Lobenbergs GUTE WEINE

WEINPROGRAMM 18|19

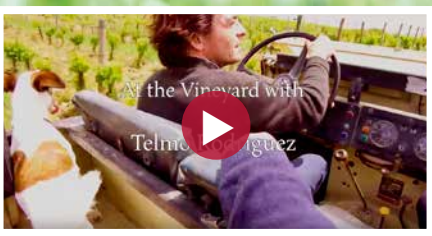
Die Zukunft des Weines liegt in der Magie des Ursprünglichen



Heiner Lobenberg:
Warum die Suche nach dem Ursprünglichen den modernen Winzer antreibt und ausmacht.



Roland Velich:
Hidden Treasure ist die Weiterführung des Gedankens der mich zur Entwicklung von Moric führte. Der Versuch eine Region zu fassen.



Telmo Rodriguez:
Wir sind wie Galeristen mit Künstlern.
„Im Weinberg mit Telmo Rodriguez" – der Film: gute-weine.de/telmo

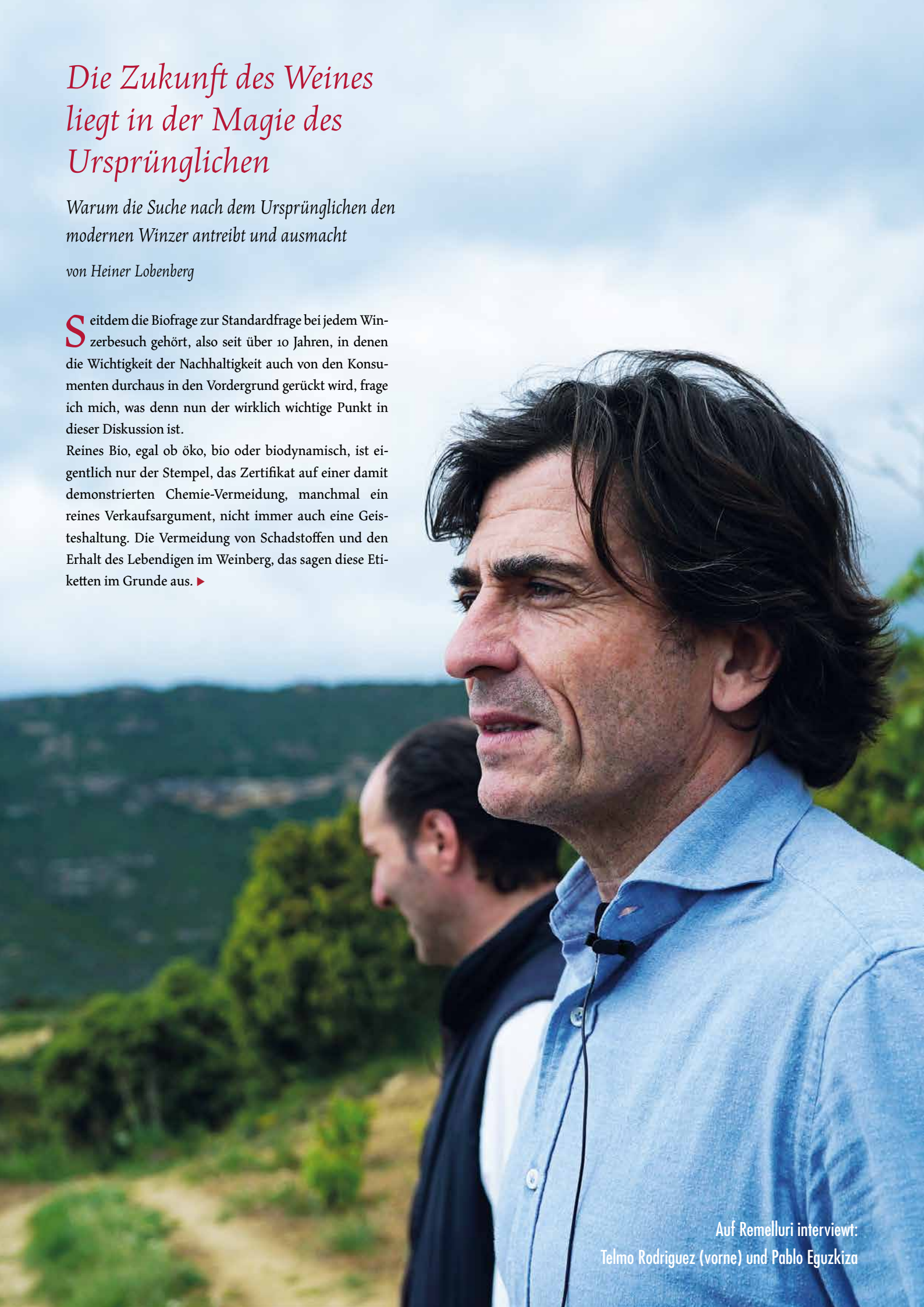
Die Zukunft des Weines liegt in der Magie des Ursprünglichen

Warum die Suche nach dem Ursprünglichen den modernen Winzer antreibt und ausmacht

von Heiner Lobenberg

Seitdem die Biofrage zur Standardfrage bei jedem Winzerbesuch gehört, also seit über 10 Jahren, in denen die Wichtigkeit der Nachhaltigkeit auch von den Konsumenten durchaus in den Vordergrund gerückt wird, frage ich mich, was denn nun der wirklich wichtige Punkt in dieser Diskussion ist.

Reines Bio, egal ob öko, bio oder biodynamisch, ist eigentlich nur der Stempel, das Zertifikat auf einer damit demonstrierten Chemie-Vermeidung, manchmal ein reines Verkaufsargument, nicht immer auch eine Geisteshaltung. Die Vermeidung von Schadstoffen und den Erhalt des Lebendigen im Weinberg, das sagen diese Etiketten im Grunde aus. ▶



Auf Remelluri interviewt:
Telmo Rodriguez (vorne) und Pablo Eguzkiza

▶ Die darüber hinausgehende, essentielle Nachhaltigkeit, die Naturverbundenheit und die Unverfälschtheit deuten auf einen weiteren, von der Bio-Bezeichnung nicht abgedeckten, aber wesentlichen Kern: die Ursprünglichkeit. Das Pestizide, Herbizide und Chemie da nicht rein passen, ist sowieso klar. Aber Ursprünglichkeit ist eben viel mehr. Die Verbundenheit des Winzers, der Reben, der Weinbergsumgebung, der Fauna mit der Flora, der Machart im Weinberg und Keller und der Eingebettetheit in die historische Landschaft und Naturumgebung, und in die tiefe Historie der lokalen Weinerzeugung.

Ist eine baum- und tierlose Monokultur überhaupt in der Lage einen ursprünglichen und großartigen Wein hervorzubringen, der zumindest seinem eigenen Vorbild und Abbild entspricht?



Schon die Rebsorte muss autochthon sein, muss seit Generationen an diese Umgebung, das Klima und das Terroir angepasst sein. Die Rebe muss ihrer eigenen Maxime und ihrem Potenzial entsprechen. Man kann doch einen Buschwein bzw. historischen Einzelpfahl Nordspaniens oder der Mosel nicht in einen Drahtrahmen zwängen? Kann Cabernet Sauvignon in Deutschland oder der Toskana ursprünglich sein? Ist eine baum- und tierlose Monokultur überhaupt in der Lage einen ursprünglichen und großartigen Wein hervorzubringen, der zumindest seinem eigenen Vorbild und Abbild entspricht? Kann man ganze Berge wegsprengen und verschieben und zugleich ursprüngliche Weine machen, oder muss man eher ein Landschaftsgalerist sein, der die Potenziale im historischen und regional-örtlichen Umfeld erkennt?

Und all diese Fragen führen mich dazu, dass Bio für mich zwar wichtig ist, aber das reicht nicht. Das ist notwendige Randbedingung um Unverfälschtheit und Ursprünglichkeit überhaupt realisieren zu können. Und es geht auch nicht um die Hinwendung zu gestrigen Methoden, nicht alles war früher besser. Neueste Erkenntnisse im Weinberg und Keller gehören nicht verdammt, so lange sie im Einklang und Harmonie mit dem Großen und Ganzen stehen.

„Seit jeher wird der gesamte Weinberg von Hand bearbeitet. All dies wird von Hand bearbeitet.“

Las Beatas

Seit über 25 Jahren kenne ich Telmo Rodriguez und seinen kongenialen Partner Pablo Eguzkiza schon, verfolge sie von Remelluri bis zu ihren anderen Weingütern im ganzen Land als Landschaftsgärtner und Weinbergsgaleristen. Ich habe andere Protagonisten wie Roland Velich, der mit seinem Projekt Hidden Treasures in Sachen Ursprünglichkeit ähnlich ambitioniert ist. Oder Portugals neuer Superstar Antonio Macanita, der sich extrem um autochthone Reben und Weinlandschaften kümmert. Adrien David Beaulieu, dessen Familie seit Jahrhunderten und unverändert das Weingut Coutet in Saint-Émilion betreibt, (Bio ist ein Fremdwort hier, es gab dort nie etwas anderes). Er darf das Wort unverfälscht und ursprünglich ganz sicher für sich in Anspruch nehmen. Aber niemand weltweit kommt der Verfolgung UND der Wiederherstellung und missionarischen Verbreitung der Ursprünglichkeit und Unverfälschtheit so nah wie dieses geniale, fast besessene Duo. Und deshalb widmete ich meinen Subscriptionskatalog

> *Niemand weltweit kommt der Verfolgung und der Wiederherstellung und missionarischen Verbreitung der Ursprünglichkeit und Unverfälschtheit so nah wie dieses geniale, fast besessene Duo.*

dem Château Coutet, aber ich will diesen, meinen besten je produzierten Katalog, dieser andauernden Anstrengung Telmo Rodriguez' und dem so ungeheuer ambitionierten Streben nach Wiederherstellung und Einklang mit der Ursprünglichkeit widmen.

Heiner Lobenberg

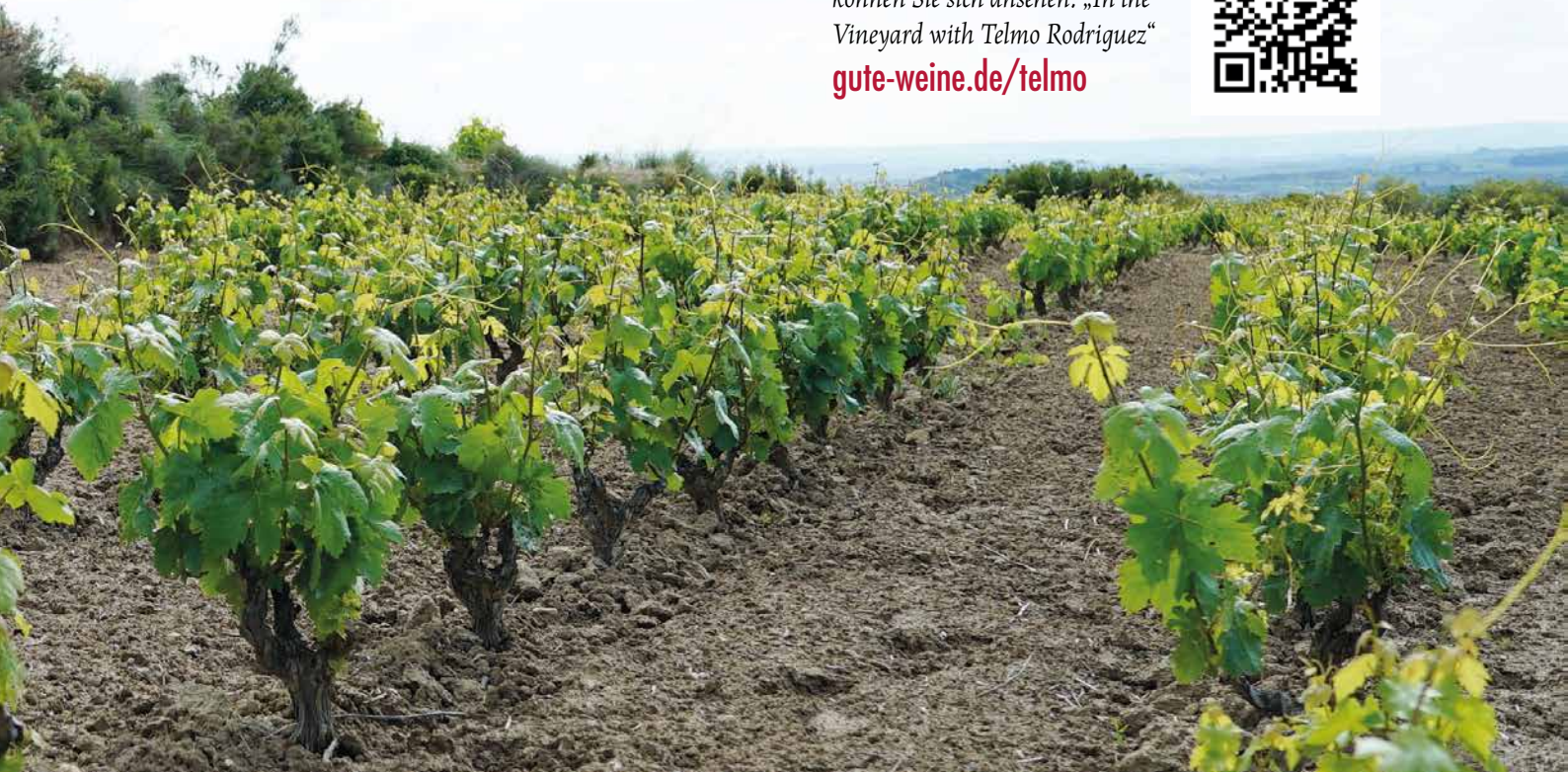


„Wir sind wie Galeristen mit Künstlern. Du musst erkennen, was der Künstler für Talente hat. Du solltest mit ihm arbeiten, du solltest ihm folgen. Bei uns ist es das gleiche: wir sehen einen Weinberg und wir sehen ein Talent."



Das Interview mit Telmo Rodriguez können Sie sich ansehen: „In the Vineyard with Telmo Rodriguez"

gute-weine.de/telmo





Immer mehr große Winzer arbeiten ursprünglich im Weinberg und sind dabei moderner denn je. Es geht nicht um vorgestrige Methoden oder um die Besinnung auf das, was einmal war. „Früher war alles besser“ ist so gar nicht das Thema. Reines Bio, egal ob öko, bio oder biodynamisch, ist mit oder ohne Zertifikat nur der sicher notwendige Stempel, das ist aber nur ein Teil der Wahrheit. Die wirkliche Nachhaltigkeit, die Naturverbundenheit und die Unverfälschtheit deuten auf den wesentlichen Kern: die Ursprünglichkeit. Die Verbundenheit des Winzers, der Reben, der Weinbergsumgebung, der Fauna mit der Flora, der Machart im Weinberg und Keller, und der Eingebettetheit in die historische Landschaft und Naturumgebung, und in die tiefe Historie der lokalen Weinerzeugung.

Telmo Rodriguez und sein Partner Pablo Eguzkiza sind mit ihren diversen Projekten und Weingütern in Spanien die archetypischen Galeristen der Weinlandschaften, die Bewahrer und auch die Rekonstrukteure des Unverfälschten und der Ursprünglichkeit. Der junge António Maçanita aus Portugal steht gerade am Anfang eines ähnlichen Weges. Château Coutet mit seiner über Jahrhunderte unverfälschten Natur ist der leuchtende Stern, hier wurde das Beste bewahrt, ein unerreichbares Vorbild, aber ein guter Leuchtturm der Zielsetzung. Der Burgenländer Roland Velich versucht das Thema Ursprünglichkeit ohne Ablehnung moderner Erkenntnisse sogar länderübergreifend zu rekonstruieren. Das Burgenland vereint sich mit der pannonischen Tiefebene (das alles war vereint im Königreich Ungarn) zum Ursprung der großen Rot- und Weißweine.

Noch ist es eine Minderheit der Winzer, die sich mit Bio, oder auf sonstigen Wegen im Einklang mit der Natur, auf den Weg der Nachhaltigkeit und Natürlichkeit begeben haben. Exemplarisch zeige ich Ihnen einige meiner Lieblingsweingüter dieser großartigen Unverfälschtheit auf dem Rückdeckel. Die Zukunft des Weins liegt in der Magie des Ursprünglichen.



Heiner Lobenberg, Bremen

Lobenbergs GUTE WEINE
gegründet 1992

Tiefer 10 · 28195 Bremen
Telefon 0421 · 696 797 0
Telefax 0421 · 696 797 77

gute-weine@gute-weine.de

www.gute-weine.de

Jahrgangstabelle

	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005
Bordeaux Médoc rot	92	100	99	94	80	93	91	100	99	93	87	94	99
Bordeaux rechtes Ufer rot	93	100	99	95	82	94	92	100	98	94	89	93	98
Bordeaux weiss	98	95	93	94	91	94	95	97	95	92	94	94	96
Bordeaux Süßweine	99	94	92	92	90	89	96	97	98	90	98	90	97
Burgund rot	95	97	96	92	93	94	92	99	94	95	92	94	96
Burgund weiss	96	94	94	92	94	94	95	96	93	98	92	94	94
Rhône	99	99	96	92	93	95	92	100	96	90	97	94	95
Champagne	–	–	–	96	92	94	92	95	92	98	93	96	94
Süd-/Südwestfrankreich	97	95	95	93	90	94	92	97	96	92	95	92	95
Spanien/Portugal	94	98	97	94	92	93	95	96	94	93	96	90	95
Italien Toscana	94	97	95	92	96	93	94	96	93	96	97	97	90
Italien Piemont	96	99	98	93	94	95	92	100	94	98	97	96	95
USA	95	98	96	94	100	98	94	96	97	92	97	94	95
Australien/Neuseeland	94	96	95	92	93	95	94	93	95	92	94	93	95
Deutschland/Österreich	95	100	98	89	96	94	93	95	94	95	95	89	94

Legende

Nachfolgend finden Sie die zu den Bewertungen angegebenen Bezeichnungen:

Burghound (BH) = Allen Meadow's Burghound.com mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Bettane (BD) = Michel Bettane und Therry Desseauve mit einer Bewertung in Teilen von 10 Punkten
Falstaff = „Falstaff" mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Gabriel (RG) = René Gabriel mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten
Galloni (AG) = Antonio Galloni mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Gambero Rosso = „Gambero Rosso" mit einer Bewertung in Teilen von 3 Gläsern
Gault Millau = „Gault Millau" mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Gerstl (MG) = Max Gerstl mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten
IWC = Steve Tanzer's International Wine Cellar mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Jancis Robinson = Jancis Robinson mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten
Jeb Dunnuck = Jeb Dunnuck mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
John Gilman = John Gilman – View from The Cellar mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Lobenberg = Heiner Lobenberg mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Meininger = Meininger mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
NM = Neil Martin mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Parker (RP) = Robert Parker mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Penin = „Penin" mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Pirmin Bilger = Pirmin Bilger mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten
PM = Peter Moser mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
RVF = „Revue du Vin de France" mit einer Bewertung in Teilen von 5 Sternen
Suckling (JS) = James Suckling mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Vinum = „Vinum" mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten
WineEnthusiast (WE) = „Wine Enthusiast" mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Weinwelt = „Weinwelt" mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Winespectator (WS) = „Wine Spectator" mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
WW = „Weinwisser" mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten

Inhaltsverzeichnis

ARGENTINIEN: Mendoza 972 • Patagonien 978	971
AUSTRALIEN: Barossa Valley 1040 • South Australia 1038	1037
BRÄNDE: Armagnac 1062 · Calvados 1062 · Cognac 1062 · Gin, Whisky 1063 · Grappa 1064 · Obstbrand 1063	1062
BULGARIEN: Schwarzes Meer 325 • Thrakien 326	324
CHILE: Aconcagua Valley 983 • Colchagua 980 • Maipo Valley 982	979
DEUTSCHLAND	5
Ahr 244 • Baden 198 • Franken 232 • Mosel Saar Ruwer 8 • Nahe 109 • Pfalz 160 • Rheingau 76 • Rheinhessen 134 • Sachsen 242 • Württemberg 225	
FRANKREICH	347
Armagnac 453 • Champagne 349 • Cognac 454 • Elsass 405 • Jura 410 • Korsika 456	
Languedoc 418: Corbières 422 · Coteaux du Languedoc 418 · Faugères 425 · Fitou 432 · Hérault 428 · Minervois 426 · Pic Saint Loup 430 · Saint Chinian 431	
Loire 380 • Normandie 455 • Provence 442 • Roussillon 434 • Südwestfrankreich 446: Cahors 446 · Jurançon 450 · Madiran 451	
FRANKREICH · BORDEAUX	591
AC Bordeaux 593 • Barsac 682	
Linkes Ufer 592: Haut Médoc 599 · Margaux 618 · Moulis und Listrac 622 · Pauillac 614 · Pessac-Léognan 623 · Saint-Estèphe 610 · Saint Julien 616	
Rechtes Ufer 630: Côtes de Blaye 634 · Côtes de Bourg 636 · Côtes de Castillon 641 · Côtes de Francs 632 · Fronsac 637 · Pomerol 674 · Saint-Émilion 650 • Sauternes 686	
FRANKREICH · BURGUND	458
Beaujolais 467 • Chablis 460 • Côte d'Or 472 • Irancy 459 • Mâconnais 471	
FRANKREICH · RHÔNE	507
Châteauneuf-du-Pape 534 • Côtes du Ventoux 508 • Gigondas und Rasteau 514 • Luberon 513 • Nordrhône 564	
GEORGIEN: Kachetien 328	328
GRIECHENLAND: Peloponnes 958	957
GROSSBRITANNIEN: Kent 346	345
ISRAEL: Judäisches Bergland 966 • Oberes Galiläa 965	964
ITALIEN	687
Abruzzen 814 • Apulien 823 • Basilicata 821 • Emilia Romagna 771 • Friaul 697 • Kampanien 816 • Ligurien 762 • Lombardei 700 • Marken 812 • Piemont 703 • Sardinien 825 • Sizilien 828	
Südtirol 688 • Toscana 773: Chianti und Vino Nobile 774 · Maremma 788 · Montalcino 798 • Trentino 694 • Umbrien 809 • Venetien 763	
KANADA: Ontario 1020	1020
KROATIEN: Istrien 962	961
LIBANON: Becaa Valley 968	968
NEUSEELAND: Auckland 1044 • Central Otago 1046 • Hawkes Bay 1042 • Marlborough 1043	1041
OLIVENÖL	1065
ÖSTERREICH	247
Burgenland 293 • Kamptal 267 • Kremstal 264 • Neusiedlersee 283 • Oberösterreich 314 • Steiermark 282 • Südsteiermark 274 • Thermenregion 273 • Wachau 248	
PORTUGAL	918
Alentejo 923 • Azoren 954 • Dão 931 • Douro 936 • Estremadura 922 • Madeira 956 • Minho · Monção e Melgaço 920 • Setubal 951	
WEINPAKETE: Übersicht 4 · Weißwein 1068 · Rotwein 1074	1068
SCHAUMWEINE: Cava 1061 · Champagner 1050 · Crémand 1055 · Sekt 1056 · Spumante, Frizzante 1060	1050
SCHWEIZ: Basel 332 • Bündner Herrschaft 334 • Waadt 340 • Wallis 342 • Zürich 339	331
SLOWAKEI: Stúrovo 322	322
SPANIEN	844
Alicante und Cigales 863 • Bierzo 856 • Calatayud 847 • Galicien 858 • Jumilla und La Mancha 912 • Málaga und Jerez 915 • Mallorca 907 • Mentrida 914	
Montsant 906 • Penedès 852 • Priorat 900 • Rias Baixas 862 • Ribera del Duero 891 • Rioja und Navarra 865 • Rueda 857 • Terra Alta 899 •Toro 897	
SÜDAFRIKA: Overberg 1024 • Robertson 1022 • Stellenbosch 1032 • Swartland 1026 • Walker Bay 1036	1021
TSCHECHIEN: Südmähren 323	323
UNGARN: Szekszárd 320 • Tokaj 318	317
USA: Californien 984 • Oregon 1018 • Washington 1015	984
ZUBEHÖR	1066

ERZEUGERVERZEICHNIS, alphabetisch	1083
Verkaufs- und Lieferbedingungen, Rückgabebelehrung	1088

Kontrollnummer für Bio-Öl und „Wein aus Trauben aus ökologischem/biologischem Anbau“: DE-ÖKO-039

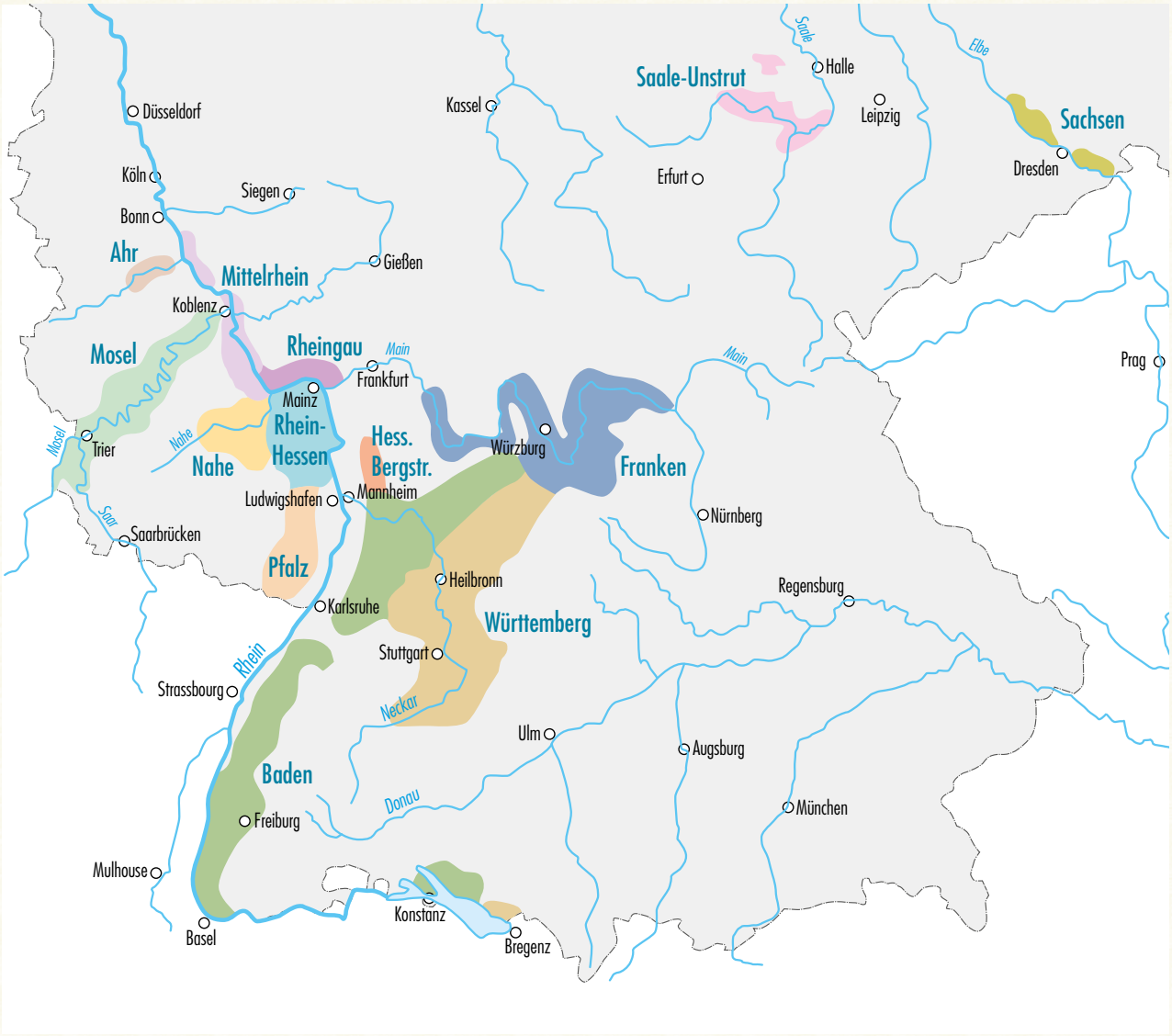
Weinpakete in der Übersicht



Weinpakete			€ / Paket
Weinpaket: Deutschland Kabinett 2017 „ist das Jahr des Kabinetts“ | 6*0,751			
34778H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1068	**90,00**
Weinpaket: Introduction Weißwein | 12*0,751			
19395H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1069	**119,00**
Weinpaket: Deutschland Gutsweine QbA 2017 „Estate und Domainen-Weine in Höchstform“ | 12*0,751			
34770H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1070	**135,00**
Weinpaket: Deutschland „Spätlesen 2017, das Weihwasser des Teufels“ | 6*0,751			
34772H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1071	**155,00**
Weinpaket: Deutschland Ortsweine 2017 Der Mittelbau des deutschen 3-Stufen-Systems | 12*0,751			
34779H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1072	**190,00**
Weinpaket: Deutschland Große Gewächse 2017 | 12*0,751			
34771H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1073	**450,00**
Weinpaket: Grandiose Portugiesen | 6*0,751			
24577H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1074	**78,00**
Weinpaket: Sensationelle Rioja | 6*0,751			
24587H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1075	**95,00**
Weinpaket: Schnupperkurs Spanien und Portugal | 12*0,751			
19490H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1076	**98,00**
Weinpaket: Genial und Günstig | 12*0,751			
21431H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1077	**99,00**
Weinpaket: Schnupperkurs Bordeaux 2.0 | 12*0,751			
34374H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1078	**149,00**
Weinpaket: Perfekt und Bezahlbar | 12*0,751			
21432H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1079	**169,00**
Weinpaket: Schnupperkurs Rhône | 12*0,751			
19491H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1080	**189,00**
Weinpaket „Bordeaux 2015 – Wie im Himmel“ | 12*0,751			
34373H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1081	**399,00**
Weinpaket: Bordeaux 2010 | 12*0,751			
35135H	frei Haus in Deutschland und Österreich	Seite 1082	**399,00**

Alle aktuellen Weinpakete
und unser gesamtes aktuelles Sortiment finden Sie online auf

gute-weine.de



Deutschland

Es ist gerade einmal hundert Jahre her, dass deutsche Weine zu den gefragtesten der Welt gehörten. Mosel-Auslesen waren deutlich teurer als Premier Cru Classé aus Bordeaux. Was dann folgte, war ein jahrzehntelanger Abstieg, dessen Tiefpunkt wohl der Glykolskandal in den 1980er Jahren war. Es bedurfte eines Generationswechsels und einer Öffnung nach außen, um sich alter Stärken zu besinnen und sie mit neuen Vinifikationsmethoden zu verbinden.

Römer, Franken und Gemischte Sätze

Deutschlands Weinbau nahm seinen Anfang mit den Römern, die vor mehr als 2000 Jahren aus Gallien kamen und die Siedlung Augusta Treverorum (Trier) gründeten. Rund um Trier, entlang der Mosel, an Neckar und Mittelrhein entstanden schnell die ersten Weinberge. Nachdem das Römische Reich Geschichte war, formte Karl der Große im 9. Jahrhundert das nächste Imperium. Er selbst war Weinliebhaber und förderte den Weinbau massiv, indem er vor allem im Burgund Flächen roden ließ und sie mit Reben bestockte. Es waren die Mönche des Burgunds, die eine neue Qualitätsstufe des Weinbaus einleiteten und diesen Qualitätsweinbau in ganz Europa verbreiteten. Vor allem die Zisterzienser gründeten im Mittelalter viele Klöster, unter anderem 1136 das Kloster Eberbach im Rheingau, dem in den nächsten hundert Jahren 200 weitere Klöster folgten. Der Weinbau breitete sich massiv aus und hatte im 15. Jahrhundert mehr als 400.000 Hektar erreicht, wozu allerdings auch die großen Rebflächen des Elsass zählten. Damals wurde zwischen fränkischem Wein und hunnischem Wein unterschieden. Beide Weintypen stammten aus der damals üblichen Anbaumethode des Gemischten Satzes, bei dem viele unterschiedliche Rebsorten gemischt im Weinberg stehen, gemeinsam geerntet und vergoren werden. Der fränkische Wein war der Wein des Adels, und er stammte von sogenannten fränkischen, also hochstehenden Sorten. Dazu wurden damals die Burgundersorten, der Elbling und auch der Silvaner gezählt, nicht aber der Riesling. Der galt als sauer und wurde den hunnischen, den einfachen Sorten zugerechnet, die fürs Volk bestimmt waren. Wein war damals ein gängiges Lebensmittel und diente als Wasserersatz oder auch zum Desinfizieren von Wasser. ▶

Deutschland

Die Entdeckung des Rieslings als Edelrebsorte und die Geschichte des Spätlesereiters

Der Dreißigjährige Krieg, eine Kälteperiode und das Aufkommen des Bieres als Alltagsgetränk verdrängten den Weinbau aus der Fläche. Auch die Säkularisierung der Klöster und die Kleinstaaterei setzten dem Weinbau zu. Ein kirchlicher Besitz, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts säkularisiert wurde, ist das Schloss Johannisberg im Rheingau. Dort soll sich im Jahr 1775 die Geschichte des sogenannten Spätlesereiters zugetragen haben. Damals durfte der Weinberg erst nach Genehmigung des Erzbischofs von Fulda gelesen werden. Diese traf aber viel zu spät ein, die Reben am Stock waren schon vom Pilz befallen, und alle erwarteten einen ungenießbaren Wein. Doch genau das Gegenteil trat ein. Es wird wohl die Botrytis gewesen sein, die dafür gesorgt hat, dass der Jahrgang 1775 besser war als alle vorher bekannten. In dieser Zeit erfolgte dann auch der entscheidende Aufstieg des Rieslings von der geschmähten sauren Sorte zur Edelrebe, die ab dieser Zeit auch zunehmend reinsortig in den Weingärten anzutreffen war.

Der Adel und die Bürgerlichen gründen Spitzenweingüter

Einer jener Erneuerer war der Pfälzer Andreas Jordan aus der Familie der Bassermann-Jordan. Er errichtete 1783 das Jordansche Weingut in Deidesheim, ließ die Weinberge neu anlegen, terrassieren, dränieren und rebsortenrein bepflanzen. Mit der Wende zum 19. Jahrhundert, spätestens mit dem Kometenjahrgang 1811, begann ein Jahrhundert der Blütezeit des deutschen Weinbaus. Auch heute noch höchst renommierte Weingüter wie Dr. Bürklin-Wolf, Reichsrat von Buhl, Robert Weil und Geheimrat J. Wegeler Erben wurden gegründet, Klöster in staatliche Weinbaudomänen umgewandelt, und die Preußische Lagenklassifikation sorgte für eine erste Übersicht der besten Lagen. Die Ende des 19. Jahrhunderts in ganz Europa wütende Reblaus hat auch in Deutschland zu Verwerfungen und Umbrüchen geführt. So ist mit den Neuanpflanzungen auf amerikanischen Unterlagsreben der Gemischte Satz fast vollständig aus den Weinbergen verschwunden. Nur in sandigen oder durch und durch schieferhaltigen Böden konnten sich einige historische Sätze erhalten. Mit diesem Verlust ging auch ein Großteil alter Rebsorten verloren; denn man setzte vor allem auf Riesling, Silvaner und Burgunder. Bis zum Ersten Weltkrieg erzielte deutscher Wein Spitzenpreise, doch danach ging es weitgehend bergab.

Der Weinbau wird technisch, und Massenträger werden Standard

Wie in der Landwirtschaft auch, hielten chemische und technische Errungenschaften Einzug in den Weinbau. Zunächst waren dies die Reinzuchthefen, die die Gärung kontrollierbarer machten. Dazu kamen erfolgreiche Kreuzungsversuche in den Forschungsanstalten, die Rebsorten wie den Müller-Thurgau, den Kerner und Dornfelder oder die Scheu- und Huxelrebe hervorbrachten. Später kamen die Herbizide und Pestizide dazu – ein unsäglicher Cocktail, der die meisten Winzer innerhalb einer Generation von ihren Weinbergen und der Natur entfremdete. Zusammen mit den großen Flurbereinigungen zu Beginn der 1970er Jahre führte dies zum Abstieg des deutschen Weinbaus. An der Mosel wurde der Riesling gerne durch den Massenträger Müller-Thurgau ersetzt, ein typischer roter Ahrwein war dünn, hatte keinerlei Tannin und war restsüß. Weine aus Rheinhessen und von der Nahe wurden wie süße Liebfrauenmilch, Blue Nun oder Black Tower als typischer deutscher Wein in die ganze Welt exportiert.



Die Gegenbewegung zum Massenertrag

Der Fortschritt der Moderne war natürlich kein rein deutsches Phänomen. Auch im Burgund, im Chablis, im Elsass und in Italien, um nur einige Regionen zu nennen, wurde ähnlich gespritzt und auf Massenertrag gesetzt. Die Gegenbewegung kam von jungen Winzern, die es Ende der 1970er, Anfang der 1980er satt hatten, mit Spritzmitteln und flachen Aromen umzugehen. Clemens Busch war einer jener jungen Wilden an der Mosel, die sich Stück für Stück in eine ökologische Richtung bewegten. Das Weingut Heyl zu Herrnsheim in Rheinhessen gehörte zu den frühen Protagonisten der ökologischen Bewegung. Winzersöhne wie Werner Näkel oder Gerhard Stodden waren zwar keine Bio-Vorreiter, doch ihr Streben nach einem burgundischen Stil im Ahrwein war ebenso revolutionär. Neben den wenigen wie Graf Matuschka-Greiffenclau auf Schloss Vollrads oder auch Klaus Keller in Rheinhessen, Dönnhoff an der Nahe, Koehler-Ruprecht in der Pfalz und einigen ganz traditionell arbeitenden Betrieben an Mosel, Saar und Ruwer, die immer versucht hatten, die Qualität hochzuhalten, kam dann Ende der 1990er Jahre endlich die Generation, die zumindest im Spitzenweinbau die Wende einleitete.

Rückkehr zum Spitzenweinbau

Das hatte auch mit den Veränderungen an der zentralen Ausbildungsstelle für deutsche Winzer zu tun. An der Hochschule Geisenheim wurden die angehenden Winzer ins Ausland geschickt, und zwar vornehmlich in moderne Weinbauländer wie Australien und Neuseeland, Kalifornien oder Südafrika. Sie brachten nicht nur technische Ideen mit, sie lernten auch einen anderen Umgang miteinander. Sie begannen sich auszutauschen und gründeten Gruppen wie zum Beispiel Message in a Bottle in Rheinhessen. So erfolgte ein Aufstieg auf breiter Front. Am offensichtlichsten war dies in Rheinhessen, wo Weingüter wie Keller, Wittmann, Wagner-Stempel, Kühling-Gillot oder Battenfeld-Spanier einen neuen Stil trockener Spitzenrieslinge repräsentierten, der auch im Ausland bekannt wurde.

Riesling ist die große Stärke

In den letzten 20 Jahren hat sich die Qualitätskurve überall steil nach oben bewegt. Neben dem Aufschwung in Rheinhessen sind vor allem in der Pfalz die großen Güter wieder zu alter Stärke erwacht. Neben Dr. Bürklin-Wolf und Reichsrat von Buhl ist es das ehemals Bassermann-Jordansche Weingut von Winning. Daneben stehen kleinere Familienweingüter wie Christmann oder Rebholz, die beständig einige der besten Weine des Landes vinifizieren. Ähnlich sieht es im Rheingau aus, wo es immer einen J.-B.-Becker-Stil gab, wo Robert Weil zu alter Stärke und Peter Jakob Kühn zu seinem prägnanten Stil gefunden haben. Sie alle sind übrigens Mitglieder des VDP, des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter. In ihm vereint sich die Crème de la Crème des Weinbaus. Zu den vielen Qualitäts-Statuten gehört eine Qualitätspyramide nach



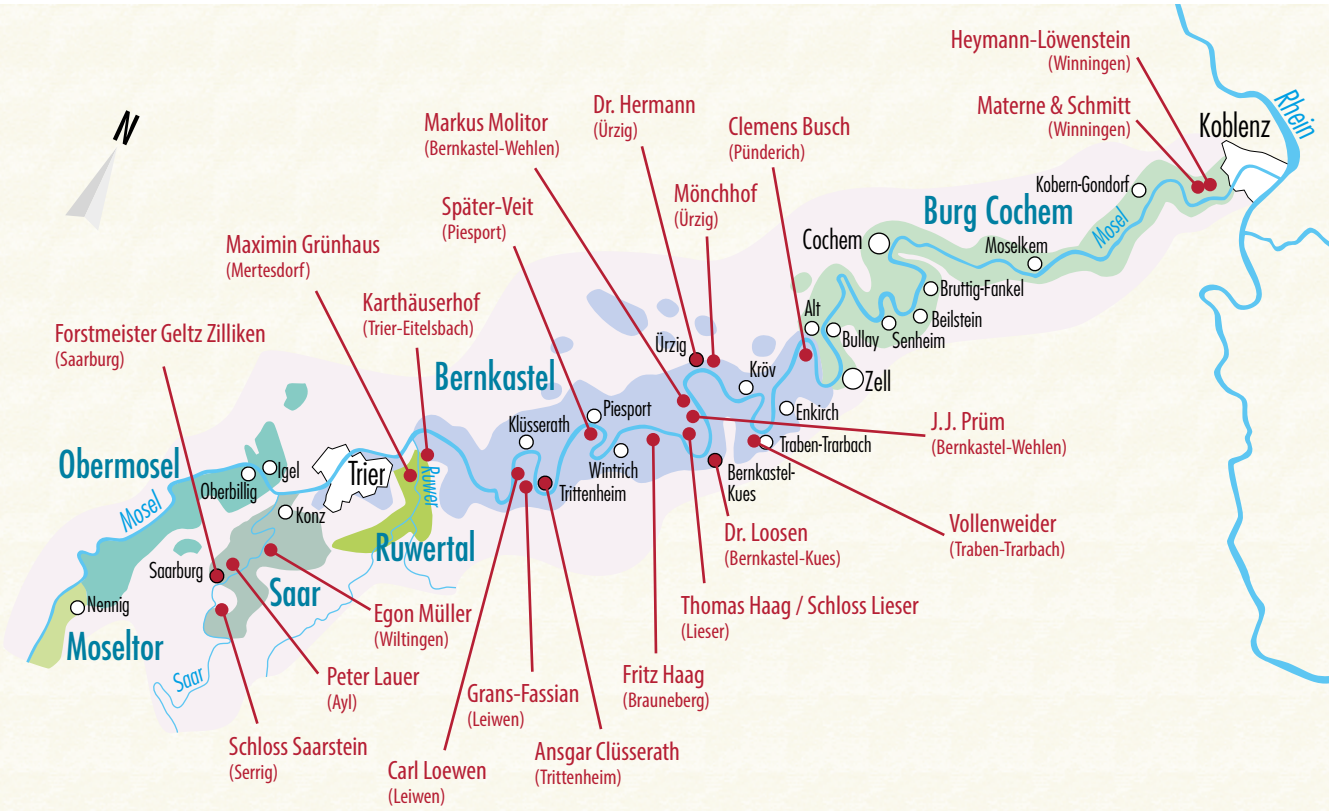
burgundischem Vorbild. Sie schreibt es den Weingütern vor, ihre Weine in Gutsweine, Ortsweine, Lagenweine und Große Gewächse einzuteilen, wobei die Großen Gewächse aus den entsprechend qualifizierten besten Lagen des Weinguts stammen und trocken ausgebaut werden. Diese Großen Gewächse gibt es für Riesling und Silvaner, Frühburgunder, Spätburgunder, Lemberger und weitere Burgundersorten, somit also für die Rebsorten mit dem höchsten Renommée in Deutschland. Mit der zunehmenden Wertschätzung trockener Rieslinge von der Terrassenmosel (z. B. Heymann-Löwenstein, Clemens Busch, Knebel) und der Mittelmosel (z. B. Dr. Loosen, Ansgar Clüsserath, Dr. Hermann, Fritz Haag, Markus Molitor, Joh. Jos. Prüm, Schloss Lieser), der Saar (z. B. Egon Müller Scharzhofberg, Geltz Zilliken, Schloss Saarstein) und der Ruwer (Karthäuserhof, Maximin Grünhaus) werden auch die restsüßen Weine, die entlang dieser Flüsse entstehen, zunehmend wieder beliebter. Im Ausland war das nie anders, aber auch in Deutschland wird die einzigartige Qualität des Süßsäure-Spiels der Rieslinge vom Schiefer wieder zunehmend gewürdigt.

Pinot Noir, der neue Star

In den 1980er Jahren haben sich von der Ahr über die Pfalz, über Baden und Franken Winzer darangemacht, dem deutschen Spätburgunder ein neues Gesicht zu geben. Sie haben den burgundischen Ausbau mit geringen Erträgen und dem langen Ausbau im Barrique etabliert und damit ab den 1990er Jahren, vor allem aber im letzten Jahrzehnt auch international für Furore gesorgt. Neben den schon genannten Ahr-Winzern waren das vor allem Bernhard Huber und Hanspeter Ziereisen aus Baden, Rudolf Fürst aus Franken oder Friedrich Becker aus der Pfalz. Sie alle stehen stellvertretend für das deutsche Rotweinwunder, das sich immer weiter ausbreitet. So entstehen auch an der Mosel, zum Beispiel bei Markus Molitor, hervorragende Pinots vom Schiefer und ebenso in Württemberg. À propos Württemberg – das ist wahrscheinlich das Weinbauland, in dem sich aktuell am meisten tut, und zwar sowohl was die weißen als auch die roten Rebsorten angeht. Neben dem Spätburgunder ist das Land vor allem für Trollinger und Lemberger bekannt. Letzterer wird mit dem Blaufränkisch-Boom im benachbarten Weinland Österreich auch in Deutschland immer häufiger so benannt. Es kristallisiert sich heraus, dass die Rebsorte ein enormes Potential hat. Das kann man unschwer in Erzeugnissen von Aldinger, Ellwanger oder Helmuth Hirth in Württemberg erkennen – oder auch bei St. Antony in Rheinhessen.

Der deutsche Weinbau hat nicht nur qualitativ deutlich zugelegt, sondern ist auch sehr facettenreich geworden. Das merkt man schnell, wenn man einen klassischen badischen Burgunder (Dr. Heger) mit einem der Sorte »nature« (Enderle & Moll) vergleicht oder einen Riesling von Georg Breuer (Rheingau) neben den eines Jörn Goziewski (ebenfalls Rheingau) stellt. Man erfährt die Vielfalt, wenn man in Randgebiete wie zum Beispiel Sachsen schaut und die Kerner von Klaus Zimmerling probiert oder sich dem Nachwuchs widmet, der sich in ganz Deutschland immer mehr zutraut. Wein in Deutschland – das dürfte sicher sein – war nie so spannend wie heute.





Mosel Saar Ruwer

Riesling von der Mosel ist bei Kennern in aller Welt der Inbegriff des deutschen Weins. Mit ihm verbindet sich die Vorstellung eines leichten, ja filigranen Weißweins, dessen Qualität nicht auf Fülle oder Wucht, sondern auf Feinheit beruht. Weine dieses Typus findet man nur sehr selten auf der Erde. Um genau zu sein: nirgendwo sonst. Mosel – das ist eine eigene Welt.

Die Erfolgsgeschichte der Mosel verläuft wellenförmig

Freilich war diese Welt nicht immer heil. Durch die von Napoleon verfügte Realteilung zersplitterte im 19. Jahrhundert der Besitz vieler Winzerfamilien. Zahlreiche Betriebe waren nicht mehr lebensfähig, obwohl die besten Moselweine zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf den internationalen Märkten Spitzenpreise erzielten. Viele Winzer hatten nur die Wahl zwischen Armut oder Wegzug. Von heiler Welt keine Spur. Die Lage verschärfte sich noch, als 1907 die Reblaus-Katastrophe über die Mosel hereinbrach. Der größte Teil der Rebberge wurde verwüstet.

Nach dem Zweiten Weltkrieg, als Deutschland in Trümmern lag, waren die Rieslinge vom Bernkasteler Doctor und der Wehlener Sonnenuhr zwar international immer noch stark gefragt. Doch leider waren (und sind) nicht alle 4.000 Moselwinzer in diesen Lagen begütert. Die meisten waren froh, dass Großkellereien und Genossenschaften ihnen die Trauben (beziehungsweise den Most oder den Jungwein) abnahmen. Doch was diese dann daraus machten, zerstörte auf Jahrzehnte die Lust der Deutschen auf einheimischen Wein. Bis in die 1980er Jahre hinein war die Mosel eher berüchtigt denn berühmt für ihre für lieblichen Spätlesen vom Typ „Kröver Nacktarsch“: Weine, die mit Zuckerwasser aufgepäppelt und mit hoch geschwefeltem Most gesüßt wurden, um aus randvoll geschenkten Römergläsern mit grünem Fuß getrunken zu werden, nicht selten unter Absingen alberner Trinklieder. Die Römergläser gibt es auch heute noch, die lieblichen Spätlesen ebenfalls. Aber sie sind nicht mehr repräsentativ für das Bild von der Mosel.



Das heutige Profil besticht vor allem durch seine Einzigartigkeit. Zum Leichten, Spielerischen kommt das unverwechselbare Geschmacksprofil des Moselrieslings hinzu: hochmineralisch mit Apfel- und Grapefruitnoten im trockenen Bereich, in restsüßen mit zartfruchtigen Tönen, die an Pfirsich, Mandarine, Honigmelone, im gereiften Zustand auch an Quitte erinnern. Das Ganze durchzogen von einer frechen Säure. Mosel – das ist eine eigene Welt.

Wehlen, Graach, Ürzig,...

Alle diese Dörfer liegen im Bereich Mittelmosel. Er ist das Herzstück des Anbaugebiets. Dort findet man den berühmten grau-blau schimmernden Schiefer, der 400 Millionen Jahre alt ist und aus dem Devon stammt. Er gibt den Weinen ihren ausgeprägt „schiefrigen“ Geschmack. Dort haben Winzer wie Markus Molitor, Loosen, J. J. Prüm, Fritz Haag, Thomas Haag von Schloss Lieser und Ansgar Clüsserath ihre Reben stehen.



Den kalkarmen Devonschiefer findet man auch an Ruwer und Saar, zwei Nebenflüssen der Mosel, an denen ebenfalls seit ältester Zeit Weinbau betrieben wird. Die beiden Gebiete sind geografisch höher gelegen und somit kühler als die Mittelmosel. Die Ruwer-Weine fallen oftmals noch rassiger aus, sind noch verspielter und können noch filigraner, Maximin Grünhaus ist hier ein klassisches Beispiel. Auch die Saar-Weine prunken mit „strammer" Säure, wie die Winzer sagen. Aus dem Umstand, dass die Weinberge dort regelmäßig von Frühfrösten heimgesucht werden, haben die Winzer eine Tugend gemacht. Sie lassen einen Teil ihrer Trauben bis in den November oder Dezember hinein hängen und bekommen, wenn das Thermometer unter minus 7° Celsius fällt, grandiose Eisweine. Egon Müller und Zilliken haben dort ihre Weinberge. Übrigens sind die Namen Ruwer und Saar seit 2008 aus der offiziellen Bezeichnung des Anbaugebiets getilgt worden – zum Ärger der ortsansässigen Winzer.

Obermosel

Auch an der Obermosel (zwischen Trier und Wasserbillig an der Grenze zu Luxemburg) wird Wein angebaut, allerdings hauptsächlich Elbling. Die untere Mosel – oder besser Terrassenmosel – ist dagegen wieder Rieslingland. Dieser Bereich zwischen Pünderich und Koblenz ist in den letzten Jahren verstärkt in den Fokus der Weintrinker geraten, nicht zuletzt durch die außergewöhnlichen Rieslinge der Größen Clemens Busch und Heymann-Löwenstein, aber auch durch mutige Neugründungen wie Materne & Schmitt. Dort sind die Lagen nicht flurbereinigt, was dazu geführt hat, dass viele Winzer den Weinbau aus Rentabilitätsgründen aufgegeben haben. Die geblieben sind, erzeugen heute in heroischer Handarbeit auf abenteuerlich hohen, oft nur handtuchgroßen Terrassen einige der spannendsten Moselrieslinge überhaupt. Manche der Terrassen sind wie alpine Klettersteige mit Seilen gesichert und nur über Treppen oder Leiterchen erreichbar. Um schwere Lasten zu transportieren, mussten an vielen Stellen Mini-Zahnradbahnen (Monorack) in die Hänge montiert worden. Winningen, Hatzenport, Pommern, Bremm – so heißen dort die bekanntesten Weindörfer an der Terrassenmosel. Dort findet sich mehr quarzitischer Sandstein als Schiefer, wodurch die Weine etwas kräftiger und körperreicher ausfallen als an der Mittelmosel. Sie schmecken besonders mineralisch, ja oft richtig salzig. Mit den „Kröver Nacktarsch"-Spätlesen von einst haben sie soviel zu tun wie ein Rainer-Werner-Fassbinder-Opus mit einem klebrigen Heimatfilm.

Natürliche Fruchtsüße dominiert

Insgesamt liegt der Anteil trockener Weine an der Mosel bei etwa 18 Prozent – so niedrig wie in keinem anderen deutschen Anbaugebiet. Die trockenen Qualitäten findet man am häufigsten im Bereich der einfachen Gutsweine. Spätlesen werden nur vereinzelt trocken ausgebaut, und selbst wenn „trocken" auf dem Etikett steht, kann die Restsüße durchaus 10 Gramm/Liter betragen. Einige der besten Winzer sind sogar der Überzeugung, dass der trockene Weintypus an der Mosel deplatziert ist. Egon Müller und J.J. Prüm verzichten beispielsweise auf trockene Weine und damit auch auf Große Gewächse. Diese sollen laut VDP auch an der Mosel 10 Gramm/Liter Restsüße nicht überschreiten, um das „trockene Erscheinungsbild" zu gewährleisten. Restsüße in dieser Größenordnung ist bei Moselweinen kaum schmeckbar, da die Säuren allgemein hoch liegen. Dennoch passiert es immer wieder, dass Spitzenweine diese Grenze überschreiten (unter anderem weil spontan vergoren) und dann nicht als GG, sondern nur als Riesling „Erste Lage" auf den Markt kommen dürfen.

Viele Moselwinzer sind der Meinung, dass der Charakter ihres Rieslings am besten bei Weinen zum Ausdruck kommt, die eine zarte, schmeckbare Restsüße aufweisen. Weinliebhaber schließen sich dieser Auffassung immer häufiger an. Sie ziehen halbtrockene Weine mit einem Restzucker-Anteil zwischen 12 und 18 Gramm/Liter den trockenen Exemplaren vor. „Feinherb" wird diese Geschmacksrichtung genannt. Oder sie gehen sogar auf die „fruchtigen" Weine mit einem Restzucker von über 18 Gramm/Liter. Bei diesen Weinen ist das Spiel zwischen Süße und Säure noch raffinierter. Außerdem erweisen sich die fruchtigen und feinherben Weine als außerordentlich langlebig, während der Charme der trockenen Weine nach einigen Jahren langsam verblasst.

Edelsüße Formate, wie es sie andernorts nicht geben kann

Eine Spezialität, wie es sie sonst nirgendwo auf der Welt gibt, sind die edelsüßen Weine, die überall an der Mosel regelmäßig und in höchster Qualität geerntet werden: Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine. Sie werden aus extrem spät gelesenen Trauben oder Beeren erzeugt, die am Stock von der Edelfäule befallen wurden, sich bräunlich verfärben und von hässlichem Schimmel überzogen werden. Aber gerade diese Trauben ergeben Weine von schwerer Süße, die dennoch leicht und spielerisch über die Zunge laufen, weil sie von einer sehr hohen Säure geädert sind. Sie weisen nur 9 Vol.%, Trockenbeerenauslesen und hochgradige Eisweine sogar nur 7,5 Vol.% Alkohol auf – im Gegensatz zu den Sauternes aus Frankreich, die doppelt so alkoholreich sind. Diese Weine, oft in mühsamer Handarbeit „gepiedelt" (wie die Moselaner das Herauszupfen edelfauler Beeren aus der Traube nennen), sind rar und entsprechend teuer, bieten aber unvergessliche Geschmackserlebnisse. „Schweiß der Engel" schwärmen die Kenner.









Eva Clüsserath

Ansgar Clüsserath

Ansgar Clüsserath war schlau, auch im nahen Ort Klüsserath selbst gäbe es anständige Weinberge, aber die besseren sind unbestritten in Trittenheim zu finden, man denke nur an die berühmte „Apotheke“. Der Schwerpunkt wird auf die beste Lage gelegt. In einem Aspekt unterscheiden sich Eva und Ansgar Clüsserath von anderen: Bei trockenen Weinen verzichten sie auf die üblichen Prädikate. Es gibt keine trockenen Kabinette, Spätlesen oder gar Auslesen! Nur drei trockene Rieslinge, alle drei ohne Prädikat, werden hier auf die Flasche gebracht. Was einen zunächst etwas erstaunt, denn so kann jegliches Lesegut in den „vom Schiefer“ oder „Steinreich“ genannten Weinen subsummiert werden. Sobald man dann aber mal probieren durfte, schämt man sich für die eigenen kognitiven Unterstellungen, denn die Qualitäten sind so gut, dass man sie zu den besten der gesamten Mosel zählen darf. „Vom Schiefer“ und „Steinreich“ werden vom Lesegut aus so legendären Lagen wie Trittenheimer Altärchen, Dhroner Hofberg oder Piesporter Goldtröpfchen gekeltert. Nur die „Apotheke“ kommt als trockener Wein mit der Nennung der Lage auf dem Etikett, denn das ist der Stolz des Weinguts und er zählt zu den besten trockenen Rieslingen der ganzen Mosel. Wäre Eva Clüsserath im VdP, so wäre das ihr „Großes Gewächs“, und es stünde mit in der ersten Reihe! Die Vergärung erfolgt nur mit natürlichen Hefen und den Weinen wird genügend Zeit zur Entwicklung gegeben. Neben penibelster, biologisch-organischer Weinbergsarbeit sind dies wohl die wichtigsten Garanten für den Erfolg. Auch die edelsüßen Weine sind von höchster Qualität. Nach Eva Clüsseraths Eintreten vor über zehn Jahren hat sich die Qualität steil nach oben entwickelt. Zusammen mit Ihrem Mann Philipp Wittmann hat sie in Geisenheim studiert und diese zwei Ausnahmewinzer fördern und fordern sich gegenseitig von Jahr zu Jahr zu höchster Qualität.





Ansgar Clüsserath

€/Fl.

Riesling trocken Vom Schiefer

34664H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (12,67 €/l) **9,50**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dieser Wein kommt von Reben aus verschiedenen Lagen. U.a. aus dem Trittenheimer Altärchen und Mülheimer Sonnenlay, aber eben sehr gute und zertifizierte Einzellagen, die von der winzigen Größe her nicht reichen, um jeweils eine eigene Abfüllung zu machen. Das ist schon immer lustig mit Eva Clüsserath zu probieren, weil wir das bei ihrem Mann Phillip Wittmann in Rheinhessen machen. Dann kommen wir aus der rheinhessischen Fülle in die moselanische Eleganz. 2017 bei Eva Clüsserath, wie bei vielen Moselanern, eigentlich eine ziemlich perfekte Geschichte, weil wir zur Frische und Zartheit die grandiose, hier seltene weiß- und gelbfruchtigere Thematik in die Weine bekommen. Wir gehen auch raus aus der kompletten Zitrusnote. Wir gehen zu Apfel, weißer Pfirsich, Honigmelone und Birne, und trotzdem behalten wir Rasse und Filigranität in den Weinen. Aber wir werden warm, wir werden reif in der Frucht. Und wir werden im Mund fast süß und sehr lecker. Und zwar nicht nur lecker für mich, der ich Säure liebe, sondern lecker auch für andere Konsumenten, die es gerne weniger säurebeladen mögen. Wir behalten dazu diese irre, würzige, fast salzige Mineralität. Die wird dieser Wein nie verlieren, denn das ist die Lage, das ist dieser Schiefer. Aber wir haben jetzt vorne eine von der Birne geprägte, warme Frucht mit viel Teearomatik. Auch ein bisschen feine Quitte, fast ein bisschen sahnig. Keine Bange, es bleibt schon ein extremer Geradeauslauf da, es bleibt reinrassig filigraner Wein, aber er macht dieses Jahr den Kompromiss in Sachen Kompatibilität. Er hat ein Plus an Reichhaltigkeit, behält dabei Rasse und ist gleichzeitig leckerer. Das ist eine schöne Kombination. Ich würde ihn nur knapp über den stylischen 2016 setzen, er ist auf jeden Fall mindestens gleichwertig, nur eben gleichwertig in einer anderen Art. Dadurch vielleicht für den Offenausschank in der Gastronomie geeigneter, weil er einfach kompatibler und saftig leckerer ist. Umarmend sympathisch. 94+/100

Ansgar Clüsserath

€/Fl.

Riesling trocken Steinreich

30788H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (18,93 €/l) **14,20**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

34087H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Eva Clüsseraths Steinreich ist das, was früher Spätlese trocken hieß. Es ist natürlich inhaltlich auch heute noch eine trockene Spätlese mit gradationsmäßiger Auslesequalität. Der Steinreich kommt aus der Lage Apotheke, ist aber im Grunde ein Ortswein bei Eva Clüsserath, da sie die obere Apotheke, sprich die Hochlagen, als Auslese trocken unter dem Namen „Apotheke“ separat abfüllt, ohne das jedoch als Auslese zu beziffern. Ja, 2017 passt es bei Eva Clüsserath besser denn je. Wir hatten das schon bei Fritz Haag, der auch die beste Kollektion seiner bisherigen Karriere hingelegt hat. So ist es bei Eva auch. Wir haben hier eine so feine, reife Nase. Eine Nase, die von der europäischen weißen und gelben Frucht getrieben wird. Birne, Apfel und weißer Weinbergpfirsich, anstatt der normal dominanten Zitrusfrucht. Ganz fein dahinter pinke Grapefruit, Zitronengras und Tee. Schick, angenehm und einfach nur fein mit süßer, leckerer Frucht. Der Wein ist im Mund unglaublich lang und bleibt trotzdem so raffiniert. So zart und spielend. Er mag gar nicht wieder aufhören. Und trotzdem ist es fast ein Kabinett-Charakter, obwohl wir hier auf oberem Spätlese-Niveau sind. Alles tänzelnd. Die Augen ziehen sich zusammen, aber nicht vor spitzer Säure, sondern vor dieser Aromenvielfalt in Zusammenhang mit Birne, weißer Pfirsich, Honigmelone, Salz, Schiefrigkeit, Mineralität und gleichzeitig diese pinke Grapefruit. Super sauber, keine Maracuja, keine Botrytis. Alles nur klar und eben 2017 mit dieser zusätzlichen, warmen Frucht und diesem saftigen Trinkfluss gesegnet. Wer also raffinierte, zarte und trotzdem intensive Weine möchte, die trotz erotisch süßer Frucht so gar keine Wucht haben, sondern kabinettig leicht, wie ein Laserschwert daher laufen, der ist bei Eva Clüsserath richtig aufgehoben. Das muss man aber entscheiden. Bitte erwarten Sie nichts Wuchtiges, fett Überreifes, sondern erwarten Sie zärtlich gestreichelte Finesse. 96+/100





Trittenheimer Apotheke Riesling · trocken

34088H 2017 6er • 2019–2042 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Der Wein stammt aus den obersten Lagen der Trittenheimer Apotheke. Das sind die ältesten Reben des Weingutes mit 80–100 Jahren Rebalter. Einzelpfahlerziehung, wurzelecht. Der Wein wächst auf purem, bröckligem Schiefer- und Feuerstein. Ultrakarg. Spätestens mit diesem Wein sind wir wirklich in der Mittelmosel angekommen. Hier sind wir mitten zwischen den GGs von Ernie Loosen in dieser wahnsinnigen Intensität und Erhabenheit. Wenn Eva im VDP wäre, wäre das hier das Große Gewächs. Und es wäre unter den Besten! Und so wie die Großen Gewächse in diesem Bereich der Mosel in diesem Jahr ausfielen kann das hier nur ein Highlight sein. Und so kommt die Nase in dieser unglaublichen Feinheit eigentlich mehr wie ein GG von Schloss Lieser rüber. Ultrafein auf der einen Seite, aber trotzdem reich, feine Süße zeigend, gelbe, reife und fast erotische Frucht. Schöne Grapefruit, aber nicht säurebeladen, sondern mit feinen Apfelnoten dazu. Sogar fast etwas sahnig mit einem ganz hohen Charme-Faktor. Ein hocharomatisches Leckerli. Das bleibt auch im Mund erhalten. Der Wein ist aber etwas lauter und etwas vordergründiger und fruchtsüßer als der extrem schicke 2016. Nicht minder spannend, ganz sicher nicht, weil er vielleicht sogar intensiver ist. Länger in seiner Mineralität. Etwas wuchtiger vorne heraus mit seiner reifen Frucht. Aber auch etwas kantiger und zugleich ausdrucksstärker in dieser unglaublichen, gehauchten Zärtlichkeit des Jahrgangs. 2017 braucht etwas mehr Zeit als 2016, aber ein großes Teil ist es allemal. Wir sind hier auf jeden Fall, wenn man extreme Feinheit möchte, ziemlich vorne an der Mosel. Für mich klar Evas bester Wein bisher. 97–100/100

WEINGUT
ANSGAR CLÜSSERATH
TRITTENHEIM

Piesporter Goldtröpfchen Riesling · feinherb

34163H 2017 6er • 2019–2042 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100% • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: 2017, das Jahr der Kabinette. Und Evas feinherbes Piesporter Goldtröpfchen ist sogar eines der besten Exemplare dafür, weil es einfach so ultrafiligran ist. Das ist an sich schon ein archetypischer Kabinett. So fein, so verspielt. Und trotzdem anders als 2016. 2017 hat eben diese wärmere Nase. Nicht fett, nicht üppig. Europäische gelbe Frucht und in diesem Kabinett keinerlei Botrytis. Blitzsauber, feine reiche Frucht, aber total verspielt und super schlank. Wenn mir das keiner gesagt hätte, wäre ich nicht auf feinherb gekommen, sondern hätte es als reichhaltiges, trockenes Kabinett eingestuft. Der Wein hat 9 Säure, nur 22 Gramm Restzucker und 10% Alkohol. Wir haben die Balance hier also auch durch das Spiel mit dem Alkohol geschafft, weil Eva mit dem Zucker ganz tief bleiben möchte. Es ist





Ansgar Clüsserath

Ansgar Clüsserath

€/Fl.

so ein verspieltes, zärtliches Teilchen. Mit den meisten Kabinetten, die ich 2017 einkaufen werde, und ich kaufe viele dieses Jahr, weil es so ein Kabinett-Jahr ist, wird dieser vielleicht der zarteste sein. Wettbewerb mit Schloss Saarstein und Zilliken. Das ist so leicht, so schwebend wie eine Feder. Seidig, streichelnd. Nichts ist zu intensiv, nichts tut weh und trotzdem haben wir hier die super feine Riesling-Frucht. Nur eben nie etwas richtig Intensives. Der Wein wird immer ausgetrunken werden. Vom Trockentrinker wie vom Süßtrinker, weil er einfach so einen genialen Trinkfluss hat. Der 2016er war schon schick, der 2017er, den ich mindestens gleich bewerte, toppt es aber in der noch fruchtigeren Trinkfreude ein kleines bisschen. 97/100

Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett · fruchtsüß

34737H 2017 6er • 2018–2033 0,75l (17,33 €/l) **13,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

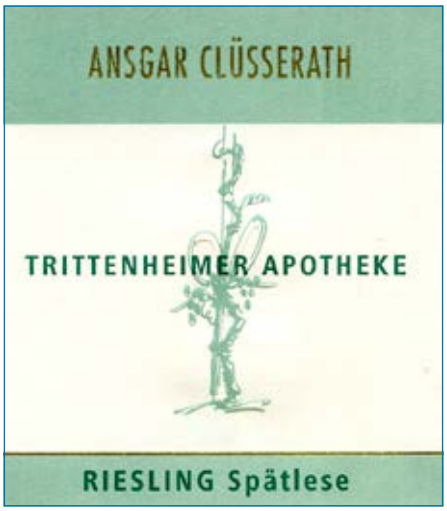
Lobenberg: Der Wein hat 8% Alkohol bei 45 Gramm Zucker und einer Säure von sicherlich 10. Es gibt einen Orts-Kabinett, also Trittenheimer Kabinett, und einen aus der Einzellage Apotheke. Die Serie der berauschenden Kabinette wird hier fortgesetzt mit einer Winzerin, die dafür bekannt ist, dass die Weine einfach so unglaublich filigran sind. Und das schafft sie in fast jedem Wein. Das ist schon verblüffend. So zart. Nein, der feinherbe Wein aus dem Piesporter Goldtröpfchen war noch verspielter. Wir bekommen hier etwas mehr Süße dazu, etwas mehr seriöse, dichte Frucht. Aber auch hier alles Botrytis-frei. Voll auf europäischer gelber Frucht laufend. Dazu eine relativ satte Assam-Tee-Note und eine feine Honigwürze, etwas Karamell, Orangenzesten und süße Grapefruit zur Birne. Und hier wieder die unendliche Leichtigkeit des Seins. Aber hier, anders als im feinherben, sehr seriös und reich unterlegt. Und trotzdem bleibt es ultrafein. Wie schafft es Eva Clüsserath bloß, dass die Weine aus diesen Lagen so Saar-artig verspielt bleiben, so fein sind? Selbst der andere Großmeister der Zartheit, Thomas Haag von Schloss Lieser, ist nicht so seidig, so federleicht, wie die Weine hier. Also wenn sie einen Kabinett wollen, der einfach nur tänzelt, bleibt einem nichts anderes übrig als an die Saar oder an die Mosel zu Eva Clüsserath zu gehen. Das wird nie reichhaltig, fett oder üppig. Das bleibt immer total zärtlich und leicht. 97–98/100



Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese · fruchtsüß

34738H 2017 6er • 2019–2032 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100% • 8,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99



Lobenberg: Der Wein hat nur 65 Gramm Restzucker, 8,5% Alkohol, aber dafür sicherlich 10 Säure. Und dieser Wein ist in der Nase und vom Mund her im Grunde das was andere Leute als leichten Kabinett ausgeben. So verspielt. Auch diese Nase, wie zuvor im Kabinett, spielerisch. Auf europäischer Frucht laufend. Feine Tee-Noten, Zitronengras dahinter. Ein leichter Hauch Grapefruit, aber auch ganz feine, zarte Honigmelone. Fast leichter in der Honig-/Karamellnotierung als der zuvor probierte Kabinett. So spielerisch. Im Mund ein Hauch mehr Power und Druck als der Kabinett. Aber nicht süßer. Jedenfalls nicht vom Mundgefühl. Das passt ziemlich genial. Alles bleibt total raffiniert, verspielt und so leicht, herrlich schwebend. Das ist der Trinkfluss eines Kabinetts, das ist der ideale Terrassenwein. Das ist schon kurios, dass Eva mit dem ultraleichten, feinherben Goldtröpfchen, dem seriösen Kabinett, und mit der Spätlese drei Weine macht, die für Trockentrinker einfach genial sind. Aber nur für Trockentrinker, die solche federleichten, Primaballerina-Weine wollen. 98–99/100

Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese · fruchtsüß

34740H 2017 6er • 2018–2050 0,5l (43,00 €/l) **21,50**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Und wir sind jetzt in der Reihe der süßen Weine bei Eva. Sie hat schon so tolle Trockene gemacht, aber die Süßen 2017er, das ist phänomenal, weil sie so federleicht sind. Vom Kabinett über die Spätlese bis jetzt zur Auslese. Natürlich ist die Auslese viel seriöser, hat auch in der Nase diese reiche Orangenzeste mit Karamellen, Sahne und wunderschöner Akazienhonig-Note. Feine Länge. Der Mund: Zu allererst sahnige Karamelle. Dann nicht besonders süßer, feiner Blütenhonig. Schon der Honig ist verspielt. Das hat dann aber schon eine karamellige, süße Länge, in die sich dann ganz süße pinke Grapefruit und Orange einmischt. Lang läuft es und bleibt dabei trotzdem ultrafein. Eine Auslese, so verspielt wie sonst nur eine Spätlese sein kann. So zärtlich. Aber natürlich nochmal: Das Ding hat Zucker. Der Wein hat 8% Alkohol und 98 Gramm Restzucker. Das ist für eine Auslese extrem wenig. Aber das Ganze vom Schiefer mit diesen weit über 10 Gramm Säure ist dann eben genau das was wir hier eben haben. So etwas gibt es nur an der Saar oder an der Mosel. Und an der Mosel, um ganz ehrlich zu sein, in dieser Feinheit wahrscheinlich nur bei Schloss Lieser oder Eva Clüsserath. Am Ende sind es eine Handvoll Winzer in Deutschland, die das überhaupt in dieser Perfektion und der Leichtigkeit können. 100/100



Clemens Busch

Das Weingut von Clemens Busch liegt im malerischen Pünderich am Anfang der Terrassenmosel. Seit 1986 arbeiten Rita und Clemens Busch hier nach strengen Kriterien des ökologischen Weinbaus, was sie sich inzwischen auch haben zertifizieren lassen. Inzwischen unterstützt der Sohn Florian die Eltern im Familienbetrieb und ist bei Clemens Busch für die Umsetzung der biodynamischen Aspekte verantwortlich. Das Gutshaus der Familie liegt überaus romantisch direkt am Moselufer mit Blick auf die Weinberge der Lage Marienburg am gegenüberliegenden Ufer. Der Weinkeller wurde bereits vor über 40 Jahren von Clemens Busch in den hochwasserfreien Teil von Pünderich verlagert. Was im Weinberg beginnt, wird im Keller von Clemens Busch konsequent fortgesetzt. Eine schonende Traubenverarbeitung, Maischestandzeiten, nur Spontanvergärung, lange Presszeiten bei niedrigem Druck, Klärung ausschließlich durch Sedimentation, und der Verzicht auf jegliche Schönungsmittel erhalten die volle Aromatik des Traubensaftes. Ohne Zugabe von Reinzuchthefen gären die Moste bei Clemens Busch mit Hilfe der natürlichen Hefen aus dem Weinberg über einen Zeitraum von teilweise über zehn Monaten. Der Ausbau erfolgt größtenteils in den an der Mosel traditionellen Fuderfässern. Das sind Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von ca. 1000 Litern. Die lange Zeit auf der Hefe verleiht den Weinen von Clemens Busch die nötige Komplexität und Stabilität. Der Most aus jedem einzelnen Weinberg wird dabei separat gehalten, um



die individuellen Eigenheiten der einzelnen Terroirs, insbesondere der besten Parzellen mit den verschiedenen Schieferböden, besonders hervorheben zu können. Der größte Teil der bewirtschafteten Rebfläche von insgesamt ca. 11 Hektar liegt bei Clemens Busch in der Lage Pündericher Marienburg. Sie umfasst fast den gesamten Hang am gegenüberliegenden Flussufer Pünderichs und ist Richtung Süd bis Südost ausgerichtet. Bis zur neuen Weingesetzgebung in den 70er Jahren bestand diese Lage aus mehreren kleinen Einzellagen. Diese Einzellagen hatten durchaus ihre Berechtigung, sind doch die Weine, die aus den verschiedenen Teilen der heutigen Lage Marienburg kommen, sehr unterschiedlich. Nicht nur die verschiedenen Schieferböden, sondern auch die speziellen Kleinklimata spielen hier eine große Rolle. Um diese spezifischen Unterschiede innerhalb der Lage Marienburg hervorzuheben, tragen die entsprechenden Weine bei Clemens Busch die alten Parzellenbezeichnungen. Hierzu zählen insbesondere Fahrlay, Falkenlay, Raffes und Rothenpfad. Clemens Busch lässt hier Weine von einzigartiger Charakteristik und mit großem Potenzial für die Zukunft entstehen. Dass die durchgegorenen Großen Gewächse von Clemens Busch eine gewisse Ähnlichkeit mit Heymann-Löwensteins großartigen Weinen von der nahen Terassenmosel haben, liegt sicherlich am ähnlichen Terroir und dem ähnlich ambitionierten Ansatz. Diese zwei Extremisten erzeugen die kraftvollsten Weine der Mosel, wenn auch in der Ausprägung der Mineralik, des Restzuckers und der Saftigkeit klar unterscheidbar.

Clemens Busch bio

€ / Fl.

Riesling vom blauen Schiefer Fass 26 bio

30674H 2016 6er • 2018 – 2031 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 92

Lobenberg: Extrem reif bis überreif war eigentlich nur die Terrassenmosel. Hier bei Clemens Busch konnte und musste wesentlich länger zugewartet werden. Die Ernte verlief bis Anfang November. Die Säurewerte für die alten Anlagen lagen zwischen 8 und 9 Gramm. Der Restzucker im Bereich von 5 bis 6 Gramm. Die Alkoholwerte bei bescheidenen 12 bis 12,5 %. Das heißt, wir sind hier in dem Bereich, den es optimal zu treffen gilt, den man aber fast nie erwischt. Bei Clemens Busch handelt es sich um ein biodynamisches Weingut. Grundsätzlich Ganztraubenabpressung, kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung und Ausbau aller Weine im alten Holz. Hier handelt es sich um eine Lage, die direkt neben dem Großen Gewächs „Fahrlay“ liegt. Nahezu die gleiche Qualität im Weinberg, eben potentiell ein Großes Gewächs. 2015 war das schon der Überflieger und 2016, und das erstaunt, ist er im Grunde noch etwas passender, weil 2016 ein Jahr ist mit etwas mehr süßem Schmelz aus dem Extrakt der ewig langen Vegetationsperiode. Wir kriegen hier etwas schöne, schmelzige Wärme dazu, behalten dennoch fast 9 Gramm Säure bei 5 Gramm Restzucker und einem Alkoholwert von etwas über 12. Also 12,3 bis 12,5. In Summe eine etwas wärmere, fülligere Stütze unter der hohen Säure und irren Mineralität. Denn grundsätzlich ist diese extreme Lage für zu gefälligen Stoff eigentlich nicht geeignet. Es ist hier adstringierend, salzig, mineralisch und sehr ausgeprägt, eine Freak-Show. Das Ganze zusammen mit der Phenolik der kurzen Maischestandzeit und der Spontanvergärung gibt natürlich eine Puristik, wie sie auch schon 2015 der Fall war, aber 2016 bekommt eben die charmante Wärme dazu, der Wein bekommt schmelzige Flügel, wird extrem lecker neben der Pikanz. Die Charakteristik bleibt die des blauen Schiefers, des eher feuchten und sehr harten Schiefers. Weißes Steinobst, Birne, Apfel, Assam-Tee. Genau wie letztes Jahr, aber neben pinker Grapefruit und Zitronengras kommt jetzt eine warme reife Mandarine, Maracuja, ja sogar ein bisschen Melone in Spiel. Sehr blumig. Sogar blumiger im Geschmack als in der Nase. Ein Hauch Jasmin. Das klingt jetzt als sei es ein üppiger Wein. Das ist er gar nicht. Es







Rita und Clemens Busch

Clemens Busch bio

€/Fl.

bleibt ein puristischer Extremist. Aber er kriegt diese wunderbare Stütze von fast süßer Grapefruit, die eben nicht so messerscharf ist wie 2015, sondern die eher süß ist. Eben wie diese animierend süße Mandarine. Dann der jahrgangsspezifische Bratapfel. Das ist 2016 mal ein Extremistenstoff für Jedermann. Ein Wein, den sehr viel mehr Menschen leckerer finden werden als 2015, denn 2015 war ein sensationeller, positiver Extremist. Aber wir sind 2016 eben etwas kompatibler und das Ganze kommt freundlicher rüber. Superber Stoff auf gleicher Ebene wie die Großen Gewächse bei Clemens. Natürlich werte ich es dennoch nicht so hoch. Irgendwo gebietet das der Anstand, ihn unter den GGs zu bewerten, aber ich sehe ihn genauso phänomenal gut wie letztes Jahr. 97–98/100

Marienburg Riesling Großes Gewächs Rothenpfad GG bio

30676H 2016 6er • 2020–2044 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 94



Lobenberg: Extrem reif war eigentlich nur die Terrassenmosel. Hier bei Clemens Busch konnte und musste wesentlich länger zugewartet werden. Die Ernte verlief bis Anfang November. Die Säurewerte für die alten Anlagen lagen zwischen 8 und 9 Gramm. Der Restzucker im Bereich von 5 bis 6 Gramm. Die Alkoholwerte bei bescheidenen 12 bis 12,5%. Das heißt, wir sind hier in dem Bereich, den es optimal zu treffen gilt, den man aber fast nie erwischt. Bei Clemens Busch handelt es sich um ein biodynamisches Weingut. Grundsätzlich Ganztraubenabpressung, kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung und Ausbau aller Weine im alten Holz. Rothenpfad ist roter Schiefer. Süd, Südost-Exposition. Wird grundsätzlich etwas später gelesen als in anderen GG Lagen, da es ein wenig kühler ist. Für den Jahrgang 2016 mit diesem perfekten Indien Summer, war dies natürlich überhaupt kein Problem. Die Mostgewichte waren bescheiden, das heißt, wir erreichen hier mit dem Alkohol in einem GG nur knapp über 12% und sind gleichzeitig bei einer Säure von über 8 und einem Restzucker von 4 bis 5. Aber der schmelzige Jahrgang tut sein Übriges. Trotz des geringen Alkohols haben wir tiefe, würzige, schmelzige, fast karamellige Süße unter der spannenden, vibrierenden Rotschiefer-Mineralität. Bratapfel und Mandarine in der Nase. Feine Birne, weißes Steinobst. Toller Zug im Mund, fast explosiv und krachend. Grandiose Spannung, die Augen ziehen sich zusammen. Fast rollt sich die Zunge. Die Säure ist zwar insgesamt geringer als in Extremjahren, aber doch verdammt hoch, und das passt so gut zu diesem reifen Schmelz des Jahrgangs 2016. Für mich ist dieser Rothenpfad in diesem Jahr vielleicht sogar eines der spannendsten Großen Gewächse bei Clemens Busch, weil wir hier diese Quadratur des Kreises hinbekommen. Diesen totalen Schmelz, die Wärme der Frucht, und trotzdem geringer Alkohol und hohe Säure. Also warm, süffig, würzig und opulent in Verbindung mit Finesse und tänzelnder, spannender Vibration. Ich finde, das ist ein ziemlich spannendes Großes Gewächs. 98–100/100



Marienburg Riesling Großes Gewächs Falkenlay GG bio

30673H 2016 6er • 2020–2044 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 95+



Lobenberg: Extrem reif war eigentlich nur die Terrassenmosel. Hier bei Clemens Busch konnte und musste wesentlich länger zugewartet werden. Die Ernte verlief bis Anfang November. Die Säurewerte für die alten Anlagen lagen zwischen 8 und 9 Gramm. Der Restzucker im Bereich von 5 bis 6 Gramm. Die Alkoholwerte bei bescheidenen 12 bis 12,5%. Das heißt, wir sind hier in dem Bereich, den es optimal zu treffen gilt, den man aber fast nie erwischt. Bei Clemens Busch handelt es sich um ein biodynamisches Weingut. Grundsätzlich Ganztraubenabpressung, kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung und Ausbau aller Weine im alten Holz. Der Boden des Falkenlay ist tiefgründiger als bei den Nachbarn Rothenpfad und Fahrlay. Verwitterungsgestein bei einer reinen Süd-Exposition. Durch die Tiefgründigkeit des Bodens neigt der Wein insgesamt dazu etwas üppiger und opulenter rüber zu kommen. In schwierigen Jahren gibt es hier auch schon mal Botrytis, 2016 allerdings nicht. Dieser Wein hat deutlich weniger massive, steinige Mineralität als der Rothenpfad, dafür hat er fast einen Hang zur köstlichen Exotik. Wir haben hier sehr viel Mango und Maracuja, aber nichts Fettes, nichts Süßes oder Schweres. Dazu weiße Blüten, auch ein bisschen Jasmin. All das liest sich jetzt ein bisschen wie ein sehr üppiger Wein. Aber wir sind weit davon entfernt zu üppig und hochreif zu werden wie an der Terrassenmosel. Wir bleiben extrem fein. Nur eben köstlich geschliffen und vibrierend. Und anders als im Rothenpfad mit einer weitaus milderen Säure und Mineralität, die aber dennoch deutlich ist. Der Mund zeigt dann aber schon, was Mineralität an diesem Teil der Mosel bedeutet. Wir haben hier unheimlich viel Feuerstein. Fast granitartige Assoziationen. Und trotzdem bleibt alles unglaublich fein. So fein wie in Löwensteins einzigem, extrem finessereichem Wein, dem Roth Lay. Das haben wir hier auch. Tänzelnd, mineralisch, in der Säure mild. Unglaublich köstlich, süffig und total balanciert. Große Harmonie. Ich bewerte ihn ob seiner Perfektion noch höher als den Rothenpfad GG, und das sind für mich ganz klar die beiden besten Weine von Clemens Busch in diesem Jahr.

Clemens Busch bio

€/Fl.

Und beide sind köstlicher, leckerer und wahrscheinlich schöner zu konsumieren als die großen 2015er. Weil die Balance in 2016 so unglaublich gut gelungen ist. Weil die Weine mit geringem Alkohol (dieser hier hat ebenfalls nur etwas knapp über 12%) und hoher Säure trotzdem einen Schmelz verströmen, als sei es ein fettes Jahr. Das ist ein bisschen wie eine perfektere Version eines 2007er. Und klar besser noch als 2012. Klasse Riesling und einer der Topstars des Jahrganges 2016 überhaupt. 100/100



Marienburg Riesling Großes Gewächs Fahrlay GG bio

34600H 2017 6er • 2019–2036 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Es handelt sich hier um überwiegend alte und uralte Reben. Einzelpfahl dabei, wurzelecht. Es ist komplett blauer Schiefer, hartes Gestein, etwas feucht. Er ist immer sehr salzig und etwas karg dazu. Zu 100% botrytisfrei geerntet und noch mal ausgeputzt. Biologische Arbeit, spontan vergoren wie immer. Leichte Frostschäden 2017. Dieser Fahrlay 2017 ist für mich deutlich spannender als der Fahrlay 2016. 2016 war der Falkenlay besser. Dieser 2017er Fahrlay erinnert mich mehr an 2015. Glasklare Nase. Viel Tee, Zitronengras. Keine Exotik wie der Falkenlay (Botrytis), sondern sehr viel mehr auf europäischer Frucht laufend: Apfel, Birne. Aber anders als die anderen GGs in diesem Jahr nicht laut, nicht vordergründig, sondern durchaus fein und sehr hintergründig, sehr lang und mineralisch in dieser Phase. Hohe Intensität und mineralischer Druck im Mund. So viel Salz. Auch hier wieder diese gelbe, reife Frucht. Fast eine hochreife Zitrusnote, Orangenzesten. Auch schöne gelbe und grüne Birne, Apfelnoten, ein bisschen Quitte, wieder Tee und Zitronengras. Schöne Länge zeigend. Das Schöne an dem 2017er ist, dass er mit 7,5 Gramm Säure noch absolut erträglich in diesem Bereich ist. Das gab es hier schon einige Male deutlich extremer. Das Ganze mit 4,5 Gramm Restzucker passt richtig gut. Dazu diese extreme Steinigkeit. Ein wunderschönes Bündel an Mineralität. Das ist ein stylischer Wein. Ganz klar Fahrlay in toller Ausprägung. Ich muss allerdings dazu sagen, dass mir nur der Fahrlay in diesem Jahr so überragend gefallen hat, der war einfach glasklar und botrytisfrei. Eigentlich ist Fahrlay auch mein Standard GG hier bei Clemens Busch, nur 2016 war der Falkenlay ein solch ungeheurer Riese. Hier sind wir also wieder zurück zur klassischen Ausrichtung. Toller Erfolg, grandioser Wein. 97–98/100



Marienburg Riesling Fahrlay Terrassen bio

34218H 2011 6er • 2014–2041 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

30675H 2016 6er • 2019–2046 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 96

Lobenberg: Die Fahrlay Terrassen sind blauer Schiefer. Das wird ein Großes Gewächs, ist aber noch nicht durchgegoren. Es handelt sich um 100% wurzelechte Reben. Die Prognose dieses Jahres, mit dieser extrem langen Vegetationsperiode und der daraus resultierenden großen Komplexität und Schmelzigkeit, bei gleichzeitig niedrigem Alkohol, deutet darauf hin, dass die Fahrlay Terrassen ein großer Wein wird, wie 2015 oder noch darüber. Mehr kann man heute noch nicht sagen, weil es in der Vergärung zwar probierbar, aber einfach nicht seriös zu texten ist. Ich gehe davon aus, dass er wie der 2015er die Höchstbewertung erreicht, zumal der Falkenlay diese Hürde auch genommen hat. Es sind einfach Riesen-Weine bei Clemens Busch. Diese extreme Vegetationsperiode von so vielen zusätzlichen Wochen bei gleichzeitig geringem Alkohol und hoher Säure bringt hier einfach die Perfektion. Clemens Busch stellt mit Ernie Loosen für mich die Mosel-Kollektion des Jahrgangs, beide besser denn je. Sicher 100/100



Riesling Marienburg Raffes Großes Gewächs GG bio

30259H 2016 6er • 2020–2046 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 95

Lobenberg: Raffes ist eine Selektion von Trauben aus einer höher gelegenen, steinigen Parzelle in der Marienburg. Alte Reben, zwischen Fahrlay und Rothenpfad gelegen. Also in der GG Lage Falkenlay. Raffes ist der konzentrierteste und dichteste Wein, also eine Turbo-Version des Falkenlay. Das Monument schlechthin aus diesem Haus. Und was ich für die Fahrlay Terrassen gesagt habe, gilt auch für Marienburg Raffes. Dieser Wein wird ganz sicher, daran habe ich keinen Zweifel, auch die 100 Punkte erreichen. Aber was ich hier in beiden Fällen, Raffes und Terrassen, in noch süßem, blubberndem Zustand probieren konnte, lässt einen seriösen Texte jetzt noch einfach nicht zu. Es sind einfach Riesen-Weine bei Clemens Busch. Diese extreme Vegetationsperiode von so vielen zusätzlichen Wochen bei gleichzeitig geringem Alkohol und hoher Säure bringt hier einfach die Perfektion. Clemens Busch stellt mit Ernie Loosen die Mosel-Kollektion des Jahrgangs, beide besser denn je. Kein Zweifel an 100/100



Deutschland · Mosel Saar Ruwer





Karl-Josef und Christopher Loewen

Carl Loewen

Stuart Pigott, der wohl neben Stephan Reinhardt (Parker) bekannteste Weinjournalist mit dem Schwerpunkt „Deutsche Weine“, erklärte das Weingut Carl Loewen in der FAZ im November 2017 zum Liebling des Jahres. Treffender und kürzer kann ich Christopher Loewens heutige Ausnahmestellung nicht beschreiben, so möchte ich dazu lieber den deutschweinigen Chef-Lyriker zitieren:

„Schon Anfang der neunziger Jahre hat Karl-Josef Loewen mit seinen eleganten Moselweinen auf sich aufmerksam gemacht, und nach einem großen Qualitätssprung bei den trockenen Rieslingen wurde er 2011 von dieser Zeitung zum Aufsteiger-Winzer des Jahres gekürt. Das alles war aber nur der Anfang. Nachdem Sohn Christopher nach Weinbau-Studium und Auslandserfahrungen im Juli 2015 in den Betrieb eingestiegen war, gab es einen weiteren Sprung – in die erste Liga des deutschen Weins und des Planeten Riesling.“

Stuart Pigott



Carl Loewen				€ / Fl.
Riesling Quant				
35263H	2017 6er • 2018 – 2028	0,75 l	(11,33 €/l)	**8,50**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Suckling 91 • Schraubverschluss

Suckling: This Mosel wine is just off-dry, showing wonderful peachy fruits, a hint of honeysuckle and spot-on balance. Impressive length and elegance for a wine of this humble category. (Stuart Pigott) 91/100

Winzer: Quant ist in meinem moselfränkischen Dialekt ein Synonym, um eine rundum gute Sache zu beschreiben: gut zu Essen in angenehmer Atmosphäre, einen schönen Abend erleben, mit Freunden Spaß zu haben; kurzum, sich rundum wohl zu fühlen ist Quant. Diese Lebensgefühl soll der Quant Riesling verkörpern. Bis in den Spätherbst reift der Riesling, um einer vollen Fruchtausprägung Zeit zu geben. Bei der späten Lese der Trauben ist die Witterung schon kalt, der Most kommt mit tiefen Temperaturen in den Keller. Die bei uns praktizierte Spontanvergärung zieht sich bei den kühlen Temperaturen über viele Wochen hin. Vielen Weinen bleibt ein kleiner, natürlicher Zuckerrest. Diese Weine zeigen eine wunderschöne Harmonie bei einem trockenen Geschmackseindruck, eben harmonisch trocken. Die Eleganz und Frucht dieser Weine ist betörend, der Genuss macht Spaß. Ein Vergnügen, für das mir spontan ein Wort einfällt. Quant. Ein Wein, der meine Philosophie des Weinmachens in idealer Weise zum Ausdruck bringt.

Riesling Alte Reben				
35264H	2017 6er • 2018 – 2032	0,75 l	(14,00 €/l)	**10,50**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Suckling 94

Suckling: More floral and herbal than fruity. This needs a year or two to open up and give its best. However, it has an impressive concentration and an iron-firm core already. A long and subtle finish. (Stuart Pigott) 94/100

Winzer: Wir kultivieren in unserem Weingut einige Weinberge, die eine nahezu biblisches Reben-alter aufweisen. Sie wurden noch in der traditionellen dichten Bepflanzung mit Einzelstockerziehung gepflanzt. Der Riesling zeigt eine für Reben ungewöhnliche Vitalität, die Wurzeln haben tief in der Erde Fuß gefasst, so dass auch ein trockener Sommer die Reifung der Trauben fördert. Gleichzeitig ist die Ruhe des Alters dem stürmischen Wachstum der Jugend gefolgt, die Trauben bleiben kleine und reifen im Herbst goldgelb aus. In unserem Riesling „Alte Reben“ werden die Trauben von bis zu 70 Jahre alten Reben geerntet. Teilweise sind die Weinberge in den ersten Nachkriegsjahren gepflanzt worden. Die Erträge dieser Weinberge sind mäßig, die Reife der Trauben allerdings außergewöhnlich. Vollreifes, goldgelbes Erntegut lässt das Herz des Winzers höher schlagen. Die Trauben werden streng nach traditioneller Verfahrensweise über die Kelter abgeladen und nach schonender Kelterung mit traubeneigenen Hefen, der Spontanvergärung, vergoren. Die Fermentation verläuft über eine Zeitspanne von 100 Tagen, erst wenige Tage vor der Füllung wird der Wein von der Hefe abgezogen. Das Ergebnis ist ein betörender Wein, der die volle Aromenvielfalt des Riesling zeigt, eine wunderbare Fülle mitbringt und elegant wie eine Primaballerina auf der Zunge tanzt.

Carl Loewen

€ / Fl.

Laurentiuslay Riesling Alte Reben trocken

35265H 2017 6er • 2018 – 2035 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Suckling 95

Suckling: A Mosel riesling masterpiece. The fine floral honey on the nose slowly pulls you in. This is a very concentrated and refined wine that is anything but loud. A very graceful, pure finish. (Stuart Pigott) 95/100

Winzer: „Leiwener Laurentiuslay“: dieser Name ist Musik in meinen Ohren. Der Weinberg zählt zum Besten, was die Mosel zu bieten hat. Dabei gehört dieser Weinberg erst seit 1982 zu unserem Weingut. Damals trennte sich die Verwaltung des Weingutes Reichsgraf von Kesselstadt von 6000 Stock eines seiner besten Weinberge. Seither wachsen hier unsere besten Weine. Durch weitere Zukäufe konnten wir diesen Weinberg auf eine stattliche Größe von einem Hektar ausbauen. Besonders stolz bin ich auf die Einstufung der Laurentiuslay als Lage der Klasse 1 durch Hugh Johnson und Stuart Pigott. Ein Glücksfall, dass die „Flurbereinigung“ in diesem steilen Weinberg zu teuer war. So zeigt sich dieser Weinberg in seinem ursprünglichen Profil mit zahlreichen kleine Terrassen und Trockenmauern. Nicht nur die Reben gedeihen hier gut. Durch das fast mediterrane Klima fühlen sich wärmeliebende Pflanzen und Tiere wohl. Bei Sonnenschein sonnen sich unzählige Eidechsen auf warmen Schiefersteinen. Der Laurentiuslay ist zur Zeit wohl ein Tipp von Insidern. Die Namen der Begeisterten lesen sich wie ein „Who is Who“ der Weinkritiker: Robert Parker, Hugh Johnson, Stuart Pigott, Oz Clarke, Stephen Brook, Armin Diel, Joel Payne, Rudolf Knoll.





Ritsch Riesling Großes Gewächs GG

35266H 2017 6er • 2018 – 2040 0,75l (32,00 €/l) **24,00**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 96

Suckling: Stunning flint, lemon zest and white peaches on the nose. A stunning combination of mineral power and filigree. A diamond-bright finish. Just beginning to open up, but it has decades of aging potential. (Stuart Pigott) 96/100

Winzer: Die Klassifizierung des besten Weinberge kommt voran. Nur klassifiziertes Terroir darf die Bezeichnung „Großes Gewächs“ tragen. Mit Stolz bearbeiten wir Lagen, die den Ansprüchen für diese Gewächse gerecht werden: Laurentiuslay, Ritsch und Maximin Herrenberg. Die Weinberge müssen nach den Regeln des Großen Gewächs des Bernkasteler Ring klassifiziert werden. Der erlaubte Ertrag liegt bei nur 50 hl/ha bei höchster Reife der Trauben. Der Grauschiefer der Ritsch ist duchsetzt von Silikateinschlüssen. Diese Terroir bringt die typischen reifen Zitrusaromen der Ritsch, die bei hoher Reife vibrierende Spannung in den Wein bringt. Die Ritsch wird sehr spät geerntet. Der Ertrag liegt bei ca 35 hl/ha. Die Konzentration von Reife, mineralischen Aromen und tänzerischer Elegant ist betörend. Mir ist es wichtig, dass der Wein bei einer enormen Konzentration der Aromen die leichte Art des Moselriesling bewahrt.



„Obwohl es sich erst um den fünften Jahrgang dieses Weines handelt, ist dies eines der größten Weißweine der Welt.“

Stuart Pigott in der FAZ am Sonntag über den 1896 Riesling Erste Lage, 2017

1896 Riesling Erste Lage

35267H 2017 6er 0,75l (57,33 €/l) **43,00**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 97

Suckling: Dark and dangerous. Rich and spicy, too. This great Mosel riesling needs a lot of aeration to give its best. Although it is almost dry, it has a super succulent palate. Enormous depth and finesse right through the very long finish. Better from 2019 or 2020, but it also shows long-term aging potential. (Stuart Pigott) 97/100

Winzer: Unser 1896 gepflanzter Maximin Herrenberg ist einer der ältesten Rieslingweinberge der Welt. Pflanzjahr 1896: Wir fragten uns wie wurden die Weine zu dieser Hochzeit des Moselrieslings wohl hergestellt? War diese jahrhunderte alte Vorgehensweise der modernen Technik ebenbürtig oder gar überlegen? Im Maximin Herrenberg ist die alte, damals übliche Einzelpfahlerziehung noch intakt, im Weinberg wird kein Mineraldünger eingesetzt, die Bearbeitung wird wie vor 120 Jahren mit Handarbeit durchgeführt. Mit der Traubenlese begann das Abenteuer. Die mit der Hand gelesenen Trauben werden mit der Hotte zu den Traubenbütten auf dem Anhänger getragen. In den Bütten werden die Trauben sofort eingestampft, damit der Saft austritt und die Mazerierung der Trauben beginnt. So können die Aromen der Trauben voll aufgeschlossen werden. Am Abend des Erntetages beginnt die Kelterung. Hierfür konnten wir einen alten Korbkelter erwerben, der mit der Technik des vergangenen Jahrhunderts arbeitet. Mit Muskelkraft wird gekeltert, der Most wird ohne Sedimentation direkt ins Fuderfass geleitet. Die Gärung erfolgt mit traubeneigenen Hefen, der sogenannten Spontanvergärung. Das Ergebnis ist ein Wein, der in perfekter Weise die Stärken des Rieslings zeigt und ein Unikat der Beständigkeit in unserer schnelllebigen Zeit darstellt.

Stuart Pigott für die FAZ am Sonntag: „Obwohl es sich erst um den fünften Jahrgang dieses Weines handelt, ist dies eines der größten Weißweine der Welt.“



Deutschland · Mosel Saar Ruwer

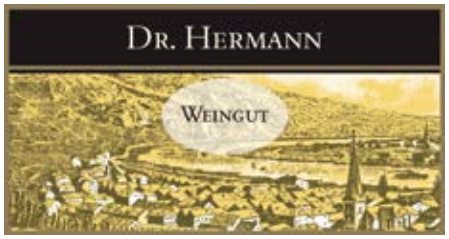


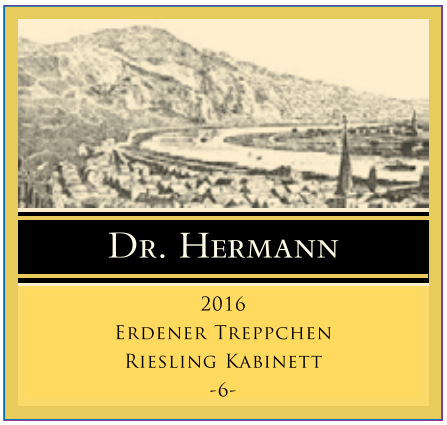


Christian Hermann

Dr. Hermann

Das Weingut Dr. Hermann in Erden entstand 1967 aus der Erbteilung des Erzeugers Joh. Jos. Christoffel Erben in Ürzig. Der Großvater, der Mediziner Dr. Christian Hermann gründete damals sein eigenes Weingut. Heute leiten Rudi Hermann und Sohn Christian Hermann zusammen den Betrieb. Es ist aber ausschließlich Christian Hermann, der den Betrieb zur Weltklasse gebracht hat und als einen der führenden Betriebe der edelsüßen Mosel etablierte. Hermanns Trumpf sind eben die klassisch edelsüßen Prädikate, die er mit einem immensen Aufwand den Weinbergen abringt. Nur aus purer Vernarrtheit kann so etwas Geniales entstehen. Dem Weingut gehören zum Glück aber auch kleinste Parzellen der prestigereichsten Lagen der Mittelmosel. Fast alle Rebanlagen sind wurzelecht und bis zu 100 Jahre alt. Die typischen, in Einzelstockerziehung gewachsenen Reben stehen in legendären Lagen wie dem Erdener Prälat und Erdener Treppchen, der Monopollage Erdener Herzlei und dem imposanten Ürziger Würzgarten. Im Keller arbeitet Christian Hermann ganz klassisch. Die vollständigen und unentrappten Riesling-Trauben werden direkt gepresst und der Saft dann im Stahltank spontan vergoren und ausgebaut. Die Kabinett-Weine verbringen ihre Reife im großen Holzfass. Wichtig ist Hermann der langsame Gärprozess im kühlen Keller von bis zu 12 Wochen. Die edelsüßen Prädikate wie Trockenbeerenauslese gären je nach Jahrgang noch deutlich langsamer. Hermanns Weine wandern fast ausschließlich ins Ausland, dort wo die edelsüßen Prädikate besonders geschätzt werden. Die Faszination und Wertschätzung liegt eher hier begründet. Man weiß offensichtlich eher in den USA, dass derartig leichte und doch komplexe Süßweine so nur in Deutschland und besonders an der Mosel erzeugt werden können. In den letzten Jahren hat Hermann viel mehr die Leichtigkeit und Filigranität des Riesling herausgearbeitet, nachdem er in einigen Jahren zuvor auch Jahrgänge mit höchstmöglichem Extrakt vinifizierte, die an die Grenze der technischen Umsetzbarkeit lagen. Die Weine aus dem Ürziger Würzgarten fallen, wie die Lagenbezeichnung es verrät, besonders kräuterwürzig und rassig aus. Der Erdener Prälat mit winzigen 1,5 Hektar Rebfläche ist eine Paradelage für edelsüße Weine und bringt ob seiner perfekten Sonnenexposition und warmem Mikroklima immer ausgeprägt kräftige Rieslinge hervor, die Anklänge an Mandarine, Orangenschalen und Pfirsich haben. Das Erdener Treppchen schließt an den Prälat an, besitzt aber trotzdem eine ganz eigene Stilistik, die ins cremige geht, aber immer perfekt Finesse mit Kraft vereint. Allen Weine gemein ist ein extrem klarer Stil, der auf kompromisslose und rigorose Auslese im Weinberg schließen lässt. Bei all dem immensen Aufwand und der fast extremen Qualität, die hier in den Flaschen steckt, bleiben die Weine erstaunlich preiswert. Eben noch ein Geheimtipp!





Dr. Hermann				€ / Fl.
Riesling Erdener Treppchen Kabinett -6- · fruchtsüß				
30411H	2016 6er • 2017 – 2036	0,75 l	(14,00 €/l)	**10,50**
Riesling 100 % • 7,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+				
34674H	2017 6er • 2018 – 2037	0,75 l	(14,67 €/l)	**11,00**
Riesling 100 % • 7,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+				

Lobenberg: Der Kabinett Fuder 6 ist einer der Top-Kabis der gesamten Mosel. Leider gibt es nur wenige Flaschen. Eine exzellente und vor allem echte Kabinett-Qualität, keine dicke, herabgestufte Spätlese. Da ist ein ganz feiner, hellgolden strahlender Riesling mit grünen Reflexen im Glas und niedrigem Alkohol. Im Bouquet hat man viel Aprikose und allgemein alle Facetten von Steinobst, auch Zitrusfrucht, etwas Pampelmuse und weiße Blüten. Am Gaumen schwebt der schieferwürzige Kabinett so, wie nur ein leichter Kabinett es kann. Die prägnante Säure tariert die Fruchtsüße aus, lässt den Wein spritzig aber eher trocken erscheinen, niemals schwer. Sehr cremig am Gaumen. Dies ist ganz typisch für die Lage, deren Böden ein Mix aus rötlichem, grauen und Tonschiefer ist. 92+/100

Dr. Hermann

€/Fl.



Riesling Erdener Herzlei Spätlese Goldkapsel Monopol Alte Reben fruchtsüß

33954H 2017 6er • 2019–2047 0,751 (26,67 €/l) **20,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

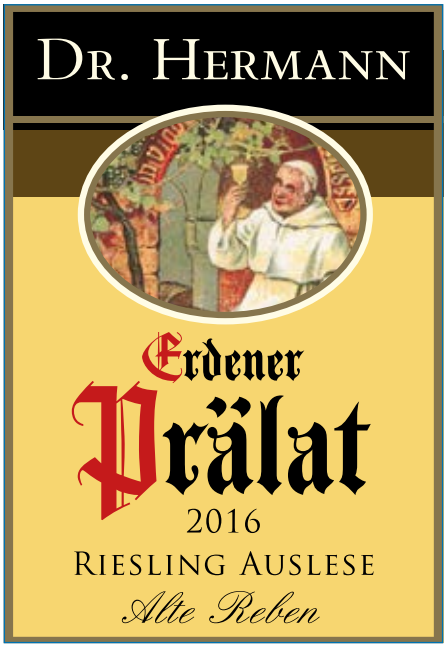
Lobenberg: Die Herzlei grenzt direkt an den legendären Erdener Prälat. Diese wird bereits in der ersten offiziellen Weinbergsklassifikation von 1868 als Spitzenlage verzeichnet. Es handelt sich hierbei um den Kernbereich des Erdener Treppchens und um die Monopollage vom Weingut Dr. Hermann. Hier stehen bis zu 100-jährige, wurzelechte Reben in Einzelerziehung. Seit dem Jahrgang 2016 ziert diese Info auch das Etikett. Gelesen bei 94 Grad Oechsle, Anfang November. Nur 1.000 Liter wurden erzeugt. Neongelb funkelnd. Das Bouquet zeigt viele Spontanvergärungsnoten, Schieferwürze und reifes Steinobst, etwas Kräutriges. Am Gaumen ist der Wein generös, ausladend. Die 87 g/l Fruchtzucker schweben dank der reifen Säure. Mandarinenschale, Blutorange, kandierte Zitrusfrucht und etwas Papaya. Eine kräftigere Spätlese, die aber doch ihrem Prädikat treu bleibt und auch wie schon in 2015 und 2016 ein feines Säurespiel besitzt. 93–94/100

Riesling Erdener Treppchen Auslese Goldkapsel · fruchtsüß

30413H 2016 6er • 2019–2061 0,751 (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100% • 7,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Die Auslese vom Erdener Treppchen ist ganz klar eine hedonistischste Abfüllung von Christian Hermann. Selektion Mitte Oktober, lediglich die besten Parzellen im Treppchen. 15% botrytisiertes Traubenmaterial. Hellgelb mit grünen Reflexen. Im Bouquet ein Potpourri reifer Steinobstfrüchte. Es geht sogar ins Exotische. Also etwas Maracuja, auch Kaktusfrucht und Ananas. Am Gaumen hat man dann mehr als nur Frucht. Die Komplexität der Spontanvergärung in Verbindung mit bestem Lesematerial und der wichtigen Säure. Kandierter Ingwer, weißer Pfeffer und reife Orange, etwas Schieferwürze. Ölige Konsistenz und schön langgezogenes Finish. Das Treppchen ist im direkten Vergleich zur Auslese aus dem Prälat immer etwas expressiver und stylisher, zeigt aber ebenfalls ausgeprägte gelbe Früchte, auch etwas Mandarine. 95+/100



Riesling Erdener Prälat Auslese Goldkapsel Alte Reben · fruchtsüß

30414H 2016 6er • 2019–2061 0,3751 (52,00 €/l) **19,50**

Riesling 100% • 7,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Christian Hermann hat von der Goldkapsel-Auslese aus dem Erdener Prälat eigentlich immer zu wenig! Im Jahre 2016 lediglich 500 Liter. Die Lese der botrytisierten Trauben fand Anfang November statt, bei 106 Grad Oechsle. Hellgold mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist ein wilder Mix aus Steinobstfrüchten und Orangeat. Auch etwas Mandarine, was typisch für die Lage ist. Allgemein hat man hier viel Zitrus- und Orangenabrieb. Das ist eine mächtige Auslese mit ausladender Frucht, fein austarierter Säure und ausreichend Fruchtsüße. Dadurch zieht sich die Schieferwürze und prägnante Säure, die den Wein am Gaumen trotz aller Extraktion und Fruchtsüße fast schweben lässt. Der Wein will nicht ausklingen! 95/100



Riesling Erdener Prälat Beerenauslese Goldkapsel Alte Reben · fruchtsüß

30415H 2016 6er • 2019–2062 0,3751 (173,33 €/l) **65,00**

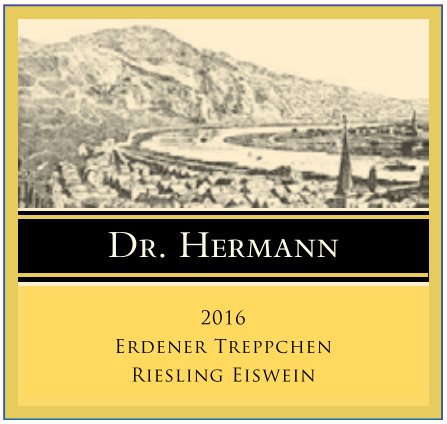
Riesling 100% • 7,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Paradelage Erdener Prälat ist prädestiniert für edelsüße Prädikate. Mit dieser Beerenauslese hat Christian Hermann neben ganz wenigen Winzern 2016 eine Beerenauslese geschafft. An der Saar war meist nicht mal Auslesequalität machbar. Aber der Prälat kämpft sich auch in Jahren wie 2016 durch. Es ist die vielleicht beste Süßweinlage der Mittelmosel. Anfang November gelesen. Das Resultat sind lediglich 50 Liter. Die haben es aber in sich: 200 g/l Restzucker! Tief golden im Glas liegend, fast zäh fließend, sirupartige Konsistenz ob der enormen Konzentration. Facettenreich, extrem, verspielt und doch in sich ruhend, vor so viel Potenzial strotzend. Ein durchtrainierter Spitzensportler, der performen und aufs Spielfeld gelassen werden will. Man hat alle möglichen exotischen Früchte in frischer Form und dann nochmals Zitrusfrüchte in kandiertem Zustand. Dann Waldhonig, etwas Muskatnussschärfe, eine dezente Rauchigkeit. Am Gaumen ist der Wein wie aus einem Guss, fest verwoben. Er baut immer wieder Druck auf, dabei bohrt sich die Säure hindurch. Genau diese Säure unterscheidet in Verbindung mit dem geringen Alkohol eine konzentrierte aber eben nicht schwer erscheinende Beerenauslese von einem konzentrierten aber kräftigeren Sauternes. Die Mosel kann es besser und darauf dürfen wir stolz sein! Hallt minutenlang nach und wird sicher eine Generation überdauern. 96–97/100



Deutschland · Mosel Saar Ruwer







Dr. Hermann

€/Fl.

Riesling Erdener Treppchen Eiswein Goldkapsel · fruchtsüß

30416H 2016 6er • 2024–2058 0,375l (186,67 €/l) **70,00**

Riesling 100% • 6,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: 2016 hat Christian Hermann dem Erdener Treppchen endlich wieder einen Eiswein abgerungen. Das war zuletzt 2008 der Fall. Nur wenige Winzer schafften das im Jahre 2016. Man muss ein großes Risiko eingehen und der Ausgang ist ungewiss, ob die Trauben die nötigen -7 Grad Celsius jemals sehen. Ein finanzielles Wagnis und eine nervenzerreibende Angelegenheit. Außerdem sind die letzten verbliebenen Trauben stets der Gefahr von Wildfraß ausgesetzt und drohen zu verrotten, bis die nötigen Minusgrade einsetzen. 2016 hat sich die Spekulation ausgezahlt. Am 5. Dezember geerntet, bei -8,5 Grad. Lediglich 120 Liter konnten gefüllt werden. Der Eiswein leuchtet kräftig gelb im Glas und zeigt sich bereits beim Schwenken extrem viskos, sodass sich die berühmten Kirchenfenster am Glas bilden. Das Bouquet hat diese würzige und frische Eisweinkomponente, die man kaum beschreiben kann, aber, sofern man einmal einen Eiswein verkosten durfte, immer direkt erkennt. Am Gaumen ist der Wein glockenklar und singt! Die Säure ist typisch knackig, nicht ganz so extrem wie beim schlanken 2008er, und sorgt dafür, dass der Wein kaum ausklingt. Da steckt so viel Konzentration und Leichtigkeit in einem Glas, das kann nur Eiswein vereinen. 97–98/100



Riesling Erdener Treppchen Trockenbeerenauslese Goldkapsel · fruchtsüß

27498H 2015 6er • 2019–2080 0,375l (400,00 €/l) **150,00**

Riesling 100% • 5,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Parker 98+

Lobenberg: Das Erdener Treppchen ist wie das Prälat prädestiniert und legendär für edelsüße Prädikate. Mit der 2015er Trockenbeerenauslese hat Christian Hermann eine dramatisch komplexe Abfüllung erlangt, die Geschichten erzählen kann von der zehrenden Lese in der Steillage. Nur 70 Liter wurden hiervon erzeugt und gärten vor sich im kleinen Kanister dahin. Tiefes Gold, sehr viskose, fast sirupartige Konsistenz. Der Wein bildet ob der Konzentration im Glas bereits Schlieren. Das Bouquet strahlt eine hochfeine Ätherik aus, die von der Botrytis herrührt. Dahinter klemmt sich ganz viel Dörrobst, viel getrocknete Aprikosen, dann aber auch Mandarinenzesten, kandierter Ingwer, Tabak und Fenchel. Die Trockenbeerenauslese kleidet den Gaumen aus. Dekadent ausladend und ans Maximum gehend komplex. All dem steht eine prägnante Säure entgegen, die einen besonders im Nachhall stets abholt. Das ist kein schwerer Wein, sondern ein hochkomplexer Süßwein, der im Gegensatz zu den anderen großen Edelsüßen dieser Welt belebend daherkommt. Kosmos Mosel! Hallt minutenlang nach und wird sicher eine oder gar zwei Generationen überdauern. 97–99/100











Ernst Loosen

Dr. Loosen

Eine der Wiegen des Weinbaus an der Mosel liegt in Bernkastel-Kues. Heute ist das kleine Örtchen an vielen Wochenenden im Jahr touristisch völlig überlaufen. Aber abseits der historischen Innenstadt liegt als kleine Perle das international renommierte Weingut von Dr. Loosen. Mit 22 Hektar Rebfläche zwar nicht das kleinste Weingut an der Mosel, aber in der Qualität steht es mit an erster Stelle. Seit 200 Jahren befindet sich das Weingut in Familienbesitz. Die Reben haben ein Alter von bis zu 100 Jahren und mehr und sind fast alle wurzelecht. Die Reblaus hatte anscheinend auf den steinhaltigen und skelettreichen Böden keine Chance. Das ist im wahrsten Sinne Tradition! Die Wertschätzung der im Familienbesitz befindlichen Lagen wurde bereits 1868 in der Königlich Preußischen Weinlagenklassifizierung festgesetzt. Ähnlich dem Grand Cru-System im Burgund wurden alle 6 Lagen von Dr. Loosen – Bernkasteler Lay, Erdener Prälat, Erdener Treppchen, Graacher Himmelreich, Ürziger Würzgarten, Wehlener Sonnenuhr – als „Erste Lage“ ausgewiesen. Heute greift Dr. Loosen auf dieses alte Kulturgut zurück und füllt seit 1988 seine Rieslinge aus den klassifizierten Lagen als Einzellagen ab. Im VdP „Große Lagen“ genannt. Die trockenen Weine daraus sind entsprechend „Große Gewächse“. Alle anderen Trauben sind für fruchtig süße Prädikatsweine mit Lagenbezeichnung oder sie gehen in die Gutsrieslinge. (Die im Ausland berühmten Weine „Dr. L“ sind aus zugekauften Trauben und haben mit dem Weingut und der Domaine nichts zu tun.) Die nach Süden ausgerichteten Steillagen entwickeln ein ausgezeichnetes Mikroklima. Tagsüber scheint die Sonne auf die Reben, abends strahlt die nahe Mosel die gespeicherte Wärme ab. Die Reife der Trauben erfolgt somit gleichmäßig. Ernst Loosen, heute verantwortlich für die Weine, ist kompromisslos. Die Qualität spricht für sich: Jedes Jahr erhält Dr. Loosen zahlreiche Auszeichnungen von Kritikern auf der ganzen Welt.

„Einen großen Wein zu genießen, ist ein einzigartiges Vergnügen. In seiner Aromenvielfalt spiegelt sich ein ganzer Kosmos, vom Wechsel der Jahreszeiten über das unverwechselbare Terroir einer Weinlage bis hin zur Leidenschaft der Weinmacher. Alle großen Winzer, denen ich begegnet bin, haben eine klare Vision. Sie wissen wie ihre Weine schmecken sollen, bevor die erste Traube überhaupt gelesen ist. Stets lassen sie individuelles Terroir über die Technologie triumphieren. Und Qualität – perfekt gereifte Trauben – kommt immer vor Quantität. Große Weine verdanken sich großer Leidenschaft und der Hingabe an klare Überzeugungen, die kompromisslos realisiert werden. Wir wollen Weine erzeugen, die zum Genuss verführen, die konzentriert und komplex sind und auf unverwechselbare Weise ihre Herkunft widerspiegeln. Wenn ich einen Wein aus unserer Ersten Großen Lage Wehlener Sonnenuhr trinke, dann möchte ich den blauen Schiefer riechen, der die Trauben genährt hat und die Frucht schmecken, die mit diesem einzigartigen Terroir verbunden ist. Ich möchte den besonderen Charakter eines Jahrgangs erleben. Das ist das Besondere, was Wein von jedem anderen Getränk unterscheidet. Jeder große Wein entsteht im Kopf. Aber seine wahre Größe beweist er erst in Ihrem Glas. Ich hoffe, Sie trinken unseren Wein mit derselben Freude, mit der ich ihn erzeuge.“

Ernst Loosen



Dr. Loosen

€ / Fl.

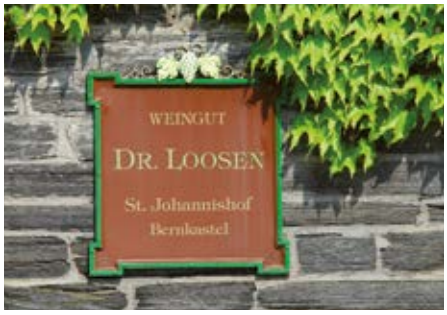
Pinot Noir Rosé brut

35127H 2011 6er • 2018 – 2025 0,75 l (24,00 €/l) **18,00**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Zwischen hell-lachsfarben und Bernstein changierend mit rotgoldenen Reflexen. Schon die brillante Farbe impliziert ein Gefühl von edelstem Luxus. Feinperlig fließt dieser trocken ausgebaute, reife und duftige Pinot Noir ins Glas. So unzweifelhaft Pinot Noir! In der Nase zunächst verhalten, entwickelt sich mit ein wenig Luft ein tolles, klassisches Burgunder-Bukett. Die Perlage trägt die feine, aber durchaus präsente Säure ganz zauberhaft. Der tänzelnde Finessewein erfrischt vom ersten Moment an. Elegant und mit einem feinen Aroma nach der gelbfruchtigen Eltonkirsche und weißen Erdbeeren, ein Hauch weiße und rote Johannisbeere hallt mit zartester Himbeere nach. Unendlich verspielt. Die Frische und die Finesse sind sensationell und wirken gaaanz lange nach. Einer der allerköstlichsten, vor allem aber verzaubernsten Rosés in meinem Portfolio, der muss sich vor keinem Champagner verstecken. 95 – 97/100

Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Dr. Loosen

€ / Fl.

Riesling Rotschiefer · trocken

30696H 2016 6er • 2017–2027 0,751 (14,13 €/l) **10,60**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 91-92 Gerstl 17

34632H 2017 6er • 2018–2028 0,751 (16,00 €/l) **12,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Pirmin Bilger 17

Lobenberg: Der trockene Gutswein des Hauses, der zugleich eine Art Lagenwein des Terroirs ist (es gibt noch einen feinherben Gutswein und noch einen Gutswein vom blauen Schiefer), kommt aus eigenen Weinbergen, die inzwischen insgesamt über 50 Hektar umfassen. Aber nur der kleinere Teil davon wird trocken auf die Flasche gebracht. In diesem Wein ist ein Großteil aus kleinen Premier-Cru- und Grand-Cru-Lagen, die sich mengenmäßig nicht lohnen separat abgefüllt zu werden. Die Gutsweine werden unter den verschiedenen Terroir-Bezeichnungen „Rotschiefer“ und „Blauschiefer“ abgefüllt. Die Weine wachsen in den Gemeinden Erden und Ürzig.

Dieser Gutswein besticht seit Jahren durch seine große Puristik. 2016 gab es dazu eine unglaubliche Feinheit und eine saftige Trinkigkeit. Ein sagenhafter Trinkfluss. 2017 sind wir wieder etwas radikaler, etwas extremer im puristischen Frucht-/Säure-/Mineralansatz. Die Nase ist schlank, schiefrig fein und dieser Rotschiefer gibt auch ein paar rote Früchte ab. Sehr intensiv, aber sehr fein und zart dabei. Der Mund kracht richtig. Für so einen kleinen Gutswein ist das schon immens. Gelbe Grapefruit und Zitrone kämpfen um die Vormachtstellung. Zitronengras und Tee wird gerade noch zugelassen. Das Ganze kämpft dann final mit dem Stein und der salzigen Mineralität. Das ist schon ein ziemlicher Extremist, während im 2016er die feine Trinkigkeit des eleganten Jahrganges 2016 das nötige Quäntchen saftiges Fett und Trinkfluss dazu gegeben hat. 2016 ist ein Gedicht in Zugänglichkeit und Umarmung. 2017 will erobert werden. 2017 ist sperrig und störrisch. Die Säure ist so unglaublich präsent, dass sich im Grunde nur diese Zitrusfrüchte durchsetzen können. Das ist schon ziemlich heftig. Ich hätte 2017 mit diesen höheren Durchschnittstemperaturen mehr Restzucker erwartet. Und obwohl der Wein über 7 Gramm Restzucker hat, kommt er im Mund rüber als sei er auf 0 vergoren. Das liegt einfach an der großen Frische. Frühe Lese, kühler August. Alle denkbare Säure wurde erhalten. Wenn 2016 Everybodys Darling hätte sein können, trotz seiner Ausprägung, so ist das bei 2017 ganz sicher nicht der Fall. Das ist eine Herausforderung. 91–92/100





Riesling Graacher Himmelreich Großes Gewächs GG

32546H 2017 6er • 2020–2046 0,751 (28,00 €/l) **21,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Das Graacher Himmelreich ist eigentlich nur durch seine Süßweine bekannt. Prüm macht einen der besten Kabinette – und Auslesen – der Mosel aus dieser Lage. Aber Dr. Loosen ist einfach der richtige Meister darin, diese Lage als Großes Gewächs in die Flasche zu bringen. Ich war ja schon ein Fan des Graacher Himmelreichs bei Lieser, und auch 2016 war Himmelreich hier schon eine besondere Lage. Das zieht sich in den 2017er. Das ist unendlich fein und nachdem ich einige Große Gewächse hier bei Ernst Loosen probiert habe, zusammen mit der Wehlener Sonnenuhr das hervorstechendste und herausragendste Große Gewächs – rassig und dabei unendlich verspielt im Mund. Nicht nur Zitrusfrüchte wie im Rotschiefer. Nein, hier kommt neben viel Weintraube, auch Quitte und etwas Birne durch. Es bleibt puristisch, es bleibt extrem schiefrig, aber es bekommt auch Charme. Im Mund kommt trotzdem dieser Angriff der hohen Säure – was alle Großen Gewächse bei Loosen vereint. Die Weine sind besonders gezeichnet durch den extrem niedrigen Ertrag. Wir haben hier nur etwa die Hälfte der normalen Ernte. Wir haben hier unglaublich viele Verluste durch Frost gehabt, dadurch sind die Weine natürlich sehr viel kraftvoller, intensiver und höher im Extrakt. Das sind Power-Teile – auch dieses Himmelreich. Der Wein braucht sicherlich seine vier, fünf Jahre bis er dahin kommt was er bereits andeutet, nämlich die totale Verspieltheit. 7g Restzucker. Über 7g Säure. Das Ganze mit nur 12 % Alkohol. Schon als Fassprobe deutet sich die feine Riesling-Süße und dieses unglaubliche Spiel des Himmelreichs an. Schiefer, Salz, so verspielte Frucht, komplex. Diesem Wein muss man Zeit einräumen, aber ich bin mir sicher, dass das 2017er Himmelreich zu ganz großer Form auflaufen wird. Fünf bis acht Jahre wegsperren, dann ist das ein Riese in Finesse. 97–100/100



Dr. Loosen

€/Fl.

Riesling Wehlener Sonnenuhr Großes Gewächs Alte Reben GG

32541H 2017 6er • 2020–2045 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Ja wo sind wir denn hier? Ja, wir sind wieder bei meinem Lieblings-GG von Ernie Loosen: der Wehlener Sonnenuhr. Ausdrucksstark, schönes Volumen zeigend. Sehr viel deutsche Frucht, Tee, Zitronengras, auch ein bisschen eingesprenkelte, rote und weiße Johannisbeere, sehr schöne Aromatik ausstrahlend. Auch dieser Wein über 7 Gramm Säure, etwas über 7g Restzucker, bei nur 12% Alkohol und wahnsinnige Extrakt-Werte. Auch in der Wehlener Sonnenuhr gab es 50% Ausfall durch Frost. Dementsprechend haben die restlich verbliebenen Augen unglaublich gepowert. Der Wein hat eine Intensität und einen Druck im Mund. Der lässt von dem ungemein eleganten, schicken und so unglaublich lecker trinkbaren 2016er nicht viel übrig. Nicht in der Qualität, denn da fand ich den 2016er grandios, aber in der Power, im Druck. Der haut dem Trinker erst mal richtig ins Gesicht: Hallo, wach werden! Wie beim Himmelreich GG müssen wir hier fünf, sechs oder sieben Jahre warten, aber das ist ein Wein mit einer ganz dramatischen Intensität – beide GGs liegen, was das angeht, deutlich über 2015. Das ist extremer Stoff in allen Werten. So ein Frostjahr tut ja etwas dazu, das der verbliebene Rest so verarbeiten muss. Aber super clean, keine Botrytis, extremer Geradeauslauf und diese Aromatik wie sie für Wehlen so typisch ist. Potentialwertung: 97–100/100

Riesling Erdener Prälat Großes Gewächs Alte Reben GG

30694H 2016 6er OHK • 2019–2047 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20 Suckling 96 Parker 96

Lobenberg: Das Erdener Prälat ist wahrscheinlich die kultigste Lage im Bereich der Mittelmosel überhaupt. Nur wenige Erzeuger tummeln sich hier. Ernie Loosen hat ein Riesenstück von sagenhaften 0,6 Hektar :-). Was für sich betrachtet eigentlich gar nichts ist. Auch hier weit über 100 Jahre alte, wurzelechte Reben in Einzelpfahlerziehung. Pure Handarbeit. Auch hier spontan vergoren, wie alles bei Loosen. Der Prälat verbleibt wie alle Großen Gewächse 10 Monate auf der Hefe. Von allen GGs gibt es allerdings Réserve-Qualitäten, die 2 oder mehr Jahre im Fass verbleiben. Das ist aber dann der gleiche Wein. Der Prälat zeigt sich im Vergleich zu den Weinen aus Wehlen, Graach oder Ürzig von unglaublicher Feinheit und Verspieltheit geprägt. Er tänzelt, ist unglaublich erhaben und zart. Schon die Nase lässt eher ein Kabinettchen vermuten mit dieser enormen Finesse und diesem reichen zarten Mozartspiel. So unglaublich fein und doch konzentriert im Mund. Diese irre Vegetationsperiode bis Mitte November verleiht dem Wein eine Komplexität, die noch immenser ist als 2015. 2015 war er lauter, intensiver. 2016 ist er zarter, leichtfüßiger und so verspielt und köstlich. Alle Sinne berührend. Das ist so ungeheuer raffiniert. Aber der Wein braucht ein gewisses Alter und später dann ein großes Glas. Dann reicht nur riechen. Prälat 2016 gehört in dieser Intensität, aber noch mehr in der immensen Feinheit und Finesse, zum Besten, was der Jahrgang hergibt. Wir haben es gesehen an der Prälat Auslese aus dem Mönchhof, die fast aus dem gleichen Ausgangsmaterial gewonnen wird. Grandioser, aber superzarter Finesse-Riesling mit einem unglaublichen Spannungsbogen. 100/100

Riesling Ürziger Würzgarten Großes Gewächs Réserve Alte Reben GG

31497H 2013 6er OHK • 2017–2047 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Nur gesundes Traubenmaterial aus besten Parzellen, handgelesen und -selektiert, wird spontan in alten Fuderfässern vergoren und reift darin für 24 Monate, 12 weitere Monate in der Flasche, erst dann kommen die Weine in den Verkauf. Vom Würzgarten wurden lediglich 3.758 Flaschen gefüllt. Das Bouquet ist eine Inszenierung der Lage. Kräuterwürze, Rasse, Lebendigkeit, Energie. Das alles verkörpert den Würzgarten par excellence, der nicht umsonst Würzgarten benannt wurde. Alles geht auf die Pikanz zu! Dabei ist interessant, dass sich die Aromen kaum aufdröseln lassen. Alles ist miteinander verwoben und aus einem Guss. Auch am Gaumen gleitet der Riesling daher, schiebt über den Gaumen ohne Schwere aber mit großer Tiefe. Das ist in perfekter Balance und baut Spannung auf. Die Aromatik bleibt hellfruchtig, da spielt das fein kühle Jahr 2013 ordentlich mit. Man darf nur keine Power-Version des Ursprungs-GGs erwarten. Das ist viel mehr eine balanciertere und nuancenreichere Interpretation des Würzgartens. Aber ohne Plus an Power. Ein Opus der Finesse und Zartheit. 98–100/100

Riesling Wehlener Sonnenuhr Großes Gewächs Réserve Alte Reben GG

31500H 2013 6er OHK • 2017–2047 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Nur gesundes Traubenmaterial aus besten Parzellen, handgelesen und -selektiert, wird spontan in alten Fuderfässern vergoren und reift darin für 24 Monate und 12 weitere Monate in der Flasche, erst dann kommen die Weine in den Verkauf. Das Bouquet



Erdener Prälat











Dr. Loosen

€/Fl.

ist verblüffend. Zunächst ein Hauch Vanillin, dann direkt reifer Pfirsich dahinter. Doch die Frucht ist eher verhalten. Das ist typisch Wehlener Sonnenuhr, die so elegante und schüchterne Lage. Ich habe hier Salzzitrone, Schieferwürze. Das Terroir dominiert. Am Gaumen gleitet der Riesling nur so dahin. Das ist ein ganz feiner, in sich ruhender Wein. Majestätische Anmutung, eine zenartige Ausstrahlung. Nashi-Birne, zarter Weinbergpfirsich, allgemein weiße Früchte. Dieser Wein ist so kristallklar und strahlend in seiner Aromatik. Alle Teile haben zueinander gefunden durch den längeren Ausbau und die Flaschenreife. Säure, Frucht und Körper geben sich die Hand. Ein großartiges GG. Wer hier aber eine Turbo-Version des normalen GGs erwartet, liegt falsch. Das ist viel mehr die weisere Interpretation des Ursprungsweins. Er hat bei gleicher Kraft einfach noch ein Plus an Tiefe und damit Erhabenheit. 1.168 Flaschen wurden lediglich gefüllt. Traumstoff! 98–100/100



Riesling Erdener Prälat Großes Gewächs Réserve Alte Reben GG

31501H 2013 6er OHK • 2018–2050 0,75l (133,33 €/l) **100,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Nur gesundes Traubenmaterial aus besten Parzellen, handgelesen und -selektiert, wird spontan in alten Fuderfässern vergoren und reift darin für 24 Monate plus 12 weitere Monate in der Flasche. Erst dann kommen die Weine in den Verkauf. Das ist im Prinzip das GG Erdener Prälat, nur als Reserva. Also viel längerer Ausbau im großen Holz und die nötige Flaschenreife. Die Nase ist sehr hedonistisch und direkt da. Ausladende, reife Früchte, leicht gelblich mit Mirabelle und saftigem Pfirsich. Dann Lindenblüten, eine gewisse dezente Toffee-Note und Darjeeling-Tee. Alles sehr fein und expressiv zugleich. Am Gaumen hat der Wein mächtig Substanz. Aber nicht in Form von Schwere, sondern moseltypisch leicht. Also mehr Tiefgang! Genau das macht der lange Fassausbau. Der Wein wird immer runder und harmonischer. Säure, Frucht und Körper greifen ineinander, verzahnen sich. Durch den Ausbau auf der Feinhefe hat der Wein auch seine Frische erhalten. Das ist super spannend und sollte direkt mit dem Großen Gewächs verglichen werden. Es ist nicht wie bei Wittmans La Borne so etwas wie die cremigere Version des Grundweins. Man kann das so direkt nicht in Worte fassen. Der Wein wirkt einfach ausgeglichener und ruhiger und stets glockenklar in seiner Aromatik. Vielleicht ein bisschen die weisere Variante des Prälaten GGs. 99–100/100

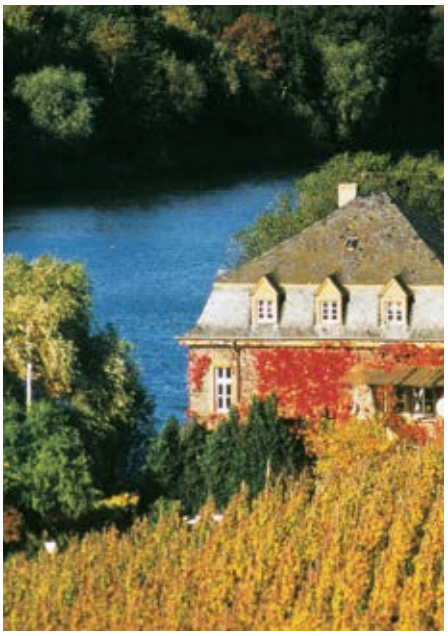


Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett · fruchtsüß

34633H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Riesling 100% • 9,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Auch dieser Kabinett war, wie alle anderen Weine, vom massiven Frost betroffen. D.h. der Rest hat unglaublich Gas gegeben. Sehr hoher Extrakt. In diesem Wein wird das Ganze aber natürlich durch die Restsüße des abgestoppten Gärprozesses viel besser gepuffert. Das Große Gewächs muss mit Blick auf die Zukunft betrachtet werden. Das fängt sich irgendwann. Der Kabinett kann jetzt schon zeigen was schön sein kann. Ein bunter Wiesenstrauß, auch etwas weiße Blüten, Jasmin. Dahinter mag es ein bisschen Botrytis geben. Ich erahne Botrytis in der Mango, aber so ein feiner Strauß an Früchten. Dazu diese zarte aber deutliche Mineralität. Man ist gar nicht sicher, ob es im Finale mehr Salz oder mehr Säure hat. Aber das Finale ist auf jeden Fall lang und kämpft mit der Fruchtsüße um die Vormachtstellung. Normalerweise ist der süße Kabinett eher vom Zucker dominiert. In diesem Jahr und bei diesem Wein würde ich denken, dass Säure, Salz und Mineralität gewinnen können. Und normal ist ein Kabinett mit der Auslieferung trinkfertig. Dieser Kabinett braucht einige Jahre. Das ist riesengroßer Stoff. Man glaubt es kaum. Das ist ein Kabinett ganz anderer Art. Ich habe dieses Jahr einige Kabinette gekauft, aber so schräg wie hier ist es vielleicht noch bei Schätzle in Rheinhessen aufgrund der Phenolik. Hier ist es wegen der irren Mineralität und Säure, die dem traumhaft schönen Fruchtzucker Paroli bieten. Ein Kabinett der anderen Art, aber auf jeden Fall groß. 97–98/100



Riesling Ürziger Würzgarten Kabinett · fruchtsüß

34634H 2017 6er • 2018–2039 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Hier sind wir dann klassischer im Kabinett und doch so extrem wie in der Wehlener Sonnenuhr Kabinett. Wir haben hier deutlich mehr Süße, wir haben viel mehr opulente, reife Frucht. So richtig reife Orange mit reifer Pinker Grapefruit sowie etwas Passionsfrucht. Und trotzdem ist er fein und zart. Im Mund springt die Pinke Grapefruit nach ganz vorne, aber schön eingebunden mit einer puffernden Süße. Der Jahrgang mag jedoch auch hier nicht aufgeben: die hohen Extraktwerte kommen wieder. Salz und Säure schlagen zurück und dennoch bleibt er der liebere Kabinett im Gegensatz zur Wehlener Sonnenuhr. Etwas gefällig und trotzdem in seiner Pikanz ein irre frecher Wein. Die 2016er Kabinette waren toll, aber die 2017er haben eine wahnsinnige Spannung. Das trifft man selten. Ich setze ihn nur einen Punkt hinter den Wehlener Sonnenuhr Kabinett. Aber ein famoser, ein grandioser Kabinett. 96–97/100

Dr. Loosen

€/Fl.

Riesling Erdener Treppchen Spätlese · fruchtsüß

34635H 2017 6er • 2018–2039 0,751 (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Das Jahr 2017 ist ein ultrafreches Jahr speziell an der Mosel und an der Saar. Was hatten wir schon für geniale Weine in den letzten Tagen. Aber dieses Spätlese Treppchen kann locker in der ersten Reihe spielen. Die Nase reiner Schiefer – das Treppchen kommt vom roten Schiefer. So hohe Intensität, dass man meint auch ein bisschen Johannisbeere und Ähnliches zu riechen. Und dann kommt der Mund und es geht die Post ab. Eigentlich ist es ein trockener Wein. Der Restzucker unterliegt gegen die Mineralität, Salz und gegen den immensen Extrakt. Die Ausdrucksstärke dieses Weines ist eine kleine Sensation. Wenn restüße Spätlesen immer so wären wie dieser Wein, würde ich sie kaufen. So sind häufig Große Gewächse, die zu einem Feinherben abgestoppt wurden. Die Säure liegt bei 10 Gramm, der Restzucker bei 60, Alkohol bei 8%. Die Werte klingen gut und können nicht im Ansatz verdeutlichen wie der hohe Extraktwert und diese Mineralität mit all dem Ganzen umgeht. Glauben Sie mir, ich mag süße Weine nicht besonders; ich stehe gar nicht auf Spätlesen, aber auf jeden Fall ist diese Spätlese eine meiner Besten in meinem Leben bisher verkosteten Spätlesen. Ich bin völlig begeistert. Die kommt in meinen Keller. 97–100/100

Riesling Erdener Prälat Auslese Goldkapsel · fruchtsüß

31110H 2016 6er OHK • 2018–2072 0,375l (104,00 €/l) **39,00**

30701H 2016 6er OHK • 2018–2072 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Riesling 100% • 9,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20 Suckling 96-97 Parker 97

34150H 2017 6er OHK • 2019–2073 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Riesling 100% • 9,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Die Spätlesen waren bei Loosen so überragend in ihrer Pikanz, dass ich bei den Auslesen erst gezögert habe. Das Prälat kommt aber in einer so ungeheuren Konzentration in der Auslese Goldkapsel daher. Die Goldkapsel hat dieser Wein ohne Zweifel zu Recht auf sich, denn diese Konzentration entspricht sogar einer langen Goldkapsel. Und 2017 mit dieser famosen Säure, dieser Intensität aus 100% Botrytis-Trauben, die sauber von den gesunden Trauben getrennt wurden, welche aber erst als Reserve GG in zwei Jahren auf den Markt kommen werden. Wir haben hier viel exotische Frucht. Anders als die Auslese aus dem Prälat von Mönchhof, die komplett clean ist, haben wir hier eben 100% Botrytis in dieser wahnsinnigen Intensität von Maracuja, Mango, Orangenzesten. Deutlich mehr Zucker, fast brutal krachend in der Ausprägung. Unendlich lang, aber auch sehr süß, fast Richtung BA laufend. Das ist ein Hammer-Teil für die Ewigkeit. Während die Prälat Auslese von Mönchhof was für wunderbaren, unbeschwerten und reuelosen Genuss der Oberklasse ist, haben wir hier etwas was sicherlich erst mal für Jahrzehnte weggesperrt gehört und was den Trinker auf jeden Fall andächtig macht ob dieser brutalen Intensität, die da aus dem Glas strömt. Aber beides sind 100-Punkte-Auslesen. 100/100



Ernst Loosen













Egon Müller

Egon Müller

Die besten edelsüßen Rieslinge der Welt kommen von der Saar und der Mosel und das Weingut Egon Müller steht allgemein anerkannt an der Spitze dieser kleinen Elite. Man muss keine weiteren Worte verlieren. Wer die hohen Preise der weltbesten Weine bezahlen will und kann, weiß warum diese Summe dennoch sehr angemessen ist. Egon Müller ist nicht nur in Deutschland die qualitative Nummer 1 der Süßweine, sondern weltweit! Die Mengen sind jedoch winzig. Der Qualitätswein und der Kabinett von Egon Müller sind erstaunlich langlebig (ohne Probleme 20 Jahre) und erst nach weit über 10 bis 15 Jahren erreichen die Spätlesen das Stadium des optimalen Trinkvergnügens. Die Auslesen fangen so nach 25 Jahren an, richtig Freude zu bereiten. Finesse, Terroir und Komplexität ohne Steigerungsmöglichkeit – das ist Wein von Egon Müller.







Egon Müller	€ / Fl.
Scharzhof Riesling Qualitätswein · fruchtsüß	
33268H 2017 6er • 2018–2040 0,75l (46,67 €/l) Riesling 100 % • 9,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Pirmin Bilger 18 Lobenberg: Schöne opulente, intensive Fruchtnase. Viel gelbe und weiße Frucht. Wenig Zitrus-Aromatik, eher ganz mild in der Frucht. Die Frucht kommt aber intensiv und gleich sehr weit vorne. Schöne Opulenz ausstrahlend. Nicht ganz so hintergründig, wie ich das von 2016 in Erinnerung habe. Eher etwas sehr extra charmant, sehr präsent, sehr dicht in der Nase. Im Mund ein reines Traubenelixier, reiner Traubensaft. Dicht, lang und reich. Gar nicht wie 2016 in dieser unendlichen Feinheit, aber auch nicht ganz so laut wie 2015, obwohl genau so opulent. Fast schon fette Frucht für Egon Müller und zum Reinsetzen schön. Sofort alles da. Traubensaft plus reife Birne und Apfel dazu. Unglaublich schöne, cremige Fülle. Die Mineralität wird komplett von dieser Opulenz an Frucht überdeckt. Stilistisch irgendwie ganz anders. Sehr vorne, sehr präsent. Sehr lecker und jetzt sofort: Trink mich! Aus der Erfahrung weiß man, dass die Weine Jahrzehnte halten und reifen. Sogar reifen müssen. Bei 2017 würde ich denken: Den sollte man vielleicht eher früh trinken, weil so viel traumschöne üppige Frucht gibt es selten. 94–95/100	**35,00**
Le Gallais Wiltinger braune Kupp Spätlese · fruchtsüß	
33264H 2017 6er • 2018–2060 0,75l (100,00 €/l) Riesling 100 % • 9,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Pirmin Bilger 19+ Lobenberg: Das Jahr 2017 finde ich speziell bei den Wiltingern besonders in meine Geschmacksrichtung gehend, besonders schön, weil das so charmant ist. Diese Spätlese trinkt sich so leicht. Einfach nur üppig in der wunderschön gelben und weißen Frucht. Kaum Zitrus, höchstens ein bisschen Orangenzesten im Nachhall, aber sehr viel süße Birne, sehr reife gelbe Melone. Alles europäisch bleibend. Ein feiner Salzaufstrich dazu, sowie leichtes Gesteinsmehl im Nachhall. Aber im Grunde einfach nur unverschämt lecker, trinkig und super saftig. Also etwas anders als der mineralischere, stylischere Kabinett vom Scharzhofberg, ist hier die Spätlese einfach ein Leckerli. Allerdings schon in der Oberliga. 95–96+/100	**75,00**
Scharzhofberger Riesling Kabinett · fruchtsüß	
33267H 2017 6er • 2018–2050 0,75l (105,33 €/l) Riesling 100 % • 9,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Pirmin Bilger 19 Lobenberg: Der Wein ist in der Nase schon wesentlich erwachsener als der QbA. Ein bisschen von dem vordergründigen Charme geht zwar verloren, dafür kommen mineralische, typische Scharzhofberg-Elemente dazu. Diese oft schon früh präsente, leicht petrolige Note mit dieser feinen Würze. Fast an Rauch erinnernd. Der Mund zeigt Frucht, aber noch viel mehr Säure und Mineralität. Ich glaube zwar nicht, dass die Säure extrem hoch ist, aber sie ist in ihrer Frische präsent – zusammen mit der Frucht und der langen salzigen Note.	**79,00**

Egon Müller

€ / Fl.

Insgesamt bleibt aber auch dieser 2017er Kabinett eher auf der leckeren Seite, nur dass er sehr lange nachhallt und ständige Präsenz zeigt im Mund in seiner verspielten Mineralität. Wir sind hier nicht auf dem Trip wie 2016. Wir sind nicht bei dieser so hintergründigen, extremen Eleganz mit der Faust im Samthandschuh, sondern viel weiter vorne. Irgendwo an 2015 erinnernd, aber nicht ganz die Größe zeigend. Dafür aber besonders lecker und besonders in der feinen Traubigkeit. Das ist verdammt gute Frucht. Die Zitrusnoten gehen komplett hinter die schöne gelbe und weiße deutsche Frucht zurück. Es ist selten, dass man so schönen Traubensaft zu trinken bekommt. 95–96+/100



Le Gallais Wiltinger braune Kupp Auslese · fruchtsüß

33273H 2017 6er • 2018–2070 0,751 (198,67 €/l) **149,00**

Riesling 100 % • 8,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Die Spätlese vom Le Gallais war schon so ein Traum. Die Auslese schlägt das nochmals um Längen. Wir sprechen über eine Kiste mit frischen Äpfeln und Birnen. Leicht angequetscht, nichts vergoren, sondern einfach nur der wunderschöne, frische Saft. Er kommt zusammen mit reinem Traubensaft in eine Art Elixier. So puristisch, aber überhaupt nicht an Wein erinnernd. Keine Mineralik in der Nase, sondern nur dieser wunderschöne, traumhafte Saft. Im Mund kommt dann aber satter Gripp dazu. Wir bleiben in diesem reinen Traubensaft mit Apfelsaft. Wunderschön süß, aber das sind Trauben- und Apfelsäfte in einer hintergründigen Aromatik wie man es als reinen Saft niemals zu kaufen bekommt. Dazu kommt diese tolle Frische, die 2017 auch hat – die 2017 mehr hat als 2011. An den der Wein durchaus erinnert in seiner schönen Opulenz, in seiner reintönigen Fruchtigkeit. Auch dieser Wein macht große Freude. Er hallt ganz lange nach, aber eben mit total präsenter Frucht, weniger mit Mineralik, die man im langen, salzigen Abgang erst spürt. Das ist im reinen Trinkgenuss und in der Aromatik eine Ode an die Freude Plus, wenn wir das mal mit der Spätlese vergleichen. Zumindest im Freude-Faktor und im saftigen Trinkgenuss-Faktor bin ich hier ziemlich oben. Das würde ich gerne gleich heute Abend trinken. 97–99/100





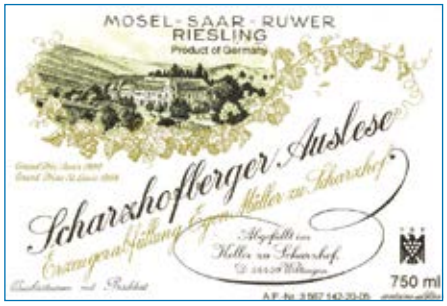
Scharzhofberger Riesling Spätlese · fruchtsüß

33303H 2017 6er • 2018–2075 0,3751 (205,33 €/l) **77,00**

33265H 2017 6er • 2018–2075 0,751 (198,67 €/l) **149,00**

Riesling 100 % • 8,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Dem Jahrgang so typisch entsprechend, so geradeaus in wunderschöner europäischer Frucht. Gar nichts Exotisches. Von der Aromatik her erinnert der Jahrgang Egon Müller ganz klar an 2011. Und jetzt im Nachhinein, wo ich die ganzen Weine durchprobiere, wird das immer deutlicher. Diese Opulenz in der unglaublich leckeren Frucht, das stimmt. Das ist nicht 2015, das ist 2011. Ein warmes Jahr. Und das war 2017 auch. Es zeigt einfach extrem leckere, opulente, präsente Frucht mit keine Botrytis. Diese Nase ist auf jeden Fall einfach nur schön. Nicht groß, nicht zum Niederknien, aber einfach nur schön. Apfel, Birne, sehr traubig, sehr präsent, ohne dabei fett zu sein. Sehr viel feiner als die Wiltinger Braune Kupp Spätlese. Im Mund kommt dann auch wieder nur diese europäische Frucht der warmen Jahre und der relativ sauberen Jahre. Wir haben auch hier keine Exotik, keine Maracuja oder Mango, sondern süße, reiche, gelbe Birne, gelber Apfel und klassisch Weintraube mit sehr schöner Länge, mit guter Frische, darin deutlich besser als 2011, mit großer Harmonie. Das passt gut zueinander. Wir sind auch bei dieser Spätlese nicht auf der Ebene von 2015 oder 2016, aber wir sind geschmacklich und aromatisch auf einem wunderbaren Level. Das Zeug ist einfach nur schön und lecker. Ein Wein für die ganz große Freude. 97–98+/100



Scharzhofberger Riesling Auslese · fruchtsüß

33270H 2017 6er • 2018–2090 0,3751 (664,00 €/l) **249,00**

33269H 2017 6er • 2018–2090 0,751 (665,33 €/l) **499,00**

Riesling 100 % • 8,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: 2017, hier wird es deutlich. Das Jahr der Freude, das Jahr der reinsortigen Trauben und Säfte. Wie 2011. Nur viel frischer. So schön reif, so unglaublich harmonisch. Schon weniger in die stylische Weinrichtung wie 2015 und 2016. Hier muss man gar nicht so viel interpretieren. Hier darf man einfach reinspringen. Die Nase kommt mit einer ganz sensationellen Harmonie. Komplett auf europäischer Frucht bleibend und nicht ganz so vordergründig wie die Spätlese. Schon auch tiefergehend und einige Apfel-, Birnen- und Traubensorten kombinierend. Es bleibt aber diese unglaublich schicke, leckere Aromatik. Im Mund muss ich richtig aufpassen, um den Wein nicht runterzuschlucken. Weil wir dann, als erster von allen bisher probierten Weinen, in eine andere Dimension vorstoßen, in eine mineralische Intensität. Hier kommt dann auch eine leichte Botrytis, aber auch eine salzige, steinige Spur und diese nicht kopierbare, typische Saar-Mineralität, wie sie in dieser ganz



Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Egon Müller

Egon Müller

€/Fl.

besonderen Ausprägung nur am Scharzhofberg vorkommt. Wie lässt sich das beschreiben? Es wirkt immer etwas rauchig, krautwürzig, schiefersteinig. Hat grandioses Spiel und zugleich grandiose Länge und trotzdem strengt es nie an. Es ist nie ein Wein gegen den man arbeiten muss. Es bleibt immer eine Freude, in welchem Alterszustand man die Weine von Egon Müller auch immer trinkt. Sie machen mal zu, aber wenn sie denn offen sind, am Anfang oder wieder nach 20 Jahren, ist das einfach immer eine Ode an die Freude, einfach ein riesiger Genuss. Hier kommt Wein als das was er sein soll. Nicht als Interpretationsvorlage, sondern als großer Genuss. Diese Auslese gefällt mir sehr gut. Ich erkenne an, dass 2015 und 2016 Riesen für die Ewigkeit waren, aber 2017 ist da, zeigt alles, wird trotzdem ewig halten, und er macht schon von Beginn an ganz viel Freude. Ich habe nach der normalen Auslese die Versteigerungsauslese probiert, die entsprechend nur höhere Öchslegrade aufweist und deutlich süßer und fruchtiger rüberkommt. Aber diese unendliche Feinheit und Freude dieser auch unkomplizierten Frucht wird mir da durch zu viel Fett und Süße etwas übertüncht. 2017 ist man gut beraten genau da bei der normalen Auslese zu bleiben. Sie hat genau was 2017 ausmacht, nämlich diese reife, wunderschöne Frucht und diesen wahnsinnig leckeren Trinkfluss. 97–100/100

Scharzhofberger Trockenbeerenauslese · fruchtsüß

33272H	2017 12er • 2018–2150	0,375l	(17.333,33 €/l)	**6.500,00**
33271H	2017 6er • 2018–2150	0,75l	(16.666,67 €/l)	**12.500,00**

Riesling 100% • 6,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Diese Trockenbeerenauslese bleibt dem Jahrgang 2017 treu. Das macht diese TBA vielleicht so besonders. Weil sie einfach traubig und weinig ist, weil sie auf europäischer Frucht bleibt trotz 100% Botrytis. Nicht zu sehr in die Petroligkeit, nicht zu sehr an die übermäßige, bittere Botrytis-Aussage wandert. Sie bleibt vorne, sie bleibt bei extrem viel Weintraube und Apfel. Sie bleibt bei Frucht und ist trotzdem so reif und intensiv. Der Mund wird dann komplett überspült von dieser Trauben-/Süßekombination. Das Schöne 2017 ist: Die Weintraube, der süße Apfel, bleiben immer schmeckbar, obwohl die Intensität der hohen Säure und der Mineralität und dieser typische Scharzhofberger-Tick in dem Wein versucht alles zu überdecken. Aber 2017 setzt sich durch. Es bleibt ein genial dichter, intensiver, superber Traubensaft mit allen Attributen, die einen großen Wein ausmachen. Der Nachbrenner ist immens. Der Wein verweilt für Minuten, aber was sicher ist: Diese TBA wird immer lecker bleiben. Die 2017er sind eben auf ganz hohem Niveau. Alle „Everybodys Darling“, und eben das macht sie so besonders. Das war 2011 der Fall, das ist 2017 der Fall. Und eine TBA gibt es hier nicht so oft. Das kann man gar nicht hoch genug würdigen. Es ist superber Stoff, aber superber Lecker-Stoff. 100/100









Dorothee und Hans Joachim Zilliken

Forstmeister Geltz Zilliken

Das Weingut Geltz Zilliken steht zusammen mit Egon Müller an der Spitze der edelsüßen Rieslinge von der Saar. Seit einigen Jahren macht sich nun Hans Joachim Zilliken aber auch einen Namen als Erzeuger hervorragender trockener Weine, die inzwischen zur Crème de la Crème in Deutschland gehören. Nirgendwo auf der Welt, da lege ich mich fest, gibt es zartere, feinere, filigranere und finessereichere trockene Rieslinge als bei der Familie Zilliken! Hanno Zilliken und seine ihm langsam folgende Tochter Dorothea beschränken sich dabei aufs Wesentliche und auf das Machbare eines so winzigen Weinguts. Dann aber mit 100prozentigem Einsatz. Die Weinbergsarbeit- und Pflege bei Zilliken ist mehr als beeindruckend, es ist fast sensationell was hier Jahr für Jahr aus naturnahem Anbau geerntet wird. Im Keller geht es traditionell und damit schon wieder modern zu: Alte Holzfässer, Naturhefe und stressfreie Vergärung und Ausbau. Die Familie Zilliken erlaubt sich als kleinen Luxus und als Geschenk an die Genießer die vorbildliche Lagerung alter Jahrgänge im tropfsteinhöhlenähnlichen Keller, um später die hier gereiften Weine in optimalem Trinkgenuss anbieten zu können. So werden zehn und mehr Jahre alte Rieslinge aus der Lage Saarburger Rausch angeboten, um zu zeigen, welches Potenzial solche Weine haben. Hier sind eben Überzeugungstäter am Werke. Das winzige Weingut, nur 11 Hektar mit einer maximalen Produktion von 80.000 Fl. (in anderen Ländern sicher als „Boutique-Winery“ bezeichnet), gehört zur deutschen und zur europäischen Spitze im Weißweinbereich und bringt wie Egon Müller eine unglaubliche Ausdruckskraft der typischen Saar-Mineralität auf die Flasche, einzig- und großartig, phänomenal bei süßen Weinen, traumhaft schön, mineralisch und zart bei trockenen Weinen.

Forstmeister Geltz Zilliken

€/Fl.

Riesling Sekt brut Reserve Flaschengärung

27028H 2011 6er • 2016–2030 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Bei Zilliken werden für die Dosage nur eigene Süßweine verwendet, und die sind bekanntlich nicht die schlechtesten. Natürlich auf der Flasche nachvergorener Riesling, der zuvor im Holzfass fermentiert wurde und als Reserve weitere Reife auf der Flasche vor dem degorgieren erfährt. Wunderschöne Briochenoten strömen durch die Nase. Geschmeidig und charmant ist er anfangs, doch dann kommt die super ausbalancierte Phenolik mit der Leichtigkeit des Rieslings. Die Mineralität und das Terroir der Saar mit enorm viel Schub. Dabei mit seidig feiner Saartypizität und als Reserve eben noch tiefer in seiner Struktur. 94+/100



Riesling QbA trocken

34514H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (13,33 €/l) **10,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Pirmin Bilger 17 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ein Wein mit 8 Gramm Restzucker, mit fast 8 Gramm Säure und 12% Alkohol. Ein sehr reifes Jahr in Deutschland mit höherer Durchschnittstemperatur. Diese Wärme kommt auch in diesem Wein zum Ausdruck. Wir haben weiche, reife, gelbe Frucht. Schon in der Nase kommen so reife Beeren durch – gelbe Beeren. Die Frucht ist für so einen kleinen Wein ziemlich üppig. Reifer Apfel, reife Birne. Fast extreme Intensität im Mund. Der Wein ist fast mehr als pikant. Wir haben diese traumhafte Säure von fast 8 Gramm mit gleichzeitig 8 Gramm Restzucker, das passt perfekt. Von allem ein paar Gramm mehr und wir hätten einen feinherben Wein. Aber so sind wir noch glasklar im Trockenen, und doch haben wir diese extreme Pikanz, dieses große Spannungsfeld. Und während Zilliken viel Pech hatte 2016 mit Regen und Feuchtigkeit, so ist zum Glück 2017 vom Ergebnis doch extrem gelungen. Für dieses Weingut hat der Wein eine fast sensationelle Üppigkeit. Der Lesezeitpunkt wies von den Öchslegraden 80 Grad aus – also Untergrenze zur Spätlese. Das ist eine Erinnerung an 2011, aber mit deutlich mehr Frische und Mineralität. So pikant und ganz rassig. Den 2015er Gutswein fand ich damals ziemlich gut, aber den 2017er will ich klar darüber setzen. Es ist für dieses Weingut eine eigene Dimension Gutswein, weil er so reichlich, opulent und trotzdem so frisch rüberkommt. Ein pikantes Wunderwerk, was wo





Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Dorothee Zilliken







Forstmeister Geltz Zilliken

€/Fl.

anders durchaus als trockene Spätlese durchgehen kann. Der Wein wurde erst im Oktober gelesen. Das ist eine wirkliche Rarität. Man ist hier volles Risiko gegangen und wollte einen Hammer-Gutswein hinstellen. Dieser Wein ist in der gleichen Liga mit anderen Charakteren wie Schloss Saarstein. Nur das wir hier eben üppiger sind. Das ist eine echte Wucht, ich bin völlig baff. 94/100

Saarburg Riesling trocken

29005H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (17,33 €/l) **13,00**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Gerstl 18+ Suckling 90

34515H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (17,33 €/l) **13,00**

Riesling 100% • 10,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Pirmin Bilger 18

Lobenberg: Der Saarburger Riesling trocken ist das, was früher Kabinett trocken hieß. Nur leichte 10,8% Alkohol. Gelesen bei 86 Grad Öchsle, also in einer Spätlese-Qualität. 8 Gramm Restzucker, knapp unter 8 Gramm Säure. Auch erst in der ersten Oktoberwoche gelesen. Es war eine Auslese im Weinberg. Die etwas üppigeren Trauben gingen in den Gutswein, die Lockerbeerigen gingen in diessn Saarburger. Auch wurde hier nicht angereichert. Diese 10,8% sind das natürliche, spontan vergorene Ergebnis. Und man merkt schon den Reifeunterschied. Beide Weine waren reif, aber der trockene Kabinett hat nicht die Tendenz zur Hochreife wie der Gutswein. Wir sind viel zarter. So verspielt. Hier sind wir wieder bei dem Saar-Wein, den man in schlankeren Jahren im Gutswein hatte. Total verspielt, mineralisch, schiefrig, lang und zart. Der Mund ist eine traumhafte Versuchung. Wir haben hier, ähnlich wie beim Gutswein, diese unglaublich präsente Frische. Diese wahnsinnige Eleganz. Nur das wir hier eben zarter sind. Wir sind zwar auch bei 8 Restzucker es kommt aber nicht so rüber. Alles auf schöner Zitrusfrucht laufend. Orangenzesten. Hier sind wir viel typischer an der filigranen Saar als im Vergleich mit manch anderen Winzern, die sehr auf reife gelbe Frucht gelaufen sind. Hier bei Zilliken ist Zitrusfrucht die typische Riesling-Eigenschaft, und bei frischen Weinen absolut Trumpf. Der Wein steht für Minuten im Mund. Es ist eine unglaublich zarte Versuchung. Zilliken ist 2017 die deutlich stärkere Kollektion als 2016 gelungen, und letztlich auch spannender noch als das etwas lautere Jahr 2015, weil wir hier 2017 diese totale Pikanz haben. Ein trockenes Kabinett, das noch nie so gut war, und ein trockener Wein, der so ungeheuer tänzelt. Man muss aber zart und fein mögen. Toller Wein. 94–96/100

Saarburg Riesling Alte Reben trocken

29134H 2016 6er • 2017–2030 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Sehr lockerbeerig in diesem Jahr, besonders durch den falschen Mehltau beeinflusst. Auf reinem Schiefer stehende, uralte Reben. Spontanvergoren nach Direktpressung. Die Reben sind bis zu 80 Jahre alt. Früher hießt dieser Wein Spätlese trocken, was nach dem VDP so nicht mehr geht. Der Alkohol liegt bei 11,5%, die Säure bei 7,5 Gramm, Restzucker 8. Also Werte wie in 2015. Aber ein anderer Charakter. Der Wein ist nochmals feiner als der normale Saarburger Riesling. Die alten Reben bringen zugleich eine höhere Aromenstärke und eine erhabenere Struktur in der Nase. Im Mund kommen dann die alten Reben zum tragen. Viel mehr Druck als der Ortswein. Hohe Intensität. Mandarine, Zitronengras. Eine wunderschöne Pikanz aus reinem Traubensaft mit einem schönen karamellig honigartigen Zucker und der Säure dazu. Das passt hervorragend. Tolle Balance. Auch dieser Wein ist weniger ein Riese wie 2015, aber unglaublich fein und köstlich, süffig, saftig. 95–96/100

Saarburger Rausch Riesling Großes Gewächs GG

32500H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: In dieses Große Gewächs gingen die besten Trauben ein, die sonst zum Teil in die süßen Weine gehen und zum Teil in die Alten Reben. Es war hier kein Botrytis-Befall, so dass das Beste in diesen Wein ging. Dafür mussten allerdings die „Alten Reben“ im Jahr 2017 komplett gestrichen werden. Es galt das beste Große Gewächs zu machen nach dem schwierig Jahr 2016 mit den großen Verlusten und Pilzbefall. Auch dieser Wein wurde erst spät im Oktober in voller Reife gelesen. 8 Gramm Restzucker, 8 Gramm Säure sind die Werte dieses GGs in diesem Jahr. Die Nase sehr Saarburg-typisch mit feiner Schiefernote, geschmeidig, sehr zart. Schon eindeutig die Fortsetzung des trockenen Kabinetts. Nicht so üppig, nicht fast fett wie der Gutswein. Der Mund ist dann fast verblüffend, aber auch dieser ist eher eine Fortsetzung des zarten, trockenen Kabinetts, nur mit einem so wahnsinnigen Turbolader versehen. Das ist die ganz große Finesse in ganz große Länge gezogen. Schiefer, Schiefer, Schiefer, Zitronengras, schöner Darjeeling-Tee, manchmal etwas üppiger werdend zum malzigeren Assam-Tee. So zarte, gelbe und weiße Frucht. Auch feine Quitte darunter. Ein Wein, von dem man sich schon im Jungwein-Stadium vorstellen kann wie er in zehn

Forstmeister Geltz Zilliken

€/Fl.

Jahren einmal rüberkommt. Niemand darf hier jemals etwas ganz Üppiges, super Kraftvolles erwarten, sondern einfach nur die unglaubliche Feinheit und Raffinesse in grandioser Länge. Das ist ein Wein zum Träumen. Er ist nicht so laut, nicht si vordergründig wie bspw. der 2015er, nein, er ist sehr viel zarter. Er hat die Reife, er hat die Säure, und trotzdem ist er unendlch verspielt. Dieses GG erinnert mich spontan an 2008, wobei ich mich an 2008 Zilliken nicht in dieser Perfektion erinnere, denn da gab es ja noch kein Großes Gewächs hier, und in die trockene Spätlese ging damals nicht nur das Allerbeste. Aber assoziativ muss das in dieser Art gewesen sein. Das ist schon eine sehr raffinierte Versuchung für Genießer, die super filigrane, verträumte, verspielte Weine mögen. 97–100/100



Hans Joachim Zilliken

Saarburg Riesling · feinherb

34516H 2017 6er • 2018–2030 0,751 (17,33 €/l) **13,00**

Riesling 100% • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Das ist das, was früher mal das Saarburger Kabinett feinherb war. Dieser Wein hat nur 10% Alkohol und ist damit der leichteste Feinherbe. Deutlich leichter und feiner als der mir persönlich fast zu üppig süß ausgefallene Butterfly, der ja die süße Version des Gutsweins darstellt. Und anders als dieser enthält der feinherbe Saarburger keinerlei Botrytis. Ist ganz sauber gelesen. Auch spät, wie alles hier, ebenfalls Anfang Oktober. Der Wein hat genau die zarte Struktur wie der trockene Kabinett. Er hat nur 17 Gramm Restzucker und das bei dieser famosen Säure. Da ist der Zucker einfach gar nichts. Geschmacklich kommt es rüber wie 11, also ganz kurz über trocken. Das ist die leicht angereicherte Version des so traumhaft zarten Saarburger Kabinett trocken. Hier mit einem Schub mehr an Aromatik durch den Zucker, durch die süße Frucht, sodass ich am Ende gar nicht weiß welchen Wein ich bevorzuge. Ich könnte mir vorstellen, dass der Feinherbe mein Terrassenwein im Sommer wird. Und ähnlich wie schon der Feinherbe bei Schloss Saarstein, ist das hier wirklich ganz großes Kino. Ultrafein und trotzdem lang, mineralisch, schiefrig. Total zart und dabei diese unglaublich aromatische Dichte, dieses für diesen Wein ganz hervorragenden Jahres 2017. Einfach nur ein Sommertraum. 95–96/100



Saarburger Rausch Riesling Kabinett · fruchtsüß

34683H 2017 6er • 2018–2036 0,3751 (29,33 €/l) **11,00**
34517H 2017 6er • 2018–2036 0,751 (26,67 €/l) **20,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Der Rausch Kabinett hat 58 Gramm Restzucker, 10 Gramm Säure und lediglich 8% Alkohol. Dies ist die süße Perfektion und Fortsetzung des Saarburger Riesling feinherb. Hier eben direkt aus dem Rausch, direkt aus den besten Anlagen von Zilliken. Spät gelesen, ganz sauber. Die Nase frei von Botrytis. Wieder diese feine gelbe und weiße Frucht des Jahrganges 2017. Vollreif und trotzdem fein. Sehr mineralisch. Der Rausch bringt nochmals einen ganzen Zug mehr an Schieferwürze. Sehr dicht und trotzdem zart bleibend. Im Mund ist der Wein ein Ereignis, aber ganz anders als ich es erwartet hätte. Ich habe viel mehr Opulenz erwartet. Wir bleiben ganz fein und bekommen dennoch eine Kombination aus reinem Trauben- und Apfelsaft. Wir sind hier in einer Geschmacksaromatik, wie ich sie am gleichen Tag schon bei Egon Müller probiert habe. Das ist so purer, leckerer Saft, und nichts ist zu süß. Die Süße fällt mir als ausgewiesenem Nicht-Süßwein-Liebhaber überhaupt nicht auf. Den Wein kann ich so trinken. Das ist ja zum Reinspringen schön, lang und mineralisch. Trotzdem bleibt er so ungeheuer saftig. Die Saftigkeit zeichnet die besten 2017er geradezu aus. Da haben wir Eigenschaften, wie wir sie zuletzt 2011 hatten, nur frischer und pikanter. Das ist nicht laut, sondern einfach nur unendlich lecker. Und wenn 2017 im Gegensatz zu 2011 eben deutlich besser die Frische erhalten hat, haben wir hier manchmal sogar die Quadratur des Kreises. Das ist ein genialer Kabinett. Ich dachte nicht, dass der Feinherbe zu schlagen sei, aber der hier ist wirklich ganz groß. 96–97+/100





Saarburger Rausch Riesling Spätlese · fruchtsüß

34684H 2017 12er • 2018–2045 0,3751 (42,67 €/l) **16,00**
34518H 2017 6er • 2018–2045 0,751 (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Ein Wein mit 35 Gramm Extrakt, über 9 Gramm Säure und 80 Gramm Restzucker. Das Ganze nur mit 7,5% Alkohol. Spät im Oktober vollreif und sauber gelesen – aus der besten Lage von Saarburg. In der Nase sehr europäisch gelbfruchtig. Bratapfel, feine aromatische Schiefer-Noten. Der Mund wie schon zuvor beim Kabinett: klar deutsche Frucht. Hier aber weniger Weintraube, eher mehr Apfel und deutlich mehr Mineralität. Hohe Intensität, unendlich lang und so aromatisch und geschmackvoll, so lecker. Ich persönlich, als Vermeider von süßen Weinen, bin natürlich komplett auf dem Kabinett, und wenn ich nur nach meinem Geschmack urteilen sollte, würde ich den Kabinett in der Bewertung noch höher ziehen. Ich erkenne aber an, dass diese außergewöhnlich feine und frische Spätlese



Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Andreas Vallendar

Forstmeister Geltz Zilliken

€/Fl.

sicher der größere Wein ist, und in 20, 30 und 40 Jahren wird sich hier die Spätlese auch richtig über den Kabinett erheben. Ich gebe ihm diese Anerkennungspunkte mehr, weil es einfach eine ganz grandiose, unendlich schicke, geschmackvolle, leckere Spätlese ist, die auch jung schon verblüfft, die nicht zu süß ist, sondern einfach nur unendlich lecker, voll und saftig. Eine der genialen Spätlesen eines dafür perfekten Jahres. 97–100/100

Dry Vermouth

28711H 6er 0,5l (30,00 €/l) **15,00**

Riesling • 18,0% vol. • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Nach dem erfolgreichen Gemeinschaftsprojekt, dem Ferdinands Saar Gin, von Zilliken und Master Distiller Andreas Vallendar, gibt es nun auch einen exzellenten Vermouth. Der Dry Vermouth hat eine feine Bitterness und gute Säurestruktur. Der Riesling stammt von der GG-Lage Saarburger Rausch. Schmeckt und riecht kräutrig und herb. Mit feiner floraler Kopfnote. Eine wunderbare Hommage an den Cocktail-Klassiker und im Prinzip auch Grundlage vieler großartiger Gerichte vom Risotto bis hin zu diversen Fischgerichten. Bitte den Wermut nach Anbruch im Kühlschrank lagern und innerhalb von 1–2 Monaten aufbrauchen. 94–95/100



Ferdinand's Saar Quince Gin

24943H 6er 0,5l (60,00 €/l) **30,00**

Wachholder Quitte • 30,0% vol. • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Wie schon bei dem Saar Dry Gin sind hier 30 fein abgestimmten Botanicals aus Weinbergen und eigenem Anbau mit feinen handgelesenen Riesling-Trauben des Weinguts Zilliken vereint. Hier wurde 2011er Rausch Kabinett infundiert, der vom Gault Millau 2013 mit 92 Punkten und als bester Kabinettwein des Jahres ausgezeichnet wurde. Es ist eine Reminiszenz an den Sloe Gin, hier aber nicht mit Schlehe, sondern mit Birnenquitte. Die Früchte werden in Gin eingelegt und hinterher mit einer Zuckerlösung verfeinert. Trinkt sich eher wie ein Likör und genau genommen ist es auch einer. Die Birnenquitte verleiht ihm einen goldenen Schein. Es ist ein wenig so, als ob die Sonne eingefangen wurde. Herrliches Duftspiel in der Nase. Am Gaumen extrem geschmeidig, samtig. Es ist eine perfekte Balance zwischen Süße, Säure und Bitterkeit. Eignet sich hervorragend als feiner Aperitif, ist aber auch ein perfekter Begleiter zu Nüssen oder einem herzhaften Ziegenkäse. Extrem Lecker. 97–98/100



Ferdinand's Saar Dry Gin

24122H 6er 0,5l (70,00 €/l) **35,00**

Wachholder • 44,0% vol. • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Gin von einem der besten Winzer Deutschlands? Der an der Saar beheimatete, geniale und renommierte Brenner Andreas Vallendar (Brennerei seit 1824) brennt diesen Ausnahme-Stoff in mehreren Destillierstufen aus eigenem Öko-Getreide mit Anteilen von Zillikens Auslesen des Saarburger Rausch. 44% Alkohol, klassisch. Über 30 handverlesene Kräuter, Gewürze und Früchte (Botanicals aus eigener Produktion – handverlesen) geben das Aroma. Mittels Dampfinfusion ergibt sich eine einzigartige frische, florale Note, die Schiefertöne des Rausch runden das Bild ab. Wacholder als Basis, Lavendel als prägnante Ergänzung. Die immens komplexe Aromatik resultiert aus den weiteren Zutaten: Schlehe, Hagebutte, Arnika, Hopfenblüte, Rose, Mandelschale, Koriander, Zimt und Ingwer. Der Gin hat fast eine minzige Note, der Wacholder ist ein Hauch auf Lavendel gebettet, Ingwer gibt den besonderen Kick. Alle Zutaten, speziell Schlehe, Koriander, Rose und Zimt sind erschnüffelbar. Nur riechen reicht. Der Mund ist fast noch aromatischer und auch für „Nicht-Schnaps-Trinker" ein genial feines und wirklich trinkiges Erlebnis. Die Zilliken Auslese gibt eine Zusatzdimension. In einer großen Gruppe reiner Weintrinker blind gegen Reisetbauers „Blue Gin" und den berühmten „Monkeys" verkostet, schlug er sich klar als bester Gin. Ich habe so einen schönen Gin noch nie zuvor probiert und wusste gar nicht, dass eine solche Klasse möglich ist. 99–100/100













Oliver Haag

Fritz Haag

Es gibt keinen Winzer an der Mosel, der ähnlich gleichmäßig in allen Qualitätsstufen und Jahrgängen überzeugen kann. Mit seinen edelsüßen Weinen steht das Weingut Fritz Haag mit einer Handvoll Kollegen an der Weltspitze des Rieslings. Auch die trockenen Weine begeistern mit herrlich frischer Frucht und rassiger Säure. Wilhelm Haag, und vielleicht noch mehr sein Sohn Oliver, gehören für uns auch zu den besten Erzeugern trockener Rieslinge, was seit dem Jahrgang 2007 und Oliver Haags Handschrift ganz deutlich sichtbar wird. Im QbA steht das Weingut Fritz Haag für uns sogar unter den besten drei. Kein Wunder, gibt er doch einen nicht unerheblichen Teil der aus extremer Steillage gewonnenen Spätlesen mit hinein. Der nun federführende und überaus talentierte Sohn Oliver, der bei Deutschlands Großmeister Helmut Dönnhoff gelernt hat, ist ebenso ehrgeizig wie sein Vater und möchte diese Spitzenposition noch lange in der Familie halten. Im Weinberg geht es möglichst biologisch zu, nur hier entstehen die großen Weine! Im Keller geht's nur noch darum, diese fast außerirdische Qualität unverfälscht auf die Flasche zu bringen, ganz ohne Modetrends oder Mystik. Die Verarbeitung erfolgt mit einer Ganztraubenpressung, kurzes Anquetschen und keiner Maischestandzeiten bei den einfachen Qualitäten. Die Maischestandzeit bei den Großen Gewächsen beträgt 6–8 Stunden. Alles wird spontan vergoren. Die Orts- und Kabinettweine werden im März filtriert, die Großen Gewächse bis Ende Mai. Ab dem Jahrgang 2008 findet die vielleicht beste Lage der trockenen Weine an der Mosel, die Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Eingang in die Riege der „Großen Gewächse", kurz GG genannt. Dazu gratulieren wir Oliver Haag ausdrücklich, eine Bereicherung der großen Gewächse auf höchstem Niveau.

Fritz Haag

€/Fl.

Riesling QbA · trocken

34519H 2017 6er • 2018–2026 0,751 (13,20 €/l) **9,90**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Pirmin Bilger 18 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der 2017er Gutswein passt wie die Faust aufs Auge in die Reihe der großartigen Gutsweine hier. Sogar eine Steigerung, die ich nicht für möglich hielt, ist hier beim 2017er möglich. Da kommt so viel mineralische Spannung aus dem Glas. So tolles Salz und Orangenzesten. Gleich im Ansatz schon mineralische Schärfe zeigend und zugleich diese reine Extraktsüße. Man mag gar nicht glauben, dass es sich um einen einfachen Gutswein handelt. Das ist schon eine neue Dimension hier bei Fritz Haag. Ich habe mir den Spaß gemacht ihn vor dem GG zu probieren und danach noch einmal, und er steht wie eine Eins. Diese famose Frische, diese Spannung aus der salzigen Mineralität. Alles mit Zitrusfrucht unterlegt, mit Grapefruit, mit salziger, schiefriger Mineralität. Nein, im GG kommt natürlich noch ein Nachbrenner in ganz große Länge, aber was wir hier vorne im Mund haben und für eine Minute nachhallt ist für einen Gutswein schon im Grunde zu viel. 2017 hat eben so reiche Frucht gebracht, mehr Wärme, und gleichzeitig haben die Winzer mittlerweile gelernt rechtzeitig zu lesen, die Säure zu erhalten. Die Weine sind also voller Spannung und gleichzeitig voll intensiver, reicher Frucht. Das ist der beste Gutswein, den ich hier je probiert habe. 93–94/100

Brauneberger Riesling J · trocken

30638H 2016 6er • 2018–2030 0,751 (20,00 €/l) **15,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Gerstl 18+ Suckling 91 Galloni 91 Parker 91 • Schraubverschluss

34754H 2017 6er • 2019–2031 0,3751 (22,67 €/l) **8,50**

34099H 2017 6er • 2019–2031 0,751 (20,40 €/l) **15,30**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Pirmin Bilger 18+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Der „J" ist die ehemalige Juffer Spätlese trocken. Es ist nicht nur Brauneberger, sondern sogar ein Wein direkt aus der Juffer. Das „J" steht für Juffer. Es darf aber in den einfachen Qualitäten per VDP-Regelung nicht mehr so genannt werden. Es ist sozusagen der Zweitwein des Großen Gewächses.

2017 an der Mosel scheint ein Erlebnis zu werden. Wir haben noch nicht so viele Winzer besucht, aber der Start bei Lieser war schon ziemlich gut. Zuvor die Saar war ebenfalls genial, und jetzt sind wir hier bei Oliver Haag, der mit seinem einfachen Gutswein und







Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Oliver und Wilhelm Haag

Fritz Haag

€/Fl.

mit seinem Gutswein halbtrocken die Qualität von 2016 locker halten kann, ja sogar etwas mehr Spannung und Pikanz in die Weine gebracht hat. Sie sind zwar nicht größer als 2016, aber mit ihrem anderen Charakter können sie auf jeden Fall locker auf dem Level bleiben. Der Brauneberger Riesling J zeigt im Mund eine wahnsinnige Spannung. Das hat mir bei den größeren Weinen von Oliver Haags Bruder, Thomas Haag bei Schloss Lieser, auch schon so gut gefallen. Schon in der Nase salzige, rassige Spannung. Selten, dass ich einen Wein so salzig in der Nase stehen hatte. Diese Schieferabdruck-Aromatik ist einfach nur genial dazu. Viel Bratapfel und hohe Intensität an Zitrusfrüchten, Zitronengras, Grapefruit und hinten raus Orangenzesten. Alles mit viel Druck und großem Volumen kommend. Keine Exotik, also keine Botrytis im Wein. Im Mund fast explosiv. So intensiv hatte ich ihn nicht erwartet. Die Nase hat das zwar schon angedeutet, aber dieser Mund gibt unglaublich Würze ab. Auch hier wieder diese pinke Grapefruit in Salz schwimmend. Zitronengras, Tee. Sehr lang, sehr intensiv, alles einnehmend. Das ist in dieser komplexen Dimension mit dieser Kraft und dieser Frucht, Pikanz und Intensität schon Qualitätsliga eines GG. Ich bin ziemlich begeistert. Bewertung wie der 16er, der sich daneben getrunken viel feiner, zugänglicher und weniger extrem präsentiert. Die Charaktere sind so unterschiedlich, dass man die ganz unterschiedlichen Weine gleich hoch bewerten kann. Der total einnehmende, filigrane, elegante und sensationelle Spaßmacher 2016, der dennoch ein langes Leben vor sich hat, oder dieser krachende 2017, der einen so unglaublich einnimmt mit seiner wahnsinnigen Intensität. 95+/100







Brauneberger Juffer Riesling trocken Großes Gewächs GG

30639H	2016 6er • 2018–2038	0,751	(28,67 €/l)	**21,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Gerstl 19+ Meininger 94 Suckling 94

34755H	2017 6er • 2019–2039	0,3751	(34,67 €/l)	**13,00**
32551H	2017 6er • 2019–2039	0,751	(31,33 €/l)	**23,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Das Brauneberger Juffer GG ist das Große Gewächs außen herum um die Juffer Sonnenuhr Große Gewächs, Die Sonnenuhr ist eine speziellere, kleinere Auswahl des Juffer GGs, meistens eher feiner als kraftvoller. Das Brauneberger Juffer GG ist so intensiv und salzig in der Nase, das es verblüfft. Es ist die Steigerung zum zuvor probierten J". Auch eine Spur intensiver in der ganz reichen, an 2011 und 2015 erinnernden Frucht. Ganz viel Salz, ganz viel Druck, Zitronengras. So aromatisch und gleichzeitig so reichhaltig. Der Wein will im Mund gar nicht wieder aufhören. Gott, was hat Oliver hier für eine Serie hingelegt. Erst der J, der irgendwo vielleicht nicht besser als 2016 war, aber auf jeden Fall zum Besten gehört, was hier je erzeugt wurde, und jetzt das Juffer GG, was mir sogar besser gefällt als der schicke 2016. Ja, ich hätte nicht gedacht, dass es bei einigen Winzern eine Steigerung zu 2016 gibt. Steigerung ist vielleicht das falsche Wort, aber das wir uns in einer anderen Stilistik auf dem mindestens gleichen Level bewegen können. Denn 2016 war bisher unerreichbar und ist es auch überwiegend heute noch. Wer aber Pikanz möchte, wer dieses Spiel zwischen der extrem mineralischen Schärfe und Salzigkeit will zu der tollen Süße und der grandiosen frischen, hohen Säure, der ist mit diesem 2017er ganz hervorragend bedient. Das ist schon ein Weltmeister der Intensität. Ich bin gespannt wenn gleich die Juffer Sonnenuhr kommt, aber dieses Juffer GG ist auf jeden Fall ein grandioser Wein. 97–98+/100



Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling trocken Großes Gewächs GG

30640H	2016 6er • 2017–2043	0,751	(36,00 €/l)	**27,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Gerstl 20 Parker 94

32501H	2017 6er • 2018–2044	0,751	(38,27 €/l)	**28,70**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Die beste Lage in Brauneberg und eine der besten Lagen an der Mosel überhaupt. Nachdem die trockene Spätlese J und das GG aus der Juffer schon so genial waren, bin ich jetzt mal gespannt. Normalerweise ist die Juffer immer etwas feiner statt kraftvoller, und das ist auch hier der Fall. Es ist schon erstaunlich, dass die höhere Qualität der Lage sich im Grunde nicht durch Lautstärke und krachende Kraft auszeichnet, sondern durch mehr Finesse. Ganz zart ist diese salzige, feine, gelbe deutsche Frucht. Wir haben auf jeden Fall ein lauteres Jahr als 2016, aber wir haben gleichzeitig ganz große Harmonie. Salz spielt mit. Bratapfel, Apfel, Grapefruit und Orangenzesten. Feiner Dajeeling-Tee und Zitronengras, aber alles auch mit Birne unterlegt. Im Mund denkt man im ersten Ansatz: Ah ja, da war das Juffer GG doch stärker als die Sonnenuhr. Aber das währt nur einige Sekunden. Dann kommt der Nachbrenner. Die unendliche Länge dieses Weines und diese zarte Herausforderung. Der Wein ist nämlich auf der einen Seite total intensiv und kracht, zeigt ganz viel Salz und Schiefer. Grapefruit, Orangenzesten, Schärfe vom Salz, Süße vom Gestein und Extrakt. Auf der anderen Seite zeigt er fast Saar-artige

Fritz Haag

€/Fl.

Feinheit, wie ein Großes Gewächs von Zilliken, was total spielt. Also wir haben laute Frucht zusammen mit totaler Zartheit und unendlicher mineralischer Länge. Das Ganze in superber Pikanz. Das gehört auf jeden Fall schon zu den großen Weinen und zu den großen GGs, die Oliver Haag hier erzeugt hat. Hier sind wir von der Thematik eigentlich da, wo 2015 war. Ich will den Wein nicht höher bewerten als den genial feinen 2016er, der die nächsten Jahre und vielleicht Jahrzehnte so unbeschreiblich leicht zu trinken ist, und der trotzdem so hintersinnig ist, aber wer etwas mehr Wumms und etwas mehr Lautstärke möchte ist mit dem 2017er auf einem perfekten Level. Auf dem Level, was wir auch 2015 hatten. Erstaunlich, das hätte ich nicht erwartet. Superber Stoff, eines der großen GGs des Jahres. 99–100/100



Oliver Haag

Riesling QbA feinherb

34520H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ich glaube, dass wir mit diesem 2017er feinherb in der Spannung über 2016 hinaus gehen. Wie schon beim einfachen trockenen Gutswein haben wir einfach eine Spur höhere Mineralität. Salz und Zitrus-Spannung in der Nase, was zu dem Restzucker einfach ein tolles Gegenstück spielt. Das macht diesen Wein, wie den trockenen Gutswein selbst auch, etwas anspruchsvoller für den Konsumenten. Der Wein ist einfach ausdrucksstärker als je zuvor, hat deutlich mehr Strahlkraft, und selbst dieser feinherbe, kleine Gutswein schlägt dem geneigten Konsumenten schon mal rechts und links auf die Wangen zum Aufwachen: Hallo hier bin ich. Und zwar mit viel Salz und viel Mineralität und einer lebendigen Säure und fast fetter Frucht gleichzeitig. Das ist schon toll, ein besonderes Erlebnis. 93/100



Brauneberger Juffer Riesling Große Lage feinherb (fruchtsüß)

34521H 2017 6er • 2019–2044 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Das ist immer ein steckengebliebenes Fass aus dem Juffer GG. Brauneberger Juffer eben, und es hat dann immer so um die 14 Gramm Restzucker wenn die Vergärung stoppt. Ein Ergebnis, was Oliver Haag auch gerne möchte, denn er möchte gerne ein GG mit etwas mehr Restzucker zeigen.

Die 2017er gestoppte Version eines Großes Gewächses interessiert mich besonders, weil das GG aus der Juffer schon so überragend war. Und das Ganze mit mehr Zucker unterlegt müsste ja eigentlich die Wollust pur sein. Aber in diesem Fall muss ich sagen, dass mir das GG aus der Juffer fast etwas besser gefielt, obwohl es so trocken war, und wir hier diese etwas charmantere Begleitsüße dazu haben. Sie sind auf dem gleichen Level, beide haben diese immense Mineralität und diese salzige, unendliche Länge, die hohe Zitrusintensität, aber der Schmelz und Extrakt von dem normalen GG konnte das abpuffern. Das tut hier zusätzlich der Zucker, der aber im Grunde nicht nötig war. Es bleibt aber doch ein großer, spannender Wein, der dem trockenen GG kaum nachsteht, und wer dieses bisschen mehr an Schmelz möchte, der ist hier bestens aufgehoben. Nur knapp hinter dem 2016er zurückbleibend und nur knapp hinter dem GG 2017 liegend. 96–97/100



Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese · fruchtsüß

30642H 2016 6er • 2018–2048 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Galloni 95 Parker 95

34759H 2017 6er • 2019–2049 0,375l (42,67 €/l) **16,00**

34098H 2017 6er • 2019–2049 0,75l (38,27 €/l) **28,70**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Nachdem ich mich durch die fruchtsüßen Kabinette und die gehobenen Qualitäten probiert habe, stelle ich fest, dass süß bei Fritz Haag 2017 ebenfalls mehr als gut ausgefallen ist. Da ich ja aber bei den Kabinetten schon recht gut versorgt bin und das Himmelreich bei Lieser stärker fand als die Brauneberger Spätlesen, bleibe ich final nur an der unwiederstehlichen Sonnenuhr Auslese hängen, von der ich total geflasht bin. Ein Wein an dem ich gar nicht vorbei kann. Der hat nämlich alles. Der hat diese immense Frucht des Jahrganges, er hat die salzige Mineralität wie es 2017 in nicht zu erahnender Form präsentiert, und er hat gleichzeitig Karamelle und Honig und richtig hintergründige, in die Unendlichkeit laufende Geschmacksaromatiken. Und der Nachhall ist wieder total auf Grapefruit, auf Zitronengras mit Tee unterlegt, und auf einer unglaublichen Frische. Was das Erstaunliche ist: Dieser Wein ist absolut und sofort trinkbar, weil die Balance zwischen diesen verschiedenen Komponenten so überragend ist. Ich mag normal nicht so gerne süß, aber dies ist eine grandiose Trinkfreude in einer immensen Saftigkeit. Eine wunderbare Auslese. 99–100/100



Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Fritz Haag

€/Fl.

Brauneberger Juffer Riesling Beerenauslese · fruchtsüß

34522H 2017 6er • 2018–2150 0,375l (256,00 €/l) **96,00**

Riesling 100% • 8,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Es gibt zwei BA, eine Juffer und eine Juffer Sonnenuhr. Bei allen anderen Weinen tendiere ich zur Sonnenuhr. Bei der BA eindeutig zur Juffer, weil sie in einer Pikanz dasteht, wie ich es noch nie bei einer BA erlebt habe. Der Wein hat nur 6–6,5% Alkohol und liegt in der Säure bei fast 14 Gramm. Ich kann ihnen versichern, dass die Balance auf so einem hohen Niveau ist, dass diese 14 Gramm Säure auf jeden Fall diesen Zucker stemmen können. Die Juffer Sonnenuhr BA ist im direkten Vergleich deutlich massiver und besitzt nicht diese Trinkfreude. Die Nase kommt relativ leicht rüber. Leichter als eine Auslese Goldkapsel, mehr wie eine leichte Auslese. Ganz fein poliert. Feine Mineralität, feine Süße. Etwas Lakritze neben der Karamelle und der feinen Honigspur, aber nichts Fettes. Im Mund kommt dann eine Explosion in Säure. Aber nicht in einer spitzen Säure, sondern einer milden, aber total präsenten Säure. Das schafft eine Pikanz auf einer höheren Ebene. Man sollte diese famose, trinkbare, saftige BA kühl trinken, sehr kühl trinken, und dann ist sie fast als Essensbegleiter geeignet, weil es eine Beerenauslese der anderen Art ist. Der besonders feinen, verspielten und besonders pikanten Art mit einer wunderbaren Mineralität. Ich erkenne an, dass man vielleicht die BA aus der Sonnenuhr oder manche andere TBA tendenziell höher bewertet. Bei mir geht es aber nur um die Saftigkeit und Trinkfreude. Von der Trinkfreude her ist diese BA extrem gut. Ich liebe diesen Wein. 100/100







Catherina und Gerhard Grans

Grans Fassian

Die Geschichte der Familien Grans und Fassian lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Heute wird das Weingut von Gerhard und Doris Grans geleitet. Ihre 10 Hektar Weinberge liegen in den besten Lagen. In der Schweiz und Übersee ist Grans Fassian längst in die Oberliga der Top-Five der Mosel aufgestiegen. Die Qualität ist unbestritten auf diesem Niveau, wir halten ihn in Summe für einen der besten Erzeuger an der Mosel. Finesse pur, guter Körper und Kraft, Eleganz statt Fett und Wucht, Grans Fassian ist ein hervorragendes Beispiel für die bezahlbare Klasse deutscher Weine.



Grans Fassian

€/Fl.

Riesling Steiles Stück

31471H 2016 6er • 2019–2039 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Gelesen als nicht nennbares Ultra-GG aus der Laurentiuslay Steillage, die beste Lage des Weingutes Grans-Fassian. Uralte Reben, Einzelpfahlerziehung, wurzelechtes, über 100 Jahre altes Rebenmaterial. Sehr kleiner Ertrag, eingemaischt als Ganztraube mit Rappen und mehrere Tage auf der Maische gelassen. Im Stahl weitervergoren und für ein Jahr auf der Vollhefe gelassen. Selbstverständlich spontanvergoren. Sehr dichte, cremige Nase mit Phenolik und Tannin. Starke Würze, gelbe und weiße Früchte, etwas Pfeffer, Salzzitrone. Enorme Wucht im Mund. Sehr stark erinnernd auch an die Weine von Peter Jakob Kühn in früheren großen Jahren. Mit Maischestandzeiten auch schon ein leichter Touch Richtung Orange-Wein. Phenolisch, tanninreich, sehr kraftvoll, burgundisch-cremig und schon fast etwas wuchtig daherkommend, dennoch komplett durchgegoren und immer wieder belebend frisch am Gaumen. Das ist ein ziemlich origineller Kracher und ein tolles Beispiel für eine ganz andere Stilistik von der Mosel. Ein Wein – gezielt angeblich auf junges Publikum, in Wirklichkeit aber ein totaler Freak-Wein, das junge unwissende Publikum wird das entsetzt ausspucken. Das ist genau der Riesling, wenn man in Wahrheit gern einen phenolischen Chardonnay trinken möchte. Niemals ermüdend, einfach tolle Power von der Mosel. 95–97/100

Riesling Cuvée 9 · feinherb

30549H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (10,67 €/l) **8,00**

Riesling 100% • 9,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Die Lese erfolgt Anfang Oktober. Verwendung finden nur eigene Trauben und die Trauben von befreundeten Winzern. Die Gärung wird nach 6 Wochen im Edelstahlfass bei 9,5% vol. gestoppt. Ein frischer Sommerwein mit erfreulich wenig Alkohol. Die Leichtigkeit überzeugt. Mineralischer Duft, weißer Pfirsich. Reife Säure. Erfrischend. 90/100



Heiner Lobenberg





Max Gerstl

Heinrich von der Saar

„Die unglaubliche Geschichte oder allzu viel kann auch einmal ein Segen sein! Heiner Lobenberg, der Besitzer vom Weinhandel Gute Weine in Bremen, und ich waren auf einem berühmten Weingut an der Saar und der Winzer hat uns sein Leid geklagt: „Ich habe dieses Jahr eine solche Menge Beerenauslese geerntet, das kann ich niemals verkaufen. Eine BA ist bei uns normalerweise eine grosse Rarität und wird höchstens von Zeit zu Zeit in Kleinstmengen geerntet. Eine solche hat selbstverständlich auch seinen Preis. Wenn ich die verkaufen möchte, müsste ich radikal mit dem Preis runter. Aber das kann ich mit Blick auf die Zukunft nicht machen, denn eine solche Menge BA hatten wir noch nie und werden wir wohl auch nie wieder bekommen.“ Nachdem wir den Wein probiert hatten, war klar, dass wir da wenn immer möglich gerne behilflich sind. Heiner und ich sind gute Freunde, würden selbstverständlich auch Kleinstmengen brüderlich teilen und hier gibt es ja mehr als genug für beide. Im Gespräch mit dem Produzenten haben wir denn auch schnell einmal die optimale Lösung gefunden. Der Produzent war bereit, uns den Wein zu einem absoluten Schnäppchenpreis abzugeben, aber unter der Bedingung, dass der Produzent nicht genannt wird. Das haben wir denn auch hoch und heilig versprochen. Ich bitte auch meine Freunde, mich nicht danach zu fragen. Ich werde es ganz sicher nicht verraten, auch nicht, ob es sich um ein Weingut aus Heiners oder aus unserem Sortiment handelt. Dass wir dafür unseren Kunden das Erlebnis einer genialen Saar-Beerenauslese zu einem sagenhaften Preis offerieren können (das Original liegt nahe bei 100 Euro), ist es doch Wert, ein gemachtes Versprechen zu halten.“ *Max Gerstl*

2017 wiederholte sich diese Situation. So gibt es also die 2. „Heinrich von der Saar Beerenauslese“.

Heinrich von der Saar

€/Fl.

Beerenauslese · fruchtsüß

33280H 2017 6er • 2018–2058 0,3751 (77,33 €/l) **29,00**

Riesling 100 % • 7,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Helles Goldgelb mit goldenen Reflexen. Tannenhonig und Porzellanblumen in der Nase, dann auch Löffelbiskuit und grüne Mandarine. Absolut betörende Verführung schon im Bouquet. Dann Hochspannung von der ersten Sekunde des Kontakts. Extrem feine, schlanke und rassige BA, ultraklar und nur wenig Botrytis, leicht bitterer Mandarinen-Caramell-Nachhall, bester Stoff aus dem mehr als superbem Jahrgang 2017. Mancher Winzer hätte bei 120° Oechsle noch auf Auslese GK entschieden. Die hohen 14,2g Säure sind perfekt proportioniert um der Botrytis-Süße als Gespielin zu dienen. Das Ergebnis ist ein Elixier von höchster Spannung. Nicht die Spur plump oder ölig. 2011 hatte die BA im Gegensatz zu 2017 nur circa 9g/l Säure. Dieser Unterschied verleiht diesem Süßwein nochmals mehr Vitalität und eine Balance auf höherer Ebene! Fein ziselierte Aromen von Passionsfrucht. Karamell und Mandarine fließen über den Gaumen, verbleiben dort eine halbe Ewigkeit um im salzigen und mineralischen Finale vibrierend auszuklingen. Nur rund 350 Liter konnten Mitte Oktober gelesen werden und wurden dann im kleinen Edelstahltank ausgebaut. Wow, very well done! 97–99/100





(nein, die Fotos lassen keine Rückschlüsse zu!)



Reinhard Löwenstein





Heymann-Löwenstein

Cornelia und Reinhard Löwenstein erzeugen als unzähligste Generation der Familie auf den kargen, aber fruchtbaren Schieferterrassen oberhalb der Mosel Rieslinge, die zu den Größten der Welt gehören. Das Wesentliche bei Heymann Löwenstein ist das Terroir. Die Lage und der Boden sind die entscheidenden Stil- und Qualitätselemente jedes einzelnen Weines. Doch nur eine Rebsorte ist in der Lage, den Schiefer derart faszinierend zu neuem Leben zu erwecken: Der Riesling. Um den notwendigen Kontakt der Wurzeln mit dem Schiefer zu garantieren, sollten die Reben alt sein und die Erntemenge begrenzt. Wichtig sind der Verzicht auf Mineraldünger (möglichst biologischer Weinbau) und eine sehr sorgsame und späte Lese mit sehr reifem, aber nicht überreifem, sehr gesundem Lesegut. Aber dann folgt das wirklich Schwierige: Eine Vinifikation mit der inneren Haltung des respektvollen Begleitens,



mit viel, viel Geduld und einem tiefen Vertrauen in den Reifeprozess. Das bedeutet bei Heymann Löwenstein, den Maischen bis zum Start der Vergärung und dann auch während des Gärprozesses alle Zeit zu geben, die sie brauchen – mittlerweile 95 % im großen Holzfass. Der Top-Wein des Hauses Heymann Löwenstein, der ungemein komplexe Uhlen-Roth Lay, bleibt wie früher weit über ein Jahr auf der Hefe und wird erst anderthalb Jahre nach der Ernte ausgeliefert. Das ist ganz ohne Frage einer der ganz großen trockenen Rieslinge der Welt. Das Terroir ist groß, der Winzer ein richtiges Ereignis und die Weine sind eine Sensation! Insider nennen die alkoholisch moderaten Weine dann auch „langsame Weine“. Geduld vermehrt auch das Trinkvergnügen ungemein: Alle Weine ruhig 3 – 4 Stunden vor Genuss dekantieren, dann eröffnen sich Welten!



Heymann-Löwenstein

€ / Fl.

Riesling Sekt Fantasie der Schieferterassen brut

26226H 2008 6er • 2015 – 2020 0,75l (28,00 €/l) **21,00**

Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Was für ein Sektwunder! Volles Zitronengelb im Glas, gibt leuchtend neongrüne Reflexe beim Schwenken von sich. Ganz feine Kronenbildung ob der langen Lagerung auf der Hefe. Dieses Exemplar wurde dégorgiert im November 2014. Die Nase lässt an leicht gereiften Riesling Kabinett von der Mosel denken. Frische Zitrone, etwas Limonenabrieb, Steinobst und eine Spur Akazienhonig. Besonders fein im Bukett, für einen Rieslingsekt ungewöhnlich komplex und nicht nur auf der fruchtigen Seite schwebend. Am Gaumen zieht sich die pure Schieferwürze durch den Sekt. Ein ganz charmanter, komplexer Sekt, voller Charakter. Das ist quasi Heymann-Löwenstein Riesling in der sprudligen Version. Super intensiv und ein Sekt, den man dem Winzer blind zuordnen kann. 93+/100

Riesling Sekt Uhlen Blaufüsser Lay – Cuvée 54 brut

26227H 2008 1er • 2015 – 2025 1,5l (56,67 €/l) **85,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Steillagensekt aus der Magnum! Dieses Exemplar wurde im Oktober 2013 dégorgiert. Der Rieslingsekt von der Blaufüßer Lay leuchtet zitronengelb im Glas und verströmt die pure Schieferwürze im Bukett. Die Nase erinnert an reiferen Moselriesling, doch am Gaumen kommt dann die Vielschichtigkeit und Frische ob des langen Hefelagers zur Geltung. Ganz feines Mousseux,wieder die enorme Betonung auf den Boden, etwas Kardamom, Zitrusfrüchte, vor allem saftige Pampelmuse und reife Zitronen, auch Salz. Ich sehe hier enormes Reifepotenzial und einen ganz schlanken und doch enorm facettenreichen Rieslingsekt, der einen ganz ungewohnten Tiefgang besitzt. Schmeckt wie die schäumende Version von Heymann-Löwensteins Rieslingen! Mehr Typizität der Herkunft und Winzersignatur kann man kaum auf die Flasche bringen! 96 – 98/100

Heymann-Löwenstein

€/Fl.

Riesling Schieferterrassen · trocken

34645H 2017 6er • 2019–2031 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Löwensteins Gutsriesling ist das, was bei anderen Weingütern eigentlich als trockene Spätlese zählt. Der Wein wird nach der Ernte in ganzen Trauben kurz angequetscht, mindestens 12 Stunden Standzeit auf der Maische. Vergärung mit Spontanhefe im großen Holzfass. Er verbleibt bis zur Füllung im Sommer auf der Vollhefe. Nur ab und zu leichte Bâtonnage. Beim 2017er liegen wir bei 3,8 Gramm Restzucker. Schon in der Nase fast pfälzisch cremig. Ich würde nie auf die Mosel kommen. Die Trauben waren einfach so reif durch die hohe Durchschnittstemperatur. Das ist ein Traubengut wie in dem warmen Jahr 2011. Wie schon gesagt, in der Nase wie eine cremige, weißfruchtige, Pfälzer Nase. Viel weißer Pfirsich, Birne. Erst ganz langsam kommt, relativ stramm, Schiefer durch. Da wissen wir jetzt, dass wir nicht mehr in der Pfalz sind. Etwas Salz, auch Zitronengras und Tee. Aber mild und sehr aromatisch. Der Mund zeigt dann deutlich mehr Gripp, aber auch hier bleiben wir total moderat, total reife Frucht. Für einen Riesling dieser Kategorie von Heymann-Löwenstein ausgesprochen lecker. Der Wein ist geschmeidig, hat keine Ecken und Kanten, aber wohl schöne Schiefer-Persönlichkeit mit Frische und salziger Länge. Aber die warme Frucht, die hier vorbei läuft, macht das Ganze ausgesprochen köstlich. Das wird ein grandioser Zechwein werden, der mindestens mit dem 2016er mithalten kann. Gastro Offenausschank in Perfektion. 94+/100



Cornelia Löwenstein

Riesling vom Blauen Schiefer

30394H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Galloni 91 Parker 91 • Schraubverschluss

34145H 2017 6er • 2019–2031 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Schraubverschluss



Lobenberg: Dieser Wein kommt von einer sehr kleinen Parzelle, noch hinter Uhlen gelegen. Das Schiefergestein ist bläulich, feuchter, kühler. Die Exposition ist zwar auch südlich, aber die sehr kargen, kühlen Steine und die sehr geringen Erträge machen diesen Wein so hochwertig. Eine sehr viel mineralischere und krachendere Version der Schieferterrassen. Der Wein wird nach der Ernte in ganzen Trauben kurz angequetscht, mindestens 12 Stunden auf Rappen und Schalen belassen, dann vorsichtig abgepresst. Vergärung mit Spontanhefe im großen Holzfass. Bleibt bis zur Füllung im Sommer auf der Vollhefe, nur ab und zu Bâtonnage. In Jahrgängen wie 2017, in denen die Durchschnittstemperatur etwas höher liegt, kommt die Nase des vom Blauen Schiefer auch mal mit Charme wie zuvor in den Schieferterrassen. Nicht ganz so warm in der apfeligen Note. Hier auch einen Hauch von Zitrus neben der Melone, Litschi, auch ein bisschen Quitte und Gestein. Im Mund ist das zumindest ein etwas ausdrucksstärkerer Wein als der Schieferterrassen, weil er einfach viel mehr Gripp hat durch die Kühle. Die Frische und die Säure sind besser erhalten. Der Geradeauslauf ist phänomenal. Links und rechts sauber definiert. Geradeaus mit Schiefer und mit Salz. Aber ich bleibe dabei: Der Zechwein par excellence bleibt der Schieferterrassen, und Blauschiefer ist ein Zechwein plus für etwas arriviertere Genießer, denn er fordert ein bisschen mehr vom Trinker, ist anstrengender, ohne dabei wirklich zu freakig zu sein, was er manchmal in schwierigen Jahren sein kann. Aber 2016 wie 2017 haben unglaublichen Trinkfluss, sind geschmeidig und trotzdem eine Persönlichkeit. Wie gesagt, etwas wärmer als 2016, aber eigentlich auch ein würdiger Nachfolger. 94–95/100



Riesling Großes Gewächs Röttgen GG

30395H 2016 6er • 2018–2038 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Suckling 95 Parker 93 • Schraubverschluss

32504H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (41,33 €/l) **31,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 • Schraubverschluss



Lobenberg: Der Weinberg des Röttgen liegt in Winningen, direkt am Fluss, auf verwitterten Schieferterrassen. Sehr steiniger, karger Weinberg, deshalb ist der Wein immer überaus mineralisch. Als vor knapp 200 Jahren zur Steinbeschaffung die Terrassen im Röttgen vom Koblenzer Militär gesprengt wurden, lag auf dem Feld nicht nur das Geröll vom verwitterten Felsen, sondern auch eine dünne Schicht Lößlehm, die sich hier über die Jahrtausende abgelagert hatte. Bei der Anlage der Weinberge wurde hierauf eine 0,5 bis 4 Meter hohe Schicht aus Schieferboden und Gestein aufgebracht. Der Wein wird, wie alle Weine, als Ganztraube 12 Stunden auf der Maische und den Schalen gelassen, dann vorsichtig abgepresst. Spontan vergoren im großen Holzfass. Er verbleibt bis zur Füllung im Sommer auf der Vollhefe. Nur ab und zu Bâtonnage. Der 2017er Röttgen ist vielleicht der steinigste, der mineralischte von allen Weinen bei Heymann-Löwenstein. Gott ist der stramm ausgeprägt. Im Mund purer Stein und immenser Geradeauslauf. Und das Ganze in Verbindung mit der

Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Reinhard und Cornelia Löwenstein

Heymann-Löwenstein

€/Fl.

reifen Frucht dieses Jahrganges ist dann fast etwas gelb- und weißfruchtig und vanillig daherkommend. Weiche Birne, und dann dieser unglaubliche Zug geradeaus. Ein weicher, steiniger Extremist mit salziger Länge und guter Frische. Ich glaube, dass ist vielleicht in fünf Jahren der burgundischste Riesling von Löwenstein. Leichte Bitternote von der Phenolik der Schalen. Das passt ganz hervorragend und gibt ihm diese Struktur, die er braucht. Ansonsten würde er wahrscheinlich in dieser cremigen Weichheit zerfließen. Trotz all der Steinigkeit bleibt es eine milde Ausgabe, weil das Jahr so weiche, reife Beeren gebracht hat. Aber was ist gegen lecker zu sagen? Ein Genusswein! 97–98/100

Riesling Großes Gewächs Uhlen – Roth Lay GG

30177H 2016 6er • 2020–2046 0,751 (57,33 €/l) **43,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Suckling 96 Parker 93-94



Lobenberg: 2016 war hier ebenfalls beeinträchtigt durch die Erdraupen sowie Sonnenbrand und die Nässe-Problematik vor und in der Blüte. Es gibt nur 4000 Liter. Der Roth Lay wächst auf Schieferterrassen direkt zur Mosel. Der Schiefer ist klassischer Schiefer mit sehr hohem Eisengehalt. Verwitterungsgestein. Der Wein wird nach der Ernte in ganzen Trauben angequetscht. 12 Stunden Maischestandzeit auf Rappen und Schalen. Vorsichtiges abpressen und Vergärung mit spontaner Hefe im großen Holzfass. Er verbleibt bis zum übernächsten Frühjahr, also ganze 17 Monate, auf der Vollhefe. Ab und zu Bâtonnage.

Das ist Reinhard Löwensteins langsamer Wein. In 2016, ähnlich wie in 2012, 13,5% Alkohol und ca. 5–6 Gramm Restzucker. 2016 war die Terrassenmosel, deutlich vor allen anderen Bereichen der Mosel und anderen Anbaugebieten in Deutschland, in voller Reife, gar Überreife. Bei Löwenstein wurde schon um den 20. September herum mit der Ernte begonnen und am 20. Oktober war alles im Keller, da fing bei Clemens Busch die Lese gerade erst an. Auch in anderen Teilbereichen der Mosel wurde erst im späten November die volle Reife erreicht. Was bei dem perfekten Wetter allerdings problemlos war. Die Weine gerieten deswegen in den anderen Moselbereichen vielleicht etwas komplexer ob der langen Vegetationsphase und hatten vor allem höhere Säure. Die Terrassenmosel zeigt sich in einer üppigen, fast exotischen, hochreifen Situation. Und doch schafft der Uhlen – Roth Lay den Spagat zum feinen Wein. Er riecht sich fast wie der Abtsberg von der Ruwer. So schön steinig, so fein, so verspielt, floral. Feine Birnen- und Apfel-Aromatik. Gar nichts Exotisches, Rosiniges, Überreifes. Und nicht wie der Röttgen diesen Hang zum Barock, zur Feige und Dattel. Auch im Mund schafft er es, die Feinheit zu bewahren. Der Blockbuster des Jahres ist sicherlich der Röttgen und nicht der Roth Lay. Grandiose Länge. Der Mund zieht sich zusammen. Die Schiefrigkeit kommt durch und trotzdem ist der Wein nicht fett, sondern verspielt. So war 2012 auch schon. Botrytisfrei, schick, lang und trotzdem reich und cremig. Aber eben nicht Botrytis behaftet und exotisch sondern ein sehr cremiger, langer und dichter Riesling mit einer schicken, leicht bitteren Phenolik dazu. Aber nichts überfordert. Man sollte dem Wein sicher 10, 15 oder 20 Jahre einkellern, denn er wird zwar jung grandios sein, aber im Alter noch viel besser. Das ist eine wunderschöne Stilistik. Im Mund ist der Uhlen – Roth Lay sicherlich klar der stärkste Wein, wenngleich ich auf diesen barocken Powerwein Röttgen auch stehe. Aber hier im Uhlen haben wir diese zarte Feinheit und gleichzeitig den cremigen Schmelz des Jahrgangs 2016. Fülle, Üppigkeit und trotzdem nie zu fett. Das macht echt Spaß. Große Harmonie. Ein sehr stimmiger Wein. 97–100/100





Riesling Großes Gewächs Uhlen – Roth Lay GG

(ab September 2019)

32505H 2017 6er • 2021–2047 0,751 (61,33 €/l) **46,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Das ist Reinhard Löwensteins langsamer Wein. Der Wein ist auch schon in der Fassprobe im April 2018 der erhabenste Wein. Der sauberste und klarste Wein in der Nase. So clean. Tee, Litschi, Birne, Apfel. Fein. Auch einfach schöner Traubensaft. Sehr schön stylisch geradeauslaufend. Auch im Mund großrahmiger als der Röttgen, der als steiniger Extremist mit weicher Frucht daneben rüberkam. Im Roth Lay passen die beiden Komponenten etwas besser zusammen. Er ist nicht ganz so polterig wie der Röttgen, sondern erhabener. Die Phenolik passt mit dieser schönen, reifen, weißen Frucht. Eine gute Länge. Sehr stimmiger, großer Wein. Wenngleich ich finde, dass die 2016er bei Löwenstein, speziell die Großen Gewächse, vielleicht ein bisschen stärker waren, weil die Harmonie noch größer war, weil der seidige Trinkfluss vielleicht besser war. Die 2016er waren in sich stimmiger. Die saftig leckeren 2017er sind doch schon auf der einen Seite ganz schöne Kraftmaier mit dieser süßen, weichen Frucht, und auf der anderen Seite haben sie diese hohe Mineralik mit dem satten Extrakt. Ich denke, sie brauchen einfach auch viel länger. Und ob sie ganz die Größe des 2016er und des 2015er erreichen kann ich einfach noch nicht absehen. Ich bewerte ihn deshalb etwas vorsichtiger. 97–99/100







Katharina und Manfred Prüm

J. J. Prüm

Das Weingut J.J. Prüm entstand 1911 nach der Erbteilung des Stammgutes auf die sieben Kinder des letzten Inhabers, Mathias Prüm. Heute werden die legendären Weine von Dr. Manfred Prüm und seiner Familie erzeugt. Tochter Dr. Katharina Prüm hat vor einigen Jahren entschieden, sich gänzlich in den elterlichen Betrieb einzubringen, und dies tut sie mit vollem Erfolg. Grundlage des Familienbetriebes sind stattliche 22 Hektar in besten Lagen der Mittelmosel. Wie schon früher bei J.J. Prüm gilt auch heute die ganze Sorgfalt den Weinbergen, denn nur und ausschließlich hier entstehen nach Meinung der Familie die großen Weine. Kein Außenstehender durfte den sagenumwobenen Keller je betreten. Hier wird von vielen Laien und Experten neben den exzellenten Lagen und der überragenden, naturnahen Arbeit im Weinberg ein weiterer Grund für diese phantastischen Weinmysterien vermutet. Die Aufgabe des Kellers ist nach Meinung von Manfred und Katharina jedoch nur, die einzigartige Qualität des Weinbergs unverfälscht in die Flasche zu bringen. J.J. Prüm baut seine Weine traditionell fruchtig, mit moderater natürlicher Restsüße aus. Die hohe Säure, Rasse und Mineralität der Weine lässt diese jedoch eher trocken erscheinen. Die Weine können unglaublich gut altern. Der Preis für dieses riesige Potenzial scheint die jugendliche Unzugänglichkeit zu sein, reduktive Töne und sehr spezielle Hefearomen, die in manchen Jahren die frühe Genussfähigkeit beeinträchtigen. Reife Jahre wie 2003, 2005, 2007 und 2009 gefallen auch jung schon von Anfang an, trotz der reduktiven Nase, die explosive Frucht überstrahlt alle anderen Komponenten. Zu grandioser Form laufen die Weine auch in zuckerarmen Säurejahrgängen auf, die Balance ist einzigartig und sensationell! Mit den Jahren entwickelten sich aber auch von vielen Kritikern als schwach bewertete Jahrgänge zu wahren Meisterwerken. Wie dem auch sei, in jedem Fall gehören die Weine nach mehreren Lagerjahren zu den ganz großen Weißweinen der Welt und das trotz oder gerade wegen ihrer unverfälschbaren Identität und Eigenwilligkeit!

J. J. Prüm				€ / Fl.
Graacher Himmelreich Riesling Kabinett · fruchtsüß				
30687H	2016 6er • 2017–2041	0,75 l	(28,00 €/l)	**21,00**
Riesling 100 % • 9,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Gerstl 18+ Parker 93				
34104H	2017 6er • 2018–2042	0,75 l	(30,00 €/l)	**22,50**
Riesling 100 % • 9,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Pirmin Bilger 18+				

Lobenberg: Ich weiß noch, wie ich letztes Jahr geflasht war von diesem Kabinett, überhaupt von der Lage Graacher Himmelreich. Und was ich bisher in diesem Jahr probiert habe, egal ob bei Lieser oder bei Loosen, Graach gehört zum Allerbesten. Feine, rauchige Melonen-Nase. Birne, Apfel darunter. Sehr fein, verspielt. Feine Schieferaromatik darunter, etwas feuchter Stein. Unglaublich tänzerisch und filigran. Soooo verspielt. Die Frucht etwas mehr vorne und intensiver als im Jahrgang 2016. Auch die sehr lebendige Frische ist präsenter. Der Wein ist mit allen Bestandteilen klar intensiver als im Vorjahr. Dafür nicht ganz so filigran, nicht ganz bis aufs letzte Ende endpoliert. Aber je länger ich ihn probierte, desto mehr wird klar, dass dieser Kabinett zu den herausragenden im Jahr gehört. Wie schon 2016 einfach so unendlich fein, verspielt, mit wunderbarer Länge, aber nichts tut weh. Der Wein ist trinkfertig. Die Säure liegt zwischen 7 und 8, der Restzucker bei ca. 35 Gramm. Auf jeden Fall ein Kabinett in großer Harmonie und trotzdem mit einem richtigen Kick, mit der Lebendigkeit, die die Kabinette so unglaublich schön machen können. 96–98/100

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett · fruchtsüß				
30692H	2016 6er • 2017–2033	0,75 l	(33,33 €/l)	**25,00**
Riesling 100 % • 9,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Galloni 93				

Lobenberg: 2016, das Jahr der extrem langen Vegetationsperiode. Die Ernte war erst Mitte November zu Ende. Kühle Nächte im Sommer, leichter Regenfall im September. Alles kam wieder in Schwung und konnte dank des Indian Summers ewig hängen. Es brauchte auch diese Zeit, denn die kühlen Nächte haben die Säure in diesem Bereich der Mosel grandios erhalten. Die volle Reife war erst im November gegeben. In dieser Wehlener Sonnenuhr sieht man doch nochmals den großen Terroir-Unterschied in der Lage zu dem Graacher Himmelreich, der mich gerade so fasziniert hat. Die Wehlener Sonnenuhr kommt mit einer unglaublichen Intensität und mehr Kraft aus dem Glas. Auch hier ohne Botrytis, ohne





Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Manfred Prüm

J. J. Prüm

€/Fl.

Exotik. Würziger, dichter Bratapfel, reife Birne sowie ein bisschen Melone. Aber alles mit höchster Intensität. Der Mund hat zwar auch eine recht deutliche Übereinstimmung mit dem Graacher Kabinett, weil er eben genauso fein ist und auf deutscher Frucht läuft. Auch hier kaum Botrytis. Sehr schicker, tänzelnder, spielerischer Wein. Wenn Kabinette immer so sauber wären, könnte ich wirklich ein großer Fan der Kabinette von Prüm werden. 2016 ist auf jeden Fall auf Anhieb mein Lieblingsjahrgang hier. Weil es einfach so eine wunderbare Pikanz aus der Kombination von Extraktsüße und Säure hat. Das Ganze ist nie fett, sondern spielerisch leicht und mit viel Saft über die Zunge gleitend. Toller Kabinett, vielleicht gleichwertig zum leichtfüßigeren Himmelreich, den ich ob seiner famosen Verspieltheit einfach etwas lieber habe. 97+/100

Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese · fruchtsüß

34636H 2017 6er • 2021–2062 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Riesling 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Prüms machen aus der Zeltinger Sonnenuhr, wo sie nur eine ganz kleine Lage haben, nur ab und zu Weine. Manchmal einen Kabinett, manchmal eine Spätlese – so wie 2017. Und das ist eine Spätlese, die es in sich hat, weil sie mit Abstand das Zarteste ist, was ich neben Clüsserath an Spätlesen 2017 probiert habe. Nichts kracht. Die Säure wird sicherlich unter 8 liegen. Der Wein ist ultrafein. Sehr schön lang, so spielerisch. Das könnte ein 2016er sein in dieser totalen Eleganz und Zartheit. So feine, blumige Nase. Auch über die Zunge läuft er fast trinkfertig mit unglaublich viel Charme. Nichts tut weh, nichts ist zu intensiv in der europäisch gelben Frucht. Auch die Zitrus-Note sticht nicht. Die Mineralität liegt als feines Salz auf der Zunge. Diese Spätlese trinkt sich wie ein Kabinett, sie läuft wie ein Kabinett. Ich wäre nie auf eine Spätlese gekommen. Ich betrachte sie einfach als eine Erweiterung der Kabinette, auch wenn Spätlese drauf steht. Phänomenal. Ich werde sie auf jeden Fall mit in mein Angebot nehmen. 97–100/100



Graacher Himmelreich Riesling Spätlese · fruchtsüß

30688H 2016 6er • 2020–2061 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 95

34105H 2017 6er • 2021–2062 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Europäische Nase. Gelbe Frucht. Frei von Botrytis, wie die Kabinette. Ganz sauber, clean. Und bei Prüm ist 2017 wirklich verblüffend, weil es so ähnlich ist wie 2016. So fein, so verspielt. Gott macht die Nase eine Freude. So komplex. Der Zucker kaum spürbar. Und wie bei der Zeltinger Spätlese zuvor, auch hier so leicht, so spielerisch, dass man an einen Kabinett denken könnte. Aber dann kommt doch ein bisschen mehr Volumen. Die Zeltinger Sonnenuhr ist doch eindeutig die noch leichtere und feinere. Dafür haben wir hier einen riesengroßen Wiesenblumenstrauß, neben Birne und Apfel, Melonen, auch Tee, Salz, Schiefer. Aber immer fein bleibend. Dagegen ist die Wehlener Spätlese fast behäbig, obwohl sie frisch ist, aber sie macht eben so viel Druck und verlangt einem viel Aufmerksamkeit ab. Das tut die Graacher Spätlese nicht. Sie ist einfach nur da. Natürlich auch um mit unglaublich viel Freude genossen zu werden. Die unendliche Leichtigkeit des Seins. Und genau das will ich. Im Mund kommt dann ganz guter Schub. Aber auch dieser Schub ist anders als in der Wehlener, kommt zwar massiver als in der Zeltinger, aber bleibt so fein dabei, bleibt so verspielt. Schiebt richtig viel Boskoop-Bratapfel mit dieser tollen Säure und dieser leichten Erdigkeit. Trotzdem bleibt es ganz fein, nie tut etwas weh. Die Säure ist überhaupt nicht spitz, der Zucker ist nicht fett. Nichts ist ölig. Das ist eine feine, filigrane Spätlese. Nicht ganz so ultrazart eben wie die Zeltinger, aber doch viel viel feiner und trinkiger als die Wehlener Sonnenuhr. Auch diesen Wein kann man sofort trinken als Essenbegleiter. So schön. Die Prüms haben 2017 so unglaublich feine Weine gemacht, die den Genießer einfach nicht überbeanspruchen, sondern ihn bei jedem Schluck einladen zu einem weiteren. Superber Stoff. 98–100/100



Graacher Himmelreich Riesling Auslese · fruchtsüß



30693H 2016 6er • 2018–2060 0,75l (44,67 €/l) **33,50**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 95 Galloni 94

34103H 2017 6er • 2019–2061 0,75l (44,67 €/l) **33,50**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Bis zur Auslese ist bei Prüm alles noch clean, denn wir haben dieses Jahr auch Auslesen mit Goldkapseln in allen Spielarten und die sind zum Teil 100% Botrytis. Aber in dieser Auslese vom Graacher Himmelreich sind wir eben noch ganz sauber. Das hier ist eine Verlängerung des Kabinetts und der Spätlese in dieser unendlichen Feinheit. In dieser, wie schon 2016, unglaublich verspielten Leichtigkeit. Der Wein kommt mit wunderschöner, gelber, europäischer Frucht, was immer ein Anzeichen für Botrytis-freie Weine ist, denn sonst kommt auch Maracuja. Aber die Auslese hat deutlich mehr Mineralik, zeigt sehr viel

J. J. Prüm

€ / Fl.



Katharina Prüm

Schiefer dazu. Der Mund hat eine rauchige Würze vom Schiefer. Darauf läuft eben Apfel und Birne. Jetzt auch ein bisschen Zitrusfrucht und Zitronengras, süßer Asam Tee. Alles gut verwoben, aber auch ultrafein bleibend. Und was das Besonderes ist: nie schwer, nie üppig, nie fett. Das ist eine Auslese, die wie schon die Spätlese einfach trinkbar ist. Die Frage ist nur, ob man zur Auslese greifen muss um genau diese verspielte Mineralik in den Mund zu bekommen. Dieses total Filigrane des Graacher Himmelreichs. Oder ob man da nicht letztlich besser beim Kabinett oder der Spätlese aus gleicher Lage bleibt. Der Kabinett muss aber aufgeben wenn es zur Essenbegleitung kommt. Da ist es dann die Spätlese. Und es mag Gelegenheiten für die Auslese geben, aber im Grunde bin ich persönlich ganz hervorragend mit Kabinett und Spätlese bedient. Die Auslese bedarf eines außergewöhnlichen Anlasses. Was man ihr aber zugutehalten muss ist, dass diese 2017er Graacher Auslese von allen Auslesen der Prüms die allerfeinste, die verspielteste und die trinkfertigste ist. Mit so einem wunderschönen Trinkfluss – das macht richtig Freude. Ich trinke nicht besonders gerne Süßweine, aber diesen Wein kann ich einfach so trinken. Ich setze ihn trotzdem nicht über die Spätlese, sie sind beide nur verschiedene Stadien der gleichen Ausrichtung. 98 – 100/100

Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese · fruchtsüß

30690H 2016 6er • 2021 – 2071 0,75l (51,33 €/l) **38,50**

Riesling 100 % • 8,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Parker 94 Winespectator 94

Lobenberg: Die Wehlener Sonnenuhr ist die viel klassischere Lage bei Prüm. Die Weine sind deutlich strukturierter, haben mehr Ecken und Kanten und Kraft. Sie halten die Süße und Säure zusätzlich über die Struktur in einem wunderbaren Rahmen. Das ist klassischer, großer Riesling. Schon die Nase ist sehr viel strukturierter als die vom Graacher Himmelreich. Nicht besser, nur präziser und definierter im Geradeauslauf. Die Ecken und Kanten stehen ganz klar. Auch hier nur europäische Frucht. Wunderbar süßer, intensiver Bratapfel, Boskoop, darunter auch Quitte. Hier sogar ein bisschen Litschi. Unendlich lang, unendlich duftig, total clean und traubig. Der Mund auch wieder in dieser extremen Präzision. So geradeaus, so saubere Kanten, aber fast etwas Phenolik, fast ein bisschen Tanninschärfe. Und trotz der absoluten Sauberkeit ein bisschen Wucht und Fett. Das ist eine ganz große Auslese, aber wenn ich ganz ehrlich bin, und das passiert mir selten im Bezug auf gerade diese zwei Lagen, gefällt mir die unglaublich liebe Graacher Himmelreich Auslese in diesem Jahr klar besser. Weil dort der Liebreiz mit der Pikanz eine perfekte Ehe eingeht. Hier bei der Wehlener Sonnenuhr mag vielleicht die kraftvolle Struktur die letzte Finesse stören. 97 – 100/100



Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel · fruchtsüß

22502H 2012 6er • 2014 – 2081 0,75l (93,33 €/l) **70,00**

Riesling 100 % • 8,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20 Parker 96+

Lobenberg: Während die Spätlese und die Auslese keinerlei Botrytis aufweisen, und hier nur extrem wenig Botrytis ins Spiel kommt, ist diese 2012er GK eine brutal klare Angelegenheit. Nicht ganz so extrem im Spannungsbogen wie in 2011, dafür zugänglich, lecker, apfelig. Ein Traum zum Reinspringen. Die Dichte ist grandios, aber die Verspieltheit obsiegt. Er ist nicht so erhaben wie der 11er: „Du musst mich erobern“, sondern hier kommt alles sofort und freiwillig und mit viel Freude. 100/100





Deutschland · Mosel Saar Ruwer





Markus Molitor

Als der blutjunge Markus Molitor 1984 mit 20 Jahren das Weingut an der Mosel vom Vater übernahm, fing er praktisch bei Null an; ohne jede eigene Anbaufläche. Also harte Maloche auf gepachtetem Rebland. Stück für Stück hat er über die Jahrzehnte Hanglagen dazu gekauft und kann heute gut 50 Hektar seinen Besitz nennen. Ganz bei Null war es dann doch nicht, Talent und Genie vererbt sich ja auch und die Tradition und Erfahrung seiner Familie, die seit acht Generationen im Weinanbau arbeitet, bleibt und ist ihm oberstes Gebot. Was dazukommt ist sein unglaublicher Ehrgeiz und sein Arbeitsethos, dem Typ hat man den Docht der Lebenskerze an beiden Seiten angzündet. Wein heißt bei Molitor kompromisslose Qualitätsarbeit und Selektion im Weinberg, Steillagen und natürlich nur und ausschließlich Handarbeit. Dieser geniale Winzer steuert dann die Ernte im Weinberg höchstpersönlich und ist selbst sein eigener Kellermeister mit äußerster Präzision im Keller. Während der Gärphase schläft er im Keller, zum Teil im Stehen, er träumt mit offenen Augen, jedes Blub trägt ihn in andere Sphären. Ziel ist es ausschließlich grandiose Weine zu machen, die natürlich lagentypisch, unverwechselbar und extrem lagerfähig sind. Seine Weine brauchen daher das eine oder andere Jahr um sich zu öffnen. Der Sitz des Weinguts liegt inmitten des Wehlener Klosterbergs. Molitor bewirtschaftet Weinberge in 15 verschiedene Lagen von Brauneberg bis Traben-Trarbach und seit 2001 auch an der Saar. Ihn interessieren nur und ausschließlich Steillagen. Es ist für Markus Molitor eine Herzenssache, der Vielfalt des Terroirs und den verschiedenen Mikroklimata der Weinberge Ausdruck zu verleihen. Jede Lage ist auf Ihre Art einzigartig und jeder Jahrgang kommt geschmacklich zum Ausdruck. Bis zu über 100 Jahre alte, wurzelechten Reben als Basis für unvergleichliche, feinste Mosel-Weine. Die Rebfläche ist überwiegend mit Riesling bestockt – auf ausgesuchten Parzellen wachsen aber auch herausragende Weiß- und Spätburgunder, bei denen er sogar als Moselaner erstaunlicher Weise nach dem Primus Fritz Becker in der ersten Reihe steht. Die steilsten Hanglagen mit bis zu 80% Neigung werden in liebevoller Kleinarbeit von Hand bewirtschaftet. Mehrfache Selektion und bewusste Begutachtung jeder einzelnen Traube. Um bei den Weinen eine optimale Balance zu erreichen, wird bewusst das Risiko der späten Ernte eingegangen. Man setzt auch bewusst nicht allein auf die technische Analyse; die Erfahrung bestimmt, wann eine Traube die richtige Reife erreicht hat. Bei Molitor wir ausschließlich spontan vergoren. Schönungsmittel, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel werden bewusst vollkommen abgelehnt. Der Ausbau der Weine erfolgt zunächst im Edelstahltank. Die großen Lagenweine gären danach noch in großen (1000, 2000, 3000 Liter) Holzfässern aus hochwertiger, luftgetrockneter Eiche. Die Weine werden kühl und langsam vergoren. Durch das anschließende monatelange Liegen der Weine auf der Feinhefe erhalten sie die weiteren Schmelz und Fülle. Durch seine sorgsame Arbeit im Weinberg die vielen verschiedenen Lagen kann Markus Molitor wirklich das gesamte Potenzial der Mosel nutzen und zeigen. Da er nicht im VdP ist kann er seine eigene Kennzeichnungssystematik nutzen. Wenn man sie erstmal begriffen hat ist alles glasklar: Alle im Geschmacksbild trockenen Weißweine haben eine weiße Kapsel (danach je süßer desto farbiger). Die Lagen stehen auf dem Etikett, dann gibt es klassisch QbA, Kabinett, Spätlesen und Auslesen, in der weißen Kapsel alle trocken im Geschmacksbild. Und alle, auch schon die Kabinette, qualitativ großartig und über Jahrzehnte lagerfähig. Die Auslesen haben Zusatzmerkmale, je reichhaltiger, extraktreicher und in Markus Beurteilung hochwertiger und dichter ein Auslese-Wein ist, desto mehr Sterne bekommt er dazu, das reicht von null bis max. drei. Und es gibt dann logischer Weise nicht in jedem Jahrgang alle Sterne, es sind keine relativen sondern absolute Qualitätsinsignien. Das Sternesystem mit Lagen gibt es auch im Weißburgunder und Pinot Noir, die von der Rechtsverordnung alle nur Qualitätswein ohne Prädikate sein dürfen. Und nun tauchen Sie bitte ein in die grandiose Weinwelt des Markus Molitor, eines absolut weinverrückten und genialen Workaholics. Ich habe seine absoluten Highlights für Sie rausgefischt!





MARKUS MOLITOR



Markus Molitor

€ / Fl.



Riesling Schiefersteil Weiße Kapsel · trocken

31789H 2016 6er • 2018 – 2030 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Galloni 90 Parker 90

Lobenberg: Aus diversen Steillagen, eine perfekte Riesling-Assemblage aus dem grandiosen Finesse-Rieslingjahr. Biss und Salz, Grapefruitfrische und cremiger Schmelz. Orangen bis Apfel und Zitrusfrüchte, dicht und crisp zugleich, kann problemlos mit jeder Einzellage anderer Moselaner mithalten, sehr eindrucksvoll, pikant und lecker zugleich. 92 – 93/100

Pinot Blanc Einstern * · trocken

31788H 2016 6er • 2018 – 2028 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Pinot blanc 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 90

Lobenberg: Sensationeller Schmelz in Tateinheit mit Birne und weißem Pfirsich, alles unterlegt von Orangenzesten und pinker Grapefruit, Jasmin, Kalkstein, salzige Note. Nicht exotisch sondern immer klar und europäisch, ein Weißburgunder mit einem Geradeauslauf wie ein feiner Chardonnay aus dem Burgund und auch mit der entsprechenden Fülle und Cremigkeit. Ganz dezent stützendes großes Holz. Gehört sicher zu den besten Weißburgundern Deutschlands. 93 – 94/100



Riesling Erdener Treppchen Kabinett Weiße Kapsel · trocken

31813H 2016 6er • 2018 – 2040 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Riesling 100 % • 10,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Wenn ich nicht so verliebt wäre in das ultrafeine Kabinett Fuder 6 aus der Zeltinger Sonnenuhr, ich müsste diese, neben dem Graacher Himmelreich und der Zeltinger Sonnenuhr doch so feine Kabinettlage mit an die vordere Stelle der trockenen Kabinette aus dem übergroßen Finessejahrgang, also DEM Kabinettjahr schlechthin, setzen. Mit dem Kabinett Wehlener Klosterberg ringt letztlich das Treppchen aber nur um den zweiten Platz, das Fuder 6 ist noch etwas feiner, noch etwas erhabener, verspielter, verträumter als die zwei Wettbewerber aus eigenem Haus. Aber es geht nur um Nuancen und alle drei zeigen doch schöne Terroir-Unterschiede. 94+/100



Riesling Wehlener Klosterberg Kabinett Weiße Kapsel · trocken

31790H 2016 6er • 2018 – 2040 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Riesling 100 % • 10,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Galloni 90 Parker 90

Lobenberg: Die extreme Ausdrucksstärke des Wehlener Schieferterroirs mit viel Salz und Gesteinsmehl, dazu der extrem feine Jahrgang 2016 und die verspielte, tänzelnde Kabinettstruktur des burgundischsten deutschen Winzers. Mehr für so kleines Geld gibt es nicht in Deutschland. 94 – 95+/100

Riesling Ürziger Würzgarten Spätlese Weiße Kapsel · trocken

31791H 2016 6er • 2018 – 2045 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Riesling 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 95

Lobenberg: Ich weiß nicht ob das Namensspiel das Entscheidende ist, aber die Ürziger Weißweine sind unglaublich würzig. Der Name Ürzig ist auch in der Tat so entstanden. Das ist roter Schiefer mit sehr hohem Eisenanteil. Deshalb sind diese Weine so unglaublich druckvoll, würzig und spannungsgeladen. Der superfeine Finessejahrgang 2016 balanciert diese süße und gleichzeitig Säure beladene Wucht und Zitrusfrucht auf ein nie gekanntes Niveau. Pinke Grapefruit, Orangenschalenabrieb, grüne Orange, Mandarine und ganz viel Stein neben großartigem Schmelz und komplexer Hintergründigkeit. Man scheint die Eisenwürze der Lage schon in der Nase zu haben und zugleich cremig tänzelnd verzaubert zu werden. Das ist kein teurer Wein, kein ganz großer Wein, aber er stellt schon in der Nase durchaus Großes Gewächs Qualität da. Diese hohe Intensität setzt sich zusammen mit der komplexen Finesse im Mund fort. Mandarine in Salz gewendet. Das Ganze mit einem leichten, süßen Karamellschwänzchen hinten dran. Unglaublich frisch und durch die Mineralität, durch diese Eisenhaltigkeit, durch diese tiefe Würze bekommt dieser Wein eine Spannung, dass sich der Mund zusammen zieht. Druck, der dann durch 2016er Feinheit in Wohlgefallen aufgeht. Wir erreichen hier fast das Große Gewächs eines Ernie Loose, wir sind ihm durchaus auf der Spur. Das ist ein wirklich eigenständiger, unikathafter Wein innerhalb der Serie von Markus Molitor. Ich bin begeistert. 96/100



Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Markus Molitor

€/Fl.

Riesling Zeltinger Sonnenuhr Spätlese Weiße Kapsel · trocken

31795H 2016 6er • 2018–2045 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 95

Lobenberg: Eigentlich ist nicht Fuder 6 DER Kabinett Molitors, sondern diese fast trockene Spätlese. Vielleicht ist das Fuder 6 noch einen Hauch zarter und feiner, und diese Spätlese etwas dichter und dicker, cremiger. Und es ist quasi der günstigere, etwas kleinere, jüngere Bruder der zwei 100-Punkte trockenen Auslesen. Aber auch hier hält die grandiose, leicht exotisch unterlegte Zitrus/Grapefruit/Maracuja die Balance, Salz und Schiefer sind präsent, der Wein zieht den Gaumen zusammen von dieser tollen Spannung. Und dabei ist er fast weißburgunderhaft fein und cremig und kreidig, ein kleiner Corton Charlemagne. 96+/100



Riesling Zeltinger Sonnenuhr Kabinett Fuder 6 Weiße Kapsel · trocken

31792H 2016 6er • 2018–2042 0,75l (32,00 €/l) **24,00**

Riesling 100% • 10,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 93+

Lobenberg: Reiner Schiefer, die Reben sind 80–90 Jahre alt und wurzelecht. Der Wein wurde als Ganztraube angequetscht, dann bis zu einen Tag auf der Maische belassen, später abgepresst und dann im Holzfass spontan vergoren. Dichte, cremige, burgundische Nase, aber überaus fein, zart und von der Säure geküsst. Der Wein ist so unendlich fein. In der Nase ganz feine Aprikose nebst Zitronengras, eine Spur vom Holz, weiße Kreide, zarte Mirabelle, Reneklode und dabei alles spielerisch zart und lang. Eine wunderschöne Aromatik und etwas wild von der Spontanvergärung. Wunderbarer Mandarinen- und Aprikosenmund. Auch ein bisschen weiße Johannisbeere. Obwohl er so wenig Alkohol und Zucker hat, bringt der Wein einen feinen süßen Schmelz mit, ist tänzelnd und hallt lange auf Orangenzesten, feiner heller Aprikose, weißen Blumen und weißem Pfirsich nach. Eine leicht kreidige, salzige Mineralität. Ein genialer Riesling. Ein ziemliches Unikat. Total raffiniert und pikant, ein strahlender Wein mit grandioser Finesse. Ein Kabinett mit wenig Alkohol und dennoch mit der ganzen Klasse eines großen Weins! Molitor hat bei seinen genialen Rieslingen ob ihrer cremigen Burgunderhaftigkeit irgendwie ein Alleinstellungsmerkmal. Superber Stoff. 96+/100

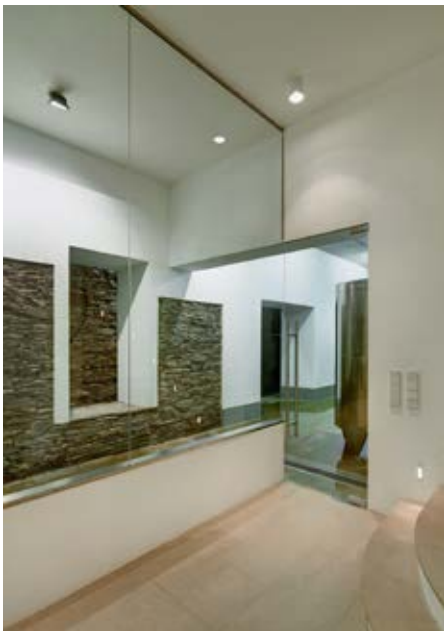


Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese ** Weiße Kapsel · trocken

31796H 2016 6er • 2018–2055 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Parker 96

Lobenberg: Nun ein Wein vom Allerbesten, vom Obermeister der burgundischen Mosel-Riesling-Ausprägung, Markus Molitor. 2016 nur mit zwei Sternen nach den drei Sternen in 2015. Wieso? Der ist mindestens gleichwertig, 2016 ist eher feiner, finessereicher und hintergründig komplexer. Auch hier über 100 Jahre alte Reben in Einzelpfahlerziehung, wurzelecht, spontan vergoren im Holz, und nur im Holz ausgebaut. So viel feiner als der Ürziger Würzgarten. Wehlen hat eben die sehr viel feineren Weine. Nicht ganz so fein wie die Zeltinger Sonnenuhr, auch nicht so verspielt wie das Graacher Himmelreich, aber schon mit das Feinste, was die Mosel zu bieten hat. Und, anders als der Ürziger Würzgarten, ist der Mund hier nicht so krachend laut. Es kommt keine Maracuja, sondern Pinke Grapefruit und in 2016 auch weiße Birne und Weinbergpfirsich und Kreide. Sooo raffiniert! Es kommt nur leichte Mandarine und sehr viel Traubigkeit. Viel weißes Steinobst. Fein und trotzdem hochintensiv, spannungsgeladen, sehr viel Mineralität, sehr viel Stein. Die Schiefrigkeit kommt komplett durch. Die Augen ziehen sich zusammen, die Zunge rollte sich. So viel Druck, und trotzdem so unglaublich fein. Trotz dieser hohen Intensität nicht laut, nicht krachend wie der Ürziger Würzgarten, sondern schwebend und lang. Nicht ganz die Dimension der Zeltinger Sonnenuhr, die im Grunde so zurückhaltend, fein schwebend daherkommt, dass für viele Genießer der Wein gar nicht so einfach zu verstehen ist. Hier bei dem Wehlener haben wir durchaus Druck, durchaus große Länge und hohe mineralische Spannung, aber durch das Jahr 2016 auch unerhörte Feinheit und komplexe Hintergründigkeit, fast etwas geheimnisvoll. Dieser Wehlener stellt genau das Zwischenstück zwischen dem laut krachenden Ürziger Würzgarten und der extrem abgehobenen, erhabenen Feinheit der Zeltinger Sonnenuhr dar. Und trotzdem ist es ein extrem feiner Ultra-Finessewein. Für mich so gut wie 2015 und er kostet wegen eines fehlenden Sterns nur die Hälfte. Das war nicht nötig, aber lieben Dank Markus! 99–100/100



Markus Molitor

€ / Fl.

Pinot Blanc Wehlener Klosterberg *** · trocken

34619H 2016 6er • 2018 – 2041 0,75 l (50,67 €/l) **38,00**

Pinot Blanc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Die Reben stehen im Wehlener Klosterberg direkt am Haus in einer Steillage. Die ältesten Pinot-Blanc-Reben von Molitor. Die Reben sind 1997 gepflanzt worden. Den *** Pinot Blanc gibt es nur in besonders guten Jahren. 100 % Schiefer, gelesen in mehreren Gängen als Ganztraube. Die Erntemenge wird geteilt. Ein Teil davon wird entrappt und die Beeren gehen komplett in eine Maischegärung, also wie eine Rotweinvergärung. Komplett auf der Schale für 10 – 12 Tage. Der größere Teil wird als Ganztraube, also mit allen Stielen und Stängeln, gemahlen. Dann wird 18 Stunden auf der Maische stehen gelassen, danach erfolgt die Abpressung und Vergärung. Die auf der Schale belassenen Ganztrauben werden im Stahl vergoren und danach abgepresst, geklärt und dann kommen sie auch ins kleine Holzfass. Alles wird im neuen Holz aus Burgund vergoren. Nach der Vergärung werden die beiden verschiedenen Teile wieder zusammengeführt. Alles wird hier historisch per Korbpresse gepresst. Der Ausbau des 2016ers verlief über 14 Monate im neuen Holz. Dann wurde nochmals durchprobiert und die besten Fässer wurden in Stahl überführt, um eine einheitliche Cuvée zu haben. Die Füllung erfolgte erst Ende März 2018. Der Wein zeigt natürlich in der Nase Spuren vom neuen Burgunderholz mit den klassischen Raucharomen. Aber er zeigt auch schon alle Weißburgunder-Eigenschaften. Die weißen Blüten, der weiße Pfirsich und relativ viel Wucht. Das braucht Jahre, um sich bändigen zu lassen. Im Mund ein unglaublich cremiger Ansatz. Eine Weißburgunder-Stilistik wie ein Corton-Charlemagne (der enthält relativ viel Weißburgunder, was aber kaum jemand weiß). Ganz tolle Länge, aber gleichzeitig auch diese weiße Frucht, diese weiße Blüte. Das Ganze ist ziemlich opulent. Dagegen ist der berauschende Einstern Pinot Blanc einfach nur schlank und fein und unglaublich charmant. Aber auch der ist ja schon mit guter Struktur und Mineralik gesegnet. Der Dreisterner ist aber im Weißburgunder mit das Beste, was ich je probiert habe. Das ist großes Kino. Das kann mit Joachim Hegers „Gras im Ofen“ mit. Ich bin ziemlich begeistert, und dieser Wein kostet unter 40 Euro Endverbraucher, und das ist schon fast ein Schnäppchen bei dieser Klasse. Zusammen, mit, vor oder ganz leicht hinter Joachim Hegers großem Weißburgunder für mich der beste reine Weißburgunder in Deutschland. 97 – 98+/100



Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese ** Weiße Kapsel · trocken

27752H 2003 6er • 2015 – 2035 0,75 l (76,00 €/l) **57,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

35149H 2007 6er • 2010 – 2044 0,75 l (66,40 €/l) **49,80**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Parker 95

35148H 2008 6er • 2010 – 2045 0,75 l (66,40 €/l) **49,80**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Parker 94

35147H 2011 6er • 2013 – 2048 0,75 l (66,40 €/l) **49,80**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 95

31794H 2016 6er • 2018 – 2055 0,75 l (50,67 €/l) **38,00**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 98

Lobenberg: Gäbe es die Dreisterne trockene Auslese nicht, ich hätte 100 Punkte vergeben. Burgundisch-cremige, feine, füllige Nase. Final wird die Nase wieder schlank, zeigt unglaubliche Steinigkeit und konzentrierten Geradeauslauf. Im Mund leichte Süße – Mandarine, Pfirsich, Aprikose, mit Litschi, sogar ein wenig Pfingstrose, Mango, dann kommt Maracuja, feine Süße. Der Wein trinkt sich nicht süß, hat aber diese Cremigkeit und Fülle. Auch im Mund nach dem ersten Schluck eine sich einstellende hohe Konzentration, trocken durchgegoren.Und das ist alles wie bei den Drei Sternen, nur ohne den Turbolader und finalen Druck der explosiven süßsauren Pikanz, dafür fast feiner. Mancher verträumte Genießer wir die feinere, hintergründigere 2-Sterne-Finesse-Version vorziehen. Und wie schon gesagt, 100 gingen hier auch. 98 – 100/100



Markus Molitor





Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Markus Molitor

€/Fl.

Riesling Graacher Himmelreich *** Auslese Weiße Kapsel · trocken

35150H 2012 6er • 2014–2056 0,751 (113,33 €/l) **85,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 95+

31810H 2016 6er • 2018–2060 0,751 (101,33 €/l) **76,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98

Lobenberg: Endlich hat die Zeltinger Sonnenuhr *** weiße Kapsel einen würdigen Gegner. Ein Wiedersacher oder Bruder im Geiste, denn das Himmelreich ist 2016 für mich DIE Finesselage Deutschlands. Aber der geneigte Finessetrinker möge bitte noch mehr Hintersinn und Bereitschaft zur verträumten Komplexität mitbringen. Und der Käufer sollte jünger sein oder aus einer langlebigen Familie stammen. Die 2016er Weine von Molitor sind das Raffinierteste und Hintersinnigste, was ich je probiert habe, und nach 20 Jahren offenbaren sich Nuancen, die man in jungem Stadium nur mit ganz viel erfahrung zu erahnen vermag. 2016 Markus Molitor, wahrhaft emotionale Weine. 100/100

Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** Weiße Kapsel · trocken

30827H 2003 6er • 2015–2045 0,3751 (145,33 €/l) **54,50**
Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98

35151H 2011 6er • 2015–2043 0,751 (118,67 €/l) **89,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

24121H 2012 6er • 2014–2050 0,751 (118,67 €/l) **89,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

31793H 2016 6er • 2018–2060 0,751 (104,00 €/l) **78,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98+ Gault Millau 97

Lobenberg: Rien ne va plus – Wäre Molitor im VDP wäre dieser 2016er vielleicht mein allerbestes GG. In 2016 nur noch das etwas finessereichere ***Himmelreich aus gleichem Haus als Konkurrenz um die Krione deutscher Weine. Beide ganz groß! Die Reben für die Auslesen sind zwischen 100 und 120 Jahren alt. Einzelpfahl, wurzelecht. 100% Schiefer-Hochlage. Anquetschen, lange Maischestandzeiten auf den Rappen, total spontan vergoren (wie alle Weine bei Markus Molitor). Die leichte Phenolik der Maischestandzeit bekommt der Nase sehr gut. Der Wein präsentiert sich daher nicht ganz so wild wie erwartet, nicht ganz so ungestüm, sondern hat eine fast burgundisch-cremige, feine, füllige Nase. Final wird die Nase wieder schlank, zeigt unglaubliche Steinigkeit und konzentrierten Geradeauslauf. Im Mund leichte Süße – Mandarine, Pfirsich, Aprikose, mit Litschi, sogar ein wenig Pfingstrose, Mango, dann kommt Maracuja, feine Süße. Der Wein trinkt sich nicht süß, hat aber diese Cremigkeit und Fülle. Auch im Mund, nach dem ersten schluck, eine sich einstellende hohe Konzentration, trocken durchgegoren. Die Süße des ersten Eindruckes verschwindet vollständig. Es bleibt ein steiniger, mineralischer Geradeauslauf mit Knackigkeit und zugleich burgundischer Finesse. Zweiminütiger Nachhall. Grandioser Stoff mit viel Struktur und zugleich großer Feinheit. Ein Wein, der wesentlich feiner und burgundischer ist als die meisten Großen Gewächse des ohnehin schon burgundisch feinen Jahrgangs. Dabei uznendlich raffiniert und voller Spannung. Das ist wirklich feiner, toller Riesling der Extraklasse. 100/100



Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese *** Weiße Kapsel trocken

35152H 2007 6er • 2009–2052 0,751 (140,00 €/l) **105,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Ein Wein vom Allerbesten, vom Obermeister der burgundischen Mosel-Riesling-Ausprägung, Markus Molitor. Über 100 Jahre alte Reben in Einzelpfahlerziehung, wurzelecht, spontan vergoren im Holz, und nur im Holz ausgebaut. So viel feiner als der Ürziger Würzgarten. Wehlen hat eben die sehr viel feineren Weine. Nicht ganz so fein wie die Zeltinger Sonnenuhr, auch nicht so verspielt wie das Graacher Himmelreich, aber schon mit das Feinste, was die Mosel zu bieten hat. Und, anders als der Ürziger Würzgarten, ist der Mund hier nicht so krachend laut. Es kommt keine Maracuja, sondern Pinke Grapefruit. Es kommt nur leichte Mandarine und sehr viel Traubigkeit. Auch weißes Steinobst. Fein und trotzdem hochintensiv, spannungsgeladen, sehr viel Mineralität, sehr viel Stein. Die Schiefrigkeit kommt komplett durch. Die Augen ziehen sich zusammen, die Zunge rollte sich. So viel Druck, und trotzdem so unglaublich fein. Trotz dieser hohen Intensität nicht laut, nicht krachend wie der Ürziger Würzgarten, sondern schwebend und lang. Nicht ganz die Dimension der Zeltinger Sonnenuhr, die im Grunde so zurückhaltend, fein schwebend daherkommt, dass für viele Genießer der Wein gar nicht so einfach zu verstehen ist. Hier bei dem Wehlener haben wir durchaus Druck, durchaus große Länge und hohe mineralische Spannung. Ein Wein für die Ewigkeit. Im Charakter sind sie alle anders. Dieser Wehlener stellt genau das Zwischenstück zwischen dem laut krachenden Ürziger Würzgarten und der extrem abgehobenen, erhabenen Feinheit der Zeltinger Sonnenuhr dar. Und trotzdem ist es ein ultra Finessewein. 97/100



Markus Molitor

€ / Fl.

Riesling Bernkasteler Doctor AL*** Weiße Kapsel (Versteigerungswein)

34831H 2016 6er • 2019 – 2035 0,75l *

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 100

Parker: This is Markus Molitor's very first wine from the prestigious grand cru in which he has leased 1,300 square meters since winter 2016. Like the three-starred Himmelreich Auslese trocken, the 2016 Riesling Bernkasteler Doctor Auslese *** (White Capsule) –Auction– opens with an excitingly deep, pure, flinty-mineral and refreshing nose with bright yet super ripe and concentrated Riesling aromas, oak leafs and crushed stones. This bouquet is excitingly pure and smoky on the deep, fine and concentrated lemon nose! Silky, highly finessed and tight on the perfectly balanced yet extremely mineral, fresh and complex palate, the 2016 is a full-bodied and rich yet fascinatingly droolworthy Doctor that combines its complexity and perfect ripeness with unreal finesse and a firm, persistent structure. How lush and rich, incredibly fine and salty this Doctor is! Provided with refreshing, finely grained minerals as well as dashes of lime juice and a tight, tensioned structure, this is likely the finest dry Riesling I've had in my life. Even from the entire glass you smell mirabelles and cold stones. The richness and concentration of this Doctor are carried away by its purity, mineral complexity and freshness. Tasted two times from the same bottle in March 2018. And yes, I left the bottle pretty much empty. That's not an all too bad sign, I'd say. 100/100



Riesling Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett Grüne Kapsel · feinherb

31802H 2016 6er • 2018 – 2050 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Riesling 100 % • 9,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 92 Parker 92

Lobenberg: Markus Molitor ist nicht nur der Meister der Riesen mit weißer Kapsel, seine Kabinette mit nur leichtem Restzucker, also feinherb und grüne Kapsel, gehören zum Allerbesten was Deutschland als Kabinett zu bieten hat. Schiefer, Salz, leicht exotische Früchte mit Zitrusfrüchten, fast schmerzhaft süß-sauer pikant, sich durch die hohe Mineralität und Salz und Säure fast trocken trinkend, die Fruchtsüße gibt den notwendigen Puffer zur sonst wohl zu extremen Ausdrucksstärke des mehr als strahlenden Jahrgangs. Dazu diese grandiose Finesse aus 2016, Balance in Reinkultur. Halbtrocken und feinherb ist 2016 viel feiner, zumal aus der 2016 feinsten Lage des Landes, der Wein ist mindestens so genial wie 2015. 96+/100

Riesling Ürziger Würzgarten Kabinett Grüne Kapsel · feinherb

31812H 2016 6er 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

Riesling 100 % • 9,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Galloni 92 Parker 92

Lobenberg: Wenn ich ganz ehrlich bin und analytisch herangehe, dann müsste ich dieses Kabinett aus dieser speziellen, so ungemein würzigen Lage, fast direkt neben dem Erdener Prälat liegend, gerade im Finesse-Wunderjahr 2016 noch höher werten als die zwei Brüder im Kabinett-Geiste. Denn nur hier ist die Balance aus dere ungeheuren Pikanz der Lage und der hochkomplexen Finesse des Jahrgangs so zum Greifen nah, so archetypisch vorgeführt. Also wer alle diese Komponenten direkt und zugleich im Mund spüren möchte, der soll bitte das Ürziger Kabinett an Stelle des feineren Himmelreichs nehmen. Es zeigt einfach mehr und man muss etwas weniger erahnen und erträumen. 96/100



Heiner und Luca Lobenberg bei Markus Molitor



Der Farbcode

Die Farbliche Kennzeichnung der Flasche richtet sich nach der Geschmacksrichtung des Weines. Die trocken schmeckenden Weine werden mit einer weißen Kapsel ausgestattet. Die feinherben Weine verfügen über eine dem Schiefer nachempfundene grau-grüne Kapselfarbe. Auf die Geschmacksbeschreibung „halbtrocken" wird gänzlich verzichtet, da „feinherb" der historisch überlieferte Begriff für diesen Ausbaustil des Moselrieslings ist und das Geschmacksprofil der Weine wesentlich besser beschreibt. Die frucht- und edelsüßen Weine werden mit einer goldenen Kapsel versehen. Allerdings liegt der Verwendung einer goldenen Kapsel für die Molitor-Rieslinge keinerlei Qualitätswertung zugrunde, wie es möglicherweise von anderen Mosel-Weingütern mit den Bezeichnungen Goldkapsel, lange Goldkapsel oder extralange Goldkapsel bekannt geworden ist.
(Quelle: markusmolitor.com)



**Preis bei Drucklegung noch offen*

Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Markus Molitor

€/Fl.

Riesling Zeltinger Himmelreich Auslese ** Grüne Kapsel · feinherb

27753H 2005 6er • 2015–2040 0,751 (65,33 €/l) **49,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Extreme Schiefersteillage in Zeltingen, uralte Reben. Schon 2006 langsam spontan vergoren aus unfiltriertem Saft der Ganztraubenpressung. Dann extrem langes Hefelager von über 18 Monaten im Holzfass, ohne Battonage. Nach der Füllung langjähriges Flaschenlager. Erst 2016 wieder als Châteaureserve auf den Markt gekommen, aber natürlich nur in kleinen Mengen. Markus wollte erst 10 Jahre später damit kommen, sein eigener Verkaufsteam hat ihn dann zu diesem „frühen" Termin überredet. Viel zu jung in seinen Augen :-) Dieser 2005er kommt aus einem der großen Jahrgänge an der Mosel. Die feinherbe Auslese wird noch viele Jahrzehnte reifen und immer besser werden. Nur 12,5% Alkohol. Die Nase eines trockenen Weins. Traumhafte erste Reife anzeigend, Orangeade, Mango und Papaya, süße Minze, Wiesenblumen, feinste provenzalische Kräuter, Lakritze, süßer Ingwer, Rosmarin. Ein füllig fruchtiger, fast trocken sich anfühlender Wohlfühlmund, soooo lecker, und doch Druck anzeigend. Karamell, Honig, Salz, und doch weder zu süß noch irgendwie breit, nur dicht und lang mit tollem Salz-Säure-Schwänzchen und ewiger Salzkaramelle im mehrminütigen Nachhall. Ein Ereignis zur asiatischen Küche mit Süße und Schärfe. 96–97/100



Riesling Zeltinger Schlossberg Auslese ** Grüne Kapsel · feinherb

34262H 2006 6er • 2007–2030 0,3751 (70,67 €/l) **26,50**

34261H 2006 6er • 2007–2030 0,751 (65,33 €/l) **49,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 97

Lobenberg: Leuchtend goldgelb und dicht im Glas. Aus dem Glas strömen Noten von Quitte, Bratapfel, Mango und mineralische Aromen sowie ein Hauch von Kamillenblütten. Alles sehr fein, elegant und klar. Am Gaumen unheimlich intensiv, komplex, sehr dicht und dabei wundervoll anmutig, alles perfekt abgestimmt. Ein sehr langer, mineralisch erfrischender Abgang. 97–98/100

Parker: The 2006 Riesling Zeltinger Schlossberg Auslese ** (Green Capsule) displays very clear and elegant, perfectly ripe, fresh and fine fruit with flinty-mineral flavors. This is fascinating! Very intense and vibrantly fresh on the palate, this is a highly elegant and perfectly balanced Schlossberg with a tightly woven, very long, tensioned and refreshing mineral finish. Great finesse and complexity here, this has serious structure and great aging potential. 11.5% alcohol. Tasted from a bottle that had been opened 13 days prior to tasting it in March 2018. 97/100

Riesling Graacher Himmelreich *** Auslese Grüne Kapsel · feinherb

31811H 2016 6er • 2018–2080 0,751 (101,33 €/l) **76,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98

Lobenberg: Der gleiche Wettbewerb in der grünen, feinherben Kapsel wie im Kabinett und in der trockenen Auslese. Feinheit und raffinierte Finesse aus Zeltingen versus Ultrafeinheit und Ultrafinesse aus Graach. Beide Weine sid das Beste in feinherb, was es in meiner Genusskarriere je gab. 100/100



Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** Grüne Kapsel · feinherb

31803H 2016 6er • 2018–2080 0,751 (104,00 €/l) **78,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 99

Lobenberg: Die geniale Lage Zeltinger Sonnenuhr als ultrakonzentrierte feinherbe Auslese ist für mich die Perfektion. Jeder sollte einmal den wohl größten deutschen Riesling der trocken weißen Auslese *** mit etwas Restzucker probieren. Aber biutte 20 Jahre warten, dann ist das genial! Die explosive Grapüefruit-Zitrus-Säure vermag das Schiefergestein und die salzige Mineralität kaum zu bändigen, die Fruchtsüße legt sich ungemein charmant und lindernd über diese extreme Ausdrucks-Schärfe und macht erst diese trinkbare, elyxierhafte Sensation aus diesem Superstoff. In Kombination mit der Finesse aus 2016 ist das später mal der Traumwein schlechthin, aber nur für Genießer mit der Fähigkeit die ungeheure Komplexität und raffinierte Hntergründigkeit zu entdecken. Jetzt grandios, in 20 bis 50 Jahren vermutlich noch viel viel besser. 100/100

Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett Goldene Kapsel · fruchtsüß

31806H 2016 6er • 2018–2060 0,751 (19,73 €/l) **14,80**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 93 Parker 93

Lobenberg: Der trockene Kabinett war schon ein highlight des Jahrgangs, mit der feinen Fruchtsüße explodiert das Schiefergestein mit dem Salz und der Zitrusfrische in einer unendlichen Pikanz am Gaumen, das tut fast weh, so schön ist das. Der Genießer DARF entscheiden ob feinherb oder süß. Molitor, deutschlands bester Winzer, hat 2016 wie zuvor schon 2015 unvorstellbare Weine abgeliefert. 96+/100

Markus Molitor

€/Fl.

Riesling Zeltinger Sonnenuhr Kabinett Goldene Kapsel · fruchtsüß

31808H 2016 6er • 2018–2060 0,75l (22,67 €/l) **17,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 92 Parker 92

Lobenberg: Zusammen mit Prüms Himmelreich Deutschland bester fruchtsüßer Kabinett in 2016? Aus dieser neben dem Himmelreich finessereichste Lage Molitors an der Mosel. Neben dem Erdener Prälat und dem Scharzhofberg ist die Zeltinger Sonnenuhr mit dem Himmelreich vielleicht noch vor der Wehlener Sonnenuhr das Eldorado für die allerbesten süßen Weine der Welt. 97–98/100

Riesling Saarburger Rausch Auslese *** Goldene Kapsel · fruchtsüß

26555H 2014 6er • 2018–2060 0,75l (96,00 €/l) **72,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Parker 97+ Falstaff 96

Lobenberg: Saarburger Rausch von Markus Molitor interpretiert. Wie herrlich, denn auch die Goldkapsel-Version bleibt hier der Lage treu. Eine elegante Auslese mit rassiger, fast stahliger Säure, die sich durch die tropische und dekadent ausladende Frucht bohrt. Hinzu kommen dezente Kräuternoten, die im Ausklang nochmals einen Komplexitätsschub beisetzen. Ein Charakterwein. 98–99/100

Riesling Zeltinger Schlossberg Auslese *** Goldene Kapsel · fruchtsüß

26553H 2014 6er • 2018–2060 0,75l (90,67 €/l) **68,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 95

28618H 2015 6er • 2017–2080 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97 Mosel Fine Wines 93-96

Lobenberg: Uralter Rebbestand auf blauem Devonschiefer. Der Schlossberg ist immer saftiger und opulenter als die Sonnenuhr. Trotz der kühlen Stilistik des blauen Schiefers, welcher komplett südlich ausgerichtet ist und daher viel Sonne abbekommt, haben wir genau diese Kombination der kühlen Stilistik mit der warmen Lage. Die Auslesen bei Molitor werden als Ganztraube sofort abgepresst. Daher gibt es keine Maischestandzeiten und keine Phenolik. Alles wird teilweise im Holz- und teilweise im Stahlfass und immer spontan vergoren. Die Nase des Schlossbergs ist fast verblüffend in ihrer unikathaften Art. Als junger Wein riecht er schon nach reifer, süßer Quitte, reifen Renekloden, Mirabellen, enorm viel gelber Frucht, reifem Pfirsich, Mango, Maracuja, Wiesenblumen, fast sogar nach Veilchen, süßer Johannisbeere und einem Hauch Himbeere. Er ist ungeheuer duftig, ein unglaublicher Strauß von Eindrücken und hochkomplex. Dazu total verspielt und gleichzeitig cremig charmant. Der Mund hat eine Komplexität wie es sonst kaum in einer Auslese zu finden ist. Dazu kommt eine steinige Mineralität aus der Lage vom blauen Schiefer. Kühle und trotzdem eine enorme, komplexe Vielfalt aus exotischer Frucht wie Mango, Maracuja, feinem Bitterstoff, Bittermandel, Blumen und unglaublich dichter Stoff bis zum Abwinken. Er ist unendlich lang und unendlich lebendig. Kaum Botrytisnoten, sondern eher superreifes Lesegut, eine perfekte Auslese. Grandioses Teil, einfach ein Hammer. 100/100

Riesling Bernkasteler Lay Auslese *** Goldene Kapsel · fruchtsüß

28620H 2015 6er • 2017–2080 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Wenn der Großmeister der burgundisch eleganten Rieslinge auf ein so strahlendes Jahr wie 2015 trifft bleibt kein Auge trocken. Eine Aromenexplosion, grandiose Frische und strahlender Schmelz, einfach begeisternd. 98–100/100

Riesling Graacher Himmelreich *** Auslese Goldene Kapsel · fruchtsüß

31804H 2016 6er • 2018–2100 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Eines der finessereichsten Jahre in einer der finessereichsten Lage der finessereichsten Region Deutschlands. Das vom Großmeister der Finesse und Komplexität. Geht mehr? 100/100

Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese *** Goldene Kapsel · fruchtsüß

31807H 2016 6er • 2018–2100 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 99

Lobenberg: Strahlend wie eine Prümsche Auslese Goldkapsel, dazu feinstes Salz, mehr salzig schiefrige Mineralität und burgundisch feiner Schliff. Dazwischen die explosive Zitrus-Grapefruit-Frische der raffiniert pikanten Lage, gebändigt und balanciert durch die Feinheit und Finesse von 2016. Man muss das aber entdecken wollen und sich Zeit nehmen für diese komplexe Eleganz. 100/100



Markus Molitor





Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Markus Molitor

Markus Molitor

€/Fl.

Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** Goldene Kapsel · fruchtsüß

31805H 2016 6er • 2018–2100 0,751 (104,00 €/l) **78,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98+

Lobenberg: Die Zeltinger Sonnenuhr ist von der Gesamtausprägung auf reinem grauen Schiefer etwas wärmer, schmelziger und gleichzeitig feiner, filigraner als die Weine aus Wehlen. Es ist hier kein kühler blauer, sondern grauer Schiefer. Die Auslesen bei Molitor werden als Ganztraube sofort abgepresst. Daher gibt es keine Maischestandzeiten und keine Phenolik. Es wird teilweise im Holz- und teilweise im Stahlfass und immer spontan vergoren mit sehr langem Verbleib auf der Vollhefe. In der Nase ist aufgelöste reife Quitte. Hierzu dann aber eher schlankere Zitrusaromen, süße Orange, süße pinke Grapefruit, in 2016 sogar weißer Pfirsich, Aprikose und ein Hauch von Mango. Dazu Papaya und leicht pfeffrige Schärfe zeigend. Im Mund strahlt er eine unendliche Harmonie aus. All diese Fruchtkomponenten und steinigen Elemente werden zusammengeführt in ein großes Potpourri. Feine, elegante und beschwingte Frucht. Der Wein ist so unendlich leicht und hat trotzdem richtig Zug, er ist süß und trotzdem verspielt. Er trinkt sich leicht und ist ein unglaublich raffinierter, rassiger Wein mit toller Säure und unendlicher Länge. Ein Wein für die nächsten 100 Jahre. Extrem ausgewogener, feiner und tänzelnde Wein. Eine Primaballerina in schönster Ausprägung. Ein wahrhaft bezaubernder Wein. 100/100

Riesling Brauneberger Mandelgraben Eiswein Goldene Kapsel · fruchtsüß

31809H 2016 6er • 2018–2100 0,375l (154,67 €/l) **58,00**

Riesling 100% • 6,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Eiswein ist ob der hohen Säure so eine ganz andere Species als Auslesen. Keine Edelfäule, nur gesunde Beeren, gefroren im beginnenden Winter. Ich wußte gar nicht, dass Molitor so einen berauschend intensiv pikanten Stoff auch kann. Chapeau! 98–99/100



Zeltinger Sonnenuhr Riesling Beerenauslese * Goldene Kapsel · edelsüß

34263H 2013 6er • 2018–2075 0,375l (205,33 €/l) **77,00**

Riesling 100% • 7,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 98

Lobenberg: Die Trauben stammen von uralten Weinbergen mit bis zu 100 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken. Die Lage ist geprägt von feinem, steinigen blauen Devonschiefer. Das Bukett ist unheimlich fein, herrlich klar und aromatisch. Aromen von reifem Steinobst, Limetten, Grapefruit, Quittengelee und Schiefer steigen in die Nase. Am Gaumen wunderbar üppig und füllig, aber überhaupt nicht fett sondern alles auf eine sehr elegante Weise. Wundervoll dicht und konzentriert und gleichzeitig so schön frisch. Eine glasklare Frucht, so saftig und dazu dieser schöne Schmelz. Alles perfekt ausbalanciert. Im Abgang dann noch sehr feine Botrytisaromen. 97–98/100

Zeltinger Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese * Goldene Kapsel edelsüß

34264H 2013 6er • 2018–2150 0,375l (599,73 €/l) **224,90**

Riesling 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Parker 98

Lobenberg: Die Trauben stammen ausschließlich von nicht flurbereinigten, uralten Weinbergen mit wurzelechten Rieslingstöcken mit Mini-Erträgen. Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen, sie werden mehrmals selektiert. Dies geschieht sowohl bereits am Rebstock als auch später im Weingut. Es wird von Hand entstielt, sodass am Ende nur noch einzelne Rosinen übrig bleiben. Die Trauben werden dann gemahlen, mit den Beerenschalen mazeriert und nach schonender Pressung spontan vergoren. In der Nase unglaublich Konzentriert und gleichzeitig erfrischend mineralisch. Es strömen Aromen von reifem Steinobst, Quitte, Orangenzesten und Kardamon in die Nase. Am Gaumen eine wahre Explosion, wunderbar fruchtig intensiv, kompakt und kraftvoll. Was für ein Druck auf der Zunge, richtig animierend. Honig, Zimt und getrocknete Aprikosen. Dazu diese Frische von der Mineralität, wunderbar lebendig. 98–99/100

Parker: Molitor's golden colored 2013 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Trockenbeerenauslese* is darker toned on the nose compared to the corresponding Wehlener Sonnenuhr. Tobacco, peppery and even game expressions populate the impressively concentrated but precise and refreshing mineral nose that indicates ripe stone fruit as well as orange rather than lemon flavors. Viscous, very aromatic and perfectly fresh on the intense and stimulatingly fruity palate, this TBA reveals a tensioned and compact, tightly woven and vibrating finish and persistent concentration. There are dried apricot flavors in the great finish. The Zeltinger is perhaps not as delicate as the Wehlener Sonnenuhr, but it's more racy and piquant, and the fruits come along very clear and fleshy, provided with remarkable vibrancy. Bottled in June 2016. Tasted March 2018. 98/100



Markus Molitor

€ / Fl.



Wehlener Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese *** Goldene Kapsel edelsüß

34265H	2013 6er • 2018 – 2200	0,375l	(6.000,00 €/l)	**2.250,00**
34266H	2013 6er • 2018 – 2200	0,75l	(6.000,00 €/l)	**4.500,00**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 100

Lobenberg: Ein tiefes, dunkles und volles goldgelb im Glas, wahnsinnig dicht und komplex, fast schon Sirup. Die Nase unglaublich intensiv und voll, Aromen von Honigmelone, Rosinen und reifen Aprikosen. Gleichzeitig kommt eine faszinierende Frische hinzu durch die Schieferaromen. Am Gaumen üppig und sehr konzentriert, ein wundervoller Schmelz, so einnehmend. Noten von reifem Steinobst und Honig. Dann kommt eine vibrierende Frische hinzu mit feinen Salznoten und einer sehr eleganten Säure. Die perfekte Balance, trotz 340 Gramm Restzucker. Sowas kann nur Markus Molitor! 100/100

Parker: Picked somewhere between 200° and 215° Oechsle, the 2013 Riesling Wehlener Sonnenuhr Trockenbeerenauslese *** has a dark apricot-golden color and shows a terrific clear, fresh, precise and fine raisin and apricot aroma on the nose along with wholemeal bread and game notes. This is impressively intense, precise and fresh at the same time. Still flinty slate aromas here. Lush and generous on the palate, this is a highly finessed, gorgeously lush and elegant TBA that reveals great complexity and unbelievable balance and finesse. This is a perfect TBA, and it is ready to be enjoyed today and over the next 50 to 100 years. Bottled with 340 grams of residual sugar and more than 11 grams per liter of acidity. Bottled in June 2016; tasted in March 2018. 100/100





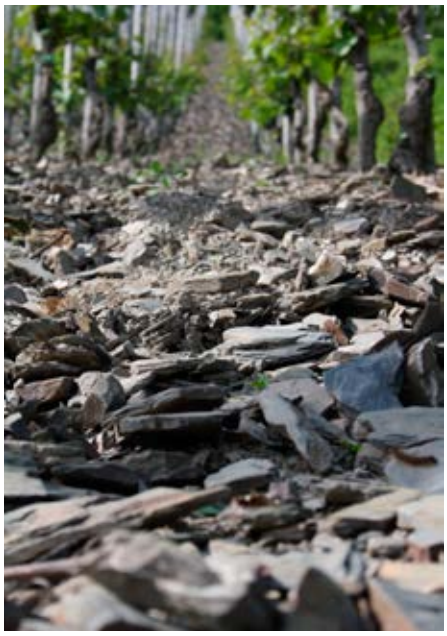
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese *** Goldene Kapsel edelsüß

34267H	2013 6er • 2018 – 2200	0,375l	(6.133,33 €/l)	**2.300,00**
34268H	2013 6er • 2018 – 2200	0,75l	(6.133,33 €/l)	**4.600,00**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 100

Lobenberg: In der Nase wunderbar klare, feine und frische Aromen von Steinfrüchten und einer vollen Mineralität. Hinzu kommen Noten von kandierten Orangen und Honigmelone. Am Gaumen wundervoll konzentriert, voll und intensiv und gleichzeitig so fein und elegant. Aromen von Pfirsich und Aprikosenkerne, dazu kommt eine leichte Salzigkeit und eine erfrischende Säure. Sehr anregend und unglaublich aromatisch. Eine Trockenbeerenauslese von der man nicht genug kriegen kann. Alles andere als fett und erschlagend. Einfach perfekt und wundervoll. 100/100

Parker: The 2013 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Trockenbeerenauslese *** opens with a very clear, fresh, fine and pure dark stone fruit aroma that also reveals deep and refreshing minerality. Round and lush on the palate, this is a generously aromatic, highly elegant and refined TBA with a long and finessed finish. I wouldn't call it weightless, but kind of. The stewed peach aromas are precise and beautifully sweet, balanced by the fine and crystalline acidity. The finish is most of all salty and aromatic, truly stimulating and digestible. This is anther great TBA from Markus Molitor. Bottled in June 2016; tasted in March 2018. 100/100



Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Markus Molitor

€/Fl.

Pinot Noir Brauneberger Mandelgraben * · trocken

34260H 2014 6er • 2020–2037 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Pinot Noir Brauneberger Mandelgraben ** · trocken

34957H 2015 6er • 2021–2038 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Alle Pinot Noir bei Molitor stehen zu 100% auf Schieferboden. Diese geben bekanntlich etwas deutschfruchtige Aromen. Das bedeutet i.d.R. weniger Kirsche als im kalksteinhaltigen Burgund und Baden. Stattdessen Himbeere, Erdbeere, Pflaume und Hagebutte, aber auch etwas Schlehe. Genau das zeichnet diese Weine aus. Die Weine werden bei Molitor zum Teil mit den Rappen vergoren, gemäß der Methode: Komplette Entrappung und die reifsten Rappen werden wieder zugegeben. Diese sind von Jahr zu Jahr unterschiedlich in der Menge. Natürlich Spontanvergärung, wie bei allen Weine hier im Holz, und auch der Ausbau erfolgt zu 100% im Holz. Die Weine kommen recht spät auf den Markt.

Die Nase ist so genial und von dieser Krautwürzigkeit der Rappen geprägt. Wir sind hier schon in der Erinnerung an Dujac aus dem Burgund, der Großmeister der Ganztraubenvergärung. Das ist ganz großes Kino. Sehr viel Hagebutte und Schlehe. Ein wenig tiefe, würzige, schwarze und rote Kirsche, unglaubliche Länge und Schiefer-Terroir-Typizität. Im Mandelgraben liegt auch ein bisschen Lehm auf den Schieferböden, sodas wir hier etwas mehr Wärme, Tiefe und Wucht im Wein haben. Und trotzdem bleibt das etwas ganz Filigranes. Das Finale endet Cabernet-Franc-artig auf zerquetschter Himbeere mit Rappen, die sich, wie man beim 2010 gesehen hat, nach einigen Jahren komplett integrieren. Das bringt Spannung, Würze und Druck. Fast zweiminütiger Nachhall. Das ist wirklich ein aufregender, spannender Pinot Noir in dieser sehr eigenen Schiefer-/Moselstilistik und in dieser würzigen, durch Rappen geprägte Ausrichtung. Das ist Dujac aus Deutschland. Traumhafter Wein. 95–96+/100





Pinot Noir Brauneberger Klostergarten ** · trocken

34259H 2014 6er • 2020–2041 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Alle Pinot Noir bei Molitor stehen zu 100% auf Schieferboden. Diese geben bekanntlich die gerade dadurch bedingten, etwas deutschfruchtigen Aromen. Das bedeutet i.d.R. weniger Kirsche als im kalksteinhaltigen Burgund und Baden. Stattdessen Himbeere, Erdbeere, Pflaume und Hagebutte, aber auch etwas Schlehe. Genau das zeichnet diese Weine aus. Die Weine werden zum Teil mit den Rappen vergoren, gemäß der Methode: Komplette Entrappung und die reifsten Rappen werden wieder zugegeben. Diese sind von Jahr zu Jahr unterschiedlich in der Menge. Alle Weine werden im Holz spontan vergoren und auch im Holz ausgebaut. Dieser Klostergarten aus Brauneberg kommt mit deutlich mehr Feinheit rüber als der Mandelgraben. Auch hier haben wir diese feine Würze der Rappen. Noch deutlichere Kirschfrucht. Zusammen mit Himbeere, Schlehe, auch rote Johannisbeere, etwas Wachholder. Tolle Würze, sicherlich von den Rappen kommend. Hohe Intensität. Diese Nase ist berauschend. Auch hier wieder diese an Dujac und Prieuré Roch erinnernde Würzigkeit der Nase. Diesen Wein kann man locker neben Spitzenburgunder stellen. Der Mund zeigt eine unglaubliche Intensität, aber wie schon der Ein-Sterne-Wein, hat auch dieser Wein eine, fast an die Loire erinnernde, Feinheit. Einen Cabernet Franc-artigen Angang. Das ist schon ein bisschen wie Clos Rougeard. Eine Mischung aus Pinot Noir und Cabernet Franc, aber so geschliffen, so spielerisch leichtfüßig, und trotzdem diese wunderbare, salzige Intensität der Schieferböden. Auf Kirsche, Himbeere, Schlehe laufend. Das ist sowohl in der Nase als auch im Mund ein Traum an Feinheit und trotzdem Intensität. Man muss diese Pinot Noir Stilistik mögen. Was manchen Leuten fehlen mag ist die Wucht und süße Dichte der Frucht. Dafür ist die Verspieltheit und die Mineralität viel intensiver. Unglaublich lang, verhallt erst nach Minuten. Und ich bin jetzt erst in der qualitativen Mitte angelangt. Wie soll es oben noch weitergehen? Dieser Klostergarten ist so toll. 96–97/100



Pinot Noir Brauneberger Klostergarten *** · trocken

28607H 2013 6er • 2021–2050 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Parker 95

34956H 2015 6er • 2023–2046 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Pinot Noir 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Das ist die Auslese des Klostergartens. Extrem gesundes Lesegut aus einem ganz großen deutschen Pinot Noir Jahr. Auf reinem Schiefer gestanden. Hohe Oechsle-Grade, natürlich mit Rappen vergoren. Unglaublich viel Dampf schon in der Nase, aber trotzdem diese moselanische Schieferfeinheit mit der sehr charmanten Waldhimbeere, but-

Markus Molitor

€/Fl.

tersüßer Erdbeere, auch etwas Schlehe, rote Johannisbeere. Feines Gestein und Salz. Im Mund wunderbar viel Druck und Dampf zeigend. Bitterstoff, Power, aber auf keinen Fall fett, sondern zart und schwebend. Unendlich lang, zwei Minuten während, immer wieder ganz fein hochrollend. Voller Finesse, ein raffinierter Wein. Ein tänzelnder Pinot Noir der zarten Oberklasse. 97–98/100

Pinot Noir Trarbacher Schlossberg *** · trocken

25215H 2011 6er • 2019–2042 0,75l (106,67 €/l) **80,00**
Pinot Noir 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 95

34954H 2015 6er • 2023–2048 0,75l (126,67 €/l) **95,00**
Pinot Noir 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Ein absolutes Highlight aus dem Hause Markus Molitor. Eine Herausforderung, eine Kampfansage ans Burgund und die weltbesten Pinot Noirs. Rauchig, elegant, im Boquet Volnay meets Gevrey-Chambertin. Am Gaumen auch getrocknete Rosen, Hagebutte, etwas Nelke und feines, fast sandig-schneidendes Tannin. Dann die wunderbare Säure, exzellent ausgereift und sehnig, eben von der Mosel. Ein Monument der Komplexität aber eben mit burgundischem Charme. 98–99/100

Pinot Noir Graacher Himmelreich *** · trocken

28608H 2013 6er • 2020–2052 0,75l (126,67 €/l) **95,00**
Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Parker 94

34258H 2014 6er • 2021–2053 0,75l (126,67 €/l) **95,00**
Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

34955H 2015 6er • 2023–2054 0,75l (160,00 €/l) **120,00**
Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Alle Pinot Noir bei Molitor stehen zu 100% auf Schieferboden. Diese geben bekanntlich die gerade dadurch bedingten, etwas deutschfruchtigen Aromen. Das bedeutet i.d.R. weniger Kirsche als im kalksteinhaltigen Burgund und Baden. Stattdessen Himbeere, Erdbeere, Pflaume und Hagebutte, aber auch etwas Schlehe. Genau das zeichnet diese Weine aus. Die Weine werden zum Teil mit den Rappen vergoren, gemäß der Methode: Komplette Entrappung und die reifsten Rappen werden wieder zugegeben. Diese sind von Jahr zu Jahr unterschiedlich in der Menge. Komplett durchgegoren. Alle Weine werden im Holz spontan vergoren und auch im Holz ausgebaut. Das Graacher Himmelreich ist der feinste Untergrund bei Markus Molitor, in Hochlage. Sehr feiner Schieferboden, purer Stein. Alte Reben, hier überwiegend alte deutsche Klone. Die mit Abstand dichteste und schwarzfruchtigste Nase der Pinot Noirs von Markus Molitor. Hier kriegen wir auch schon ein bisschen Cassis, Kirsche, rote Johannisbeere, obwohl der Wein genauso hellrot durchscheinend ist wie die anderen Pinots. Rauchiges Holz dazu, sehr viel Schiefergestein, feines Salz, reife Nase, voller Würze und Raffinesse. Druckvoller, für Molitor fast wuchtiger Mund. Die Augen ziehen sich zusammen, Speichelfluss beginnt, eine fast zu Tränen rührende Intensität. Und trotzdem unendlich feine Säure, Länge über zwei Minuten während. Mit feinster Bitternote, Salz Gestein, Cassis, Johannisbeere, schönste Himbeere – aber nicht süß, nicht fett. Total durchgegoren, unendliche Feinheit. Ein Gegenentwurf von der Mosel zu den ganz großen Pinots von Friedrich Becker, von Huber, von Fürst und Ziereisen. Hier ist Finesse pur, aber in der Fruchtaromatik ist es wegen des Schiefergesteins klar ein deutscher Wein, dagegen haben es die Top-Rheingauer aus Assmannshausen unglaublich schwer. Großer Stoff. Einer der größten deutschen Pinot Noirs. 100/100















Rebecca Materne und Janina Schmitt

Materne & Schmitt

„Materne & Schmitt“ ist eine ungewöhnliche Begebenheit. Nicht, dass sich zwei junge Frauen zusammentun, um gemeinsam ein Weingut zu bewirtschaften. Eher, dass sie sich dahin begeben, wo seit Jahren kaum etwas Neues passiert. Denn das Gegenteil ist der Fall. An der Terrassenmosel ist ein wenig der Generationswechsel verschlafen worden, es kommen keine neuen Winzer nach und eigentlich hervorragende Rebflächen liegen brach. Und jetzt seit 2012 beackern die beiden erst 0,7ha, inzwischen fast 2ha Steillagen. Gestartet sind sie mit zwei Ortsweinen, aber das Portfolio hat sich in der Breite und in der Spitze deutlich vergrößert. Die Winzerinnen verzichten auf Herbizide, Insektizide und Botrytizide sowie Kunstdünger jeglicher Art. Die Weine werden alle spontan vergoren, nicht angereichert, entsäuert oder gesäuert. Kennengelernt haben sich Rebecca Materne und Janina Schmitt in Geisenheim. Danach gingen beide getrennt auf Wanderjahre, um sich dann gemeinsam bei Heymann-Löwenstein auf die Kellermeisterstelle zu bewerben. Deswegen also Terrassenmosel. Der nächste Schritt war nur die logische Konsequenz. Mit einigen kleinen Lagen gingen sie in die Selbstständigkeit. Was in dieser kurzen Zeit mit viel Arbeit, Akribie und Leidenschaft erreicht werden kann, ist am Gaumen zu spüren. Die Rieslinge sind perfekte Spiegel des Terroirs, der Orte und der Lagen und nicht zuletzt der beiden Winzerinnen. Also genau das, was es braucht: Herkunft und Persönlichkeit.





Materne & Schmitt

€/Fl.

Wunschkind Riesling trocken

34644H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Riesling 100% • 10,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Pirmin Bilger 17+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Bei Materne & Schmitt gab es 2017 keine Höhen und Tiefen, das heißt es gab keine Frostschäden, die Mostgewichte sind normal und die Werte sind in etwa wie 2016. Also sollte es zu keinen besonderen Auffälligkeiten kommen. Schöne weinige, traubige Nase. Aber wir haben ja schon immer noch die etwas höhere Durchschnittstemperatur in Deutschland im Jahre 2017 – das zeigt mehr Weintraube, mehr reifen Apfel. Sehr einnehmende, weiche, leckere Nase. Auch der Mund erstaunlich apfelig im ersten Ansatz. Danach kommt erst Mineralität und gute Säure. Jetzt kommen auch zitrische Noten. Relativ lang, gute Harmonie, kleiner Bitterstoff dabei, welcher von einem Tag Maischestandzeit stammt. Die Traube wird durch die Traubenmühle gedreht und dann einen Tag stehen gelassen. Diese Phenolik merkt man im Mund. Sie gibt dem Wein eine etwas zusätzliche Struktur. Stimmig, genau wie der Vorgängerjahrgang mit vielleicht einem kleinen Plus in der Wärme der Frucht. 91–92/100

Winninger Riesling trocken

30668H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (21,33 €/l) **16,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Gerstl 19 • Schraubverschluss

34179H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (21,33 €/l) **16,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Pirmin Bilger 17+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Noch ziemlich deutliche Sponti-Nase. Rauch, leichter Hefeton, Reduktion. Das Ganze in der Kombination mit der Phenolik, die hier schon deutlich in der Nase hochkommt, weil der Wein bis zu 2 Tage Maischestandzeit nach der Traubenmühle durchmacht. Das gibt schon einen zusätzlichen Struktur-Touch. Ein Großteil dieses Ortsweins kommt aus dem Brückstück. Das älteste Traubenmaterial geht in den Brückstück selbst. Der Rest eben in diesen Winninger Ortswein. Der Mund: Ziemlich deutlich ausgeprägte Phenolik. Sehr lang, sehr kraftvoll. Wirklich viel Power. Die Zitrus-Frucht bleibt ein bisschen zurück hinter Apfel- und Birnennoten. Guter Bitterstoff und sehr viel Struktur. Sehr eigenwilliger Stil hier bei Materne & Schmitt. Das drückt gerade dieser Wein von all ihren kleineren Weinen am Besten aus. 93+/100

Materne & Schmitt

€ / Fl



Koberner Riesling trocken

30670H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (25,33 €/l) **19,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 • Schraubverschluss

34181H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (25,33 €/l) **19,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Pirmin Bilger 18+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Koberner Ortswein wächst komplett auf blauem Schiefer. Es ist das Nachbarstück zu Reinhard Löwensteins Blauschiefer. Auch hier reine Südwest-Lage, aber der Boden ist viel kühler und karger. Verwitterungsschiefer und blauer Schiefer, und weil er ein kleines bisschen feucht ist und ein wenig kühler, bekommt der Wein diese große kühle Kargheit. Der 2017er Koberner Riesling zeigt die Phenolik der zwei Tage Maischestandzeit vielleicht noch deutlicher. Gleichzeitig hat er aber ein klein wenig mehr Frucht und Kraft daneben. Die Balance passt besser. Was die Weine besonders macht ist, dass es keine Weine sind, die besonders auf der Zitrusfrucht laufen, sondern mehr auf Birne, Apfel, Phenolik. Auch Quitte und feine weiße Blüten sind hier zu finden. Der Koberner hat einen Hauch mehr Charme, vielleicht auch etwas mehr Restzucker. Und dieser Zusatz macht den Wein etwas runder als den Winninger. Und gleichzeitig hat er die größere Länge. Schöner Bitterstoff zieht sich ganz lang. Dann kommt Salz und Gestein. Das passt extrem gut. Da ich den 2016er so wunderbar fand, gehe ich mal einen Punkt geringer ran. 94–95+/100



Winninger Brückstück Riesling trocken

30671H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (32,00 €/l) **24,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Gerstl 19 Parker 92 • Schraubverschluss

34182H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Pirmin Bilger 19 • Schraubverschluss

Lobenberg: Hier gibt es nur um die 2000 Quadratmeter. Terrasse mit hartem Schiefer mit einem sehr hohen Quarzit-Anteil. Aus diesem harten Stein wurden ursprünglich die Brückensteine für die nächste Moselbrücke geschlagen. Deswegen auch der Name. Alle Reben sind Einzelstöcke, keine Drahtrahmen. Das Rebalter liegt um die 40 Jahre. Das Brückstück ist meines Erachtens noch vor dem Ausoniusstein die beste Lage von Materne & Schmitt. Das Brückstück ähnelt verblüffend dem Blauschiefer, ohne jedoch ganz diese Kühle zu haben. Reine Südlage. Wenn ich ganz ehrlich bin, ist das von allen 2017ern die erste Nase, die mich richtig begeistert. Die anderen waren sehr gut, knapp hinter 2016, aber dieser Winninger Brückstück aus den ältesten Reben, das passt 2017 wirklich gut. Extrem viel Gestein, tolle Länge, feine Würze zeigend. Wenig Zitrusfrüchte auch hier. Eher Litschi, Birne, Apfel, Blüten, Gestein. Klein bisschen Lakritze sogar und vielleicht etwas weiße Johannisbeere. Die zwei Tage Maischestandzeit tun natürlich das Ihrige und dementsprechend haben wir eine kräftige, bittere Phenolik im Mund, welche sich nach der Abfüllung aber relativ schnell legt. Der Wein ist lang, versammelt und extrem geradlinig. Die Kanten sind ganz sauber definiert. Ein Wein mit Klasse, und trotzdem ein Wein, der ganz anders ist als das, was sich die meisten Menschen unter einem Mosel-Riesling vorstellen. Bisher klar der beste Wein hier, anders zwar, aber auf 2016er Niveau. 96/100

Lehmener Lay Riesling trocken

30672H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Das Wort Lay steht sowohl für Schiefer als auch für Lage. Terrassenmosel von Winningen Richtung Quelle. Graublauer Schiefer mit sehr hohem Anteil fossiler Einschlüsse. Sehr hoch gelegener Weinberg. Insgesamt sind es 3 Terrassen mit 4–5 Meter hohen Mauern. Da wollte niemand mehr arbeiten. Es gibt 2000 Quadratmeter, hier herrscht ab und zu auch mal Trockenstress. Das ist sicherlich die skurrilste Lage der beiden Winzerinnen. Ein Wein, der dann zusätzlich noch 12 Stunden Maischestandzeit hat und in Summe eine Mineralität und Steinigkeit abgibt, wie kein anderer der Weine im Portfolio. Es ist der Extremist schlechthin und meine spontane Aussage war: Das ist der einzige Vollenweider-Wein bei euch. Und das würde ich auch aufrecht erhalten. So wie Daniel Vollenweider den Stein in seinem Schimbock in die Flasche bringt, passiert es sonst ganz selten. Schon in der Nase springen die Steine heraus. Fast harter Feuerstein. An die Loire erinnernd. Richtig kraftvoll, aber auch tolle Extrakt-Süße dabei. Deutlich schlanker, mineralischer und steiniger als das Winninger Brückstück. Nicht besser, nur extremer. Der ganze Mund zieht sich zusammen. Wir sind hier nicht so in der Exotik, sondern bei Stein mit Quitte und schöner Blumigkeit, aber nichts zu Üppiges. Der Wein bleibt karg und hat trotzdem diese fast steinige Süße daneben. Das macht Spaß, das ist extrem, das ist ein Wein, wie er sonst von der Nahe aus der Hand von Schäfer-Fröhlich kommen kann, oder eben von Daniel Vollenweider. Es ist auf seine ganz spezielle Art großes Kino, und am Ende für mich genauso groß wie die Brücke, nur eben für Freaks. 98–99+/100





Deutschland · Mosel Saar Ruwer

Maximin Grünhaus

Maximin Grünhaus. Allein der Name lässt das Herz der Moselliebhaber höher schlagen. Die von Schubert'sche Schlosskellerei zählt zu den traditionsreichsten Weingütern der Region. Bereits seit 1882 befindet sie sich in Familienbesitz. Verlässt man die A48 an der Ausfahrt Kenn/Trier-Ruwer, vergehen nur noch wenige Autominuten bis man die imposanten Anlagen mit eigenen Augen erfassen kann. Grünhaus ist am Nebenfluss der Mosel gelegen, der Ruwer. Das Weingut ist gesegnet mit den beiden exzellenten Lagen Abtsberg und Herrenberg, die quasi an einem geschlossenen Hang gelegen sind. Hinzu kommt die Lage Bruderberg. Alle Lagen befinden sich im alleinigen Besitz, sind also Monopollagen. Damit ist Grünhaus ähnlich mythenhaft mit der Lage verbunden wie etwa der Scharzhofberg mit Egon Müller oder die Wehlener Sonnenuhr mit Joh. Jos. Prüm. Auch hier sind die Weingüter unweit vom Entstehungsort entfernt, so dass man auf schonendstem und direktem Weg das Lesegut in den Keller bringen kann. Wie bei den anderen beiden Koryphäen der Mosel lebt man gepflegt die Tradition fort. Das urige Grünhaus-Etikett im Jugendstil besitzt Kultstatus und würde heute von keinem Erzeuger mehr ernst genommen, doch hier wird es zum unverkennbarem Signum, wie der Mercedes-Stern stolz den Hersteller kürt. Dr. Carl von Schubert – ein wahrer Grandseigneur der Weinszene – leitet heute in fünfter Generation den Betrieb und steht seit 1981 als Sprachrohr für den urklassischen Moselstil. Stefan Kraml hat den Betrieb seit 2004 wieder ganz nach vorne katapultiert und zeichnet für den Ausbau verantwortlich. Auch die Weine sind höchst individuell. Besonders spannend ist es, Abtsberg und Herrenberg gegenüberzustellen. Abtsberg stammt vom Blauen Schiefer, Herrenberg vom Roten. Die beiden Lagen unterscheiden sich zudem im Mikroklima und der Hangneigung, so dass es jedes Jahr erneut spannend ist, herauszufinden, welche Lage mehr vom Jahrgang profitiert hat. Der Abtsberg fällt in der Regel elegant und mineral aus, ist ein exzellenter Wein für die Reife. Herrenberg ist meist etwas kräftiger und opulenter, sofern man bei Grünhaus überhaupt von Opulenz sprechen kann, denn Grünhaus steht für enorm filigrane Weine, die in ihrer Jugend von der Spontanvergärung geprägt sind und enormes Reifepotenzial aufweisen. Das Lesegut wird hier eingemaischt oder durch Ganztraubenpressung verarbeitet und nach natürlicher Klärung im kühlen Keller auf die gewünschte Temperatur gebracht. Die Vergärung findet im Eichenfass, Fuder oder im Stahltank statt, stets mit weinbergseigenen Hefen. Seit kurzem greift man für die Produktion der Fuderfässer auf die gutseigenen Eichenwälder zurück und lässt diese von einem Küfer in der Umgebung fertigen! Die der Ruwer ganz eigene Kräuterwürzigkeit verleiht den Rieslingen eine besondere Eleganz. Kultstatus besitzen die Auslesen, welche anstandslos 40, 50 und mehr Jahre reifen können. Doch Grünhaus kann nicht nur süß! In Verbindung mit dem trockenen Ausbau werden hier mindestens eben so einzigartige Rieslinge auf die Flasche gebracht. Denn die Weine fallen dann im Alkohol ganz leicht aus, besitzen die aromatische Reife und sind durch und durch vom kühlen Klima gekennzeichnet. Das sind echte „Cool Climate"-Weine, wie man sie so nur in Deutschland und besonders an Mosel, Saar und Ruwer erzeugen kann.





Maximin und Maximin



Nachfolge gesichtert

Maximin Grünhaus

€ / Fl.

Riesling Alte Reben · trocken

30537H 2016 6er • 2019 – 2044 0,75l (21,20 €/l) **15,90**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 92 Parker 92

Lobenberg: Um der Benennung im VDP zu entsprechen wurde die Lage Abtsberg auf diesem Etikett nicht mehr aufgedruckt. Es ist aber der gleiche Wein exklusiv aus dem Abtsberg, der früher „Abtsberg Große Lage trocken" mit dem Zusatz Alte Reben hieß. Nur, dass Carl von Schubert jetzt freier in der Entscheidung bezüglich des Restzuckers ist. Er muss sich nicht mehr an die „trocken" Definition von 9 Gramm halten und kann dementsprechend, je nach Jahrgang und Säure spielen. Der 2016er hat 12,5 Restzucker, aber mit einer Säure von ca. 8,8 und einem Alkohol von 11,5 %, ist die Balance hier deutlich besser als den Zucker unter die 9 zu bringen und den Alkohol nach oben zu fahren. Unter 9 Gramm Zucker macht für diesen Wein in Sachen Balance auch wenig Sinn. Dieser Wein läuft im Terminus übrigens als VDP Ortswein. Es gibt unterhalb dieses Abtsberg Alte Reben natürlich dann noch den nicht lagenspezifischen Monopol. Das ist dann der Gutswein, den kaufe ich nicht, denn ich möchte nur Abtsberg. Die Trauben des „Ortsweins" wurden komplett sauber geerntet. Es hat keinerlei Botrytis. Die Nase ist total clean in weißem Steinobst. Fast ein wenig an Weißburgunder erinnernd. Weinbergpfirsich, Birne. Ganz feiner Hauch von Mandarine, Orangenschale, feine Blumigkeit, etwas Jasmin. Aber keine Exotik.

Die Nase ist unglaublich fein. Voller Harmonie, getragen, erhaben und voll intensiver Aromatik. Aber das Größte, und das zieht sich durch den Jahrgang, ist diese unendliche Feinheit und das schmelzige Spiel. Im Mund sind wir dann eindeutig an der Ruwer. Kein anderes Anbaugebiet Deutschlands schafft diese enorme Frische, diese unglaublich prägnante Säure. Der Abtsberg ist sicherlich die Paradelage schlechthin an der Ruwer. Hohe schmelzige Intensität von süßer, reicher Frucht. Die über 12 Gramm Restzucker sind überhaupt nicht spürbar, weil die Säure eine unglaubliche Balance schafft. Eine Harmonie auf höherer Ebene. Niemals hätte ich gedacht, dass es hier schon fast ins Feinherbe geht. Unendliche Länge, über Minuten nachhallend mit feiner, steiniger Mineralität. Die Lage des Abtsberg ist von Südost bis rein Süd ausgerichtet. Es ist blauer Schiefer, also ein sehr mineralischer, kühler und harter Schiefer. Gleichzeitig ist der Abtsberg aber auch die wärmste Lage hier an der

Maximin Grünhaus

€/Fl.

Ruwer, mit dieser südlichen Sonnenexposition in Steillage. Diese ganze Kombination ergibt halt immer einen unglaublich pikanten Wein, und in 2016, einem Jahrgang, von dem man von der Trockenheit und dem langen Herbst her erwartet hätte, dass es ein fetter Jahrgang wird, ist im Grunde das Gegenteil von fett. Aber der ungeheure Schmelz der Extraktsüße balanciert das die Säure und immense Mineralität auf einem höheren Niveau. Unendliche mineralische Länge. Fast ein ganz großer Stoff. Ich bin schwer beeindruckt und hätte nicht erwartet, dass ich diesen Wein noch oberhalb von 2015 positioniert sehe, aber es ist ein formidabler Riesling. 95–96/100



Stefan Kraml und Carl von Schubert

Riesling Abtsberg Großes Gewächs GG

32554H 2017 6er • 2020–2047 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Abtsberg ist der älteste Rebberg, es ist kühler und harter blauer Schiefer. Die Grundqualität des GG ist eine Auslese und nur die ältesten Reben aus den höheren Lagen gehen in das Große Gewächs. Der blaue Schiefer bringt die Kühle und Mineralität in den Wein. Die Süd-Südost-Exposition bringt die Sonneneinstrahlung für die Süße der Frucht. Alles zusammen schafft das erst die Balance und Harmonie, die den Abtsberg immer zu einem der größten und harmonischsten Weine des Jahrgangs werden lassen. Er ist zu Recht eine Ikone.

Was in den „Alten Reben" im Jahr 2017 irgendwie fehlte, macht das Große Gewächs aber wieder wett. Hier gibt es kaum Frostschäden. Hier haben wir genau diese schiefrige, extreme, würzige und krautige Mineralität wie 2016. Dazu eine unglaublich feine, schicke Nase. Litschi, nur minimal Orangenzesten, feine gelbe und weiße Frucht. Fast burgundisch in seiner cremigen Art in der Nase. Fast an Kalkstein erinnernd. Leichte Salzspur hinten heraus und auch ein Hauch rote Frucht wie Preisselbeere. Das Ganze mit viel Stein unterlegt. Die Nase ist schon extrem elegant und gleichzeitig dicht und mineralisch. Totaler Gripp im Mund. Wow, was für ein Mundeintritt. Ganz viel Kraft und trotzdem super elegant und dramatisch steinig. Salz hinten raus. Alle Sinne werden berührt. Der Wein hat im Gegensatz zu 2016 einen leichten Hauch, einen kleinen Stich Botrytis. Das gibt dem Wein einen ganz kleinen Bitterstoff an die Seite, also bleibt er auchbirgendwie hinter 2016. Aber mehr noch als die Botrytis-Bitterness kommt hier noch eine noch stärkere Krautwürzigkeit zum Tragen, die den Stein mitnimmt ins Unendliche. Durch die Spontanvergärung und die natürliche Selektion der Hefen kommt im 2017er eine deutlich herbale Note dazu. Minimale Phenolik. Das ist wieder mal ein ganz erhabener Riesling GG. Er wird, da bin ich sicher, wieder zu den Anwärtern auf den Thron gehören. Auch wenn er meines Erachtens zwei Punkte hinter 2016 zurücksteht. 97–99/100

2016: Die Lese fand erst Mitte Oktober statt und zog sich bis weit in den November hinein. Die trockenen Weine waren ca. Ende der ersten Novemberwoche im Haus. Das heißt, wir haben eine extrem lange Vegetationsperiode aller Weine bei gleichzeitig niedrigem Alkohol von 11,5 bis 12,5% und hohen Säurewerten zwischen 8,5 und 10. Der süße Schmelz, der hohe Extrakt und die Extraktsüße sowie die immense Komplexität des Jahrganges resultiert aus eben dieser extrem langen Vegetationsperiode.

Riesling Abtsberg Superior Große Lage · feinherb

30539H 2016 6er • 2020–2042 0,75l (37,20 €/l) **27,90**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Parker 94 Suckling 93



Lobenberg: Das hier ist der feinherbe Abtsberg mit 16 Gramm Restzucker. Also das Große Gewächs, nur in einer höheren Zuckervariante. Einer Variante, die Carl von Schubert persönlich eher liegt und die auch vor seinem Eintritt in den VDP und somit schon vor dem GG in Umlauf war. Sein Topwein bevor es GG gab. Wir sind also in der gleichen Qualitätsstufe. 16 Restzucker, 8,8 Säure und nur 11 Alkohol. Auch hier der blaue Schiefer als Untergrund. Als Grundqualität war das Lesegut eine Auslese. Für diesen „GG" kommen nur die ältesten Reben in den höheren Lagen mit einem sensationellen Terroirabdruck zum Einsatz. Der Abdruck des kühlen, harten blauen Schiefers. Die Kühle und Mineralität und als Gegenstück die gleichzeitig intensive Sonneneinstrahlung dieser Süd-Südost-Lage. Bei der Vergärung werden die ganzen Trauben angequetscht und eingemaischt, dann ein paar Stunden auf der Maische mitsamt den Rappen belassen um eine leichte Phenolik hineinzubekommen. Dann wird ausschließlich spontan im Edelstahl und Holz vergoren. Der Wein verbleibt auf der Vollhefe im Vergärgebinde, dann erfolgt der Abstich im Dezember und der finale Abzug von der Hefe im Februar, bis dato ohne Schwefel. Es gibt keine Filtration bis zur Abfüllung. Diese feinherbe GG-Variante sind immer ein Fass, das nicht ganz durchgegoren ist. Notfalls wird per kühler Temperatur geholfen, Carl will ein „GG" mit Restzucker. 2016 hat dieser Wein wie auch das GG keinerlei Botrytisanteil. Total clean. Dementsprechend ist 2016 nicht leicht barock wie 2015, sondern super sauber und geradeaus.

In der Nase der klassische Sponti Ton von der spontanen Vergärung und wie schon beim Großen Gewächs nur europäische Frucht und keine Exotik. Viel weißes Steinobst, ein ganz leichter Hauch Bratapfel dazu. Hohe Intensität. Der etwas höhere Zucker ist schon in der Nase mit etwas mehr Volumen spürbar. Auch die Intensität ist etwas größer. Die Aromatik ist sehr dicht, sehr intensiv. Und obwohl ich zugeben muss, dass die Balance mit diesem höheren Restzucker im Grunde noch oberhalb des Großen Gewächses liegt,





Carl von Schubert

Maximin Grünhaus

€/Fl.

war das Große Gewächs so unendlich raffiniert und fein, dass dieser feinherbe Superior als 2016er in meinem persönlichen Geschmacksbild nicht an es herankommt. Die Intensität ist grandios, die Harmonie super und es wird viele Konsumenten geben, die diese, etwas süßer abgestimmte GG Variante bevorzugen. Es ist auf jeden Fall ein grandioser feinherber Wein, auch wenn er für mich leicht hinter dem Überwein GG Abtsberg 2016 bleibt. Aber der Superior gehört auf jeden Fall in die erste Reihe. 97–100/100

Riesling Abtsberg Spätlese Große Lage · fruchtsüß

34158H 2017 6er • 2019–2066 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Riesling 100% • 7,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Der süße Schmelz, der hohe Extrakt und die Extraktsüße sowie immense Komplexität des Jahrganges resultiert aus der extrem langen Vegetationsperiode. Ganztraubeneinmaischung, Maischestandzeit, abpressen, Spontanvergärung im Holz. Der Wein hat 7% Alkohol, 9,6 Säure und 73 Gramm Restzucker. Total gesundes Lesegut. Botrytisfrei. Saubere europäische Frucht in der Nase. Bratapfel, weißes Steinobst. Das Ganze unterlegt von süßem Assam Tee und einer leichten Mandarinennote. Große Harmonie und hohe aromatische Intensität ausstrahlend. Dann kommen auch rote Früchte nebst reifen gelben Renekloden und eine reiche Frühlingswiese. Die Kühle des blauen Schiefers kommt durch, und trotzdem steht der Schmelz mehr im Vordergrund als der Restzucker, bei dieser intensiv, feinen Säure. Der Wein trinkt sich fast so leicht, wie ein etwas süßerer Kabinett. Schwebt, ist raffiniert und lang. Das ist wirklich eine tolle Spätlese. 95/100



Riesling Abtsberg Kabinett Große Lage · fruchtsüß

34197H 2017 6er • 2019–2038 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Riesling • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Den fruchtsüßen Kabinett gibt es 2017 in nur ganz geringer Stückzahl. Es ist ein schöner, eingängiger, feiner Kabinett, aber beim Mundeintritt und im Nachhall wird sofort klar, dass er sich mit dem 2016er Kabinett nicht ganz messen kann. Es ist ein schöner Wein, aber ohne wirkliche Größe. Dafür ist er mir nicht pikant, nicht extrem genug im Süß-Säure-Spiel, aber ein lieber und sehr schöner Wein ist er allemal. 92–93+/100

Riesling Maximin Grünhäuser Herrenberg Eiswein Große Lage · fruchtsüß

32150H 2016 12er • 2020–2080 0,375l (200,00 €/l) **75,00**

Riesling 100% • 7,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Parker 97

Lobenberg: 2016 erbrachte wenige edelsüße Prädikate, dafür aber einige Eisweine. Ein Eiswein von der Finesselage par excellence. Dazu tolle Säure. Das ist einfach nur ein großer Wein! 98+/100

Pinot Noir

34598H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Komplett im Abtsberg gepflanzt, nach VDP aber noch nicht mit Lage zu benennen. Das wird aber noch kommen. Das Ganze hat 0,9 Hektar und wurde 2007 gepflanzt. Es wurden vier verschiedene Klone verwendet. Zwei Burgunder-Klone aus Frankreich, ein Freiburger Klon und ein Geisenheimer Klon. 2010 kamen nochmals 0,3 Hektar an reinem Schieferboden hinzu. Die 0,7 Hektar sind blauer Devonschiefer mit Verwitterungsboden als Auflage. Deshalb ist dieser Teil nicht so mineralisch, wie die später hinzukommenden 0,3 Hektar. Die Erträge liegen bei nur 25 hl/h. Dieser Pinot Noir wird komplett im Barrique ausgebaut. 20–25% neues Holz, ansonsten Erst- und Zweitbelegungen. Der Wein wird komplett entrappt und geht dann ohne Kaltmazeration direkt in die Spontanvergärung. Der Wein ist in der Nase verblüffend. Er ist total burgundisch. Nie käme ich auf Deutschland. So zart, so fein. Eher Côte de Beaune. Von der Nase her würde ich ihn sogar direkt nach Beaune setzen. So etwas wie ein Beaune Clos de Roy. Unglaublich fein, rotfruchtig, Kirsche, Zwetschge, Rauch. Erst Stück für Stück kommt dann auch diese Schieferwürze hinzu. Ein bisschen Veilchen, Lakritze, Flieder, aber immer verspielt bleibend. Der Mundeintritt dieses 2016er Weins ist auch zuerst einmal burgundisch fein. Und dann kommt viel Würze, dann kommt seidiges Tannin, aber in relativ großen Massen. Und dann kommt Struktur. Im Mund kommt der Schiefer deutlicher zum Tragen. Tolle Länge, tolles Salz, viel Gestein auf Zwetschge, Kirsche, Schlehe, aber dennoch zart und elegant bleibend. Der Wein ist ein unglaublicher Charmeur und trotzdem ein sehr klassischer Pinot Noir in seiner Tendenz zur Größe. Wenn hier die Reben mal alt sind, wenn hier die Lagenbezeichnung und eventuell ein zweiteiliger, separater Ausbau kommt, wird hier an der Ruwer ein weiterer Pinot-Noir-Star geboren werden. Ich sehe riesiges Potenzial, aber ich verkoste den Wein heute schon ganz vorzüglich. Den muss ich unbedingt mit ins Programm nehmen. 94–95/100



Mönchhof

€ / Fl.

Riesling Ürziger Würzgarten Kranklay Spätlese trocken

30681H 2016 6er • 2019 – 2039 0,751 (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Gerstl 19

34149H 2017 6er • 2020 – 2040 0,751 (25,07 €/l) **18,80**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Die älteste Lage des Weinguts Mönchhof liegt direkt um die älteste, interessanteste, ja, schönste Sonnenuhr der Mosel herum: Die Ürziger Sonnenuhr, die zwar als Einzellage besteht, aber nicht genannt werden darf. Sie besteht zu 100 % aus wurzelechten Reben, die zwischen 90 und 100 Jahre alt sind. Direkte Nachbarn sind die 100-Punkte-GG von Loosen und Molitors Kranklay. Alles direkt nebeneinander stehend, alles bei allen 3 Winzern nur Einzelpfahlerziehung, wurzelecht und weit über 100 Jahre alte Stöcke. Die Erträge liegen hier natürlich bei nur 20 Hektoliter pro Hektar.

Nachdem ich schon so viele Moselaner probiert habe, hatte ich nicht erwartet, dass die Kranklay Spätlese vom Mönchhof so fein in der Nase ist. So schick, so zugänglich. Fast so fein wie 2016. Nichts tut weh. Es kommt feine Mineralität, ein Hauch von deutscher gelber und weißer Frucht, Blütenaromatik. Schicke Riesling-Noten. Und dann dieser Mund. Hat Robert mir vielleicht aus Versehen den 2016er nochmals gegeben? Nein, das ist 2017. Vor allem der Mund ist genauso schick wie 2016. Das ist gar nicht so laut und brutal in der Säure, wie gestern bei Loosen oder wie bei Fritz Haag. So ein feiner, schicker Wein mit wunderbarer Länge. Total getragen von seiner eigenen weißen und gelben europäischen Frucht mit dieser Blumigkeit oben drauf. Lang, edel und elegant. Ausgesprochen schicker Wein. Alles tänzelt. Die Frucht ist etwas vordergründiger und reicher als 2016, aber wir sind so oder so auf dem gleichen Level. Auch mit diesem wunderschönen Trinkfluss, mit dieser Saftigkeit. Vielleicht fehlt der letzte Kick in der schicken Eleganz. Vielleicht ist er ein bisschen zu nett. Aber von der Trinkfreude ist das ein wunderbarer Wein. Diese zum Teil über 100 Jahre alten Reben wurden von Robert zuallerletzt im Oktober gelesen. Die Säure war runter auf 8g, was immer noch ein sehr respektabler Wert ist, aber deshalb besteht vielleicht diese große Ausgewogenheit und Zugänglichkeit in diesem Wein. Da steckt ganz schön viel dahinter, trotzdem kommt er fein und edel rüber. 96 – 97/100



Riesling Erdener Prälat Auslese · fruchtsüß

30682H 2016 6er • 2019 – 2041 0,751 (35,73 €/l) **26,80**

Riesling 100 % • 8,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20

34156H 2017 6er • 2020 – 2042 0,751 (35,73 €/l) **26,80**

Riesling 100 % • 8,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das Erdener Prälat ist wahrscheinlich eine der feinsten und teuersten Lagen der Mosel überhaupt. Nur wenige Erzeuger teilen sich diese sehr knappe, sehr exponierte Lage. Es ist bei allen Winzern bekannt, dass das Weingut Christoffel und Mönchhof (Mönchhof gehört zu Christoffel – oder andersherum) über die ältesten und besten Reben in diesem kleinen Stück Prälat verfügen. Robert Eymael von Mönchhof bzw. Christoffel hat 2017 entgegen des Trends spät gelesen. Dementsprechend haben seine Weine nicht so eine aggressive Säure, sind nicht mehr so über-frisch, sondern haben alle Eleganz entwickelt, denn die Säure-Werte liegen definitiv unter 9. Auch die Auslese ist elegant, fein, schick, intensiv aber nicht wuchtig. Auch hier ganz viel deutsche Frucht, keine Exotik, also keine Botrytis sondern ganz clean. Feine Blütenaromatik neben üppiger Birne. Ein leichter Apfelhauch darunter, aber so schick und dann dieser Traubensaft dazu. Aber damit endet es nicht. Im Mund kommt dann nämlich der Nachbrenner wobei auch der Mund ähnlich dem 2016er geraten ist. Unglaublich schick, unglaublich fein. Eine Auslese zum Saufen, so saftig. Deutsche Frucht, keine Exotik, kein einziger Hauch Bitterstoff, sondern einfach nur schwebend, intensiv fruchtig mit dieser Apfel-/Birnennote, leichter Zimt darin, Apfelkompott. Unglaublich lecker, dieser Wein ist fertig. Feine Schiefermineralität und Salz, aber nichts tut weh, stattdessen ist alles nur unendlich fein und gut miteinander verwoben. Das ist, wie in 2016 auch schon, eine große Auslese im Sinne des Genusses. Das ist Hedonismus pur. Eine Auslese zum Kühlen, Einschenken, Trinken, und zwar richtig zum Essen, weil sie so genial saftig und trinkfreudig ist. Es ist unglaublich, dass Robert Eymael diese Auslese in mehreren Jahren hintereinander aus einem der besten Stücke im Prälat auf die Flasche bekommt. Der Erntezeitpunkt war sicherlich auch ziemlich wichtig. Gott, ist dieser Wein lecker. 98 – 100/100



Robert Eymael

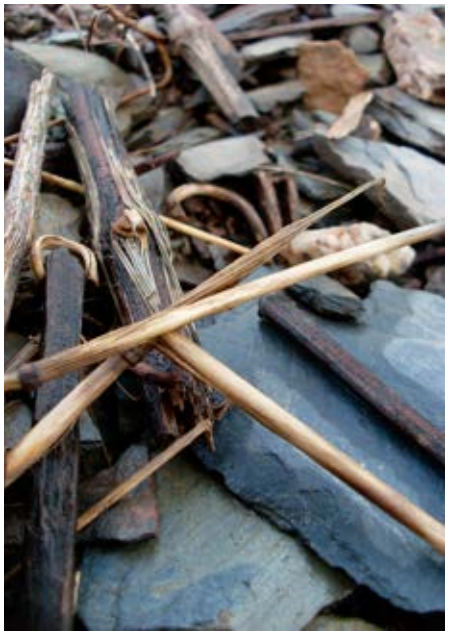
Mönchhof

Der Ürziger Mönchhof, ehemals im Besitz der Zisterzienserabtei Himmerod, ist eines der ältesten Weingüter an der Mosel. Schon im Jahre 1177 bestätigte Papst Alexander III. den ersten Weinbergsbesitz der Abtei Ürzig. Die Himmeroder Mönche erbauten in dieser Zeit die Gewölbekeller und 1509 das heutige Gutsgebäude. 1804, nach der Säkularisierung unter Napoleon, konnte die Familie Eymael das Weingut in Paris ersteigern. Der kleine Ort Ürzig an der Mosel ist Weinkennern seit langem ein Begriff. Hier liegen die erstklassigen Steillagen „Ürziger Würzgarten“ und das „Erdener Treppchen“ direkt am Ortsrand. Eine langgezogene Biegung der Mosel bietet beste Voraussetzungen für große Weine: Lange Sonneneinstrahlung, perfekte Hangneigung der Lagen, steinreiche Böden und das daraus resultierende Mikroklima. Die Weine dieser Lagen gewinnen jedes Jahr zahlreiche Auszeichnungen auf der ganzen Welt und sind wahrscheinlich der Innenbegriff des deutschen Rieslings von der Mosel. Hier führt der Besitzer Robert Eymael seit 1994 das Weingut. Die wurzelechten Reben sind bis zu 110 Jahre alt. Das bedarf einer ganz besonderen Pflege. Der mit viel Witz und Humor ausgestattete Robert Eymael ist jedem mit seiner offenen Art sofort sympathisch. Er ist ein begeisterter Riesling-Freak und ein echter Qualitätsfanatiker. Keine Kompromisse. Das ist seine Lebensphilosophie. Das überträgt er eins zu eins in seine Rieslinge. Spannend und ausnahmslos Top-Qualität.



Deutschland · Mosel Saar Ruwer







Florian Lauer

Peter Lauer

Ein junger VDP-Winzer. Das Weingut liegt in Ayl, hat sieben bis acht Hektar und wird in fünfter Generation von Florian Lauer bewirtschaftet. Das Weingut arbeitet biologisch-organisch, ist aber nicht zertifiziert und folgt auch nicht allen Richtlinien, da der Winzer Kupfer ablehnt. Im Weinberg wird nicht mit Traktoren und schwerem Gerät gearbeitet, sondern nur mit ganz leichten Raupen, die einen Druck pro Quadratzentimeter von weitaus weniger als dem Menschengewicht einbringen. Das erhält die Fauna. Florian Lauer lehnt Kupfer als Fauna-tötend, trotz der ökologisch-biodynamischen Zulassung, komplett ab. Die Düngung erfolgt nur organisch mit natürlichem Humus, Pferde- und Kuhmist. Ansonsten Begrünung und ab und zu hacken. Hier bei Peter Lauer sind wir genau an der Schnittstelle zwischen der extremen Filigranität eines Zilliken und den etwas zu üppigen, aber kräftigen und ausdrucksstarken Weinen von van Volxem. Genau diesen Zwischenweg haben wir endlich für uns und Sie gefunden. Das ist es!





Peter Lauer				€ / Fl.
Riesling Schaumwein Saar brut Reserve				
31320H 1984 6er • 2017–2030		0,75l	(60,00 €/l)	**45,00**

Riesling 100 % • 9,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-99

Lobenberg: Wer hat schon mal Sekt mit 9,5 % Alkohol probiert? Niemand! Denn gesetzlich braucht es mindestens 10,0 % vol. um einen Schaumwein Sekt zu nennen. Das war 1984 in diesem viel zu kühlen, regnerischen Jahrgang kaum möglich. Aber hier entstand idealer Grundwein für Sekt, der deutlich knackiger in der Säure sein muss und auch nicht so reif wie bei einem fertigen Stillwein. Florian darf ihn nicht Sekt nennen, nur Schaumwein ob der juristischen Regel. Wie lächerlich, wenn man dieses handgerüttelte Steillagenprojekt probiert hat. Um Juli 2017 wurde diese Charge dégorgiert. Der Schauwein verbrachte also 33 Jahre auf der Hefe in der Flasche! Die Farbe ist goldgelb aber hat auch einen vitalen Neonstich beim Schwenken. Im Vergleich zum 1988er Sekt ist die Perlage deutlich milder. Allein das Bouquet ist schon etwas strenger, der Sekt hat weniger Fruchtsüße. Ein Komplexitätswunder. Man hat hier etwas Aprikosenkonfitüre, dann auch Petrol und eine Nase wie bei einem gereiften Riesling Kabinett aus den 80ern von der Mosel. Am Gaumen ist das ein ganz schlanker, aber zugleich extrem tiefgründiger Sekt. Die Säure ist sehr präsent aber nicht zupackend. Der Sekt schwingt, tänzelt am Gaumen. Man hat viel Waldmeister, auch Stachelbeere und etwas Dill. Dann kommt aber auch etwas Karamell. Keine Botrytisnoten, lediglich etwas Petrol. Er ist feiner und hellfruchtiger als der kräftigere 1988er. Hinzu kommt noch etwas Matcha-Tee und frischer Ingwer. Das ist enorm eigenständig. Florian Lauer empfiehlt selbst diesen Sekt auch mal über zwei Tage zu probieren. Dann trinkt er sich am Ende wie ein gereifter Stillwein. Absolut abgefahren, wie hier Tiefe und Leichtigkeit vereint werden. Kaum ein 1984er Riesling ist noch richtig gut. Aber hier wurde die Leichtigkeit des Jahrgangs als Steckenpferd genutzt. Als Sekt einfach großartig! 96–99/100

Peter Lauer

€/Fl.

Riesling Sekt Saar brut Reserve

31321H 1988 6er • 2017–2030 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Riesling 100% • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

34034H 1991 6er • 2020–2033 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Riesling 100% • 10,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Réserve-Serie von Florian Lauer ist ein echtes Unikat. Der Sekt verweilt hier teilweise 30 Jahre auf der Hefe, bevor er dann dégorgiert wird. Dadurch entwickelt sich eine abgefahrene Komplexität mit Reifenoten, jedoch bleibt der Sekt an sich frisch. Der Riesling-Sekt strahlt kräftig golden im Glas. Die Perlage ist noch überraschend präsent. Florian Lauer hat diese 91er Flaschen erst im Februar 2018 dégorgiert. Nur 10,5% vol. Alkohol. Das Bouquet ist total abgefahren. Man hat hier Waldmeister, etwas Brioche, aber mehr noch Kakaofrucht und eine Mischung aus Botrytis und Waldhonig. Es ist überraschend, wie sehr dieser Sekt nach all den Jahren noch den Stempel Saar-Riesling trägt. Er riecht wie ein gereifter Kabinett aus den 80er Jahren mit dieser Quittengeleenote. Allein das Bouquet fesselt einen für mehrere Minuten ans Glas ob der unglaublichen Komplexität. Am Gaumen geht es dann schlank aber tiefgründig weiter. Ich habe hier eine feine Säure, dann gereifte Petrolnoten wie bei restsüßem Riesling, ist aber knackig trocken. Hinter allem klingt noch etwas Walnuss und Dill nach und auch Ingwer. Sein Vorgänger aus 1984 und 1988 sind in der Grundstilistik ähnlich, aber sie unterscheiden sich in ihrer jeweiligen Ausgeprägtheit. Der 91er Reserve präsentiert sich cremig und durchaus charmant, aber auch sehr gradlinig mit viel Zug. Wahnsinn, wie die Lauers das mit der Frische hinbekommen. Richtig stark. 96–97/100



Saar Riesling – Faß 16 · trocken

33803H 2017 6er • 2019–2028 0,75l (14,93 €/l) **11,20**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Wie alles bei Florian Lauer spontan vergoren. Geringe Erträge aus uralten Reben. Der Wein ist komplett durchgelaufen, aber ohne malolaktische Gärung. Deswegen hat dieser Wein auch die präsenteste Säure aller drei Einstiegsweine bei Lauer. Die Mineralik und die Frucht stehen in diesem Wein deutlich im Vordergrund. Viel mehr als in dem extrem feinen 2016er. Anders als im Vorjahr ist der 2017er ein bisschen lauter, ein bisschen positiv warm vordergründig. Die Frucht knallt richtig in den Mund, ist extrem präsent. Europäische Frucht, nichts Exotisches, also keine Botrytis. Schöner Traubensaft dazu, Orangenzesten, Zitronentee, ein bisschen Assamtee. Auch ein wenig helle Melone. Etwas würziger, mineralischer, steiniger als es der 2016er war. Wir sind hier in der Charakteristik viel eher bei Jahrgang 2015. Schöne mineralische Länge, guter Zug, auch sehr saftig. Die Saftigkeit liegt klar über 2016, auch hier wieder 2015. Dafür fehlt vielleicht die letzte Feinheit. Der Wein ist einfach sehr präsent, sehr offen. Ein Wein der von Beginn an Spaß macht. Hat aber trotzdem diese mineralische, salzige Klasse. Einer der besten Gutsweine des Jahres! 93–94/100



Ayler Riesling – Faß 25 · trocken

30714H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (18,00 €/l) **13,50**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Parker 91-92 • Schraubverschluss

34160H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (18,27 €/l) **13,70**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Fass 25 ist ein Ortswein. Er kommt aus drei Ortslagen: Rauberg, Scheidterberg und Sonnenberg. Scheidterberg mit Buntsandstein. Die beiden anderen Lagen sind reiner Devonschiefer, also harter Schiefer wie Feuerstein. Die Weine haben einige wenige Stunden Maischestandzeit als Ganztraube mit angequetschtem Material. Dann abpressen und vergären. Spontanvergärung im Holz. Dieser Wein hat zum großen Teil den biologischen Säureabbau durchlaufen. Hier sind wir in der Nase schon eine ganze Liga über dem Fass 16. Schöne reife Noten, aber auch eine Mineralität, die mich mehr an 2016 erinnert. Diese große Feinheit. Weiße Blüten, ein bisschen Phenolik von der Maischestandzeit und auch von der Spontanvergärung. Viel helle Frucht, weiße Blüten, Darjeeling-Tee. Auch ein wenig Litschi. Nur ein bisschen Zitronengras und auch nicht ganz so massiv in den Orangenzesten, sondern sehr viel feiner, weißfruchtiger. Im Mund dann guten Gripp zeigend. Wieder diese tolle Mineralität, die wir auch schon im 2016er hatten. Schöne Länge. Augen und Mund ziehen sich sogar zusammen ob dieser hohen Mineralität und trotzdem ist der Wein ultrafein. Das entspricht nicht so sehr dem Jahrgang 2015, wir sind schon eher beim Jahrgang 2016 und nicht weit dahinter. Säure und Restzucker liegt etwa bei 6. Das Ganze endet, auch ob des langen Hefelagers, in einer wunderbaren Cremigkeit. Das ist ein richtig feiner Riesling aus der Kategorie Ortswein. 94–95/100



Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Florian Lauer

Peter Lauer

€/Fl.

Ayler Riesling – Faß 2 · trocken

30715H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 94

34437H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (20,13 €/l) **15,10**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Fass 2 ist wie Fass 25 ein Ortswein. Es handelt sich dabei um eine andere Selektion aus den Ortsweinlagen Rauberg, Scheidterberg und Sonnenberg. Die Partien für diesen Wein sind mehr aus dem Rauberg und Sonnenberg, also mehr reiner Schiefer, wenig Buntsandstein.
2017 nur 2 Gramm Restzucker. Die Säure liegt zwischen 6 und 7. Der Wein hat den kompletten, biologischen Säureabbau durchlaufen. 2017 wurde auch etwa 10% quasi als Orange Wine auf der Schale vergoren, um bei geringem Restalkohol und Zucker etwas Phenolik als Stütze zu bekommen. Bei Lauer läuft dieser Wein unter Extratrocken und die Nase mit nur knapp über 12% Alkohol kommt extrem steinig rüber. Hier ist keine salzige Mineralität, nur purer Stein. Eine sehr kräftige Saar-Mineralität. Aber eher mild bleibend dabei, eher auf der Tee-Note. Nicht laut in die intensive Frucht gehend. Eher feine, gelbe, deutsche Früchte. Gelbe Birne. Lang, fein, geschliffen. Die Nase ist sehr erwachsen. Das ist für einen Ortswein ganz phänomenal und dieser 2017er präsentiert sich jung berauschend schön in dieser unglaublich feinen Mineralität, die aber nie laut ist, sondern einen seidig streichelt. Der Mund kommt dann schon ziemlich krachend und zwar in erster Linie deshalb, weil er mit nur 2 Gramm Restzucker nichts braves, nichts pufferndes hat, um diese steinige Mineralität, die jetzt aber auch deutlich mehr Organen- und Zitruszesten zeigt, abzufedern. Zitronengras kommt dazu. Der Tee ist präsent, geht aber in den Hintergrund. Sehr geradeaus, sehr strukturiert und viel Druck zeigend. Sehr schlank, staubtrocken und trotzdem beeindruckend. Ich bin nicht ganz sicher, ob das Fass 25 in den nächsten Jahren nicht das schöner zu trinkende Exemplar sein könnte. Ich würde mal denken ja. Dieser Wein hat schon eine gewisse Größe und ist in seinem Ausdruck schon etwas extremer und karger. Das ist schon ein bisschen mehr wie ein staubtrockener, fränkischer Riesling, weniger wie die ganz liebliche Saar. Toller Wein. Ich bewerte ihn knapp über dem mir so lieben Fass 25. 95+/100



Riesling Kupp – Faß 18 Großes Gewächs GG

30718H 2016 6er • 2019–2045 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 95 Parker 95

32542H 2017 6er • 2020–2046 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Alle GGs kriegen eine relativ lange Maischestandzeit von 6 bis 12 Stunden. Ganztraubenpressung, Spontanvergärung im Holzfass und Ausbau auf der Vollhefe. Der Wein steht zu 100% auf Schiefer. Das Filetstück der Ayler Lagen. Es gibt nur 2,5 Hektar. Sehr alte Reben, zum Teil wurzelecht, Mini-Erträge. Der Wein ist schon in der Nase hochintensiv in seiner berstenden Frucht. Limonenzesten neben gelber Frucht. Intensiver schwarzer Tee, auch Melone, feine Blütenaromatik. Schöne Länge anzeigend. Fast explosiv im Mund in Mineralik und Frucht zugleich. Leichte Bitterstoffe, vielleicht gab es etwas Botrytis im Lesegut? Der Winzer sagt nein. Der intensivste der drei GGs mit viel Power. Dieser Wein ist immer der moselanischte der Saar-Weine von Florian Lauer, weil er so intensiv in der Frucht ist und etwas weniger verspielt. Vordergründiger, schiebender, dichter, aber auf jeden Fall sehr guter Stoff. Nicht ganz die extraterrestrische Eleganz von 2016 erreichend, aber mit seiner tollen Frische und hohen Fruchtintensität neben der Mineralik gut gelungenes Großes Gewächs. Nicht dem 2016er wirklich ähnelnd, eher zurück auf den großen und lauteren 2015. 97–98/100



Riesling Saarfeilser – Faß 13 Großes Gewächs GG

30716H 2016 6er • 2019–2042 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 96

Lobenberg: 13% Alkohol, 7,5 Gramm Säure, 7,5 Gramm Restzucker. Alle GGs kriegen eine relativ lange Maischestandzeit von 6 bis 12 Stunden. Ganztraubenpressung, Spontanvergärung im Holzfass und Ausbau auf der Vollhefe. Wie alle Großen Gewächse bei Peter Lauer kommt der Wein aus sehr alten Reben. Zum Teil wurzelecht und sehr mineralisch. Der Weinberg Saarfeilser liegt direkt an der Saar. Im unteren Teil des Berges sind 100% Kiesböden mit völlig anderer Beschaffenheit wie die anderen, auf Schiefer stehenden Weine. Zwar frei von Botrytis, aber aufgrund des Terroirs sicherlich etwas exotischer, aromatischer als die kargen, Stein-orientierten Schieferweine. Das erstaunliche ist, dass wir wie in 2015 Minze und Eukalyptus in der Nase haben. Blumen, Lavendel, Veilchen. Das deckt sich durchaus. Ganz anders als Schonfels und Kupp. Gewaltiger Zug im Mund. Sehr lang, vibrierend und pikant. Und vor allem erstaunlich steinig in seiner Mineralität. Sehr langer, salziger Zug über die Zunge laufend. Deutlich Assam Tee und Zitronengras. Auch eine

Peter Lauer

€/Fl.

leichte, mineralische, salzige Schärfe. Eine tolle Eigenständigkeit. Ein Wein wie eine etwas weniger barocke Version eines tollen Großen Gewächses von Von Volxem. Hier eben die etwas raffiniertere, tänzelndere Version. Hier haben wir viel mehr Feinheit und Verspieltheit, Leichtfüßigkeit, und trotzdem ist der Wein so kraftvoll, dicht und lang in der Mineralität. 97–98/100



Riesling Schonfels – Faß 11 Großes Gewächs GG

30717H 2016 6er • 2019–2040 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 97 Parker 95-97

Lobenberg: 13% Alkohol, 7,5 Gramm Säure, 7,5 Gramm Restzucker. Alle GGs kriegen eine relativ lange Maischestandzeit von 6 bis 12 Stunden. Ganztraubenpressung, Spontanvergärung im Holzfass und Ausbau auf der Vollhefe. Im Schonfels stehen über 100 Jahre alte, wurzelechte Reben auf einer hohen Felsklippe über der Saar. Reinstes Devonschiefergestein. Sehr viel Verwitterung, aber auch viel harter Stein. Das ist die obere Verlängerung des Saarburger Kupferberges. Die ältesten Reben des Weingutes stehen hier. Das gibt natürlich schon von Natur aus minimale Erträge, zumal es in 2016 noch starke Verluste durch falschen Mehltau gab. Wie immer ist dieser Wein der verschlossenste, weil er auch der konzentrierteste ist. Fast nur Stein, Schiefer, schon Salz in der Nase. Dann kommt dem Jahrgang 2016 entsprechend eine schöne Traubigkeit. Der Mund hat beides. Auf der einen Seite hat er eine unglaublich schmelzige, von der Extraktsüße der langen Vegetationsperiode stammende, fast Akazienhonighafte Süße. Dazu dann auch eine sehr feine Säure, toller Schliff und gute Vibration. Ein schönes Spannungsfeld mit einer tollen Terroir-Persönlichkeit. 2016 ist ein bisschen lieber als der immense 2015. Und wo die Guts- und Ortsweine 2016 noch eine Spur stärker waren als 2015, sehe ich dieses GG in seiner Explosivität als 2015 klar vorne. Der 2016er ist grandios, aber jahrgangsspezifisch auch sehr lieb, fein. Mir fehlt der letzte Kick. Trotzdem ohne Frage ein großer Wein. 97–98+/100



Riesling Neuenberg – Faß 17 · feinherb

30719H 2016 6er • 2018–2045 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

Lobenberg: Der Neuenberg ist zwischen trocken und feinherb gelegen. Das heißt, wir sind hier im Bereich 14 bis 15 Gramm Restzucker. Die Weine stehen auf dem alten Ayler Neuenberg. Florian Lauer lässt sie immer mit ein bisschen Restsüße, weil sie sonst unter Umständen zu ausdrucksstark, zu massiv werden. Von der Lage her ist es ein reinsortiges GG, und in manchen Jahren kann das durchaus mal der beste Wein des Weingutes sein, wie ich es z.B. für 2015 empfand. Der Ayler Weinberg ist das Kernstück innerhalb der Ayler Kupp. Also innerhalb des besten GGs. Florian möchte diesen Liebling aber genau so mit mehr Restzucker. Sonst wäre es natürlich schlauer ihn im GG zu lassen. Zumal er dort einen höheren Preis erzielt. Die Reben sind neben wurzelechten, 100 Jährigen Reben, überwiegend 70 Jahre. Aber auch hier wurzelecht. Er hat immer eine sehr hohe Säure und in 2016 gar keine Botrytis. Die Nase zeigt Mango und Schiefer, Birne, Bratapfel, feiner Darjeeling Tee. Tolle Salzspur auf der Zunge, viel Druck entwickelnd. Hier kommt dann auch ein bisschen Passionsfrucht dazu und eine fast salzige Mineralschärfe mit einer schönen Länge. Der Schmelz des Extrakts aus der langen Vegetationsperiode gibt ein Zusätzliches um den Wein, zusätzlich zu seinem immensen Druck, gefällig zu machen. Angenehm, ja fast lieb. Und aus diesem Grund ist mir das GG aus der Kupp in diesem Jahr deutlich lieber. Neuenberg Faß 17 ist wunderschön, aber ihm fehlt der letzte Säure-Kick, der letzte Druck. Er ist einfach ein bisschen zu lieb, was viele Genießer aber wohl bevorzugen werden. Ich mag es gerne etwas puristischer. Trotzdem ist das ohne Frage großer Stoff. Die beste Lage aus dem besten GG, was ich mit 100 bewertet habe, mit etwas mehr Zucker. 98/100







Heiner Lobenberg und Florian Lauer





Christian Ebert

Schloss Saarstein

Christian Eberts Schloss Saarstein liegt in einer der schönsten Landschaften der Saar, überaus malerisch. Auf Schloss Saarstein werden neben Egon Müller und Zilliken die besten Süßweine der Saar erzeugt, ein zu Recht grandioser Ruf geht diesen edelsüßen Rieslingen voraus. Diese Auslesen, Eisweine und Beerenauslesen gehören zum Allerbesten, was Deutschland bei süßen Rieslingen zu bieten hat. Insider sagen, dass nur an der Saar dieses verblüffende Wechselspiel von Süße und Säure wirklich in Perfektion gelingt. Seit einigen Jahren ist Christian Ebert aber auch im trockenen Bereich in der ersten Reihe. Die „Alten Reben" sind überaus puristisch und wetteifern mit Zillikens GG um die Krone des filigransten, und dabei hochmineralischen trockenen Rieslings von der Saar.





Schloss Saarstein

€/Fl.

Pinot Blanc

34599H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (12,67 €/l) **9,50**

Pinot Blanc 100% • 12,50 • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Die Reben stehen fast direkt am Schloss. Sie wurden 1989 und in den frühen 90ern gepflanzt. Ganztraubenpressung und dann sofortige Vergärung im Edelstahl. Das Faszinierende an diesem Pinot Blanc ist seine Reintönigkeit, seine Klarheit, und vor allem sein wunderschöner Geradeauslauf ohne die oft ausufernde, weißfruchtige, manchmal etwas schwülstig blumige Aromatik, die ein Weißburgunder haben kann. Schon weißer Pfirsich, weiße und gelbe Birne. Feine, helle weiße Blüten. Aber das Ganze nicht breit, sondern eher zart und trotzdem aromatisch gedeckt. Der Mund zeigt in der Säure eine wunderbare Frische, denn nur ein Drittel der Fässer wird durch die malolaktische Gärung gelassen. Der Rest stoppt nach der alkoholischen Fermentation. D.h. wir haben hier eine gute Mischung aus Apfelsäure und feiner Weinsäure. Der Wein bleibt also knackig, geradeaus. Und nochmals: Die weiße Frucht, die eindeutig die Dominante ist, läuft stur geradeaus und bringt eine wunderschöne Schiefermineralik zum Ausdruck in seiner feinen, salzigen Länge. Das ist ein Weißburgunder aus nördlichen Gefilden, aus Cool-Climate-Anbau, der mir unglaublich gut gefällt. Er ist reif und trotzdem so strukturiert und geradeaus. Er hat genug Körper und Fülle, trotzdem bleibt er grundsätzlich ein schlanker Wein. Das ist eine grandiose Ergänzung meiner Weißburgunder, weil er einfach diesen extremen Geradeauslauf hat. Eine Stilistik wie Schloss Saarstein sie auch im einfachen Gutsriesling hat. Individuell und extrem puristisch. Dennoch viel Freude ausstrahlend. Toller Wein. 91–92/100

Schloss Saarstein Riesling

33377H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Pirmin Bilger 17

Lobenberg: Dieser Riesling ist spontan vergoren und stammt aus Alten Reben. Die spontane Nase ist unverkennbar, aber das Überraschendste an diesem Wein ist der explosive Mund. Diese Intensität im Mund ist unglaublich. Diesen Wein kann man nach allen Auslesen und GGs problemlos rückverkosten weil er ob seiner Intensität, ob seiner Kraft ohne Fett, ob seiner Mineralität und Salzigkeit einfach alles immer wieder wegpustet. Christian Ebert hat genau dieses Spiel mit uns nach den Alten Reben und dem GG gespielt, nach der Auslese nochmal. Und es ging! Das ist vielleicht der verblüffendste Gutswein. Aber er ist ein Extremist in seiner spontanen Vergärung, in seiner Mineralität und in seiner Schieferfeinheit bei hoher Säure. Alles knallt und alles kracht, aber trotzdem ist er zart und intensiv und schmelzig cremig ohne Ende. Gegenüber dem 2016er hat dieser Jahrgang einen Hauch mehr Restzucker, bleibt aber natürlich dennoch ultratrocken. Wir haben hier auch etwas Pampelmuse und einen winzigen Hauch Botrytis, die einen Hauch Bittermandel und viel Komplexität verleiht. Wieder ein echter Grenzgänger. Ein absoluter Freak-Gutswein mit hohem Genussfaktor und Wiedererkennungswert. 93/100

Riesling Alte Reben Spätlese · trocken

25816H 2014 6er • 2017–2035 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Gerstl 18+

34148H 2017 6er • 2020–2042 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Diese Reben sind 1943 gepflanzt worden in den besten Lagen des Großen Gewächses Schloss Saarsteiner. Es gibt wegen jährlicher Verrieselung immer nur sehr kleine Beeren und einen winzigen Ertrag. Ganztraubeneinmaischung, einige Stunden Maischestandzeit, Abpressen, Vergärung spontan mit Naturhefe in Edelstahl. Der Wein verbleibt dort auf der Hefe bis zur Füllung. Alte Reben bedeutet, dass die Reben weit über 70 Jahre alt sind. Die Reben sind sämtlich wurzelecht. Eine Auslese aus diesem uralten Weinberg mit dem Lagennamen Schloss Saarsteiner, eine Kuriosität und ein Alleinstellungsmerkmal. Eine spezielle Auslese mit reifen, goldgelben Trauben aus dem Rebberg daneben bildet dann seit 2016 das Große Gewächs. Das ist im Grune aber schon der gleiche Weinberg, in dem sowohl der hervorragende QbA steht, aber auch der trockene Kabinett. Und wenn man als 2017 diese Weine in Reihe probiert stellt man fest, dass der trockene Kabinett der Zarteste ist, und diese Alte Reben im Grunde die Turboversion des Gutsweins sind. Da kommt so viel satte, gelbe Frucht in die Nase. Mit famosen Orangenzesten. Ganz viel Druck und extrem viel Schiefergestein. Nichts Petroliges, nichts Oxidatives. Aber viel Druck geradeaus. So eine hohe Intensität an Saar Riesling. Der Mund ist eine Explosion, so wie es 2016 auch schon war. Nur das 2017 von der Frucht wärmer und reicher ist. Die höhere Säure fängt das auf. Auf jeden Fall extreme Spannung aufbauend im Mund. Zwischen dieser schiefrigen Salzigkeit, die ins Unendliche geht und dann gleichzeitig diese schöne, reife Frucht mit guter alkoholischer Stütze und leichter Süße dahinter. Der Wein ist nicht ganz so stylisch,

Schloss Saarstein

€/Fl.

so hintergründig schlemisch wie der 2016er. Etwas lauter und direkter und wie 2011 etwas reicher in der Frucht. Was ihm durchaus gut bekommt. Ich bewerte ihn einen Punkt unter dem wirklich abgehobenen, verträumten, eleganten 2016er. Aber im Grunde ist er gleichwertig. Er hat nur einen anderen Charakter. Das ist auf jeden Fall superb für diesen Preis. Ein grandioser Riesling. 96–97+/100



Christian Ebert

Riesling Schloss Saarsteiner Großes Gewächs GG

30272H 2016 6er • 2018–2041 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Gerstl 19+

Lobenberg: Aus gut 50 Jahre alten Reben, eine Teilpaarzelle der ältesten Reben des Weingutes. Die Weine kommen aus einer reinen Südlage auf Schieferböden. Alkohol 13,5%, geerntet mit 102 Öchsle, komplett Botrytisfrei, goldgelbe Reben und in diesem Jahr 2016 mit einer extremen Vegetationszeit. Ernte erst im November. Handarbeit. Unangequetscht ein paar Stunden in der Kelter belassen, eine Art Vormaischestandzeit unangequetschter Trauben. Restzucker liegt bei 8,8 Gramm, also an der oberen Grenze für Großes Gewächs. Das besondere an diesem Wein in diesem Jahrgang ist, dass die Säure mit 9,7 für ein GG ungewöhnlich hoch liegt. Diese Balance aus der schmelzigen Extraktsüße der extrem langen Vegetationsperiode, der realen Restsüße von über 8 Gramm und dieser famosen Säure in diesem filigranen Jahrgang gibt dem Großen Gewächs erstmalig einen Kick, dass es über den eigenen „Alten Reben" liegt. Die Nase ist ultrapuristisch, ganz auf der Traube, mit Birne und Apfel unterlegt. Überhaupt keine Exotik, keine Botrytis. Ganz klar, ganz präzise. Total polierter Mund. Auch keine Phenolik, sondern nur wunderschöne saftige Frucht mit viel Gripp. Aber die Säure ist, obwohl sie hoch ist, total moderat. Das Ganze hat wunderschöne Fülle. Reife Frucht und unglaubliche Länge, Salz, Zitronengras, viel Tee. Ganz traubig, ganz saftig. Ich fühle mich erinnert an den Kabinett von Egon Müller. Wir haben hier eine unglaubliche Präzision und Reinsortigkeit mit fantastischem Geradeauslauf. Und Christian Ebert macht sich immer den Spaß, seine eigene QbA gegen sein Großes Gewächs und die Alten Reben zu stellen, was immer geht, denn es ist der gleiche Hang. Es sind auch nur alte Reben in der QbA. Die QbA ist eigentlich der Hammer schlechthin, und das Große Gewächs hat dann diese große Feinheit, und dazu noch dieses schönere Volumen aus höheren Öchslegraden. Die Reife ist höher, die Frucht ist reifer. Das Ganze ist noch verspielter, köstlicher und noch leichtfüßiger und trotzdem kommt unten drunter ein Schub. Die Faust im Samthandschuh. Das ist ein sehr schickes Großes Gewächs, was mir noch besser gefällt als im letzten Jahr, und wenn ich es mit Zilliken vergleiche, der einfach in diesem Jahr etwas Pech hatte mit seinem starken falschen Mehltaubefall, dann hat Christian Ebert auf Schloss Saarstein qualitativ unglaubliches Glück gehabt. Es ist ein großer Wein der unglaublich Freude macht. Ein sehr schickes Großes Gewächs. 97–100/100



32555H 2017 6er • 2019–2042 0,75l (38,00 €/l) **28,50**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: 2017 steht das Große Gewächs mit der Üppigkeit des warmen Jahres klar hinter den Alten Reben. Gut gelungener, sehr harmonischer Saar-Wein mit Größe und schöner Opulenz, aber kein Riese wie letztes Jahr. 94–95/100



Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett · feinherb

30273H 2016 6er • 2017–2026 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Riesling 100% • 9,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Gerstl 19

34159H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Riesling 100% • 9,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Immer noch die leichte Sponti-Note in der Nase. Aber trotzdem sehr fein und dem Jahrgang entsprechend eine schöne Wärme ausstrahlend. Die zwei Grad mehr im Jahr 2017 taten der Saar besonders gut. Alles ist reif geworden. Schöne europäische Frucht. Bratapfel, Apfel, Birne, ein Hauch von Orangenzesten, Zitronengras darunter, Darjeeling Tee. Ganz fein, schwebend. Wow, was für ein Mund. Der 2017er steht im Mundeintritt dem grandiosen 2016er gar nicht nach. Wir haben hier Beides. Wir haben die Wärme der reifen Frucht, wir haben die Spontannoten, wir haben Schiefergestein und salzige Länge. Das Ganze nur leicht gestützt von 9,5% Alkohol. Fast 9 Gramm Säure und etwas über 20 Gramm Restzucker. Die Kombination gibt es wirklich und ist, zumal wir 2017 sowohl die Frische und die Säure haben, wirklich toll, denn wir haben etwas mehr Stütze aus der reifen Frucht. Trotzdem bleibt das ein sehr schlanker, typischer Saar-Kabinett mit diesem leichten Restzucker und der genialen Frische. Das ist die perfekte Kombination. Ich finde es ist, obwohl ich absolut kein Süß-Trinker bin, der absolut ideale Terrassenwein für den Feierabend, weil die Süße eben nichts Klebriges hat. Weil es eben kein süßer Wein ist, sondern eigentlich ein furztrockener, geradeauslaufender Saar-Wein mit ein bisschen Pufferung und ein bisschen höherer Aromatik. Dieser Kabinett ist auf dem exakt gleichen Level, wenn auch in anderer Ausprägung, als der stylische 2016er. 95–96/100



Deutschland · Mosel Saar Ruwer





Familie Welter

Später-Veit

Später-Veit ist ein Pinot-Noir-Weingut. Eigentlich ein Riesling-Weingut, aber unter Insidern Kultstatus. Nur 1 Hektar Pinot Noir in drei Lagen Piesports und Wintrichs. Luftig-kühle Lagen mit schnell trocknender Laubwand. 1993 gepflanzt, überwiegend französische Klone aus dem Burgund. Es gibt immer einen Basis-Spätburgunder und einen „Nummer Eins“ genannten Spätburgunder aus allen Top-Lagen, der ist leider nur in homöopathischer Dosierung vorhanden. Es gibt insgesamt vom Weingut Später-Veit nur viertausend Flaschen jährlich. Die Weine werden in großen Jahren komplett mit Rappen vergoren, in etwas schwächeren Jahren ca. zur Hälfte. Biologisch-organische Weinbergsarbeit und Spontanvergärung im offenen Holzbottich. Danach Ausbau des Basisweins im 1000-Liter-Holzfass, bei der gehobenen Qualität Ausbau in Barriques. Verbleib über zwei Jahre auf der Vollhefe mit monatlicher Bâtonnage. Nach dem Abstich verweilt der Wein auf der Feinhefe, dann weiteres Flaschenlager. Die Weine werden erst nach fünf Jahren, also erst zur Trinkreife auf den Markt gebracht. Wir sind der einzige Händler mit dem Später-Veit arbeitet. Das ist eine reine Piesporter Lage. Herr Welter, der Winzer, hat keine Lust, die Lage mit aufzunehmen, daher nur „P“ für die Basis und die Nr. 1 für die Selektion des besseren Weins. Die Nase seiner Weine ist eine Kombination von Mosel und Burgund, blind hätte ich Markus Molitor getippt, aber beim Nr. 1 auch Rousseau und Dujac. Das liegt sicherlich an der Vergärung des Weins auf den Rappen. Das ist eine sensationelle Pinot-Noir-Entdeckung, den Geheimtipp verdanke ich Markus Molitor, der mit ihm zusammen gelernt hat.





Später-Veit

€/Fl.

Spätburgunder P trocken

25222H 2009 6er • 2015–2030 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+

Lobenberg: Das nur klein geschriebene P steht für Piesport. Der P genannte Wein ist eine reine Piesporter Lage. Wir haben beim Spätburgunder P, dem Basiswein von Später-Veit, neben klassischer Walderdbeere und Waldhimbeere auch Spuren von Kirsche, Zimt, dazu reife rote Zwetschge, Schokolade und ein Hauch von Kalksteinaromatik, darunter zugleich Schiefer. Die Schieferböden in den Pinot-Noir-Lagen sind eher fester, steinige, felsige Schieferböden. Im zweiten Riechen zeigt der Wein Nutella und wieder diese würzige, üppige Zwetschge. Hocharomatisch, duftig und zugleich charmant. Die Nase ist verblüffend gut. Der Mund: steinig, Pfeffer, dazu leichte Krautwürzigkeit von den Rappen. Das steht dem Spätburgunder P von Später-Veit sehr gut. Dazu Zimt, Rosmarin, süße rote Kirsche, auch ein wenig Amarenakirsche und dann eingekochte Waldhimbeere mit langem steinig-mineralischen salzigen Nachhall. Auch hier lassen die Rappen grüßen. Der Wein Spätburgunder P ist Jahrgang 2009. Bei längerer Luft wird die Kirsche in der Nase deutlicher. Auch im Mund stellt sich die Kirsche immer klarer heraus. Kaum noch deutsche Aromatik zeigend. Hier sind wir in Deutschland bei Blindverkostung wahrscheinlich eher in der Pfalz. Das ist so etwas wie der Spätburgunder Ortswein bei Fritz Becker oder im Bereich eines Village aus dem Burgund. Tolle Konzentration mit grandiosem Spiel. Finesse und doch voller Spannung und innerer Konzentration. Der Nachhall des Spätburgunder P ist schwarzer Stein, Salz, schwarzer Pfeffer, Gewürze, Nelke. Total durchgegoren. Zwar feine Extraktsüße, aber in Summe knochentrocken mit viel Druck, immer auf der frischen Seite belebend. Kein Riese, aber ein superber Wein des mittleren Qualitätsspektrums, für die Qualität ist der Wein aber unglaublich preiswert. Nach mehreren Minuten bleibt im Mund würzige Frische, prägnante Kirsche und ungeheure Mineralik haften. Der Spätburgunder P vom Weingut Später-Veit hat schon sehr gehobenes Niveau im Vergleich zum Burgund. 93–94+/100

Später-Veit

€/Fl.

Spätburgunder No. 1 trocken

29753H 2010 6er • 2018–2037 0,75l (39,33 €/l) **29,50**

Spätburgunder 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Aus verschiedenen Lagen in Wintrich kommt der Spätburgunder Nr.1 vom Weingut Später-Veit. Der Spätburgunder Nr. 1 weist eine deutlich voluminösere Nase auf als der Wein aus Piesport, viel süßer Extrakt. Süße Kirsche. Auch hier trotz Schieferuntergrund eher an Kalkstein erinnernd, nur leichte Schiefermineralik. Deutlich mehr Burgund und Pfalz in diesem Wein als typische Mosel. Geniale Extraktsüße, tiefe Würze. Pflaume, Amarena, weiße Schokolade, dominikanischer Tabak, Assam-Tee. Eine Wolke dichten Extrakts. Der Mund straft die Nase Lügen, denn der ist ultra-poliert, fein und unendlich lang. Steine, Steine und nochmals Steine. Dann Kirsche, Gewürze und Tannin. Kraft. Anders als der Spätburgunder Nr. 1 aus 2009, der sehr kräftig und wie ein Gevrey-Chambertin daherkommt, ist der 2010er eher ein Chambolle-Musigny. Der kühle Jahrgang 2010 spielt hier in Verbindung mit dem Dreiklang Schiefer, nördliches Klima und der feinen Säure der Spätburgundertraube voll in die Karten, wenn es um Finesse geht. Ultrafein und zart, sehr weiches Tannin, viel rote Frucht mit feiner Säure, Knackigkeit. Sensationell frisch, total durchgegoren. Der Herr Welter von Später-Veit hat zusammen mit Markus Molitor an der Mosel angefangen mit Pinot Noir. Sie haben sich abgestimmt, ausgetauscht und trotzdem total verschiedene Stilistik entwickelt. Die grandiosen Pinots von Molitor sind deutsch, sind schiefrig, auch stark geprägt von Erdbeere und Himbeere; Später-Veit ist das nicht im geringsten: Seine Weine sind tollstes Baden/ Pfalz/ Gevrey-Chambertin. Beeindruckend, und doch nicht erschlagend, sondern immer frisch und verspielt bleibend, trotz des immensen Drucks und der großen kirschigen Tiefe. Das hätte ich früher entdecken dürfen! Grandiose Pinots. Wer ahnt schon, dass die Mosel ganz weit vorn sein kann? Speziell im Preis-Leistungsverhältnis. Großes Kino! 95–96+/100



Heinz Welter und Heiner Lobenberg











Thomas und Ute Haag

Thomas Haag / Schloss Lieser

Ein klassischer Wein von der Mittelmosel stellt so ziemlich das luftigste und leichteste dar, was an Wein möglich ist. Dabei sind es keine Leichtweine, sondern äußerst vielschichtige Tropfen mit subtilem Gleichgewicht, wenn sie so gelungen sind wie die Weine von Thomas Haag. Mit seinem Vater Wilhelm Haag, hatte er einen großartigen Mentor und zusammen mit seinem Bruder Oliver Haag (Weingut Fritz Haag) steht er zum ganzen Stolz des Vaters mit zwei oder drei Kollegen an der Spitze der Moselwinzer. Während Fritz Haag mit den berühmten Lagen aus Brauneberg (Juffer und Sonnenuhr) in der Weltspitze steht, gelingt Thomas Haag das mit den weiter flussabwärts gelegenen Traumweinen aus „Niederberg Helden", da kann dann auch mal eine „Auslese lange Goldkapsel" die 100 Punkte bei Robert Parker einfahren. Seine trockenen Weine ähneln im Stil auch weniger den saftigen Charmeuren des Bruders Oliver, eher erinnern sie in ihrer schieren Klarheit an die Weine Christoph Tyrells von der Ruwer. Ganz gegensätzlich fallen seine fast schon opulenten restsüßen Weine aus dem Niederberg Helden aus. Hier dominiert oft neben der Eleganz der Mosel eine tropische Exotik, diese aber in einem grandiosen Zusammenspiel mit Eleganz. Das lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und so ist es toll, die zwei Brüder mit Weltklasse und völlig unterschiedlicher Stilistik im Angebot zu führen. Die Weine stehen unter dem Namen Schloss Lieser, ganz klar eine Anleihe beim bordelaiser Châteaukonzept. Thomas Haag präsentiert Weine mit enormem Standard, überzeugende Schlossweine! Im Jahr 2016 gelang ihm ähnlich wie Markus Molitor ein Super-Coup. So konnte Thomas einige der prestigeträchtigsten Lagen ins Portfolio aufnehmen. Er pachtet und kaufte Parzellen im Bernkasteler Doctor, dem Piesporter Goldtröpfchen, Graacher Himmelreich und der legendären Wehlener Sonnenuhr. Hier entstehen neue Große Gewächse, welche die bisherigen Stammlagen sinnvoll ergänzen aber immer im Understatement-Konzept von Schloss Lieser interpretiert werden.





Thomas Haag / Schloss Lieser

€ / Fl.

Riesling SL QbA trocken

30723H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Alkohol 11, Restzucker 8, Säure 8. Bei Thomas Haag gibt es keine Maischestandzeit. Alles wird als Ganztraube sofort gepresst und zu 100% im Edelstahl spontan vergoren. Auch der Ausbau aller Weine, inklusive der Großen Gewächse geschieht im Edelstahl. Der Gutswein von Lieser ist nun seit vielen Jahren eines der Aushängeschilder der Mosel und neben Thomas Bruder Oliver Haag und Loosen immer das beste Preis-/Leistungsverhältnis auf Gutsweinbasis an der mittleren Mosel. 2016 besticht hier vielleicht sogar noch mehr durch seine unglaubliche Eleganz. Ganz feine, karamellige Honigsüße, feine Akaziensüße, dazu ein bisschen Mandarine und Orangenschale. Und sehr traubig. Richtig Weintraube als Frucht. Dahinter ein bisschen reifer Boskoop-Apfel. Schöner, mineralischer Zug im Mund. Auch hier wieder diese traubige Frucht. Diese feine Extraktsüße aus der immens langen Vegetationsperiode. Der Wein trinkt sich nicht süßlich ob seines Restzuckers, sondern ob der Extraktsüße, die mit dieser reifen Säure so wunderbar spielt. Tolle Balance. Der Wein ist voller Harmonie und Pikanz und unglaublich süffig. Noch feiner, noch trinkiger als 2015. Ich glaube, aus Konsumentensicht kann man die 2016er den 2015er häufig voranstellen, weil sie einfach eine grandiose Harmonie und Feinheit zu ihrer Pikanz aus so toll reifer Säure besitzen. Toller Gutswein. 93/100

Riesling SL Kabinett trocken

30722H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Wie im letzten Jahr nur 11,5% Alkohol, Restzucker knapp unter 8, Säure auch knapp unter 8. Von den analytischen Werten liest sich das gar nicht so viel anders als 2015, und doch sind die Weine ganz anders. Die 16er Weine haben so unglaublich viel Schmelz. Kommen schon so voller Harmonie und Süffigkeit aus dem Glas. Man mag reinspringen. Dieser Kabinett zeigt noch mehr Akazienhonig als der Gutswein. Wunderschöne reife Quitte, Orangenschalen, ein Hauch Zitronengras. Schöner, intensiver Darjeeling Tee und

Thomas Haag / Schloss Lieser

€ / Fl.

diese Traubigkeit, die dem Jahrgang 2016 geschuldet ist. Das kuriose bei diesem Kabinett ist, dass er in beiden Werten vom Geschmacksprofil noch eine Liga höher ist als der Gutswein, obwohl die Werte nominell nicht viel höher sind, aber er ist noch lebendiger, frischer, noch etwas reicher in der überhaupt nicht spitzen Säure. Und auch von seinem karamelligen, schmelzigen Süßebereich eine Liga höher. Ein Trinkvergnügen, dass so außerordentlich ist. Das ist so ungeheuer charmant, lebendig und frisch. Das ist so sehr Vorzeige-Deutscher-Riesling, feinster Moselkabinett wie es fast besser nicht geht. Es könnte von der Saar kommen, so fein ist er, und gleichzeitig hat er diese tolle Mosel-Intensität. Ich weiß, ich darf ihn eigentlich nicht höher bewerten als 2015, denn 2015 war wirklich genial, und 2016 ist nicht unbedingt der viel bessere Wein. Aber es ist der Wein mit deutlich mehr Charme, mit einem höheren Harmonielevel, und mit einer pikanten Trinkigkeit, die ihresgleichen sucht, wenn man denn im Bereich feiner Weine unterwegs sein will. Die Power und der Druck von manch anderen Erzeugern ist nicht Liesers Sache, das ist auch gut so! Ich bin schwer begeistert. Das ist genau der begeisternde Terrassenwein, den es braucht. 95/100



Heiner Lobenberg und Thomas Haag

Riesling SL Helden Spätlese trocken

30724H 2016 6er • 2017–2029 0,75l (22,67 €/l) **17,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

34523H 2017 6er • 2018–2030 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Reiche, dichte, wuchtige, fruchtintensive Nase. Eben typisch 2017 in dieser reifen, intensiven Frucht. Im Mund totale Pikanz. Wir haben hier totale Schärfe und eine geniale schiefrige Länge. Wir haben eine Ausdrucksqualität, die wir 2017 im Gutswein und im Kabinett nicht haben und hier vielleicht auch nicht wollen. Aber hier in der Spätlese passt das eben zu dieser sehr intensiven, reichen Frucht. Für einen Moselaner ist diese Frucht im Mund, diese Üppigkeit, intensiver, apfeliger, traubiger in der Frucht, zusammen mit dieser mineralischen Länge einfach harmonisch und hat Klasse. Auch wenn ich insgesamt die 2016er Version, wo alles feiner, alles stylisch, eleganter war, für das Schloss Lieser lieber mag, so erkenne ich an, dass diese 2017er Helden Spätlese trocken einfach hervorragend gelungen ist, weil hier im Grunde alles zusammenpasst. Er trinkt sich eigentlich schon so wuchtig und massiv, dass ich nicht daran gezweifelt hätte, wenn man mir diesen Wein als Helden Großes Gewächs vorgesetzt hätte. So viel bringt er mit, so viel Kraft, üppig, intensiv in der Frucht kommt er rüber. Aber wie gesagt, die Balance zur Säure, Restzucker, Extrakt passt in diesem Wein hervorragend. Der Wein hat einen Restzucker von 7 Gramm, um diese Opulenz ein wenig zu stützen. Von den Einstiegsweinen von Schloss Lieser mit Abstand der Beste und vielleicht genauso groß wie der Vorgänger aus 2016. 94–95/100

Bei Thomas Haag gibt es keine Maischestandzeit. Alles wird als Ganztraube sofort gepresst und zu 100 % im Edelstahl spontan vergoren. Auch der Ausbau aller Weine, inklusive der Großen Gewächse, geschieht im Edelstahl.



Wehlener Sonnenuhr Riesling Großes Gewächs GG

30729H 2016 6er • 2018–2038 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Parker 94

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenweinberge an der Mosel. Die Wehlener Sonnenuhr ist eine Paradelage der Mosel. Sie zählt sicherlich zu den bekanntesten Deutschlands. Ernie Loosen macht hier schon eines der besten GGs von der Mosel, sozusagen eine „Steilvorlage" für Thomas Haag. Nur schlau, dass er sich hier Parzellen ergattert hat. Traurigerweise liegen Teile sogar brach. Weil niemand den Aufwand dieser Lage haben möchte. Denn die Sonnenuhr ist auch trotz partieller Terrassierung eine sehr aufwändige Steillage. Und jetzt gibt es den Wein als Großes Gewächs. Und da ist dann wieder diese typische Zurückhaltung der Sonnenuhr. In der Jugend fast verschlossen, mit der Reife dann absolute Balance und Eleganz ausstrahlend. Ich habe hier Muskatnuss, weiße Blüten und neben Spontanvergärungsnoten auch etwas Melisse. Am Gaumen wirkt die Wehlener Sonnenuhr von allen Großen Gewächsen bei Lieser am trockensten und kompromisslosesten. Das ist quasi der Niederberger Helden mit etwas weniger Schmelz und Fett. Zum Ausklang hallt minutenlang diese Vielfalt an Zitrusfrüchten nach. Ganz fein und edel. Ich bepunkte ihn sehr vorsichtig etwas niedriger, weil es der erste Jahrgang ist und sich natürlich Winzer und Reben aneinander gewöhnen müssen. Und Thomas Haag wird sicher viele Ideen im Weinberg in den nächsten Jahren umsetzen. Wer schlau ist, kauft schon jetzt. Das sind legendäre Lagen in der Ausbildung beim Großmeister. 98+/100





Deutschland · Mosel Saar Ruwer



Thomas Haag

Thomas Haag / Schloss Lieser

€ / Fl.

Himmelreich Riesling Großes Gewächs GG

30726H 2016 6er • 2018–2038 0,751 (37,33 €/l) **28,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Meininger 94

32553H 2017 6er • 2019–2039 0,751 (38,67 €/l) **29,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenlagen an der Mosel. Dazu zählt auch das mythische Graacher Himmelreich. Die Lage schließt direkt an den Graacher Domprobst an und ist in unmittelbarer Nähe zur Wehlener Sonnenuhr. Sie ist wohl am bekanntesten dank dem Weingut Joh. Jos. Prüm, das daraus immer die feinsten und leichtfüßigsten seiner genialen Süßweine erzeugt. Aber Thomas Haag macht hier einen trockenen Riesling, ein Großes Gewächs daraus, keinen restsüßen Wein – wie Ernie Loosen, wahrhaft eine gute Gesellschaft. Jung gilt die Lage als expressivere Wehlener Sonnenuhr. Der Tonanteil im Schiefer lässt die Weine wohl etwas kräftiger erscheinen. Die Graacher Weine hatten 2016, in meiner Betrachtung, wahrscheinlich den größten Erfolg ihrer Geschichte. 2016 war Graach das Nonplusultra an der Mosel. Dieses 2017er GG kommt wieder mit einer wunderschönen Aromatik in die Nase. Intensiv, aber doch wesentlich feiner, filigraner als das zuvor probierte GG aus Brauneberg. Eine tolle Intensität im Mund, eine irre Spannung, eine Pikanz, denn dieser Wein hat richtig tolle, mineralische Schärfe. Er hat im Gegensatz zum Brauneberg keinerlei Bitterkeit. Er schmeckt völlig Botrytis-frei, ganz puristisch, aber mit einer salzig, mineralischen Schieferschärfe, die sich unendlich zieht. Und dazu diese feine Süße und diese sehr lebendige, frische Säure. Das Ganze unterlegt mit toller Zitrus-Aromatik, mit intensivem Assam Tee, Zitronengras. Tolle Spannung aufzeigend. Der Alkohol liegt bei etwas über 12 %, die Säure bei knapp unter 8, der Restzucker bei 5. Ich mag diese unglaubliche Komplexität dieses Himmelreichs. 2016 war super fein, super stylisch. 2017 zeigt dazu noch diese hohe Intensität, für Schloss Lieser eine ungewöhnliche dichte, reiche Frucht. Aber das ist eben die Wärme von 2017. Weil die Säure passt und die Mineralität so hoch ist wird dieser Wein, der von der Fruchtstruktur zu 2011 passt, viel spannender. Für mich ein ziemlich großes GG in dieser immensen Komplexität und diesem riesen Spannungsfeld, dieser Pikanz zwischen Säure und Mineralschärfe und Restzucker. Das Ganze mit dieser typischen Feinheit. Ich bin mal gespannt, ob die heute noch kommenden Weine von Ernie Loosen da rankommen. Dieses Himmelreich von Thomas Haag ist eines der besten GGs, die ich bei ihm probiert habe. 97–100/100





Niederberg Helden Riesling Großes Gewächs GG

30725H 2016 6er • 2018–2038 0,751 (37,33 €/l) **28,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Gerstl 20 Meininger 95

34736H 2017 6er • 2019–2039 0,3751 (44,00 €/l) **16,50**

32516H 2017 6er • 2019–2039 0,751 (38,67 €/l) **29,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Die Lage Niederberg Helden bringt von Haus aus bedingungslos üppige Weine, aber Schloss Lieser ist nun mal der Meister der Finesse. Es gibt hier nie fette Weine. Der Niederberger Helden ist Thomas Haags Paradelage. Er hat sie groß gemacht. Probiert nach dem Brauneberger und dem Graacher Himmelreich 2017 haben wir hier eben diese ganz besondere Stilistik der Lage Helden aus Niederberg. So viel Wucht, so viel reiche Fülle, und gleichzeitig sehr strukturiert, fest, dicht und versammelt. Das ist ein großer monolithischer Riesling. Nicht so ultrakomplex wie das Himmelreich, sondern viel wuchtiger, viel strukturierter. Bei der Dichte der Nase bin ich hier eher bei einem großen Wein der Nahe denn von der Mosel. So reich und trotzdem so sauber definiert an den Kanten. Viel deutsche gelbe Frucht und viel Traubensaft in der Nase. Blumig unterlegt, und trotzdem athletisch kraftvoll, und vor allem super clean. Die Kanten links und rechts sind sofort klar und der Geradeauslauf ist phänomenal. Im Mund wird es dann nochmal spezieller. Wir haben wie beim Himmelreich diese riesige Komplexität und dieses irre Spannungsfeld vom Restzucker um die 5 Gramm, von der Säure bei 8, bei nur 12 % Alkohol, extreme Mineralität und rasiermesserscharfe Klarheit. Auch im Mund ist der Wein sehr sauber definiert. Für mich nicht so multipel, nicht so spielerisch komplex wie das Graacher Himmelreich. Ja, eine Etage darüber vielleicht im Geradeauslauf. Aber es gibt 2017 einen Rollentausch, das Himmelreich liegt vorne, Niederberg Helden extrem gut gelungen, aber knapp hinter dem Himmelreich zurückbleibend. Trotzdem ein großer Wein. 97–98+/100



Himmelreich Riesling Kabinett · fruchtsüß

34524H 2017 6er • 2018–2028 0,751 (18,00 €/l) **13,50**

Riesling 100 % • 10,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Lage Himmelreich hat mir 2017 bei Thomas Haag sowohl beim Großen Gewächs als auch beim süßen Kabinett mit Abstand am besten gefallen. Diese unglaubliche Komplexität und das in Ergänzung mit dieser Spontanvergärung. Klar erkenne ich an,

Thomas Haag / Schloss Lieser

€ / Fl.

dass Niederberg Helden in beiden Fällen mehr Dichte und mehr Tiefe hatte. Aber geht es nicht beim Riesling genau um das spielerische Element? Um das Komplexe, um das Tänzelnde? Und dieser Kabinett hat genau das. Die schöne, reiche, intensive Frucht des Jahres 2017, die den 2011ern so ähnlich ist. Aber 2017!eben viel frischer. Viel gelbe Frucht. Apfel, Birne und einfach Weintraube, alles unterlegt mit feiner Schiefrigkeit. Im Mund dazu leicht herbale Aromen. Ganz feine Würze und auch wieder diese ganz verspielte, lange Mineralität. Nicht so dicht und wuchtig wie der daneben probierte Helden oder das Brauneberger Kabinett. Nein, aber genau hier haben wir das Tänzelnde, was ich mir unter Schloss Lieser vorstelle. Hier haben wir ein klein bisschen Saar an der Mosel und trotzdem viel mehr Power noch, viel mehr dichte Frucht als an der Saar. Multikomplexer Kabinett, was große Freude macht. Dieser Kabinett gehört zu den besten süßen Kabis, die ich 2017 probiert habe. 96–97/100



Familie Haag

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese · fruchtsüß

34525H 2017 6er • 2018–2052 0,3751 (42,67 €/l) **16,00**

Riesling 100 % • 7,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: In diesen ganzen 2017ern ist bei den Auslesen das Piesporter Goldtröpfchen für mich schon ganz vorne dabei. Nicht nur ganz vorne in dieser Range von Niederberg Helden und Wehlener Sonnenuhr, sondern es gehört zu den vorzüglichsten Auslesen aller Weine in diesem Jahr. Das ist so tänzerisch, so fein. Schon die Nase ist es so komplex, so unglaublich verspielt. Satte, schiebende, deutsche gelbe Früchte. Keine Exotik, denn es gab 2017 bei Thomas Haag bis zur Auslese nach einer gründlichen Vorlese keine Botrytis im Lesegut. Also eine glasklare Auslese, wie ich sie besonders liebe, weil sie jegliche Bitterstoffe vermeidet und einfach später nicht in diese bittere, petrolige Richtung umschwenken können, sondern immer super klar in der Frucht bleiben. Das Goldtröpfchen aus einem wahnsinnig geringen Ertrag tänzelt um die Zunge, spielt herum. Aber auch Karamelle, eine fast buttrige Note, Honig, ein bisschen Sanddorn. Das Ganze kommt mit Schiefer, mit unglaublich köstlicher, reifer, gelber Birne, auch weiße cremige Pfirsichfrucht und richtige Sahne, die das Ganze ein bisschen durcheinander wirbelt. Auch ein leicht roter Touch, ein bisschen Physalis dazu, Kumquat, hinten raus Oragenzesten. Die Mineralität endet am Ende in sich langsam auflösender Feinheit einer besinderen Auslese, nämlich einer Auslese, die man richtig trinken kann und genau das schätze ich. Keine Auslese, die ob ihres Zuckers so wuchtig daher kommt. Knapp an die 9 Gramm Säure bei 95 Gramm Restzucker und knapp über 7 % Alkohol. 97–100/100



Niederberg Helden Riesling Beerenauslese · fruchtsüß

24222H 2013 6er • 2014–2082 0,3751 (146,67 €/l) **55,00**

Riesling 100 % • 5,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Gerstl 20 Gault Millau 96 Parker 96

Lobenberg: 11 Gramm Säure und über 200 Gramm Restzucker. Wie schon die Auslese Lange Goldkapsel fast brutale, steinige Mineralität. Seht noch vor der immensen, leicht exotischen Süße, die aber getragen wird von apfeligen Noten und Traubensaft. Immens dicht und doch enorm fein dabei. Mehr Wucht, mehr Süße, bei ähnlicher Säure als die Lange Goldkapsel. Enorm lecker und schmelzig. Noch mal deutlich cremiger. Eine wunderschöne Beerenauslese im Stil der Langen Goldkapsel, kann aber an diese totale Verspieltheit der GK ob ihrer Mächtigkeit nicht heranreichen kann. Etwas für ewiges Leben, im jetzt und hier lieber die GK. 98–99/100





Vollenweider

Wenn Van Volxem eine Disney-Produktion ist, dann ist Daniel Vollenweider eine Arthausproduktion oder Kandidat für Cannes. Genau so muss man die Weine nämlich betrachten. Als großes Independent-Kino. Man muss sich schon mit der Materie vertraut machen und auch etwas Zeit lassen. Denn Vollenweiders Weine benötigen Zeit. Die langsame Entwicklung ist dabei seine wahre Stärke. Denn in der Jugend handelt es sich um raue, übermineralische und manchmal ungehobelt daherkommende Rieslinge. Doch mit der Reife geraten die Weine harmonischer ohne dabei an Spannung zu verlieren. Sie bleiben immer sehr individuell, einzigartig und markant. 1999 legte der Schweizer Daniel Vollenweider den Grundstein mit nur einem Hektar Rebfläche in der Wolfer Goldgrube. Reine Selbstausbeutung aus Leidenschaft. Dies ist die Paradelage, quasi sein Scharzhofberg. Mittlerweile 4 Hektar bewirtschaftet er hier in der Traben-Trarbacher Lage und damit den Löwenanteil. Der Großteil ist nicht flurbereinigt. Alles Steillagen mit größtenteils alten und wurzelechten Rieslingreben. Und wenn wir schon vom Scharzhofberg reden, dann soll auch erwähnt werden, dass eben genau eine Flasche Scharzhofberger Riesling aus dem Hause Egon Müller den Winzer zum eigenen Weinbau gebracht haben soll. Grauer Schiefer, eine Süd-West-Ausrichtung und wärmespeichernde Trockenmauern legen den aromatischen Grundstein. Im Keller wird kaum eingegriffen. Alle Weine des Hauses sind sogar vegan. Sein Meisterwerk ist aber der trockene Riesling aus dem Schimbock. Nur 400m entfernt von der Goldgrube entspringen hier die kräftigsten und mineralischsten Weine der Kollektion. Durch alle Rieslinge zieht sich ein besonders kühles und steiniges Aroma. Als Korrektiv setzt Vollenweider die Natur ein. So sind die Lagenweine allesamt sensorisch trocken, können aber je nach Jahrgang auch etwas Restsüße besitzen. Man merkt es ihnen ob ihrer steinig salzigen Art jedoch nie an.



Vollenweider	€ / Fl.

Riesling Felsenfest trocken

34640H 2016 6er • 2017 – 2029 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Pirmin Bilger 17+ Galloni 91

Schraubverschluss

Lobenberg: Der Felsenfest ist Vollenweiders Gutswein und selbst hier bekommt man bereits einen extrem markanten Riesling. Daniel Vollenweider bringt seine Weine immer später raus als alle Anderen. Also zwei Jahre nach dem Jahrgang. Das tut dem Wein natürlich unendlich gut und unterstützt seine Finesse und seine Feinheit. Die Weine kommen cremig und fast schon trinkreif auf den Markt. Und 2016 mit diesem extrem feinen Jahrgang in Deutschland stützt das noch weiter. Die Nase ist zum Reinspringen schön. Das ist ultrafein und ultraintensiv zugleich. Quitte und ganz viel deutsche gelbe und weiße Frucht. Nichts Exotisches. Sehr gerade, feine Schiefermineralik darunter, aber schon relativ satt im Körper. Wie gesagt, ohne jedes Fett, ganz filigran und trotzdem kraftvoll und satt vom Extrakt. Im Mund der typische Sponti-Ton. Extreme Steinigkeit. Der Wein ist ganz anders als er von anderen Erzeugern in Deutschland kommen könnte. Vollenweider als Typ ist einfach so ganz anders. Das Ganze liegt wie ein feiner Seidenteppich auf der Zunge. Daniel hat in seinem Riesling fast keine Zitrusaromatik – das ist mehr eine leicht bittere Birne mit Quitte. Nicht laut, sondern wie ein sanfter Samthauch, der sich durch den Mund zieht und niederlegt. Trotzdem gutes Volumen. Dann langsam kommen auf diesen Teppich auch noch die Seitenwände des Raumes in Form von Stein auf der einen Seite und schöner Frische auf der anderen Seite. Und Salz, was auf den Teppich rieselt. Das passt schon perfekt zusammen, aber ist ein ganz anderer Wein als das, was man normalerweise erwartet. Also trennen sie sich bei diesem Wein von der Erwartung der typischen Zitrusfrucht des Rieslings, gehen sie hin zu einem etwas anders gearteten Burgund. Aber das hat auf jeden Fall mehr als Berechtigung, weil es so unikathaft in der Stilistik ist. Ich finde den 2016er noch etwas besser als den lauteren 2015er, weil diese Feinheit des Jahres 2016 und dieser unglaubliche Trinkfluss den Wein dazu einfach einladend schön macht. Der Wein ist dabei trotz des saftigen Trinkflusses ziemlich karg und durchgegoren. Fast auf 0 Gramm Restzucker. Er lebt also durch seine steinige Mineralität und seine reife, gelbweiße Frucht, die aber eben nichts mit Zitrusaromen zu tun hat. 92 – 93/100

Riesling Wolfer Goldgrube

34641H 2016 6er • 2019 – 2035 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Pirmin Bilger 19 Suckling 93

Lobenberg: Die Wolfer Goldgrube ist Daniel Vollenweiders Paradelage. Hier bewirtschaftet er den Löwenanteil, und mit dieser Lage fing alles an. Teilweise wurzelechte Reben und Einzelstöcke, auch von der Flurbereinigung verschonte Parzellen in dieser Steillage. Dieser Lagenwein stammt aus den besten Parzellen und ältesten Reben, die bis zu 100 Jahre alt sind. Bitte unbedingt mindestens auch einige Flaschen zum langen Lagern kaufen, denn dies ist ein echter Langstreckenläufer. Das ist eine Turboversion des Einstiegs Felsenfests. Auch hier keine Zitrusaromatik, auch hier eher karg in der Nase, aber deutlich von Birne und Quitte geprägt. 2016 mit dieser wahnsinnigen Eleganz. Dann auch ganz viel Gesteinsmehl. Schiefer in der Nase. Aber alles sehr elegant und schick rüberkommend. So untypisch deutscher Riesling. Der Wein hat deutlich mehr mineralische Länge, bringt auch Salz. Und hier merkt man im Mund, dass dieser nicht ganz durchgegoren ist. Hier sind doch 5 Gramm Restzucker hängen geblieben. Das bringt auch ein bisschen Süße. Deshalb finden wir auch einen kleinen Touch Orangenzesten zum reinen Schiefergestein, zur Birne und zur Quitte. Der Wein hat eine deutlich höhere Intensität. Dennoch ist das kein typisch deutscher Riesling und genau wie der Felsenfest nicht zu vergleichen mit Klassikern. Ich finde den Stil unglaublich, weil er so einzigartig ist. 96 – 98/100

Vollenweider

€/Fl.

Riesling Schimbock

30398H 2015 6er • 2020–2045 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98+ Gerstl 20

34642H 2016 6er • 2021–2046 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Das ist quasi Daniel Vollenweiders Großes Gewächs. Eine monolithische Ausstrahlung. Schimbock ist nur wenige hunderte Meter von der Goldgrube flussabwärts gelegen. Seit 2005 bewirtschaftet Vollenweider diesen 0,5 Hektar kleinen Hang. Bei Daniels extremer Spontanvergärung und biologischer Weinbergarbeit kann es schon mal passieren, so wie 2016, dass die Gärung irgendwann stecken bleibt. Dieser Wein ist trocken, aber er hat dennoch 8 Gramm Restzucker. Aber er ist doch jahrgangsbedingt anders und feiner als der 2015er, der eigentlich nur aus flüssigem Stein bestand. Hier haben wir nun eben auch etwas Süße und eine üppigere Frucht durch den Zucker gestützt. Schon die Nase lässt, anders als die drei zuvor probierten Weine, den Riesling deutlich durchscheinen. Alleine schon durch die Orangen und Zitrus unterlegte Zuckerstruktur. Der Wein hat Charme. Das ist mal ganz neu hier. Das ist zwar kein Muss, aber auch mal eine durchaus nette Erneuerung. Im Mund bekommt man zunächst einmal eine volle Breitseite Löffelbiskuit mit aufgelöster Quitte. Auch hier bittere Birne. Im Mund dann keine Zitrusfrucht, sondern unendliche Länge. Wir sind hier im Mund wieder bei einem rasiermesserscharfen, unendlich langen, steinigen Chenin Blanc. Und das bisschen Zucker was rüberkommt trägt dazu bei, dass das Ganze etwas abgepuffert wird. Ich weiß gar nicht, ob es nicht sogar eine empfehlenswertere Version als total durchgegoren ist. Zu sagen, ich lass ein bisschen Zucker drin, denn das gibt diesem in Seide gewälzten Stein, den man da im Mund hat, etwas Charme. Einfach ein gewisses Extra. Lang ist der Wein wie 2015. Puristisch bleibt er trotz des Zuckers. Das ist ein Unikat und er muss sich mit dem aus der Goldgrube stammenden Aurum um die Krone streiten. Daniel Vollenweider ist ein Winzer, der Weine erzeugt wie es sie in Deutschland kein zweites Mal gibt. Er ist ein Extremist wie bspw. Kai Schätzel oder Michael Teschke. Das sind die schrägen Fürsten der Nacht, die für alle Freaks genau diese Weine machen, die mit Mainstream nicht mehr viel zu tun haben und dennoch so unerhört lecker sind. Ich finde ihn eine mittlere Sensation und würde ihn nur knapp hinter den Aurum setzen. 97–100/100

Riesling Goldgrube Aurum

34643H 2016 6er • 2018–2035 0,75l (82,67 €/l) **62,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Aurum bedeutet im Grunde: Das Gold aus der Goldgrube. Es gibt nur 300 Liter von diesem Wein aus weit über 100 Jahre alten, wurzelechten Reben. Der Wein ist, anders als die 2016er Goldgrube, auf unter 3 Gramm Restzucker vergoren. Jetzt sind wir wieder bei dieser ganz feinen Birne, aber dieses mal ohne Bitterstoffe. Birne, Quitte, Apfel. Ganz leicht. Nichts Rieslinghaftes, nichts Zitrisches. Vielleicht eher noch wie ein großer Chenin Blanc. Mehr noch als es ein Burgunder ist. Ja, ein großer Chenin Blanc aus Südafrika mag hier Pate gestanden haben. Das Verblüffende ist, dass Daniel Vollenweider mir erzählt, als ich ihn auf eben diese Chenin-Blanc-Ähnlichkeit zu Südafrika anspreche, dass sein Praktikant Chris Alheit aus Südafrika war, der heute mit die besten Chenin Blancs der Welt erzeugt. Ein witziger Zufall. Das zeigt einmal mehr wie klein die Welt am Ende ist. Der Mund zeigt auch kaum Zitrusnoten, nur ein bisschen Orangenzesten am Ende. Aber im Grunde ist er Seide mit verflüssigtem Schiefergestein und nassem Gestein, und dabei so lang und so weich wie Samt. Nicht reich, nicht voll, sondern schön glatt, geschliffen, poliert. Das ist ein super feines Elixier. Und er hält für Minuten an. Aber bitte, jeder Trinker muss wissen: Das ist richtiger und rarer Freakstoff. Nicht Freak in anstrengend, sondern Freak in sich darauf einlassen könnend. Total in sich ruhend und Gelassenheit vermittelnd. Das ist überhaupt kein typischer deutscher Riesling. Trotzdem ein riesen Wein. 98–100/100



Daniel Vollenweider











Rheingau

Der größte Glanz aller deutschen Weinanbaugebiete geht zweifellos vom Rheingau aus – historisch allemal. Der schmale Rebenstreifen, der westlich von Wiesbaden bei Walluf beginnt und sich über 25 Kilometer parallel zum Rhein bis nach Rüdesheim hinzieht, ist gespickt mit Burgen, Schlössern, Klöstern. Sie sind illustre Zeugnisse jener glorreichen Vergangenheit, in der Politik und Kirche untrennbar mit Wein verbunden waren.

Eine Region mit großer Tradition

Das herrschaftlich über dem Rhein thronende Schloss Johannisberg, das versteckt am Hügel liegende Schloss Vollrads, das in einer Talsenke verschwindende Kloster Eberbach – sie sind die Glanzpunkte der großen Rheingauer Weinbautradition, die mit den Römern begann, von Benediktinern und Zisterziensern im Mittelalter vorangetrieben wurde und in der Neuzeit vom Adel perfektioniert und in die Welt hinausgetragen wurde. Noch vor hundert Jahren wurden die „Hocks“, wie die Rheingauer Rieslinge genannt wurden, zu Preisen wie erstklassige Bordeauxweine gehandelt.



Der Rebengürtel an den Ausläufern des Taunus ist Kernbereich des Rheingaus. Nach oben begrenzt durch die Waldrand, nach unten durch den Rhein, ist es ein von der Ausdehnung her kleines, weinbaulich jedoch ziemlich kompaktes Gebiet. Sieht man von der Fläche ab, die für Häuser und Straßen benötigt wird, ist dort fast jeder Quadratmeter mit Reben bepflanzt. Und Reben heißt: Riesling. Knapp 80 Prozent der Rheingauer Rebfläche ist mit dieser Sorte bestockt. Nicht einmal an der Mosel ist der prozentuale Anteil dieser Sorte so hoch.

Rheingau ist nicht Mosel, ist nicht Pfalz

Auch der Stil des Rheingauer Rieslings unterscheidet sich deutlich von dem der Mosel. Die Weine sind durchweg voller, die Säure ist weniger. Das liegt am wärmeren Klima. Die Jahresdurchschnittstemperatur des Rheingaus liegt deutlich über 10° Celsius, die Zahl der Sonnenstunden ist um 20 Prozent höher. Alles zusammen führt dazu, dass der trockene und halbtrockene Riesling im Rheingau sehr viel häufiger vorkommt als an der Mosel. Er stellt den Hauptanteil der Weinerzeugung dar. Legendär sind auch die großen edelsüßen Rheingauer Auslesen, während Eisweine eher selten geerntet werden.

So kompakt das Gebiet auch ist: Es gibt erhebliche Lagenunterschiede. Sie gehen auf die unterschiedliche Bodenbeschaffenheit und Sonnenexposition der Weinberge zurück und sorgen dafür, dass der Wein des einen Weinbergs groß ist und der des benachbarten Weinbergs bescheiden bleibt.

Natürlich ist nicht alles, was zum Kernbereich gehört, gesegnetes Weinland. Aber die berühmten Lagen des Rheingau liegen fast ausnahmslos dort: Rauenthaler Baiken, Kiedricher Gräfenberg (Monopollage des Weinguts Robert Weil), Hattenheimer Nussbrunnen, Oestricher Lenchen, Rüdesheimer Schlossberg, Rüdesheimer Berg Rottland, um nur einige klangvolle Namen zu nennen (in letzteren zwei Lagen sind u.a. das Weingut Leitz als auch das Bischöfliches Weingut Rüdesheim begütert). Die unterschiedliche Güte der Rebflächen wurde in einer Lagenkarte, die der Rheingauer Weinbauverband 1999 herausgegeben hat, parzellengenau markiert. Diese Lagenkarte war die Grundlage für das „Erste Gewächs", das der Rheingau schon vor den „Ersten Lagen" des VDP und den darauf basierenden Großen Gewächsen eingeführt hat. Bis heute ist Hessen das einzige Bundesland, in dem eine Lagenklassifikation Gesetzeskraft hat.

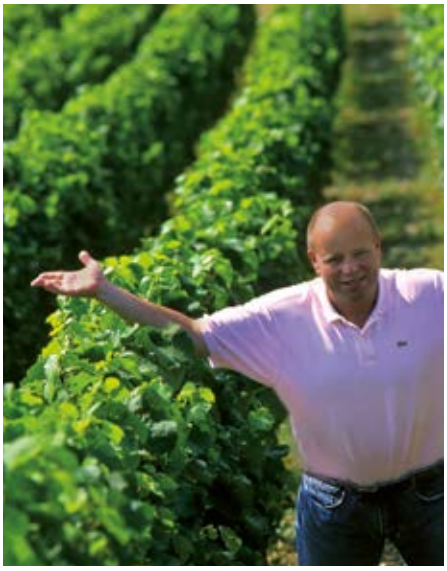
Außerhalb des Kernbereichs liegend, aber zum Rheingau dazugehörend sind auch jene 250 Hektar Weinberge, die in Hochheim östlich von Wiesbaden am Main liegen. Und jenseits von Rüdesheim, wo der Rhein einen Knick nach Norden macht, wurden die Gemeinden Assmannshausen und Lorch beizeitem dem Rheingau zugeschlagen. In Assmannshausen dominiert übrigens nicht der Riesling, sondern traditionell der Spätburgunder. Allerdings hat sich diese Rebsorte auch im Kernland stark ausgebreitet. Sie macht inzwischen über 12 % des Rebsortenspiegels aus. Das Weingut J.B. Becker baut die Rebsorte zum Beispiel in Walluf an.



Glanz hin und her – wer mit den Verhältnissen vertraut ist, muss zugeben, dass der Rheingau nicht mehr der helle Leuchtturm ist, der er einmal war. Andere deutsche Weinanbaugebiete haben merklich aufgeholt und eine Qualitätsdynamik entwickelt, die im Rheingau manchmal vermisst wird. Viele Rheingauer Weine bieten derzeit kaum mehr als graues Mittelmaß. Natürlich gibt es Leuchttürme: Breuer, Becker, Kühn, Kesseler, Leitz, Oetinger, Bardong und Weil – um nur einige zu nennen oder auch neue, junge, experimentierfreudige Talente wie Jörn Goziewski. Auch der steile Qualitätsanstieg der Bischöflichen Weingüter Rüdesheim unter Peter Perabo ist ein weiteres Indiz für die inzwischen eingeleitete Trendwende.



Schlossberg



August Kesseler





Max Himstedt

August Kesseler

In Insider-Kreisen wird August Kesseler bescheinigt, eine der Personen mit dem meisten Charisma in der deutschen Weinlandschaft zu sein. Je näher man sich seinen Lebenslauf ansieht, desto mehr glaubt man den vermeintlichen Insidern. Wer kann schon von sich behaupten, das elterliche Weingut mit noch nicht einmal 20 Jahren übernommen zu haben? Welcher deutsche Spitzenwinzer hat bereits mit 26 Jahren ein weiteres Weingut dem ererbten hinzugefügt? Leibbrand, seines Zeichens Gründer und Lenker des REWE-Konzerns, zu diesem Zeitpunkt einer der größten Handelskonzerne Deutschlands, übertrug Kesseler 1992 die Leitung seines Schlosses Reinhartshausen. Kesseler leitete dieses Unternehmen mit seinen 100 Hektar Weinbergen ungemein erfolgreich. Das Schloss wurde renoviert und zum Hotel mit Spitzenrestaurant umfunktioniert. Seit der Jahrtausendwende und nach dem Tod Willi Leibbrands konzentriert sich August Kesseler nur noch auf sein eigenes Weingut. Natürlich mit vollem Einsatz. Nur ein solcher Einsatz macht Weine von einem Kaliber möglich, wie sie August Kesseler und seine Mitarbeiter jetzt erschaffen. Der Kabinett und die Spätlese sind brillant, aber die Großen Gewächse sind so unglaublich, dass man mit dem offenen Mund dastehen würde, hätte man doch nur keinen Wein im selbigen. Die Sensation wird dann noch gesteigert, wenn man realisiert, dass August Kesseler mit seinen Blauburgundern des Assmannshäuser Höllenbergs (seine Klone stammen aus Burgunds berühmten Clos de Vougeot) auch die Rolle des besten Rotweinerzeugers am Rhein einnimmt und zu den fünf besten Rotweinwinzern Deutschlands zählt.





August Kesseler					€ / Fl.
The Daily August Riesling trocken Gutswein					
34080H	2017 6er • 2018–2026		0,75l	(11,33 €/l)	**8,50**
Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 • Schraubverschluss					
Lobenberg: Der Wein kommt überwiegend aus Eltviller und Erbacher Weinbergen und ist mit Schrauber ausgestattet. Unglaubliche saftige Nase. Mirabellen, Aprikose, rote Zitrusfrüchte, Orangenabrieb, Zitronengras, gesüßter Darjeeling-Tee, ein Hauch gelbe Melone dazu. Unglaublich charmant. Ob seines Charmes und leckeren Dichte fast an den super Gutswein Mineral von Paul Fürst erinnernd. Im Mund Aprikose, Reineclauden, Mirabellen, ein Hauch Maracuja – aber nur ein kleiner Hauch. Eher weniger exotisch. Eher dann auch zu Orange und pinken Grapefruit. Die Säure ist famos und hält den Wein absolut in der Schwebe. Dicht und lang, sehr charmant und vibrierend. 90–91/100					
Riesling Rüdesheim trocken					
30888H	2016 6er • 2017–2021		0,75l	(20,00 €/l)	**15,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Gerstl 18					
Lobenberg: Vergoren spontan im Edelstahl und dann 8 Monate auf der Feinhefe belassen. Das Ganze geerntet aus älteren Reben, zwischen 30–50 Jahre alt. Aus Rüdesheim. 2016 ist der Wein etwas erwachsener geworden. Feiner, spielerischer, schon ein richtiger Wein. Traubige Noten, aber auch schöne Melone, Birne. Ganz fein. Im Mund schöne schicke Säure. Ein tänzelnder Wein, fein und tolle Extraktsüße dazu. Nicht zu dicht, sondern leichtfüßig bleibend. Ein schicker Hauswein für jeden Tag. Macht wirklich Freude. Der 2016er hat etwas weniger Power als der 2015er, ist dafür, wie ich schon sagte, in der Nase, aber auch im Mund, der etwas erwachsenere Wein, der feinere und ruhigere Wein, der deshalb vielleicht auch etwas größere Wein. Nicht der bessere, aber mit ganz viel Freude zu trinken, und eine schöne Köstlichkeit zeigend. 93–94/100					

August Kesseler

€/Fl.



Pinot N

30883H 2015 6er • 2018–2024 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Spätburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Das ist der Einstiegs-Pinot-Noir, gewonnen aus den jüngeren Reben aller Lagen. Eigentlich Bestandteil des großen "Pinot Noir" und ganz klar auch diese Charakteristik zeigend. Komplett entrappt und in Edelstahlbütten offen vergoren. Nach dem kraftvollen 2013er und dem noch feineren, nicht so auf Power ausgerichteten, aber köstlichen 2014er, kommt nun der nächste ganz große Jahrgang. 2015 ist ein warmes, rundes und üppiges Jahr. Schon aus dem einfachen Pinot Noir schiebt richtig Wucht. Schwarze Kirsche, süße rote Kirsche, Schlehe, Unterholz, Veilchen, Lakritze. Unglaublich charmant, aber auch sehr dicht. Wieder typisch südliches Burgund, Côte de Beaune. Und was im 2014er noch dieser totale Charme war, dieses leichtfüßige, filigrane, wird im 2015er, bei gleicher Grundausrichtung, mit unglaublicher Pikanz und relativ viel Druck getoppt. Aber alles bleibt komplett burgundisch, alles bleibt auf Kirsche und Schlehe. Vielleicht ein bisschen Orangenschale darunter. Tolle salzige Länge. Wucht ja, aber nicht fett. Immer noch filigran, verspielt bleibend. Eine wunderschöne, pikante, dichte, aber helle rote Frucht darunter. Auch ein bisschen Zwetschge. Ein Traumwein, der sicherlich den 2013er nochmals toppt, weil er die gleiche Kraft hat, aber dazu diese unendlich leichte Finesse des 2014er. 2015 ist auch fast so verspielt wie 14. Macht große Freude. Ist total süffig, trinkig, und verliert nichts von dieser berauschenden Köstlichkeit des 2014er, und bekommt trotzdem die Power darunter. Für so einen kleinen Wein ist das schon fast großes Kino. 93+/100



Pinot Noir

27769H 2013 6er • 2016–2023 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

30885H 2015 6er • 2018–2025 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

34752H 2016 6er • 2019–2026 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Handlese, 100 % Entrappung, offene Maischevergärung, dann in Barrique. Ausbau zwischen 15 und 18 Monate. Überwiegend Zweit- und Drittbelegung ohne Bâtonnage bis zur Füllung. Grundsätzlich eher ein Assmannshäuser Pinot Noir. 2016 aber mehr aus Rüdesheim kommend. Das merkt man, weil der Wein etwas fülliger ist und etwas runder. Insgesamt eine sehr kühle, rauchige Nase und insgesamt etwas straffer als 2015 noch war. Erst langsam – Stück für Stück – kommt auch viel Kirsche, süße Kirsche, schwarze Kirsche. Feiner Rauch kommt hinzu, auch Holunder, etwas Lakritze oder besser Süßholz. Sehr viel Flieder und Veilchen. Die Blumigkeit setzt sich am Ende durch. Unterlegt von dieser wunderschönen, charmanten, fast süßen Frucht. Der Wein hat unglaublich viel Charme und ist trotzdem dicht, mineralisch, auch Schiefer ist sehr präsent mit schöner salziger Länge im Mund. Aber der Charme überwiegt. Sehr saftig, trinkig. Einfach ein schicker, feiner, stylischer Pinot Noir mit hohem Spaßfaktor. 94–95/100



Pinot Noir Cuvée Max

27770H 2013 6er • 2016–2038 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

30884H 2015 6er • 2018–2040 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Dieser Wein besteht zum größten Teil aus den 70 Jahre alten Reben des Assmannshauser Höllenbergs. Im Ausbau des Weines wird nur 25 % neues Holz verwendet, und drei Viertel gerauchtes französisches Barrique. Der Wein stammt eben aus diesen uralten Reben, die ganz natürlich nur 20 Hektoliter Ertrag pro Hektar bringen. Das Rezept ist wie beim Pinot Noir. Komplett entrappt und mittels offener Maischegärung spontan vergoren. Langer Hefekontakt. Der Wein bleibt bis zu 20 Monate auf der Feinhefe ohne Bâtonnage im Barrique. In der Nase Assam Tee, Kirschlikör, ein bisschen Teer, Röstaromen, Espresso, geröstetes Fleisch, Maulbeere, aber auch ganz viel schwarze Kirsche in extremer Konzentration. Unglaublich dichte Nase, und auch schon hier Spannung signalisierend, trotzdem auf dieser Chambolle-haften Feinheit bleibend. Diese verspielte Frucht in hoher Konzentration bei gleichzeitiger Finesse und echt raffinierter Feinheit. Im Mund eine Liga über dem Pinot Noir. So konzentriert, so mittig und präzise. Hier kommt neben der Schwarzkirsche, die klar dominiert, ein Hauch Cassis dazu. Erstaunlicherweise im Nachhall mehr Schlehe, Veilchen, und eine tolle Blumigkeit in Verbindung mit einer satten Mineralität. Das ist ein sehr pikanter Pinot Noir, der von den Polen Süße, Mineralität und Säure lebt. Er ist fein und gleichzeitig so fokussiert, so mittig, so konzentriert, obwohl er natürlich im Schatten des großen Höllenbergs steht, und von daher einen Teil seiner Klasse abgeben muss. 97/100





Deutschland · Rheingau



August Kesseler

€/Fl.

Pinot Noir Assmannshausen Höllenberg Großes Gewächs GG

30886H 2015 6er • 2020–2045 0,75l (146,67 €/l) **110,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

34753H 2016 6er • 2021–2046 0,75l (146,67 €/l) **110,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: In diesem Assmannshäuser Höllenberg sind die ältesten Reben. Uralte französische Klone zusammen mit wurzelechten, deutschen Klonen auf uraltem Schiefer gewachsen. Über 70 Jahre alt. Der Wein wird nur in einem so großen Jahr wie 2016 und 2015 erzeugt, selbst 2014 und 2013 gab es keinen. Es gibt maximal 5.000 Flaschen. Der Rest der alten Reben geht in die Cuvée Max oder in den Pinot Noir. Das Rezept ist das gleiche. Komplett entrappt, natürlich Handlese, spontan vergoren in offenen Bottichen, Ausbau zu 1/3 im neuen Barrique, 1/3 einjähriges Barrique, 1/3 zweijähriges Barrique. Der erste 2016er, den ich hier probiere, der nicht diese Süße hat wie die Weine darunter, sondern der zwar viel Schwarzkirsche ausstrahlt, aber trotzdem stylisch geradeausläuft. Erst langsam kommt dann doch süße, schwarze Kirsche. Ein bisschen Cassis und dann recht viel, nach etwas Belüftung, Maulbeere, Eukalyptus und etwas Minze. Sehr viel Veilchen und vielleicht auch Rosenblätter. Viele florale Elemente und trotzdem schwarz und würzig und süß. Die Intensität kommt von den uralten Reben, die Ende der 30er-Jahre gepflanzt wurden. Gott hat dieser Wein einen Nachbrenner. Nicht konzentriert, nur Lakritze. Aber Lakritze und Maulbeere, Cassis. Der Wein ist, obwohl er am Anfang so harmlos anfängt, am Ende so immens und so tief und so reich, süß und schwarz. Dazu diese Schiefrigkeit und Lakritze. Das ist für einen Pinot Noir schon eine unglaubliche Wuchtbrumme. Und das alles bei eher etwas blasserer Farbe. Erstaunlich. Auf jeden Fall ein großer Wein und sehr eigenwillig. Nicht zu verwechseln und irgendwo im Burgund unterzubringen. So einen Wein gibt es nur hier in Assmannshausen vom Höllenberg. Vielleicht nicht nur von Kesseler, aber nur von diesen Parzellen. Großer, eigenwilliger, individueller Stoff. 98–99/100



Rüdesheim Berg Schlossberg Pinot Noir Großes Gewächs GG

34758H 2016 6er • 2020–2040 0,75l (146,67 €/l) **110,00**
Spätburgunder 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Die Reben sind zwischen 45 und 50 Jahre alt. Das Terroir ist ein Flickenteppich von Löss-/Lehm- bis Schieferböden und Quarzit. Gleiches Prozedere: Komplett entrappt, sofortige Vergärung in der offenen Bütt, Ausbau zu 1/3 im neuen Barrique, 1/3 zweijähriges Barrique, 1/3 älteres Barrique. 18 Monate auf der Vollhefe belassen ohne Bâtonnage. Beide Weine, Assmannshäuser Höllenberg und der Schlossberg, haben 10–15 % Saftabzug direkt nach der Einmaischung, um die Konzentration etwas zu erhöhen. Das Ausgangsmaterial war super reif. Selbst die Kerne waren verfärbt. Die Nase ist, anders als beim Assmannshäuser Höllenberg, schon im Ansatz reich und dicht. Schwarze Kirsche, aber auch ganz viel rote Frucht. Süß, reich, dicht. Wenn der Höllenberg noch stylisch in der Nase rüberkam, so kommt hier gleich Wucht ohne Ende. Das ist so eine Art Château Montrose aus Rüdesheim. Im Mund völlig anders in der Fruchtausprägung als der Höllenberg. Wir haben hier viel mehr rote Frucht in reifer, reicher Ausprägung mit einer wunderbaren Säure und Mineralität dazu. Diese Multikomplexität vom Spiel aus schwarzer und roter Frucht, Blumigkeit und Lakritz aus dem Höllenberg erreichen wir hier nicht, dafür haben wir mehr Wucht und einen immensen Geradeauslauf in dieser Süße. Der Wein ist fast erschlagend in dieser Reichhaltigkeit. Gleichzeitig aber auch nicht so kompliziert wie der Höllenberg. Aber je nach Geschmacksvorlieben mag es durchaus Liebhaber für diesen Schlossberg hier geben, weil er eben so immens reich, dicht, süß und rot ist. Das schiebt ohne Ende. 97–99/100













Norbert Bardong

Bardong

Die Rheingauer Sektkellerei Bardong wurde 1984 gegründet. Nach dem Studium der Getränketechnologie, und vor allem nach mehreren Aufenthalten in der Champagne, beschloss der davon tief beeindruckte Norbert Bardong, dass er unbedingt in seiner Heimat nach dem gleichen Verfahren der klassischen Flaschengärung Qualitätssekte herstellen sollte. Sekte auf Champagnerlevel, das war seine Vision. Mitten in dem kleinen Städtchen Geisenheim, berühmt für seine Hochschule der Oenologie, hat er seinen Platz gefunden. Eine Adresse mit Anspruch und ihm war klar, dass dieser Ortsname moralisch zur Top-Qualität verpflichtet. Der Keller von Norbert Bardong ist ein uriges, uraltes Gewölbe, das bereits im 19. Jahrhundert zur Sektherstellung verwendet wurde. Seine Jahresproduktion umfasst alles in allem die Kleinstmenge von nur 25.000 Flaschen. Das Traubenmaterial bezieht er von eng befreundeten Winzern aus dem ganzen Rheingau, nur aus besten Lagen und nur in Top-Qualität. Er ist in der priviligierten Lage jedes Jahr aufs Neue eine selektive Auswahl der Trauben vornehmen zu können, um seine Sektvariationen auf höchstem Niveau zu erzeugen. Er selektiert so streng, dass viele Sekte gar nicht jedes Jahr erzeugt werden. Nur in den besten Jahren, in denen die Trauben seinen qualitativen Vorstellungen entsprechen, wird der jeweilige Sekt erzeugt. Jeder Sekt wird trocken ausgebaut dabei ist ein großes Reife- und Alterungspotential Bestandteil des Qualitätskonzeptes. Norbert Bardong lebt mit seiner Frau Renate den „Manufakturgedanken“: Alles Handarbeit, alles auf hohem Qualitätsniveau und alles wird behutsam ausgewählt. Auch die Kundschaft. So macht es mich schon stolz, eine so elitäre, inzwischen schon fast kulthafte Seltkellerei zu meinen Partnern zu zählen. Das ist großes, prickelndes, extrem limitiertes Sekt-Kino aus Deutschland!

Bardong

€/Fl.

Riesling Sekt Erbacher Honigberg brut

34037H 2012 6er • 2018–2030 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Eine herrliche Aromenlinie in Nase und Mund. Riesling par excellence. Eine tolle Lage. Terroir! Bestes Traubenmaterial. Klassische Flaschengärung. Angereifte Nase, leichtes Petrol. Ungeheuer einschmeichelnd. Echter Riesling. Echte Handarbeit. Eine Cuvée aus Grapefruit und Orange und Nektarine in der Nase. Am Gaumen Quitte und Ananas. Tolles Frucht/Säurespiel. Ein Hauch von Mango. Und das Ganze gipfelt dann in einem Abgang, der saftig ist und es nicht zulässt, lange auf das zweite Glas zu warten. Ein Muss für jeden Riesling-Fan. Und ein echtes Schnäppchen. 93/100



Rheingau Weißburgunder Sekt brut

30054H 2010 6er • 2017–2030 0,75l (26,67 €/l) **20,00**

Weißburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Der Grundwein stammt aus dem Rheingau. Eine komplett andere Stilistik wie sein Pendant, der in der Region Saale Unstrut gelesen wurde. Die Trauben reiften auch hier über 36 Monate auf der Hefe. Die Nase ist dezent cremig, feine Säure kommt hoch. Reife Töne. Tolle Säurestruktur, überraschend frisch. Im Mund reifer Apfel, untypisch für Weißburgunder. Leichte Nussigkeit. Schöner Sekt und ein idealer Speisebegleiter. Der 2010er ist stilistisch nahe am 2008er dran, hat eine ebensolch feine Säurebalance. 93/100



Chardonnay Sekt Brut

30057H 2008 6er • 2017–2029 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Chardonnay 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Ich habe mich schon in den Vorjahren vor der Verkostung dabei ertappt, dass ich darüber nachdachte, ob der Jahrgang nicht vielleicht schon zu reif sei. Aber ich war neugierig, und der Sekt wollte probiert werden. Also habe ich die Flasche aufgemacht. Ein reifer Apfel sprang mir aus dem Glas entgegen. Wow. Tropische Früchte. Wo kommen die ganzen Aromen her? Was schlummert dort in der Flasche? Die Farbe ist ein zartes Goldgelb. Je länger der Sekt offen ist, desto deutlicher werden die tropischen Früchte. Kleine, zarte Perlen



Deutschland · Rheingau



Norbert Bardong

Bardong

€/Fl.

schweben empor. Am Gaumen reife Noten. Ein bisschen Vanille, frisch aufgeschnittener Pfirsich – aber diese unglaubliche Säurestruktur. Jugendlich frisch. Saftig. Der Chardonnay Brut hat noch einige Jahr vor sich, wirkt frisch und betont die exotischen Früchte. Chapeau! 93–94+/100

Rüdesheimer Klosterberg Sekt Blanc de Noir brut

30055H 2013 6er • 2018–2033 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Spätburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95

Lobenberg: Norbert Bardong verwendet für seinen Spätburgunder Blanc de Noir nur bestes Traubenmaterial. Die Farbe präsentiert sich zwischen Goldgelb und ganz zartem Rosé. Was für ein Traumstoff! Dies zeigt allein schon das grandiose Bouquet. Waldfrüchte, Dill, reife Noten vom Hefekontakt. Am Gaumen dann so trinkanimierend und geradlinig, wie es nur Cool-Climate Wein kann. Saftig, animierend, edel und tiefgängig. Dieser Blanc de Noir aus dem Rüdesheimer Klosterberg zeigt die Größe des Weinguts. Bardong ist Spitzenschaumweinerzeuger. 93–95+/100

Spätburgunder Sekt Geisenheimer Mönchspfad brut rosé

34038H 2013 6er • 2018–2033 0,75l (25,33 €/l) **19,00**

Spätburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Eigentlich ein Weißherbst. Irgendwo zwischen Rosé und Blanc de Noir angesiedelt. In der Farbe zartes Altrosa. In der Nase haben wir satte, reife Walderdbeere, aber auch kräftigere Aromen wie Hagebutte oder erdige Rote Bete. Im Mund auch voll auf der Erdbeere, gepaart mit Himbeere an feinen Kräutern. Wunderbar saftig im Antrunk und mit toller Mundfülle ohne dabei zu moussierend zu sein. Schönes Säurespiel und immer wieder diese Kräuter, die bis in den Abgang folgen. Eine äußerst herrliche Spielart des Spätburgunders. Und wie bei Bardong immer zur Vollendung gebracht. Diese Sekte spielen auch schon in diesem Preisbereich ganz vorne mit. 93–94/100



Spätburgunder Sekt Assmannshäuser Hinterkirch extra brut

30056H 2008 6er • 2018–2033 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Spätburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Spätburgunder-Trauben aus einem der bekanntesten Orte im Rheingau: Assmanshausen. Eine äußerst feine Perlage steigt im Glas hoch. Intensiv leuchtendes Rot. Ebenso intensiv und klar definiert präsentieren sich die Fruchtaromen: Die schiere Kirsche im Glas, dazu zarte Veilchen und ein guter Hauch Hagebutte. Im Mund sehr würzig, schwarze Johannisbeere, frisch gerösteter Kaffee, schöne Säurestruktur – eigentlich unglaublich für dieses Alter. Sehr gut strukturiert. Ein rotes Sekt-Erlebnis, endlich mal keine Rosé sondern Druck und Farbe in einer Aromenexplosion. 96+/100











Silke Trick und Peter Perabo

Bischöfliches Weingut Rüdesheim

Das Bischöfliches Weingut Rüdesheim ist Geschichte pur. Die erste Erwähnung findet dieses Weingut schon im 11. Jahrhundert als Pfarrweingut Rüdesheim. Im 12. Jahrhundert dann durch eine Schenkung des Adeligen aus Rüdesheim erweitert. Für seine Rückkehr aus sarazenischer Gefangenschaft schenkte er dem Ort Rüdesheim Weinberge und stiftete eine Kirche. Der heutige Sitz ist das ehemalige Kloster der Heiligen Hildegard von Bingen in Rüdesheim-Eibingen. Diese übernahm dort ein teilweise verfallenes und leerstehendes Augustinerkloster. Ende des 17. Jahrhunderts wurde das alte Kloster dann durch einen neuen Bau ersetzt. Von diesem sind auch nur noch Teile erhalten, aber unter anderem der Flügel, in dem sich das Bischöfliche Weingut Rüdesheim, sowie ein alter Gewölbekeller befindet, der heute zur Vinifizierung dient. Seit 1984 ist das Bistum Limburg Eigentümer und seit 1996 erfolgte die Umbenennung in „Bischöfliches Weingut Rüdesheim“. Ca. neun Hektar Rebfläche, 80 % mit Riesling und 20 % Spätburgunder. Die Riesling Reben stammen u.a. aus den Orten Johannisberg, Geisenheim und Rüdesheim. Das bedeutet Top-Lagen wie Johannisberger Hölle oder Berg Schlossberg, Berg Roseneck und Berg Rottland. Die Spätburgunder werden zumeist in Rüdesheim und Assmannshausen angebaut. Fast ausschließlich Handlese, Ausbau der Rieslinge in Stahl und Stückfässern bei höherer Qualität, Spätburgunder in Stückfass und Barrique.

Die heutige Qualität verdankt das Weingut vor allem Peter Parabo, der seit 2007 für die Weine verantwortlich zeichnet. Als Nachkomme italienischer Einwanderer schon legendär als Kellermeister der Krone Assmannshausen. Beim Bischof tobt er sich qualitativ voll aus. Grenzgeniale Pinot Noirs aus Rüdesheim und Assmannshausen. Spottbillig auf Niveau August Kesseler. Die auf GG Niveau befindlichen Rieslinge vom Schlossberg und Rottland sind auf Leitz- und Breuer-Niveau und kosten gut die Hälfte. „Der Bischof“ ist ein Topwinzer und seine Preise echt barmherzig!

Bischöfliches Weingut Rüdesheim

€ / Fl.

Berg Roseneck Riesling

34703H 2016 6er • 2018 – 2028 0,75 l (22,67 €/l) **17,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Aus dem genialen Jahr 2016. Auf die spontane Frage am Ende der Probe: „Welcher ist der größere Riesling Jahrgang? 2016 oder 2017?“, kam es wie aus der Pistole geschossen: „2016!“. Und trotz der phänomenalen 2017er Reise jetzt, würde ich auch sagen, dass 2016 in Summe das größere Jahr in Deutschland ist. Wir probieren hier also die 2016er, weil das Bischöfliche Weingut die Weine immer deutlich später bringt. Dieser Roseneck aus der Nachbarschaft von Josi Leitzs Roseneck besticht durch unglaubliche Feinheit und Schiefrigkeit. Rüdesheim, und da eine der Paradelagen. Der Wein hat wunderschönen Zug und Länge, und hat sehr komplexe Blumigkeit. Das macht echt Freude und ist auf einem hohen Niveau. Das Phänomenale dazu: Da das Weingut nicht im VDP ist und entsprechend die Weine nicht klassifiziert, kosten die Weine auf VDP-GG-Level alle unter 20 Euro. Für den Konsumenten ist dies eine kleine Sensation. 96 – 97/100

Berg Schlossberg Katerloch Riesling

34488H 2016 6er • 2018 – 2030 0,75 l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Eine Lage, die direkt an Josi Leitz angrenzt. Zusammen mit dem Ehrenfels die besten Unterparzellen dieser GG-Lage. Beim bischöflichen Weingut nicht nur ultrafein, sondern auch lang, geschliffen und schönes Salz zeigend. Tolle Mineralität, Kraft und Feinheit. Ich finde schon, dass wir auf dem gleichen Level liegen wie bei Leitz, nur nicht auf dem gleichen Preis-Level, denn das bischöfliche Weingut ist mangels Bekanntheit nicht in diesen Höhen angesiedelt. Ein Schnäppchen. 96 – 98/100





Deutschland · Rheingau





Peter Perabo





Bischöfliches Weingut Rüdesheim

€/Fl.

Berg Rottland 1960 Riesling trocken

34487H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Rottland ist von Vielen als das größte Große Gewächs in Rüdesheim angesehen – Rottland oder Schlossberg, aber bei Vielen Rottland, weil es so viel Power hat. Dieser Wein von Peter Perabo ist dann auch mit einer unheimlichen Mineralität gesegnet. Daneben mit einem unheimlichen Zug hinten raus ausgestattet. Wir haben den totalen Schick von 2016. Die Weine sind ultrastylisch und trotzdem hat der Wein Mineralität und Salz hinten raus. Eine Ode an die Freude und gleichzeitig eine Attacke auf den Gaumen. 2016 puffert das aber traumhaft ab. Das ist schon ein großer Riesling. 97–98+/100

Assmannshausen Pinot Noir trocken

34490H 2015 6er • 2019–2032 0,75l (26,67 €/l) **20,00**

Spätburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Wächst auf schwarzem, fast lila Schiefer. Die typische Schieferbodenstruktur, wie sie eben für die Assmannshäuser gilt. Darüber liegen Schieferverwitterungssände, sodass die Reben gut wurzeln können. Unter dem Schiefer kommt dann Quarzit. Unter 10% Rappen in der Vergärung, um die Finesse zu erhalten. Das ist auch die kühlere Lage in Assmannshausen. Natürlich auch hier in der offenen Bütt klassisch burgundisch vergoren. Ausbau im gebrauchten 600-Liter-Holzfass. Der Wein liegt 22 Monate im Holz. Die Nase des Assmannshäusers ist total anders als die des Rüdesheimers. Rüdesheim ist deutlich wärmer, schon vom Untergrund voller und reicher. Hier sind wir karger, und trotzdem haben wir die 2015er Süße darin. Viel mehr Schwarzkirsche als rote Kirsche. Auch ein bisschen Sanddorn sowie starkes Graphit. Die Rappen kommen durch. Das ist reinstes Parfüm mit wunderschöner Würze. Thymian, Estragon. Die ganze Kräuterpalette der Provence. Auch ein bisschen Wachholder und ein kleiner Hauch Eukalyptus und Minze. Holunder, kühle schwarze Frucht. Die Nase ist sehr komplex, sehr fein. Auch im Mund setzt sich die Kühle fort. So ein Gegensatz zum Rüdesheimer. So unglaublich fein, steinig, schiefrig. Ein Wein wie von Molitor. Es ist ein komplett deutscher Klon. Der Mund mit dieser wunderschönen Würze, fast Vogelbeere, Holunder, schwarze Kirsche, viel Graphit und extrem viel Schiefertouch, schöne Länge. Das ist ein sehr viel eigenwilligerer Wein als der Rüdesheimer, der Everybodys Darling mit Sternchen ist. Hier haben wir schon einen Pinot Noir für erwachsene Genießer. Waren wir vorher in Gevrey, sind wir hier in einer ganz hohen Würzigkeit. Hier sind wir schon bei Winzern aus Vosne Romanée, die mit Rappen arbeiten. Unglaublich kühl und sehr viel Zug im Mund. Ich bin sehr begeistert. Das ist ein ganz famoser Wein, fast Freakshow. 94–95/100

Rüdesheim Pinot Noir trocken

34489H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (26,67 €/l) **20,00**

Spätburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Dieser Pinot wächst auf gelbem Schiefer mit einem hohen Lehmanteil. Er ist von daher von Haus aus etwas voluminöser. Der Wein wird mit 10% Rappen vergoren. Spontane Angärung, offene Maischegärung im Holz, danach Ausbau im 600- und 800-Liter-Holzfass. Der Wein hat, obwohl es komplett deutsche Klone sind, eine burgundische Nase. Rund, weich. Sehr viel Graphit dazu. Obwohl es kein neues Holz war, zeigt sich eine schöne Holznote dazu. Auch schöne Schwarzkirsche, ein wenig Holunder, Hagebutte, und es scheint ein bisschen Eukalyptus dabei zu sein. Eine wunderschöne Nase für einen Wein, der mit 15 bis 20 Euro als Einstiegs-Pinot-Noir schon wirklich überzeugend ist. Im Mund süße, rote Kirsche, auch ein bisschen Schlehe, etwas Kirschlikör. Dann kommen die Rappen, dann kommt wunderschöne Mineralschärfe. Der Wein ist lang, dicht und sehr voluminös in seiner süßen Kirschfrucht mit der Graphitunterlage und dem Salz. Ganz frisch bleibend. Die 10% Rappen sind auch hier zu spüren. Der Wein hat einen hohen Charmefaktor und hat trotzdem eine sehr klassische, burgundische Ausrichtung. Mit seiner großen Frische ist er eher ein Côte-de-Nuits-Wein, aber aus einer wärmeren Region. Also ein Village aus dem südlichen Chambertin könnte schon Pate gestanden haben. Gefällt mir extrem gut. 93–94/100

Assmannshausen Pinot Noir „S“ trocken

34491H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Das ist eine Parzelle mit älteren Reben. Alles 1981 gepflanzt – deutsche Klone. In der offenen Bütt vergoren mit unter 10% Rappenanteil. Ausbau dann zu 20% im neuen Holz, 500-Liter-Fässer. Auch dieser Wein verweilt für eine Gesamtdauer von 22 Monaten im Holz. Keine Bâtonnage. Die Ähnlichkeit mit dem normalen Assmannshäuser ist verblüffend und wiederum auch nicht. Es ist der gleiche Weinberg mit dem schwarz/lila Schiefer und der Schiefer-/Sandauflage und dem Quarzit darunter. Nur tiefer wurzelnd. Dieser Teil des Wein-

Bischöfliches Weingut Rüdesheim

€ / Fl.



berges liegt auf 220 Metern Höhe. Es gibt einen halben Hektar Assmannshäuser insgesamt, und davon ist der kleinste Teil der Pinot Noir S, also eine echte Rarität. Das ist eine unendlich feine Nase. Sie ist deutlich zarter als die des normalen Assmannshäusers. Die größere Kühle spielt eine Rolle. Auch die älteren Reben tendieren ja eher zur größeren Feinheit. Ganz vorne schwarze Kirsche, verbranntes Fleisch, dann Kirschlikör, sogar ein wenig Cassis. Was ja auch eine Besonderheit ist, wie sie im Burgund in Vosne Romanée bei Meo Camuzet vorkommt. Das hat auch dieser Wein. Das ist faszinierend. Dann dazu die ganze Bandbreite der Kräuter der Provence. Auch hier wieder ganz viel Graphit. Das ist eben der pure Schiefer. Unglaublich lang, dicht und reich und trotzdem total zart. Auch ein bisschen Zedernholz und Schiefer changierend zu Feuerstein. Phänomenaler Mundeintritt. Ultrafein und ultrageschliffen. In der Feinheit einem Chambolle Musigny gleichkommend und trotzdem auch hier wieder Feuerstein, Schiefer, Holz, gebranntes Fleisch, Kirschlikör, Cassis. Unendlich lang, dabei vibrierend vor Spannung und Frische. Diese unendliche Kühle dieser Lage und das in Verbindung mit der hohen Frucht des Jahres 2015 ist die Quadratur des Kreises. Assmannshäuser 2015 hab ich insgesamt noch nicht besser getrunken. Ich bin mal gespannt wenn wir morgen bei August Kesseler sind. Dieser Wein ist sicherlich kein Überwein. Er ist nicht in der Liga der GGs von Fritz Becker oder Huber, aber er ist eindeutig in der Oberliga deutscher Pinots und kostet dafür wirklich einen Witzpreis. Das ist sicher im hohen 30-Euro-Bereich und wenn wir das wirklich einsortieren müssen, dürfte da auch das doppelte stehen. 97–98/100

Rüdesheim Pinot Noir „S“ trocken

34492H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Der S ist, wie alle Weine bei diesem Weingut, aus der Hand des schon von der Krone berühmten Peter Perabo. Das S steht für den dichtesten Wein aus ältesten Reben. Wie schon beim normalen Pinot hier das gleiche Thema: gelber Schiefer mit Löss-/Lehmanteilen. Wärmerer Boden, besser versorgt, das ergibt wuchtigere Weine. Auch hier mehr als 10% Rappen. Im offenen Holzgärständer vergoren und Ausbau zu 30% im neuen Holz: 500-Liter-Fass. 22 Monate auf der Feinhefe. Der Wein ist genau so rar wie das Assmannshäuser S. 1969 gepflanzt. Deutsche Klone. Es gibt weniger als 2.000 Flaschen, identisch wie beim Assmannshäuser S. Der normale Rüdesheimer war schon so eine Wucht, ist ja auch der gleiche Weinberg, aber hier kommt es dann richtig mit Macht. Unendlich viel dichte Kirsche. Fast nur rote Frucht, aber ganz dicht. Auch ein Hauch würzige Waldhimbeere und satte, reife Kirsche. Unheimlich drückend. Von der Nase her nicht so komplex wie der Assmannshäuser S, dafür einfach deutlich mehr Wucht. Sehr große Intensität ausstrahlend. Gestein und Mineralität schon in der Nase. Und so warme, rote, dichte Frucht. Im Mund der Angriff auf der ganzen Fläche. Unendlich viel Mineralität. Er kommt vom Schiefer, präsentiert sich aber so, als würde er komplett auf Kalkstein wachsen. Das ist schon immens, dass dieser deutsche Klon so burgundisch rüberkommt. 6,1 Säure, pH-Wert 3,3, Alkohol knapp 14%. Die 2015er sind nicht chaptalisiert, das heißt natürlicher Alkohol. Der Mund ist dann so ungeheuer wuchtig, so salzig, so kalksteinig, so lang. Das ist eine Wucht. Ich weiß gar nicht, wo ich es stilistisch unterbringe. Das ist irgendwo zwischen einem ultrafeinen Barbera von Braida und einem würzigen, warmen Vosne Romanée angesiedelt. Ein sehr burgundischer Barolo von Aldo Conterno Bussia Colonello könnte auch Pate gestanden haben. Das ist großes Kino, ein absoluter Oberligist der deutschen Pinots, auch wenn es knapp die zweite Reihe hinter den drei Granden Becker, Fürst und Huber ist. Trotzdem bin ich total geflasht. 97–98/100







Deutschland · Rheingau





Georg Breuer

Bernhard Breuer zählte zu den ganz großen Vordenkern des Deutschen Weinbaus. Das eigentliche Ausmaß seines Wirkens zeigt sich erst eine Generation später. Breuer war einer, der für Deutschlands Weine lebte und deren Potenzial frühzeitig erkannte. In den frühen 80ern, einer Zeit, als es überwiegend noch darum ging, ob trockene Rieslinge ausreifen können, setzte er auf kompromisslose Spitzenqualität und legte damit einen der wichtigen Grundsteine für die heutigen Großen Gewächse. Seine trockenen Rieslinge zählten zu den ersten Abfüllungen, die Weltniveau erreichten und andeuteten, welches Potenzial in Deutschland steckt. Er war daher ein Botschafter des deutschen Weinbaus und ein ständig von Projekten und Reisen getriebener Winzer. Heute führt Tochter Theresa mit Hermann Schmoranz und Kellermeister Markus Lundén den Traditionsbetrieb weiter. Längst hat sich Theresa bewährt und so sind hier unter ihrer Obhut seit 2004 legendäre Weine wie der Berg ‚Schlossberg' 2005 und ‚Nonnenberg' 2008 aus der Monopollage entstanden. Die Breuers greifen aktuell auf rund 35 Hektar feinster Rebflächen zurück. Mitten im Herzen des Rheingaus, in Rüdesheim am Rhein, werden die Weine aus besten Lagen wie dem Rüdesheimer Berg Schlossberg, Berg Rottland und Rauenthaler Nonnenberg vinifiziert. Die Weine sind durch und durch von ihrer Herkunft geprägt. Bereits beim Gutswein, dem ‚Estate Riesling' hat man eine prägnante Rheingau-Stilistik im Glas, voller Rauchigkeit, Minimalismus und ruhigen Kraft. Die Spitze ist über alle Zweifel erhaben. Der ‚Nonnenberg' ist präzise und geschliffen, der ‚Berg Schlossberg' ein Monolith und beeindruckender Riesling, der mit der Reife seine ganz Klasse offenbart und alljährlich zu den zehn Besten trockenen Rieslingen gezählt werden muss. Heute kämpft man längst nicht mehr um ausgereiftes Lesegut. Die Weine heben sich eher dadurch ab, dass sie gekonnt elegant und zurückhaltend kühl sind. Alkoholwerte von 11.5% bis 12,5% vol. sind auch bei den Spitzenabfüllungen gängige Praxis. Das ist echtes Talent, Weine von solcher Kraft und Spannung zu erzeugen, ohne dabei auf Alkohol und hohe Oechsle-Werte zu setzen. Unangefochten bleibt auch das beständige Reifepotenzial der trockenen Rieslinge. Es bleibt weiterhin beim Prädikat: Referenzweingut.



Georg Breuer bio

€/Fl.

Sekt Georg Breuer Brut

33948H 2010 6er • 2019–2028 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Spätburgunder Weißburgunder Grauburgunder • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Es handelt sich um eine Cuvée aus Spätburgunder, Weißburgunder und Grauburgunder. Grauburgunder im Holz ausgebaut. Die beiden anderen Rebsorten im Stahl. Flaschengärung. Dieser Sekt im Champagner-Verfahren ist 70 Monate auf der Hefe. Im Januar 2018 dégorgiert. Die Nase zeigt einen wahnsinnig schönen Brioche-Ton. Der Sekt ist ohne Dosage, also knochentrocken. Restsüße liegt gerade mal noch bei 0,4. Das heißt, typisch Breuer, knochentrocken mineralisch. 12% Alkohol. Der Extrakt ist aber so massiv, dass die Nase des staubtrockenen Sektes süß rüberkommt. Und zwar süß in einer so cremigen, feinen Art. Schon auch an rote Johannisbeere erinnernd. Tolle reife Quitte, Apfel, Birne. Nichts Exotisches, ganz clean, ganz lang, hochintensiv. In der ersten Nase hatte ich an einen zu breiten Riesling-Sekt gedacht, aber es sind halt nur Burgundersorten. Auch der Mund klassisch Breuer: knochentrocken. Das erinnert schon sehr an Bardong, die ja auch so knochentrocken arbeiten. Unendlich lang dabei. Mineralität und Salz. Tolle Frische, tolle Säure. Die früh gelesenen Trauben für diesen Sekt machen sich bemerkbar. Der Stoff wird ein bisschen polarisieren, weil er nun mal keine Zugeständnisse an Charme macht, obwohl er diese feine Extraktsüße dahinter hat. Das ist ein Sekt für die Freude und einer meiner stärksten deutschen Sekte im Portfolio. Ich bin sehr begeistert. Das ist genau mein Stoff. Auch wenn er ein bisschen extrem ist. 95–96/100

Georg Breuer bio

€/Fl.

Riesling Rüdesheimer Estate

29024H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Parker 91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Estate Riesling von Theresa Breuer zählt zu den verlässlichsten Gutsweinen Deutschlands. Das liegt nicht zuletzt darin, dass das komplette Lesegut ausschließlich aus Rüdesheimer Lagen von Schieferböden stammt. Im Prinzip muss man hier also schon von einem Ortswein sprechen. Der Wein liegt zitronengelb und silber glänzend im Glas. Das Bouquet zeigt Rheingauer-Schieferwürze und Rauchigkeit bei dicht gepacktem Steinobst in Form von Nektarine und Weinbergpfirsich. Dann kommt etwas Salzzitrone. Alles bleibt aber eher schüchtern im Hintergrund. Auch am Gaumen verweilt der Wein mit einer inneren Ruhe wie sie nur wenige Basisweine besitzen. Kein Riesling, dessen knallige Frucht einem entgegenspringt, sondern von Schieferwürze geprägter, knochentrockener Riesling. Ein Athlet vom Charakter! Ganz typischer Rheingau-Stil. 91+/100



Theresa Breuer



Terra Montosa Riesling

34480H 2017 6er • 2018–2030 0,75l (28,00 €/l) **21,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Ein klassischer Zweitwein: bei der Cuvéetierung der Fässer vorgenommene Auswahl aus den Lagen Roseneck, Rottland, Schlossberg. Eine klassische Abwertung der Fässer, wie bspw. auch beim Eierfels von Diel. Sind alles Schieferböden, kühle Lagen. Der Wein zeigt immer relativ früh erste Anzeichen von Petrol. Das sind halt kühle Lagen, andere pH-Werte, die dann, wenn sie in warmen Herbsten nochmal genug Sonne bekommen, diese Stilistik entwickeln. Also das ist auf jeden Fall ein GG-Charakter in der Nase mit dieser wunderschönen schiefrigen Mineralität. Fein, elegant, so wie das Jahr eben ist. Hmm, aber dann dieser Mund. Ist das nun purer Stein oder was? Schiefer bis zum Abwinken. Dazu eine wunderschöne Säure und eine total versteckte Kraft, die sich nach und nach entwickelt. Man merkt diese unglaubliche Faust im Samthandschuh unter diesem Wein. Und trotzdem bleibt er so elegant, so verspielt, mit einer traumhaften Länge. Sehr lang, sehr mineralisch, sehr eindrucksvoller Rheingauer Riesling, der sich so sehr von anderen Rheingauern unterscheidet. Das Weingut Breuer hat einfach eine eigene Stilistik, die für sich steht in ihrem extrem mineralischen Ausdruck. 95/100





Rüdesheimer Berg Rottland Riesling (trocken)

34482H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99+

Lobenberg: Umgestellt seit einigen Jahren. Die flachen Teile der Lagen wurden herausgenommen. Nur noch Steillage zur Rheinfront. Reine Südexposition, 35 Jahre alte Reben. Ganz klassische Ganztraubenpressung. Spontan vergoren. Ausbau im großen Holz. Es ist schon verblüffend wie eben genau diese Weine von Breuer so sehr die Weine von Breuer sind. Egal ob es früher beim Vater war oder jetzt die Tochter Theresa. Die Weine haben einen so klaren Antrunk, eine so hohe Mineralität. Die Weine sind eben nicht nur ultrafein sondern auch ultraklar. 2016, ein zugänglicher und langlebiger Wein zugleich. 2016 als Jahrgang, der so schick und so fein und so voller Finesse ist, hat trotzdem eine pure Gesteinsnase. Keinerlei Botrytis, super clean. Keine Exotik, sehr viel Tee in der Nase. Feine gelbe, vielleicht auch mehr weiße Früchte. Sehr erhaben, sehr getragen. Wow, und dann dieser Mund. Purer Stein, pures Salz, unglaubliche Frische und grandiose Länge. Und das für 2016, für den angeblich so zugänglichen, feinen, schicken Jahrgang. Das kracht richtig, aber nichts tut weh von der Säure her. Wir sind hier nicht zitrisch, wir sind hier nicht in spitzer Säure unterwegs, sondern mehr in einer salzig, mineralischen Länge. Trotzdem eine unglaubliche Feinheit. Reine europäische Frucht, die schick und fein ist. Das Ganze eben reitend auf dieser riesigen Schiefer-/Steinflut mit dem Salz. Eindrucksvoll in seiner schicken Eleganz, genauso wie in seiner mineralischen Ausdruckskraft. Nicht ganz so groß wie der Schlossberg aus eigenem Haus, aber nicht weit dahinter. Ich finde ihn mindestens gleichwertig zum Nonnenberg Monopol vielleicht sogar etwas darüber stehend. Auf jeden Fall großer Stoff und sehr klassischer, wenn man überhaupt von Klassik im Riesling reden kann. Rheingauer Riesling, der mit seiner breuerschn, ureigenen Stilistik so eine Art Monopolstellung besitzt. 97–99+/100



Deutschland · Rheingau



Theresa Breuer

Georg Breuer bio

€/Fl.

Rauenthaler Nonnenberg Riesling (trocken) Monopol

30373H 2016 6er • 2019–2036 0,75l (64,00 €/l) **48,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Parker 95

Lobenberg: Die Einzellage Nonnenberg befindet sich im Alleinbesitz der Breuers und ist damit eine Monopollage. Sie ist nach Süden gerichtet und zu 100% mit Riesling bestockt. Hellgold und klar im Glas. Das Bouquet zeigt exotisch reife Früchte im Hintergrund. Darüber liegt eine rauchige Komponente und schön ausgeprägte Schieferwürze. Am Gaumen ist der Riesling kräftig und immens vielschichtig. Da steht eine tief verwobene Frucht, gepackt in ein prägnantes Säure-Gerüst. Ein Wein, der eine herrliche Spannung am Gaumen erzeugt. Bei 12% vol. bleibt der Wein Cool-Climate pur und schön schlank. Die Frucht bleibt zart. Etwas grüne Mandarine, Limetten und Sternfrucht. Ein großer Riesling, der bei Breuer qualitativ auf einem Niveau mit der Paradelage Schlossberg steht. 97/100





Spätburgunder – Pinot Noir

34481H 2016 6er • 2019–2035 0,75l (28,00 €/l) **21,00**

Spätburgunder 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Der erste Rotwein des Hauses. Der Wein wird ausgebaut im 600-Liter-Halbstückfass – neues Holz. Spotanvergärung. Verbleib für 12 Monate auf der Hefe ohne Bâtonnage. In den Lagen Schlossberg und Rottland stehend. Dieser französische Klon ist verblüffend. Er steht nicht in den berühmten Rüdesheimer Lagen oder in Assmannshausen, sondern steht ziemlich weit oben und hat eine total kühle Stilistik. Sehr rauchig und schwarz. Holunder als erste Nase. Auch ein bisschen Vogelbeere. Schwarzwürzig, verbranntes Fleisch. Sehr rauchig, ein kleiner Tick Cassis dahinter. Aber wenig Süße, wenig Zugeständnisse, wenig Kompromisse. Wow, im Mund ein schon ziemlich irrer Antritt. Schon ein sehr erwachsener Pinot. Ein französischer Pinot, aber ein Pinot, der aus irgendeiner dunkelfruchtigen, würzigen Ecke stammt. So etwas wie Morey Saint Dennis oder Corton. Im Mund neben Holunder auch ein bisschen Brombeere, Cassis, helle Lakritze, Schiefer, viel Schwarzkirsche. Sehr erwachsen und gradlinig. Sehr eindrucksvoll, kein Riese aber ein imposanter Pinot Noir, der für relativ kleines Geld unheimlich viel hermacht. Ich bin sehr begeistert von dieser etwas strengeren, sehr kühlen Version eines schwarzen Pinots. 94–95+/100





J. B. Becker

Das Weingut J.B. Becker wurde 1893 von Jean Baptist Becker gegründet. Er pflanzte in den besten Wallufer Lagen (Walkenberg) überwiegend Riesling und Spätburgunder. Sein Enkel, der 1945 geborene Johann Josef Becker, führte nach der Lehre im Weingut Graf Eltz in Eltville(1962/1963) und Studium in Geisenheim mit Abschluss als Ing.grad. Weinbau (1966–1969) bis 1973 das nur 13 Hektar große Weingut in Walluf mit seinem Vater Josef Becker zusammen. Nach dem Tod des Vaters Josef zusammen mit seiner Schwester Maria. Bescheidene 60–70 Tausend Flaschen werden jährlich abgefüllt. Johann Josef ist darüber hinaus auch noch Wein-Kommissionär und sitzt in fast jeder relevanten Verkostungsgruppe des Rheingau. Auch in der Ortspolitik ist er mit seiner naturverbundenen Sicht überaus engagiert. Die zwei extrem liebenswerten Geschwister sind positiv fast etwas eigenbrötlerisch, wie auch manche Burgunderwinzer, sie sind pittoresk vom eigenen Erscheinen bis zum barocken Weingutshaus. Dabei stehen sie weit mehr als die meisten von uns mit beiden Beinen im Leben und auf der Erde, sie sind hochgradig beliebt und vernetzt, sie setzen nur andere Wertmaßstäbe als wir es in dieser „schnellen“ Zeit gewohnt sind. Wer Muße hat, möge doch bitte in Walluf stoppen, dieses Geschwisterpaar ist ein warmherziges Erlebnis der besonderen Art, und doch sind sie dabei reflektiert und ironisch „wissend“ um sich und um die Welt. Jeder wird mit einem warmen Gefühl im Bauch und voller Frieden von dannen ziehen. Johann Josef Becker sieht seine Weinberge als zeitlich befristete „Leihgabe der Natur“. Ab dem Jahrgang 2011 ist die Weintraubenerzeugung biologisch zertifiziert. Er lässt nach dem Ende einer ca. 60–70 Jahre währenden Ertragszeit und der dann fälligen Neubestockung den Böden in einer 6-jährigen Brache Zeit zur Regeneration (verhungern der Rebläuse). Ein extrem naturverbundener Bio-Winzer, der dieses Etikett jedoch überhaupt nicht will, dümmliche „Naturideologie“ hält er für einen Rückfall ins Mittelalter.

„Der Wein weiß sich schon zu helfen“ ist Johann Josef Beckers Leitspruch und verdeutlicht sein unbedingtes Vertrauen in die Natur. Wenn Ungeziefer oder das Wetter den Ertrag verringert, und Nützlinge und organische Bodenarbeit nicht obsiegen, nimmt er die Einbuße eben in Kauf. Er erntet wegen seines rigiden Rebschnitts von Haus aus nur um gut 40 hl/ha. Vom Saulus zum Paulus: War Johann Josef vor Jahrzehnten noch der Meinung, er könne im Keller aus jedem beliebigen Lesegut einen superguten Wein machen, so weiß er heute: Alles an Qualität entsteht nur und ausschließlich



im Weinberg. Und da im vollen Einklang mit der Natur. Im Keller kann man nicht mehr als vorsichtig und natürlich erhalten und bewahren, die Kreation macht die Natur allein. Die Rieslinge werden nach 12h Maischestandzeit schonend gepresst und im Holzfass mit den eigenen Hefen vergoren, es gilt der Grundsatz: so wenig Eingriff wie möglich. Wenn überhaupt dann in dem Maische- und Moststadium, (der fertige Wein wird nie verändert oder bearbeitet). Bei Beckers kann es dann schon mal auch 6 Monate oder mehr weiterblubbern bis die Vergärung beendet ist. Geschönt oder auf irgendeine Weise behandelt werden sein Rieslinge oder Blauburgunder wie zuvor gesagt maximal bis zum Moststand. Die extrem langlebigen Rieslinge verbleiben bis zu 9 Monate auf der Hefe im Fass und werden kurz vor der nächsten Ernte abgefüllt. (immer ein Jahr bis zur Abfüllung). Die in kleiner Stückzahl noch vorhandenen alten Jahrgänge trinken sich immer noch taufrisch, ein leichter und angenehmer Reifeton ohne Petrol und ohne Botrytis liegt über der tollen Frucht. Der Beginn der 90er schmeckt jetzt gerade reif, die End-90er sind fast noch zu unreif in ihrem jugendlichen Druck, die 2010er müssen sicher noch 10 Jahre warten bis zur sicher absehbaren Größe und die 2011er explodieren einfach im Mund! Die wohl besten Pinot Noirs Deutschlands kommen von J.B. Becker, sie bleiben nach der Vergärung im Holzfass zwei volle Jahre im großen alten Holzfass (keine Barriques), erste geringe Schwefelgabe nach Abschluss des biologischen Säureabbaues (nach einem Jahr) Einstellung des Schwefels auf niedrigem Wert kurz vor der Abfüllung. Die unglaubliche Farbausbeute und die feinst geschliffenen immensen Tannin- und Extraktmassen der Pinot Noirs resultieren nicht nur aus dem biologisch-organisch gearbeiteten Weinberg und der rigieden Ertragsbeschränkung, auch die Maischegärung im Hochdrucktank ist dafür verantwortlich. Bei über vier bar CO_2-Druckablass in explosiver Form um das Zellaufbrechen der Schalen zu erreichen, bekannt von der Taucherkrankheit. Nach der Gärung Lagerung auf der Maische im Drucktank bis zu drei Wochen. Abpressen mit niedrigem Druck und Ausbau über 2 bis 3 Jahre im großen Holzfass bis zur Füllung. Meines Erachtens gibt es keinen anderen deutschen Pinot Noir dieser Intensität. In zarten Jahren wie 2005 ein Volnay 1er Cru, in fetten Jahren wie 2003, 2007 und 2009 ist das ein fetter Bonnes-Mares-Stil. Zusammen mit den so extrem alterungsfähigen und großen Rieslingen ist J.B. Becker für mich der vielleicht eigenwilligste und zugleich komplexeste Erzeuger Deutschlands. Solch einen Typen wie Johann Josef Becker gibts in Deutschlands Winzerszene wohl kein zweites Mal. Und weil ihm und seiner Schwester Maria der Ruhm, der Ruf und der Wohlstand ziemlich schnuppe sind, werden sie zum Glück für uns ein Insidertipp bleiben, müssten doch ob dieser so außergewöhnlichen Qualität wahre Heerscharen von Genießern Schlange stehen!

J. B. Becker

€/Fl.

Eltviller Rheinberg Riesling Sekt Brut Nature

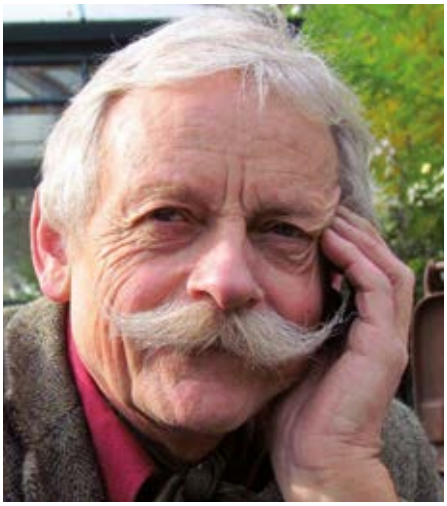
31571H 2014 6er • 2017–2031 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Ein Non-Dosage-Sekt mit 11.5% Alkohol. Die zweite Vergärung wird nicht mit Zucker sondern nur mit Saft durchgeführt, also Most. Der Zuckergehalt liegt unter 2g/l. Ganz feine Briochenase, Kamille, reife Birne, reifer Apfel, kaum Süße ausstrahlend aber trotzdem hohe Saftigkeit und Charme. Obwohl es nur 6g Säure sind kommt die feine Weinsäure sehr präsent rüber. Der Wein ist überaus lebendig im Mund und zeigt Bratapfel, mürben Apfel und auch wieder diese feine Brioche- und Karamellnote, Wiesenblumen, wunderbare Länge, toller Grip am Gaumen und immenser Zug, dabei charmant, süffig, extrem lecker. Ein extrem guter, ziemlich perfekt balancierter Rieslingsekt von sehr hohem Niveau mit langem Nachhall. 94+/100



Deutschland · Rheingau



Hans-Josef Becker

J. B. Becker

€ / Fl.

Riesling Spätlese trocken alte Reben Wallufer Walkenberg

30881H 2016 6er • 2022 – 2052 0,75 l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Geerntet aus dem ältesten Rebbestand, ökologische Bewirtschaftung. Die Reben sind 40 Jahre und älter. Es gab leichte Verluste durch den falschen Mehltau im Frühling. Kein Wasserstress im Herbst. Spontanvergorener Wein, Ausbau nur im großen Holzfass. Wie schon beim Kabinett eine sehr traubige Nase, aber in den alten Reben noch mehr Schmelz, noch mehr feine Süße über der großen Frische und Lebendigkeit. Hier auch, neben den traubigen Tönen, schöner reifer Boskoop-Apfel, wieder Birne, gelbe Melone und gelbe Reneklode. Alles sehr fein. Und im Mund etwas, was ich so bei Hajo Becker noch nie getrunken habe. Ein Jungwein, der schon im jungen Stadium ausgesprochen lecker ist. Die Säure ist absolut präsent. Die Augen ziehen sich zusammen, der Mund auch. Die Zunge rollt sich. Wir haben die klassische knackige Hajo Becker Frische. Aber dieser Wein haut einen nicht wie 2015 oder 2013 direkt in die Fresse, sondern kommt mit viel Charme, kommt mit so einem schicken, süßen Schwänzchen. Leichte Akazienhonignote, leichter Brioche-Ton, etwas Karamelle. Aber natürlich alles moderat. Die frische Säure und der unglaublich frische Riesling- und Traubenton dominieren. Dazu eine feine Mineralität. Salz, lang auf der Zunge. Aber dieser 2016er ist weitaus weniger ein Extremist als z.B. die 2015er Auslese oder die Spätlesen Alte Reben aus den Vorgängerjahren. Der Wein, und das muss man immer relativ sehen, hat für Hajo Becker unglaublich viel Harmonie und ist geradezu köstlich, leichtfüßig und cremig dicht. Natürlich, wenn wir das mit einem Robert Weil vergleichen oder Leitz, bleibt Hajo Becker ein Extremist. Dafür ist der Wein zu mineralisch präsent. Aber für Hajo Becker ist dieser 2016er eine milde, früh zugängliche Köstlichkeit. Was für ein schicker Wein. Ich bewerte ihn nicht unbedingt höher als den krachenden 2015er, er ist nur feiner, leckerer und köstlicher. Toller Stoff allemal. 97 – 98+/100



Heiner Lobenberg zu Gast bei den Beckers

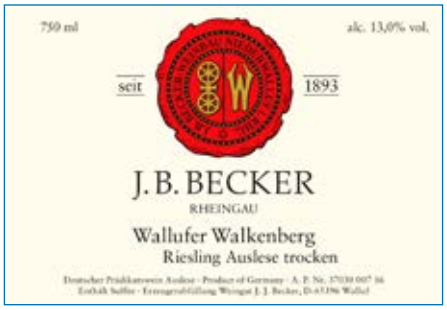


Riesling Spätlese trocken Martinsthaler Rödchen

24132H 1990 6er • 2000 – 2035 0,75 l (36,00 €/l) **27,00**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 18+

Lobenberg: Tolle reife Apfelnase. Deutliche Sherry-Amontillado-Noten. Sehr saftig. Tollen Schmelz anzeigend. Quitte, Trockenobst, Orange, Zitruszesten. Allen Raum einnehmend. Genial. Im Mund wunderbarer reifer Boskoop, schöne Grapefruitsäure. Auch ein wenig Mango. Leichte Exotik. Orange, auch Bitterorange und ein wenig Bittermandel. Schöner salzig-mineralischer Nachhall. Tonboden mit Kiesauflage und Lös. Die Mineralität im Mund ist verblüffend. Immer wieder hallt der reife Boskoop mit Limette und Orange nach. Ganz feiner Bitterstoff, Knochentrocken und unendlich lang. Grandioser Wein. 95 – 96+/100



Riesling Auslese trocken Wallufer Walkenberg

34036H 2007 6er • 2013 – 2042 0,75 l (56,00 €/l) **42,00**

Riesling 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

27712H 2010 6er • 2016 – 2045 0,75 l (46,67 €/l) **35,00**

Riesling 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

34035H 2011 6er • 2017 – 2046 0,75 l (44,00 €/l) **33,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

27767H 2015 6er • 2022 – 2050 0,75 l (44,00 €/l) **33,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Suckling 97



Lobenberg: Diese trockene Auslese macht Hajo nur in seltenen Jahren. Natürlich aus über 70 Jahre alten Reben und Bio und Spontangärung. Alkohol 13,5 und 10 Gramm Säure. Der Wein hatte bei der Lese 104 Grad Oechsle. Die Nase ist deutlich expressiver als die Spätlese Alte Reben. Der Wein besticht durch seine Assam-Tee-Note mit Quitte, ein ganz kleiner Hauch Maracuja, schöne Extraktfülle zeigend, aber ohne diese üppige Reichhaltigkeit manch anderer Winzer 2015, sondern sehr puristisch bleibend. Ein bisschen Spontinase. Im Mund kommt die Offenbarung. Da kommt es immens rüber, da kommt fast süße und fruchtige Dichte, fast etwas viskos, aber total trocken mit extremer aber reifer Säure. Ein extremer Kraftmeier und trotzdem ultraschlank. Das ist ein außergewöhnlicher Riesling, der für jahrzehntelanges Leben mit unglaublich steiniger Mineralität, Salz und wahnsinniger Fruchtsäurekomplexität. Großer Stoff, aber nur für Freaks. 99 – 100/100

J. B. Becker

€/Fl.



Riesling Auslese Eltviller Sonnenberg · fruchtsüß

22336H 1976 6er • 1995–2040 0,71 (184,29 €/l) **129,00**

Riesling 100 % • 9,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

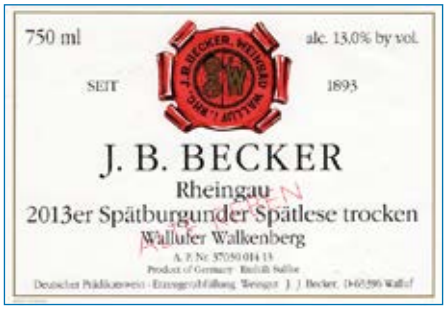
Lobenberg: Bernsteinfarben, Hochreife anzeigend, trotzdem frisch. Süßlicher Frühlingsblumenstrauß in der Nase, darunter feiner Akazienhonig und schlanke Karamelle. Auch Mango, süßsaure Passionsfrucht, Melone, ein Hauch Madeira. Im zweiten Riechen auch Quitte. Extrem geschmeidiger glatter Trinkfluss. Die Restsüße ist kaum zu schmecken, der Wein erscheint fast trocken. Ein typischer „Becker-Wein", Mineralität, Frucht und Extrakt dominieren fast vollständig über die Süße. Ein grandioses Erlebnis. 97–100/100

Spätburgunder Wallufer Walkenberg Spätlese trocken alte Reben

24131H 2013 6er • 2021–2052 0,75l (38,53 €/l) **28,90**

Spätburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 94 • Glasverschluss

Lobenberg: Beckers Pinots bleiben nach der Vergärung im Holzfass zwei volle Jahre im großen alten Holzfass (keine Barriques), erste geringe Schwefelgabe nach Abschluss des biologischen Säureabbaues (nach einem Jahr) Einstellung des Schwefels auf niedrigem Wert kurz vor der Abfüllung. Die unglaubliche Farbausbeute und die feinst geschliffenen immensen Tannin- und Extraktmassen der Pinot Noirs resultieren nicht nur aus dem biologisch-organisch gearbeiteten Weinberg und der rigiden Ertragsbeschränkung, auch die Maischegärung im Hochdrucktank ist dafür verantwortlich. Bei über vier bar CO_2-Druckablass in explosiver Form um das Zellaufbrechen der Schalen zu erreichen, bekannt von der Taucherkrankheit. Nach der Gärung Lagerung auf der Maische im Drucktank bis zu drei Wochen. Abpressen mit niedrigem Druck und Ausbau über 2 bis 3 Jahre im goßen Holzfass bis zur Füllung. 2013 gelesen Mitte Oktober. Komplett entrappt. Extrem hoher Extrakt von fast 30 Gramm, 5 g Säure. Extrem tiefe, dunkle Kirsche. Sauerkirsche, Schwarzkirsche, drückende Intensität, gndiose Dichte anzeigend, aber ultrafein dazu. Der Mund vibriert vor lauter Spannung. Das Spannungsfeld von intensiver Sauerkirsche über Süßkirsche hin zu etwas Brombeere. Geniale Mineralik, tolles Salz. Extrem lebendig. Das ist wie ein Pinot Noir aus den Hochlagen Burgunds, fast ein schlanker Corton, auch in seiner Dunkelheit und mit seiner dunklen Kirscharomatik mit superber Finesse. Kann sogar an den großen 2011er heran. Top-Pinot-Noir. 97–98/100













Jörn Goziewski

Jörn Goziewski

Wenn man ehrlich ist, bleibt der Rheingau ein in der Tendenz doch eher konservatives Weinanbaugebiet, in dem sich Entwicklungen nur langsam anbahnen. Völlig entgegen diesem Epizentrum der Traditionsbewahrer steht Jörn Goziewski aus Oestrich-Winkel. Auf den stilistischen Spuren eines Peter Jacob Kühn, in mancher Hinsicht noch darüber hinausgehend. Ein Querdenker des Weinbaus und erfreulich experimentierfreudiger Winzer mit Leib und Seele. Bislang hat Jörn die Weine für Ankermühle gemacht. Die Weine mit unvergesslichen Namen wie „Jesus“ oder „Hase“ haben schon in der alternativen Szene echten Kultstatus erlangt. Mit dem Jahrgang 2014 geht Jörn nun eigene Wege, die wir gerne weiterverfolgen. Denn im Prinzip hat sich an den Weinen und vor allem ihrer Einzigartigkeit nichts verändert. Drei Weine füllt Goziewski aktuell auf die Flasche. Natürlich 100% Riesling. Diese baut er weiterhin im Keller der Ankermühle aus. Seinen trockenen Basisriesling, dazu den „Hasensprung“ und den „Arancia“, ein sofort auf Orange-Wine deutendes Wortspiel. Und wer den kompromisslosen Querdenker kennt, weiß um dessen Experimentierfeudigkeit. Egal ob Stahltank, Doppelstückfass, Barrique oder Tonneau, Maischegärung oder Direktpressung. Goziewski bedient sich der vollen Farbpalette! Auf lediglich 1,3 Hektar Rebfläche baut er Wein an. Damit ist er unser kleinster Winzer im Programm! Nahezu die gesamte Kollektion stammt aus dem Rüdesheimer Berg. Die Weine werden weiterhin naturbelassen. Damit geht der geniale und besessene Autodidakt Goziewski, der vor seinem Studium in Geisenheim keine familiäre Erfahrung mit Wein hatte, ganz neue Wege, die an der Hochschule eher kritisch betrachtet werden. Deutsche Weißweine in kleinem Holz, manche sogar auf der Schale vergoren. Aber wie andere geniale Winzer, die diesen Weg gehen (man denke nur an von Winning oder Kühn) bringt Jörn damit langlebige, kraftvolle, würzige und cremige Weine hervor, die das Terroir wunderbar wiedergeben. Das Ergebnis ist weiterhin höchst beeindruckend, hier ist noch Großes zu erwarten.







Jörn Goziewski

€/Fl.

Riesling trocken Rheingau (Experimentell)

33379H 2016 6er • 2018–2025 0,75l (15,87 €/l) **11,90**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Tolle Zitrusnoten in der Nase, Kieselsteine und darüber eine leichte Note von Butterblume. Im Mund frisch und cremig, wegen der leichten Tanninstruktur fast widersprüchlich, aber dadurch herrlich spannungsgeladen. Deutliche Phenolik spürbar dank des längeren Schalenkontakts. Der Wein stand 6 Monate auf der Maische und wurde mit 30 mg/l zart geschwefelt auf die Flasche gezogen. Daher auch die zarten Bernsteintöne im Glas. Die Frucht geht Richtung Grapefruit, die Cremigkeit geht Richtung Sahnebonbon. Abgefahrene Kombi. Die Säure trägt den Wein leicht tänzelnd in den Nachhall. Bleibt nicht allzu lange stehen, verlangt aber nach dem nächsten Schluck. Schön trinkig und doch sehr speziell, ein Wein für Freaks. 91–92/100

JOERN Arancia trocken (Orange Wine)

27757H 2014 6er • 2018–2031 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Riesling 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Arancia ist italienisch für Orange. Steht hier für Orange-Wein, ist auch sehr deutlich zu erkennen, viel Trub, viel Extrakt – eben ungefiltert. Das Lesegut stammt aus der Lage Drachenstein. Der Wein wurde ungefähr zu einem Drittel voll entrappt und das zweite Drittel mit Rappen. Das Ganze als Volltraube, dann alles angequetscht und danach vollständig vergoren. Auf der Schale und auf den Rappen belassen für über ein halbes Jahr auf der Vollhefe. Nach einem halben Jahr Abzug auf ein Tonneau-500-Liter-Holzfass. Verbleib über ein weiteres Jahr auf der Hefe im Tonneau. Wachholderaromatik, Hustenbonbons, Zitronenabrieb, gelbliche Aromen, auch ein wenig Apfelschale, aber für einen Orange-Wein erstaunlich auf der krautwürzigen Frucht bleibend. Nicht so schalendominant, nicht so phenolisch. Für einen Orangewine auch durchaus erstaunlich reduktiv und nicht überoxidiert, und daher ganz deutlich auch ein klassischer Wein bleibend. Vollständig durchgegoren, er liegt irgendwo bei 7g Säure und der Alkohol bei 12.5%. Sehr intensiver Mund, lang verbleibend, mehrminütiger Nachhall, Salznoten, ein bisschen an Hefeflor erinnernde Thematik,

Jörn Goziewski

€/Fl.

ein bisschen Juraausprägung und überaus trinkig, da er nicht zu oxidativ ausgefallen ist. Als wunderbarer Speisenbegleiter, klassisch zu intensiv gewürzten Gerichten geeignet. Sehr fein, sehr lang, der Wein macht Spaß, auch noch konventionellen Trinkern. 94–95/100.

Riesling Schlossberg

33381H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Riesling 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Wichtige Info vorab: Das ist kein Riesling im klassischen Sinne, wie wir ihn kennen, sondern zu 100% ein Konstrukt Jörns Genialität und experimenteller Freude zuzuschreiben. Wir haben hier einen Riesling mit satten 15% Vol. Alkohol im Glas. Allein dadurch unterscheidet er sich von jedem mir bekannten Wein dieser Rebsorte in Deutschland. Und Wie Jörn selbst sagt, ist das ein Riesling im Sinne eines Condrieu. Mit 118g/l Gesamtalkohol gelesen und im englischen, hölzernen Puncheon (ungenormtes Holzfass von ca. 300 Litern) vergoren und ausgebaut. Dann auf der Vollhefe belassen für ganze 24 Monate. Es ist aber kein Orange-Wein mit Maischegärung, sondern lediglich zwei Tagen Maischestandzeit. Und tatsächlich erinnert das an Condrieu in seiner duftig, expressiv animierenden Art. Weiße Blüten, Mirabelle, Steinobst, Blutorange und Botrytistöne. Dann am Gaumen geht es kraftvoll und cremig weiter. Hier bin ich sogar ein bisschen bei einem weißen Hermitage, denn die Säure ist für einen Riesling relativ niedrig. Ich habe sogar Spinat und etwas Bittermandel. Völlig unkonventionell und einzigartig. Wer experimentelle und neue Erfahrungen im Wein sucht und meint über Riesling alles zu wissen, der greife zu diesem Wein. Das ist nichts für jeden Tag aber genau deshalb so spannend. Und für Liebhaber weißer Rhôneweine tatsächlich mehr als einen Versuch wert! 95–97/100

Pinot Noir Drachenstein lieu-dit Sonnenberg

33380H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Spätburgunder 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dieser Wein stammt aus der Parzelle Sonnenberg im Rüdesheimer Drachenstein, die überhalb des Bischofsbergs liegt. Wer Jörn kennt weiß natürlich, dass man hier keinen gewöhnlichen Rheingauer Spätburgunder im Glas hat, sondern eine völlig verrücke Abfüllung. 6 Monate auf der Maische, 18 Monate im speziellen Fass einer französischen Tonnellerie gelagert. Wenig Schwefel beim Füllen und keine Filtration. Im Bouquet duftet das zart rauchig mit viel Sauerkirsche, Schlehe und auch einem Hauch Lavendel. Das ist offen, duftig, aber nicht sehr üppig rotfruchtig, eher ganz schlank. Man riecht die Kühle der Lage. Am Gaumen geht es zunächst genau so schlank weiter. Typisch deutsche, also sehr weiche und reife Tanninstruktur. Alles ist zart und fein. Doch dann geht die Post im Mittelmund ab. Ich habe hier wieder Sauerkirschmarmelade, eine feine Säure und auch etwas Johannisbeere. Der Wein baut Druck auf, erzeugt eine feine Spannung und gleitet dann seidig fein und ganz frisch über den Gaumen. Das hat schon mächtig viel Finesse, ist aber stilistisch ganz anders als der gar nicht soweit entfernt liegende Höllenberg von August Kesseler. Dieser hat mehr Extraktsüße und auch Pflaume und Hagebutte, Jörn mag es lieber puristisch. 94+/100











Deutschland · Rheingau







Johannes Leitz

Leitz

Bereits seit einigen Jahren beobachten wir die Entwicklung des Ausnahmeweinguts Leitz. Nicht nur wegen der ungeheuer guten Weine mit überragendem Preis-Leistungs-Verhältnis, sondern auch wegen der Persönlichkeit des Besitzers, Johannes Leitz (das Weingut ist nach dem Großvater Josef benannt). Er ist einer der Menschen, der lieber seine eigene Universität gründet, bevor er sich einer Schule zuordnet. Bereits seit Mitte des achtzehnten Jahrhunderts macht die Familie Leitz Wein in Rüdesheim, doch im Gegensatz zu vielen anderen Betrieben im Rheingau kann dieses Weingut nicht auf eine erfolgreiche Geschichte zurückblicken. Hier ist nur die Gegenwart und Zukunft im Fokus. Johannes Leitz hat seine Erfolge alleine erreicht. Als er den Familienbetrieb 1985 mit nur 22 Jahren übernahm, war der Besitz lediglich 3 Hektar groß. Nicht genug zum Leben und nicht genug zum Sterben. Leitz hat den Besitz stetig erweitert, ohne dabei aber jemals Kompromisse bei der Qualität seiner Weine einzugehen. Bei den meisten Erweiterungen handelte es sich um Rüdesheimer Spitzenlagen. Er versteht sich demnach auch primär als Weingärtner. Die Arbeit im Weinberg ist für Johannes Leitz das Essenzielle, in der landwirtschaftlichen Tätigkeit sieht er seinen Schwerpunkt und dies ist auch ganz sicher das Geheimnis seines Erfolgs. Im Jahr 2011 wurde Leitz vom Gault Millau zum Winzer des Jahres ernannt.



Leitz	€ / Fl.

Rheingau Riesling trocken QbA Eins-Zwei-Dry

34794H 2017 6er • 2018 – 2023 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Sehr feiner Fruchtaromatik, Zitrusfrucht, Granny Smith Apfel, etwas Quitte, fein, zart, duftig, aber auch mit viel Wärme, mild in der Säure, etwas Orangen- und Zitronenschale. Frischer, fast krisper Mund mit feiner Fruchtrundheit, feiner Schmelz, sehr saftig, lecker! Top-Zechwein! 90/100

Rüdesheimer Riesling trocken

29010H 2016 6er • 2017 – 2027 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 91

Lobenberg: Dieser Wein setzt sich aus Einzellagen zusammen, hauptsächlich aus Bischofsberg und Drachenstein, also Weine, die auch als Erste Lage gefüllt werden könnten, weil Johannes Leitz bewusst eine Top-Qualität in der gehobenen Basis zeigen möchte – er hat ja auch genügend Fläche mit inzwischen 60 Hektar. Die Vergärung erfolgt in diesem Wein schon spontan mit kultivierten Weingutshefen und nicht mit Hefen aus der Tüte. Die Nase hat entsprechend auch den leichten Sponti-Touch. Sehr spezifisch feine Würze, schon extrem Persönlichkeit und zugleich Finesse zeigend. Feine Melonen- und Birnenaromen, Wiesenblumen, leichte, helle Gesteinsmehlspuren und eine zarte Spur von Salz. Darunter feinste Quitte und sogar ein wenig weiße Johannisbeere. Im Mund dann sogar leicht exotische Aromen dazu, ein bisschen Maracuja und Ananas, aber auch Orange, Renekloden, ein wenig Aprikose. Sehr knackiger, trinkiger, saftiger Mund. Die Balance mit dem hohen Extrakt passt perfekt. Der Wein ist harmonisch, lecker, süffig, und zeigt trotzdem viel. Beeindruckend. 93+/100

Bremer Eiswette 2018 – Magic Mountain Rüdesheimer Riesling trocken

31762H 2016 6er • 2018 – 2030 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 93

Lobenberg: Von den ältesten Reben und besten Lagen des Rüdesheimer Bergs. Zum großen Teil Anteile der Großen Gewächse, also letztlich eine Art Zweitwein der GGs. Und dieser Rüdesheimer Berg ist eben der „Magic Mountain“. 2015 war schon groß, GG-tauglich eben, aber von der Erntemenge arg knapp, es gab kaum Wein. 2016 passt aber alles. Und 2016 ist so unglaublich cool und schick, fast stylisch in seiner burgundisch weißfruchtigen Schmelzigkeit. Weich und seidig, frisch aber ohne Säurespitze, immer cremig mit feinstem

Leitz

€ / Fl.

Trinkfluss. Der Wein ist eben nicht auf klar vorhandene, rieslingtypische gelbe und rote Zitrusfrüchte mit der pikanten süßsauren Ausrichtung beschränkt. Melone, Litschi, Birne und weißer Pfirsich kommen hinzu. Und Sahne auf Kalkstein. Der Wein strahlt eine fast majestätische Kühle aus. Sooo lecker! Ultraschick, stylisch, charmant, lang, und dabei mit sagenhaftem Trinkfluss. 95/100

Riesling Großes Gewächs Roseneck Katerloch GG

26806H 2015 6er • 2018 – 2040 0,75 l (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 94-95

Lobenberg: Das Roseneck ist eine Amphitheater-Lage mit südlicher Exposition, der Untergrund ist Geröllquarzit. Der Weinberg von Josi liegt in einer speziellen Unterlage, genannt „Katerloch“ (kommt vom mittelalterlichen Wort „Teufel“). Eine warme Lage, die aber nachts durch Fallwinde sehr stark auskühlt, der Temperaturunterschied ist hier am höchsten von allen Großen Gewächsen. Wärmster Tag, kühlste Nacht – das gibt diese große Spannung in diesem Wein. Der leuchtet wunderbar goldgelb und hat einen grünen Schimmer im Glas. Besitzt eine ganz typische Rheingau-Riesling-Nase. Salzzitrone, Pampelmusen, etwas gelbe Pflaume, schiefrig-würzig, fein. Am Gaumen kommt wieder im Antrunk diese schwebende rauchige Komponente, dann eine Zitrus-Attacke, eine reife Frucht. Der Wein baut Spannung auf, frönt dem Hedonismus. Die Frucht ist saftig, ausladend und doch hat der Wein diese athletische Spannung bis zum Ausklang. Es mag ungewöhnlich klingen, aber manchmal vergisst man das offensichtliche. Dieser Riesling schmeckt wie ein Gang durch reife Rieslinganlagen, richtig saftige, feine Trauben. Großer Riesling! 96 – 98/100



Johannes Leitz

Riesling Großes Gewächs Berg Schlossberg Ehrenfels GG

30889H 2016 6er • 2019 – 2043 0,75 l (53,33 €/l) **40,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 96 Gault Millau 95 Parker 94

Lobenberg: Im Berg Schlossberg, einer der besten Lagen des Rheingaus überhaupt, stehen um 80 Jahre alte Reben. Auch hier in Drahtrahmenerziehung. Genau wie der Kaisersteinfels natürlich spontan vergoren. Die Vergärung erfolgt überwiegend im großen Holz, die Weine verbleiben bis zum April auf der Vollhefe, dann werden sie umgezogen und verbleiben bis zur Abfüllung auf der Feinhefe im großen Holzfass. Der Schlossberg hat natürlich aufgrund seines hohen Rebalters deutlich mehr Druck. Gleichzeitig, durch die tiefere Lage (der Schlossberg liegt 80 Meter tiefer), mehr Wucht. Auch hier die reine Südexposition. Und was wir mit den 80 Höhenmetern mehr an Finesse im Kaisersteinfels gewinnen, gewinnen wir umgekehrt hier an Power. Der Mund hat so viel Kraft und so viel Wucht, und vor allem so viel pinke und gelbe Grapefruit, Mandarine, Zitrusfrüchte in allen Schattierungen, aber auch Litschi, etwas Kiwi. Nichts exotisches, wir sind komplett Botrytisfrei, wie auch schon beim Kaisersteinfels. Der Wein hat Länge, ungeheuer Druck und ist trotzdem nicht so laut, nicht so polternd wie der geniale 2015er, sondern feinbleibend. Die Säurestruktur passt perfekt. Der Jahrgang ist schick und fein, ruhig und ausgeglichen, hat aber gleichzeitig viel Kraft und Druck. Es ist schon erstaunlich, dass Johannes Leitz am gleichen Berg zwei so verschiedene Große Gewächse zeigen kann. Das ist die Powerantwort auf den feinen Kaisersteinfels. Hier sind wir richtig im kraftvollen Riesling, und wir haben in dieser Pikanz superfeine, moselanische Anmutung. Das gefällt mir sehr gut. Ein tolles Gegenstück zum Kaisersteinfels und den beiden anderen, für mich etwas schwächeren Großen Gewächse Rottland und Roseneck. Vielleicht liegt es an den Böden, wir haben Quarzitgestein im Roseneck und Grauschiefer im Rottland. Die Rotschiefer Weine von Leitz sind offenbar 2016 die Spannenderen. Dieser Schlossberg ist zusammen mit dem Kaisersteinfels aus gleichem Haus im Rheingau ganz weit vorne. Toller Erfolg. Unerwartet, wir grandios auch Weine im Rheingau im feinen Jahr 2016 sein können. 98 – 100/100











Peter und Angela Kühn





Peter Bernhard und Peter Kühn

Peter Jakob Kühn

Dass man nicht immer Mainstream sein muss, beweisen Angela und Peter Kühn mit Ihrem Erfolg. 1978 übernahmen die beiden das Weingut von Peters Kühns Vater, der kurz darauf nach langer Krankheit verstarb. Das Weingut befindet sich bereits in der 11. Generation im Familienbesitz, wobei die letzten beiden Generationen vor Angela und Peter Kühn nicht die notwendige und ambitionierte Arbeit leisteten um dieses früher doch sehr bekannte und überaus renommierte Weingut in der obersten Qualitätsstufe zu halten. Die beiden mussten also richtige Aufbauarbeit von unten leisten, was Ihnen am Anfang wahrlich nicht leicht fiel: Die Jahrgänge 1978 bis 1989 waren in Deutschland und noch mehr für die Kühns schlechte Jahrgänge. Das erforderte einen außergewöhnlichen Durchhaltewillen. 1990 dann kam der erste richtig gute Jahrgang. Doch die Leidenszeit der beiden war noch nicht zu Ende: 1999 ernteten sie einen optimalen Jahrgang, verloren aber 1/3 ihrer Ernte durch minderwertige Korken, sie stellten deshalb radikal auf andere Verschlüsse um und verloren deshalb einen Großteil ihrer Auslandsmärkte. Ein wirtschaftliches Desaster. Bis 2002 produzierten sie noch wie viele andere Winzerkollegen mit der herkömmlichen Technik im Keller und traditionell im Weinberg, bis sie sich nach langen Überlegungen zu einem radikalen biologischen Wechsel entschlossen. Seit 2002 setzt das Weingut Peter Jakob Kühn ausschließlich auf die Natur im Keller und Weinberg und damit auf biodynamisch zertifizierten Anbau. Der Schlehdorn als kleine Parzelle innerhalb des Nikolaus wird nicht als Großes Gewächs geführt, sondern quasi wie eine Marke separat verkauft. Hier gibt es nur 600 Liter. Die Erkenntnis, dass nur die Natur die besten Weine wie von selbst erzeugt, kann man nachvollziehen, wenn man den gleichen Wein filtriert und unfiltriert verkostet. Oder einen Wein mit ca. 8 Gramm Restzucker oder fast ohne Restzucker. Der unfiltrierte Wein wird immer vorgezogen, genauso erscheint der Wein mit weniger Zucker edler. Der Gutswein und auch der Rheinschiefer haben 6 g Restzucker, bei 7,5 Säure, beide haben keine BSA gemacht. Im Bereich der großen Gewächse ist in der Regel kein Restzucker mehr vorhanden, vollständig durchgegoren, nahezu Null, ein charakteristisches Unterscheidungsmerkmal. Eine Filtrierung ist mithin nicht nötig, die volle Aromatik bleibt erhalten, wenn auch für gewohnte Rieslingtrinker völlig anders in der Stilistik. Erinnern an in Amphoren vergorene Weine. Die große Bandbreite wird hier voll ausgeschöpft. Bei den großen Weinen wurde eine Zeitl ang eine vollständige oder teilweise Maischegärung durchgeführt. Hiervon hat man sich in den letzten Jahrgängen wieder abgewandt, um mehr die Finesse und Frucht zu bewahren.Keine Chemie im Weinberg und Keller, Biodynamik und man erhält nach vielen Jahren eine so überaus effektive natürliche Hefe, die den Most mittels Spontanvergärung auf praktisch Null Gramm Restzucker vergärt. Im Gegensatz zur sonnenverwöhnteren Terrassenmosel kann man sich das hier im Rheingau erlauben, der Alkoholgrad bleibt akzeptabel, auch weil Biodynamiker bessere Reifeverläufe haben und bei geringeren Öchslegraden vollreif ernten können. Der natürliche Vorgang des biologischen Säureabbaus, eigentlich ein Sakrileg im Riesling und vielleicht nur bei Kühns praktiziert, macht eine Filtration nicht mehr notwendig. Auch halten diese überaus natürlichen, trockenen Weine unglaublich lange, der andere biologische Exzentriker des Rheingau, J.B.Becker, beweist es seit Jahrzehnten. Inzwischen erhalten auch Kühns Weine die höchsten Auszeichnungen, die deutsche Rieslinge erhalten können. Nach einiger Anlaufzeit zollten der Markt und die Kollegen diesen Schritten dann doch Respekt, seine Weine sind nun sehr gesucht und begehrt. Einige nicht biologisch arbeitende Kollegen betrachten die Arbeit von Angela und Peter Kühn noch immer mit Skepsis, obwohl die großen Biodynamiker Deutschlands, Philipp Wittmann und Steffen Christmann, die sogar Präsidenten des VdP sind, doch genug vorgekämpft haben sollten. Doch Kühns halten durch und glauben an Ihren Weg, gegen alle Widrigkeiten. Die Weine sind komplexer, burgundischer und strukturierter als die meisten anderen Rheingauer. Apropos „burgundisch“: Auch die Spätburgunder zählen in den letzten Jahren zu den feinsten der Region! Kühns Weine sind im Grunde nicht vergleichbar, einfach anders. Nicht jedermanns Geschmack zwar, aber spannend sind Peter Kühns Weine ohne Zweifel und Charakter haben sie im Übermaß.



Peter Jakob Kühn bio

€ / Fl.

Spätburgunder Rosé Brut

34390H 2015 6er • 2018 – 2030 0,75l (21,33 €/l) **16,00**

Spätburgunder • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Faszinierende Kombination aus der sehr pikanten Version des Kühnschen Pinot Noirs und der typischen Frische, spontan vergoren, rote und weiße Johannisbeere nebst feiner roter Kirsche, dabei pikant und salzig knackig wie ein Riesling. Toller Rosé! 94/100

Peter Jakob Kühn bio

€/Fl.

Riesling trocken Jacobus bio

30736H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

34129H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Pirmin Bilger 18

Lobenberg: 2017 war nach 2016 das witterungstechnisch zweite schwierige Jahr in Folge. Es war aber auch das zweite grandiose Jahr in der Qualität, aber eben auch kompliziert und arbeitsintensiv. Es gab im April den deutschlandweiten großen Frost mit ganz erheblichen Verlusten. Zwar gab es danach Augen, die wieder ausgetrieben haben, aber der Verlust war doch schon erheblich. Die Blüte verlief dann nahezu perfekt, es gab kaum Verieselung. So gab es relativ dicht gepackte Trauben. Die Familie Kühn hat dann im Juni die Trauben gekappt. Das untere Drittel wurde zum Teil bis zur Hälfte herausgeschnitten damit der Rest sich lockern konnte. Dann kam aber am 1. August ein großer Hagelsturm und ist komplett über die Weinberge hinweg gefegt. Zum Glück hat es nach dem Hagel nur Sonnenschein, trockenes Wetter und kühle Nächte gegeben. Es gab also keine Fäulnis. Der Hagel kam auch zu einem Zeitpunkt als die Beerenschalen noch hart waren, aber viele waren doch angeschossen durch den Hagel. Die Zerstörten fielen einfach raus, kein Problem. Die Angeschossenen gingen aber weiter bis zur Ernte und mussten dann ab dem 22. September händisch entfernt werden. Man hat dann in der Lese zunächst eine Negativlese gemacht und alles rausgeholt, was von der Wetterseite her nicht einwandfrei war. Ansonsten wurden während der Lese mit erfahrenem Erntepersonal händisch per Schere auch Trauben herausgeschnitten. Das Ergebnis was 100% frei von Fäulnis und Botrytis. Perfektes Lesegut mit hoher Reife und gleichzeitig hoher Frische durch diese lange, kühle Periode im August und September. Aber die Gesamtmenge beläuft sich lediglich auf 50% bei Kühns.

Der Gutswein des Hauses wird als Ganztraube langsam über 6 Stunden abgepresst. Also nur leichte Phenolik. Dann spontan vergoren. Hälftig im Stahl und im Holz. Danach Verbleib auf der Hefe bis zum nächsten April. Der Restzucker liegt bei 3, die Säure zwischen 7 und 8. Und hier bei Kühn haben wir das Gleiche, was wir bei Weil schon hatten. Nämlich wahrscheinlich den schönsten Gutswein in der Geschichte des Weingutes. Keinerlei Exotik, keinerlei Botrytis, nur europäische weiße und gelbe Frucht. Apfel, Birne, Quitte und reichlich Weintraube. So viel Charme, so viel Reife aufzeigend. Das Ganze mit einer Wiesenblumenthematik unterlegt. So schön dicht, so hocharomatisch und lecker schon in der Nase. Im Mund hat der Wein dann erstaunlich viel Gripp und richtig viel Dampf. Unglaubliche Mineralität, so viel Zug. Jetzt kommen auch Zitrusfrüchte dazu. Sehr viel Zitronengras, Darjeeling Tee und auch eine Schärfe, die eben aus dieser salzigen Mineralität und dem Zitronengras rührt. Man muss mal darauf kauen, um zu verstehen, was ich meine. Das ist zitrisch, aber es ist nicht spitz in der Säure. Es ist nur intensiv, lang und anhaltend. Und das zusammen mit dem Salz macht aus dem kleinen Jacobus fast einen großen Wein mit einer irren Frische. Wie schön, dass es vorher die Reife der Frucht gab. Ansonsten wäre der Wein in einem sparsamen Jahr durchaus zu extrem, um Freude zu machen. Aber auch dieser Jacobus wird, anders als der sofort zugängliche, schicke 2016er, mindestens ein bis zwei Jahre Flaschenreife brauchen, um den Trinkfluss, den er in der Nase andeutet, letztendlich auch auf die Straße zu bringen. Ich bin ziemlich beeindruckt von diesem Wein. Er gehört ganz sicher zu der Serie der großartigen Gutsweine, die wir schon an der Saar und der Mosel sowie bei Weil getroffen haben – und nun eben auch hier. Es ist Gutswein Plus und vielleicht ist 2017 genau das Jahr dafür, um eben die einfachen Qualitäten so dramatisch zu heben. Zumindest bei den Top-Winzern. 94/100

Riesling trocken Rheinschiefer bio

34130H 2017 6er • 2019–2026 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Pirmin Bilger 18

Lobenberg: Der Wein setzt sich aus vier verschiedenen Lagen zusammen. Adelshauser Hallgarten, Jungfer Hendelberg, Hallgartener Würzgarten und Schönhell. Der Wein liegt wie der Gutswein Jacobus zur Hälfte im Stahl und zur Hälfte im Holz auf der Vollhefe. Ganztraubenabpressung über sechs Stunden, dann spontan vergoren. Und wie schon gesagt, auf der Hefe verweilend bis Ende April. Die Nase des Hallgartener Rheinschiefers, wie schon der Name sagt, deutlich ausgeprägt in der schiefrigen Mineralik. Auch hier ganz gesundes Lesegut, also keine Botrytis, keine Exotik. Birne, Apfel, Quitte, Tee und Weintraube. Hohe Aromatik. Insgesamt etwas versammelter und erhabener rüberkommend als der Jacobus. Auch im Mund zeigt er sich in der Säure etwas weniger aggressiv. Die Erhabenheit und die Schiefrigkeit kommt besser durch. Der Wein ist großräumiger, etwas dichter und zeigt insgesamt etwas mehr süßen Fruchtcharme als der Jacobus. Alles wirkt weniger extrem. Es ist also im Grunde die Plus-Version des Jacobus und in der Ausprägung des Jahrgangs 2017 mit seiner großen Reife nicht so anders. Von daher liegt nur hier die leichte Preisdifferenz ausgedrückt. Wir liegen hier einen Punkt höher, aber nicht in einer anderen Dimension oder gar einer gänzlich anderen Typizität. Beides ziemlich perfekte Weine in diesem Preisbereich. 94–95+/100



Tellus, Angela und Peter Kühn

„Doch die stärkste Kollektion des gesamten Rheingaus – und möglicherweise auch in der Geschichte des Weinguts – lieferte das Weingut Kühn."

(Gault & Millau 2015)





Deutschland · Rheingau



Peter Bernhard und Peter Jakob Kühn

Peter Jakob Kühn bio

€/Fl.

Oestrich Riesling trocken Quarzit bio

34386H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Pirmin Bilger 18+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Oestricher Quarzit kommt, wie das Wort schon sagt, aus Oestrich, also da wo auch der Doosberg und das Lenchen liegt. Das sind auch die Weinberge aus denen dieser Quarzit kommt. Hier aus den jüngeren Reben, die nicht den GGs vorbehalten sind. Wir liegen auf ungefähr 100 Höhenmetern. Der Oestricher Quarzit hat einen deutlich höheren Löss-/Lehmanteil als Hallgarten. Wir haben also etwas reichere Böden und entsprechend immer etwas reichere Frucht und voluminösere Weine. Schon in der Nase kommt dieser Oestricher mit einer unglaublichen Charmewolke. Er riecht fast wie ein süßer Kabinett, fast wie eine Spätlese. So reiche Frucht. Bratapfel, süßer Apfel, süße Birne. Keine Exotik, aber doch so dicht, reich und warm. Ganz warme Trauben. Der Saft zeigt unglaublich Charme. Jetzt bin ich mal gespannt auf den Mund. Der Restzucker liegt bei 3, die Säure zwischen 7 und 8. Im Mund haben wir dann den Abschied von der süßen Spätlese, aber wir haben trotzdem reiche Frucht nur das wir eben mit der extrem lebendigen Säure und dem extrem hohen Extrakt schon ziemlich viel Power bekommen. Wir haben einen ganz anderen Abdruck als im Jacobus und im Hallgarten, weil wir weniger schiefrig sind, weil wir reicher und üppiger sind. Grundsätzlich ist es eine Geschmacksfrage ob man diese Puristik des Jacobus oder des Hallgartens möchte oder diese stark mineralische, eher kraftvolle und voluminöse Form des Oestricher Quarzit bei dem im Nachhall auch ein bisschen roter Pfirsich und Aprikose kommt. Das wird dennoch immer irgendwie auch elegant bleiben, weil die Mineralität und die Frische so dominiert, aber trotzdem ist es schon eine Wuchtbrumme, verglichen mit den beiden anderen, auf Schiefer laufenden Weinen. Ich bewerte ihn am Ende nicht höher als den Rheinschiefer. Je nach Geschmacksprofil muss man seine Vorlieben selbst entscheiden. 94–95+/100



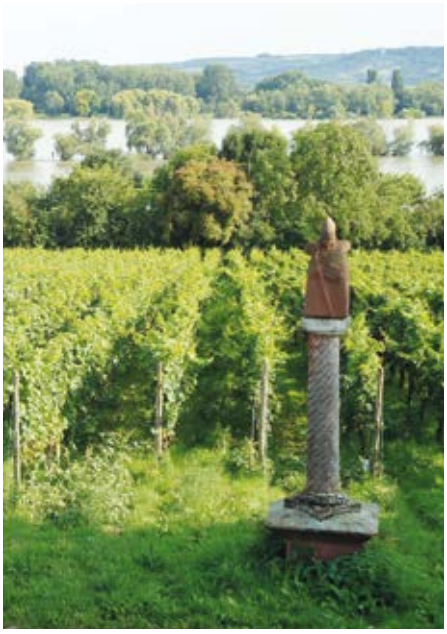
Riesling St. Nikolaus Großes Gewächs GG bio

30248H 2016 6er • 2020–2046 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Hier haben wir die ältesten Reben der Kühns, über 50 Jahre alt. Der Weinberg liegt direkt am Rhein. Sand- und Quarzitböden. Die am frühesten reifende Lage überhaupt. Mit einer wahnsinnig schönen Luftzirkulation. Durch die Breite des Rheinstroms ist ständig Wind im Weinberg. Entsprechend nie Fäulnisdruck. Aber die Reife auf diesen eleganten Böden macht aus dem Nikolaus im Grunde einen so überragend elegantes und vor allem sehr cremiges GG. Peter Jakob Kühn bzw. sein Sohn Peter Bernhard haben die Ausbauzeiten ja vor Jahren schon verändert. Die normalen GGs Nikolaus und Doosberg liegen jetzt für zwei Jahre im großen Holzfass – erst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe. Der 2016er ist für 13 Monate auf der Vollhefe verblieben, dann Abstich und nochmals 6 Monate auf der Feinhefe vor der Füllung. Und alle, die inzwischen auf einen längeren Ausbau umgestellt haben, von Ernie Loosen mit seinem Reserve bis zu Gut Hermannsberg, wissen wie dieses lange Lagern auf der Hefe im Holz den Weinen Flügel verleiht.

Hier haben wir eine ganz andere Nase, weil sich durch den langen Ausbau eben diese gewünschte Cremigkeit einstellt. Aber nicht so wie bei den Pfälzer Weinen, sondern wir bleiben in der Entspannungswelt, fast moselanisch, fast zart. Fast Saar-artig und das im Rheingau. Aber eben mit dieser wunderbaren, reifen Frucht. Keinerlei Botrytis, blitzsauber. Bratapfel und weiche, üppige Weintraube. Aber das ganze so mild und gleichzeitig so reich und dicht in der Aromatik. Ganz lange, fast süße Quitte. Birne, etwas Aprikose und Pfirsich, Marille auch ein bisschen rötliche Frucht, Kumquat aber nichts Zitrusartiges, nichts Stechendes. Eher ein bisschen süßlicher Asam Tee dazu. Im Mund bleibt diese Cremigkeit, aber der Wein bekommt richtig Bumms. Er bekommt Säure, Frische und viel mehr Mineralität. Die Säure steht hinter der steinigen, salzigen Mineralität total zurück. Die Mineralität bringt eigentlich die Balance. Eine ganz leichte Phenolik anzeigend zu dieser reichen, cremigen Frucht. Aber um es nicht zu verwechseln: Wir werden hier nicht pfälzisch cremig, wir werden hier in einer wirklichen Rheingau-Typizität. Etwas was manche vielleicht kennen von einem reifen Kiedricher Gräfenberg GG von Weil, nur das wir hier in dem eigenen, spezifischen Terroirabdruck sind. Mit dieser Art des Ausbaus und noch mehr mit den Unikaten, die zwei bis drei Jahre auf der Hefe bleiben, macht Deutschland so viel Boden gut gegenüber den Burgundern. Und durch diese Art wird Deutschland mit dem Riesling international erst richtig wettbewerbsfähig und bleibt nicht nur ein reiner Freakstoff für Säureliebhaber. Denn, wie ich schon sagte, hier spielt nicht die Säure die Rolle der Balance, sondern die Mineralik mit der intensiven Frucht und der leichten Phenolik. Das ist ein wunderbarer Wein. Ich bin ziemlich hin und weg und begeistert. Mehr von so etwas! Nach dem etwas lauteren 2015er ist der 2016er, der für mich das beste Riesling-Jahr in Deutschland in meiner Verkostungsgeschichte ist, natürlich zusätzlich so ultrastylisch, so schick. Nichts tut weh, weil er einfach so erhaben, ja getragen, in sich ruhend ist. Voller Finesse, voller reintöniger Feinheit. Die Faust im Samthandschuh. Und nur für Leute, die gut zuhören können. Aber er ist unendlich lang und unendlich dicht unter dieser extrem schicken Zugänglichkeit. 98–100/100



Peter Jakob Kühn bio

€ / Fl.



Riesling trocken Oestrich Doosberg Großes Gewächs GG bio

30242H 2016 6er • 2020 – 2046 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Peter Jakob Kühn bzw. sein Sohn Peter Bernhard haben die Ausbauzeiten ja vor Jahren schon verändert. Die normalen GGs Nikolaus und Doosberg liegen jetzt für zwei Jahre im großen Holzfass – erst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe. In diesem Fall 14 Monate auf der Vollhefe, dann Abstich und weitere 6 Monate auf der Feinhefe vor der Füllung. Der Oestricher Doosberg ist eine Einzellage in ca. 120 Höhenmetern in Oestrich gelegen. Er liegt ca. 100 Meter höher als der Nikolaus. Wir sind hier mehr auf Löss-/Lehmböden. Also reichhaltigere Böden, die mehr Power und Druck in den Wein bringen. Im östlichen Teil mit einer wunderbaren Südexposition und insgesamt auch einer guten Kühle.

Die Doosberg-Nase kommt cremig abewr gleichzeitig viel dichter und wuchtiger rüber als die des Nikolaus. Auch hier super clean und ohne Botrytis. Etwas mehr Quitte als Apfel. Aber dann kommt auch Bratapfel. Die für 2016 wieder typische, schicke Nase. Diese Erhabenheit und diese grandiose Finesse des Jahres 2016. Diese enorm zugänglichen Weine, die aber eine wahnsinnige Power im Hintergrund zeigen, die unendlich halten können und sich entwickeln werden wie 1997. Das sind grandiose Weine wenn man die Gelegenheit hat sie heute zu probieren. Dieser Doosberg ist so reich, so voluminös und trotzdem hat er überhaupt kein Fett. Nur aromatisch und dicht. Langsam entwickelt sich auch ein wenig Ananas und Kokos in der Nase. Schöne Kokosnuss. Aber das kommt sicherlich vom Holz. Auch wenn das sehr süßes Kokos ist. Im Mund deutlich mehr Power zeigend als der Nikolaus. Viel mehr Kraft. Höhere Kraft in allen Parametern. Sowohl im Restzucker als auch in der Säure. Nur in der Mineralität ist er etwa auf dem gleichen Level. Die balancierte Nase zeigt durchgängig klassischen Riesling. Tolles Spannungsfeld der Schärfe aus der Mineralität und der Süße der Frucht und der etwas lebendigeren Säure. Ich weiß nicht, ob sich hier die etwas höhere Lage auswirkt oder die anderen, lehmigeren Böden. Wir sind klassischer im Riesling. Wir haben auch Orangenzesten und auch süße, pinke Grapefruit. Letzten Endes sind wir auch hier cremig fein, unendlich lang, aber viel klassischer auf der Erwartungshaltung eines schön gereiften, entwickelten Rieslings als im Nikolaus. Der Genießer muss es selbst entscheiden, ob er diese Ausrichtung eines großen, typischen Rheingau-Rieslings mit phänomenaler Reife und schön balanciertem Zug möchte; oder ob er die leicht abgespacte, cremige, burgundische Version des ruhig abgehobenen Nikolaus möchte. 97 – 100/100



Riesling trocken Landgeflecht PJK.Unikat bio

34198H 2015 6er OHK • 2017 – 2031 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das Landgeflecht ist eine 1978 gepflanzte Paarzelle. 7.000 Stock pro Hektar, lediglich 3.000 Quadratmeter groß (man spricht von einem guten „Morgen“, 1 Morgen = 2.500 Quadratmeter). Es ist der untere Hangbereich des Doosberg. Also noch im Hang. Der Name Landgeflecht kommt vom Landgeflechter Brunnen. Es ist eine Lage, die mit ausreichend Wasser versorgt wird, aber keinen Nässestau hat. Löss-/Lehm- über Quarzitböden. Dieses Landgeflecht ist eine Monopollage. Erstmalig gab es diesen Wein 2006 als Auskoppelung aus dem Doosberg. Der Wein wird in einem 1200-Liter-Stückfass auf der Vollhefe für 20 Monate ausgebaut. Der 2015er bekam danach nochmal ein Jahr Flaschenreife bevor er jetzt Mitte 2018 in den Verkauf kommt.

2015 zeigt verglichen mit dem 2014er etwas mehr Spannung und Druck. Der 2014er war für mich im Grunde eine kleine Perfektion in Sachen Cremigkeit, in Sachen burgundischer, pfälzischer Ausrichtung. 2015 zeigt viel mehr Dichte. Zeigt auch rote Frucht in der Nase, Kumquat, Orange, Preiselbeere. Auch ein Hauch Hagebutte. Und dann kommt reiche, süße Quitte. Auch ein wenig Litschi und Bratapfel. 2015er Eleganz und Power zugleich verströmend. Im Mund musste ich den Wein schlucken. Das war einfach zu gut, um es auszuspucken. Ich musste mir einen neuen Schluck für den Text holen. Das ist ja unglaublich. Diese Cremigkeit, dieser Charme und dabei diese wunderschöne, salzige Mineralität, die so unendlich lang und dicht ist. Der Wein belegt überhaupt alles. Er drückt und schiebt. Der ganze Mund ist voll. Das ist raumgreifend und gleichzeitig unendlich dicht. Das ist auf der einen Seite Riesling, weil wir auch sehr schöne, süße Orange und Zitronengras haben. Pinke Grapefruit, aber auch in ganz süßer, voller, reicher Form. Dann super reife Aprikose und roter Pfirsich. Aber auch hier keine Exotik, keine Maracuja und Mango. Das heißt, wir sind Botrytis-frei. Wir sind europäisch gelb- und weißfruchtig und unglaublich intensiv und cremig. Der Wein lässt einen nicht stramm stehen, hier erschlägt einen nichts. Und trotzdem ist die mineralische und fruchtige Intensität so ungeheuer hoch, dass das sicher ein Wein für zwei Personen pro Flasche ist, obwohl der Wein nicht anstrengt. Jeder Schluck ist eine Freude. Aber man wird sich auf jeden einzelnen Schluck konzentrieren. Das kostet schon etwas Zeit. Ein echtes Dream-Team. Ich kann mir kaum vorstellen, dass der Schlehdorn das noch schlägt. Also dieses 2015er Landgeflecht ist somit jetzt gerade das Beste, was ich an





Deutschland · Rheingau



Peter Jakob Kühn bio

€/Fl.

Riesling bisher probiert habe. Weine im Glas zu haben, die auf der einen Seite trinkfertig offen sind, wie dieser 2015er, und auf der anderen Seite hintergründigen Riesling-Druck entwickeln, ist schon einfach das Beste. Und das ist weit entfernt von jeder Überreife, von jeder Bitternis. Wir haben hier also das Beste aus zwei Welten. Die Jungweinversion und die Reifeweinversion. Und vielleicht aus der dritten Welt: die Powerweinversion. Was für ein Wein. Grandios. 100/100

Riesling trocken Schlehdorn PJK.Unikat bio

26760H 2015 6er • 2020–2049 0,75l (126,67 €/l) **95,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100+ Pirmin Bilger 20

Lobenberg: 1954 gepflanzt. Der Schlehdorn ist eine kleine Parzelle, die direkt am Großen Gewächs Saint Nikolaus liegt. Die Familie Kühn hat 2003 diesen Weinberg von der Kirche übernehmen können. Der erste Jahrgang war dann 2006. Es sind nur 1.000 Quadratmeter Schlehdorn im Rahmen von einem Hektar Saint Nikolaus. Also auch hier Sand-/Quarzitböden mit extrem guter Belüftung durch den ständigen Wind am Rhein. Die Weine werden ganz behutsam aus dem Weinberg als Ganztraube geholt – ohne jegliche Verletzungen und ohne dass etwas eventuell angequetscht wurde. Dann werden die Trauben als Ganztrauben über 10 Stunden und anfänglich nur 0,2 Bar Druck ganz langsam gepresst. Es gibt also ein bisschen Phenolik über diese lange Pressdauer. Das Ganze wird ohne Pumpvorgang von der Presse direkt in den Keller gegeben und kommt zur Vergärung in ein Halbstückfass. Die Vergärung erfolgt dann spontan. Nicht bewegt, nicht geschüttelt, nicht gerührt, keine Bâtonnage. Der Wein macht eine malolaktische Gärung durch und verbleibt komplett für 22 Monate auf der Vollhefe. Und er hat danach nochmal ein Jahr Flaschenreife bekommen. Es gibt 2015 weniger Menge als sonst. Die Arbeitsweise ist ähnlich wie beim Landgeflecht. Schlehdorn ist vielleicht die Hommage an die ganz großen Rieslinge von Zind Humbrecht, auch wenn sie anders von der Struktur sind. Der Sohn Peter Bernhard hat in seiner Lehrzeit auch ein Praktikum bei Zind Humbrecht gemacht. In der biodynamischen Arbeit, sagt er, sind die da einfach ein Jahr weiter. Das ist das Vorbild. Aber ich glaube, in diesen Schlehdorn 2015 ist all das eingeflossen, was er kann. Und das reicht immerhin dazu, dass die beiden zwei Unikate 2015 die für mich besten Rieslinge Deutschlands sind, und sich vielleicht mit nur ganz wenigen Weinen von Klaus Peter Keller, Molitor, Dönnhoff, Schäfer-Fröhlich, Wittmann, Winning, Buhl, Bürklin zusammen in die erste Reihe nebeneinander stellen lassen müssen. Im Gegensatz zu den zuvor angesprochenen Superstars haben wir hier aber schon die Reife, und das quasi fest eingebaut durch das lange Hefelager.





Der Wein kommt mit einer wunderschönen, europäischen Frucht in die Nase. Ganz reif. Quitte, mehr Birne als Bratapfel. Ganz fein. Auch Marille. Keine Zitrusaromatik, sondern weiche, gelbe Frucht. Auch eine ganz reife Pfirsichnote. Im Mund dann diese extrem intensive, aber extrem reife Säure, mit einem wahnsinnigen Extrakt und einer wunderbaren Schärfe. Unendlich lang und gleichzeitig unendlich reif. Und wie im Landgeflecht haben wir hier das Beste aus zwei Welten. Wir haben den Jungwein mit seiner primären Frucht, wir haben Zitrusfrüchte in einer hochreifen Form. Keinerlei Exotik, keinerlei Botrytis oder Petrol. Und neben dieser wunderbaren Säurestruktur, die sich immer wieder abwechselt mit der mineralisch, salzigen Schärfe, kommt dann eben diese wunderbar, cremige, reife Frucht, die dann doch gar nicht so sehr unserem hergebrachten Verständnis von Riesling entspricht, und wir haben hier in der Fruchtstruktur kaum Zitrusfrüchte, sondern eher reife Quitte, die in dieser Form unglaublich schön ist. Gott, ist das schön, intensiv und lang. Und der Wein ist noch etwas abgespacter als das Landgeflecht aus dem Doosberg. Hier auf diesen Quarzit-/Sandböden kommt es unendlich fein, und trotzdem hat der Wein bei aller extremen Feinheit noch mehr Dichte. Ich glaube wirklich, dass das Landgeflecht und dieser Schlehdorn die besten Rieslinge sind, die ich in meiner Geschmackswelt je probiert habe. Genauso stelle ich mir das vor. So sind sie die wahren Gegenspieler auf der Ebene eines Montrachet aus dem Burgund. Das ist oberster Grand-Cru-Bereich. Diese Weine sind nicht billig, aber für das, was sie zeigen, und für das, was sie können, sind sie für mich eben neben den Top-Burgundern ein echtes Schnäppchen. Das ist mein erster Riesling mit einer 100+/100



Riesling trocken „R“ vier Jahre im Holzfass gereift bio

34387H 2013 6er • 2016–2036 0,75l (140,00 €/l) **105,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Der Riesling R 2013 ist das beste Fass aus dem Großen Gewächs Doosberg. Dieses beste Fass wurde bei den Kühns für vier Jahre mit der Hefe belassen und dabei ständig wieder verkostet. Erst in dem für die Kühns optimalen Zeitpunkt wurde es gefüllt. Danach noch ein halbes Jahr Flaschenlager, und jetzt erst, 2018, kommt der Wein in den Verkauf. Die Nase ist reich und warm. Total clean, der Wein war völlig Botrytis-frei. Es gibt kaum Phenolik in der Nase, obwohl es natürlich etwas Phenolik in dem Wein gab. Aber jetzt ist davon nichts mehr zu riechen. Pur und dicht. Auch in diesem Wein noch keine Petrolnote und überhaupt

Peter Jakob Kühn bio

€/Fl.

nichts Überreifes. Sondern einfach nur ein Wein auf dem optimalen Punkt. Aber gar nicht unbedingt als Riesling zu erkennen. Das könnte auch ein großer weißer Spanier von Viña Tondonia sein. So reich in der multikomplexen Fruchtigkeit. Eher auf weißem und gelben Steinobst laufend. Voller Cremigkeit, tiefenentspannt und ruhig. Alles fein. Schon der Geruch macht den Genießer sprachlos. Und vor allem völlig entspannt und ansteckend ruhig. Gott, ist das eine schöne Nase. Riesig und doch unanstrengend. Nach ein wenig Belüftung zeigt dieser „R" aufgelöste Quitte in süßester Form mit einer wunderbaren, feinen Akazienhonigspur darunter. Alles unterlegt von einer recht druckvollen Mineralität schon in der Nase. Der Mund bringt dann das wunderschöne Gegenstück. Er bringt vor allem die Lautstärke des Jahrganges 2013. 2013, 2015, vielleicht auch 2010, waren eben laute, fordernde Jahrgänge in einem unglaublich komplexen Spiel und einer grandiosen Frische. 2008 und 2016 waren dagegen die totale Entspannung und die totale Zugänglichkeit von 1997 bei versteckter Power. Nein, bei 2013 wird alles gezeigt. Viel Mineralität und vor allem Druck. Aber auch hier kommt aus der Frucht wenig aus der zitrischen Richtung, hier kommt ein bisschen Kumquat und ein bisschen rote Frucht. Der Wein hat Wucht und ist trotzdem unglaublich fein. Er ist reif und doch ist er irgendwo laut und dicht und reich. Ich habe gerade zuvor die Unikate 2015 getrunken, also Landgeflecht und Schlehdorn. Ich finde an diese extraterrestrischen Weine kommt der „R" nicht ran, aber wahrscheinlich in erster Linie nicht weil 2013 nicht an 2015 heranreicht, sondern weil 2013 Doosberg nicht die Qualität hat wie diese herausragenden Winzlings-Lagen. Und da nützen auch die 48 Monate auf der Hefe nichts, um die beiden Unikate in Bedrängnis zu bringen. Es ändert aber auch nichts daran, dass es ein großer Wein ist, und einer, der den Erfahrungsschatz des Trinkers definitiv erweitern wird, weil wir hier eben auch „the best of both worlds" haben. Wir haben eben auf der einen Seite diese wunderbare Reife, diese entspannte Frucht. Das ist reine Freude am Genuss auf hoher Ebene. Und gleichzeitig ist da viel mineralischer Druck in immer wieder neuen Facetten, die es zu entdecken gilt. Dennoch bewerte ich ihn nicht ganz so hoch wie die beiden Unikate. 98–100/100



Peter Bernhard und Peter Jakob Kühn

Riesling Oestrich Lenchen Kabinett · fruchtsüß

34663H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Riesling 100% • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Nur 26 Gramm Restzucker bei über 9 Gramm Säure. Das Verblüffende an diesem Wein und das ist eine echte Rarität: Peter Bernhard Kühn hat ihn vergären lassen wie einen normalen Wein und erst spät bei 10% Alkohol gestoppt. Ihm war die Balance zwischen dieser phänomenalen Säure und Frische und dem geringen Restzucker das Wichtigste. Und mit diesen hohen 10% Alkohol, die man sonst eigentlich sehr selten im Kabinett findet, weil alle früher stoppen, findet der Wein eine Balance auf einer ganz hohen Ebene. Aber von dem Alkohol ist nichts zu riechen oder zu schmecken. Im Gegenteil: Der Wein ist so ultrafein. Total clean, keine Botrytis. Europäische weiße und gelbe Frucht, aber so zart wie es nur ein Kabinett kann, mit nicht zu viel Restzucker. Also der Gegenentwurf des berauschenden Kabinetts von Weil mit über 40 Gramm Restzucker. Hier sind wir zart, hier sind wir fast Saarländisch zart in der Nase. So filigran. Im Mund nicht ausspuckbar. Er trinkt sich nämlich wie ein super zarter trockener Wein mit ein bisschen mehr abpuffernder Süße. Im Grunde nicht Rheingau. Das ist ein sehr schlanker Kabinett vom Himmelreich von der Mosel oder von Schloss Saarstein. Unendlich tänzelnd. Auch im Mund ist der Alkohol nicht zu spüren. Es bleibt dieses ganz Filigrane. Im Grunde im Mund mehr auf Halbtrocken hinauslaufend denn auf süß. Trinkbar alleine oder als Essensbegleiter. So eine feine Versuchung von Kabinett. Ich bin kein Süßtrinker, aber dieser Kabinett gehört unbedingt in mein Portfolio. Es ist ein Traumwein. 96–97+/100









Deutschland · Rheingau



Peter Bernhard Kühn

Peter Jakob Kühn bio

€/Fl.

Spätburgunder trocken bio

34388H 2017 6er • 2018–2037 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Eine kleine Parzelle von 2 Hektar, aber reinsortig bepflanzt mit französischen Klonen. Gepfropft, verschiedene Unterlagsreben, verschiedene burgundische Klone, also im Grunde müsste der Wein Pinot Noir heißen und nicht Spätburgunder. Das zeigt sich auch ganz deutlich in Nase und Mund. Wir sind hier ganz klar auf der Kirschseite, also ein bisschen Maulbeere, Cassis, auch rote Johannisbeere, schöne reife schwarzfruchtige Noten, Kirsche, ein bisschen Rauch. Die Weine werden per spontaner Vergärung im Edelstahl mit 20% Rappenanteil fermentiert. Diese Frische der Rappen zeigt sich auch im Mund, das ist ein ganz deutlicher Burgundertouch. Diesen Wein würde man blind nie auf Deutschland tippen. Die Länge im Mund, die Schwarzkirsche mit dieser getoasteten Brombeere/Maulbeere/Cassisunterlage ist wirklich verblüffend. Das Ganze aber hochelegant, geschmeidig, ungemein lecker, ein wunderschöner Pinot Noir aus dem Rheingau, der dem wunderschön eleganten Pinot Noir von J.B. Becker meines Erachtens in nichts nachsteht, sondern eher noch durch seine stärkere burgundische Ausrichtung mit etwas mehr Fülle leicht im Vorteil ist. 93+/100



Spätburgunder Frühenberg trocken bio

27764H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (53,33 €/l) **40,00**

Spätburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

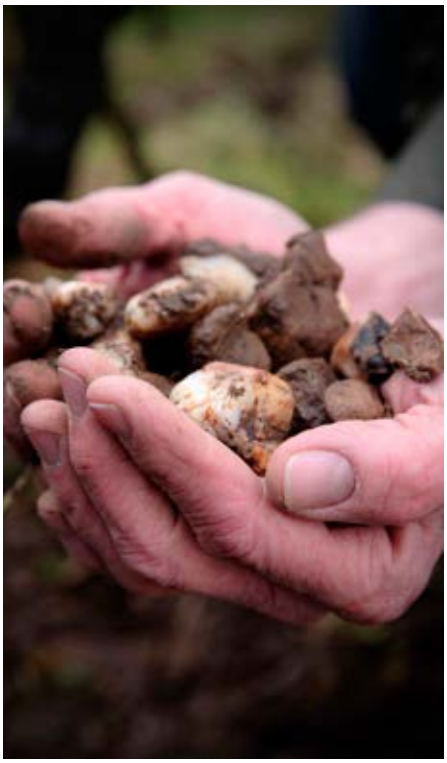
30737H 2016 6er • 2021–2041 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Spätburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Pirmin Bilger 19+

34389H 2017 6er • 2022–2042 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Spätburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Der Weinberg von einem halben Hektar liegt im Bereich der Kühnschen Lage Hallgarten. Die Lage ist schön hell, Kalkstein, von der Lage auf der gleichen Höhe wie der Oestricher Klosterberg. Erst 2006 gepflanzte Reben, eine „Selection Massale“ eines befreundeten biodynamischen Toperzeugers aus dem Burgund, das garantiert eine breitere genetische Aufstellung. Der Frühenberg wird ebenfalls mit 20% Rappen im Edelstahl vergoren und im Barrique ausgebaut. Hier gibt es einen 50%igen Anteil neuen Holzes. Wir haben insgesamt eine Rebausgangslage, die deutlich seidigere, feinere und zugleich intensivere Weine als im kleinen Pinot Noir hervorbringt. Diese Selektion wird schon über Jahre so durchgeführt. Dementsprechend zeigt sich die Nase einfach wie mit einem Turbolader intensiviert. Sehr viel druckvoller, intensivere Kirsche und Frucht, aber nicht fett sondern überwältigend in Form von Länge, Rafinesse und Pikanz. Im Mund Rauch, schwarze Frucht, gar nicht endend wollend. In seiner Länge total verspielt, großartiger Nachhall, rauchig, steinig, schwarzfruchtig, schwarzkirschig. Ein sehr burgundischer Pinot Noir mit großer Klasse. 95–97/100













Wilhelm Weil

Robert Weil

Die ersten Weinberge wurden 1867 von Dr. Robert Weil gekauft. Schon bald waren die Weine über die Grenzen hinaus bekannt. So belieferte das Weingut Robert Weil das deutsche und österreichische Kaiser-, das englische Königs- sowie das russische Zarenhaus. Heute leitet Dipl. Ing. Wilhelm Weil die Geschicke des Weingutes in vierter Generation. Mit umweltschonendem Anbau bei niedrigsten Mengenerträgen und kompromissloser Qualitätspolitik erzielt das Unternehmen alljährlich höchste Qualitäten. Das Weingut Robert Weil ist sicherlich das einzige Weingut Deutschlands, das in einer Reihe von 1989 bis 2012 – das heißt 24 Weinjahrgänge in Folge – immer alle Qualitätsstufen bis zur Trockenbeerenauslese ernten konnte. Zweifelsohne ist es dem „Elitewinzer" Wilhelm Weil zu verdanken, dass dem Rheingauer Riesling wieder weltweite Beachtung geschenkt wird. Und es war auch sein Verdienst, dass vom Kiedricher Gräfenberg inzwischen neben den hochberühmten Süßweinen auch einige hochkarätige trockene Weine erzeugt werden, die in der ersten Liga Deutschlands spielen. Robert Weil Weine sind konform zum VDP. Wie vor hundert Jahren erstmalig im Rheingau, entsprechend dem Burgund, große Lagen, erste Lagen, Ortslagen und Gutswein, gibt es jetzt innerhalb der großen Lage auch das große Gewächs, was das erste Gewächs in der Bezeichnung ablöst, um eine Einheitlichkeit im VDP zu erreichen. Um die Klassifizierung beizubehalten, entfällt bei Robert Weil der Kiedricher Gräfenberg trocken, denn alles vom Kiedricher, das als trockener Wein gilt, ist das Große Gewächs. Was es in Kabinett- bis Spätlesequalität bei Robert Weil gibt, ist nun der Kiedricher Riesling trocken.

Robert Weil				€ / Fl.
Rheingau Riesling Sekt Brut				
33194H	2015 6er • 2017 – 2029	0,75 l	(28,07 €/l)	**21,05**
Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
Lobenberg: Vom reinen Wein auf dem Qualitätsniveau eines Kabinett vom Kiedricher Gräfenberg. Tolle Perlage ohne Agressivität, da merkt man die Flaschengärung. Ausgezeichnete Länge, neben satter Frucht ein Hauch von Bittermandel, viel Biss und doch rund und voll. Einer der besten deutschen Sekte. 93/100				
Rheingau Riesling trocken QbA				
34654H	2017 6er • 2018 – 2025	0,75 l	(19,36 €/l)	**14,52**
Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Pirmin Bilger 18 • Schraubverschluss				
Lobenberg: 2017 kommt der Gutswein sehr schön füllig in die Nase. Die höhere Durchschnittstemperatur ist bemerkbar. Gelbe Süße Früchte. Ungefähr 15 % Verlust gab es aus Frost. Und das klassische Ergebnis: Wenn bei Frostverlusten die zweiten Austriebe nicht benutzt werden, führt es dazu, dass die ersten Austriebe ja sehr viel geringere Erträge haben. Die Überlebenden geben mehr Gas, dementsprechend gibt es sehr viel intensivere Weine. Und das Ganze mit dem warmen Jahrgang 2017 und der schönen Reife bei großer Kühle im Spätsommer und der damit erhaltenen Frische, führt genau zu dem, was 2017 ausmacht. Pikante Weine mit viel Körper, mit satter, reifer Frucht und trotzdem schöner Frische. Sehr schöne, traubige Nase. Wenig Zitrus, sondern mehr reife Apfel und Birnennoten. Auch Melone, feiner Flieder. Dieser Wein, der in einer dreihundert Tausender Auflage gemacht wird, ist eines der erstaunlichsten Produkte im deutschen Weinbau. Es gibt große Mengen und trotzdem ist das super verlässlich und super beständig. Wow, aber dann im Mund erlebe ich gerade bei Robert Weil eine neue Dimension von Gutswein. Das ist eben das Jahr. Wir haben viel mehr Power, viel mehr Druck in der Mineralität und in der Säure, und dazu diese ganz reife, deutsche gelbe und weiße Frucht. Bratapfel, Apfel, Birne, Weinbergpfirsich, Sahne, Kreide. Unglaublich lecker, sehr viel Traubensaft. Mittlere Länge. Der Wein hat Charme ohne Ende und hat trotzdem, verglichen mit 2016, so viel mehr reiche, traubige Fülle. Das ist kein großer Wein und vielleicht jetzt nicht die absolute oberste Gutswein-Liga wie wir sie teilweise an der Saar oder an der Mosel hatten. Aber für ein Weingut dieser Größenordnung ist das schon extrem beachtlich. Für mich der schönste Gutswein so lange ich mich erinnern kann hier bei Robert Weil. Chapeau! 92/100				





Deutschland · Rheingau



Wilhelm Weil und Jochen Becker-Köhn

Robert Weil

€/Fl.

Kiedricher Riesling trocken

34655H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (23,96 €/l) **17,97**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Die Trauben werden grundsätzlich nicht entrappt. Es wird entweder sofort gepresst oder angequetscht mit kurzer Maischestandzeit. Das allerdings nicht in jedem Jahr. Der Standard ist Sofortpressung der Ganztraube nach Eingang im Weingut. Etwas differenzierter: Alle Edelsüßen werden als ganze Trauben sofort gepresst um die Frische und Feinheit zu erhalten, dafür fehlt es ein wenig an Extrakt. Der Standardweg der „normalen" trockenen ist Anmalen und Anquetschen ohne Maischestandzeit. Bei den großen trockenen Weinen wird alles nach dem Anquetschen und Anmahlen je nach Jahrgang 6–18 Std. auf der Maische belassen. Zu einem kleinen Prozentsatz wird ebenfalls jahrgangsabhängig bei den großen Gewächsen auch sogar auf der Schale vergoren. Generell wird immer spontan vergoren. Die Gärung verläuft zügig, BSA wird komplett vermieden, um die Eleganz, die Fruchtigkeit und die lebendige Säure zu erhalten. Die Gärzeiten sind 4–6 Wochen vor Weihnachten. Danach verbleibt der Wein auf der Hefe, wird aufgerührt (Bâtonnage). Bei allen großen trockenen Weinen mit Bâtonnage wird im Holzfass ausgebaut, Stück und Doppelstück, neueres und gebrauchtes Holz. In der Regel wird nicht chaptalisiert. Der Alkoholgehalt liegt im trockenen Bereich bei 12,5 bis 13 Grad. Gesundes Lesegut, so gut wie keine Botrytis, auch nicht in der Auslese. Der Kiedricher ist der Ortswein des Hauses. In der Regel die feinere Ausgabe des Gutsweines mit etwas mehr Mineralität. In 2017 besticht er mit seiner wunderschön reifen, deutschen gelben und weißen Frucht. Reine Weintraube, Apfel, Birne, weißer Pfirsich. Das was der Gutswein auch schon hatte. Der große Unterschied kommt im Mund, denn da kommt anders als im Gutswein zusätzlich zur deutschen Frucht auch Bergamotte, viel Tee, sehr viel Schiefrigkeit. Eine wunderbare Zitrus-Säure hinten raus. Große Länge, Salz. Sehr langanhaltend und trotzdem diese wunderbare, traubige Frucht. Ich hätte gar nicht erwartet, dass der Kiedricher nochmals so einen großen Unterschied zum Gutswein sein wird. Aber diese mineralische Länge gibt ihm doch eine Sonderstellung. Ich bin ziemlich geflasht. Wenn das so weitergeht, kann ich nur sagen, dass das Weingut Robert Weil ein großes Jahr auf die Flasche gebracht hat. 94+/100



Kiedricher Turmberg Riesling Erste Lage

30741H 2016 6er • 2019–2037 0,75l (34,59 €/l) **25,94**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Gerstl 19 Suckling 93 Parker 93

34144H 2017 6er • 2020–2038 0,75l (35,23 €/l) **26,42**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Pirmin Bilger 19+



Lobenberg: Diese Reben stehen zu 100 % auf grauem Schiefer, dem ältesten Verwitterungsgestein des Rheingaus. Dieser Wein wächst ganz karg, ganz ohne Löss- und Lehmauflage, nur reiner grauer Schiefer. Der mineralischste und zugleich kühlste und eleganteste Wein bei Weil, und vielleicht einer der mineralischsten und elegantesten Weine des Rheingau überhaupt. Eine Art Gletscherwein, glasklar, von Haus aus ein superfeiner Extremist. Der Kiedricher Turmberg ist als Grand Cru eingestuft. Er ist die etwas steilere Fortsetzung des aus Kalkstein, Löss und Lehm bestehenden Kiedricher Gräfenberg mit leicht anderen Exposition und anderem Untergrund, nämlich nur Schiefer. Und die kühlere und damit etwas feinere Version des Großen Gewächses. Der 2017er besticht wie alle 2017er bei Weil durch diese reife, apfelige Traubigkeit. Gelbe und weiße Früchte. Mit dieser wunderbaren Reife ohne fett zu sein. Elegant und fein und trotzdem hocharomatisch, intensiv im Duft. Und dann kommt ein Mund der Extraklasse. Ähnlich wie beim Kiedricher Ortswein habe ich hier noch mehr die so dramatische Intensität. Diese Pikanz. Fast denke ich, wir sind zwar in der Schiefrigkeit des Rheingaus, aber in diesem wahnsinnigen Spannungsfeld der Mosel wie bei Fritz Haag. Wir haben hier eine wahnsinnige Rasse und Pikanz. Raffinierte Weine und tolle Süße durch die ganz reife Frucht. Aber nichts Pappiges, sondern mehr als aufgefangen durch eine lange, salzige Spur mit einer wunderbaren steinigen Mineralität. Das ist so unendlich lang und verspielt, gleichzeitig reich und üppig. Der Wein braucht sicherlich einige Jahre im Keller, aber das ist schon richtig großes Kino. Ich habe hier schon einige Turmbergs extrem hoch bewertet und der 2016er Turmberg war für mich der absolute Höhepunkt, aber ich kann 2017 auf keinen Fall dahinter setzten. 2016 ist noch eleganter, noch seidiger im Fluss. 2016 ist trinkfertig, berauschend schön. Aber 2017 ist eindrucksvoller, ist pikanter. Ich bewerte ihn minimal höher, obwohl die Trinkfreude in 2016 so genial war, aber hier kommt eben zusätzlich das Spannungsfeld der Reife und Frische. Der Wein ist anspruchsvoller, der Wein fordert mehr heraus. Und eigentlich plädiere ich seit Jahren dafür, dass Weil aus dem Turmberg ein eigenes Grand Cru macht. Was die Lage ja formal und qualitativ ja hergibt. Er wäre dann aber vielleicht teurer, das wäre schade, aber er ist es das mehr als wert. 97–99/100

Robert Weil

€/Fl.

Kiedricher Gräfenberg Riesling Großes Gewächs GG

30740H 2016 6er • 2019–2047 0,75l (54,89 €/l) **41,17**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 98-100 Gerstl 20 Parker 95 Suckling 94 Jancis Robinson 18

32513H 2017 6er • 2020–2048 0,75l (55,85 €/l) **41,89**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Da bin ich jetzt aber mal gespannt, denn der Turmberg zuvor war schon ultra gut. Überhaupt hat das Weingut Robert Weil in 2017 eine grandiose Serie hingelegt, weil sie eine Kombination aus dem genialen Trinkfluss des 2016er, der Reife der Frucht aus 2011 und dazu eine Säure, die vielleicht 2010 entspricht, geschaffen haben. Auch ein Touch 2015 spielt hinein. Auf jeden Fall eine Kombination aus vielen schönen Elementen. Die Nase ist reich, dicht und vor allem sehr reif. Und das ist dann eher 2011 mit dieser Üppigkeit ohne Überreife zu haben. Super klar, keinerlei Botrytis. Schöner, reiner Traubensaft mit Apfelnoten. Etwas Flieder, weiße Blüten und weißer Weinbergspfirsich dazu. Hocharomatisch und trotzdem fein und auf Anhieb einladend zum trinken. So eine schöne Aromatik. Direkt nach dem Turmberg getrunken und probiert dachte ich, da hat er es sehr schwer. Und in gewisser Weise hat er es auch schwer, weil der Turmberg der noch feinere, der noch kühlere, der noch elegantere Wein ist. Der eigentlich noch mehr in Richtung 2016 geht in dieser totalen Verspieltheit. Hier im Gräfenberg kommt dann durch die südliche Exposition und das kalkigere Terroir noch ein erheblicher Teil Kraft dazu. Der Wein hat die reiche Frucht dieses wunderbaren, warmen Jahres. Hat die unglaubliche Power, die die Reben entwickelt haben aufgrund ihrer Ertragsverluste durch den Frost, und er hat diese wunderschöne Mineralität, diese Länge. Die Salzigkeit und die Säure ist nicht ganz so extrem wie im kühleren Turmberg. Wir sind hier schon dabei einige Pfälzer Riesling Elemente zu bekommen. Der Wein wird also in einigen Jahren eine traumhafte Cremigkeit entwickeln. Wo er in jedem Fall im Vorteil ist gegenüber dem Turmberg ist in seiner unglaublichen Komplexität und in seiner großen Harmonie, die er bereits in diesem Jungweinstadium ausstrahlt. Das hat aber der 2016er auch schon gemacht. Wir haben hier nur ein bisschen mehr extreme Ausschläge nach oben und unten in der Pikanz. Ich weiß nicht, ob ich ihn über 2016 setzten soll. Ich denke er steht nur knapp über dem Turmberg mit seiner kühleren Stilistik. Wenn ich da die Preisunterschiede sehe, würde ich vielleicht sogar den Turmberg vorziehen. Der einfach noch nie so genial war wie in 2017. Ich attestiere dem Gräfenberg aber, dass er etwas komplexer, länger und mineralischer ist. Ein großer Wein allemal und ich hätte nicht erwartet, dass es nach 2016 in 2017 so grandios weitergehen kann. Die südliche Mosel und die Saar haben das vorgemacht, hier bei Weil wird es fortgesetzt. 99–100/100





Riesling Kabinett · fruchtsüß

34656H 2017 6er • 2018–2030 0,75l (23,96 €/l) **17,97**

Riesling 100% • 11,5% • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Auf dem Weingut Robert Weil gibt es nur einen einzigen Kabinett. Also alles das, was sonst theoretisch auch Turmberg oder Gräfenberg Kabinett hätte werden können, fließt in diesen Wein ein, weil man sich entschlossen hat, die Toplagen namentlich nicht mit dem Kabinett, sondern erst mit der Spätlese zu zeigen. Das ist aber eine rein taktische Maßnahme und ändert nichts daran, dass dieser Kabinett einfach so ziemlich das Beste an Kabinett ist, was es im Rheingau gibt. Wir haben die unglaublich reife Frucht des 2017 und haben Zucker von 40 Gramm. Und doch ist nichts an Süße zu spüren, sondern nur diese wahnsinnige frische komplett europäischer weiße und gelbe Frucht. Super clean gelesene Trauben und Beeren. Das Ganze mit der wunderbaren Frische aus dem kühlen August und der frühen Lese. Schon die Nase ist glasklar, frisch und ultra fein. Währe nicht in der gleichen Verkostung die Turmberg Spätlese gewesen, den ich für den idealen Kabinett schlechthin halte, hätte ich den richtigen Kabinett noch höher bewertet. Aber der Turmberg ist trotz seiner 70 Gramm Restzucker so verspielt, so extrem elegant, dass ich jedem empfehle zusätzlich zum Kabinett auch den nächsten Schritt zu gehen. Auf der anderen Seite ist dieser Kabinett aber auch genial, ich werde es in jedem Fall auch anbieten, denn wir sind hier natürlich in einer anderen Preisregion. Und es hat definitiv 30 Gramm weniger Zucker, auch wenn sich im direkten Vergleich das mehr an Zucker in der Spätlese geschmacklich fast überhaupt nicht niederschlägt. Weil die Säuren in diesem Wein über 9 Gramm liegen. Das ist perfekt gepuffert. Wir haben in dem Kabinett aber zusätzlich zur deutschen Frucht noch etwas mehr Tee, etwas mehr Sanddorn und Quitte. Der Wein ist etwas schmelziger als die Spätlese Turmberg. Und obwohl er weniger Zucker hat, kommt er mir ein bisschen süßer vor. Er ist auch kühl, er ist auch fein, aber er kommt eben vom Turmberg und Gräfenberg, ist nicht so ultra kühl wie der nur vom reinen Schiefer der Steillage kommende Turmberg. Also, wie sagt man so schön: Der Bessere ist der Feind des Guten und an die 98 Punkte der Spätlese kann der Kabinett nicht heran, aber ein extrem feines, schönes, kühles und leckeres Kabinett. 95–96/100



Deutschland · Rheingau



Wilhelm Weil

Robert Weil

€/Fl.

Kiedrich Turmberg Riesling Erste Lage Spätlese · fruchtsüß

34659H 2017 6er • 2018–2035 0,75l (55,85 €/l) **41,89**

Riesling 100% • 8,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Der Turmberg ist die steilere Lage vom Weingut Robert Weil. Es handelt sich hier um grauen Verwitterungsschiefer. Das ist die älteste Schieferform, die weltweit bekannt ist. Ein grundsätzlich trockener Boden mit perfekter Drainage. In sehr trockenen Jahren kann das hier zu Problemen führen. Dafür ist er im Vorteil in warmen Jahren. Die Weine sind viel kühler rüber kommend als die vom Gräfenberg. Die Spätlese steht dem trockenen Wein aus der selben Lage in nichts nach. Das ist nahezu das Gleiche, nur eben einmal trocken und einmal süß. So wie der trockene ist auch die Spätlese einfach kühl und stylisch und im Grunde mehr in der Stilistik von 2016. So unglaublich voller Finesse. Der Mund tänzelt, hat nur europäische Frucht und ist super sauber. Komplett ohne Botrytis. Das Ganze in diesem sehr reifen Jahrgang mit zugleich dieser tollen Frische aus dem kühlen Spätsommer und der frühen Lese. Gott, ist dieser Wein im Mund schön. Das ist eine geniale Spätlese, die sich wie ein Kabinett trinkt. Er hat zwar an die 70 Gramm Restzucker, aber die merkt man nicht. Ich hab den Kabinett davor getrunken, der war schon mega, aber ich habe ihn dann wieder an die zweite Stelle setzen müssen nach dieser genialen Spätlese. Denn das ist eigentlich der ideale Kabinett im gesamten Trinkverhalten. Eine wunderschöne Länge, eine spielerische Raffinesse durch die europäische Frucht- und Blumenwiese. Birne, Apfel und nur ein Hauch Zitronengras. Keine Zitrusfrüchte, keine exotischen Früchte. Aber alles tänzelnd. Marille dazu, Mirabelle und vielleicht kommt jetzt ein kleines bisschen kühle Litschi. Weißer Pfirsich kommt dazu, und im Mund immer schön auf der Frische bleibend. Sofort trinkbar und zum reinspringen schön. Wie gesagt, die 2017er Stilistik im Turmberg ähnelt der des 2016er total. Ich bin geflasht. Das ist keine Spätlese zum niederknien, sondern einfach eine Ode an die Freude. Einfach genialer Trinkstoff. 98+/100



Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese · fruchtsüß

20753H 2011 12er • 2012–2065 0,375l (96,00 €/l) **36,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Gerstl 19 Parker 95

Lobenberg: Das Lesegut war sehr gesund, es hatte 130 Oechsle, hat die „klassischen" 7,5° Alkohol, 140–150 Gramm Restzucker, 10,5 Gramm Säure. Geniale Nase. Der erste Wein, der hier auch in die exotische Frucht geht. Mango, aber dann auch weißer Pfirsich, gelber Pfirsich, getrocknete Aprikose, Passionsfrucht, Litschi, Minze. Zitronenmelisse im Mund, dann Zitronengras, sehr schlank für eine Auslese. Die singende Säure spielt perfekt mit dem Zucker. Überhaupt nicht fett, das Gegenteil von pappig, eine beschwingte, filigrane Auslese mit hoher Komplexität. Weiße und gelbe Früchte springen umeinander. Weiße Johannisbeere kommt dazu, dann Litschi, dann wieder Minze, Löffelbiskuit und zum Schluss sogar leicht durchscheinend der saure Granny Smith Apfel. Macht ungeheuer viel Spaß. 98–100/100



Kiedricher Gräfenberg Riesling Beerenauslese · fruchtsüß

34658H 2017 6er • 2018–2091 0,375l (413,33 €/l) **155,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Die Beerenauslese hat über 210 Gramm Zucker und weit über 10 Gramm Säure, wahrscheinlich eher im Bereich von 12. Ich weiß, ich kaufe normal keine BAs, aber ich habe dieses Jahr schon bei Fritz Haag nicht nein sagen können, und hier bei Weil kann ich es wieder nicht. Weil dies eine wirklich leckere, unkomplizierte, saftige statt zuckrige BA ist mit einem wahnsinnigen Trinkfluss. Weil es eine BA ist, die schick ist und nicht pappig und nicht süß. Man kann sie fast als kühlen Begleiter zu einer Gänseleber trinken. Das macht echt viel Spaß. Das ist schick und stylisch. Und diese Gräfenberg BA ist fast so, dass ich gedacht hätte, sie könne vom Turmberg kommen in ihrer kühlen Art. In dieser Verspieltheit. Ein bisschen wie ein Himmelreich von der Mosel als BA. Vielleicht war die BA von Fritz Haags Brauneberger Juffer am Ende die noch Elegantere, weil sie noch stylischer ist und noch mehr Power in der Frische hat, sowie vielleicht noch weniger Anstrengung im Trinkfluss, aber wir sind hier nicht weit davon entfernt. Das ist schon ziemlich genialer Stoff. 99–100/100









Achim von Oetinger

von Oetinger

Nicht nur dem VDP ist keineswegs entgangen, dass Achim von Oetinger zu jenen qualitätsstrebenden Winzern gehört, die man nur schmerzlich außerhalb des Verbandes sehen möchte. Innovation und Potenzial holt man sich gerne ins Haus! Im Erbacher Weingut steht Achim von Oetinger im Keller wie im Weinberg und verantwortet die 12 Hektar Rebanlagen, die vorwiegend auf Lösslehm stehen und dort feinen Riesling ermöglichen. Oetinger ist ein Phänomen für sich. Ein ultraschneller Aufstieg, Aufnahme in den VDP, erstklassige, ja als mythisch zu bezeichnende Lagen wie den Erbacher Marcobrunn. Weine, die ob ihrer kühlen und straffen Art dem Mainstream den Rücken zukehren und doch auf breiter Ebene Zustimmung erfahren. Hinzu kommt, dass Oetinger einfach ein cooler, ja lässiger Typ ist. Schnittig, tiefenentspannt, jemand, den man nach der Arbeit im Weinberg auch mit der Harley durch den Rheingau brausen sehen kann. Seine Rieslinge baut Achim von Oetinger komplett im Stahl aus. Sie sind klar, anspruchsvoll und knackig im Kern. Auch besitzen sie eine anspruchsvolle Struktur, weil Oetinger gerne mal mit kurzer Maischestandzeit auch beim Riesling experimentiert. Ein Betrieb, von dem man bereits viel hört und auch in Zukunft noch viel erwarten darf.

von Oetinger

€/Fl.

Müller-Thurgau J

34714H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Müller Thurgau 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Ein spontan vergorener Müller-Thurgau aus alten Reben, mit langer Maischestandzeit. Das ist ziemlich abgefahrenes Zeug. Der Wein wird sieben Tage, auf den Rappen stehend, kalt mazeriert. Bevor er als Ganztraube gepresst wird und in die spontane Vergärung geht. Die Nase sehr fein. Sehr auf Birne und Apfel laufend. Keine Zitrusfrüchte, nicht der Riesling-Part des Müller-Thurgaus kommt durch, sondern eher der Silvaner-Teil, für den man ihn in einer Blindverkostung wohl auch halten würde. So fein, so geschliffen. In der Struktur wie ein Silvaner von Michel Teschke aus Rheinhessen. Erst langsam kommt ein bisschen Parfüm dazu. Ein bisschen Süße, fast Rosenblätter zeigend. Dann langsam entwickeln sich auch rote Früchte. Rote Johannisbeere, Preiselbeere, dann kommt Quitte, aber reife Quitte, und wieder diese schöne Birne. Auch Marille. Das ist eine schöne Silvaner-Nase. Der Wein wird in der Vergärung mit 15 % ganzen Beeren vergoren. Dabei handelt es sich um die sogenannten „Jungfernbeeren“: Das sind die Beeren, die nicht groß geworden sind und deshalb keine Kerne besitzen. Sie wurden händisch von den Kindern des Hauses abgepult. Sie wurden als erstes in den Vergärtank getan, danach kam dann der Saft der Ganztraubenpressung darauf. Entsprechend ging dann die Vergärung perfekt durch, da auf diesen kleinen Beeren jede Menge Hefe saß. Die spontane Vergärung wurde so extrem gefördert. Wir haben auch ein bisschen Phenolik mit im Spiel. Sehr dichter Mund. Dann kommt auch ein bisschen das Tannin, der Bitterstoff. Aber noch viel mehr feine Frucht. Auch ein bisschen Orangenzesten. Die Frucht tendiert auch hier stark zur Quitte. Ein bisschen gelbe Birne. Dazu die reine Boskoop-Schaligkeit. Aber das Ganze nicht erdig, sondern fein bleibend mit schöner, salziger, mineralischer Länge. In diesem Preisbereich, wo er sich bewegt, ist das eine neue Dimension von Müller-Thurgau. Der Wein ist ein Erlebnis und ist trotz seiner Eigenwilligkeit und seiner sehr individuellen Sponti-Nase ein Wein mit großem Trinkfluss. Es gibt von diesem Wein nur 500 Liter. Hier muss man sich also ranhalten. 94/100





Deutschland · Rheingau



Achim von Oetinger

von Oetinger

€/Fl.

Weißburgunder

34715H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (25,33 €/l) **19,00**

Weißburgunder 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Von diesem Weißburgunder gibt es nur 800 Liter. Er wird das erste Mal separat als Weißburgunder abgefüllt werden. Ansonsten wurde es immer in einer Cuvée verschnitten. Alte Weißburgunderreben, die auf Löss- und Lehmböden stehen. Als Ganztraube vier bis fünf Tage kalt mazeriert. Dann auch hier das gleiche Spiel wie im Müller-Thurgau. Die kleinen „Jungfernbeeren", die nicht befruchteten ohne Kerne, wurden vor der Mazerationsphase händisch herausgenommen, dann in den Gärtank gelegt, und nach fünf Tagen kam der abgepresste Ganztraubensaft zur Vergärung hinzu. Dann spontan durchvergoren. Die Nase ist klar von leichter Phenolik geprägt. Zwar auch Weißburgunderaffinität mit weißem Pfirsich, aber wenig Schminke, wenig weiße Blüten drüber. Eben keine weiß kitschige Jasmin-Nase, so wie es bei Weißburgunder sein kann, sondern sehr geradeaus. Sehr viel weiße Birne, weißer Pfirsich. Insgesamt Steinobst, aber gerade. Aber im Mund ist er dann doch sehr überraschend typisch Weißburgunder. Ein bisschen Sanddorn, ich schätze das kommt von der Sponti-Geschichte, leichte Phenolik, aber dann auch viel Orangenzesten und etwas Aprikose. Das Ganze durchmischt mit einem Hauch von Himbeere, Zitronengras und dann kommt viel Salz, viel Kalksteinaffinität. Der Löss-/Lehm ist ja letztlich auch nichts Anderes als im Laufe der Zeit zersetzter Kalkstein. Der Wein verbleibt für Minuten mit großer Länge und ist für einen Weißburgunder auch eine neue Erfahrung. Es ist kein ganz großer Weißburgunder. Das ist nicht die Liga wie Hegers „Gras im Ofen" oder wie Molitors ***. Es ist eher die Liga Molitor * mit einem Plus an Originalität. 94+/100



Riesling Siegelsberg Großes Gewächs GG

30758H 2016 6er • 2019–2046 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 95

Lobenberg: Das ist die rechtseitige Nachbarlage vom Marcobrunn. Lößlehm als Oberboden, darunter Ton und Quarzitmergel. Über 50 Jahre alte Reben. Insider bezeichnen den Siegelsberg eigentlich immer als den größeren Marcobrunn, weil die Lage so expressiv ist. Der Marcobrunn braucht viel länger, der Siegelsberg zeigt eigentlich von Anfang an alles. Vor allem eine extrem traubige Aromatik. Darunter weiße Früchte, dabei viel weißer Pfirsich. Der Wein hat einen leichten Weißburgunder-Touch. Sehr floral, helle Blüte. Aber selbstverständlich muss gerade so ein Jahrgang wie 2016, der ja eben diese Charakteristik hat, möglichst weit durchgegoren werden, damit das Ganze nicht nur lieb und brav bleibt. 4 Gramm Restzucker, der finale Alkohol dürfte in etwa bei knapp unter 13% liegen. Im Mund präsentiert er sich, im Gegensatz zum noch sehr verschlossenen Marcobrunn, total offen, eben sehr expressiv. Weißer Pfirsich gekreuzt mit heller Grapefruit, wenn es so etwas gibt. Und ganz viel Traubensaft. Unglaublich lecker und fast krachend in seiner Ausdrucksstärke und Mineralität. Unglaublich viel Salz. Das drückt richtig und ist trotzdem total charmant, weil die sehr cremige, reife Säure, und gleichzeitig diese wunderschöne 2016er Extraktsüße, eine Balance auf höherem Level hinbekommen. Beide Großen Gewächse von Achim von Oetinger stellen die Spitze der Rheingauer GGs in diesem Jahr dar und liegen beide knapp vor Johannes Leitz Weinen aus dem Rüdesheimer Schlossberg und Weils Gräfenberg. Ich habe Siegelsberg auch 2015 probiert, genau wie Marcobrunn, und vielleicht ist 2016 am Ende, obwohl er nicht so krachend laut ist, der perfektere, der stimmigere Jahrgang. Wenn es denn runtergegoren wird auf unter 5 Restzucker. Das ist entscheidend für 2016. Speziell im Rheingau. 100/100



Riesling Marcobrunn Großes Gewächs GG

30254H 2016 6er • 2019–2046 0,75l (118,67 €/l) **89,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 96

Lobenberg: Der Erbacher Marcobrunn ist ein Weinberg um einen Brunnen herum. Lößlehm im oberen Boden, darunter Mergel und Quarzit. Achim von Oetinger hat gesamt 1000 Quadratmeter von dieser berühmtesten Lagen des Rheingaus überhaupt. Er ist der einzige Winzer, der seine Weinberge so bearbeitet, dass hier Weltklasse entsteht. Ein Großteil der Marcobrunn Weine von insgesamt 6,5 Hektar dieser großen Lage, sind völlig belanglos. Nur Achim schafft auf seiner nur 1000 Quadratmeter großen Winzlings-Parzelle mit seiner Nagelschere diese extraterrestrische Qualität. Wir sind schon in der Nase deutlich im Rheingau. Der Wein schwebt im Mund. Hat einen irren, immensen, salzig mineralischen Nachhall. Wow, die Augen werden schmal. Der ganze Mund zieht sich zusammen. Das Ding hinterlässt einen irren Abdruck. Und 2015 war lauter, 2016 ist feiner, aber keinen Deut schlechter. So einen famoser Geradeauslauf, so eine Präzision. Viel Reneklode kommt dann, wieder diese Grapefruit, aber auch weißer Pfirsich und unglaublich viel Weintraube. Sehr stimmiger Traubensaft auf ganz hohem Niveau, mit unglaublich Zug, Länge, Druck und trotzdem der Feinheit des 2016er. Vielleicht DAS stimmigste GG des Rheingaus in diesem Jahr. 100/100





Nahe

Die Nahe ist nur ein kleines Anbaugebiet, hat aber in den letzten Jahren die Weinwelt in größtes Erstaunen versetzt. Ein gutes Dutzend Winzer hat bewiesen, welch riesiges Potenzial an der Nahe schlummert. Lange Zeit war sie ein völlig konturloses Anbaugebiet, das wenig schmeichlerisch als „Probierstübchen Deutschlands" bezeichnet wurde wegen der Vielzahl der Rebsorten, die man dort antraf. Heute ist das Rebensortiment stark geschrumpft mit dem Riesling als der klar tonangebenden Sorte in der Spitze. Die Nahe ergibt Weine, die mit denen der benachbarten Anbaugebiete Mosel und Rheingau absolut auf Augenhöhe sind, sie manchmal sogar überstrahlen.

DIE Nahe gibt es nicht

Im Vergleich zur Mosel ist der Anteil der trockenen Weine an der Nahe höher. Und anders als im Rheingau gibt es an der Nahe keine Rieslingmonokultur. Die Nobelrebe steht dort wirklich nur in den besten Lagen. Mit 27 Prozent ist ihr Anteil am Rebensortiment vergleichsweise gering. Zwei andere Weine, mit denen die Nahe brilliert, sind der Weiß- und der Grauburgunder. Sie fallen zwar nicht so stoffig aus wie ihre badischen Pendants, sind dafür aber geschmeidiger. Auch der Spätburgunder bringt in den wärmeren Bereichen des Anbaugebiets gute Qualitäten. Müller-Thurgau, Dornfelder und Silvaner werden jedoch häufiger angebaut, wobei die Vielfalt der Stile und Geschmacksrichtungen immer wieder beeindruckend ist. Schaumwein- und Perlwein, Blanc de Noirs, liebliche Rot- und halbvergorene Weißweine, echte Hochgewächse und dilettantische Cuvées – es gibt kaum etwas, das im Anbaugebiet nicht produziert wird.

Die Nahe selbst ist ein Flüsschen, das im Hunsrück entspringt und bei Bingerbrück in den Rhein mündet. An vielen Stellen ist sie nur ein Bächlein, das munter durch Wiesen und Auwälder plätschert, während sich links und rechts steile Hänge und schroffe Felswände aufbauen. Ausgeräumte Landschaften, die von jeglichen Bäumen, Hecken, Feldgehölzen befreit wurden wie in Rheinhessen, gibt es an der Nahe nicht, nicht einmal droben auf den Höhen des Hunsrück, wo der Wind kalt über die Äcker pfeift. Dass in den Weinbergen überall die Vögel zwitschern, gehört allerdings in den Bereich lokaler Schönfärberei. Die Nahewinzer sind weder Romantiker noch Ökofreaks. Nüchtern, aber nicht kühl – so könnte man sie beschreiben. Dass sie reihenweise Nistkästen in ihren Weinbergen aufhängen, ist nicht bekannt.

Schiffbar war die Nahe übrigens nie. Die Eisenbahn wurde erst spät gebaut, die Autobahnen noch später. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Anbaugebiet so verrufen, dass die preußische Obrigkeit eingreifen und Ordnung schaffen musste. Die Weinberge wurden neu angelegt, der gemischte Satz abgeschafft, der reinsortige Anbau gefördert. Aber auch danach hinkte die Nahe noch lange hinter der allgemeinen Entwicklung hinterher. Während die Weine anderer Gebiete in Deutschland schon hell glänzten, mussten die Nahetäler einen großen Teil ihres Weins noch selbst trinken, was sie freilich ebenso gerne wie ausgiebig taten. „Schaffen und feiern" seien ihre Hauptbeschäftigungen, heißt es kritisch in einem Amtlichen Vermerk des Kreises Kreuznach aus dem Jahre 1954. Und weiter: „Ärztlicherseits wird behauptet, dass man hier solche Mengen Alkohol vertragen könne, die normalerweise gesundheitsschädlich wären. Doch konnte eine biologische Substanz, die eine Immunität gegen die Wirkungen des Alkohols herausgebildet hat, nicht gefunden werden."

Der Nahewein wurde noch bis weit in das 20. Jahrhundert hinein als „Rheinwein" vermarktet. Präzise Grenzen hat das Gebiet erst 1971 erhalten, als das Deutsche Weingesetz verabschiedet wurde. Seitdem haben die Naheweine merklich an Bekanntheit gewonnen. Die Winzer waren aufgewacht.

Die bestockte Rebfläche ist zwar nur halb groß wie die der Mosel. Doch ist sie stark zersplittert und weit auseinandergezogen. Das Herzstück des Anbaugebiets ist die mittlere Nahe zwischen Bad Kreuznach und Schlossböckelheim. Der Untergrund besteht in diesem Bereich aus kleinschotterigem, schwarzgrauem Schiefer, der mal mit vulkanischem Gestein, mal mit rotem Porphyr oder mit Kalkgestein durchsetzt ist. Dort sind die besten Lagen der Nahe wie an einer Perlenkette aufgereiht: Bastei, Rotenfels, Kirschheck, Dellchen, Kafels, Hermannshöhle, Kupfergrube, Felsenberg. Aus diesem Bereich kommen zum Beispiel die Weine von Gut Hermannsberg, Dönnhoff und teilweise auch von Schäfer-Fröhlich.

Ein zweiter Bereich befindet sich weiter landeinwärts an der oberen Nahe. Vor dem Dorf Monzingen fallen zwei steile Hänge ins Auge, die wie eine schiefe Ebene ins Nahetal abfallen: der Halenberg und das Frühlingsplätzchen, zwei von Blauschiefer und Quarzit geprägte Lagen, die hochmineralische Rieslinge hervorbringen – die Paradeweine des Gutes Emrich-Schönleber. Auch Schäfer-Fröhlich ist im Halenberg begütert.

Ein dritte großräumige Bereich liegt an der unteren Nahe zwischen Bad Kreuznach und Bingerbrück. Dort findet man sandig-lehmige Böden, die nichts anderes sind als verwitterter Grünschiefer mit Phylliten und Quarziten, wie sie auch auf der Rheingauer Seite zu finden sind. Von dort kommen die kräftigen Rieslinge des Schloßguts Diel, die mal spielerisch-fruchtig, mal kraftvoll, mal mineralisch-salzig ausfallen.

Natürlich ist ein kühles Anbaugebiet wie die Nahe auch für edelsüße Weine prädestiniert. Die Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen stehen denen des Rheingau in nichts nach, sind allerdings filigraner und manchmal noch säurebetonter. Und die Eisweine sind im Zweifelsfall nicht minder grandios als die von der Saar. Allerdings können sie nicht so regelmäßig geerntet werden wie dort.

Fleißig sind die Nahetäler übrigens immer noch, und gefeiert wird ebenfalls noch gern. Ihren Alkoholkonsum haben sie jedoch notgedrungen reduziert. Der Wein ist zu teuer geworden. Vom Preisniveau des Rheingauers ist er zwar noch ein kleines Stück entfernt, doch das Gefühl, etwas Wertvolles, ja Rares darzustellen, hat sich selbst bei den Durstigsten unter ihnen breit gemacht.

Deutschland · Nahe







Cornelius und Helmut Dönnhoff

Dönnhoff

Helmut Dönnhoff gehört völlig ohne Zweifel zu den fünf besten Weißwein-Erzeugern des Erdballs. Die Nahe wurde lange unterschätzt, aber was Dönnhoff hier von seinen erstklassigen Terroirs holt, ist inzwischen extrem gesucht. Der Schwerpunkt seiner Arbeit liegt klar im Weinberg. Nur hier entstehen die weltweit anerkannten, extrem puristischen und gradlinigen Spitzenweine, die in ihrer Dimension schon nach dem versierten Weinkenner verlangen. Extreme Naturverbundenheit und totale Berücksichtigung der Erfordernisse jedes einzelnen Weinstocks und des Mikroklimas. Natur pur, aber ohne Steiner und ohne Ideologie jeglicher Art. Die Kellerarbeit kann dann im besten Fall nur mit extremer Sauberkeit und Akribie genau das Ergebnis des Weinbergs auf die Flasche bringen. Das bedeutet aber auch, dass Helmut Dönnhoff, der von allen deutschen Winzern einhellig als der Großmeister des deutschen Weißweins anerkannt wird, der – je nach Sichtweise uralten oder modischen Trends der dogmatischen „Spontanvergärung“, „nur Holzfässer“, „Maischestandzeit“ etc. eher kritisch, oder doch zumindest belustigt distanziert gegenübersteht. Was nicht bedeutet, dass es diese Spielarten bei Dönnhoff nicht gäbe, nur eben angepasst nach Erfordernis des jeweiligen Weins oder Jahrgangs. Bei Helmut Dönnhoff gibt es keinerlei Chi-Chi, keine Mystik, keine Ideologie, kein Dogma. Eine Gärung muss nach Meinung Helmut Dönnhoffs, egal ob mit natürlicher oder Zuchthefe, zügig und reibungslos verlaufen, möglichst wenig Verfälschungen durch herumfliegende Hefen erfahren (also Hygiene und durchaus auch mal Verwendung von reiner Riesling-Zuchthefe) und sehr sauber ablaufen. Nur so wird das große Ergebnis des Rebbergs und der Reben unverfälscht in die Flasche gebracht. (Es ist äußerst spannend zu erleben, dass inzwischen sowohl die „Spontanvergärer“ und „Biodynamiker“ wie Heymann-Löwenstein, Prüm, Wittmann, Christmann u.a., als auch die zurückhaltenden Puristen, die hygienischen Analytiker wie Dönnhoff, Haag, Tyrell, Keller u.a. aus der deutschen Spitzengruppe, weltweit ganz ganz oben auf der Qualitätspyramide angesiedelt sind. Vielleicht liegt die Wahrheit letztlich jenseits aller Sichtweisen nur im Weinberg?) Bei Helmut Dönnhoff, da kann man sicher sein, schmeckt man nur und ausschließlich das Ergebnis des Weinbergs und der Reben! Und das wird so bleiben, denn seine schon im Weingut arbeitenden Kinder Cornelius (Keller und Weinberg) und Christina (alles Geschäftliche) folgen ihm in dieser entspannten Naturverbundenheit.



Dönnhoff				€ / Fl.
Sekt Pinot Brut				
34243H	2013 6er • 2018 – 2030	0,75 l	(40,00 €/l)	**30,00**
Spätburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+				
Lobenberg: Viele Jahre habe ich versucht das Weingut Dönnhoff zu überreden den im Höllenpfad gewachsenen Pinot Noir abzufüllen, das war toller Stoff. Aber dann kam die Entscheidung doch für einen Sekt im Champagnerverfahren. 2013 als Erstling, ein großes Jahr für Rieslinge und Pinot Noir. Tolle Säure für Sekt. Dazu die explosive Aromatik der alten Reben in bester Lage. Nun ist Caroline Diel nicht mehr allein als Sekt-Topbetrieb der Nahe, Hermannsberg, dann Schäfer-Fröhlich, und zum Schluss nun der Großmeister. Last not least. Sehr überzeugende Ergänzung zum reinen Weißburgunder bei Schäfer Fröhlich und zum Goldoch Riesling Seht von Diel. Drei Reben, drei Stile, dreimal Weltklasse. 96+/100				
Riesling QbA · trocken				
34229H	2017 6er • 2018 – 2026	0,75 l	(13,20 €/l)	**9,90**
Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Pirmin Bilger 17+ • Schraubverschluss				
Lobenberg: Der Gutswein ist von der Nase her nicht so stylisch wie der 2016er, sondern sehr viel offener und gelb weiß warmfruchtiger. Reif, keinerlei Zitrusnote, Apfel, Birne. Sehr harmonisch. Aromatisch und lecker. Im Mund allerdings kommt toller Gripp. Es kommt die Balance, die ich in der Nase vermisst habe. Nicht nur satte Frucht, reife Frucht, sondern auch unglaubliche Mineralität. Das hätte ich jetzt von der Nase her nicht erwartet, dass wir hier so viel Zug im Mund haben. So viel Salz und Gesteinsmehl. Trotzdem ist es auf keinen Fall ein zu schlanker Wein. Ein warmer, reicher, fruchtbetonter, sehr leckerer und trotzdem langer, fast großer Gutswein. Extrem schön zu trinken und damit auf dem gleichen Level wie 2016. Ja, ich würde ihn ob seiner Kraft und seiner Länge sogar noch knapp darüber setzen. Es ist keiner der Top 2 Gutsweine des Jahrganges, Top 5 aber immer, er ist nicht weit hinter der absoluten Spitze. Auf jeden Fall erste Reihe. 93 – 94+/100				

Dönnhoff

€/Fl.

Weißburgunder · trocken

34226H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Weißburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Der einfache Weißburgunder, der von Helmut Dönnhoff produziert wird, ist der Einstiegs Weißburgunder am Weingut. Ein wunderbarer Stil der hier bereits exemplarisch für die nächste Stufe, den Weißburgunder -S-, steht. Elegant und Präzise. Gerade Frucht, leichter Druck, angenehme Cremigkeit. Ein bisschen Birne, ein bisschen Apfel, etwas Rasse. In Preis-Leistung sicher in Deutschland ganz weit vorne dabei. 90+/100



Helmut Dönnhoff

Riesling trocken Tonschiefer (Lage: Oberhäuser Leistenberg)

34230H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Pirmin Bilger 18+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Weinberg liegt auf dunklem Tonschiefer, den bezeichnet man auch als Carbonschiefer. Dieser Carbonschiefer geht bis ins Tiefschwarze. Der Schiefer ist kalkiger, hat kaum Ölanteile, und dieser Stein verwittert extrem schnell zu Ton, weil er eben so weich ist. Der Tonschiefer hat im Gegensatz zum Gutswein immer einen expressiveren Fruchtausdruck und etwas weniger Wildheit. Viel geschliffener, eleganter und filigraner. Im Prinzip ist der Tonschiefer das was bei anderen der Ortswein ist. Es würde dann eigentlich Oberhäuser Riesling heißen. Die Nase wie schon im Gutswein warm, reich und reif. Einnehmend aromatisch, lecker, aber nicht unbedingt Größe ausstrahlend, sondern nur unglaublich viel Charme. Europäische Frucht, keinerlei Botrytis, sauber und clean. Und hier wieder das gleiche Ereignis wie schon im Gutsriesling. Der Mund kommt mit unglaublicher Spannung und extrem viel Zug und auch mehr Mineralik und Frische. Fast eine Schärfe im Mund ausstrahlend. Das macht den Wein unglaublich pikant. Diese salzige, pfeffrige Piment-Schärfe und diese schöne, reife Fruchtsüße mit der schön frischen Säure dazu. Das Ganze mit guter Länge. Der Wein hat deutlich mehr Mundvolumen als der 2016er, ist nicht ganz so stylisch und verspielt, dafür etwas voller und auch gleichzeitig etwas mineralischer. Etwas extremer in seiner Salzigkeit. Stilistisch einfach etwas anders. Nicht so ultrafein, finessenreich wie 2016, aber qualitativ mindestens auf dem gleichen Level, weil er eben so ausdrucksstark ist. Toller Ortswein. 94–95/100



Weißburgunder Chardonnay Stückfass

34228H 2017 6er • 2019–2031 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Weißburgunder Chardonnay • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Es gibt nur ein Stückfass, also eine sehr begrenzte Menge dieses Weins. Ausbau im Holz. Ganztraubeneinmaischung, sechs bis acht Stunden auf der Maische, dann abgepresst, vergoren im Holz/Stückfass. Verbleib auf der Vollhefe mit Battonage. Die beiden Traubensorten wachsen im Höllenpfad. Roter Sandstein, dementsprechend wuchtig und kräftig. Das Stückfass ist erst drei Jahre alt, d.h. der Wein hat auch eindeutig Holzeinfluss und vereint im Grunde das Beste aus den zwei Welten. Die cremig-charmante gelbe und vor allem weiße Birne und andererseits weißer Pfirsich des Weißburgunder mit der gelben Frucht eines Puligny-Montrachet, und genau das finden wir in der Nase. Hohe Intensität, allen Raum einnehmend, extrem charmant, aber auch viel Wucht und Druck. Im Mund überwiegt die Power der Buntsandsteine. Enorm kraftvolle Weine, wie schon im Riesling Höllenpfad. Hier kracht es richtig, hier kommt druckvoller Chardonnay, hier kommt gelbe Frucht. Dazu ein bisschen Zitrus, auch weißer und gelber Pfirsich. Der Wein hat ungeheuer viel Bumms und schlägt im Grunde alles, was es aus Burgund im Weißweinbereich unter 20 Euro gibt um Längen. Dieser Chardonnay Weißburgunder hat deutlich mehr Dampf als der Weißburgunder S und der Grauburgunder S aus gleichem Haus, ist aber auf irgendeine Art auch etwas bäuerlicher und grobschlächtiger. Hat einfach zu viel Kraft, kann vor Kraft kaum laufen, aber macht ungeheuer Eindruck. Sehr eindrucksvoller Stoff zu einem spektakulär guten Preis. 94+/100



Riesling trocken Kahlenberg

25817H 2014 6er • 2015–2030 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 90

28998H 2016 6er • 2017–2032 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 91

34094H 2017 6er • 2018–2033 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Ganz alte Weinberge in Hanglange, 500 Meter weit weg vom Fluss. Kies und Quarzit mit leichten Porphyranteilen. Offizielle Bezeichnung ist Kreuznacher Kahlenberg. Der 2017er ist sehr puristisch, unter 3 Gramm Restzucker. Extrem trocken ausgebaut. Das merkt man auch schon in der Nase mit der größeren Frische. Hier kommt das erste Mal auch ein bisschen Zitrusfrucht zum Tragen. Neben Birne und weißem Pfirsich. Schöne Frucht, sehr aromatisch. Und eine gute Frische und Salz schon in der Nase. Der











Dönnhoff

€ / Fl.

kalte September mit seinen kühlen Nächten tut sein Werk. Wir haben also hier im Mund richtig Gripp – extrem viel Gripp und das bei relativ wenig Restzucker. Unglaubliche Länge, viel Wucht, Mineralität, Salz. Richtig Schärfe neben der hohen Extraktsüße. Ich schätze den Wein auf über 30 Gramm Extrakt. Es ist verglichen mit 2016 der weitaus größere Kracher. Ein richtig fetziges Ding und nicht so weit weg von einer GG-Qualität. Angriffslustig, hoch intensiv und trotzdem reife Frucht. Das ist Pikanz pur. Das ist etwas in der Qualität was im letzten Jahr der Höllenpfad war. Das haben wir jetzt schon im Kahlenberg. Toller Stoff, wenngleich anspruchsvoll und nicht unanstrengend in seiner extremen Ausprägung, aber allemal ein Top Wert. 96/100

Grauburgunder -S- trocken

34093H 2017 6er • 2018 – 2028 0,75l (27,33 €/l) **20,50**

Grauburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Rauchig staubige Elemente. Reife Elemente, reife Kiwi, reifer Apfel, vielleicht auch ein bisschen reife Stachelbeere dahinter. Im Mund etwas Sauerteig, total überreife Apfel- und Kiwielemente, sehr erdig, würzig, tief, warm, das Holz reicht kaum aus, um die Struktur zu halten. Imposanter Wein, wenn auch nicht auf dem Level des Weißburgunders, dennoch groß. Lob 93 – 94/100

Riesling trocken Roxheimer Höllenpfad Erste Lage

34200H 2017 6er • 2020 – 2040 0,75l (27,33 €/l) **20,50**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Feiner, roter Sandstein, sehr steile Lage, weiter entfernt vom Fluss. Sehr alte Reben, ein reiner Südhang. Dementsprechend, anders als im Kahlenberg, viel mehr Wucht und Druck. Der Wein hat lediglich 2,9 Gramm Restzucker, also komplett durchgegoren und diese Puristik zeigt er in der Nase. Pinke Grapefruit mit Birne und Apfel, Melone, viel Tee, Zitronengras und auch ein bisschen rote Elemente wie Johannisbeere, einen kleinen Hauch Preiselbeere. Der Wein ist auf der einen Seite mineralisch und ausdrucksstärker als der zuvor probierte Kahlenberg, gleichzeitig aber auch um einiges harmonischer. Dieser Buntsandstein bringt auch Fülle und Wärme mit. Aber die Säure und vor allem die mineralische Schärfe dieses Steins kommt klar zum Ausdruck. Unendlich lang und wie gesagt scharf mit hoher Extraktsüße. Ich schätze den Wein auf 35 Gramm Extrakt. Und das kommt ihm unglaublich zugute. Die Wärme kommt aus dem Extrakt, nicht aus dem Alkohol. Er braucht fast zwei Minuten um zu verhallen. Der Wein ist weniger schick als 2016, aber ausdrucksstärker. Lauter, krachender als 2016. Das ist schon ein ziemlicher Hammer. 97+/100

Weißburgunder -S- trocken

34095H 2017 6er • 2018 – 2028 0,75l (27,33 €/l) **20,50**

Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Deutlich ausgeprägte weiße Frucht in der Nase mit schönem Toasting – schon im Ansatz Burgunder. Hinter dem Pfirsich kommt auch ein Hauch Banane und etwas Salz und helles Gestein. Auch unreife Kiwi und Litschi. Im Mund sehr charmant: Pfirsich, Aprikose, Mirabelle, auch leicht blumige Elemente von Jasmin. Grandios rauchige Aromen, vom Holz perfekt gestützt. Fast Burgund verlassend und Richtung Kalifornien tendierend. Hervorragend balanciert. Sehr lecker mit einem Hang zur Größe. 94+/100

Riesling trocken Krötenpfuhl Großes Gewächs GG

34231H 2017 6er • 2019 – 2030 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Das Besondere an dieser Lage ist, dass seit über 100 Jahren kein Kunstdünger oder Ähnliches hier ausgebracht wurde, da hier der Brunnen der Gemeinde Bad Kreuznach liegt. Hier gab es immer nur Bio-Weinberg. Das ist Schotter-/Quarzitboden und bisher hat Dönnhoff hier nur Süßweine erzeugt. Erstmals 2017 gibt es ein Großes Gewächs, denn es ist eine große Lage. Ein reiner Südhang, direkt oberhalb der Stadt Bad Kreuznach. Das wäre sicherlich sehr teures Baugebiet, wenn da nicht dieser Brunnen wäre. Und das schützt eben auch Dönnhoff als Winzer, weil hier nicht gebaut werden darf. Der Weinberg hat fünf Hektar, davon hat Dönnhoff einen. Feine, blitzsaubere Nase. Aromatisch, europäische weiße und gelbe Frucht. Schick und warm. Von weißem Pfirsich zur Birne, leichtes Zitronengras und Tee. Sehr gefällig. Im Mund der erste große Wein der Probe. Wirklich ein Wein von Format, von Erhabenheit. Dicht, groß, lang, aber überhaupt nicht so aggressiv und scharf wie Kahlenberg oder Höllenpfad, sondern großrahmig, über allem stehend. Intensiv und trotzdem nicht zu pompös. Lang, sehr fein, ein grandioses Volumen zeigend. Die Süße kommt aus dem Extrakt – wir sind sicherlich klar über 35 Gramm. Das ist fein und schwebend, und trotzdem ein Wein mit wunderbarer Fülle, mit ganz grandioser Harmonie. Ein Wein, der vielleicht nicht so po-

Dönnhoff

€/Fl.

larisiert wie manch andere GGs bei Dönnhoff, der aber ob seiner Erhabenheit, wo eben alles passt, von der Mineralik über die Säure bis zur reichen Frucht, Ausstrahlung hat, die verblüfft und sprachlos macht. Ein tolles GG und ein tolles Erstlingswerk. 97–99/100

Riesling trocken Höllenpfad im Mühlenberg Großes Gewächs GG

34232H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (47,33 €/l) **35,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Diese Monopol-Lage, die als Große Lage eingetragen ist, hat insgesamt vier Hektar, aber nur aus einem Hektar der ältesten Reben kommt dieses GG. Die Lage besteht im Grundsatz zwar aus Bundsandstein, aber es gibt auch dieses Teilstück, aus dem dieses GG kommt, wo sehr viel purer Felsen mitspielt. Helmut Dönnhoff hat vor langer, langer Zeit angedeutet, dass hier im Höllenpfad ein potenzielles Großes Gewächs stehen könnte. Und 2017 ist es dann soweit. Kleine Menge von eben dieser Extremlage. Bundsandstein mit extrem viel Felsen dazwischen. Sehr aromatische Nase, aber nicht so weich wie man erwartet hätte vom Bundsandstein. Schon etwas sperrig. Dann das Erstaunliche. Der Wein ist längst nicht so aggressiv wie es die Lage Höllenpfad andeutet, sondern er hat Größe und Erhabenheit und ist im Mund auf der einen Seite weich, reif und großrahmig, hat eine schöne, steinige Mineralität und einen tollen Nachhall, aber nichts so Scharfes wie das die erste Lage hatte. Dafür deutlich voluminöser und gleichzeitig feiner und länger. Das ist schon ziemlich eindrucksvoll. 97–98/100



Helmut und Cornelius Dönnhoff

Riesling Großes Gewächs Felsenberg Felsentürmchen GG

32497H 2017 6er • 2021–2045 0,75l (47,33 €/l) **35,50**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Dönnhoff nennt es nach seiner Bezeichnung „Felsentürmchen“ und dieses Türmchen steht real mitten im Weinberg. Aber es ist natürlich die offizielle Lage Felsenberg. Der Boden ist puristisch, steinig, vulkanisch, hart mit Verwitterungsauflage und bis zu 60% Steigung. Ausrichtung Süd, Südwest. Es gibt nur ca. 35 hl/ha Ertrag. Das durchschnittliche Rebalter liegt bei knapp unter 40 Jahren. Tim Fröhlich hat die identische Großlage etwas flacher und Flussnäher. Da tummeln sich zwei wahre Meister in einer sehr puristischen, felsigen, steinigen Lage. Dönnhoffs Teil zieht sich steiler den Berg hoch, besteht aus mehreren Parzellen. Aber extremere Steillagen. Was beide am Ende eint ist diese puristische Mineralität. Dieser absolute, steinige Bezug. Das reife Jahr 2017 wirkt aber auch hier Wunder. Wir haben viel süße Frucht. Fast auch ein bisschen Biskuit dabei. Gelbe Birne, so viel Charme aus dem Glas steigend. Aber ganz weich, fruchtig. Nicht fett. Im Mund kommt die Wahrheit. Die Wahrheit über diese Lage, und sie ist auch 2017 brutal: So viel Mineralität, aber (und jetzt das große ABER) wir haben eine Extraksüße, die klar über 35 Gramm liegt – und diese Süße macht eine ungeheure Reichhaltigkeit aus. Gibt so viel warmen Druck von innen, sodass die Kargheit von vorne mit süßem Extrakt überflutet wird. Reiche Birnenfrucht, süßer, weißer Pfirsich, gelber Pfirsich, Aprikose, Orange, Kumquat. Und alles kommt mit Süße und geht dann in die Säure und Schärfe. Diese Steinigkeit, das ist hoch pikant, hochintensiv und ein Ereignis für sich, weil dieser Wein im Grunde von allem zu viel hat. Der Alkohol liegt bei 13%, der Restzucker ist unter 4. Also ein Powerteil, voll aus der Substanz. Und dazu diese weiche, warme, intensive Frucht. Ich glaube, dass der Mund noch nie so ein perfektes Felsenberg „Felsentürmchen“ in dieser Komplettheit gestellt hat. Bisher war es überwiegend sehr karg und ein Weltmeister der steinigen Mineralität. Jetzt ist es auch ein großer Meister der Freude. Er kombiniert das übliche Felsentürmchen mit der Opulenz eines Dellchen. Ich habe vorhin schon einen anderen Felsenberg probiert, aber dieser hier stellt alles in den Schatten. Es gehört zu den ganz großen Weinen des Jahres. Auch 2016 war Felsenberg groß, aber 2017 ist es für mich der beste Wein, der von dieser Lage je kam. 100/100



Riesling Großes Gewächs Dellchen GG

32495H 2017 6er • 2021–2045 0,75l (54,67 €/l) **41,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das Dellchen steht auf grauem Schiefer mit Porphyr. Eine große Mulde mit Terrasse und Amphitheater-Charakter. Durch die Erosion liegt auf dem Schiefer eine felsig geröllige und dunkelsandig krümelige Schicht. Deswegen ist das Dellchen insgesamt ein bisschen fetter als die anderen GGs bei Dönnhoff. Immer exotischer in der ausladenden Frucht. Die Füße stehen aber ganz klar im Schiefer. Die mineralische Dominanz ist somit eindeutig. Die Nase dieses Dellchens ist total von Sponti-Noten dominiert. Auch Gäraromatik von den eigenen Hefen. Aber viel Volumen aus dem Glas steigend, viel Druck. Reiche, süße Grapefruit, pinke Grapefruit, Boskoop Apfel, Melone, viel Schub, fast wie vom Kalkstein mit viel Salz. Der Mund fast ausgewogen. Schöne Säure, schönes Spiel, gute Länge, sehr mineralisch. Der Wein ist nicht so exotisch wie er häufig ist, er hat keine Marcacuja oder Mango, d.h. er ist komplett sauber gelesen. Hat 2017 mehr eine große Mineralität und eine Erhabenheit. Eine Wucht mit Feinheit. Für ein Dellchen erstaunlich clean, sauber und frei von Botrytis. Es muss sich in diesem Jahr dem Felsenberg aber beugen. Der Felsenberg ist in diesem Jahr einer der Superstars. Das Dellchen ist der Verfolger hinter der Hermannshöhle und hinter dem Felsenberg. 98–100/100





Deutschland · Nahe



Helmut Dönnhoff

Dönnhoff

€/Fl.

Riesling Großes Gewächs Hermannshöhle GG

32496H 2017 6er • 2021–2048 0,75l (62,67 €/l) **47,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Die Hangneigung der Hermannshöhle ist 60%. Der Bodentyp: Tonschiefer mit Kalksteinelementen, Rebalter von 60 bis 80 Jahren. Seit Jahren, ja seit Jahrzehnten einer der Primus Inter Pares bei den deutschen GGs. Eigentlich regelmäßig im 100-Punkte-Bereich und auch Sieger vieler Riesling-Preise. 2017 kommt er für mich fast schlank rüber. Eher Richtung Felsenberg als in Richtung Dellchen gehend. Sehr versammelt, sehr clean, sehr sauber. Keine Botrytis. Erhaben, groß. Aber das schafft er eigentlich immer. Deutsche gelbe Frucht mit Zitronengras und Tee. Großrahmig, leicht abgehoben. Im Mund eine harmonische Perfektion. Wir haben hier die irre Intensität, die wir im Felsenberg hatten und wir haben hier die Harmonie aus dem Dellchen. In der Tat ist das hier die Zusammenlegung dieser beiden GGs und von beiden das Beste. Unendlich lang, groß. Ich hätte nicht erwartet, dass 2017 an das 2016er GG herankommen kann. Er ist aber auch ganz anders. Es ist viel fruchtiger, es ist viel mehr 2015. Es hat viel mehr Kraft, und trotzdem hat es riesige Harmonie und vor allem diese wahnsinnige Extraktsüße von sicher klar über 35 Gramm Extrakt. Bei unter 4 Gramm Restzucker kommt alle Süße aus diesem Extrakt. Diese reife Frucht dabei. Alles passt, alles ist auf höchstem Niveau. Super beeindruckend. Und wie Tim Fröhlich von Schäfer-Fröhlich für seine Weine und seine Töne ein Alleinstellungsmerkmal hat, so hat das auch die Familie Dönnhoff in ihren Weinen. Das sind die beiden Superstars der Nahe, daran gibt es gar keinen Zweifel. Und die Hermmanshöhle ist ganz glasklar ein 100-Punkte-Wein. 100/100



Riesling Spätlese Oberhäuser Brücke · fruchtsüß

30351H 2016 6er • 2017–2049 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100% • 8,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Suckling 95 Parker 94

34236H 2017 6er • 2018–2050 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100% • 8,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 19+



Lobenberg: Jedes Jahr der Streitpunkt welches die größere Spätlese ist: Oberhäuser Brück Monopol oder Hermannshöhle? Ich finde, im Bereich der Spätlese fast immer die Oberhäuser Brücke spannender, weil sie ein bisschen pikanter ist. Die Hermannshöhle ist großrahmiger, ist opulenter. Aber die Brücke ist fein und verspielt. Sie hat eigentlich eine Kabinett-Weinstilistik. Das war 2016 der Fall und ist 2017 nicht anders. So fein und tänzelnd. Aprikose und Pfirsich in der Nase. Feine Birne und Apfel darunter. Gar nicht süß, gar nicht opulent rüberkommend, sondern fast moselanisch. Auch im Mund die Süße der Spätlese nicht spürbar. Die hohe Säure und die tolle Mineralität der Brücke fängt alles auf. Diese Spätlese trinkt sich wie ein Kabinett. Etwas über 9 Säure und 70 Gramm Restzucker und 8,5% Alkohol. Was für ein genialer Trinkfluss. Der Wein läuft durch. Man möchte das nächste Glas trinken. Ich trinke nicht gerne süß, aber diese Spätlese läuft runter wie Fruchtsaft mit genialer salziger Mineralität. Ja, eben wie ein Kabinett. Fein, leicht, spielerisch, filigran. 100/100



Riesling Spätlese Niederhäuser Hermannshöhle · fruchtsüß

34237H 2017 6er • 2018–2054 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Riesling 100% • 9,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Gerade erst habe ich großspurig verkündet, die Oberhäuser Brücke ist die größere Spätlese. Und für mich bleibt sie es auch, weil sie die pikantere, die filigranere ist. Aber die Hermannshöhle 2017 hat eine Qualität, die zum Kauf führen muss, weil sie eben genauso groß ist – nur anders. Sie ist klassischer, sie schiebt viel mehr. Aber sie hat so einen wunderbaren pikanten, extraktgetriebenen süßen Lauf mit einer famosen Säure und mineralischen Frische. Das ist eine „Spätlese-Plus“. Das ist eine Spätlese, der das letzte Tänzeln der Brücke fehlt, die dafür noch mehr geradeaus läuft, die noch mehr schiebt, und die unendlich nachhällt. Beide Weine werden Jahrzehnte halten. Ganz am Ende nach 30 Jahren mag die Hermannshöhle der Sieger sein. Ich bewerte sie heute fast gleich, aber sie gehört zu den ganz großen Süßweinen des Jahres. 98–100/100



Riesling Auslese Goldkapsel Oberhäuser Brücke · fruchtsüß

34239H 2017 12er • 2018–2066 0,375l (58,67 €/l) **22,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Die Lage der Oberhäuser Brücke zieht sich komplett durch. Das Große Gewächs, was in die Versteigerung geht und wahrscheinlich das größte GG des Hauses ist. Die spektakulär filigrane Spätlese, die so viel tänzelnder ist als die gleichwertige, aber doch ganz andere Hermannshöhle. Und jetzt in der Auslese wird der Unterschied eher noch deutlicher. Die Hermannshöhle drückt und schiebt und ist viel massiver. Es ist ein riesiger Wein, aber er ist schon an der Grenze der Trinkbarkeit. Die Brücke dagegen ist selbst als Auslese filigran. Sie riecht moselanisch. Wie die Spätlese schon zuvor ist es eine Mosel-/Saar-Nase. So etwas wie das Him-

Dönnhoff

€ / Fl.

melreich oder Saarburger Rausch von Ziliken. So viel Aprikose, Pfirsich, Mirabelle, feine Blumigkeit darunter. Zart und wirklich ein Hauch, ein Gedicht von verspielter, immenser Aromatik. Geniale Säure im Mund. Macht den Zucker vergessen. Macht den Wein saftig. Dazu diese Mineralik, die wir schon in der Spätlese hatten. Das hält alles in der Balance. Noch höhere Säure, noch höhere Mineralik als schon in der Spätlese. Lässt den noch höheren Zucker der Auslese komplett vergessen. Die Auslese ist wirklich trinkbar. Kühl ist sie bereit zur Vorspeise oder zum Dessert. Ein ganz genialer Wein, eine Auslese der Extraklasse, weil sie eben genau das total Erschlagende nicht hat, weil sie eben genau das Tänzelnde behält, weil sie eine Weiterentwicklung der schon genialen Spätlese ist. Die Auslese aus dieser Lage kann nur, wie der trockene Wein aus dieser Lage und die geniale Spätlese, glatte 100 Punkte haben. Was Tim Fröhlich im Felseneck trocken und süß hat, gibt es hier bei Dönnhoff in der Brücke. 100/100



Riesling Auslese Goldkapsel Niederhäuser Hermannshöhle · fruchtsüß

34241H 2017 12er • 2018 – 2064 0,3751 (65,33 €/l) **24,50**

Riesling 100 % • 7,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das ist schon in der Nase etwas so köstliches, etwas vom Allerfeinsten. Ich bin ja nun gar kein Süßweintrinker und Süßweinliebhaber, aber diese Auslese riecht auf der einen Seite fein, sie hat kaum Botrytis, eigentlich eher ein paar Rosinen als Botrytis. Sehr gesundes Traubengut im Wesentlichen. Und trotzdem hat die Nase ein wenig Passionsfrucht, etwas Mango. Tolle Reife, aber nichts zu süßes und fettes, sondern schwebend, fein, fast kabinettartig. Der Mund ist so unglaublich köstlich. Eine grandiose Säure liegt mit ihrer reifen Struktur unter dieser Mango-/Passionsfrucht/Orangensüße. Trägt alles. Man kann es nicht ausspucken, selbst in der Probe nicht. Das ist eine so famose Auslese, ein so großer Spaßmacher. So fein, so stylisch und so verspielt, leichtfüßig daherkommend. Kühl trinken bitte. Als Apero in einen schönen Abend. Nicht später, nicht nach dem Essen. Allein oder als Apero für den Start in den Abend. Kühl auf der Terrasse, dafür sind diese Auslesen einfach genial. Sonst muss man eben viele Jahrzehnte warten, da werden sie auch wieder schick, dazwischen kann das langweilig sein. 100/100

DÖNNHOFF





Deutschland · Nahe







Frank und Werner Schönleber

Emrich Schönleber

Im Auf und Ab der Weingeschichte genossen die Steilhänge der Nahe Anfang des 19. Jahrhunderts schon einmal allerhöchstes Ansehen. Auch Johann Wolfgang von Goethe hielt das allgegenwärtige Lob in seinen Notizen fest: „Nun rühmte die Gesellschaft einen in ihrer Gegend wachsenden Wein, den ‚Monzinger' genannt." Angetrieben durch den Ehrgeiz die alte Wertschätzung wieder zu erreichen, hat das Weingut Emrich Schönleber in den letzten vierzig Jahren viel persönliches Engagement in die Erhaltung und Rekultivierung der steilen Südhänge Monzingens investiert und so die Rebfläche in den absolut besten Gemarkungsteilen nach und nach vervielfacht. Qualitatives Wachstum steht dabei für das Weingut Emrich Schönleber im Vordergrund. Auf den stark schiefer- und quarzithaltigen Gesteinsböden wachsen filigrane, feinfruchtige Rieslinge mit beeindruckendem mineralischem Rückgrat, die mittlerweile wieder zu Weltruf gelangt sind. Das Frühlingsplätzchen ist ein nach Süden schauender Steilhang in dem wegen seiner warmen Luftströme (Thermik) und direkter Sonneneinstrahlung bereits bei frostigen Wintertagen frühlingshafte Temperaturen herrschen. Der Halenberg ist nach den Kranichen benannt, die an der Nahe Halgänse heißen. Sie nutzen auf Ihrem Zug nach Süden die ganz extrem ausgeprägte Thermik dieses Hanges um sich noch mal in die Höhe zu schrauben, bevor sie weiterziehen. Seit 2005 wird Werner Schönleber von seinem Sohn Frank unterstützt. Dieser kümmert sich mittlerweile vor allem um die Arbeit im Keller. Werner Schönleber kann sich somit noch mehr um die Pflege der Weinberge kümmern.





Emrich Schönleber

€ / Fl.

Weißburgunder trocken

34479H 2017 6er • 2018 – 2022 0,75 l (13,20 €/l) **9,90**

Weißburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Das ist der „einfache" Weißburgunder von Emrich-Schönleber und zugleich die Visitenkarte des Hauses. Er steht exemplarisch für die Stilistik: Fokus auf Brillanz, Mineralität und Rassigkeit. Ein eleganter Vertreter der Rebsorte. Birne, Muskatnuss, weiße Blüten und weißer Pfeffer. Am Gaumen weniger cremig, mehr geradlinig und belebend. Die feine 16er Säure unterstützt das nochmals. In seiner Preisklasse sicherlich einer der besten Weißburgunder in Deutschland. 92/100

Weißburgunder -S- trocken

30470H 2016 6er • 2017 – 2023 0,75 l (18,67 €/l) **14,00**

Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 93

Lobenberg: Bei der genialen Qualität, die bereits in der Weißburgunder-Basis steckte, war klar, dass Frank irgendwann mal eine höhere Qualität daraus ziehen könnte. Der S ist eine Selektion der feinsten Trauben. Und guter Schritt. Dieser hellgolden glänzende Weißburgunder ist mitnichten eine fettere Version der Basis. Viel mehr ist er noch facettenreicher, detailverliebter und strukturierter. Weiße Blüten, grüne Birne, Muskatnuss und etwas Honigmelone. Am Gaumen cremiger aber auch mehr in Richtung Pomelo und Grapefruit, dezente Phenolik. Der S legt zu Recht noch mal eine Schippe an Komplexität und Struktur drauf und fungiert damit auch perfekter Speisenbegleiter. 93 – 94+/100

Riesling trocken Monzinger Frühtau (ehem. Frühlingsplätzchen)

30471H 2016 6er • 2017 – 2025 0,75 l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 93

34096H 2017 6er • 2018 – 2026 0,75 l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Gewachsen auf rotem Schiefer (hoch verdichteter, gepresster Ton), Blauschiefer (Kupfer) und Quarzit. Dieser Wein kommt zu 100 % aus dem Frühlingsplätzchen, darf aber aufgrund der VDP-Bestimmungen nicht mehr so genannt werden, deshalb jetzt Frühtau. Im Grunde handelt es sich um einen Ortswein mit einem qualitativen Plus. Fast so etwas

Emrich Schönleber

€/Fl.

wie Erste Lage. Der 2016er war ultraschick, fein, geschliffen. Der 2017er ist mit weitaus reiferer Frucht und üppigerer Frucht gesegnet, die viel direkter, reifer und weiter vorne ankommt. Direkt im Mundeintritt. Warm und reif und weiß und gelb und süß, gleichzeitig kommt eine wunderschöne Mineralität dazu. Und eine große Frische. Das ist schon irgendetwas zwischen 2015 und 2016, oder 2011 mit einem Touch mehr in der Frische. Das macht richtig Spaß, wenngleich mir persönlich der ultrastylische 2016er vielleicht noch lieber ist. Ein Wein über den man ein bisschen sinnieren muss, den man beobachten und erspüren muss. 2017 ist da, zeigt alles. Vielleicht sogar viel konsumentenfreundlicher als 2016, weil er einen sofort umarmt. Ein sehr aromatischer und hochsympatischer, gut gelungener Frühtau. 94–95/100



Familie Schönleber

Grauburgunder -R- trocken

30469H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Grauburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Suckling 94

Lobenberg: Die Jahrgangsreserve des Hauses. Das ist Grauburgunder für Liebhaber filigraner Weine. Und damit ungewohnt. Honigmelone, mürbe Birnen, etwas Sesam und grüne Haselnuss. Am Gaumen ist er cremig und weich und hat durch die Lagerung seine innere Ruhe und Balance gefunden. Pistazienkerne und Nektarine. Er vereint die Kraft der Rebsorte mit der geschliffenen und präzisen Stilistik des Hauses. Und genau das macht ihn so gut. 92/100



Riesling Großes Gewächs Frühlingsplätzchen GG

30472H 2016 6er • 2018–2038 0,75l (49,33 €/l) **37,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Suckling 96 Meininger 95 Gault Millau 95 Jancis Robinson 18

32498H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Das Frühlingsplätzchen steht auf rotem Schiefer (hoch verdichteter, gepresster Ton), Blauschiefer (Kupfer) und Quarzit. Höchstens 5 Stunden Maischestandzeit. Dann abpressen und spontan vergären im Holz. Der Ausbau geschieht auf der Vollhefe bis Ende März, dann Verbleib im Holz auf der Feinhefe bis zur Füllung. Wie schon gesagt, das Frühlingsplätzchen steht auf rotem Schiefer und hat einen etwas höheren Lehmanteil als der Halenberg. Deswegen ist aufgrund des Terroirs das Frühlingsplätzchen immer das wärmere, das etwas charmantere Große Gewächs.

Wie schon im Frühtau zuvor deutlich zu erkennen auch hier im GG. Die Frucht liegt vorne. Die Frucht ist reif. Wir haben überhaupt keine Botrytis. Alles ist clean. Deutsche Frucht. Weißer Pfirsich, Apfel, Birne, ein bisschen Bratapfel, feiner Blütenduft darüber. Ein bisschen in Richtung Weißburgunder gehend. So schön weißfruchtig ist die Nase. Das gefällt mir echt gut. Das ist richtig fein und erinnert mich durchaus ein bisschen an 2016. Im Mund kommt sehr guter Gripp und tolle Frische. Aber auch hier diese Fülle von reifer Frucht. Nicht dieses verspielte, abgehobene 2016, sondern sehr vordergründig. Viel schiebender mit viel satter, reifer Frucht und viel Frische dahinter. Feine Mineralität. Ich finde, dass ist ein viel offensichtlicher Wein, der einen sofort anspringt und alles geben will. Dadurch ist er in Summe präsenter, aber etwas weniger anspruchsvoll in dem was es auch ist, nämlich ein Großes Gewächs. 96–97+/100



Riesling Großes Gewächs Halenberg GG

32499H 2017 6er • 2019–2043 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Terroir von blauem Schiefer und Quarzit. Deutlich mehr mineralischer Einfluss als im Frühlingsplätzchen. Die Trauben werden als Ganztraube kurz angequetscht, dann ca. 6 Stunden Maischestandzeit, dann sehr sanft gepresst, dann im Holz-Stückfass spontan vergoren. Die Gärzeit im kühlen Keller beträgt 6 bis 8 Wochen. Der Wein verbleibt auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung, auf jeden Fall bis zum nächsten Frühjahr. Der Halenberg 17 ist wie im letzten Jahr einfach der erhabenere Wein, aber auch dieser 2017er ist ganz auf deutscher gelber und weißer Frucht. Keine Botrytis, super clean. Auch hier schöne Blumigkeit, nicht ganz so weißblütig wie das Frühlingsplätzchen GG, schon etwas erwachsener. Er hat deutlich mehr Schiefer-Thematik in der Nase. Und dann lang auf weißem Pfirsich laufend, ein bisschen Orangenzesten, ein bisschen Zitronengras und eine deutliche Darjeeling-Tee-Note. Im Mund hat der Halenberg genau dieses kleine Stückchen mehr Gripp, das dem Frühlingsplätzchen 2017 GG fehlt. Auch der Halenberg ist vorne da, aber er ist gleichzeitig hinten präsent mit seiner deutlichen Schiefermineralität. Auch Salz, aber er ist nicht spitz dabei, er ist nicht aggressiv, sondern er verbleibt in dieser Eleganz. Er hat deutliche Ähnlichkeiten in der Geschmeidigkeit und im Trinkfluss mit 2016, viel mehr









Emrich Schönleber

€/Fl.

als mit 2015. Die schöne Frische dabei überzeugt auch. Er ist nicht ganz so stylisch wie 2016, aber er ist nicht weit weg davon. Das ist ein wirklich gelungenes Großes Gewächs mit einer Geschmeidigkeit und Trinkigkeit, wie sie beim Halenberg eher seltener der Fall ist. Ein erhabenes Großes Gewächs ohne die häufig erforderliche große Anstrengung im Genuss. Der Wein hat Charme und viel Charakter. Ist schön saftig. 97–100/100

Riesling Großes Gewächs A.de.L. (Auf der Ley – Versteigerungswein) GG

30756H 2016 6er • 2019–2051 1,5l (191,67 €/l) **287,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Dieser Wein wird wie in 2015 nur in Magnum gefüllt und ist auch nur in der Versteigerung zu erwerben. Die Versteigerung findet erst am 17. September 2017 statt. Auf de Ley: Ley steht hier für Lage aber auch für Schiefer. Der Wein wächst auf blauem Schiefer, Quarzit und Kiesel, also einer ganz speziellen Katasterlage, die eben in alten Karten als „Auf der Ley“ bezeichnet ist. Es sind über 50 Jahre alte Reben, mit die Ältesten des Weingutes. Auf der Ley ist ein Teilstück einer Einzellage, welche zum Teil am Halenberg, zum Teil am Frühlingsplätzchen liegt. Früher wurde das dann überwiegend im Großen Gewächs Frühlingsplätzchen, als auch zum kleineren Teil im Halenberg mitverarbeitet. Seit einigen Jahren wird diese beste Lage des Hauses separat abgefüllt. Diese Lage Auf der Ley war aber früher überwiegend im Bereich von süßen Weinen aus dem Frühlingsplätzchen, da hier die Gefahr von Botrytis relativ hoch ist. Man muss den Jahrgang von der Ernte perfekt abpassen um große, trockene Weine zu machen. Was zeichnet diesen Versteigerungswein jetzt aus? Was macht ihn besser und damit teurer als Frühlingsplätzchen und Halenberg? Im Grunde seine größere Feinheit. Schon die Nase zeigt zwar wie im Halenberg Gestein und Mineralität, aber das ist hier viel feiner. Das hat unheimlich Schliff. Die Aromatik treibt einem Tränen in die Augen. Und trotzdem ist sie klar und präzise. Nicht so ausfächernd, nicht so blumig werdend wie das Frühlingsplätzchen, aber auch nicht so extrem im Geradeauslauf wie der Halenberg. Einfach sehr erhaben, sehr fein und schwebend. Im Mund kommt dann aber die wirkliche Begründung für diesen großen Wein. Im Mund ist es viel mehr Frühlingsplätzchen als Halenberg. Wir haben unglaublich warmen, süßen Schmelz. Zucker, aber nicht aus klassischem Zucker, sondern Extraktsüße. Extrem spät gelesen. Diese reife Säure, die mit 8 Gramm zwar relativ hoch ist, aber so unglaublich reif. Alles Weinsäure, nichts Apfelsäuriges. Alles schön verschmelzend, ineinanderlaufend. Unglaubliche Harmonie, aber der Mund zieht sich zusammen ob dieser unglaublichen Saftigkeit. Die Augen werden schmal ob dieser Intensität. Ich empfehle ganz große Gläser und erst nach vielen Jahren. Weil es auch ein Wein zum riechen ist, ein Wein für diese immense Aromatik. Und in diesem Punkt, der Erhabenheit und der aromatischen Komplexität, übertrifft er die beiden anderen großen Gewächse. Trotzdem werde ich den Halenberg bei 100 lassen, weil er so unglaublich mineralisch, steinig, präzise ist. Aber dieser Auf der Ley ist auch ein wirklich irrer Wein. Grandios wie 2015, obwohl er 2016 vielleicht noch etwas besser ist, weil er feiner und noch erhabener ist. 100/100

Riesling Kabinett Monzinger · fruchtsüß

30474H 2016 6er • 2017–2035 0,75l (17,33 €/l) **13,00**

Riesling 100% • 9,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Parker 93 Suckling 90

BerlinKabinettCup 2. Platz

Lobenberg: In einem Traumjahrgang wie 2016 erzeugt auch die Nahe exzellente Kabinette. Das fällt etwas kräftiger aus als an der Mosel, bleibt aber dank der gleichen Böden dem typisch unbeschwerten Kabinett-Charakter treu. Grüne Banane, auch Granny-Smith und Aprikose. Eine prägnante aber doch weiche Säure, da die natürliche Fruchtsüße perfekt ausbalanciert. So ein leichtfüßiger, am Gaumen tänzelnder Sommerwein. 93/100

Riesling Auslese Monzinger Frühlingsplätzchen Goldkapsel · fruchtsüß

30476H 2013 6er • 2015–2070 0,375l (130,67 €/l) **49,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Für mich ist der Halenberg die monumentalere Lage. Aber das Frühlingsplätzchen triumphiert, wenn es um Exotik und Verspieltheit geht. Und genau hier dreht die Lage richtig auf. Die Auslese aus 2013 hat genau den Säure-Kick, den man sich von einer fruchtsüßen Auslese wünscht. Die Goldkapselvariante ist nochmals dicker und facettenreicher als die schon so geniale „einfache“ Auslese. Hier hat man mehr die Orangenmarmelade, Ingwer- und Kardamomaromatik. Also auch etwas Botrytis. Aber wer Emrich-Schönleber kennt, weiß wie präzise und geschliffen das hier schmeckt. Eine große Auslese für mehrere Generationen. 97–98/100





Jens Reidel und Karsten Peter

Gut Hermannsberg

Im Jahr 1901 gründete der preußische Staat die Domäne und erwarb die ersten Flächen: steiles, zerklüftetes und felsiges Gelände inklusive einer ehemaligen Kupferschürfung. Die Anlage der Weinberge war Schwerstarbeit, es mussten Felsen gesprengt und gewaltige Erdmassen bewegt werden. 1903 wurden die ersten Rieslingreben gepflanzt. Im Jahre 2010 wurde die ehemalige Staatsdomäne in Gut Hermannsberg umbenannt. Benannt nach der größten Einzellage „Hermannsberg“, in deren Mitte das Weingut hoch über dem Fluss majestätisch thront. Durch umfassende Investitionen in die Pflege der Weinberge sowie die Modernisierung der Keller und eine komplette Neuorientierung des Qualitätskonzeptes knüpft das Weingut Hermannsberg nun wieder an Erfolge vergangener Jahre an. Gut Hermannsberg ist heute im Besitz von rund 30 Hektar Rebfläche, dabei handelt es sich ausschließlich um klassifizierte „Erste Lagen“, von denen wiederum in Zukunft ein erheblicher Teil, entsprechend der neuen VDP-Richtlinien, zu „Großen Lagen“ ernannt werden. Die Weinberge liegen größtenteils direkt um das im Jugendstil erbaute Gutsgebäude. Die Steillagen, wie die legendäre Kupfergrube und der Monopolweinberg Hermannsberg, sowie die einzigartige Traiser Bastei, gehören zu den besten Rieslinglagen in Deutschland und der Welt. Dieses Potenzial ist die Verpflichtung für die kommenden Jahre. Einzigartige Weine, mineralisch, gehaltvoll und präzise, wie sie nur hier entstehen können. Im Sommer 2009 wurde das Gut Hermannsberg durch den Frankfurter Weinliebhaber und Unternehmer Jens Reidel erworben. Schon kurz danach verpflichtete er Karsten Peter als Betriebsleiter mit der vollen Verantwortung für den Keller und die Weinberge, wahrscheinlich der entscheidende Schachzug um Gut Hermannsberg mit den grandiosen und besten Lagen der Nahe schnell in die Weltklasse zu führen. Karsten Peter stammt aus einer Winzerfamilie in Bad Dürkheim und war schon als Kellermeister im In- und Ausland erfolgreich. Er ist zugleich der Schwager von Tim Fröhlich (Weingut Schäfer-Fröhlich an der Nahe) und konnte seine extrem gute Weinbergs- und Kellerkenntniss durch eine Ausbildung bei Tim im Steilhangweinbau nochmal steigern. Außerden hilft so ein verwandtschaftlich- freundschaftlicher Austausch im täglichen Geschäft des Weinbergs doch ganz erheblich. Die 30 Hektar Rebfläche liegen in den Gemeinden Schlossböckelheim, Niederhausen, Traisen und Altenbamberg. Wenngleich große Weine nur im Weinberg entstehen, erhalten sie im Keller doch ihre letztendliche Form. Das aus den Weinbergen kommende perfekte Traubengut wird im Weinkeller mit größtmöglicher Sorgfalt und Zurückhaltung behandelt. Der Verzicht auf jegliche Schönung der Weine ist nur ein Beispiel. Es geht nicht darum, Wein zu „machen“, sondern den individuellen Potenzialen der einzelnen Weinbergslagen die Möglichkeit zu geben, sich zu entwickeln. Extrem aufwendige Laubarbeiten im Weinberg und die Verwendung von selbst hergestelltem Kompost sind nur einige der Bemühungen, die Weine im Einklang und mit viel Respekt vor der Natur herzustellen.

Gut Hermannsberg

€/Fl.

Sekt Blanc de Blancs Brut

30281H 2014 6er • 2017–2027 0,75l (19,87 €/l) **14,90**

Weißburgunder 80% Chardonnay 20% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Falstaff 91

Lobenberg: Die Trauben dieses Blanc de Blancs aus Weißburgunder und Chardonnay stammen nur aus eigenen Weinbergen, zu 100 „Große Lagen“. Klassische Flaschengärung à la Champagne. Herrlich frisch-fruchtiges Bukett aus Quitte, Birne und weißem Pfirsich. Unterstützt durch eine aromatische Briochenote. Extrem geschmeidig, cremig und weich im Mund. Dabei nie zerlaufend, immer schön fokussiert und präzise. Im Finale deutlich reifer Apfel im Mund, unterlegt mit ein wenig Hefezopf. Bleibt im Abgang wunderbar stehen, verliert sich nicht. Bis zum Schluss immer charmant cremig mit graziler Eleganz. 91–92/100



Just Riesling trocken

33760H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Just Riesling 2017 ist vielleicht noch konsumentenfreundlicher und ausschankfreudiger als der 2016er. Warum? Der 2016er war ultraschick. Das ist der 2017er auch, aber der 2017er hat vorne noch reichere, immensere Frucht. Europäische gelbe und weiße Frucht, kaum Zitrusfrucht. Erst am Ende ein bisschen Orangenzesten. Dann kommt der Mundeintritt mit dieser wunderbaren Frische, aber auch hier eine wunderbare



Deutschland · Nahe



Karsten Peter









Gut Hermannsberg

€/Fl.

Extraktsüße. Dicht, süß, lang und trotzdem frisch und tänzelnd. Fast verspielt. Dieser Wein, der ja aus allen großen Lagen des Weingutes stammt, gehört auf jeden Fall zu den besten Gutsweinen des Jahrganges, auch wenn er nicht den finalen, ultraschicken Touch von Zilliken oder Schloss Saarstein hat und auch vielleicht hinter Fritz Haag zurückstehen muss. Aber in der vorderen Reihe steht er allemal. Unglaublich saftig und lecker. 93–94/100

Weißer Burgunder trocken

33759H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Weißburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Gut Hermannsberg Weißer Burgunder ist in der Kupfergrube und zum Teil in Bad Kreuznach gepflanzt. Die Reben sind 20–25 Jahre alt. Nach 6 Stunden Maischestandzeit (vorher Handlese) der ganzen, unentrappten Trauben erfolgt das Abpressen, die Vergärung erfolgt im Halbstückholz. Ausbau auf der Vollhefe, danach Verbleib im Stahl bis kurz vor der Abfüllung Ende Februar. Der Weißburgunder wird ohne nachfolgenden biologischen Säureabbau spontan vergoren. Durch diesen fehlenden Säureabbau und die Maischestandzeit mit Rappen behält der Wein eine tolle Spannung, er erlangt eine betörende Würzigkeit dazu. Die Nase verliert dadurch auch deutlich an Holzeinfluss was er dennoch nicht ganz verbergen kann und will. Der Weißer Burgunder hat eine schöne Cremigkeit aus den alten Reben auf den tiefen Böden in Bad Kreuznach. Die Nase des Weins zeigt reife gelbe Birne, schöne Blumigkeit deutet einen großen Wein mit cremiger Fülle an. Der Mund ist auch cremig, kreidig, reife gelbe Frucht dazu, schöner reifer weißer Pfirsich, würzige Frische von den Rappen, und aus der Lage Kupfergrube eine tolle salzige Mineralität. Dieser Wein von Gut Hermannsberg hat Länge und ist für einen Wein um 10 Euro ein echter Geheimtipp im Weißburgunder. Speziell deshalb, weil er so eine tolle Spannung und Rasse hat. Unglaublicher Trinkfluss, saftig, gelungen. 91–92/100

Riesling Vom Vulkan

30772H 2016 6er • 2017–2029 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 93

34677H 2017 6er • 2018–2030 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: 100% aus der Kupfergrube, der Zweitwein des Großen Gewächses. Dieser Wein heißt eigentlich Schloss Böckelheimer Riesling vom Vulkan und ist eben aus der vulkanischen Kupfergrube. Die Reben sind zwischen 15 und 30 Jahre alt. Alles darüber hinaus geht ins GG. Zu 100% spontan vergoren im Stahl. Der Wein bleibt im Stahl auf der Vollhefe bis zur Füllung Mitte April. Er entspricht zu 100% der Kupfergrube, mit dieser zu Beginn etwas verschlossenen Nase und dann der fast explosiven Expressivität. Weiße und gelbe Frucht, total Botrytisfrei, aber trotzdem ein bisschen Exotik, ein bisschen Passionsfrucht, auch Renekloden, bisschen Sponti-Touch von der Naturhefe in der Nase. Unglaublich aromatisch und direkt nach dem „Just Riesling“ Gutswein probiert, der so grandios war, wird hier deutlich, wo der nächste Step liegt. Er ist ein Ortswein, aber eigentlich ist es ein Lagenwein. Und die Lage Kupfergrube ist einfach mit das Beste, was es an der Nahe gibt. Im Mund kommt eine Wucht von reifer Säure. So unglaublich schön. So reif, so süß und trotzdem frisch. Die Süße aus dem Extrakt balanciert die Säure auf einem höheren Level. Das Ganze unterlegt von extrem pikanter, leicht säuerlicher Mandarine, Orange, wieder diese Maracuja mit ihrer traumhaft schönen, süß-sauer Aromatik. Ein Wein in dieser Klasse, der für zwei Minuten im Mund bleibt, der alles einnimmt, ist eigentlich gar nicht denkbar. Wann hatte ich das das letzte Mal? Wo gibt es das sonst? Wir sind hier in einer Liga über dem genialen Tonschiefer von Dönnhoff und knapp hinter Fröhlichs Schiefergestein. Das ist eine Qualität, die in nicht so grandiosen Jahren, den Großen Gewächsen vorbehalten ist. Ich bin restlos begeistert von diesem köstlichen, und doch so intensiven, so alles einnehmenden Wein. Der so unendlich Eindruck hinterlässt und so lange Zeit präsent bleibt. 95+/100

Riesling Vom Schiefer trocken

34676H 2017 6er • 2018–2030 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Das ist der Art Zweitwein aus dem Hermannsberg, somit komplett auf Schiefer gewachsen. Nur geringe Maischestandzeit, dann abgepresst und spontan vergoren im Edelstahl, teilweise auch im Holz. Der Wein bleibt ohne Abstich auf der Vollhefe von der Vergärung an bis Ende März. Mit unter 35 Jahren sind es die jüngeren Reben der GG Lage. Die Nase ist sehr cremig und extrem Schiefer, dazu ganz fein eine bezaubernde Cremigkeit zeigend, fast ein bisschen an einen Pfälzer Wein erinnernd. Feine Zitrus-Grapefruitnoten, aber sehr mild und charmant rüberkommend. Bratapfel, Birne, ein Hauch Melone und wei-

Gut Hermannsberg

€/Fl.

ßer Pfirsich. Der Wein ist schön komplex und verspielt, aber eben mild und charmant. Der Mund zeigt dann mit deutlich mehr Grip und Zug. Hier ist deutlich mehr Grapefruit im Vordergrund. Ebenso wieder die cremigen Begleitelemente von weißem Pfirsich, Birne und Melone. Er endet schön lang auf Schiefergestein mit leichter Salznote, was zusammen mit dieser schicken, coolen Charakteristik auch dem tollen Jahrgang geschuldet ist. Eine Ode an die Freude, ein wirklich leckerer Zechwein mit Klasse und raffinierter Finesse. Er ist tänzelnd und pikant. 93–94/100

Riesling Von den Steinterrassen trocken

30276H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Gerstl 18+ Suckling 94

34101H 2017 6er • 2019–2031 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Dieser Wein stammt aus alten Reben von drei großen Lagen. Theoretisch wäre es also möglich hier durchaus das ein oder andere GG zu ergänzen. Aber man fasst ihn zusammen, betrachtet ihn intern als GG, aber nach außen hin ist er einfach ein Gutswein. Meiner Meinung nach ist er der ideale Zweitwein eines Großen Gewächses. Der so nah dran ist. Noch näher als der Eierfels bei Diel. Hier sind wir schon in der Oberklasse. Meines Erachtens auf der Ebene der Zweitweine von Tim Fröhlich. Dieser Von den Steinterrassen steht absolut allein für sich. Der Wein bringt unglaublichen Druck am Gaumen ohne aber über hohen Alkohol oder Fett zu kommen, sondern über die Eleganz, die Extraktsüße und die Saftigkeit. Immense Länge. Er wächst auf drei verschiedenen Böden. Carbonschiefer, Rotschiefer und Vulkanboden. Sehr lang, sehr mineralisch, sehr salzig und trotzdem warme Frucht. Da hilft ihm natürlich 2017. 2016 hat ihm die wahnsinnige Eleganz geholfen. Der Wein ist je zur Hälfte im Stahl und im Holz ausgebaut. Ich finde den 2017er, anders als den irre schicken 2016er, deutlich pikanter, dafür weniger stylisch, final finde ich ihn gleichwertig. Und mit dieser etwas lauteren Frucht und der zumindest vordergründigen hohen Mineralität und Schärfe sehr pikant rüberkommend. Letztlich bewerte ich 2016 und 2017 bei unterschiedlichem Charakter dann gleich. 95–96/100



Karsten Peter

Weißer Burgunder Halbstück trocken

34678H 2017 6er • 2018–2031 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Weißburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Dieser Wein kommt aus den beiden Lagen Kupfergrube und Rotenberg. Kupfergrube mit dieser extremen Mineralität aus dem reinen Stein. Rothenberg gibt Kraft. Das waren alte Reben, die früher im Gutswein waren, die aber jetzt spontan vergoren, im Halbstück ausgebaut werden. Ein Weißburgunder mit unglaublich viel Power. Der Ausbau geschieht im Tonneau. Das ist jetzt schon fünf Mal belegt, sowie im Halbstück, zweite Belegung. Das heißt, wir haben relativ deutlichen Holzeinfluss, schönes Toasting, aber immer noch zurückhaltend, weil sich die Kraft die sich in diesem Wein ausdrückt einfach so immens ist. Im Mund dieses feine Brioche, weißes Steinobst, Blüten aber auch ganz viel Dampf und Druck. Die Nase deutlich von der Spontanvergärung geprägt. Ein Weißburgunder mit so viel Druck und Gripp, dass er in der Säure fast wie ein Riesling rüber kommt. Das macht schon richtig Freude. Wenn dann das Volumen und gerade in 2016 diese wunderschön schmelzige Extraktsüße rüber kommt und diese famose, reife Säure, dann ist das eine Balance auf höherem Level. Dann kann auch manchmal ein Weißburgunder in die Riege der großen Chardonnays einbrechen. Das gefällt mir extrem gut. Gehört zu den besten Weißburgundern des Jahrgangs in Deutschland. 95+/100



Rotenberg Riesling Großes Gewächs GG

27826H 2015 6er • 2018–2046 0,75l (34,67 €/l) **26,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 93

30280H 2016 6er • 2019–2047 0,75l (34,67 €/l) **26,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Gerstl 19 Meininger 95 Suckling 94

Lobenberg: Die Reben sind um die 70 Jahre alt und stehen auf Porphyr, Rotschiefer, Tonschiefer und von Kupfer durchzogenen Felsschichten. Nur kurze Maischestandzeit, abpressen, Spontanvergärung im Stahl und Holz und bis Juni auf der Vollhefe verbleibend. Die Nase ist, wie schon beim 2015er, unglaublich schön. Leicht speckig. Das macht es echt schön. Richtig Schinkenspeck. Auch Röstaromatik und darunter schöne, dichte Frucht. Sehr traubig. Was für ein leckeres Großes Gewächs. Und trotzdem ist Zug drin. Die Spontanhefe hinterlässt auch in der Nase Spuren. Bratapfel, so typisch für 2016. Im Mund kommt richtig, richtig viel Power. Auch hier durchaus speckige Fülle. Aber ganz viel Druck. Fast rote Frucht. Viel Reneklode, gelbe Pflaume. Hohe



Deutschland · Nahe



Gut Hermannsberg

€/Fl.

Intensität, völlig Botrytisfrei und trotzdem zeigt der Wein eine süß-säure Aromatik, wie von der Passionsfrucht. Pinke Grapefruit, reife aber total intensive Säure. So viel Zug und immer wieder hochrollend, vom Terroir bedingten, Speckigkeit. Das klingt als sei es ein fetter Wein. Das ist überhaupt nicht der Fall. Das Gegenteil, es ist ein feiner Wein. Er hat nur unglaublich viel Kraft und Druck. Viel Stein, viel Terroirabdruck. Die Säure aus 2016 ist so brillant, weil sie so reif ist und dazu dieses süßes Schwänzchen der Extraktsüße. Das ist ziemlich perfekt. Ich kann dieses erste Große Gewächs von Hermmansberg nicht so hoch benoten. Ich weiß aber, dass noch die drei ganz Großen kommen, aber ich bin vollauf begeistert. Wir sind hier in der Liga wie Helmut Dönnhofs Höllenpfad, vielleicht sogar leicht darüber. Das ist großes Kino. 2016 ist der Jahrgang für alle die Riesling lieben und für alle die pikante, feine Rieslinge mögen. So unglaublich lecker. 97–98/100



Steinberg Riesling Großes Gewächs GG

30279H 2016 6er • 2019–2047 0,751 (34,67 €/l) **26,00**

Riesling 100% • 8,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Gerstl 19 Suckling 95 Meininger 94

Lobenberg: Die Weinberge stehen komplett auf dem sehr harten Gestein Quarzporphyr. Das Rebalter liegt bei bis zu 70 Jahren. Kurze Maischestandzeit, dann abgepresst und überwiegend im Holz, teilweise aber auch im Stahl, spontan vergoren. Danach Verbleib auf der Vollhefe bis zum kommenden Juni. Der Steinberg liegt direkt am Gut Hermannsberg zwischen Kupfergrube und Hermannsberg. Eine singuläre und als Großes Gewächs deklarierte Lage auf eben sehr hartem Stein. Im Rotenberg war der Quarzporphyr durch Eisen und Kupferaneile rot gefärbt. Hier fast weiß, gelbliches, extrem hartes Gestein. Und so ist die Nase von diesem Wein, der etwa 100 Meter tiefer liegt als der Rotenberg, auch völlig anders ausgerichtet. Wir haben hier in der Nase viel gelbe Frucht, auch ein bisschen Honigsüße. Quitte, und auch wieder dieser Sponti Touch. Es zeigt sich diese Erhabenheit in Nase und Mund, wie sie auch der Hermannsberg selbst hat. Diese, vielleicht beste Lage, hier am Berg. Es ist so elegant. Man muss es so Vergleichen wie Dellchen bei Dönnhoff, dem auch sehr exotisch, erotischen Rotenberg entspricht, so ist die Hermmanshöhle das Gegenstück zu diesem Großen Gewächs. Erhaben, getragen und voller Intensität, dabei aber so fein, verspielt und trozdem lang, steinig, mineralisch. Immer mit dieser Feinheit und dieser weißen Frucht ausgestattet. Weißer Pfirsich mit viel weißer Blüte, auch Jasmin. Und diese traumhaft schöne, reife Säure, die sich mit diesem süßen Extrak so perfekt versteht. So fein vermählt. Der Wein ist hochintensiv aber extrem köstlich. In seiner Feinheit liegt er für mich einen Punkt höher als der Rotenberg. Zwei traumhafte Große Gewächse. Für diese Nahe Qualität sehr bezahlbar, weil sie einfach im Schatten der extrem teuren Kupfergrube, Bastei und Hermannsberg stehen. 97–98/100



Hermannsberg Riesling Großes Gewächs GG

26693H 2015 6er • 2018–2042 0,751 (56,00 €/l) **42,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 96 Meininger 95

30169H 2016 6er • 2019–2043 0,751 (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20

Lobenberg: Nach diesem Weinberg ist das Weingut benannt. Nur 200m von der Kupfergrube entfernt liegt der Hermannsberg, doch seine Böden und deren Charaktereigenschaften könnten nicht unterschiedlicher sein. Tonschiefer im Untergrund überweht von Löss, Melaphyr wurde vor über 100 Jahren während des Bergbaus in den Weinberg eingebracht. Ein Weinberg und ein Terroir, was in erster Linie zu Beginn verschlossene Weine hervorbringt. Nicht diese Offensichtlichkeit, nicht diese Umarmung der Kupfergrube, sondern hier kommen sehr reservierte, erhabene Weine. Natürlich auch hier biologische Weinbergsarbeit, Ganztraubeneinmaischung, nur kurze Standzeiten, Spontanvergärung, Ausbau im Holz. In der Nase hat man eine erhabene Klarheit. Gelbe Kiwi, Quitte, reife Mango, etwas Rosenblüten. Das ist fast schon verspielt blumig, würde sich da nicht die Mineralität durchschieben. Es riecht nach Dampfgrotte, salzig und frisch. Am Gaumen kommt dann Feuerstein hindurch, also Silex. Zitronengras, reife Limetten und Menton-Zitrone. Explosierende Aromatik, impulsiv und immer wieder nachhallend. Dieser Wein ist ein Extremist wie der Bastei und hat gleichzeitig diese extrem hohe Fruchtintensität, diesen deutlich größeren Druck. Das war auch 2015 schon so. Das ist ein richtiges Powerteil und trotzdem köstlich. Keine zuckersüße Nettigkeit, sondern einfach Zitrusfrüchte und mächtig Power am Gaumen. Großer Stoff, der im Stil noch kompromissloser als die Kupfergrube ausfällt. Der Weingutsregisseur und Winzer Karsten Peter ist ganz oben angekommen und wiederholt die perfekte Wertung von 2015. 100/100

Gut Hermannsberg

€/Fl.

Kupfergrube Riesling Großes Gewächs GG

26694H 2015 6er • 2018–2046 0,75l (64,00 €/l) **48,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Suckling 97

30170H 2016 6er • 2019–2047 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Auch dieser Weinberg ist natürlich biologisch bearbeitet. Die von Hand gelesenen Trauben werden eingemaischt, abgepresst, spontan vergoren und im Holz ausgebaut. Dieser Wein wird erst 2018 ausgeliefert, läuft also in Subskription. Karsten Peter möchte, wie einige wenige andere Winzer auch, seinen großen GG einfach mehr Zeit im Fass geben. Die Kupfergrube wächst auf Melaphyr, das ist vulkanisches Eruptivgestein, was vom eingebrachten Karbonschiefer überdeckt wird. Natürlich hat das was mit Kupfer zu tun. Hier lag früher ein Kupferbergwerk, und vor 100 Jahren waren unendliche Arbeitsstunden nötig um aus dem ehemaligen Kupferbergwerk und den umliegenden schroffen Felswänden einen Weinberg entstehen zu lassen. Heute erheben sich seine Terrassen rein südorientiert in die Höhe. Von Menschenhand und viel Fleiß akribisch erschaffen, brauchen sie auch heute noch extrem viel Arbeit. Ehrfürchtig steht man vor dieser unvorstellbaren Leistung der Altvorderen. Die Kupfergrube ist wahrscheinlich die herausragende Lage von Gut Hermannsberg und eine der großen Lagen der Nahe überhaupt. Nicht umsonst tummelten sich von Dönnhoff bis Schäfer-Fröhlich viele andere Größen in diesem Bereich. Nach einem Tausch von Hermannshöhle gegen Kupfergrube ist Dönnhoff raus, aber dennoch gibt es natürlich Konkurrenz. Nur ist Hermannsberg mit den besten Lagen und dem Filetstück ganz klar Nummer 1 in genau diesem Weinberg. Das Bouquet ist irrsinnig charmant. Viel tropische Frucht in Richtung Passionsfrucht und Mango. Dann aber auch subtilere Früchte wie Yuzu, grüne Mandarine. Am Gaumen schön weich und eher geradlinig, also Spannung aufbauend. Reife Orange, auch Marillen, etwas Mirabelle. Der Wein will einen umarmen. Dabei baut der Riesling Druck am Gaumen auf, zieht sich über den Mittelmund und verweilt dort. Ananas, Grapefruit, etwas Rosmarin. Die Säure ist prägnant aber nich hart, leitet den Wein. Ich glaube auf lange Sicht ist diese Trockenheit, die der Wein meist besitzt, ein Garant für die hohe Klasse dieses Weines. Er ist ungeschönt. Einer der großen Rieslinge von der Nahe und das mit beängstigender Verlässlichkeit. 97–100/100



Karsten Peter







Tim Fröhlich

Schäfer-Fröhlich

Seit 1800 betreiben Fröhlichs Weinbau an der Nahe. Tim Fröhlich bewirtschaftet zusammen mit seiner Familie das 21 Hektar große Weingut. Die Lagen mit ihren unterschiedlichen Gesteinsböden bilden das Fundament für unverwechselbare, authentische Rieslinge. Handlese von gesunden Trauben und niedrige Erträge bilden die Grundlage für Spitzenqualität. Genauso wie penible Selektion. Und ruhige Arbeit mit der nötigen Zeit. Schäfer-Fröhlich Weine stehen für einen eigenständigen Lagencharakter und präziser Mineralität. Im Keller des Weinguts Schäfer-Fröhlich wird auf natürliche Prozesse vertraut. Der Einsatz von Spontanvergärung und wilden Hefen erfordert absolut exaktes Arbeiten.



Schäfer-Fröhlich

€/Fl.

Sekt Pinot Blanc Brut

30764H 2014 6er • 2017–2030 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Weißburgunder 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Alte Reben reiner Weißburgunder bei Tim Fröhlich, das geht sonst in den „R". Die Fertigung erfolgt wie bei einem Weißburgunder. Spontan vergoren. Im Holz ausgebaut, und erst dann an Volker Raumland geliefert. Dort im Champagnerverfahren versektet. 18 Monate in der Flasche auf der Hefe. Nase und Mund sowas von extrem typisch Weißburgunder, wie ich selten einen Weißburgunder typischer hatte. Vielleicht unterstützt die Kohlensäure diesen Eindruck nochmal. Eine total salzige Mineralität auf der Zunge. Nur weiße Frucht. Weißer Pfirsich, weiße, cremige Birne. Aber in dieser totalen Reintönigkeit des Weißburgunders. Mit dieser Dichte dieses Weins, dieser unglaublichen Länge. Diese Weine aus dem Weinberg für den Weißburgunder R, also des besten Weißburgunders des Hauses. Wird etwas eher geerntet, um die Säure zu halten. Keine Phenolik. Langsam über 10 Stunden gepresst, spontan im Holz vergoren und im Holz auf der Vollhefe ausgebaut. Das Phänomenalste an diesem Champagner/Sekt ist diese unglaubliche Länge und der Nachhall. Für Minuten auf der Zunge verbleibend, und dabei gleichzeitig so unglaublich charmant. Für mich gibt es gar nicht so viele deutsche Sekte, die in dieser Klasse spielen. Ich bin schwer begeistert. Superber Stoff, auch wenn er sicher klar über 20 Euro kosten wird. Jeden Cent wert, weil er so archetypisch und einzigartig in dieser Extremausprägung der Stilistik ist. 96–97/100

Müller-Thurgau Fröhlich trocken

34324H 2017 6er • 2018–2021 0,75l (10,53 €/l) **7,90**

Müller Thurgau 90% Riesling 10% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: 50 Jahre alte Reben auf einem Plateau im Stromberg, reiner Vulkanboden, 100% Müller-Thurgau, Ertrag nur 45–50 hl/ ha, kleinbeerige, dickschalige Müller-Thurgau. Eine Seltenheit. 4 g Restzucker bei 7 g Säure und 11% vol. Alkohol. Hohe Extraktwerte, die die schmelzige Fülle und die Cremigkeit bringen. Sehr feine Nase. Schon fast Rieslingaffinität. Leichter Zitrushauch neben ein wenig sehr feiner Birne. Leichte Blumigkeit. Trotz hochreifer Trauben nur geringer Alkohol. Leichte Melone. Sehr feine, präzise Nase. Auch der Mund fein. Mineralisch-schöne Salzigkeit. Auch hier nicht die typische Müller-Thurgau-Affinität, überhaupt nicht breit sondern schlank und zart, verspielt bleibend. 90–91/100

Riesling trocken QbA

31070H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (14,53 €/l) **10,90**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Suckling 92

Lobenberg: Sehr feine, reife, weiße Früchte. Weißer Weinbergpfirsich. Leichte Blumigkeit, Jasmin, weiße Johannisbeere, schöne schlanke Birne. Feine, subtile Aromatik. Der Wein ist im Mund extrem fein und trotzdem saftig und schmelzig. Gute Cremigkeit, eine grandiose Balance, eine große Schmelzigkeit aus den hohen Extraktwerten und aus der hohen Mineralität. Feiner salziger Nachhall. Wieder diese grandiose, leicht süße, weiße Frucht. Etwas Trockenfrüchte dazu, auch ein wenig rote, süße Grapefruit, Orange, Zitrusfrüchte. An der Nahe ganz kurz hinter Dönnhoff einer der besten Gutsweine mit sensationeller Finesse und tollem Spiel. 91–92/100

Riesling trocken Vulkangestein

34133H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Vulkan- und Schiefergestein sind die beiden Zweitweine hinter den Großen Gewächsen. Der Vulkangestein kommt zu 60% aus dem Stromberg und zu 40% aus dem Felsenberg. Kaum Maischestandzeiten, spontan vergoren und bis in den März hinein auf der Hefe belassen. Vulkangestein heißt dieser Wein natürlich, weil er überwiegend von diesen extrem harten Vulkangesteinsmassen des Strombergs stammt. Feuersteinähnliche Gesteinsstrukturen. Das Rebalter liegt zwischen 20 und 35 Jahren. Diese Reben sind für das Große Gewächs aus dem Stromberg noch etwas zu jung, deswegen kommen sie in den Vulkangestein. Mitte Oktober gelesen, aus sehr steilen Parzellen. Alles sehr reif, aber durch die Kargheit des Bodens und nach vielen kühlen Nächten die pure Mineralität. Das Alter der Reben bringt dann diese Kräuterwürze und diese steinige Mineralität. Vulkangestein = tolle Würze. Alles komplett über die Traubenmühle gezogen. Das heißt angequetscht, teilweise vier bis sechs Stunden auf der Schale belassen, aber eigentlich kaum Mazerationszeit, da in diesem Jahr die Säurestruktur so perfekt war, dass man wenig mit Phenolik nacharbeiten musste. Die Extraktwerte liegen 2017 zwischen drei bis fünf Gramm über 2015 und 2016, so bei 30 Gramm. Das macht natürlich einen Großteil der

Schäfer-Fröhlich

€ / Fl.

Struktur dieses Weines aus. Die Nase extrem sponti und eben extrem Schäfer-Fröhlich. So typisch für dieses Weingut. Dazu richtige Gesteinsmassen, aber sehr fein. Dunkle Mineralität, wunderbare Krautwürze vom harten Vulkangestein. Sehr kühl, sehr elegant und trotzdem intensiv. Keine Exotik, kaum Zitrus, eher klassische Frucht wie Apfel, Birne, etwas Melone. Eben mit dieser Fülle an Schiefermineralik und Vulkanbodenmineralik unterlegt. Die Weine bleiben bis Ende April auf der Feinhefe. Das merkt man ihnen an. Die Weine haben also eine superbe, cremige Fülle. Auch hier im Mund komplett europäische Frucht und dabei kaum Zitrus. Die schön reifen Trauben mit der großen Frische der kühlen Nächte bis September lassen das Vulkangestein am Ende qualitativ sogar leicht oberhalb von 2016 enden. Weil er einfach etwas mehr Wumms hat, etwas mehr Ausdruck in der schwarzen, kühlen, steinigen Stilistik mit sehr schöner Länge und mehr süßer Frucht. Das ist kein ganz großer Wein, aber weil die Komponenten so gut passen, setz ich ihn leicht höher als 2016. 94 – 95+/100



Tim Fröhlich

Bockenauer Riesling trocken Schiefergestein

30766H 2016 6er • 2017 – 2030 0,75 l (25,20 €/l) **18,90**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Suckling 93

34132H 2017 6er • 2018 – 2031 0,75 l (25,20 €/l) **18,90**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Er kommt zu 100 % aus dem Felseneck. Also der glasklare Zweitwein eines der besten GGs der Nahe. Blauer Schiefer mit Quarzit als Untergrund. Eine sehr kühle Lage. Noch vor dem Stromberg Tim Fröhlichs beste Lage. Die Reben sind hier 30 bis 35 Jahre alt. Aufgrund der Kühle der Septembernächte konnte Tim Fröhlich bis tief in den Oktober mit der Ernte abwarten. Die Weine wurden aber nicht überreif, die alkoholischen Werte waren immer noch okay. Die Kühle hat ihm das alles erlaubt. Das gibt eine unglaubliche Komplexität in die Weine. Die Phenolik wurde länger, eleganter und seidiger. Die Kühle des blauen Schiefers dominiert hier den Wein. So kommt er mit ganz dunkler Aromatik. Holunder, ganz feine Reduktion, totaler Sponti-Touch. Der Wein ist komplett als Ganztraube gemahlen und dann nach nur kurzer Standzeit abgepresst und spontan vergoren. Der Wein wird zum Teil im Halbstück, zum Teil im Stahl ausgebaut. Er bleibt bis Ende April auf der Vollhefe. Der Gripp musste aber unbedingt gehalten werden, da die Frucht aus 2017 ja so reif war.

Die Nase ist ziemlich anders als die des Vulkangesteins, der ja von diesem harten Porphyrgestein und Feuerstein kommt. Hier auf dem blauen Schiefer sind wir fast moselanisch, fast Clemens-Busch-artig. Das ist schon ziemlich famos, was dieses Schiefergestein schon allein in der würzigen, kühlen, dunklen Nase darstellen kann. Und das hat richtig Zug. Auch diese immense Schiefrigkeit im Mund. Wow, sehr viel Kumquat, sehr viel rotfarbige Frucht. Das Ganze unterlegt mit einer satten Quitte. Wenig klassischer Zitrus. Mehr schlanke Birne neben der Quitte. Und dann kommt immer wieder dieser feuchte, dunkle Stein mit einer feinen Salzspur. Ich bin bei diesem Wein, anders als beim Vulkangestein nicht ganz sicher, ob er den schicken, eleganten 2016er übertreffen kann. Ein phänomenaler Zweitwein ist er allemal. Ich denke trotzdem, dass er ganz knapp nur gleich mit dem 2016 rauskommt, der einfach so abgespact schick dabei war, der die gleiche Tiefe hatte, aber sie besser versteckte. Hier kommt alles direkt schon von vorne. Etwas lauter, irgendwo zwischen 2015 und 2016. 96/100





Weissburgunder trocken R

30745H 2016 6er • 2018 – 2032 0,75 l (46,67 €/l) **35,00**

Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 94

Lobenberg: Der Weißburgunder „R“ kommt aus roten Schiefergestein-Steilllagen. Eine Auslese der kargsten Teile des Weinberg und der ältesten Rebstöcke, eine Weinbergsselektion. Ganztraubeneinmaischung und lange Maischestandzeit, dann Abpressen der Trauben, reine Spontanvergärung, überwiegend im Barrique. Verbleib auf der Hefe bis zum Sommer. Keine BSA, um die Lebendigkeit zu erhalten und um nicht zu breit zu werden. Rebalter über 45 Jahre, der Rebberg gehört zum Stromberg, hat aber einen etwas weniger steilen Talkesselbereich. Leichte Filtration, da kein BSA geschieht. Bei einer Blindverkostung würde man diesen Weißburgunder vielleicht eher südlicher zuordnen. Er hat zwar eine immense Frische im Mund, aber auch eine hohe Mineralik und einen sehr burgundischen Angang. Tolle Salzigkeit! Durch das Verhindern der Malo bleibt die Mineralik und Salzigkeit mit knackiger Säure besser erhalten. Die Cremigkeit ist traumhaft schön. Und trotzdem kommen in der Mitte auch rote Früchte wie Cassis, Sanddorn, Hagebutte. Tolles Spiel, grandioser Nachhall. Sehr rauchig durch die Spontanvergärung. Traumhafte Harmonie! Bei allem Druck, bei aller indikathaften Ausgestaltung extrem trinkig, so soll es sein wenn ein großer Wein auch noch extrem lecker und charmant ist. 97 – 98/100



Deutschland · Nahe



Familie Fröhlich





Schäfer-Fröhlich

€/Fl.

Riesling Großes Gewächs Frühlingsplätzchen GG

31458H 2016 6er • 2018–2040 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 96 Meininger 95 Parker 95 Jancis Robinson 18

34131H 2017 6er • 2019–2041 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Das in Monzingen gelegene Frühlingsplätzchen steht komplett auf rotem Schiefer. Mit die ältesten Reben, die Tim Fröhlich überhaupt hat – 55 bis 60 Jahre. Sehr tief unten hängende Trauben. 2012 hat er den Weinberg so umgestellt. Neue Pfähle, neue Drahtrahmen, Laubwand etwas weiter nach oben gezogen. Die Nase ist Tim Fröhlich, so gar nicht zu verkennen. Aber die Nase ist auch dieser Rotschiefer. Und Rotschiefer bringt in der Tat auch ein bisschen rote Frucht mit, Preiselbeere und rote Johannisbeere. Dazu diesen totalen Terroir-Abdruck, der für Tim Fröhlich so typisch ist. Echt intensiver Stoff in der Nase. Keine Exotik, keine Botrytis, eindeutig und klar. Im Mund ein bisschen Kumquat und wieder ein bisschen Preiselbeere. Und deutlich einen Touch kräftiger, und trotzdem bleibt es durch den harten Schiefer extrem fein mit einer wunderbaren Würze. Ganz eigenständige Rotschieferwürze. Feine Rauchigkeit, feine Länge. Kumquat und Orangenzesten ziehen sich einfach hinten raus mit diesem Salz. Das ist schon faszinierend wie anders das Frühlingsplätzchen von Tim Fröhlich im Gegensatz zu dem Exemplar von Schönleber wirkt. Power gegen lieb. Beide toll, aber eben ganz anders. In einem warmen Jahr, in einem reifen Jahr wie 2017 kommt der Stil von Tim Fröhlich dem Frühlingsplätzchen natürlich entgegen, denn dann kann aus einem tendenziell lieben Wein ein großer und kraftvoller Wein werden. Und das ist hier eindeutig der Fall. Ich finde, das Frühlingsplätzchen steht Stromberg und Felseneck nicht so sehr nach. Liegt eindeutig oberhalb der Kupfergrube. Gefällt mir extrem gut. Der Extraktwert beträgt sagenhafte 35 Gramm und deshalb ist es dann auch so wichtig den Lesezeitpunkt richtig zu treffen, die Frische zu erhalten. Denn der Extrakt bringt schon eine wunderbare Süße mit. 98–100/100

Riesling Großes Gewächs Stromberg GG

30769H 2016 6er • 2020–2044 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20 Meininger 96 Parker 96 Suckling 95

32522H 2017 6er • 2021–2045 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Der Großteil der überwiegend wurzelechten Reben des Strombergs ist 80 Jahre alt, teilweise sogar älter. 100% Porphyr, schwarzes Vulkangestein, Feuerstein, sehr dichte und nicht flurbereinigte Parzellen. Steillagen und sehr terrassierte Teile wechseln sich ab. Hartes Vulkangestein wie Feuerstein. Der Stromberg ist felsiger und steiler als die Kupfergrube. Ca. 2 Hektar. Vom Stromberg gibt es nur zwischen 4.000 und 5.000 Flaschen. Der Stromberg ist für mich immer seit vielen Jahren der zweitbeste Wein von Tim, hinter dem Felseneck. Und per Luftlinie, das war mir bisher gar nicht so klar, ist der Stromberg nur 500 Meter vom Felseneck entfernt. Und das Felseneck ist dann komplett blauer Schiefer auf Quarzit. 2017 ist im Grunde ein sehr reifes Jahr, was aber durch die Kühle des Septembers, durch die sehr kalten Nächte geprägt war. Die Lese führte Tim Fröhlich erst Ende Oktober durch. Durch die Kühle konnte er warten. Und trotzdem sind wir nur bei 12,5% Alkohol, etwas über 90 Öchsle bei der Lese. Das ist eine der faszinierendsten Nasen an der Nahe überhaupt. Stromberg und Felseneck müssen immer um die Krone in diesem Weingut kämpfen. Der blaue Schiefer vom Felseneck gewinnt zwar recht häufig, aber im Grunde stehen sie sich in nichts nach, weil dieser Stromberg, der eigentlich wie eine Geröllhalde in den Alpen aussieht und nur aus Stein besteht, auch faszinierende Unikate hervorbringt. Klassische Sponti-Nase von Tim Fröhlich. Die Nase kann man gar nicht verwechseln. So wie von Winning in der Pfalz, so hat Schäfer-Fröhlich an der Nahe ein Alleinstellungsmerkmal in der Nase, und zwar nicht nur als Fassprobe, sondern auch und gerade nach vielen Jahren. Bei Schäfer-Fröhlich weiß man immer was einen erwartet: Sponti, klare Mineralität, satte Schärfe, Süße nur aus dem Extrakt und schiere, salzbeladene Frucht. So kommt auch dieser Stromberg daher. Keine Botrytis, keine Exotik in der Nase, nur Felsen mit etwas Quitte. Mit viel Tee. Schon viel Salz in der Nase, und auch da schon diese wunderbare Extraktsüße. Über 35 Gramm. Das macht dann trotz des geringen Alkohols von 12,5% diese feine, aber deutliche Süße im Hintergrund. Denn der Restzucker liegt hier unter 4 Gramm. Gott ist dieser Mund puristisch, wobei er das 2016 auch schon war. Was unterscheidet 2016 nun von 2017? Die Frucht ist vielleicht ein kleines bisschen lauter, ein bisschen vordergründiger 2017. Nicht besser, aber etwas besser dem Sponti-Ton von Tim Fröhlich entgegenkommend, besser das Extreme ausgleichend. Soooo überwältigend. Mehr zu 2015 als zu 2016 tendierend. Auf der einen Seite ist er messerscharf, auf der anderen Seite laut und voll und fruchtbeladen mit grandioser Länge. Ganz persönlich fand ich dieses megaschicke aus 2016 vielleicht noch einen Hauch schicker. Aber wir sind hier in der absoluten Oberliga des Jahrganges angelangt. 99–100/100

Schäfer-Fröhlich

€ / Fl.



Riesling Großes Gewächs Kupfergrube GG

32521H 2017 6er • 2020 – 2043 0,751 (60,00 €/l) **45,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Die Kupfergrube steht komplett auf Porphyr-Gestein. Das ist hartes, dunkles Vulkangestein. Früher gelesen als die anderen Großen Gewächse, da Tim Fröhlich einfach keine weichen Trauben während der Ernte möchte. Reif, aber sie müssen knackig bleiben. Er möchte die Spannkraft erhalten. Das merkt man bei diesem Wein. Der Sponti-Ton kommt nicht so stark raus wie im Stromberg oder im Felseneck. Gelesen mit 95 – 96 Öchsle. Das Gestein ist dunkelgrau. Durch die Amphitheater-Lage hier ist es allerdings wärmer als im Stromberg. Deswegen die frühere Ernte. Die klassische Tim-Fröhlich-Nase mit ihrer Sponti-Note kommt dennoch durch. 2017 – und das war 2016 aber auch schon der Fall – kaum Zitrus-Noten. Eher europäische gelbe und weiße Frucht. Der Mund ist wirklich irre. Ich finde ihn zwar deutlich hinter Stromberg und Felseneck, aber er ist seeehr individuell. Er hat sehr viel Kumquat, ein bisschen rötliche Frucht und Anis und Fenchel, aber dann auch wieder sehr viel Vulkangestein. Länge, Salz, ohne jetzt zu dieser ganz großen Gesamtharmonie wie die beiden Tops aufzulaufen. Aber ein kleiner Extremist. Ausdrucksstarker Wein mit großer Länge und keine Exotik, da das Lesegut total gesund war. Restzucker liegt so um die 4 Gramm mit knackiger Säure. 97 – 99/100



Riesling Großes Gewächs Felseneck GG

32520H 2017 6er • 2021 – 2045 0,751 (64,00 €/l) **48,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das Felseneck ist Tim Fröhlichs größte Lage. Fast 8 Hektar, worauf nicht nur das Große Gewächs, sondern auch der Zweitwein „Schiefergestein“ und die Süßweine wachsen. Ein einziger, großer, sehr steiler Hang. Die Hanglage des Felsenecks beträgt bis zu 70 % und ist dann nicht mehr zu Fuß, sondern nur noch mit dem Seilzug zu bearbeiten. Nur die unteren 50 % der Lage gehen noch zu Fuß. Komplett blauer Schiefer, ein sehr kühler Untergrund. Trotzdem eine sehr warme, Süd-exponierte Lage. Der älteste Weinberg hier. Nicht terrassiert. Die langen Reihen werden manchmal durch Zwischenmauern unterbrochen. Die ganzen Reihen liegen in Hangrichtung, also längs, dadurch werden die Trauben, trotz der totalen Südexposition durch das Laub geschützt. Bei Querterrassen würde es sehr heiß werden und verbrennen. Hier sind wir in der Spitze der Weine von Tim Fröhlich angekommen. Felseneck ist zwar mit der größte Weinberg den Tim Fröhlich hat, aber gleichzeitig auch mit sein spektakulärster. Diese Gesteinskombination im Untergrund gibt eine unglaubliche Würze. Sein Vorteil gegenüber dem Stromberg ist, dass er ein bisschen komplexer ist und ein paar mehr Facetten zeigt. Der Stromberg ist sicherlich der monolithischste von Tims Weinen. Hier im Felsenecken haben wir eben nicht nur feuchten, blauen Schiefer und Sponti-Nase. Sondern hier haben wir eben auch ein bisschen schwarze Frucht. Blüten, Vergissmeinnicht, multikomplex und sehr aromatisch. Im Mund wie alle 2017er ein bisschen lauter, ein bisschen mehr vorne mit der süßen Frucht als es 2016 gewesen ist. 2016 wird fast nirgendwo übertroffen, aber manchmal in anderer Stilistik doch erreicht. Ich finde 2016 einfach so megastylisch. Der 2017er hat genauso viel Kraft, und vielleicht hat er noch einen Tick mehr Würze. Sicher mehr süße Frucht. Die Intensität ist wirklich fast dramatisch. Auch hier kommen ein bisschen rote Früchte. Kumquat ist vielleicht in diesem Jahrgang sehr deutlich vertreten, auch Piment-Pfeffer. Auch die leicht ins rötliche changierende, orangelige Frucht. Dazu kommt dann immer wieder Stein, als ob man ein Stück blauen Schiefer im Mund hat mit dieser Salzigkeit und vor allem dieser Felsigkeit. Er ist nicht ganz so extrem im Ausdruck wie der Stromberg, sondern er zeigt auch hier wieder Elemente europäischer Frucht. Mit Optimismus süßen Bratapfel und feine, sogar fast süße Quitte. Auch Litschi und ein bisschen Marille. Um dann sofort wieder von Stein überrollt zu werden. Aber dieser Wein ist sooo saftig, saftiger als der Stromberg. Intensiver in der Frucht, und er deutet schon heute grandiosen Trinkfluss an. Und hinten raus kommt dann nochmals eine unheimlich kräutrige Minze. Dieser 2017er muss sich bei Fröhlich nur mit dem gleichen 2016er messen. Vielleicht ist 2017 sogar genauso fein. Auf jeden Fall sind das die beiden besten Weine und Jahrgänge, die Tim in meiner Sicht bisher gemacht hat. 100/100



Felseneck Riesling Kabinett · fruchtsüß

34495H 2017 6er • 2019 – 2053 0,751 (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100 % • 8,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Pirmin Bilger 18

Lobenberg: Der Kabinett von Tims bester Lage kommt vom blauen Schiefer. Der Wein hat 7,5 % Alkohol und etwas über 40 Gramm Restzucker. Bewusst früh gelesen, um die Frische zu erhalten. Typische Sponti-Nase. Die Frucht ist famos, sie kommt sogar durch die Sponti-Note hindurch. Aprikosenkerne und leicht grünlich schimmernde Aprikose. Das ergibt eine grandiose Nase zusammen mit dem blauen Schiefer. Das ist der Teil im Weinberg Felseneck, wo es um die Biegung des geschwungenen Berges herum geht – also um





Tim Fröhlich

Schäfer-Fröhlich

€ / Fl.

die Südexposition herum. Tim vertritt die Ansicht, dass es unbedingt physiologische Vollreife braucht, und dass gerade ein Kabinett unbedingt aus einer Spitzenlage kommen muss, um das volle Potenzial zeigen zu können. Dieses Felseneck hat genau die nötige Reife und trotzdem dieses tolle Spiel. Vor allem diesen Terroir-Abdruck. Unglaublich viel vom blauen Schiefer, und gleichzeitig wunderschöne, leckere, reife Frucht. Auch hier wieder Kumquat und Pimentschärfe. Das ist sie, Kumquat, die pikante Frucht des Jahres. Leichter Süßholzton darunter, Zitronengras. Leicht, verspielt. Die 40 Gramm Zucker hätte ich nie so eingeschätzt. Ich hätte es für viel niedriger gehalten. Das liegt an dieser Lebendigkeit dieses Jahres. Kabinett braucht Terroirabdruck, braucht Mineralität, braucht volle Reife, aber brauch gleichzeitig kühle Böden. Und das ist im Felseneck ziemlich perfekt. Dieser Kabinett gehört zu den ganz Großen, die es dieses Jahr einige Male gibt. Das sind zwar nicht so sehr viele, aber wenn ich es am Ende zusammenzähle bekomme ich wahrscheinlich schon ein Kabinett-Probierpaket in Perfektion hin. Dieser Wein hier wird ganz sicher wichtiger Bestandteil davon sein, ein Flagship der Kabinette. Richtig schicker, spannender, Terroir-getriebener Kabinett mit wunderbarer Frucht und Frische zugleich. Anspruchsvoll und aufgrund seiner wunderbaren Saftigkeit einfach mit einem genialen Trinkfluss. Das tut nie weh, und man trinkt die Flasche ganz sicher auch ohne Hilfe eines Freundes ganz alleine aus. 96–97+/100

Riesling Felseneck Spätlese Goldkapsel · fruchtsüß

34496H 2017 6er • 2020–2047 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Riesling 100 % • 7,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Die Goldkapsel ist aus den ältesten Reben des Felsenecks. Es gibt auch eine normale Spätlese. Die Parzelle für die Spätlese und die Spätlese Goldkapsel sind 65 Grad steil. Der Unterschied ist eben, dass in der GK nur die alten Reben sind. Die Reben wurzeln tiefer und das führt dazu, dass die Intensität dieser Spätlese so dramatisch höher ist im direkten Vergleich mit der normalen Spätlese. Nicht mehr Zucker, aber die Säure ist präsenter und trotzdem reifer. Im Jahr 2016 war das eine ganz große Spätlese des Jahres. Aber das eben in einer anderen Ausprägung: in dieser filigranen, verspielten Art und in dieser tänzerischen Art, die für die Weine von Tim Fröhlich so typisch ist. Jetzt aber kommt 2017! Ich war schon so geflasht vom Felseneck Kabinett, was ich auf jeden Fall aufnehme – und ich hoffe jetzt auf die Goldkapsel. Kann sie 2016 wiederholen? Ich habe zuerst die Spätlese Felseneck ohne Goldkapsel probiert. Am gleichen Tag geerntet. Mit dem Ergebnis, dass wir bei der GK wegen der alten Reben einfach noch mehr Zug in der Nase haben. Eine leicht höhere Phenolik, die Sponti-Nase ist deutlicher. Aus der etwas lieberen normalen Spätlese wird hier eine ganz aufregende Spätlese. Gar nicht wie ein Süßwein in der Nase. In diesem deutlichen blauen Schiefer-Terroirabdruck geht das locker für ein feinherbes GG durch. Wow, was für eine Nase. Und das soll jetzt eine Spätlese sein? Extrem dunkler Mund. Enger, feiner, spannender, sehr viel athletischer als die normale Spätlese. Ja, fast kein Vergleich. Unglaubliche Spannung in dieser grandiosen, blauschiefrigen Terroirspannung. Der Wein ist trotz seines Zuckers saftig trinkbar. Voller Spannung, fein tanzend. Ein Trinkwein, fast ein Essensbegleiter, so unglaublich schick ist er durch seine Spannung und seine Mineralität und Säure. Eine Primaballerina der absoluten Oberklasse und auf dem gleichen Level wie 2016. Was für eine raffinierte und geniale Spätlese. Ich bin total hin und weg. 100/100





Felseneck Riesling Beerenauslese · fruchtsüß

34497H 2017 6er • 2019–2040 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Riesling 100 % • 7,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Diese Beerenauslese ist dann schon die Quadratur des Kreises. Erstaunlicherweise kommt die Sponti-Nase trotzdem, obwohl wir diese reiche, süße Frucht haben. Hier gab es aber keinen Pilzbefall, keine feuchtearme Botrytissüße, sondern eher rosinierte Trauben. Auf dem Felseneck dauernd unter Wind stehend, ein Weltmeisterattribut dieser grandiosen Lage, langsam eingetrocknete Beeren. So eine völlig andere Süße in dieser BA als wenn es durch Botrytis wäre. Nämlich clean und sauber, keine Bitternote. Keine Petrolnote. Einfach glasklare, tänzelnde Frucht schon in der Nase. Ultrafein im Mund. Eine BA, wie ich sie vor Tagen bei Fritz Haag in der Brauneberger Juffer hatte. Eine trinkbare Beerenauslese. Man schluckt es hinunter, man kann es fast essensbegleitend zur Gänseleber nehmen. Gott, ist diese BA schön, saftig und lang. Trotzdem vom Zucker überhaupt nicht erschlagen. Die Säure und die Mineralität vom blauen Schiefer hält das Ganze in einer wunderbaren, filigranen Balance. Ich persönlich bin zwar der totale Fan des Kabi und der Spätlese Goldkapsel, aber ich gebe zu, dass diese Beerenauslese mit zum Feinsten gehört, mit zum Filigransten und Tänzelnsten, was ich an BA in meinem Leben getrunken habe. Haag BA und Schäfer-Fröhlich BA sind für mich vielleicht neben oder gar vor Dönnhoffs Granaten die beiden absoluten Süßwein-Highlights des Jahres. 100/100







Caroline Diel

Schlossgut Diel

Von der Nahe kommen nicht nur einige der besten Rieslinge des Landes, auch die weißen und roten Burgundersorten gehören zur Crème de la Crème. Und damit nicht genug, innerhalb der Rieslinge gibt es aufgrund der extrem unterschiedlichen Terroirs vulkanischen Ursprungs alle möglichen Stilistiken, von puristisch bis üppig und fett. Mit dem Schlossgut Diel, heute im Weinausbau und im Weinberg verantwortlich geleitet von Caroline Diel, haben sie die extremen Unterschiede in der Stilistik der Nahe im Glas. Und es ist nicht verwunderlich, dass Caroline Diel als Nachfolgerin der schillernden Figur des Armin Diel, der sich seine Meriten und seine Feinde mit glasklaren Restaurant- und Weinkritiken redlich erworben hat, die buntere Palette von Weinen hervorbringt. Man darf anerkennen, dass hier auf dem Schlossgut Diel mit die besten Weine Deutschlands auf die Flasche kommen! Kollegen attestieren dem Weingut inzwischen eine der Top-Stellungen innerhalb der deutschen Winzer. Sogar innerhalb der drei Spitzenrieslinge der absoluten deutschen Oberklasse gibt es aufgrund des sehr unterschiedlichen Terroirs den Stil der Mosel, des Rheingau und sogar der Pfalz. Den Pinot Noir „Caroline“ würde man zumindest aus dem Kaiserstuhl vermuten, den weißen „Cuvée Victor“ kann man auch ohne Probleme als Batard Montrachet ansehen. Im Bereich der Sekte ist das Weingut Diel meiner Meinung nach sogar noch vor Raumland Deutschlands Nummer 1 – nur Diel bewegt sich so sicher und beständig auf Champagner-Niveau! Was alle Weine des Schlossgut Diel eint, ist ihr ungeheurer Schmelz und das fast wollüstige Trinkvergnügen, und das gilt schon für den einfachen Gutsriesling.

Schlossgut Diel

€/Fl.

Riesling Sekt Brut

28782H 2009 6er • 2012–2022 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Knackiger, sehr kühler Wein mit deutlicher Cassisnote in der Nase und im Mund. Dadurch bekommt der Sekt extrem viel Charme, macht viel Spaß. Im Tank vergorenen Wein, 6 Monate auf der Gärhefe, nach der Filtration mit Zuckerhefedosage. 92 Monate auf der Hefe gelegen. Leichter Briocheton in der Nase, dezente aber vollreife Birne dazu. Ein schöner Hauch vom neuen Holz ist auch zu vernehmen. Zitronengras kommt langsam immer mehr in den Vordergrund, im Hintergrund etwas Quittengelee und wieder Cassis. Dieser Sekt ist ja brut und so schmeckt er dann auch. Mit cremiger Fruchtigkeit, einem feinen aromatischen Nachhall, der von guter Struktur und edler Mineralität gestützt wird. Eine Referenz unter den deutschen Sekten und in dem Preisbereich nicht zu schlagen! 93–94+/100

Riesling Sekt Brut Goldloch

34669H 2008 6er • 2018–2035 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Dieser Sekt liegt 92 Monate auf der Hefe zur Flaschengärung und wird danach erst degorgiert. Die Lage Goldloch kommt mit einer klassischen Weinbereitung aus einem perfekten Sektjahr. Fein, mineralisch. 2008 ist schon als Weinjahr der legitime Vorgänger von 2016, also ein großes, feines Jahr ohne Überreife, wie es sich für einen guten Sekt gehört. Der Wein ist klassisch vinifiziert. Im Stückfass ausgebaut und erst danach zur Versektung in die Flasche gegeben. Die Nase ist verblüffend und diese Goldloch Cuvée ist



Deutschland · Nahe



Familie Diel

Schlossgut Diel

€/Fl.

qualitativ durchaus auf den Spuren der Burgunder-Cuvée Mo Reserve, die es ebenfalls als 2008er gibt. Ein Angriff auf die Vormachtstellung. Die Nase ist Wein. Purer, wunderbarer Wein. Und dann vom langen Hefelager in der Flasche eine wahnsinnige Brioche-Note. Läuft über Biskuit, sehr feiner Honig, Quitte. Feine Birne und Apfelnote, aber Quitte, Honig und Brioche überwiegen ganz klar. Dazu kommen rote Johannisbeere und ein guter Schuss Cassis. Das ist eine wahnsinnige, aromatische Cuvée. Im Mund dann typisch 2008. Auf der einen Seite so unglaublich fein, so unglaublich zart und so mineralisch verspielt. Auf der anderen Seite aus dem langen Hefelager eine irre Fülle. Auch hier wieder dieser leichte Cassis-Ton. Johannisbeere neben der Quitte und der feinen Birne. Und dann aus dem Extrakt, und ebenfalls aus dem langen Hefelager, eine wunderbare Süße. Wie es besser nicht sein kann. Dieser Sekt ist trotz des langen Hefelagers eindeutig zu jung. Jetzt degustiert im Jahre 2018. Ich würde ihn auf jeden Fall nochmal 4–5 Jahre weglegen. Er wird ein langes Leben vor sich haben. Es ist aus einem perfekten Sektjahr einer der großen deutschen Sekte. Ich bin ziemlich geflasht und bewerte ihn gleich hoch wie die Cuvée Mo aus 2008. 96+/100



Sekt Brut Reserve Cuvée Mo

26138H 2008 6er • 2015–2028 0,75l (64,00 €/l) **48,00**

Pinot Noir Pinot Blanc • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Pirmin Bilger 19 Weinwelt 93

Lobenberg: Eine Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Blanc. Auch 92 Monate auf der Hefe. Der Wein wurde vinifiziert im Barrique. Überwiegend gebrauchtes Holz. Dann die 92 Monate auf der Hefe in der Flasche. Jetzt haben wir das große Problem, dass Diel zwei grandiose 2008er Sekte vorstellt. Einerseits das Goldloch, der Riesling-Sekt, der wirklich phänomenal war nach 92 Monate Hefelager und Holzfassausbau. Und nun eine Champagner-Version Cuvée Mo aus Burgundersorten. Das ist natürlich eine tolle Ergänzung, und das ist ein völlig anderer Wein. Die Nase ist noch deutlich mehr in die Cassis-Richtung gehend. Recht massiv. Cassis, Pfirsich, Aprikose. Schöne Preiselbeeren dazu. Unglaublich dicht und reich. Richtig viel Druck im Mund aufbauend. Schiebend. Auch hier wieder Cassis und Preiselbeere, die ganz besonders hervorsticht. Stark in die rote Frucht gehend. Wahrscheinlich mit verbundenen Augen als Rosé-Sekt definiert. Aber er ist klar und brillant. Langer Nachhall vom langen Hefelager. Schöne Salznote. Dieses insgesamt schlanke, perfekte Sekt-Jahr bringt eben genau das, was fette Jahre nicht können. Der Wein hat einen irren Nachbrenner, braucht aber Zeit. Ich würde ihn genau wie das Goldloch sicherlich 3 bis 4 Jahre noch nicht anfassen. Dafür hält er lange. Ich setze ihn auf den gleichen Level wie das Goldloch, auch wenn er die Spitzencuvée des Hauses Diel ist. Auf jeden Fall gehört dieser Sekt zusammen mit dem Goldloch aus 2008 zur aller ersten Reihe der Sekte Deutschlands. 96–97/100

Diel de Diel

31373H 2016 6er • 2017–2020 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Pinot Gris Riesling Pinot Blanc • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Charmante und doch knackig frische Cuvée mit wirklicher Zech-Qualität, Trinkspaß ohne Ende und ohne Reue. 89–90/100





Riesling trocken Nahesteiner

30781H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Suckling 90

Lobenberg: Der Nahesteiner Riesling ist der klassische Gutswein des Hauses. Nahesteiner ist eine Fantasiebezeichnung. Kommt aus allen Lagen bei Diel. Dieser Wein ist so extrem typisch Nahe und gleichzeitig so extrem typisch für 2016 sowie für das Weingut Diel. Steht für alles, was Diel wirklich repräsentiert. Viel weiße Frucht, viel cremiger Schmelz. Melone über weißem Pfirsich, sehr schöne Birnen-Aromatik, der von 2016 so bekannte Bratapfel. Alles fein verwoben und schwebend. Die klassische Riesling Zitrus Aromatik in der Nase kaum zeigend. Höchstens ein wenig Tee und Zitronengras. Der Mund greift das Jahr 2016, greift die Nahe wieder auf. Die Nahe mit dieser Präzision, aber gleichzeitig viel ausgeprägterem Körper als die Mosel. Die Nahe ist schon das richtige Bindeglied zwischen Mosel und Pfalz. Hat von beiden Regionen Elemente und das drückt sich in diesem Nahesteiner perfekt aus. Weiße Frucht, cremiger Schmelz. Fast ein wenig an die Weine von Christmann erinnernd. Und dann, fast moselanisch, diese schöne Säure. Jetzt kommt auch langsam weiße Grapefruit dazu. Es bleiben aber weißer Pfirsich und Birne als Dominante. Toll verwoben, sehr reife Säure und cremige Extraktsüße. Trotzdem frisch, tänzelnd, aber im Grund von der Struktur etwas näher an der Pfalz als an der Mosel. Das macht richtig Freude. 2016 ist in der Nahe so burgundisch ausgefallen in dieser Kombination. Ideales Jahr für die Nahe, die sich, zusammen mit der Pfalz, als burgundischste Region Deutschland etabliert. Toller Wein. 93/100

Schlossgut Diel

€/Fl.

Riesling trocken Dorsheim

30782H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Gerstl 18 Suckling 92

Lobenberg: Dorsheim ist Pittermännchen, Burgberg, Goldberg. Das sind die besten Lagen von Diel und dieser Dorsheim ist, wie auch der Eierfels, ein Teil der Spitzenlagen. Nicht der glasklare Zweitwein der Großen Gewächse, denn das ist der Eierfels, sondern die etwas jüngeren Reben aus den gleichen, perfekten Lagen. Gegenüber dem Nahesteiner ist der Dorsheim deutlich erwachsener. Zeigt eine große Erhabenheit. Auch hier, jahrgangsspezifisch, wenig Zitrus sondern eher weiße und gelbe Frucht. Sehr traubig. Die Weintraube selbst ist die Dominante in dieser fruchtigen Nase. Darunter Assam Tee, ein Hauch Zitronengras. Aber sehr fein, und auf der einen Seite die Erhabenheit wieder aufgreifend, auf der anderen Seite dann aber viel Gripp zeigend. Die Säure ist komplett reif, aber sehr präsent. Wird eingebunden von der schönen Extraktsüße des Jahrganges. Fein verwoben. Typisch Nahe in dieser Vollmundigkeit. Die Nahe als perfektes Bindeglied zwischen Mosel und Pfalz. Hat eben genau den Körper, denn die Mosel nicht hat, und nicht haben kann. Das macht den Wein rund, und trotzdem hat er diese wunderschöne, reife Säure und Frische. Dazu aber eben auch die Kraft der Nahe. Das passt ziemlich gut. Das ist ein viel erwachsener Wein als der Nahesteiner. Das ist der klar größere Riesling. 94+/100



Riesling Eierfels

30783H 2016 6er • 2017–2031 0,75l (25,33 €/l) **19,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Suckling 93

Lobenberg: Kommt nur aus Burgberg und Goldloch. Hier sind Kiesel und Quarzitböden. Das Pittermännchen wurde herausgelassen, weil dort mit Schiefer ein anderer Untergrund den Wein total verfälschen würde. Eierfels ist der Zweitwein dieser beiden Lagen. Der Wein ist benannt nach dem, zwischen beiden Lagen liegenden großen Felsen, der wirklich wie ein Ei dazwischen liegt. Dieser Eierfels ist nicht aus jungen Reben, sondern in der Tat deklassierter Grand Cru. Also die klassisches Zweitwein Variante. Eine Fassauswahl aus den GGs. Bei Diel eigentlich immer der Hammer, weil es preislich so interessant ist, und genau den Charakter von Burgberg und Goldloch wiederspiegelt, und häufig in der Qualität nicht weit entfernt ist. 2016 gibt es diese wunderschön cremige Nase mit überwiegend weißer Frucht. Dichter Tee, Zitronengras, Bratapfel, etwas Birne und Melone. Keine Exotik, blitzsauber, keinerlei Botrytis. Der Mund überrascht. Ich hätte jetzt eine unglaublich Wucht und Power erwartet, aber in Wirklichkeit ist der Wein sehr fein, sehr erhaben. Zeigt Größe. Das darf durchaus als Großes Gewächs durchgehen. Ist spielerisch, leicht, leichtfüßig. Die Säure ist präsent, aber total reif. Nichts läuft Richtung Zitrusfrucht, sondern alles bleibt auf weißer Frucht. Ein bisschen Mango kommt dazu. Verhalten, perfekt verwoben. Die Extraktsüße dazu. Das ist so gar kein Kracher, wie der Eierfels es durchaus sein kann, sondern ein feiner, großer Wein mit viel Tiefgang und Substanz, fantastischer Länge und Mineralität. Alles passt, alles ist auf einem höheren Niveau. Das ist ein Eierfels, wie er so gut noch nie in einem Glas vor mir stand. Das ist ein wirkliches Großes Gewächs, aber eben abgestuft. Wie der Schieferstein bei Fröhlich ein Muss-Kauf in dieser Preisregion. 97/100



Dorsheim Goldloch Riesling Großes Gewächs GG

30785H 2016 6er • 2019–2034 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20 Gault Millau 98 Suckling 96

32514H 2017 6er • 2018–2040 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Das Goldloch steht auf Kieselstein und Lehm, über Urgestein aus der Permzeit. Dieses Urgestein ist vor Jahrmillionen unter hohem Druck als Presskonglomerat aus verschiedenen Steinen, Erden und Sänden entstanden. Harter Pressfels. Und in diesem wurzeln dann die Reben des Goldloch. Und so kommt die Nase: Rauchig, würzig. Nur kurze Maischestandzeiten. Es wird vorher angequetscht. Dann steht die Maische bis zu maximal 12 Stunden, dann abpressen und spontane Vergärung im Holz. Der Ausbau geschieht in Stückfässern. Die Nase dieses Weins schon wie 2016 klar die beste GG-Nase des Hauses. Goldloch stellt sich immer mehr als die Nummer-1-Lage heraus, auch wenn der Burgberg inzwischen auf eine 24-monatige Fasslagerung umgestellt wird und nicht das Goldloch. Aber schon beim 2008er Sekt wird klar, wie großartig die Lage Goldloch ist, wie sehr diese Feuerstein-/Kieselsteinthematik in den Wein rein geht. Feine, rauchige Mineralität und so eine eigene Würze. Rote Spuren von Cassis und Preiselbeere über Quitte. Wenig Zitrusaromatik. Eher europäisch gelbfruchtig bleibend, mineralisch, lang. Dieser Feuerstein, wie in einem großen Silex von Dageneau, zieht sich schon extrem durch. Das hatten wir 2016 schon und 2017 ist zumindest in der Nase auf dem gleichen, herausragenden Niveau. Im Mund reife Frucht. Etwas mehr vorne, als 2016. 2016 bleibt in meiner Verkostungswelt für das Weingut Diel der überragende Wein. Aber 2017 ist nicht weit dahinter. Die Frucht ist etwas reifer,





Heiner Lobenberg bei Caroline Diel

Schlossgut Diel

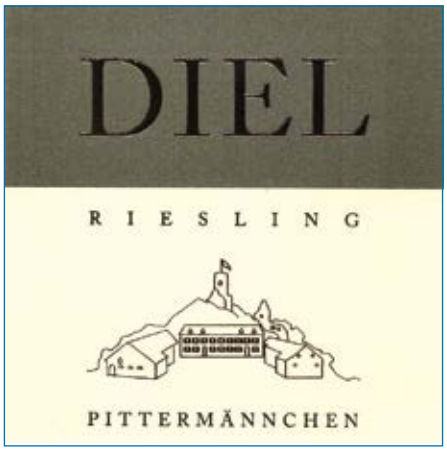
€/Fl.

wenn auch etwas vordergründiger. Was mir etwas fehlt ist die totale, schicke Faust im Samthandschuh, die von hinten kommt und von vorne nicht zu merken ist. 2017 ist die Präsenz hier aber viel höher. Der mineralische Druck und der Feuerstein offensichtlicher. Quitte, Cassis, Preiselbeere, hochintensiv und sofort da. Und trotzdem wird es hinten raus von der hohen Extraktsüße des Jahrganges rund und geschmeidig. Leicht weiche, pfälzerische Riesling-Noten. Das gefällt mir gut. Ob dieses beste GG von Diel irgendwann nach Jahren in die Pharlanx der ganz großen GGs von Schäfer-Fröhlich und Dönnhoff einbrechen kann, weiß ich nicht so genau. Potenzial hat der Wein, er braucht noch ein bisschen Zeit. 97–98+/100

Dorsheim Pittermännchen Riesling Großes Gewächs GG

32515H 2017 6er • 2018–2040 0,75l (49,33 €/l) **37,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Pirmin Bilger 20



Lobenberg: Zu 100% auf Schiefer gewachsen. Immer die verspielteste Lage bei Diel. Oft mein Liebling, aber natürlich auch deshalb – und das gebe ich ehrlich zu – weil Pittermännchen in der Jugend einfach viel mehr zeigt, viel expressiver ist als die auf Buntsandstein und Quarz stehenden, anderen Großen Gewächsen. Immer das zarteste der drei GGs aus dem Hause Diel. Vom Schiefer mit feinem Rauch. Unendlich zart, verspielt, und nicht ganz so stylisch, elegant wie 2016. Schon etwas lauter in der Frucht. Aber trotzdem für Diel, dieses Haus das eigentlich eher für etwas kraftvollere Weine steht, ein filigranes, kleines Wunderwerk. Im Mund, anders als 2016, ist die Frucht viel weiter vorne. Etwas vordergründiger, etwas lauter, aber nicht ganz so konzentriert wie mir scheint, sondern etwas leichter auf der reifen Frucht. Hinten kommt die Mineralität aber massiv, nur in der Mitte ist ein kleines Loch. Ich finde dieses GG gut, ich mag diesen Wein, aber nicht so gelungen wie 2016. 2017 ist doch ein sehr spezielles Jahr, was in der Nahe doch etwas schwankt in den Qualitäten. Anders als es 2016, wo es an der Nahe eigentlich nur Highlights gab, gibt es hier obere Mittelklasse wie in diesem Pittermännchen, genauso wie andere Weine anderer Winzer mit Best Ever. 95–96/100

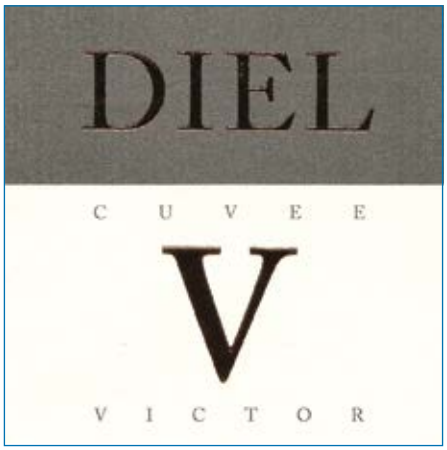
Cuvée Victor

28781H 2015 6er OHK • 2018–2030 0,75l (53,33 €/l) **40,00**

Weißburgunder 60% Grauburgunder 40% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Suckling 94

34761H 2016 6er OHK • 2019–2031 0,75l (53,33 €/l) **40,00**

Weißburgunder 60% Grauburgunder 40% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96



Lobenberg: 55% Weißburgunder, 45% Grauburgunder. Grauburgunder sofort gepresst, Weißburgunder 12 Stunden Maischestandzeit. Ausbau in neuen Stückfässern und gebrauchten Barriques. Diese Cuvée Victor hat sich inzwischen bei Diel total etabliert, auch genau in dieser Assemblage. Früher wechselte mal der Prozentsatz der diversen Rebsorten. Inzwischen ist er stabil. Es ist also doch eine Weißburgunder-dominierte Cuvée mit Tendenz ins Burgund. Der Grauburgunderanteil hält den Wein am Ende dann aber auch in Deutschland fest. 2016 als super feines, stylisches Jahr, kommt diesem etwas zum Schwülstigen, Fetten tendierenden Wein natürlich klar entgegen. 2016 Cuvée Victor ist noch feiner als 2015. Dafür nicht ganz so laut, nicht ganz so wuchtig wie 2015. Ich würde ihn deswegen darüber setzen. Auf jeden Fall ist er unglaublich fein. Weißburgunder dominiert auch im Mund. Schöne weiße Blüten. Die Erdigkeit der Grauburgunder gibt nur eine leichte Stütze. Was wir aber im Laufe der Jahrgänge feststellen ist, dass wir uns im Mund doch von der früheren, totalen Burgunderaffinität wegbewegen. Wunderbare Länge und Nachhall in Seidigkeit und Eleganz. Der Wein macht ungeheure Freude und hat jung schon, wie alle 2016er, einen unglaublichen Trinkfluss. Schöne Kumquat hinten raus. Zitronengras, aber auch der weiße Pfirsich, die Aprikose und von der Grauburgunder einen guten Touch Boskoop Apfel. 2016, dieses Traumjahr der Eleganz, macht auch aus diesem manchmal etwas holprigen Wein ein wirklich schickes Teil. 95–96/100

Dorsheim Burgberg Riesling Großes Gewächs GG

34713H 2016 6er • 2019–2042 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Riesling 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100



Lobenberg: Burgberg wächst komplett auf Quarzit, zum Teil auch ein bisschen eisenhaltiger Boden. 2016 ist immer noch eine Fassprobe. Der Wein lag zunächst 10 Monate auf der Vollhefe im Holz, dann Abzug samt dem Großteil der Hefe in Stahl, sodass der Wein überwiegend bis heute auf der Vollhefe liegt. Und diesen Wein probiere ich nach dem GG Goldloch 2017. Und ich bin völlig begeistert. Wir sind wieder in meinem Lieblingsjahr 2016. Was es so unendlich fein und hintergründig ist. Der Wein zeigt Schmelz, zeigt Extraktsüße. In der Nase viel Quitte. Keine Zitrusaromatik aber viel Stein, viel helle Mineralik und Blumen. Man muss sich richtig mit dem Wein auseinandersetzen. Immer mehr komplexe Komponenten. Im 2016er ist die Frucht nicht so weit vorne. Das heißt der Mundeintritt geht

Schlossgut Diel

€ / Fl.

erstmal über die Mineralik und dann erst kommt der Nachbrenner in reifer Frucht. Vor allem in schicker Frucht. Sehr elegant, verspielt. Hinten raus dann vom Quarzit stammende, feinste Mineralik. Der Schmelz des Jahrganges 2016 tut sein Übriges. Ganz viel Noten von Tee, Quitte, Litschi, Zitronengras, feinste Birne, aber alles verspielt, und darunter schlummert dieser lange Nachhall. Aber eben unendlich fein. Ich empfehle ein paar Jahre Lagerung, auch wenn der Wein schon trinkfertig ist. Und ich empfehle ein großes Glas und Zeit, um die Komponenten in Nase und Mund zu entdecken, denn die Hintergründigkeit ist das große Geheimnis der großen GGs aus 2016. Die Hintergründigkeit, die es zu entdecken gilt. Ich finde diesen Burgberg 2016 besser als das Goldloch 2017. Goldloch 2016 war vielleicht noch einen Tick vor dem Burgberg, aber die 2016er bei Diel sind einfach phänomenal. 98 – 100/100

Burg Layer Schlossberg Riesling Kabinett · fruchtsüß

34668H 2017 6er • 2018 – 2030 0,75 l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100 % • 8,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Schlossberg ist ein reiner Schieferboden und eine etwas kühlere Lage. Der Wein hat als Kabinett 40 Restzucker, aber satte 10 Säure – bei 9 % Alkohol. Die kühle Lage und die tolle Säure von 10 Gramm sorgen dafür, dass dies eine wirklich filigrane, rassige, raffinierte Kabi-Version wird. Ein Wein in einer so zarten, fast leichten Ausprägung, wie ich es für das Weingut Diel eigentlich selten erlebt habe. Die 40 Gramm Restzucker sind eigentlich nicht zu spüren. Der Wein wird getragen von seiner Frische und seiner schiefrigen Mineralität. Das Ganze ohne Botrytis. Super clean, kein Maracuja, kein Mango sondern feine, süße Birne. Leicht Quitte. Darunter Schiefer, Zitronengras und Tee. Und alles so leicht. Man denkt sich die ganze Zeit: Wann kommt denn hier der Zucker, wann kommt denn hier die Wucht, wann kommt denn hier die Süße? Nein, es bleibt filigran und trotzdem warm in der reifen Frucht. Was ihm fehlt, aber dann hätte man eine Spätlese, ist der Wumms in der Mitte, die schiebende Kraft. Aber es ist eben ein Kabinett. Diese unendliche Leichtigkeit des Seins. Einer der sensationellen Kabinette des Jahrgangs 2017. 2017 ist einfach ein Jahr für Kabinett und dazu gehört dieser Schlossberg ganz sicher. 95 – 96/100

Dorsheimer Pittermännchen Riesling Spätlese · fruchtsüß

34662H 2017 12er • 2018 – 2040 0,75 l **29,00**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Was ist in diesem Jahr bloß los? Entweder mit mir oder mit dem Jahrgang. Auf jeden Fall im Bereich der Edelsüßen hat Deutschland scheinbar einfach ein großes Jahr, weil die Weine so fein und zugleich saftig und fruchtstark sind. Nicht dicklich und üppig, weil die Säure so präsent ist. Dies Pittermännchen hat über 10 Gramm Säure bei über 70 Gramm Zucker, Alkohol liegt bei nur 7,5 %, also unterhalb des Kabinetts. Aber diese Spätlese, die komplett im Stahl ausgebaut wurde, ist so geradeaus, so fein, so filigran. Absichtlich nicht ins Holz gegangen, um dieses seidige Feuerwerk nicht zu zerstören. Um aus der tänzelnden Primaballerina kein dicken Wein zu machen. Keine Botrytis, nur europäische Frucht, nur tänzelnd mit Tee, Zitronengras und Birne. Vielleicht ein ganz kleiner Hauch weiße Johannisbeere darin. Im Mund leicht wie eine Feder und zart wie eine junge Tänzerin. Unendlich fein und raffiniert. Zu trinken wie ein Kabinett. Man würde in einer Blindprobe auch nicht auf Spätlese tippen. Das macht unglaublich Freude. Das ist ein Wein zur Essensbegleitung genauso wie für die Terrasse. Ein richtiger Tanz um die Feinheit. Das macht richtig Spaß. Die besten Spätlesen dieses Jahres sind eben die filigranen Tänzerinnen und dazu gehört dieser Wein von Diel auf jeden Fall. 98 – 99/100

Pinot Noir Caroline

33164H 2015 6er OHK • 2019 – 2036 0,75 l (77,33 €/l) **58,00**

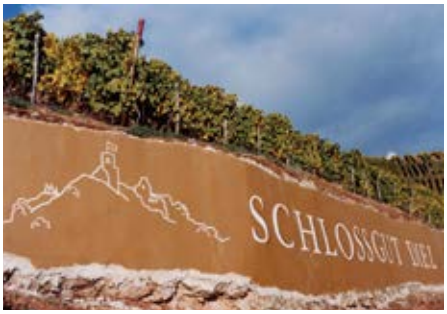
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 94

Lobenberg: Es gibt nur rund 2.000 Flaschen. Komplett von Hand entrappt. Ein wahnsinniger Aufwand. Zur Einmaischung dann im offenen Holzgärständer mit den Füßen getreten, dann spontan vergoren. Diese Nase so archetypisch Burgund. Tendenziell eher das südliche Burgund, könnte ein Beaune 1er Cru sein, wenn ich es irgendwo einsortieren müsste. So wunderschön duftig. Süße schwarze und rote Kirsche, etwas Hagebutte dazu. Ganz weich, hocharomatisch. Köstlich schon in der Nase. Er singt ein mineralischer Lied. Feines Salz kommt hinzu. Nur riechen reicht. Kein Riese, kein Blockbuster, sondern nur fein, schön, ätherisch. Die Fruchtstruktur ist im Mund die Gleiche, nur das noch mehr Mineralität dazu kommt. Die alten Reben wachsen an vier verschiedenen Standorten. Dominant ist der Schiefer und Buntsandstein als Untergrund, aber auch ein bisschen Lehm und Kieselstein. Alles wird zusammengelegt am Ende und gibt diese köstlich, mineralische Komposition. Tolle Salzigkeit, große Länge. Und immer wieder diese feine Kirsche. Jetzt kommt die Säure stärker. Sauerkirsche, auch Schlehe. Und unglaubliche Länge. Ich fühle mich erinnert an Weine von Studach in dieser schönen Mineralität. Gefällt mir ausgezeichnet. 95 – 96/100



Caroline Diel mit Familie









Rheinhessen

Rheinhessen sei Liebe auf den dritten Blick, schrieb ein witzelnder Chronist einmal. Beim ersten Blick seien ihm nur die Äcker und Felder ins Auge gefallen, die sich bis zum Horizont hinziehen und bei Sonnenuntergang zwar in ein farbiges, mildes Licht getaucht werden, doch geerntet würden auf diesen Flächen letztlich nur ordinäre Feldfrüchte. „Rübenbauern" würden die Weingrafen von der anderen Seite des Flusses aus dem Rheingau über die Rheinhessen spotten.

Der zweite Blick fällt auf die Autobahnen, von denen Rheinhessen durchschnitten wird. Drei sind es an der Zahl: moderne, breite Verkehrswege, die es Menschen und Waren ermöglichen, schnell an ferne Ziele zu gelangen. Ohne Halt. Ohne Blick zur Seite.

Rheinhessen hat seinen eigenen Charme. Das gilt auch für die Menschen. Bodenständig sind sie, fleißig und brav, dabei eher mit einem Sinn fürs Praktische als fürs Hintersinnige ausgestattet. Eine gewisse Feierwütigkeit kann man ihnen auch nicht absprechen. Mainz liegt um die Ecke, und der Karneval hat sie geprägt. Natürlich hat Rheinhessen auch seine eigene Geschichte. Sie hat viel mit Bauern und Bürgern zu tun, wenig mit Grafen, Fürsten und anderen Blaublütern. Im Glanz illustrer Schlösser sonnt sich Rheinhessen nicht. Was Bürger und Bauern geschaffen haben, vor allem in den letzten Jahren, nötigt denen, die das Land und Leute verstehen wollen, manchmal mehr Respekt ab als das, was die privilegierten Schichten anderer Gegenden aus der Hinterlassenschaft ihrer Vorfahren gemacht haben.

Erst wer sich die Freiheit nimmt, die Autobahnen zu verlassen und sich abseits der schnellen Routen umzusehen, werde, so der Chronist weiter, die Reize dieses Landes entdecken. Und das hat viel mit dem Wein zu tun. Wo er wächst, wird die Landschaft plötzlich lieblicher. Hier ein von Natursteinmauern eingefasster Weinberg, da ein einsames Kapellchen oder ein alter Wehrturm, der am Rande der Reben steht. Dazwischen verschlafene Dörfer, bimmelnde Kirchlein, entschleunigtes Leben.



Von der bestockten Rebfläche her ist Rheinhessen das größte deutsche Weinanbaugebiet. Es liegt im Dreieck Bingen-Worms-Mainz und ist eines jener Kunstgebilde, die mit dem deutschen Weingesetz 1971 geschaffen wurden. Das Ziel: der Zersplitterung der deutschen Weinlandschaft Einhalt zu gebieten. Ein grundsätzlich löbliches Unterfangen, denn die Weinlandkarte Deutschlands hatte dank zahlloser Kleinlagen ein Muster wie die Blümchenhosen, die Mick Jagger damals trug. Doch das neue Rheinhessen verschluckte alles, auch gewachsene Anbaugebiete, hochwertige Terroirs, interessante weinbauliche Nischen mit ureigenen Traditionen. Allen wurde der große Hut Rheinhessen übergestülpt, den Spitzenlagen ebenso wie den Mondscheinweinbergen. Das hochwertigste Anbaugebiet, die Rheinfront zwischen Nackenheim, Nierstein und Oppenheim, hat beispielsweise keine eigene Herkunftsbezeichnung bekommen. Dort wachsen einige der größten Rieslinge Deutschlands und besten Weißweine der Welt. Die Rhein-

front stellt bis heute keine eigene Appellation dar. Nur wer weiß, dass Niersteiner Pettenthal ein Grand Cru und Niersteiner Gutes Domtal eine Massenweinbezeichnung ist, findet sich in diesem System zurecht.

Rheinhessen: Villa Kunterbunt

So spannend die Spitzengewächse auch sein mögen: Rheinhessen ist immer noch ein schillerndes Weinanbaugebiet. Eine Art Villa Kunterbunt, in der es fröhlich, laut, bisweilen auch derb zugeht, manchmal sogar drunter und drüber, in der es aber nie langweilig ist. Majestätische Weine stehen in Rheinhessen neben albernen Eigenkreationen, Trendiges neben Traditionellem, Bedeutendes neben Banalem. Riesling und Dornfelder sind in Rheinhessen fast auf gleichem Niveau – mengenmäßig. Nur Müller-Thurgau wird noch häufiger angebaut. Sie ist die klassische Rebsorte für Fassware, dafür bestimmt, anonym in irgendwelchen internationalen Verschnitten zu landen. Doch wegen ihrer Ertragsstärke und Robustheit ist sie bei Agrarindustriellen immer noch sehr beliebt. Mit ihr lässt sich jedenfalls mehr verdienen als früher mit Rüben und Kartoffeln. Auch der hellrote Portugieser nimmt in Rheinhessen mehr Rebfläche ein als der feine Weissburgunder. Kerner und Scheurebe sind ebenfalls noch Dauerbrenner. Die aktuelle Moderebe aber heißt Sauvignon blanc. So schlecht kann der Wein aus ihr nicht sein, dass er sich nicht wie geschnitten Brot verkauft. Das soll nicht heißen, dass es nicht hier und da ordentliche Exemplare gibt. Doch muss man festhalten, dass die Preise für diesen Wein schneller gestiegen sind als dessen Qualität.

Verlierer des Wettlaufs um die Gunst von Handel, Presse und Verbraucher ist der Silvaner. Mit dieser alten, bewährten Rebsorte waren nach dem Zweiten Weltkrieg noch 75 Prozent der rheinhessischen Rebfläche bedeckt. Inzwischen ist ihr Anteil auf beschämende 9 Prozent zurückgegangen. Alle Versuche der Weinverantwortlichen, den Rheinhessen-Silvaner unter dem Kürzel RS wieder salonfähig zu machen, haben den Absturz nicht verhindert. Immerhin fangen einige jüngere Winzer jetzt wieder an, die Reben wieder vermehrt anzubauen, auch in guten Lagen. Come back also nicht ausgeschlossen… und in der Qualität die Krise sogar abgewendet, denn mit Michael Teschke habe ich den Hoffnungsträger und Pionier für Silvaner im Programm. Bei ihm, im nördlichen Zipfel Rheinhessens, ist die Heimat des „anderen" Silvaners, des ursprünglichen Silvaners, des Silvaners von individueller Weltklasse. Teschke lebt, ja brennt für den Silvaner, und er ist beim Wein Traditionalist durch und durch. Und selbst beim roten Portugieser, dem einzigen in meinem Programm, gelingt ihm eine unvergleichliche Qualität. Ob der Größe ein Liebhaber-Weingut, aber archetypische Spitzenklasse.

Wittmann & Keller als Pioniere

Ebenso verhält es sich mit dem Scharlachberg in Bingen, dessen warmer, roter Schieferverwitterungsboden für finessenreiche Silvaner und Rieslinge wie gemacht ist, doch bezeichnungsrechtlich gleichgeschal-





tet ist mit Rübenäckern, auf den Reben stehen. Ähnliches gilt für das Dörfchen Appenheim, das auf einer geologischen Muschelkalkinsel inmitten von Lehm und Löss liegt und in der Lage Hundertgulden langlebige Rieslinge von unglaublicher Mineralik hervorbringt. Das gleiche Schicksal teilen die Rotwein-Nische Ingelheim, das Dörfchen Siefersheim mit seinen Porphyrböden sowie Dienheim, Guntersblum und Alsheim mit ihren Lössbänken. Die Güte der Weine aus dem Süden Rheinhessens geht vor allem auf die Besonderheit der Böden zurück. Sie sind kleinschotterig bis steinig, bestehen aus Löss und Lehm und sind von mehr oder minder großen Anteilen Kalkstein durchsetzt. Der Kalk ist ein Überbleibsel des Urmeeres, dessen Ausläufer vor 40 Millionen Jahren bis in diesen Teil Rheinhessens reichten.

Der Gerechtigkeit halber muss hinzugefügt werden, dass nicht alle Lagen, die heute als wertig gelten, damals schon bekannt waren – Gelehrte und einheimische Winzer ausgenommen. Das betrifft vor allem das Hinterland von Worms. Aus diesem Bereich, der von Westhofen über Flörsheim-Dalsheim bis nach Monsheim reicht, kommen heute grandiose Weine aus feinstem Stoff und von reicher Mineralik: in erster Linie Riesling, aber auch Weißburgunder und Spätburgunder. Teilweise übertreffen sie sogar die Weine von der Rheinfront. Wittmann und Keller waren zwei Weingüter, die auch früher schon exzellente Weine erzeugt haben. Sie sind es denn auch gewesen, die das Augenmerk der Weintrinker wieder auf diesen Bereich gelenkt haben. Und der Nachwuchs macht es nach. Mit den Weingütern Wechsler und Weedenborn fand die junge – und in diesem Fall auch weibliche – Generation Einzug in mein Programm.

Liebfrauenmilch

Vor 30 Jahren war dieser unter dem merkwürdigen Namen „Wonnegau" bekannte Bereich vor allem dafür berühmt, die preiswertesten Weine in Deutschland zu liefern. Viel davon ist in die Liebfrauenmilch geflossen, jenen billigen, lieblichen Markenwein, der in alle Welt exportiert wurde und einige Händler reich gemacht, das Image des deutschen Weins jedoch nachhaltig beschädigt hat. Wie ist es zu diesem Wandel kam? Die Böden haben sich jedenfalls nicht geändert. Geändert hat sich der deutsche Weintrinker. Er hat gelernt, Authentizität, Mineralität und Finesse zu schätzen statt oberflächliche Harmonie. Damals wussten nur wenige Weintrinker solche Qualitäten zu schätzen. Geändert haben sich aber auch die Winzer. Sie haben sich auf das Potential ihrer Terroirs besonnen und angefangen, den kargen Böden das Beste abzuringen, was diese hergaben. Ertragsreduktion war der erste Schritt, das Anstreben einer höheren Reife der zweite und penibles Verlesen der dritte. Klar, dass die Mindermengen durch höhere Preise kompensiert werden müssen. Aber für die Winzer war das damals ein Risiko. Heute sind viele Deutsche bereit, für besondere Qualitäten ihr Portemonnaie weiter aufzumachen, damals nicht.

Deutschland · Rheinhessen







Katharina Wechsler

„Ich liebe, was ich tue und freue mich immer auf die Herausforderungen, vor die uns die Natur jedes Jahr stellt“, sagt Katharina Wechsler heute, aber zum Wein kam sie erst recht spät. 2009 kehrte sie der großen Stadt den Rücken – zurück in das heimatliche Westhofen. Seither ist viel passiert. Den elterlichen Fassweinbetrieb hat sie seit 2012 sukzessive zu einem Flaschenweinbetrieb umgewandelt, den sie seit 2017 komplett in Eigenregie führt. Ihre Weine sind genau so, wie sie es will: präzise, prägnant und charaktervoll. Katharinas beruflicher Lebensweg war nicht immer gradlinig und dass sie einmal Winzerin sein würde und auf dem Land leben würde, war lange Zeit undenkbar. Erst nach 11 Jahren Abwesenheit setzte sich das Interesse an Wein und die Heimatverbundenheit durch. Seit 2009 dann die Rückkehr nach Westhofen und der Start in ein neues „altes, vertrautes“ Leben. Sie stellte den Betrieb um, setzte auf kompromisslose Qualität statt Menge und begann mit 30 Jahren eine Ausbildung zur Winzerin – unter anderem bei Klaus-Peter Keller. Heute bewirtschaftet Katharina 17 Hektar rund um Westhofen, darunter beste Lagen wie Kirchspiel und Morstein. Besonders stolz ist sie aber auf ihre Monopollage Westhofener Benn. Diese verfügt nicht nur über einen äußerst klangvollen Namen, sondern auch über Südausrichtung und teilweise über 50 Jahre alte Rieslingreben. Riesling hat allgemein einen sehr hohen Stellenwert im Hause Wechsler, so ist innerhalb ihrer Klassifikation von Gutswein bis Lagenwein für jeden Riesling-Liebhaber etwas zu finden. Komplettiert wird Ihre Kollektion durch Rebsorten wie Silvaner und Scheurebe. Mit diesen Sorten wagt sie auch Experimente Richtung Orangewein. Ausgebaut werden die Weine in einem Tonnengewölbekeller im historischen Ortskern von Westhofen. Dabei greift Katharina häufig auf eine Spontangärung zurück. Im Ausbau profitieren die Weine durch ein langes Hefelager überwiegend im Edelstahl. Der Stil ist mit „elegant, puristisch und leichtfüßig“ am treffendsten beschrieben. Ihre Weine überzeugen vom einfachen Gutswein bis hin zur Premium-Lage. Ich habe schon vor einigen Jahren prophezeit, dass dies eine Erfolgsgeschichte würde …



Katharina Wechsler				€ / Fl.
Fräulein Hu Perlwein				
24078H	6er	0,75l	(10,53 €/l)	**7,90**

Huxelrebe Müller Thurgau Riesling Weißburgunder • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-89+

Lobenberg: Die perfekte Antwort auf alle Prosecco aus Rheinhessen. Hinter dem Namen Hu verbirgt sich die recht seltene Huxelrebe. Im Cuvée mit Weißburgunder, Riesling und Müller-Thurgau bittet das Fräulein zum Gaumentanz. Zarte Birne und mürber Apfel mit Rosenblättern und etwas Jasmin, zarte Süße und sehr feine, elegante aber deutliche Perlage. Geschmeidig und saftig in genialer Verpackung, das Auge trinkt ja mit. Der ideale Frauenwein, alle Erwartungen an ein kommendes Kultgetränk werden qualitativ wie optisch erfüllt. 88–89+/100

Fräulein Hu Rosé Perlwein				
25671H	6er	0,75l	(10,53 €/l)	**7,90**

Dornfelder Portugieser Weißherbst • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-89

Lobenberg: Der Rosé von Fräulein Hu ist eine Cuvée aus Dornfelder und Portugieser. Sehr schöner, fruchtig dropsiger Rosé. Der Wein ist überaus lecker und charmant. Das ist Fräulein Hu in einer Extradimension. Mittleres Rosa, kräftige Lachsfarben mit feinem Spiel, tollem Trinkfluss. Feine Süße dazu. Der Wein ist durchgegoren, wird aber später auf 6 Gramm Zucker eingestellt. Charming, wie Fräulein Hu auch. Perfekter Terrassenwein. 88–89/100

Katharina Wechsler

€ / Fl.

Weißer Burgunder trocken

34653H 2017 6er • 2018–2021 0,75l (10,93 €/l) **8,20**

Weißburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89+

Lobenberg: Ein feiner und duftiger Weißburgunders vom Kalksteinterroir. Aromen weißer Früchte und Blüten, feines Salz im leicht mineralischen Nachhall. Lecker! 89-90/100

Riesling trocken

34651H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (11,33 €/l) **8,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Sehr schöner, saftiger Angang pinker Grapefruit und schöner Süße, Orangenzesten und auch einem leichten Hauch Maracuja. Feine und sehr lecker Nase, das ganze im Mund wiederholend. Guter Zug, wunderschöne Frucht und wie bei allen Weinen bei Katharina, unglaublich lecker und trinkig mit einem sehr schönen harmonischen, geschmackvollen Finale mit feiner Aromatik. Das ist kein Überflieger, sondern einfach nur ein extrem stimmiger superber Zechwein. Er ist sehr pikant und macht unglaublich viel Spaß. 90/100



Katharina Wechsler

Scheurebe trocken

33710H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Scheurebe 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Der Restzucker und der sehr hohe Extrakt bringen Balance in diese schlanke Scheurebe mit nur rund 12 Grad Alkohol. Grandios feine Aromatik, Rosenblätter mit Apfel und Birne, Muskatnoten, aber alles eingebnden in Zitronengras und Grapefruit. Feines Salz am Ende. Ultraschlank für eine Scheurebe und so elegant. Superb! 90/100

Riesling Westhofen trocken

34110H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: In diesem Riesling sind alle Partien des bisherigen Lagenweins Benn sowie Teile des Kirchspiels. D.h. es ist eine Westhofener-Plus-Version. Der Wein wurde aufgrund der Hagelproblematik ziemlich früh geerntet, entsprechend haben wir knackige Säure neben der Reife des warmen Jahres. Wir haben hier zum Teil bis zu 9 Gramm Säure. Die Nase wird durch die leichte Phenoligkeit der Maischestandzeit relativ gut definiert. Dazu kommt Kalkstein, Kreide, Orangenzesten, auch ein bisschen Mandarine, Aprikose. Dann kommen Zitrusfrüchte, schön fein und blumig bleibend, aber gleichzeitig diesen Druck aufbauend. Grüner Tee, auch Litschi und Zitronengras. Die Säure ist im Mund total präsent und schafft eine überragende Balance mit dem sehr guten Körper und mit der extremen Mineralität und Salzigkeit von diesen Kalkböden. Das macht richtig Druck. Die Augen ziehen sich zusammen. Das hat Länge. Ich würde denken, dass 2017 in diesem Wein viel von den Großen Lagen enthalten ist. Weitaus mehr Druck zeigend als 2016, der dafür eleganter ausgefallen war. 2017 hat schon ein bisschen Lautstärke und sehr viel Power. Das ist ziemlich toller Stoff und dafür, dass es erst meine zweite Riesling-Station in der diesjährigen Verkostung nach Kai Schätzel ist, bin ich schon ziemlich beeindruckt ob dieses Dampfes, und dieser mineralischen, salzigen Länge in diesem sehr komplexen, vielschichtigen Riesling. 94/100



Westhofener Alte Reben Silvaner

34474H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Silvaner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Bei dem Westhofener Alte Reben handelt es sich in der Tat um uralte Reben, reinsortig Silvaner. Den klassischen Gutswein Silvaner gibt es nicht mehr. Aber nur aus den ältesten Reben, diese sind über 40 Jahre alt. Ein zusammenhängendes Stück, das von einer Mauer eingefasst ist. In Frankreich würde es Clos de Westhofen heißen oder Clos Kathrin. Deshalb wird der Wein wahrscheinlich auch irgendwie mit einem kleinen Zusatznamen Clos Kathrin versehen sein. Lediglich ein Hektar mit einem minimalen Ertrag. Es gibt nur 3.200 Liter insgesamt. Der Gesamtertrag bei Wechsler liegt 2017 insgesamt 30–40 % unter Normalertrag, hervorgerufen durch Frostschäden und Hagel im Spätsommer. Der Wein durchläuft eine Maischestandzeit als Ganztraube von 24 Stunden. Leichte Phenolik in der Nase, entsprechend leichtes Tannin. Bei 12,5 % Alkohol braucht es auch nicht zu viel Phenole, um die entsprechende Süße zu bringen. Der Alkohol trägt hier genug. Im Mund ist nicht klassisch Silvaner erkennbar, denn durch die Kalkböden in Westhofen hat er eine unglaublich starke Salzigkeit. Ganz viel Druck. Die Augen ziehen sich zusammen ob der scheinbar hohen Säure. 3,2 pH-Wert, Säuren um die 6. Das Ganze trinkt sich aber so, als sei es eine extrem hohe Säure, aber das liegt nur an der hohen Mineralität und der Salzigkeit. Dieser Silvaner braucht sicherlich 2–3 Jahre. Der Wein hat kein Holz gesehen und





Katharina Wechsler

€/Fl.

trotzdem trinkt er sich von seiner Cremigkeit und seiner Struktur, als habe er im großen Holzfass gelegen. Das ist schon beeindruckend in der Wuchtigkeit der Mineralik. Silvaner ist gerade in Rheinhessen, egal ob bei Schätzel, Teschke oder hier bei Wechsler, wirklich auf dem Vormarsch. Die neuen Silvaner-Freaks vermögen aus dieser Traube hier richtig große Weine zu machen. 93–94+/100

Riesling Benn trocken

26716H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (26,67 €/l) **20,00**
Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 95

30483H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (26,67 €/l) **20,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 95

Lobenberg: Der Benn steht auf Lösslehmboden. Alte Reben, aufgrund des Bodens etwas schwerer und üppiger. Eine 6,5 Hektar etwas höhere Lage, was man im Rheinhessen aber relativieren muss, da es in der Weinregion bis auf die Rheinfront keine richtigen Hoch- und Steillagen gibt. Das Kirchspiel und Morstein u.ä. liegen natürlich höher. Anders als das Kirchspiel sind wir hier in der Nase doch etwas runder und gefälliger, weniger zart und verführerisch sondern eher schiebend, dicht, einnehmend. Europäische Frucht, Apfelnoten, reife Quitte, Melone und warm. Der Wein ist am Ende aber trotz des schweren Bodens pikant. Schöner Druck im Mund, Rundheit und trotzdem sehr guter Grip. Die Säure passt perfekt dazu und balanciert diese etwas erdigeren, eher apfeligen und dichteren Töne gut aus. Wahrscheinlich wird der Benn für viele Konsumenten der leckerere und trinkbarere Wein sein, weil er eben etwas dichter und weniger herausfordernd ist. 92–93/100

K·WE CHS LER·

Riesling Kirchspiel trocken

26717H 2015 6er • 2017–2033 0,75l (26,67 €/l) **20,00**
Riesling 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

30484H 2016 6er • 2018–2034 0,75l (28,00 €/l) **21,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 95 Parker 93

34109H 2017 6er • 2019–2035 0,75l (30,67 €/l) **23,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Tonerde und Kalkmergel als Untergrund. Katharinas Kirchspiel ist Nachbar der anderen „GGs“ (Katharina ist nicht im VDP, daher gibt es formal keine Großen Gewächse) in der großen Lage, aus dem Keller und Wittmann ihre Monumente des Rieslings erzeugen. Das ist Katharinas beste Lage mit den ältesten Reben. Die beste Lage mag in Jahrzehnten irgendwann ihr Morstein werden. Mit den Lös-, Ton- und Kalkböden im Kirchspiel ist neben schweren und tiefen Böden die Kalkkomponente die herausstechende. Alle Erzeuger, die diese Lage bewirtschaften, holen aus dieser Lage ihren feinsten Wein heraus. Es gibt 2017 auch vom Kirchspiel deutlich weniger als 2016. Leichte Frostschäden, aber auch kleine Hagelschäden. Insgesamt geringer Ertrag. Die Weine werden hier als Ganztraube mit den Füßen getreten, angequetscht, dann bleiben sie sechs Stunden stehen. Danach erfolgt die Abpressung und die anschließende, spontane Vergärung im Stahl. Keine Kaltvergärung, sondern um die 21 Grad über mehrere Wochen im Stahl. Der Wein verbleibt danach auf der Hefe, aber ohne rühren. Der Abstich und die Schwefelung erfolgt erst vor der Füllung. Der Wein zeigt, wie es sich für ein Kirchspiel gehört, deutlich mehr weiße Frucht als der Westhofener Riesling. Er ist auch nicht so massiv, so polarisierend in seiner salzigen Kraft, sondern hat unglaublich viele blumige, florale Elemente. Weißer Pfirsich, Weinbergpfirsich, auch weiße Blüten dazu. Zitronengras und auch Tee, aber sehr viel milder, sehr viel balancierter als der Westhofener. Und trotzdem mit einem sehr langen Finale. Ein Wein, dem man zwar die frühe Lese anmerkt, die Säure ist sehr präsent, der aber gleichzeitig eine grandiose Balance ausstrahlt. Man möge ihm zwei, drei Jahre gewähren. Eine Charakteristik, die andere laute Jahrgänge wie 2013 und 2015 auch hatten. 2017 hat schon viel Power, viel Druck, viel Säure und viel Präsenz. Und das in diesem Finesse-Teil von Kirchspiel passt dann ganz hervorragend. 96–97/100





Riesling Morstein trocken

30488H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (34,67 €/l) **26,00**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 94

34162H 2017 6er • 2019–2032 0,75l (37,33 €/l) **28,00**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Ein kühler und relativ hoch gelegener Weinberg, überwiegend Kalkstein. Die Reben im Morstein sind erst 2012 neu gepflanzt. Es sind Klone von der Mosel, welche überwiegend von Nick Weis kommen. Sehr dichte Zitrusaromatik, aber doch nicht ganz die Feinheit des Kirchspiels erreichend, dafür ist das Ausgangsmaterial zu jung. Der Boden ist überwiegend Ton- und Kalkmergel. Diese Reben müssen sicherlich ein paar Jahre älter

Katharina Wechsler

€ / Fl.

werden um Größe zu kriegen. Ein potentielles Großes Gewächs aus sechs bis sieben Jahre alten Reben. Und so präsentiert sich der Wein auch noch ein bisschen ungehobelt, rau, ungeschliffen und sehr polterig. Fast rotfruchtig in seiner Ausprägung. Assam-Tee und viel Gestein in der Nase. Im Mund auch wieder viel rote Frucht zeigend. So viel Power, so viel Druck, aber auch hier, anders als das Kirchspiel, sehr ungehobelt. Druckvoll, aber sich in seinem Anzug noch nicht ganz wohl fühlend. Zu jung, zu kraftvoll. Ein Powerteil. Ich persönliche finde, dass der Westhofener Riesling und vor allem das Kirchspiel diesem Morstein in ihrer Ausdrucksstärke eine Liga überlegen sind. 93+/100

Riesling feinherb

33711H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (11,07 €/l) **8,30**

Riesling 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

Lobenberg: Den Gutsweinriesling von Katharina Wechsler gibt es jetzt auch als halbtrocken. Die grandiose Säure mit der schönen Mineralität passen perfekt zu diesem feinen Restzucker. Das verleiht dem Gutswein Flügel. Spielerisch und leicht mit extrem saftigem Trinkfluss. Der perfekte Zechwein. Idealer Offenausschankwein. 90+/100



Katharina Wechsler

Riesling Schweißtröpfchen · fruchtsüß

33712H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Riesling 100 % • 7,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Der Riesling Schweißtröpfchen von Katharina Wechsler ist eine kleine Auslese aus dem Kirchspiel, allerdings nicht mit der Lage sondern als QbA gelabelt. Von der Qualität und den Öchslegraden ist der Wein eine Auslese, vom Trinkfluss allerdings ein gehobener Kabinett. Sehr fein, sehr verspielt. Der Riesling Schweißtröpfchen hat über eine gute Portion Restzucker, trinkt sich aber sensorisch als wären es weniger Gramm. Die feine Säure spielt dagegen. Die leicht exotische Nase mit Maracuja und Wiesenblumen macht das Schweißtröpfchen sehr animierend, dazu kommt eine feine Würze. Der Mund des Weins ist unglaublich lecker, fein und verspielt. Süße Zitrus- und Orangenaromen, neben Marajuca etwas Mango und Passionsfrucht. Fantastische Säure. Zitronengras. Etwas in Bitterorange endend. Kreidigkeit im langen Finale des Weins. Blind für einen Kabinett zu halten, mit vorzüglichem Trinkfluss, fast als Essensbegleiter geeignet. Sowohl als sommerlicher Apéro als auch als leichter Dessertwein geeignet. Im Preis-Leistungsverhältnis ziemlich unschlagbar was Katharina Wechsler da zeigt. 94+/100



Spätburgunder Rosé

34652H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (10,53 €/l) **7,90**

Spätburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89 • Schraubverschluss

Lobenberg: Blasses Rosa, duftige, leichte Burgunder-Nase. Erdbeere, ein Hauch Himbeere, auch einen Touch Kirsche. Klassisch Pinot Noir. Aber eben leicht und duftig. Nicht angestrengt. Erstaunlich frischer Mund. Auch hier helle Erdbeere, Himbeere, auch ein bisschen Sauerkirsche, süße rote Kirsche dazu, frische Johannisbeere und etwas Salz im Hintergrund. Sehr feinfruchtig und voller Finesse, tänzelnd. Mittlere Länge, dabei sehr frisch und sehr filigran. Süffig, saftig. 2017 tut sein Übriges, um einen extrem leckeren, in sich sehr stimmigen, frischen Rosé zu schaffen. Reife Frucht, aber die Frische schlägt die reife Frucht. Insgesamt mehr filigran tänzelnd und frisch auf roter Frucht laufend mit hoher Intensität. Belebende, gute Rassigkeit. Sehr viel Zug. Erstaunlich für diesen Preisbereich. 89/100



Spätburgunder trocken

34475H 2015 6er • 2018–2023 0,75l (12,67 €/l) **9,50**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 91

Lobenberg: Seit vielen, vielen Jahren erzeugt der Betrieb einen ausgesprochen spannenden Spätburgunder. Dieser war mir bisher entgangen. Jetzt mit 2015 werde ich auf jeden Fall einsteigen, obwohl der rückverkostete 2014!fast noch erwachsener ist. Wunderschöne schwarze Kirsche, etwas Zwetschge, Holunder dazu. Sehr feine Nase. Fast moselanisch. Etwas an Schieferböden erinnernd. Ich komme mir vor wie bei Molitor. Der Mund ist fast noch schicker. Wir haben eine so schöne, intensive Sauerkirsche. Rote Kirsche, schwarze Kirsche, aber nichts ist fett. Es ist ultrafein. Erinnert mich ganz stark an einen Auxey Duresses von Agnès Paquet. Aber wir müssen bedenken, dass wir hier beim Endverbraucher unter 10 Euro liegen. Ganz klare Burgunder-Ausrichtung obwohl es ein deutscher Klon ist. Er kommt aus Geisenheim und heißt GM 2013. Ein sehr lockerbeeriger Klon, ein Klon der in der Gesamtausrichtung klar burgundisch orientiert ist. Noch einmal: Das ist im Mund ganz glasklar cool climate, Hochlage in Auxey Duresses, oberhalb von Volnay. Si in dieser Richtung liegt der Wein. Und das ist für das Geld, das er den Endverbraucher dann kosten wird, ein außergewöhnlich schöner Pinot Noir. 92–93/100









Michael Teschke

Michael Teschke

Die Seele des Silvaners in Rheinhessen und in Deutschland lebt bei Michael Teschke in Gau-Algesheim. „Ich möchte das Rad beim Wein nicht neu erfinden, es soll sich lediglich etwas schöner drehen." Hier, genau hier, ist die Heimat des „anderen" Silvaners, des ursprünglichen Silvaners, des Silvaners von individueller Weltklasse. „Die von mir erzeugten Weine entstehen aus Reben, die sich auf ihrem Boden seit Generationen als passend erwiesen haben." Michael Teschke ist der dazu passende, verblüffend „andere" Typ. Mehr Individualismus geht kaum. Das zeigt sich sowohl bei seinem Preis-Leistungs-Wunder des Grauburgunders, mehr aber noch in seiner Paraderebe, dem Silvaner. „Nur eigene Trauben und meine Besessenheit in Wingert und Keller sind der Garant für höchsten Weingenuss!" Er lebt, ja er brennt für den Silvaner, und er ist beim Wein Traditionalist durch und durch. „In der Traube ist alles vorhanden, man muss es nur aktivieren" Seit 3 Generationen bewirtschaftet die Familie nun das Weingut im nördlichen Zipfel Rheinhessens. Zuerst stolpert man auf seinen Etiketten auf die Schreibweise: Sylvaner steht darauf. Die alte Schreibweise – immerhin kommen die Trauben auch von weit über 40 Jahre alten Reben. Also kein Grund sich der Moderne hinzugeben. Michael Teschke hat 6,5 Hektar Rebfläche insgesamt, davon nur 2,5 Hektar mit Silvaner, 40.000 erzeugte Flaschen im Jahr, davon 20.000 Silvaner. Größenwahn sieht wahrlich anders aus. Die Böden bestehen aus Kalkstein und Kalksandstein, das ergibt diese verblüffende Spannung, Mineralität und Filigranität. Alte Rebanlagen und extrem hohe Laubwände sorgen für natürliche Ertragsregulierung und lockerbeerige Trauben in höchster Qualität. Michael Teschke hört auf die Natur. Er verbiegt seine Reben nicht um jedes Jahr einen Wein füllen zu können. So kommt es vor, dass Lücken entstehen, aber man kann sich sicher sein, dass die Qualität stimmt. „Das hat etwas mit Liebe zu den Reben zu tun, es geht nicht nur um den schnöden Ertrag." Was sich Michael Teschke konsequent im Weinberg erarbeitet, wird im Keller fortgeführt. Als Wahlspruch könnte über seinem Keller stehen: „Same, same – but different". Er gönnt seinen Trauben eine bis zu 36stündige Standzeit auf der Schale. Dann werden sie in Handarbeit schonend auf eine alte Spindelpresse aufgeschüttet und für vier bis fünf Stunden gepresst. Eine ganz eigene Handschrift von Rebsorte und Winzer entsteht. „Der Verzicht auf frühe Schwefelung und die gezielte Oxidation der Moste, Sedimentation durch Schwerkraft und das Ruhen von bis zu 12 Monaten auf einem goldgelben Bett aus Weinbergshefen sind die Meilensteine der Langlebigkeit meiner Weine. Einzelne von ihnen werden von mir gar wöchentlich mit dem Stock aufgerührt." Seit 1998 macht Michael Teschke nun Furore in der Weinwelt und ist noch lange nicht am Ende. Er wird ob seiner Größe ein Liebhaber-Weingut bleiben, und das ist gut so. Nur sollte jeder Genießer wissen: Wer jemals ursprüngliche, originäre und archetypische Silvaner von Weltklasse probieren möchte, der kann nur Teschke trinken. Am besten nach mindestens 5 Jahren, besser noch nach 10 Jahren Flaschenreife. Aber Michel ist auch Pionier (oder Bewahrer, ganz nach Betrachtung) des Portugiesers. Eine in Deutschland ob ihrer meist süßen, und zugleich wässrig belanglosen Ausprägung, zumindest von Kennern argwöhnisch beäugten Rebsorte. Der „Liebfrauenmilch" der Rotweine. Aber so wie Aldinger und Hirth in Würtemberg dem Trollinger neues Leben und Klasse eingehaucht haben, so gelingt das Michel hier mit seinen trockenen, hellroten Portugiesern. Von der Farbe ein hellroter Grenache, von der Frucht irgendwie zwischen Trollinger und Beaujolais mit einem Hauch feinster Cabernet Franc darunter. Das hat was! Aber was sonst haben wir von diesem Missionar und Überzeugungstäter erwartet?





Michael Teschke

€/Fl.

Grauer Burgunder

32129H 2016 6er • 2018–2023 0,75l **7,95**

Grauburgunder 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Die Reben sind erst bis zu 10 Jahren alt, stehen aber komplett auf Kalkstein mit einer Kalkmergelauflage. Also eine Art von Grauburgunder wie es selten der Fall ist, weil er so fein ist, so verspielt. Normal wird Grauburgunder auch gerne auf Lehm oder anderen schweren Böden angepflanzt. Das ergibt dann diese apfeligen, kartoffeligen, erdigen Grauburgunder Typen. Dieser Wein ist aber für einen Grauburgunder ausgesprochen fein und schick. Natürlich hat er Apfel in der Nase, sonst wäre es kein Grauburgunder. Aber er hat auch feine Birnenaromatik. Fast auch an Weißburgunder erinnernde, helle, weiße Birne. Tolle Würze, toller Gripp im Mund aber auch hier nichts Erdiges, Tiefes, sondern Gripp mit Salz, schöner Apfelnote aber auch Reneklode. Und wie ich schon sagte, für einen Grauburgunder ist das richtig fein. Tolle Aromatik, schöne Länge. Der Wein kostet erstaunlich wenig. Das liegt aber auch daran, dass Michael ihn mir für einen so sensationellen Preis lässt, da ihm sein Großabnehmer für diesen Wein abgesprungen ist. Das soll uns aber recht sein. Wir werden diesen Wein langfristig für diesen Preis halten können. 91–92/100

Michael Teschke

€/Fl.



Sylvaner Ohne Grenzen trocken

29037H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (12,40 €/l) **9,30**

Silvaner 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Das Weingut von Michael Teschke ist zwar nicht zertifiziert, aber hier wird komplett organisch gearbeitet. Reine Handarbeit, nur organisch gedüngt mit Kompost, dementsprechend keine Herbizide und keine Pestizide. Die Weißweine werden als Ganztraube bis zu 36 Stunden eingemaischt, teilweise sogar auf der Maische vergoren. Danach werden die ganzen Trauben mit einer Spindel und einer alten Korbpresse abgepresst und in Stahl oder Holz mit natürlicher Spontanhefe vergoren. Alle Weine verbleiben bis zur Füllung auf der Vollhefe im Gärgebinde und werden nur einmal abgezogen. Das Rebalter des Silvaners von der St. Laurenzikapelle liegt bei ca. 50 Jahren, ein etwas leichterer Typus im Laurenziberg. Wir liegen schon in einer knappen Spätlesequalität. Sehr ausgeprägte Schalenaromatik in diesem Wein, eine leichte Phenolik – zwar noch die leichtere Version, doch kraftvoll mit viel Druck. Sehr viel weiße Frucht. Der Wein hat unglaublich viel Struktur im Mund. Man denkt beim Laurenziberg an Barriqueausbau, aber der Wein hat gar kein Holz gesehen. Die Maischegärung und die Korbpresse extrahieren ausreichend Phenolik, sodass der Wein fast wuchtig und kraftvoll intensiv den Mund auskleidet. Quitte, grüne Birne, leichte Pfeffernote, ein Touch Salbei. Unglaublich eigenständiger, spannend druckvoller Wein, dieser Silvaner vom St. Laurenzikapelle von Michael Teschke. Im Finale aber aromatisch, animierend, fast tänzelnd. Final könnte man sagen: Ein leichter Powerwein. 92–93/100



Weißer Burgunder Naiv

32164H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Weißburgunder 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Weissburgunder mit zarten 82 Grad Oechsle gelesen, zwei Tage auf der Maische belassen und dann über vier Wochen spontan vergoren, Ausbau über 11 Monate im Edelstahl auf der Vollhefe, monatliche Bâtonnage und letztendlich direkte Abfüllung von der Vollhefe ohne Filtration und Schwefel auf die Flasche. So viel zu den technischen Eckdaten. Im Glas ergibt das dann aber reine Poesie. Das ist Weißburgunder auf die Urform heruntergebrochen. Kein Einfluss vom Holz, unverfälscht abgefüllt. Das ist natürlich schon ganz schön schräger Stoff, wenn man hier einen herkömmlichen Weißburgunder erwartet. Aber man hat auch in der Nase die typischen Aromen. Etwas Melone, alles sehr florale Noten, Apfel und weiße Blüten. Am Gaumen ist der Wein ein echter Naiv. Naiv steht für Natur intravenös! Knackig, mineralisch, leicht hefig aber schlank. Die Säure leitet den Wein. Bitte unbedingt belüften und auch gern etwas mit der Temperatur spielen. Erst dann kann sich der Wein voll entfalten und zeigt mit jeder Belüftungsstunde eine neue Facette. 91/100



Sylvaner Erster unter Gleichen (ehem. Primus Inter Pares) trocken

29155H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Silvaner 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Silvaner Primus Inter Pares ist eine Cuvée aus blauem und grünem Silvaner mit 24 Stunden Maischezeit nach der Einmaischung auf den Rappen. Spontanvergärung. Hälfte großes Holzfass, Hälfte Stahl. Dann Verbleib des Primus Inter Pares in den Originalgärbehältern auf der Vollhefe bis zur Füllung. Michael Teschkes Wein verbleibt ein gutes halbes Jahr auf der Vollhefe. Der Wein hat deutlich mehr Frucht als der Laurenziberg. Mirabellen, Aprikose. Im Primus Inter Pares von Teschke ist der zweite Lesedurchgang der gleichen Silvanerweinberge. Wir sind bei diesem Wein noch deutlicher im Spätlesebereich. Die Nase wird von der Frucht getragen. Die Phenolik kommt nicht so stark durch. Der höhere Zuckergehalt des Weins ist auch im Mund präsent. Sehr saftig. Auch hier deutlich mehr Frucht, aber hinten raus ziemlich viel Wumms und Würze mit einem langen Finale. Kalkmergelterroir. Dementsprechend hat der Wein auch im Finale nassen Kalkstein und Salz. Ein Sommertag mit frischem Regen auf heißem Kalkstein. Das Ganze von schöner Mirabellenfrucht getragen. Der Wein wird dadurch mehrdimensional, etwas komplexer und verspielter als der Laurenziberg. Sehr strukturbetont. Leicht von Tannin geprägter Abgang. Hier in diesem Wein kriegt Silvaner das erste Mal Größe. 93–94/100



Blauer Sylvaner 19/27 (ehemals von der Dünnbach) trocken

34769H 2016 6er • 2018–2038 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Silvaner 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Der blauen Sylvaner ist eine Spielart des Sylvaners, eigentlich die Urrebe. Die Trauben sind in der Tat fast bläulich. Die Weine haben grundsätzlich etwas mehr Säure und Würze. Dieser blaue Sylvaner „Von der Dünnbach“, wie früher auch der grüne Sylvaner „Von der Dünnbach“ sind aufgrund der Flur Namensbeschränkung, die Michael Teschke kaufen müsste, obsolet. Er nennt die Weine in Zukunft nach dem Flurstück auf dem sie stehen. Der blaue Sylvaner steht eben auf dem Flurstück 19–27, der Grüne auf dem Flurstück 19–29. Er ließt diese Spät- bis Aus-



Michael Teschke

€/Fl.

lese des blauen Sylvaners erst Ende Oktober, Anfang November. Der Basis Wein des Hauses, der einfache blaue Sylvaner, wird hingegen schon Ende September gelesen. Hier wird gewartet, bis die komplette aromatische Reife vollzogen ist. Die Reben des blauen Sylvaners sind erst knapp unter 20 Jahre alt. Zum Teil aus Selection Massale, zum Teil aus zugekaufte Setzlingen. Dieser Sylvaner hat eine würzige Nase, die fast ein bisschen an die Mosel, an Riesling aus Ürzig erinnert. Mit dieser fast lauten Grapefruit, Orangen, Birnen Nase. Ziemlich viel Druck zeigend. Der Wein lagert wenig Kalium ein, der PH-Wert ist niedrig und dadurch erscheint die Säure höher. Die Säure ist aber definitiv unter 7 Gramm, nur das Geschmacksbild ist ein anderes. So frisch, so rassig, so unglaublich würzig, ganz viel Druck. Und für einen Sylvaner, wie schon in der Nase gesagt, wie ein sehr dichter, fast üppiger Riesling schmeckend. Sehr lang verbleibend. Das ist für Sylvaner eine neue Erfahrung und wie wir aus vier Rückproben wissen, können die Sylvaner von Michael auch noch unendlich lange nachreifen und lagern. Das ist für alle Menschen, die so eine Form von völlig Holzfreiem, aber kraftvoll, würzig, wuchtigen Sylvaner wollen, sicherlich eine Offenbarung. Es gibt kaum einen anderen Hersteller, der so etwas auf die Reihe bekommt. 95/100

Grüner Sylvaner 19/29 trocken (ehemals „Von der Dünnbach“)

29177H 2015 6er • 2017–2037 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Silvaner 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 93

Lobenberg: Dieses ist der grüne Sylvaner, den es auch als blauen Sylvaner „Von der Dünnbach“ gegeben hat. In Zukunft ist der grüne Sylvaner eben Flurstück 19–29, der blaue Sylvaner Flurstück 19–27. Der grüne Sylvaner besteht aus ganz alten Reben von 60 Jahren. Überwiegend gepfropft aber auch wurzelecht. Hier sind wir in dem von uns gewöhnten Würzbild eines Sylvaners. In dieser Feinheit. Mehr in der birnigen, apfeligen, feinen, getragenen Frucht. Getragen, erhaben, schick und fein. Aber nichts würzig, lautes, sondern elegant. Auch dieser Wein hat unter 7 Säure und aufgrund dieses Flurstücks mit einem geringen Kaliumanteil, einen sehr geringen PH-Wert aber einem hohen Säurewirkungsgrad. Die Balance ist deutlich eher im Sauren. Und dieser Wein ist dementsprechend extrem lebendig. Aber er Haut einem nicht so sehr in die Fresse wie der blaue Silvaner, weil er nicht diese brachiale Würze dazu hat. Hier kommt viel mehr Eleganz dazu. Man weiß schon, wenn man diesen Wein 3–5 Jahre lagert, dass dies ein großer, erhabener Wein wird dessen Birnenaromatik und Feinheit immer mehr zunehmen wird. Auch jetzt schon tänzelnd und sehr lebendig. Auf jeden Fall sind die Sylvaner von Michael Teschke völlig anders als das, was wir an Sylvanern aus Franken oder anderen Regionen Deutschlands, kennen. Geschweige denn Baden. Hier ist so viel Lebendigkeit und Spannung in den Weinen, das ist schon unglaublich. Dieses Kalkstein-Terroir gibt zusammen mit der biologischen Bearbeitung und der unglaublichen Natürlichkeit, genau solche Sylvaner die man sonst nirgendwo findet. Michael Teschke dünnt nicht aus, macht keine grüne Lese. Er macht einfach Natur pur ohne Dünger, ohne Spritzmittel, ohne alles. Die Ertragsbeschränkung schafft die Natur von selbst. Ich bewerte diesen grünen Sylvaner genauso hoch wie den blauen Sylvaner. Sie sind nur völlig andere Weine und sind eine tolle Ergänzung, auch nebeneinander getrunken. Super spannend. 95/100



Sylvaner 19/68

34768H 2016 6er • 2021–2039 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Silvaner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Grüner Sylvaner, fast 60 Jahre alt, oben auf der Kuppe stehend. Reiner Kalkstein, darüber ein Kalkmergel. Auflageschicht ca. 2 Meter. Hier kommen die elegantesten Weine von Michael Teschke her. Das ist eine so getragene, erhabene Version eines Sylvaners. Feine weiße und gelbe Birne, ein leichter Hauch Grapefruit darunter, auch Renekloden aber alles ganz fein, ganz mild. Fast ein bisschen wie ein feiner Riesling Kabinett riechend. Toller mineralischer Gripp im Mund. Hier merkt man dann das Kalkstein Terroir. Dieses salzige, diese unglaubliche Länge. Richtig griffig und bissig, ohne so wuchtig zu sein wie seine blauen Silvaner. Viel feiner als die anderen Flurstücke. Viel geschliffener und trotzdem viel länger. Salz, Zitrussäure, Darjeeling Tee. Alles zieht sich in die Länge, alles hallt für Minuten nach. Auch hier haben wir wieder diese Assoziation an einen sehr feinen Riesling von der Saar. Das macht große Freude und ich habe diese Wein schon in einem Alter von 10 und 20 Jahren getrunken. Die Weine werden immer besser, halten ewig. Das ist Sylvaner in seiner schönsten Form. Der Wein ist anders als 2014, auf dem gleichen Level. Vielleicht etwas lebendiger, etwas weniger fein, dafür aber etwas druckvoller. So oder so, ein großer Sylvaner. 96–98/100



Sylvaner Mission trocken

28624H 2015 6er • 2020–2035 0,75l (160,00 €/l) **120,00**

Silvaner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Gerstl 20 Suckling 94

Lobenberg: Dieser Sylvaner wurde am 17. Oktober 2015 bei stark abreifendem, gelben Laub, mit eleganten 95 Grad Oechsle geerntet. Der Ertrag lag bei winzigen 13,7 hl/ha und bestand, wie Michel Teschke es selbst beschreibt, aus „goldgelben Trauben mit wunder-

Michael Teschke

€ / Fl.

schönen Sommersprossen“. Es folgte eine 72 stündige Maischestandzeit mit Rappen. Michel musste seine Kelter erst umbauen, um solch kleine Menge überhaupt zu pressen. 8 Stunden haben die Sylvanertrauben gebraucht. Ausbau im 70 Jahre alten Halbstückfass. Am 30. Mai 2016 wurde er quasi geboren, als Michel seine Nabelschnur mit dem Kieselgurfilter zerschnitt und ihn sofort abfüllte. So einen Sylvaner haben Sie noch nie probiert. Das ist mit einem Anspruch vinifiziert, mit dem man Weine dieser Rebsorte kaum noch findet. So müssen alte Weine vom Castell’schen in den 60ern geschmeckt haben. Der Sylvaner leuchtet grüngolden im Glas, leichte Trübung. Er ist nur minimal geschwefelt, schmeckt und riecht aber so puristisch und klar, dass man meint, hier wurde auf Sulfite verzichtet. Ich rieche gelbe Kiwi, Kreidestaub, Birnenschale und etwas Reduktion. Am Gaumen grüne Banane, frisch aufgeschnittener Apfel und Pfirsich. Das alles begleitet von einer Wahnsinns-Säure und animierend schleichender Bitterkeit. Monumental aber nicht brachial, schwebend, so wie die dichterischen Verse von Michael Teschke. Ein philosophischer Sylvaner, der jetzt die Frage nach der gesicherten Zukunft nicht stellt, aber doch zumindest ankratzt. Wann trinken? Man muss dem Wein schon Zeit geben, man schmeckt so viel Potenzial. 10 Jahre oder gar 20? Gut denkbar. Aber dieser große Wein verlangt auch große Aufmerksamkeit. Ein Mann hatte eine Vision. Den großartigsten Sylvaner Deutschlands und der Welt. Vision erfasst, Mission erfüllt. Mit Ziereisens Gutedel 10 Hoch 4 wohl eines der größten Unikate der Weinwelt und einer der weltbesten Weißweine jenseits des Mainstreams. 97–98/100



Portugieser Kleine Fabrik

30876H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (12,67 €/l) **9,50**

Portugieser 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Ich habe nur von einem einzigen Winzer Portugieser in meinem Sortiment: Michael Teschke. Michael erzeugt die Große Fabrik und die Kleine Fabrik. Sein Großes Kino ist der letzte Lesegang, die feinsten und saubersten Beeren mit geringem Ertrag. Ein Top-Beaujolais sozusagen aus Deutschland. Die kleine Fabrik ist der gleiche Wein mit einfacherer Struktur, da es sich um die Vorlese handelt. Heruntergebrochen aufs Essentielle, die Süffigkeit. Edelstahltank um die Frucht hervorzuheben, die Klarheit. Ausbau und Füllung komplett ungeschwefelt. Ein süffiges Rotweinwunder, das man gerne auch im Sommer auf der Terrasse zur Erfrischung leicht gekühlt servieren darf. Schwarzkirsche, Rumschokolade und pure Johannisbeere. Am Gaumen kommt dieser barriqueähnliche Ton des Portugiesers heraus, der an Kirschkerne erinnert. Dahinter dann die würzige Struktur, feine Säure, weiche Tannine, dezentes Mousseux und knackige Frucht. Schwefelfreier Naturwein, Zechwein und hedonistischer Trinkspaß par excellence. 89–90/100



Portugieser Große Fabrik

30877H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Portugieser 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Das ist mein bislang einziger Portugieser im Sortiment. Genau so muss er schmecken, so hat ein Portugieser seine Berechtigung. Michael Teschkes Große Fabrik ist in Wirklichkeit eher großes Kino. Ein dritter und letzter Lesegang mit geringem Ertrag von nur 15 hl/ha. Danach hat er ein Viertel Mostabzug betrieben und den Wein langsam über 2 Monate auf der Maische gären lassen. Er kam dann ins Edelstahl und verblieb dabei auf der Hefe. Nur geringe Schwefelung von einem Gramm auf 100 Liter. Der Wein wurde nicht filtriert. Mein lieber Michel hat einfach einen Damenstrumpf über den Schlauch gezogen und anschließend so zart filtriert. Winzergenie und MacGyver! Das ergibt einen wunderbar konzentrierten Zechwein. Süffig, kernig. Aromen von Kirschkernen, Sauerkirsche, Zwetschge, etwas Animalisches. Am Gaumen fein, aber strukturiert, mittelkräftig. Hat etwas von einem Top-Beaujolais, ein Morgon? Ein Spitzenportugieser! 93/100



Spätburgunder Naiv

32163H 2013 6er • 2017–2028 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Spätburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der Spätburgunder Naiv von Michael Teschke ist in der Tat Natur intravenös! Gelesen bei zarten 96 Grad Oechsle, 6 Wochen auf der Maische vergoren und 20 % Most abgezogen. Dann hat ihn Michael langsam über 8 Stunden gepresst und im Edelstahltank auf der Vollhefe für 12 Monate ausgebaut und dann ein Jahr im großen Holz belassen. Leichte Schwefelung von nur 20 mg/l, Füllung ohne Filtration per Schwerkraft und bei zunehmendem Mond. So viel zu den technischen Daten. Im Glas ergibt das dann aber Pinot in Reinform. Rosenblätter, Sauerkirsche, Backpflaume und Veilchen. Das Bouquet ist offen, ungefiltert, duftig und elegant. Am Gaumen geht es genau so elegant und balanciert weiter. Gute Gerbstoffstruktur, fast als hätte der Wein Rappenanteil. Die knackige Säure ist stilprägend für den Wein. Das hallt ewig lang nach. Was für ein schöner Pinot Noir in unverfälschter Reinform. Alles andere als konventionell. 93+/100



Deutschland · Rheinhessen



Felix Peters



Sankt Antony

Ein Winzer aus Rheinhessen, der am Roten Hang nicht nur Riesling, sondern auch Blaufränkisch erzeugt? Dieses Bekenntnis zum Mut beschreibt Felix Peters wohl am besten. Der stets neugierige Winzer ist immer dabei, die Grenzen des Weinbaus für sich auszutesten, extreme Wege zu gehen, um sein Idealbild des Weins auf die Flasche zu bringen. Weil Parzellen seiner Lage an der weltbekannten Rieslinglage in Nierstein durch klimatische Veränderungen zu warm wurden, pfropfte er Reben einer seiner Meinung nach passenderen Rebsorte. Er beweist nun mit einem hoch kühlen Wein, nach bester Manier eines Burgenländischen Blaufränkisch, was neben Riesling machbar ist. Kein anderes Weingut besitzt so viele Parzellen am Roten Hang wie Sankt Antony. Die Lagen Pettenthal, Ölberg, Brudersberg, Hipping und Orbel, sind durch Sankt Antony abgedeckt und ermöglichen dem Weingut, das Terroir des Roten Hangs im vollen Umfang zu verstehen. Seit 2006 befindet sich Peters im Betrieb und führt das Weingut auf Erfolgskurs. Neben Riesling und Blaufränkisch hat sich Peters – ein absoluter Burgundliebhaber, der wie wenige Winzer auf diesem Gebiet bewandert ist – noch dem Pinot Noir verschrieben. Um auch an der letzten Qualitätsschraube zu drehen, fährt man einen biodynamischen Ansatz, der laut Peters die Weine stabiler, komplexer und alterungsfähiger macht. Ein Winzer, der frischen Wind nach Nierstein bringt!



Sankt Antony bio

€/Fl.

Riesling Rotschiefer QbA bio

30543H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Suckling 91

34671H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der Rotschiefer stammt zu 50% aus der Lage Pettenthal und zu jeweils 25% aus der Lage Orbel und Ölberg. Reben bis zu 30 Jahre alt. Schon eine eindeutige Weinbergsselektion was in das Große Gewächs kommt und was in den Gutswein geht. Das Erstaunliche hier an der Rheinfront ist, dass ich mit viel mehr Wärme gerechnet hätte. Mit viel Schmelz. Der Rotschiefer hat fast 6 Gramm Restzucker und etwas über 6 Säure. Das klingt ja auch ganz moderat, aber der Wein hat im Mund einen Zug wie ein Mosel-Wein von Ernst Loosen. Verstärkte Mineralik von den drei Grand-Cru-Lagen. Das ist sehr ausdrucksstark. Warme Frucht, sehr viel pinke Grapefruit, Limette, Orangenabrieb. Also anders als in anderen Regionen. In Rheinhessen sind wir hier auf klassischer Riesling-Zitrusfrucht. Dazu unglaubliche Länge, Salz. Rasiermesserscharf, und dagegen die warme Frucht und der hohe Schmelz aus dem Extrakt. Der Wein braucht auf jeden Fall ein Jahr Zeit. Vielleicht ist es sogar besser ihn zwei Jahre liegen zu lassen. Aber dieser QbA, und das hätte ich nicht für möglich gehalten, ist vielleicht nochmal ein kleine Etage über dem 2016er, der neben dem 2017er wirklich ein wenig lieb daherkommt. 2017 hat durchaus Anspruch. Ich finde das schon ziemlich sensationell. 93+/100

Riesling Nierstein Ortswein bio

34672H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 • Schraubverschluss

Lobenberg: Dieser Niersteiner Ortswein ist ein Bestandteil des Orbel Großen Gewächses. Die Hälfte dieses Weines, eines Doppelstückes von 2.600 Liter, ist in das Orbel GG gegangen. Weil Felix Peters den Orbel aber in diese Richtung nicht so stark dominieren wollte, hat er den anderen Teil separat abgefüllt als Niersteiner Ortswein. Also was wir hier haben ist ein freiwillig deklassiertes Orbel GG versteckt als Ortswein. Also eine klassische Zweitweinlösung, vielleicht sogar besser. Und für diese Qualität – das sei vorab schon gesagt – kostet der Wein einfach extrem wenig Geld. Die Nase ist reich, voller Karamelle und Honig. Reife Frucht, Quitte, kaum Zitrusfrucht. Anders als der Rotschiefer sehr viel Wärme ausstrahlend. Üppige, warme, reiche Birne. Etwas Pfirsich, Aprikose. Man könnte in

Sankt Antony bio

€/Fl.

der Nase fast an eine kleine Spätlese denken. Die Aromatik ist eine große Freude. Feine, gelbe Blüten dazu. Der Wein wächst komplett auf rotem Schiefer. Wir haben hier diese irre Ausdrucksstärke von der Rheinfront, von diesem roten Schiefer eben. Sehr viel rote Frucht. Preiselbeere, Johannisbeere dazu. Hinzu kommt viel Salz, fast eine Schärfe dieser Mineralität. Und dagegen Orange laufen lassen, auch gelbe, reife Birne. Süße pinke Grapefruit und auch immer ein bisschen Karamelle und Blütenhonig. Das Ganze mit einer feinen Süßholzspur garniert. Auch ein bisschen Minze. Das ist schon ein schicker Gegensatz. Ein wirklich pikanter Wein, weil er eben scharf ist, weil er die Honig- und Karamellsüße hat und gleichzeitig diese famose Säure und reiche Frucht. Das ist ein kleines Großes Gewächs und ein Wein, den man auf keinen Fall verpassen sollte. Der Niersteiner schafft seine Balance aus dem Extrakt und dem Alkohol, der schon über 12,5% liegt, und der einfach dieses Glycerin mitbringt. Der Wein selbst hat nur ein Gramm Restzucker, ist also komplett durchgegoren. Also knochentrocken. Da kommt man nie drauf, weil dieser Schmelz, diese Extraktsüße eben so dominant ist. Beim Rotschiefer QbA kann man zunächst die nächsten zwei Jahre erst mal auf den unglaublich süffigen, schicken 2016er gehen, aber diesen Wein darf man nicht auslassen, denn man bekommt nirgendwo für 15 Euro fast ein Großes Gewächs mit dieser irren Ausdrucksstärke vom roten Schiefer und dazu dem schönen warmen Fruchtjahr 2017. Toller Erfolg. 96/100

Riesling Oenothek Pettenthal Großes Gewächs GG bio

30540H 2016 6er • 2020–2042 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Gerstl 20

32529H 2017 6er • 2021–2043 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Riesling 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Purer roter Schiefer in 100% Ost-Exposition. Extreme Steillage, die steilste Lage bei Sankt Antony. Knapp 40 Jahre alte Reben. Alle um 1978 herum gepflanzt. Der Wein wächst ostexponiert an der Rheinfront und zu einem kleinen Teil auch in einer Süd-Exposition. Ganztraube gemahlen, langsam gepresst und dann sofort ins kleine Holz. Hälftig Neu- und Zweitbelegung in Tarranceau-Fässern. Die Weine bleiben bis zum März in diesem Barrique auf der Vollhefe. Dann wird es einmal nur ganz grob filtriert, kommt in Stahl und wird im Frühsommer gefüllt. Im Jahr 2017 ist der Oenothek der gesamte Anteil vom Pettenthal, weil es so wenig Wein gab. Am Ende kamen nur zwei Barriques heraus. Die werden brüderlich zwischen Schweiz (Gerstl) und Deutschland (mir) geteilt. Im Grunde ist das, wenn man es auf den Punkt bringen will, etwas wie die Von-Winning-Version von Sankt Antony in Rheinhessen. Auch wenn die Holzfülle geringfügig anders ist. Und wir hier noch weniger im getoasteten Holz rumlaufen. Aber das Ergebnis ist dann zumindest in der Ausprägung in eine ähnliche Richtung laufend. Das Ganze war ein Wein vom roten Schiefer, d.h. auch ein Wein, der rotfruchtige Elemente hat. Und hinten raus eben eine wahnsinnige Mineralität. Wir sind hier grundsätzlich in einer etwas wärmeren Grundstruktur als im Hipping. Das Ganze mit Alkohol von 12,5% durchgegoren auf 2,5 Gramm Restzucker. Süße vom Extrakt und Holz. In der Nase, anders als beim Hipping, deutlich europäische gelbe Frucht. Schöne Birne und Apfel. Sehr fein, Zitronengras, süßer Asam Tee. Auch eine feine Blumigkeit, Frühlingswiese. Hmmm, der Mund spricht für diese andere Exposition, für diese wärmere Lage. Wunderschöne Süße. Der Wein ist, wie ich gerade höre, sogar auf ein Gramm heruntergegoren. Aber wir haben hier eine Extraktsüße, die phänomenal ist. Unglaublich was hier ankommt an süßer Mineralität, die unglaublich lang ist. Salz ist da, gleichzeitig aber auch Karamelle, Honig da. Quitte und süße Orange kommen hinzu. Lang, süß und berauschend schön. Das Holz nur ganz leicht stützend. Es ist präsent, wir haben ganz klar den Neuholzeinfluss. Aber längst nicht so intensiv. Nur moderat stützend. Der Wein spricht aus seiner Frucht, aus der Lage und dem Extrakt. Und wenn ich beim Hipping noch ganz leicht unter dem 2016er geblieben bin, weil der 2016er sich so extrem schön von Anfang an präsentierte, würde ich beim Oenothek Pettenthal auf jeden Fall auf die gleiche, außergewöhnliche Bewertung gehen, denn das ist ein Traumwein mit grandioser Länge. Trotzdem ist das überhaupt kein Blockbuster, sondern ein feiner Wein, nur eben perfekt abgepuffert durch Säure, Süße, Mineralität, Holz und Alkohol. Das ist ziemlich eindrucksvoll. 98–100/100





Felix Peters







Deutschland · Rheinhessen



Felix Peters

Sankt Antony bio

€ / Fl.

Riesling Nierstein Hipping Großes Gewächs GG

33503H 2004 6er • 2008 – 2035 0,75 l (65,33 €/l) **49,00**
Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

33505H 2005 6er • 2009 – 2030 0,75 l (52,00 €/l) **39,00**
Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

30541H 2016 6er • 2020 – 2042 0,75 l (29,33 €/l) **22,00**
Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 19+ Parker 93

32530H 2017 6er • 2021 – 2043 0,75 l (40,00 €/l) **30,00**
Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 20



Lobenberg: Hipping ist überwiegend roter Schiefer mit einer kleinen Lössauflage. Dieser Antony-Weinberg liegt auf der kühlsten Hipping-Lage. Entgegen der normalen Süd-, Südost-Exposition ist dieses Teilstück Nord, Nordost positioniert, mit am Ende ziemlich steiler Lage. Insgesamt nur 0,5 Hektar, also winzig. Die Reben wurden 1984 neu gepflanzt. Diese kühlste aller Hipping-Expositionen aller Winzer führt zu diesem Zug und der stets etwas massiveren Säure. Natürlich, wie alle Weine von Sankt Antony, kleinste Erträge. Als Ganztraube angemaischt und über 6 Stunden langsam gepresst. Das ist zwar keine Maischestandzeit, kommt in der Phenolik aber zu einem recht ähnlichen Ergebnis. Daraufhin wird alles zusammen in einem einzigen 2600 Liter großen Holz-Doppelstückfass vergoren. Der Wein bleibt dann bis März/April auf der Vollhefe in genau diesem Fass. Er wird daraufhin ganz grob filtriert, geht mit aller Feinhefe in Stahl; und wird dann vom Stahl im Frühsommer abgefüllt. Der Alkohol liegt bei 12,5 %. Der Wein ist komplett durchgegoren auf ca. 2 Gramm Restzucker. Und wenn wir uns jetzt einmal erinnern an den 2016er. Der 2016er ultrafein und schick. War unglaublich fein und voller Charme. Hatte zu Recht die 100 in der Bewertung, weil es unendlich schick war. Und trotz Langlebigkeit ganz früh zugänglich. Ja, fast unverschämt in der Feinheit und Finesse. Bei 2017 sind wir jetzt allerdings – und das ist das verwunderliche – qualitativ nicht unbedingt dahinter. Wir sind nur anders im Charakter. Wir haben auf der einen Seite vorne warme Frucht und Süße, die aber eben nicht aus dem Restzucker kommen kann, sondern ausschließlich aus dem immens hohen Extrakt mit ein bisschen Schmelz. Dann läuft dieser Hipping immer nur geradeaus. Aber er tut das eben auf reifer Frucht. Mehr auf der Zitrusfrucht. Reif, fast süßlich rüberkommende pinke Grapefruit. Vom Rotschiefer kommende rötliche Noten. Auch rote Johannisbeere, aber nicht unbedingt von der süßesten Form. Preiselbeere, dann kommt wieder diese Birne, Kumquat, Orangenzesten. Und eine wirklich intensive, leicht scharfe, salzige Mineralität, die sich ganz lang durchzieht und für Minuten präsent bleibt. Der Wein erinnert mich in der Grundthematik an einige Weine aus 2010, die man früher ob ihrer hohen Mineral- und Säurepräsenz so verteufelt hat. Und wer heute die Gelegenheit hat 2010 in der Gastronomie zu trinken, sollte dies unbedingt tun. 2010 hat sich vom Biest zur Schönheit gewandelt. Das ist wie Phönix aus der Asche. Und das hat dieser 2017er Hipping auch. Er ist für den Moment einfach zu salzig scharf, auch Pimentpfeffer, einfach zu Rasiermesser-artig in seiner Säure und Mineralität. Aber ich bin ganz sicher, dass dieser Wein in 10 – 15 Jahren vielleicht sogar besser dasteht als der unglaublich schicke 2016er. Ich bewerte ihn dennoch etwas tiefer, weil 2016 sich auf Anhieb wie ein Traum präsentiert hat. 97 – 100/100

Riesling Nierstein Orbel Großes Gewächs GG



33504H 2005 6er • 2009 – 2032 0,75 l (52,00 €/l) **39,00**
Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Apfel, Zedernholz, Gewürze, weiße Blüten, am Gaumen kraftvoll mit Biss, Ananasfrucht, langanhaltender, konzentrierter Riesling. 97/100

33496H 1999 6er • 2003 – 2030 0,75 l (65,33 €/l) **49,00**
Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Vorläufer des GGs. Kräuter, Basilikum, weiße Blüten, etwas weißer Pfeffer, Zitrus und Melone in der Nase, tolle Komplexität am Gaumen, animierend und klar, faszinierende Rieslingfrucht, feine Säure, frisch, langer Abgang. Hält noch lange. Toller Wein! Am zweiten Tag enorm stabil und faszinierend. 96 – 97/100





Sankt Antony bio

€/Fl.

Riesling Nierstein Pettenthal Großes Gewächs GG

33493H 2004 6er • 2008–2032 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

33501H 2007 6er • 2011–2032 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

33492H 2001 6er • 2005–2035 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Vorläufer des GGs. Zitrusduft, Limette, Wiesenkräuter, feine Steinaromen, am Gaumen voller Spannung, strukturierende, präsente aber reife Säure, die den Wein wie an einer Perlenkette aufreiht, elegant, frisch und wach, tolle Energie im Wein, hält noch lange. Am zweiten Tag noch sehr spannend mit deutlich mehr Mineralik. 97–98/100



Nierstein Ölberg Riesling QbA

33512H 1999 6er • 2003–2027 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Vorläufer des GGs. Aprikose, reife Früchte, Ananas, reifer Pfirsich, kräutrig, am Gaumen gute Konzentration, feine ziselierte Säure, tolle Frische, gewobene Mineralität. Faszinierend wenig gealtert. 96 /100

Blaufränkisch Am Turm

30787H 2015 6er 0,75l (21,33 €/l) **16,00**
Blaufraenkisch 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Gerstl 17+

Lobenberg: Der Basis Blaufränkisch von Sankt Antony. Die Reben wachsen im Ölberg und im Pettenthal, was allerdings laut VDP Weingesetzgebung nicht auf den Flaschen stehen darf. Relativ neue Reben. Im Schnitt nicht älter als 10 Jahre. Es sind ein paar gepfropfte alte Reben dabei. Die Trauben werden Anfang/Mitte Oktober geerntet, komplett entrappt und im offenen Holzgärständern spontan vergoren. Ausbau zu einem Fünftel in neuen, der Rest in gebrauchten Fässern. 12 Monate Verbleib auf der Vollhefe, dann abgestochen in ein Stückfass, wo der Wein noch ein halbes Jahr bleibt. Dann direkt unfiltriert in die Füllung. Und dieser, in Deutschland auch Lemberger genannte Wein, der von der Struktur her aber viel mehr dem Österreichischen Blaufränkisch entspricht, zeigt in diesem Preisbereich eine unglaublich Wucht. Eine tiefe, würzige Nase. Konzentrierte Erdbeere, schwarze Kirsche. Hohe Intensität, ganz satte Brombeere und gemahlene Himbeere, dunkle Zwetsche, viel Rauch. Ein guter Holzeinfluss ist spürbar. Viel Dampf, dunkle Erden, dann kommt Lakritze sowie ein bisschen Johannisbrot. Diese sehr spezielle Würzigkeit. Auch Holunder. Dem Mund kann man fast gar nicht glauben, dass so junge Reben so viel Intensität abgegeben. So tolle präsente Säure und so intensive Frucht. Das Holz balanciert das Ganze auf einem wunderschönen Level. Auch hier wieder diese Kombination aus würzigem Johannisbrot, Holunder sowie Eukalyptus und Minze. Und dann kommt diese intensive Frucht. Süße schwarze Maulbeere, viel Schlehe, und wieder diese gemahlene Himbeere. Voller Intensität, dunkelwürzig, fast ein bisschen geheimnisvoll. Die Tannine sind butterweich und total geschliffen. Nichts Hartes, aber hohe, intensive Kraft zeigend. Fast Pinot Noir haft in der Filigranität und Leichtigkeit, und trotzdem üppigste Intensität in der Frucht. Toller Wein, und in diesem Preisbereich selbst in Österreich, schwer zu toppen. 93+/100





Pinot Noir Nierstein QbA trocken bio

30548H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (21,33 €/l) **16,00**
Pinot Noir 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Gerstl 18 Parker 90

35417H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (21,33 €/l) **16,00**
Pinot Noir 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Alle Pinot-Noir-Reben bei Sankt Antony wachsen auf Kalkstein. In diesem Fall zum Teil vor dem Hipping und in der Nähe des Paterberg. Ein Teil dieser Reben wurden 1986 gepflanzt und ist dann umgepfropft worden. Der andere Teil wurde 2004 gepflanzt. Klone aus Burgund. Zum überwiegenden Teil ins gebrauchte Barrique. Felix Peters nutzt allerdings auch ein paar neue Fässer, weil im Großen Gewächs dann gar keine neuen Barriques benutzt werden. Die Nase so burgundisch, so fein. Feine Rauchigkeit steigt auf. Doch ein bisschen neues Holz verwandt. Man merkt das. Dann viel rote und schwarze Kirsche. Vielleicht ein Hauch frische Zwetschge dazu. Schöne Würze im Mund zeigend. Sehr viel Holunder, Hagebutte, Minze sowie etwas dunkles Kraut, schwarze Kirsche. Macht ein bisschen den Eindruck als seien Rappen mitverwandt worden. Das ist aber nicht der Fall. Diese Würzigkeit geht aber in diese Richtung. Ein total eleganter Pinot Noir mit geschliffenen, seidigen Tanninen, aber trotzdem mit einer durchaus zupackenden Würze und einer guter Frische bei niedrigem Alkohol. Das ist schon ein ziemlich guter Einstiegs-Pinot-Noir. 92+/100



Deutschland · Rheinhessen



Felix Peters

Sankt Antony bio

€ / Fl.

Pinot Noir Nierstein Paterberg Großes Gewächs GG bio

30547H 2015 6er • 2020 – 2040 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

35416H 2016 6er • 2021 – 2041 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Gerstl 20

Gerstl: 30 % Ganztraubengärung. Die Frucht springt richtiggehend aus dem Glas, strahlt eine atemberaubende Frische aus, trotz intensiven Fruchtaromen kommt auch die Mineralität wunderbar zum Tragen, die Komplexität ist eindrücklich. Das erinnert an einen grossen Clos de la Roche von Dujac, bleibt aber immer auch sehr eigenständig. Auch am Gaumen strotzt der Wein vor Frische, der lebt, der singt, der geht direkt ins Herz, das ist absolute Weltspitzenklasse, der Wein vibriert förmlich, das ist schon fast pure Energie, ich habe Tränen in den Augen, der Wein berührt mich total, das ist ohne Zweifel einer der allergrössten Pinots Deutschlands. Felix Peters ist auch ziemlich stolz auf seinen Wein, er hat ihn uns bereits im Herbst 2017 anlässlich einer Deutschland-Reise mit Kunden ein erstes Mal vorgestellt. Anfangs Mai probiere ich ihn nochmals und bin fast noch mehr begeistert. 20/20



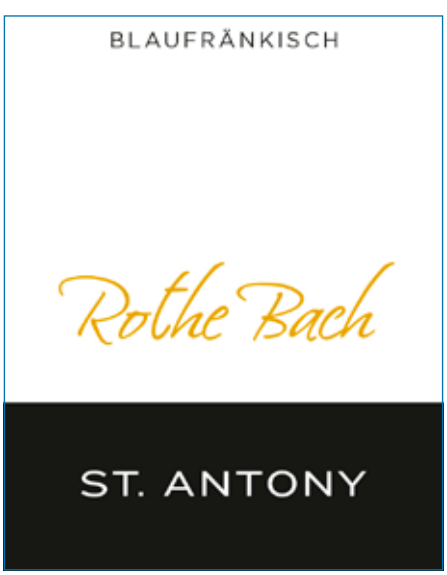


Blaufränkisch Rothe Bach bio

30545H 2015 6er • 2019 – 2039 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Blaufraenkisch 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Gerstl 19+ Falstaff 96

Lobenberg: Das Kernstück ist in der Lage Pettenthal gepflanzt. Diese Reben sind deutlich älter, weil sie aus einer Umpfropfaktion von 1978 gepflanzten Rieslingstöcken entstanden sind. Das heißt, wir haben hier etwa 40 Jahre alte Reben. Die Trauben werden komplett entrappt. Das Ganze wird eingemaischt und dann komplett im gebrauchten Holzgärständern spontan vergoren. Danach gehen die Weine komplett in gebrauchte Barriques und nach einem Jahr ins gebrauchte Stückfass. Der Winzer Felix Peters will mit diesem Rothe Bach einfach zeigen, was man aus diesen Reben machen kann. Er will keine Kaschierung durch irgendein neues Holz, will keine leckere Schminke drum herum, sondern nur Blaufränkisch erzeugen, der es mit den besten Exemplaren aus Österreich aufnehmen kann. Die Nase ist dementsprechend, obwohl sie einen Hauch von Rauch und Speck zeigt, im Grunde frei vom Holz. Tief und würzig. Der Rauch und die Würze kommen aus dem roten Schiefer der Lage Pettenthal. So langezogen, viel Eisen und Blut in der Nase. Brombeere, Maulbeere. Hohe Intensität. Etwas Jod, helle Lakritze und viel schwarzer Pfeffer. Alles ist dicht verwoben. Extreme Intensität im Mund. Nicht fett, nur intensiv. Krautwürzig, konzentrierte Schlehe mit Sauerkirsche, Maulbeere und Brombeere. Aber gar nicht fett, obwohl es sich ja fast so liest. Der Eindruck ist fein und trotzdem voller Intensität, ja fast explosiv in dieser sehr präsenten Säure. Das Tannin ist komplett geschliffen, hat aber eine leichte Schärfe und Salzigkeit. Trägt über Minuten, alles hallt immer wieder hoch. Die aus der Nase gewohnten Spuren von Blut und Jod kommen wieder hoch. Auch die Lakritze und Eukalyptus zeigen sich. Das Ganze ist weitaus puristischer als der Einstiegsblaufränkisch. Nicht so lecker vordergründig, „Everybodys Darling", sondern intensiv, lang und konzentriert. Sehr präzise und den Genießer schon herausfordernd. Das Tolle dabei ist, dass es trotz dieser Intensität kein fetter Wein ist. Die Intensität kommt aus der Frucht, Säure, Frische und dieser sehr eigenwilligen Mineralität. Es ist auf jeden Fall Top-Stoff. 96 – 97+/100













Kai Schätzel

Schätzel

Kai Schätzel zählt aktuell sicher zur Liga der interessantesten Winzer Rheinhessens. Seit einigen Jahren beobachte ich nun die Weine. Dabei kristallisiert sich mit jedem Jahrgang nach einer experimentellen Anfangszeit ein klarer Stil heraus. Kai Schätzel hat mittlerweile seinen eigenen Stil gefunden und weiß genau was er will. Im legendären Nierstein vinifiziert er im alten Holzfasskeller grandiose Weine, die nie laut sind, sondern stets durch innere Spannung überzeugen. Vom Gutswein bis zum Großen Gewächs haben diese meist nur zwischen 11 % vol. und 12 % vol. Alkohol. Und trotzdem schafft Schätzel es, den Weinen genügend Tiefe zu geben. Das ist sowohl durch makellose und aufwändige Weinbergsarbeit bedingt, aber auch der notwendigen Sorgfalt im Keller und einer klaren Linie zu verdanken. Wenn man einen Schätzel-Wein im Glas hat schmeckt man das einfach heraus. So markant sind die Weine. Dabei setzt Kai natürlich auf Riesling. Aber auch seine Silvaner sind grandios, zählen vielleicht sogar zu den interessantesten der Region. Die Reben stehen hier in besten Lagen und nicht in suboptimalen Zonen. Im 800 Jahre alten Kellergewölbe werden sie dann spontanvergoren und ausgebaut. Lagenweine reifen grundsätzlich bis in den Mai auf der Hefe und werden vorsichtig direkt, mit nur leichter Filterung auf die Flasche gezogen. Zum Portfolio zählen Niersteins feinste Crus wie Oelberg, Pettenthal und Hipping. Der Niersteiner Rote Hang ist sozusagen Schätzels Zuhause und diese Herkunft schmeckt man auch deutlich heraus.

Schätzel

€ / Fl.

NierStein Silvaner

31603H 2016 6er • 2017 – 2028 0,75 l (20,00 €/l) **15,00**

Silvaner 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 92 Parker 91+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Rheinhessen ist ja auch Silvanerland. Aber nur wirklich ganz wenige Winzer widmen sich der Rebsorte so sehr wie Kai Schätzel. Silvaner kann er wie nur ganz wenige! Dieser wurde handgelesen und im Holzfass ausgebaut. Riecht aufregend nussig. Dann kräuterig mit Honigmelone, weißen Früchten und erdigen Unternoten. Am Gaumen saftig, bodenständig und knochentrocken. Aber federleicht. Auch hier nur 11 % vol. Alkohol. Wie ganz wenige schafft Schätzle es bei wenig Alkohol die maximale Komplexität aus dem Wein zu holen. Chapeau! 94/100

KabiNett Nierstein Riesling

31607H 2016 6er • 2017 – 2040 0,75 l (20,00 €/l) **15,00**

Riesling 100 % • 8,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Suckling 91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Rheinhessen kann Kabinett! Das hat Klaus Peter Keller mit seinen raren Versteigerungsweinen bewiesen, und Schätzel führt dies in Nierstein fort. Ein Kabinett nach wirklich ursprünglicher Denkart. Also nicht zu reif, sondern früh gelesen. Knackig, spritzig und im Alkohol leicht. Nur 8 % vol.! Das ist keine Spätlese, sondern ein feinherber Riesling mit viel Spiel und zu Recht ein heiß begehrter Wein bei Kai. Alles ist saftig und hellfruchtig. Nektarine, weiße Blüten, Pampelmuse. Keine gelbe Frucht, mehr Würzigkeit und Kräuter. Dabei immer saftig und trinkanimierend und eher trocken wirkend. Wirklich genial. Man muss es so direkt sagen: Wein zum wegschlabbern! 93 – 94+/100



Deutschland · Rheinhessen



Schätzel

€ / Fl.

ReinSchiefer Nierstein Riesling

31608H 2016 6er • 2018–2035 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 93 Parker 93 • Schraubverschluss

34471H 2017 6er • 2019–2036 0,75l (21,33 €/l) **16,00**

Riesling 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der ReinSchiefer ist der Ortswein von Kai Schätzel. 70% aller Lagen von Schätzel sind Große-Gewächs-Lagen. Die Große-Gewächs-Lagen werden in sechs Lesevorgängen, also gegen den normalen deutschen Trend geerntet. D.h. hier wird nicht gesund und reif hängen gelassen, sondern es werden die gesündesten Trauben mit hoher Säure in goldgelbem Zustand immer wieder herausgeholt. So wird insgesamt die Säure gehalten und der Alkohol geht nicht zu hoch. Wir liegen bei Schätzel immer zwischen 10% und maximal 11%. Alle Weine werden gleich vinifiziert, d.h. mindestens vier Tage als Ganztraube unter Trockeneis und vorher mit Füßen getreten und eingemaischt. Danach wird abgepresst und spontan vergoren. Das gilt für die Großen Gewächse genauso wie für diesen ReinSchiefer, der Bestandteil davon ist, denn er ist ein klassischer Zweitwein. Kai macht nurceinen Wein, dann probiert er von Weihnachten bis in das Frühjahr hinein jede Woche alle Fässer durch, und final wird dann deklassiert vom Großen Gewächs in den ReinSchiefer. Wir haben damit so etwas wie den Eierfels beim Weingut Diel an der Nahe. Also ein klassischer Zweitwein mit all den Eigenschaften und Stärken der großen Lagen. Die Nase ist noch deutlich von der Phenolik und der Schale geprägt, aber im Mund geht bei diesem 2017er ordentlich die Post ab. Eine unendliche Frische. Der Wein hat, anders als die experimentellen Naturweine, keinen biologischen Säureabbau. Dementsprechend ist die agressivere Apfelsäure hier deutlich präsenter. Kai Schätzel ist ein großer Liebhaber von strammer Säure. Immense Zitrusaromen mischen sich mit Quitte, mürben, aber nicht ganz reifen Äpfeln, und anderen gelbfruchtigen Elementen. Ich meine sogar ein wenig Aprikose in nicht ganz reifem Zustand schmecken zu können. Der Wein ist wahnsinnig lang. Man muss es nochmals deutlich betonen: Von der Struktur, von der Aussage, von der unendlichen, salzigen, mineralischen Power ist das ein Großes Gewächs. Ein wirklich extrem guter Ortswein. 95–96/100



Nackenheim Silvaner

34472H 2012 6er • 2015–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Silvaner 100% • 12,0% vol • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Wein hat komplett sechs Tage als Ganztraube verbracht. Mit den Füßen getreten, eingemaischt, sechs Tage unter Trockeneis gestanden, um die fehlende Alkoholsüße durch Phenolik und Tanningerüst auszugleichen. Dementsprechend auch deutlich traubige, schalige Noten in der Nase. Nicht von ungefähr gibt es hier bei Kai Schätzel durchaus Ähnlichkeiten mit dem gut befreundeten Michael Teschke. Unter der ganzen Phenolik dieses Silvaners kommt dann aber doch mit der Zeit glasklar Silvaner hindurch. Die Schaligkeit tritt in den Hintergrund. Die Mineralik kommt durch. Sehr blumig, sehr steinig. Der Wein hat keinen Schwefel gesehen und wird keinen Schwefel sehen. Auch dieser Wein aus dieser speziellen Lage vom roten Stein kommend wird ein Naturwein. Dieser Silvaner ist im Mund so laut, so krachend. Fast rotfruchtig, ich tippe auf Zwetschge und rote Johannisbeere. Immense Lenge in dieser steinigen Salzigkeit. Der Wein hat nur knapp 11% Alkohol, aber bezieht seine ganze Fülle aus dieser wirklich explosiven Silvaner-Frucht, die ich in dieser rotfruchtigen, massiven Art so noch nie probiert habe. Ein großer Naturwein. In der gleichen Liga wie die Scheurebe. Vom 2012er wurden als Experiment 50% in der Amphore gemaischt und vergoren. Diese verblieben für 6 Monate auf den Rappen und Schalen im Gefäß. Dies wurde zu dem anderen Teil hinzugefügt. Es gab nur eine winzige Menge, Kai Schätzel ist so lieb und gibt mir seine letzten 120 Flaschen von diesem genialen Stoff, der im Mund quasi explodiert mit seiner Dichte und Wucht. Das ist eine neue Dimension Silvaner. Man wird es mögen oder hassen. 97–100/100



Riesling Hipping Kabinett

34473H 2017 6er • 2018–2038 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Dieser restsüße Kabinett kommt aus reiner Südexposition. Das ist Kai Schätzels Lieblings-Hipping. Noch vor seinem sensationellen Großen Gewächs. Allerdings gibt es von diesem Kabinett auch deutlich mehr Menge. Auf rotem Stein gewachsen. Auch hier wurden die Trauben in vielen Lesegängen hereingeholt. Hier wird ebenfalls mit den Füßen gearbeitet, dann als Ganztraube für 6 Tage eingemaischt und dann unter Trockeneis geruht. Dann wird gepresst und bis Anfang Dezember vergoren. Es erfolgt kein biologischer Säureabbau, man will die Säure und den Restzucket ja, und stoppt deshalb die Gärung mit Schwefel. In diesem Wein haben wir auf der einen Seite die geniale Phenolik in der Nase, und auf der anderen Seite im Mund nur 7,5% Alkohol. Eine grandiose Säure von deutlich über 12 und einem pH-Wert von lediglich 2,8. Die Balance im Mund sowie der mineralische

Schätzel

€/Fl.

Abdruck sind grandios. Das ist ein Über-Kabinett der Mosel mit einfach sehr viel mehr mineralischem Abdruck. Mit viel mehr Salz. Und diese Salzigkeit des roten Steins im Hipping suggeriert dann eben auch im Mund Preiselbeere, rote Johannisbeere, ja einfach viel rotfruchtiger Druck. Der Wein steht für sich. Dieser Kabinett, und überhaupt die Kabinette von Kai Schätzel, sind schwer vergleichlich. Unikate für Freaks. Er wird um die 25 Euro kosten, aber das kann er locker darstellen. 96–98/100



Nackenheim Querkopf Silvaner

34470H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Silvaner 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Je nach Zuteilung einer AP-Nummer oder auch nicht, wird dieser Wein nur Querkopf Silvaner oder Nackenheimer Silvaner ohne den Zusatz Querkopf. Der Wein hat komplette sechs Tage auf die Vergärung warten müssen. Mit den Füßen getreten, eingemaischt, sechs Tage unter Trockeneis gestanden, um die fehlende Alkoholsüße durch Phenolik und Tanningerüst auszugleichen. Dementsprechend auch deutlich traubige, schalige Noten in der Nase. Nicht von ungefähr gibt es hier bei Kai Schätzel durchaus Ähnlichkeiten mit dem gut befreundeten Michael Teschke. Unter der ganzen Phenolik dieses Silvaners kommt dann aber doch mit der Zeit glasklar Silvaner hindurch. Die Schaligkeit tritt in den Hintergrund. Die Mineralik kommt durch. Sehr blumig und auch sehr steinig. Der Wein hat keinen Schwefel gesehen und wird auch keinen Schwefel sehen. Auch dieser Wein, aus dieser speziellen Lage vom roten Stein kommend, wird ein Naturwein. Dieser Silvaner ist im Mund so laut, so krachend. Fast rotfruchtig, ich tippe auf Zwetschge, Preisselbeere und rote Johannisbeere. Immense Länge in dieser steinigen Salzigkeit. Der Wein hat nur knapp 11% Alkohol, aber er bezieht seine ganze Fülle aus dieser wirklich explosiven Silvaner-Frucht, die ich in dieser rotfruchtigen, massiven Art so noch nie probiert habe. Ein großer Naturwein. In der gleichen Liga wie die Scheurebe. Auch von diesem Wein gibt es nur 400 Flaschen Gesamtproduktion. Eine echte Rarität. Und er kann gnadenlos gut reifen. Kai hat das 2012 schon mal gemacht. Ich darf probieren. Potz Blitz wird das mit Reife gut! 96–98/100

SCHÄTZEL
NIERSTEIN AM RHEIN



Nierstein Ehrenfelser Naturwein

34506H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Ehrenfelser 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Ein kleiner Zipfel im Niersteiner Pettenthal ist mit Ehrefelser bestockt. Der spektakuläre Steilhang ist nord-östlich ausgerichtet und fällt mit etwa 70% dem Rhein entgegen. Hier ist es deutlich kühler als in den Süd-Ost-Abschnitten des Pettenthals. Die Trauben reifen langsamer und die Säure bleibt stabil. Inzwischen ist Ehrenfelser eine Rarität im deutschen Weinbau. Ganze 14 Hektar Rebfläche in Rheinhessen. Kai Schätzel verarbeitet die Kreuzung aus weißem Riesling und grünem Silvaner zum Naturwein nach Schätzelart: Selektive Lese, 100% goldgelbe Minibeeren, mit den Füßen getreten und eingemaischt. Sieben Tage Maischestandzeit unter Trockeneis, super schonende Pressung, keine Vorklärung/Filtration des Saftes, Spontangärung im alten Halbstück 600 Liter, kein Schwefel und wieder keine Filtration zur Abfüllung mit Feinhefe. Dieser natur-stabile Wein mit tiefem p.h.-Wert und wenig Alkohol, nur 10,5%. beeindruckt mit rassiger Säure und Vitalität. In der Nase gelbe Früchte und ein dezenter Veilchenduft. Der Wein wird von einer salzigen Mineralität getragen. Frische Hefenoten werden von feinen Birnen- und Pfirsischaromen umspielt. Ein Naturwein – ja!, Aber kein oxidativer Orangewein. Wer Naturweine schätzt, darf Schätzel einfach nicht auslassen. 95/100



Scheurebe Naturwein

34469H 2017 6er • 2019–2030 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Scheurebe 100% • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Die Scheurebe 2017 ist ein reiner Naturwein, das heißt: ungeschwefelt. Es handelt sich um uralte Scheurebe aus einer ganz alten Parzelle. Es gibt nur 400 Flaschen, die brüderlich zwischen dem Restaurant Noma in Kopenhagen und mir geteilt werden. Das Weingut selbst wird diesen Wein gar nicht in den Handel geben. Es ist keine ganz günstige Scheurebe. Er wird sicherlich mindestens 25–28 Euro kosten. Dafür ist er ein Unikat in einer von mir bis dato nicht probierten Qualität in Sachen Scheurebe. Sechs Tage komplett als Ganztraube eingemaischt, mit Füßen angetreten und dann unter Trockeneis. Standzeit um den fehlenden Alkohol – denn der Wein hat nur um die 10% Alkohol – und die fehlende Süße, durch eben die aus Schalen stammende Phenolik und durch ein Tanningerüst auszugleichen. Nach sechs Tagen wird dann abgepresst. Spontane Vergärung. Die Scheurebe ist am 16. September gelesen worden und ist dann bis ca. Mitte Dezember im Fass geblieben. Langsam vergoren und dann automatisch übergegangen in den biologischen Säureabbau – eine Notwendigkeit für schwefelfreie Naturweine. Der Restzucker geht gegen Null, d.h. der Wein ist stabil. Die Nase ist auf der einen Seite klassisch Scheurebe, auf der anderen Seite



Deutschland · Rheinhessen



Schätzel

€/Fl.

hat er eine wahnsinnige Spannung, Energie und Dichte mit ganz viel Blumigkeit. Also von Weintraube über Birne, Apfel bis zu weißen Blüten. Auch ein wenig Quitte. Hohe Intensität und ganz viel Druck. Diese Intensität wird im Mund nochmals getoppt. Wie gesagt, wir liegen nur etwas über 10% Alkohol, aber wir haben ein ganz vorzügliches Tanningerüst, eine Phenolik, die aber überhaupt nicht in Richtung Orange-Wein geht. D.h. wir bleiben hier schon extrem in der Typizität dieser Scheurebe mit einer unglaublich strammen Salzigkeit und einer mineralischen Steinigkeit, die wirklich verblüfft. Unendlich lang das Ganze. Ein Unikat. Ein großer Wein für Freaks. 97–98/100



Riesling Hipping Großes Gewächs GG

31604H 2016 6er • 2019–2050 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Suckling 94 Parker 94

32576H 2017 6er • 2020–2051 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Wie im ReinSchiefer gearbeitet und gelesen. Dies bedeutet: Alle Großen Gewächse werden hier in sechs Lesedurchgängen, jeweils im goldgelben Reifezustand geerntet. Nichts wird zu lange hängen gelassen. Überreife kommt hier gar nicht ins Haus. Das Ganze wird zwischen vier und sechs Tagen, je nach Parzelle, nach dem Antritt mit den Füßen und dem Einmaischen unter Trockeneis als Ganztraube belassen. Dann folgt die Pressung. Die Vergärung läuft ungefähr bis Anfang Dezember. Es wird hier nicht geschwefelt – das erfolgt erst kurz vor der Füllung. Dies ist hier möglich, da der Keller lediglich 10 Grad Raumtemperatur hat und weil der pH-Wert weit unter 3 ist, somit besteht keine Gefahr. Schätzel kann man im Grunde nur mit einigen anderen Naturwinzern wie Peter Jakob Kühn im Rheingau oder Teschke, dem Silvaner-Winzer aus Rheinhessen, vergleichen. Wenige arbeiten so präzise im Weinberg und im Keller. Von diesem Hipping Großes Gewächs 2017 gibt es nur sehr geringe Mengen, da Kai hier, wie bei allen Weinen, eine reine Fass-Selektion macht, und 2017 war die ausgewählte Menge weniger als die Hälfte der normalen Menge eines GG. Der Wein ist so puristisch in der Nase. Stein, Salz, ganz viel florale Noten, sogar grüne Noten, etwas Efeu. Ganz viel Stein und Steinobst. Und wäre da nicht der explosive Fruchtmund würde man diesen Wein als karg beschreiben. Aber dieses vom roten Stein kommende, explosive, fast rotfruchtige, drückende, mit einer unglaublichen Salzspur ins Extreme Ziehende, verbleibt für Minuten und hinterlässt einen unglaublichen Eindruck im Mund. Wow, was für ein Hammer. Was für ein Kracher. Bei aller Eleganz und einem Alkohol von gerade mal knapp über 10%. Die Phenolik schafft die Balance. Dieser Wein wird frühestens in 5, eher in 7–10 Jahren, zur ganz großen Klasse auflaufen. Es ist auf jeden Fall ein Monster GG. Der Wein wird sicherlich Ende der 40 Euro liegen, aber das ist er allemal wert. Riesen Stoff. 98–100/100



Riesling Pettenthal Großes Gewächs GG

31606H 2015 6er • 2019–2052 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 96 Parker 95

Lobenberg: Das dunkle, rauchige Pettenthal GG mit viel Salzzitrone und Rosmarin verblüfft in allen Facetten. Im Bouquet dunkel und komplex, am Gaumen schlank und mit viel Zug und Geradlinigkeit. Hipping ist dieses Jahr etwas hedonistischer und cremiger, Pettenthal die schlankere Version. 11,5% vol. und das bei einem GG mit so viel Extrakt und Tiefgang. Das schaffen die meisten einfach nicht. Ich möchte mich nicht festlegen ob Hipping oder Pettenthal die Nase vorn hat. Wo ich sicher bin, ist die Tatsache, dass beide Weine echte Langstreckenläufer sind. 97–98/100











Volker Schmitt

Volker Schmitt

Inmitten einer wunderschönen Hügellandschaft und Weinbergen in Herrnsheim, einem Vorort von Worms, befindet sich das Weingut Schmitt samt Gästehaus. Nur 12,7 Hektar Löss- und Lehmböden mit Kieslinsen dazwischen. Auf diesem Weingut herrscht ein fast mediterran anmutendes Flair, und das im Herzen Rheinhessens. 55 % Weißweinbestand und 45 % Rotweine, davon aber nur 20 % Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Sankt Laurent. Die aber sind Volkers ganzer Stolz, hier ist er Weltklasse, für diese Weine bringt er all seinen Ehrgeiz ein. Hier entstehen neben sehr feinen Weißweinen also vor allem großartige Rotweine. Alle Spitzenweine, also alle Cabernets (nur 4 % der 12 Hektar), Sankt Laurents (nur 5 % der Flächen) und Pinot Noirs (nur 11 % des Rebbestands), werden von Hand gelesen und entrappt spontan vergoren. Der Ausbau dieser Weine erfolgt im Barrique, die besten Auslesen aus Cabernet und Pinot, eine Exklusivität von jeweils nur gut 600 Flaschen, in Barriques des französischen Spitzen-Tonnelieres Sylvain. Die Begeisterung für den Weinbau wird in der Familie Schmitt von Generation zu Generation weitergetragen. Der Winzermeister Volker Schmitt ist seit 1999 für die Vinifikation im Familienweingut verantwortlich, seit dem Tod des Vaters 2010 trägt er die Gesamtverantwortung. Er will nichts dem Mittelmaß überlassen: „Erstklassigkeit ist unsere ganze Leidenschaft." Man spürt die Begeisterung für die Vinifikation und den Wunsch sehr charaktervolle und zugleich charmante, sehr trinkfreudige Weine zu kreieren. Dabei hat die konsequente Selektion und Ertragsbeschränkung der Trauben oberste Priorität. „Große Weine entstehen im Weinberg". Hier entstehen extrem ausdrucksstarke Weine mit Tiefe und Eleganz. Wir sind mit den 3 Spitzen-Rebsorten klar in Deutschlands Oberliga der Rotweine! Zahlreiche internationale Auszeichnungen bestätigen das immer wieder und nicht umsonst sahnte Volker schon öfters den Deutschen Rotweinpreis ab!

Volker Schmitt				€ / Fl.
Spätburgunder				
31516H	2014 6er • 201 6–2024	0,751	(19,93 €/l)	**14,95**
Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Konsequente Selektion und Ertragsbeschränkung im Weinberg. Alle Spitzenweine, also alle Cabernets, Sankt Laurents und Pinot Noirs werden von Hand gelesen und entrappt spontan vergoren. Der Ausbau dieser Weine erfolgt im überwiegend gebrauchten Barrique. Extrem leckeres Kirschkompott mit toller Konzentration und komplexem Aromenspektrum. Schwarzkirsche dominiert. Samt und Seide im Mund, großer Spannungsbogen von Süße über Salz zur Säure, seidiges Tannin mit Kraft dazu, sehr klassisches Burgund, der Stil eines Aloxe Corton mit dem Charme eines Chambolle. 93–94/100				
Cabernet Sauvignon Highroller				
33794H	2015 6er • 2017–2023	0,751	(24,67 €/l)	**18,50**
Cabernet Sauvignon 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+				
Lobenberg: Konsequente Selektion und Ertragsbeschränkung im Weinberg. Alle Spitzenweine, also alle Cabernets, Sankt Laurents und Pinot Noirs werden von Hand gelesen und entrappt spontan vergoren. Der Ausbau dieser Weine erfolgt im überwiegend gebrauchten Barrique. Schon in der Nase dieser feine, süße Cassis-Schmelz mit roter Johannisbeere, helle Brombeere, feines und zurückhaltendes Holz. Aromatisch und ungemein lecker im Mund, dazu Würze und auch Kraft, erinnert an den toskanischen Cabernet von Isole e Olena. Der Highroller ist toller Stoff, everybodys darling mit Schmelz und einem Hang zur Größe. 93+/100				
The Saint Sankt Laurent				
24527H	2011 6er • 2015–2030	0,751	(26,60 €/l)	**19,95**
St.Laurent 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18				
Lobenberg: Konsequente Selektion und Ertragsbeschränkung im Weinberg. Alle Spitzenweine, also alle Cabernets, Sankt Laurents und Pinot Noirs werden von Hand gelesen und entrappt spontan vergoren. Der Ausbau dieser Weine erfolgt im überwiegend gebrauchten Barrique, der Sankt Laurent im noch kleineren Fass von Messiers. Es gibt nur 150 Flaschen. Diese österreichische Rebsorte hat ursprünglich burgundische Wurzeln. Eine überwältigende Schwarzfruchtnase mit sensationeller Krautwürzigkeit, kühl und versammelt. Kalter Feuerstein mit Rauch und Brombeere, etwas Blaubeere, Lorbeer. Immens würzig und mineralisch. Klare und gradlinige dunkelrote Frucht im Mund. Leicht bitterwürzige, konzentrierte Schattenmorelle, Schlehe, mit langem, steinig salzigen Abgang. Toller Nerv, vibrierende Drahtigkeit, ein krautwürziger Athlet. 93–94+/100				





Weedenborn

Oberhalb von Westhofen, auf einer der höchsten Erhebungen Rheinhessens, liegt der Ort Monzernheim, dazwischen die berühmten Lagen Morstein, Benn und Kirchspiel. Mitten in diesem kleinen Örtchen liegt das Familien-Weingut Weedenborn, das von Gesine Roll geführt wird. Auf 16 Hektar familieneigenen Weinbergen reifen hier hauptsächlich Reben wie Riesling und die Burgundersorten, aber der Sauvignon Blanc nimmt eine immer größere Rolle ein. Gesine Roll hat ihr Winzerhandwerk bei Bassermann-Jordan in Deidesheim und im fernen Südafrika bei Vergelegen gelernt. Danach absolvierte sie noch ein Handelsmanagementstudium. Beste Voraussetzungen um in eine der besten Weinbau-Regionen zurückzukehren und sich auf den Weg zu machen, große Weine zu vinifizieren. Gesine ist eng mit Katharina Wechsler befreundet. Eigentlich könnten sie als Schwestern im Geiste durchgehen. Jung, überzeugend, durchsetzungsstark und mit viel Gefühl für großartige Weine. Während der Riesling die Stärke von Katharina Wechsler ist, so fallen hier vor allem die Burgundersorten sofort auf. Westhofener Weißburgunder und Westhofener Chardonnay mir extremem Geradeauslauf, Ausbau im großen Holz. Der Chardonnay ist ähnlich wie Bourgogne Blanc von Marc Morey oder Leflaive. Wenn das mal nicht ein Fingerzeig ist. Aber auch der Sauvignon ist fantastisch, eine Sauvignon-Blanc-Stilistik, wie ich sie in Deutschland so noch nicht probiert habe. Hier gibt es schon Großes, aber es kommt noch mehr, versprochen.





Weedenborn

€ / Fl.

Chardonnay Westhofen

34718H 2016 6er • 2018 – 2026 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Nach kurzer Standzeit Ganztraubenabpressung. Vergärung und Ausbau im großen 1.600 Liter Holzfass. Auch dieser Wein kommt wie der Weißburgunder oder der Sauvignon Blanc Terra Rossa ein Jahr später auf den Markt. Das heißt, die 2016er kommen erst 2018 in den Verkauf, und das bekommt ihnen ausgesprochen gut. Der Wein hat die Größe eines burgundisch angehauchten Chardonnays und ist trotzdem sowohl preislich als auch von der Fruchtstruktur noch im feinen Bereich der einfachen Trinkigkeit und Süffigkeit. Der Wein hat viel Druck, viel Kalksteinmineralität, denn er steht in Westhofen auf Kalkstein und Kalkmergel. Tolle Länge, schöne Schärfe. Fast untypisch für Chardonnay, weil er so sauber, klar strukturiert geradeaus läuft. Er ist des Weißburgunders Bruder im Geiste. Und beide sind doch von der Fruchtstilistik ganz anders. Wir sind hier viel gelbfruchtiger, klassischer Chardonnay. Auch Pfirsich und Aprikose, aber doch sehr versammelt und strukturiert. Der Weißburgunder war klar auf dem weißen Pfirsich und war auch schon so gut strukturiert. Ich bin erstaunt, wie geradeaus die Weine sind, wie sauber sie sind, und wie super spannend sie im Preisbereich von 15 Euro aufgehoben sind. 93 – 94+/100

Weißburgunder vom Kalkmergel Westhofen

34717H 2016 6er • 2018 – 2026 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Weißburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Dieser Ortswein vom Weißburgunder besticht durch die frühe Lese. Die Nase ist wirklich fein und fokussiert. Das ist nichts zu Fettes, zu Blumiges, zu Schwülstiges, was Weißburgunder ja manchmal hat. Es ist so eine tolle Stilistik. Der Wein wird als Ganztraube nach kurzer Standzeit abgepresst, im großen Holz vergoren und ausgebaut. 1.600 Liter gebrauchtes Holz. Extrem geradlinig, super sauber definierte Kanten und trotzdem schon ein ziemlich großer Weiburgunder, der in diesem Preisbereich vorliegt. Also deutlich unter 15 Euro. Er besticht, weil er beides hat. Er hat die Größe eines im

Weedenborn

€/Fl.

Holz ausgebauten, großen Weines mit toller Konzentration und sehr mineralischer Spannung, und gleichzeitig hat er auch eine Zugänglichkeit, eine Süffigkeit und Trinkigkeit. Für mich hat dieser Weißburgunder eine ganz hervorragende Balance, und er ist ein kleiner, großer Wein. Das finde ich ziemlich schick. 93–94/100



Gesine Roll

Westhofen Terra Rossa Sauvignon Blanc

34716H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Das ist auf der einen Seite ein Ortswein, auf der anderen Seite eigentlich ein Lagenwein, denn er wächst komplett auf Terra Rossa. Terra Rossa ist ein rotgefärbter Kalkstein bei Westhofen. Rauchige Fumé-Nase. Eigentlich der einzige Wein in der Sauvignon-Serie hier, der ein bisschen aus der Stilistik der Ost-Steiermark herausfällt und vielleicht aufgrund des Kalksteins mehr in Richtung Pouilly Fumé fällt. Natürlich Gras und Heu. Das hat jeder Sauvignon Blanc, wenn er nicht vom Holz bedeckt wird. Dieser Wein spielt im Duft und Fülle wie mit Holz – was er aber gar nicht hat. Das ist schon sehr lustig. Ich hätte immer sogar auf neues Holz getippt, aber er ist komplett nur im Stahl gewesen. Maischestandzeit, dann vergoren und immer im Stahl auf der Hefe verbleibend. Der Wein kommt immer ein Jahr später auf den Markt, also der 2016er 2018, um ihm die nötige Fass- und Flaschenreife zu geben. Rauchig, intensiv, viel gelbe Frucht. Neben Zitronengras und Zitrus eben auch durchaus Melone, Quitte, auch ein bisschen rote Elemente. Ein Hauch Preiselbeere und rote Johannisbeere. Sehr intensiv. Dazu viel Tee. Das ist schon ziemlich scharf in der Nase. Sehr dichter Mund mit sehr hoher Mineralität. Viel Salz, Schärfe, unglaublich Zug entwickelnd. Für Minuten anhaltend. Ein bisschen Brennesel, und hinten raus kommt Druck und Power. Immer wieder hochrollend im Nachhall mit dieser hohen Mineralität, mit dieser großen Frische und diesem Salz. Der Wein ist eine Sauvignon-Blanc-Form wie sie in Deutschland selbst bei von Winning so eher nicht vorkommt. Völlig andere Stilistik. Wir sind in diesem irren Salz. Das Terroir eben! Das macht schon viel Spaß. Ich weiß nicht, ob ich diese Intensität von Wein als ganze Flasche allein trinken könnte und wollte. Zum Teilen ist das auf jeden Fall toller Stoff. 94+/100



Sankt Laurent Reserve

34719H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

St.Laurent 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Gewachsen in Bechtheim. Bechtheim ist eine Gemeinde, die direkt an Westhofen grenzt. Am Rande von Westhofen steht die Aulerde. Dahinter beginnt Bechtheim. Das ist also eher mehr Richtung Rheinebene hin. Das sind mehr Löss-/Lehmböden mit leichten Kalksteineinsprengseln. Der Wein wird zum Teil mit Rappen vergoren, zum Teil entrappt. Spontan vergoren. Die Reben sind 26 Jahre alt, kleine Erträge. Ausbau im neuen und gebrauchten Holz über 22 Monate. Sankt Laurent ist eigentlich eine früher in Deutschland beheimatete Rebsorte, die dann nach Österreich zurück gedrängt wurde. Ursprünglich kommt sie aus Frankreich, die dann um 1870 rübergemacht hat nach Deutschland. Die Nase ist ziemlich verblüffend, weil sie dominiert wird von Erdbeere und Himbeere sowie ein bisschen süße Kirsche. Süße Veilchen, sogar etwas Lavendel. Im Mund etwas dropsig. Kirsche, rote Johannisbeere. Aber auch schöne Frische zeigend. Im Nachhall dann wieder dieser Himbeer-Drops, die Walderdbeere. Das Ganze hat durchaus Zug und Mineralität. Das ist schon ein sehr witzig verspielter und eigenständiger Wein. 93–94/100



Deutschland · Rheinhessen

Wittmann

Das Weingut Wittmann existiert seit vielen Generationen. Inzwischen führt Philipp Wittmann das Weingut in langer Familientradition. Die Eltern, Elisabeth und Günter, sind schon noch tatkräftig dabei, aber sie erkannten sehr früh das unbändige Qualitätsstreben und die Führungsqualität des Sohnes, und so gaben sie die Verantwortung vor langer Zeit in seine jungen Hände. Eine sehr weise Entscheidung. Philipp Wittmann baute auf der schon seit 1990 bestehenden biologisch/ökologischen Grundlage die Naturbelassenheit der Weinberge des Weinguts Wittmann weiter aus (inzwischen biodynamisch zertifiziert, ohne jedoch die Ideologie Steiners zu teilen), um mit der Stärkung der Reben einen weiteren Qualitätsschub zu erreichen. Die Basis des heutigen Weinguts Wittmann legte aber eindeutig der sehr naturverbundene, extrem geerdete Vater Günter, der viele Jahre zuvor nicht nur Wein, sondern auch Gemüse und Getreide biologisch anbaute. Die Pflege der Weinberge von der Begrünung bis zur biodynamischen Bearbeitung liegt in seinen Händen. Er zeichnet verantwortlich für das extrem gesunde Traubenmaterial bis zur Lese, die er dann in die Hände seines Sohns Philipp gibt. Die absolute und natürliche Gesundheit der Rebberge ist seiner Meinung nach die wichtigste Grundlage großer Weine. Die Philosophie Steiners ist ihm egal, aber er stellte über viele Jahre fest, dass das Spritzen der speziellen Naturmittel nach Rezeptur Steiners die Gesundheit der Rebberge förderte, also machte er weiter so. Im



Vordergrund stehen bei Weingut Wittmann natürlich Riesling und die weißen Burgunder-Sorten. Bewirtschaftet werden 25 Hektar bei einer durchschnittlichen Produktion von 150.000 Fl. Alle vom Vater am Kellereingang abgelieferten Trauben werden mit Stielen und Stängeln angemahlen und dann in der gekühlten Presse genauso auf den Schalen bis zu 8 Stunden mazerisiert und langsam, sehr schonend abgepresst. Dann geht der immer noch gekühlte, im großen Tank sich einen Tag natürlich absetzende und klärende Traubensaft ins große alte Holzfass zur Vergärung. Natürlich gibt es beim Weingut Wittmann nur die traditionelle, inzwischen manchmal als Neuerung gefeierte „Spontanvergärung". Allerdings in anderer Sichtweise als z. B. bei Heymann-Löwenstein oder J. J. Prüm: hier rasch und zügig, notfalls mit Heizung im Gärraum oder auch mit Verwendung eigener Hefestämme der Wittmann-Weinberge aus früheren Zeiten. Alles ist bis zum Jahresende vergoren. Natürlich überwiegend im Holz, das gehört nicht nur zur naturnahen Sicht, es hat sich auch über Jahrhunderte bewährt. Das Weingut Wittmann verbindet in unglaublich analytischer Weise die Sichtweise der „Spontis" und „langsamen Weine" mit der Sicht der abgeklärten Weisen wie Dönnhoff, Haag und Tyrell. Er lebt „best of both worlds", also nicht an Gott glauben, aber zur Sicherheit manchmal beten. Das Ergebnis ist überwältigend, in Deutschland und der Welt steht das Weingut Wittmann im trockenen Riesling zusammen mit nur ganz wenigen deutschen Kollegen an der Qualitätsspitze.



Wittmann bio

€/Fl.

Silvaner trocken bio

34797H 2017 6er • 2018–2021 0,75l (11,87 €/l) **8,90**
Silvaner 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Ausbau im großen Holzfass. Cremiger Mund, zugleich feine Säure, daneben Zitrusfrüchte und eine deutliche Spur von Grapefruit und ein Touch Mandarine. Gelbe Birne und Golden Delicious Apfel. Feiner, zarter, sanfter und aromatischer Silvaner, ein Spaßmacher. 90/100

Riesling Estate trocken bio

29714H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (14,93 €/l) **11,20**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 Suckling 93 Gerstl 17+

33746H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (15,33 €/l) **11,50**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Pirmin Bilger 17+

Lobenberg: Die Reben kommen aus allen Großen Lagen von Phillip Wittmann. Hier sind nur reife Trauben, nur zwischen 85 und 90 Oechsle. Und trotzdem waren es die frischeren Trauben, die Trauben mit der höheren Säure. Dieser Estate Riesling (Estate steht in diesem Zusammenhang für 100% aus eigenen Weinbergen, ganz ohne jeden Zukauf von Trauben) zeigt sich, und das erstaunt total, frischer noch als 2016 und 2015. Die Säure ist reif und trotzdem ist der Wein ultrafrisch. Die Augen und der Mund ziehen sich zusammen ob dieser Pikanz. Wir haben diese schöne Süße des aus der langen Vegetationsperiode stammenden Extraktes in Zusammenspiel mit der frischen Säure dieses speziellen Jahrganges 2017. Kühle Nächte im August und September, die die Säure toll erhielten. Hohe Komplexität. Er hat viele gelbe und weiße Frucht und zeigt sich total saftig und ungemein lecker. 92–93+/100

Weißer Burgunder trocken bio

29718H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (14,93 €/l) **11,20**
Weißburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+ Suckling 92

34799H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (15,33 €/l) **11,50**
Weißburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

Lobenberg: Der Weißburgunder wächst auf gutem Terroir: Kalkstein. Hier mehr zur gelben und grünen Birne tendierend, weißer Pfirsich, ein ganz kleiner Hauch von Grapefruit gibt ihm Frische. Erstaunlicherweise zieht sich die Grapefruit als erstes in den Mund, dominiert

Wittmann bio

€/Fl.

fast. Wird dann unterstützt von weißer und grüner Birne, der weiße Pfirsich ist nur noch am Rande zu spüren. Schöne salzige Mineralität, der Wein baut mit der rassigen Säure einen schönen Spannungsbogen und ist dem Grauen Burgunder in seiner Finesse und Feinheit und schönen Spannung deutlich überlegen. 91–92+/100

Grauer Burgunder trocken bio

33745H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Grauburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Reifer Apfel, Boskoop und auch andere ländliche Apfelsorten wie nach einigen Monaten Kellerlagerung, tief, würzig und saftig, reif, nur ein feiner Hauch Bitterorange daneben und etwas Melone. Im Mund Phenole und Bitterstoffe, Apfelsaft und Melone, Zitrusfrüchte, dann kommt recht viel Druck und Wucht, wie es sich für einen Grauburgunder gehört. Recht üppiger Wein, braucht viel Platz. 91/100

Scheurebe trocken bio

34798H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (15,87 €/l) **11,90**

Scheurebe 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Scheurebe ist eine Neuzüchtung, eine Silvaner-Riesling-Kreuzung. Die Nase ist aber mehr ein typischer Gewürztraminer. Sehr schöne Honignoten mit üppigem, reifem Apfel, Bratapfel, fast barock, ein Wein, der wie alle Traminer riecht, ein wenig als hätte er Botrytis, was nicht der Fall ist, der Wein entstand aus extrem gesundem Lesematerial. Aber diese Hocharomatik ist schon berauschend. Ganz durchgegoren und trocken, sehr feiner Bitterstoff daneben vom Schalenkontakt. Leicht phenolisch, dadurch bekommt er eine schöne Struktur. Eine schöne Länge, Salz, der Wein macht mit seiner hohen Aromatik sehr viel Freude. Er ist in seiner Art ein echtes Unikat. 92/100

Westhofener Riesling trocken bio

29017H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Gerstl 18+ Suckling 94 • Schraubverschluss

33510H 2017 6er • 2019–2032 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Pirmin Bilger 18+ • Schraubverschluss

Lobenberg: 80% aus dem Morstein, 20% aus dem Brunnenhäuschen, zum Teil aus Weinbergsselektion und zum Teil aus deklassierten Fässern dieser Großen Gewächse. Hier sind auch alle jüngeren Reben (alle unter 25 Jahre alt) aus dem Brunnenhäuschen mit drin, die noch nicht weit genug sind um GG-Qualität darzustellen. Das Brunnenhäuschen hat stark eisenhaltige Böden, deshalb rot gefärbt. Die Böden insgesamt sind Ton und Mergel. Der Westhofener Riesling soll genau diese Kalkmineralität von Brunnenhäuschen und Morstein haben. Es ist also weit mehr als ein Ortswein. Es ist ein GG Zweitwein (s. Info-Kasten).
Die Nase ist auf der einen Seite typisch 2017. Wir haben auf der einen Seite diese fast überbordende, wunderschöne, gelbe europäische Frucht. Der Wein hat überhaupt keinen Hauch von Botrytis. Das ist blitzblank und bei Wittmann gilt das gleiche was bei Keller zuvor auch schon galt: Wir sind schon in der Nase zum Reinspringen schön. Wunderbare Apfel, Birne, Quitte, Tee, Zitronengras. Aber mehr lecker als mineralisch. Mehr rund und fruchtig, als würzig scharf. Trotzdem keine Rauchnoten darüber. Der Mineralabdruck vom Kalkstein. Im Mund wird dann deutlich wo der Wein herkommt. Die Saftigkeit geht trotz der Mineralität nicht verloren. Das Leckere bleibt, aber es kommt satte Kalkstein-Mineralität dazu. Zieht sich bis ganz nach hinten. Der Wein muss gewaltige Extraktmengen haben, denn die Süße dieses ziemlich auf Null durchgegorenen Weines kommt ausschließlich aus dem Extrakt und nicht aus einer Zuckersüße. Lang, salzig und sehr fein. Dabei immer lecker bleibend. Vielleicht nicht ganz so außergewöhnlich in diesem Schicken, Abgehobenen, Verspielten wie 2016. Etwas bodenständiger, dafür eben intensiver in reicher und leckerer Frucht. Auf jeden Fall ein Wein, der ohne Probleme an Große Gewächse kleinerer Spielart herankommt. Wie immer ein echter Kracher. Und ich finde mit dieser Zusatzbezeichnung „Erstes Gewächs“ wird das noch besser dokumentiert. Ich bin aber doch sehr froh, dass der VDP Rheinhessen dreistufig geblieben ist. 96/100

Westhofener Weißer Burgunder und Chardonnay trocken bio

29724H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Chardonnay Weißburgunder • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

34142H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Chardonnay Weißburgunder • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: In diesem Wein von Wittmann sind die ehemaligen Bestandteile aus Weißburgunder -S- und Chardonnay -S- zusammengebracht. Spontanvergoren im Holz. Nur 3–4 Stunden Maischestandzeit. Ganztraubenpressung. Vergärung im Holz, Verbleib im Holzfass auf der Vollhefe bis zur Füllung. Sehr stark von Pfirsich dominierte Nase, mit feinen grünen Ele-



Familie Wittmann



Westhofener Riesling trocken

Ab 2017 hat der VDP Rheinhessen beschlossen, dass die Ortsweine, die ja schon von der Bestimmung her nur aus Ersten und Großen Lagen kommen dürfen, dann entsprechend dokumentiert werden müssen. Und da es sich bei diesem Wein nicht um eine Lagenbezeichnung handelt, denn Westhofen ist der Ort, aber der Wein eben nur aus Ersten und Großen Lagen kommt, steht jetzt Westhofener Erstes Gewächs auf dem Etikett. Es bleibt bei der Dreistufigkeit im VDP Rheinhessen, aber der Ortswein wird eben um die Zusatzbezeichnung Erstes Gewächs aufgewertet. Und dadurch wird dokumentiert, dass in Rheinhessen die sonst vierte Stufe komplett in die dritte Stufe integriert ist.



Deutschland · Rheinhessen



Philipp Witmann und Eva Clüsserath

Wittmann bio

€/Fl.

menten darunter. Kiwi, Litschi, grüne Birne, Tee, weißer Pfeffer. Schöne Kühle ausstrahlend. Fast erhaben. Im Mund des Weins ist der Neuholzanteil etwas spürbar, denn ein bis zwei neue Halbstücke waren dabei. Dieser leicht verrauchte Hauch steht ihm aber gut. Der Westhofener Weißburgunder und Chardonnay zeigt sehr viel Druck, und trotzdem ist er schlank und kühl. Kein fetter ordinärer Chardonnay-Stil, kein übercremiger, überreifer Weißburgunder, sondern ein toller Wein als wirklich perfekter Kompromiss. Toller Geradeauslauf, sauber definiert, mit langem, mineralischem Zug hinten raus. Das ist genau der richtige Kompromiss, wenn man weder das Fette eines Chardonnays noch das zu Cremige eines Weißburgunders möchte. Man läuft immer in der Mitte lang und endet in einem salzigen, mineralischen Finale. Ich war misstrauisch, ob das gelingen kann. Das Ergebnis ist wirklich superb. Selten gelingen Kompromisse so ideal wie in diesem Wein. 94+/100

Chardonnay Reserve trocken bio

29712H 2016 6er • 2018–2033 0,75l (48,00 €/l) **36,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

34135H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (48,67 €/l) **36,50**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95



Lobenberg: Dieser Weinberg ist im Großen Gewächs Kirchspiel angelegt, also bestes Kalksteinterroir. Überwältigende Nase. Hier kommt die Spontanvergärung durch. Physalis, Sternfrucht, Quitte, dann kommt gelber Pfirsich, Litschi und Kiwi, Passionsfrucht, etwas Vanille. Der Ausbau zum Teil in neuem Holz, das tut dem Wein sehr gut. Zum Schluss kommt noch einmal reife Williamsbirne. Ein sehr komplexer, verspielter Chardonnay mit Tiefe und hoher Intensität. Im Mund Löffelbiskuit mit Mango, Apfel, Kümmel, Minze, Sternanis. Auch blumige Noten: Rosenblätter, etwas Flieder und Jasmin. Sehr aromatisch, tief und dicht. Ein leckerer und hochindividueller Chardonnay mit toller Fülle und Cremigkeit, mit von Winning einer der besten Chardonnays nördlich Badens. 94–95/100



Weißer Burgunder Reserve bio

29725H 2016 6er • 2018–2032 0,75l (48,00 €/l) **36,00**
Weißburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

34143H 2017 6er • 2019–2033 0,75l (48,67 €/l) **36,50**
Weißburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Dieser Weißburgunder von Wittmann kommt zu 100% aus der Lage Steingrube, die aber hier in Rheinhessen nicht zusätzlich genannt werden darf. Wie schade! Wir liegen in der inneren Spannung der Nase und in der kühlen Charakteristik oberhalb des früheren Weißburgunder -S-, dessen Nachfolger dieser Wein ist. Der Weißburgunder Reserve bleibt ein halbes Jahr länger auf der Vollhefe als zuvor. Der Wein wird dementsprechend auch ein halbes Jahr später auf den Markt gebracht. Gelbe Birne und weißer Pfirsich soweit der Horizont reicht. Litschi und weißer Pfeffer darunter. Kalkstein und Kreide. Tolle Intensität im Mund. Der Wein behält seine typische – fast üppige – Weißburgunder-Cremigkeit und hat trotzdem einen schönen Geradeauslauf mit Länge. Weißburgunder ist sicherlich die perfekte Antwort Deutschlands für die weißen Burgundersorten überhaupt. Der Wein von Wittmann verbleibt über zwei Minuten auf der Zunge. Wahrscheinlich müsste man als finale Zusammenfassung sagen: Druckvoll-salzige Cremigkeit. Eine tolle Weiterentwicklung. 94–95+/100



Westhofen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs GG bio

32525H 2017 6er • 2020–2043 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Kirchspiel steht auf Tonmergel über Kalksteinfelsen. Überhaupt sind Phillip Wittmanns Böden Kalksteinböden. Mal mit Ton, mal mit anderen Auflagen. Das Kirchspiel steht an einem ostwärts ausgerichteten Hang, bekommt also nicht die warme Abendsonne bis in die Nacht hinein. Es ist kühler. Und das Kirchspiel hat, das ist charakteristisch, egal ob es hier ist oder bei anderen Erzeugern, immer viel mehr weiße Frucht. Das Kirchspiel ist ganz häufig mein heimlicher Liebling. Nicht nur hier, sondern auch bei Keller. Auch wenn ich Brunnenhäuschen, Morstein und Hubacker in der Regel höher bewerte. Das Kirchspiel ist einfach extrem fein. Wir sind etwas näher beim Weißburgunder, weil wir so viel weiße Frucht und weiße Blüten haben. Und auch helles Gestein. Und bei 2017 mit der sehr reifen Frucht wird das Ganze vielleicht noch einmal cremiger ins Burgund geschickt. Eine Assoziation an einen Corton-Charlemagne. So weich, so reif, so weiß und floral dabei. Feine Süße aus dem Extrakt. Alle GGs hier sind unter 3 Gramm Restzucker, also durchgegoren so weit es ging. All die Süße hier kommt aus der Frucht und dem Extrakt. Der Mund bleibt bei dieser schicken Frucht. Aber er bekommt ein wenig kalksteinige, mineralische Unterpufferung. Nicht so dramatisch in der Frucht wie ein Morstein. Feiner bleibend. Aber lang, salzig. Er verliert ein kleines bisschen wegen dieser extrem hohen Mineralität seinen weißduftigen und weißblütrigen Charme. Aber dafür bekommt er eben genau diesen Gripp und diese

Wittmann bio

€/Fl.

Kraft dazu. Und diese Länge. Es ist schon ein bisschen so wie wenn man Kreide und Salz zusammen im Mund hat. Und am Ende kommt ein bisschen Frucht in Form von Kumquat dazu. Kumquat zieht sich in diesem Jahr erstaunlich durch die Weine. Selten hat man ein Jahr was mehr in diese orangige, pimentscharfe und gleichzeitig doch weniger zitrisch, intensive Frucht läuft. Am Ende auch weiße Johannisbeere hier mit dieser feinen Säure. Ein sehr feines Großes Gewächs, was viel Freude machen wird. Wir kommen vielleicht in der Finesse nicht an die Klasse des extrem feinen und in sich stylischeren, harmonischeren, stimmigeren 2016er heran. Dafür ist 2017 ein klein bisschen zu unbalanciert in der reichen, warmen Frucht und in dieser, meines Erachtens nach, nicht perfekt ausgewogenen Mineralität in diesem Kirchspiel. Dafür ist er aber leckerer und fruchtiger und ein ganz großer Wein allemal. 98–100/100



Westhofen Morstein Riesling Großes Gewächs GG bio

32526H 2017 6er • 2020–2045 0,75l (72,00 €/l) **54,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 Suckling 97-98

Lobenberg: Morstein ist eine kühle Lage auf 250 Metern Höhe. Der untere und mittlere Teil besteht aus reinem Kalkstein. Kalk- und Tonmergel auf einem Kalksteinfels. Entsprechend hohe Eleganz. Nachdem in sich so stimmigen Kirchspiel, kommt nun für mich der zweite große Überraschungserfolg. Wobei überraschend ist es letztlich nicht. Hier kommt in der Nase eben auch Kühle, hier kommt Stein, hier kommt auch so etwas wie blauer Schiefer, was aber letztendlich totaler Quatsch ist. Aber um die Kühle zu demonstrieren ist es eine gute Analogie. Auch Feuerstein, pinke Grapefruit, erstmalig eben auch Zitrusnoten in der Nase. Die obligatorische Birne ist natürlich auch da, aber hier wird sie eben gepuffert von kühlem Stein und Spontanvergärungsnoten mit einer guten Länge und hohen Intensität. Im Mund ist das auf der einen Seite das feinste GG von Phillip und auf der anderen Seite hat dieser Wein Power aber diese kühle Power. Fast wie in Hochlagen. Und dann diese von extrem hartem Stein kommende, eben an Feuerstein erinnernde Mineralik. Natürlich ist es kein Feuerstein hier, sondern es ist Kalkstein. Aber der Wein spiegelt eigentlich gar nicht dieses warme 2017 wider, sondern einen Cool-Climate-Wein. Er ragt zumindest total heraus aus der Riege der GGs in diesem Jahr. So lang und gleichzeitig so fein und verspielt. Europäische weiße und gelbe Frucht trifft auf Zitrusfrüchte. Alles super clean, sehr lang und in sich total stimmig. Aber das Gute von 2017, nämlich diesen leckeren Zugang, diese Trinkigkeit und diese hohe Saftigkeit, behält auch der Morstein. Das ist ein wirklich hervorragendes Großes Gewächs, das weit über seinen Brüdern und Schwestern aus dem gleichen Weingut steht. 100/100



Riesling trocken Alte Reben LA BORNE Versteigerungswein bio

29715H 2016 6er • 2018–2051 0,75l (208,67 €/l) **156,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 98-99 Parker 95

Lobenberg: La Borne steht auf dem gleichen Hang wie Morstein, nur ein ganzes Stück höher. Kalk- und Tonmergel auf reinem Kalkstein. Ganz alte Reben, sehr viel kühlere Lage noch als der Morstein selbst. Die Nase ist so viel erhabener, so viel feiner. Es ist schon erstaunlich, dass der La Borne noch eine Stufe höher ist in dieser unendlichen Feinheit. Ich vergleiche den Unterschied wie bei Schönleber, dessen „Auf der Ley“ sich eben durch die Feinheit gegenüber seinen anderen GGs auszeichnet. Und das ist hier bei Phillip Wittmann auch der Fall. Das ist so in sich ruhend. Schon in der Nase so fein. Auch im Mund kommt die total reife Säure von 2016 noch besser zum tragen. Die Wildheit des Morsteins fehlt. Wir bekommen hier unglaublich feine Blumigkeit, Kamille, Wiesenblüten, ein bisschen Nektarine, weißer Pfirsich sowie ein bisschen Orangenabrieb, aber insgesamt mehr zur milden, weißen Frucht tendierend. Cremig, burgundisch. So fein als habe er ein längeres Hefelager. Was nicht der Fall ist. Lang, aber eigentlich mehr spielerisch. Er ist so ruhig in sich wie das Brunnenhäuschen, nur viel länger. Er hat eine Spur mehr Intensität. Das ist echt feiner, großer, erhabener Stoff. 100/100



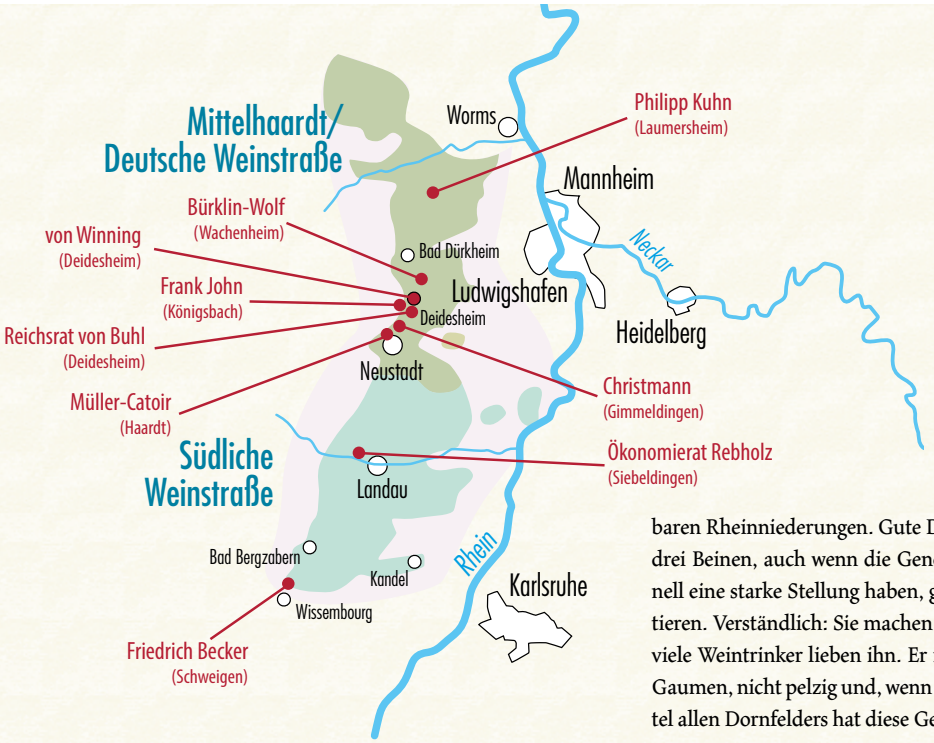
Spätburgunder trocken bio

35179H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (19,87 €/l) **14,90**

Spätburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Der Wein strotzt vor Sauerkirsche, aber animierend und harmonisch. Er besticht durch die Abwesenheit von Erdbeere. Dazu eine Kraft in der Nase von einer sehr vegetalen Würze. Schon sehr beeindruckend im Ansatz. Dann im Mund mit einem „hier bin ich“-Effekt. Tolle Kraft, präsentes Tannin und eine expressive Säure, die aber nicht aggressiv daherkommt, sondern sehr belebend. Nach dem ersten Eindruck schiebt sich die Kirsche wieder nach vorne und setzt sich fest. Ein beeindruckender Auftritt. Nichts anbiederndes, nichts schwärmerisches, ein fruchtig kraftvoller Powerwein mit langem Haltbarkeitsdatum. Ein starker roter im Korb voller weißer Spitzenweine. Nicht entgehen lassen. 92–93/100





Pfalz

Wer von der Pfalz spricht, kommt nicht umhin, zunächst einmal die Ausdehnung zu betonen: Die Rebflächen dieses zweitgrößten deutschen Anbaugebiets beginnen südlich von Alzey und reichen bis zur französischen Grenze – eine Strecke von 85 Kilometern.

Wer sie mit dem Auto abfährt, sieht rechts und links der Straße endlose Rebenmeere vorbeifliegen. In der Breite ziehen sich die Reben von den Höhen des Haardtgebirges bis tief in die Rheinebene hinein, im Norden fast bis vor die Tore von Ludwigshafen, im Süden bis nach Kandel, von wo man in der Ferne schon die Skyline von Karlsruhe sieht.

Ein Koloss, die Pfalz. Aber anders als das Weinland Baden ist sie kein Fleckenteppich, sondern ein relativ kompaktes Anbaugebiet. Das Großklima weist in den verschiedenen Unterzonen nur graduelle Unterschiede auf. Und die Reben, die im Norden angebaut werden, sind auch im Süden die Stützen des Weinbaus. Allein die Böden wechseln ungefähr alle hundert Meter. Was die Rebsorten angeht, so ist der Riesling der King in der Pfalz – im Süden nicht ganz so unangefochten wie im Norden. Bei den Weißburgundern ist es umgekehrt. Doch gibt es auch im Norden keine Weinbaugemeinde, die ihn nicht aus voller Überzeugung anbaut. Kerner, Grauburgunder, Scheurebe, neuerdings auch Sauvignon komplettieren die Liste der beliebtesten Rebsorten.

Vor fünfzig Jahren sah die Pfalz ganz anders aus. Da rangierte der Riesling nur an vierter Stelle hinter Silvaner, Müller-Thurgau, Portugieser. Die Burgundersorten waren nur eine Randerscheinung. Die Silvanerreben wurden inzwischen großflächig gerodet. Trotz guter Qualitäten ist diese Sorte dadurch auf traurige vier Prozent geschrumpft. Schade. Die Rebflächen für den Müller-Thurgau haben sich sogar mehr als halbiert. Ihnen weint jedoch niemand eine Träne nach. Allein der Portugieser, traditionell lieblich ausgebaut, hat seine Stellung halten können. Einziger Unterschied zu früher: Man trinkt ihn heute lieber halbtrocken. Dafür ist der Dornfelder aufgestiegen, die häufigste, wenn auch nicht bedeutendste rote Rebsorte der Pfalz. Sie findet man vor allem in den fruchtbaren Rheinniederungen. Gute Dornfelder sind so selten wie Hunde mit drei Beinen, auch wenn die Genossenschaften, die in der Pfalz traditionell eine starke Stellung haben, gegen derartige Verunglimpfung protestieren. Verständlich: Sie machen mit diesem Wein gute Geschäfte. Denn viele Weintrinker lieben ihn. Er ist dunkel in der Farbe, vollmundig am Gaumen, nicht pelzig und, wenn gewünscht, auch lieblich. Etwa ein Drittel allen Dornfelders hat diese Geschmacksrichtung.

Die Deutsche Weinstraße als roter Faden

Doch bevor man in Details der Weinbaupolitik abdriftet, sollte erst einmal eine grundsätzliche Feststellung getroffen werden: Wo die Reben nicht auf ehemaligen Rübenäckern wachsen, ist die Pfalz ein begnadet schönes Land. Ihre Natur ist verschwenderisch und vielfältig. Weinberge, Obstkulturen und Wald wechseln sich ab, dazwischen kleine Dörfer mit viel Fachwerk, Buntsandstein und spitzen Kirchtürmen. Das Klima ist streichelwarm. In den Höfen vieler Häuser wachsen Palmen und Zitronenbäumchen. Die Mandelbäume blühen manchmal schon im Februar – ein kleines Paradies.

Wer es kennenlernen will, sollte sich auf die Deutsche Weinstraße begeben. Auf ihr wird der Besucher wie an einem roten Faden durch die Pfalz geführt, beginnend bei Bockenheim im Norden und endend bei Wissenbourg an der Grenze zum Elsass. Die Deutsche Weinstraße sei der beste Werbeeinfall in der Geschichte des deutschen Weinbaus gewesen, behaupten ihre Erfinder. Selbst Holsteinern und Berlinern, die fern der Pfalz leben und ihren Durst eher mit Gerstenbräu als mit vergorenem Traubensaft löschen, ist die Deutsche Weinstraße ein Begriff. Hunderttausende lassen sich jährlich von den zahlreichen Festen anziehen, die in den Dörfern und Städten entlang der Strecke gefeiert werden. Alle diese Feste haben zwei Dinge gemeinsam: Der Wein fließt in Strömen, und er wird traditionell aus dem „Dubbeglas“ getrunken, einem becherförmigen Gefäß, das einen halben Liter fasst. Die noppenartigen Einbuchtungen an der Außenseite helfen, dass es auch nach der vierten Füllung noch sicher in der Hand liegt.

Spitzenlagen seit Generationen

Zu Zeiten, da die Pfalz Unmengen von Wein erzeugte und Schwierigkeiten hatte, ihn an den Mann zu bringen, hat die Straße eine segensreiche Wirkung entfaltet. Auch heute noch zieht die „größte Weinprobe der Welt“, wie die Veranstalter die Spektakel rechts und links der Straße nennen, die Menschenmassen an. Sie kommen per Rad, auf Inlineskates, mit dem eBike oder wandern die Strecke zu Fuß ab, um die Landschaft kennenzulernen und die deftige Küche zu genießen, den berühmten Saumagen eingeschlossen. Übernachtet wird in preiswerten Frühstückspensionen oder in Gästezimmern, mit denen fast jedes Pfälzer Weingut seine Bilanzen aufbessert. Die Flüssigkeitsversorgung der Gäste ist damit automatisch gewährleistet.

Für den regionalen Tourismus ist die Deutsche Weinstraße noch heute von großer Bedeutung, für den Wein weniger. Die beste Werbung für ihn ist die Botschaft von seiner guten Qualität. Sie wird über Bücher, Weinführer, Zeitschriften und das Internet verbreitet und ist in weintrinkenden Kreisen rund um den Erdball inzwischen bestens angekommen.

Kenner wussten natürlich schon immer, dass die Mittelhaardt, der nördliche Teil der Pfalz, eine gute Adresse für Riesling ist. Kallstadt, Ungstein, Wachenheim, Forst, Deidesheim, Ruppertsberg, Königsbach, Gimmeldingen, Haardt – die Namen dieser Weindörfer genießen Weltruf. Weingüter wie Christmann, von Winning, Reichsrat von Buhl oder Bürklin-Wolf befinden sich dort. Das Forster Kirchenstück wurde zum Beispiel schon im 19. Jahrhundert, als die Pfalz noch unter bayerischer Herrschaft stand, mit der höchsten Bonitätszahl aller Weinbergslagen bewertet. Noch heute sind die Rieslinge von dieser Insel basaltischen Vulkangesteins die teuersten der gesamten Pfalz. Das zeigt, dass sich an den Grundlagen des Weinbaus dort nicht viel geändert hat. Die Spitzenlagen von damals sind auch die Spitzenlagen von heute. Dennoch kann man sagen, dass die Weine der Mittelhaardt noch nie so gut wie jetzt waren. Schon die Basisqualitäten vieler Weingüter sind blitzsauber, strahlend-fruchtig und von bemerkenswerter Vielschichtigkeit.

Kraftvoll & komplex

Die Spitzengewächse sind Monumente, an Fülle und Facettenreichtum in Deutschland unübertroffen. „Granaten, die eim's Maul austapezieren" wie die Pfälzer sagen. Zumindest gilt das für die Rieslinge von Kallstadt und Ungstein, die auf reinem Kalk stehen. Die der anderen Gemeinden sind weniger explosiv, dafür etwas verspielter. Niedrige Erträge, schonende Verarbeitung, hohe Investitionen in neue Keller und neue Kellertechnik, immer häufiger auch eine naturnahe, oft sogar biologische Bewirtschaftung der Weinberge – all das hat dem Weinbau in der Pfalz einen mächtigen Schub gegeben. Allerdings sind Alkoholgehalte von 13,5 Vol.% und mehr für trockene Weine ab Spätlese aufwärts inzwischen die Regel.

Der Weissburgunder steht in der Südpfalz fast auf Augenhöhe mit dem Riesling. Er fällt zwar stoffiger aus, ist aber ebenfalls säurebetont und genauso langlebig. Auch der Spätburgunder erreicht in der Südpfalz Qualitäten, die denen ihrer Pendants aus Baden in Nichts nachstehen.

Stärker noch ist der Schub in der Südpfalz zu spüren. Vor 15 Jahren als „Schoppenwein-Gebiet" verschrien, ist der Bereich von Maikammer bis Schweigen heute eine Keimzelle für junge Winzertalente. Sie erzeugen teilweise auch aus Lagen, die nicht zu den absoluten Spitzen zählen, begeisternde Weine. Das bedeutet nicht, dass es in der Südpfalz keine Spitzenlagen gäbe. Innerhalb der Gemeinden Kirrweiler, Duttweiler, Weyher, Burrweiler, Godramstein, Siebeldingen, Birkweiler, Ilbesheim, Leinsweiler liegen Weinberge, die bei der Klassifikation des VDP als Erste Lage eingestuft wurden. Teilweise dürfen dort sogar Große Gewächse produziert werden. Die Klassifikation ist zwar nicht amtlich. Doch im Mainzer Weinbauministerium wird bereits daran gearbeitet, den derzeit noch inoffiziellen Status dieser Lagen gesetzlich zu fixieren.

Eine der herausragenden, wärmsten Spätburgunder-Lagen ist der Sonnenberg bei Schweigen direkt an der Grenze zu Frankreich. Seine südliche Flanke reicht schon ins Elsass hinein. Die besten Parzellen, der Rädling und der Kammerberg, liegen zum Beispiel jenseits der Grenze. Deutsche Winzer, die dort begütert sind, genießen uralte Rechte, die es ihnen erlauben, ihre Trauben nach Deutschland zu holen und den Wein unter Pfälzer Herkunftsbezeichnung auf den Markt zu bringen. Friedrich Becker ist einer dieser Winzer.

Aber auch mit anderen roten Sorten wird in der Südpfalz experimentiert. Immer wieder werden Merlot und Syrah ausgepflanzt, dazu St. Laurent, die pilzresistente Sorte Regent, vereinzelt auch Cabernet Sauvignon beziehungsweise die Neuzüchtungen Cabernet Mitos und Cabernet Dorsa. In den tiefer gelegenen Bereichen in der Rheinebene mit ihren lehmig-tonigen Böden reifen diese Sorten jedes Jahr sicher aus. Wo sich trotzdem kein intelligenter Rotwein aus ihnen erzeugen lässt, werden die Trauben zu Weißwein vinifiziert. Blanc de Noirs heißt das Resultat. Zu behaupten, es gäbe keine guten Weine dieses Namens, wäre ungerecht. Aber dass dieser Weintyp die Endstation Sehnsucht darstellt, ist auch übertrieben.



Forster Kirchenstück

Deutschland · Pfalz







Bettina Bürklin-von Guradze

Bürklin-Wolf

Bürklin-Wolf greift auf eine Historie zurück, die bis ins Jahr 1597 geht. Doch den Status als Primus inter pares verdankt es besonders Bettina Bürklin-von Guradze, die das Weingut seit 1992 leitet. Das Ziel, aus den weltberühmten Spitzenlagen der Mittelhaardt Weine von Weltruf zu erzeugen, wurde konsequent verfolgt und umgesetzt. Von Anbeginn hat man darauf gesetzt, erstklassige trockene Rieslinge zu erzeugen. Im Mittelpunkt stehen hier deshalb die Lagen und deren einzigartiges Terroir. Wir sind also von der Systematik ganz nah am Burgund angelehnt. So stuft Bürklin-Wolf die Weine auch als P.Cs und G.Cs ein, Kürzel, die für nichts anderes stehen als 1er Cru und Grand Cru. Das Weingut gehört auch zu jenen mutigen Erzeugern, die sich ganz früh in Deutschland der Biodynamie verschrieben haben. Bettina Bürklin-von Guradze hat die Biodynamie in Deutschland salonfähig gemacht und die Tendenzen in Frankreich erkannt, als viele Winzer hierzulande nur ein Schmunzeln für eine derartige Bewirtschaftung übrig hatten. Die Toplagen werden hier mit Pferden gepflügt, man arbeitet nach den Richtlinien Steiners und seit 2005 sind restlos alle Lagen umgestellt! Zudem ist Bürklin-Wolf Mitglied in der Französischen Vereinigung Biodyvin. Zu jenem zählen die ganz großen Koryphäen der Biodynamie wie Altmeister Nicolas Joly, Leflaive und Pierre Morey im Burgund oder Zind-Humbrecht im Elsass. Aus dem Forster Kirchenstück wird einer der besten trockenen Rieslinge Deutschlands erzeugt, der mit Kellers G-Max oder Emrich-Schönlebers A.de.L. alljährlich um die Spitzenposition ringt und ob seiner Begehrlichkeit entsprechende Preise erlangt. Doch hier fängt die Spitze bereits ganz unten im Basissegment an. Der Gutsriesling zählt Jahr für Jahr zu den schönsten trockenen Rieslingen und alle Weine sind gekennzeichnet von enormer Kraft und Komplexität, die mit einem trockenen Ausbau und entsprechend mineralischer Prägung einhergeht. Jesuitengarten, Pechstein und Ungeheuer sind ganz große, trockene Rieslinge und absolut herkunftsgeprägte Erzeugnisse, die ausgesprochen gut reifen können. Im trockenen Bereich ist Bürklin-Wolf eine feste Bank, nicht nur in der Pfalz, sondern regionsübergreifend!



Bürklin-Wolf bio

€ / Fl.

Dr. Bürklin-Wolf Riesling trocken Gutswein bio

30288H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (14,67 €/l) **11,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Suckling 92 • Schraubverschluss

34665H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (16,67 €/l) **12,50**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Extrem früher März, dadurch extrem früher Austrieb. In der Pfalz kaum Frostschäden. Die einzigen Verluste sind aufgrund der Trockenheit des Sommers. 20% geringere Mengen, aber Frostschäden gab es nicht. Super frühe Blüte, demzufolge auch sehr frühe Lese. Das Weingut war am 22. September mit der kompletten Lese aller Weine fertig. Aber nochmal: Die Vegetationsperiode war eigentlich normal, wenn man die frühe Blüte in Betracht zieht. Bei Bürklin-Wolf waren durch die Wärme alle Parameter weiter oben geblieben. Dann gab es kühle Nächte im August und September. Das heißt, es gab eine absolut normale Säure bei sehr reifer, gelber Frucht. Die großen Weine haben um die 13% Alkohol. Der Gutswein nur 12%. Sehr viele Sponti-Noten auch bei diesem jungen Stadium. Natürlich bei den Biodynamikern komplett spontan vergoren. Ganztraubenpressung, ab und an mal einige Stunden Standzeit, aber normalerweise sofortige Abpressung. Ausbau des Gutsweins zu 20% im Holzfass und 80% im Stahl. Langer Verbleib auf der Vollhefe. Die großen Weine werden allerdings sämtlich im Holz ausgebaut. Der Gutswein hat eine erstaunliche Qualität und befindet sich auf dem Level von 2016. Wobei 2016 noch stylischer war, noch etwas feiner. 2017 etwas massiver in der Frucht und auch etwas massiver im Kalkstein und im Schmelz durch den hohen Extrakt. Also gleiche Qualität. Das ist wirklich ein hervorragender Gutswein. 94+/100

Riesling Ruppertsberger trocken bio

30820H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (20,00 €/l) **15,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 92

34089H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (24,00 €/l) **18,00**
Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Buntsandstein mit viel Ton und etwas Kalkmergel – also eine Mischung aus warmer Charakteristik vom Buntsandstein und Eleganz vom Kalkmergel. Deutlich präziser

Bürklin-Wolf bio

€/Fl.

als der Gutswein. Satte Sponti-Nase und Hefenoten in diesem jungen Stadium. Von daher kann ich nur sagen: Da kommt viel gelbe Frucht. Warm und reich. Der Wein ist sehr reich im Mund, sehr voluminös, zeigt viel gelbe Frucht, ist viel dicker als 2016, der allerdings extrem elegant und spielerisch geblieben ist. Ich glaube, dass ich den 2016er aufgrund seiner immensen Feinheit einfach den schicker zu trinkenden Wein finde. Aber 2017, wie schon bei einfachen Gutswein, zeigt eben von allem mehr, ist der lautere und fruchtigere Wein. Aber ich bewerte sie am Ende gleich, weil dieses mehr an Frucht, Kraft und Mineralität genauso für sich einen hohen Wert hat wie diese super elegante Version 2016. 95+/100



Steffen Brahner, Betina Bürklin und Kellermeister Nicola

Riesling Wachenheimer Böhlig P.C. Erste Lage bio

34140H 2017 6er • 2020–2025 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Die Lage besteht aus überwiegend Kalk- und etwas Buntsandstein. Der Böhlig ist sicherlich der Premier Cru, der am ehesten an Grand Cru heran reicht. Ja, in vielen Fällen sogar Grand Crus schlagen kann. Sogar im Alter, denn der Böhlig kann genial reifen. 30 Jahre ist überhaupt kein Thema für diesen Wein. Wie überall hier, diese deutliche Sponti- und Hefenote in der Nase. Aber Böhlig zeigt neben der reifen gelben Frucht auch schon viel Mineralität, Steinigkeit. Satter Unterbau. Und Wachenheim hat in diesem Jahr sowieso mehr Volumen, mehr Druck als Ruppertsberg. Der Kalkboden strahlt fast. So intensiv, so satter Schmelz. Der Wein ist durchgegoren auf ein bis zwei Gramm Restzucker. Alkohol liegt bei 13%. Das Entscheidende ist aber die Jahrgangsspezifität. Dieser irre Schmelz, diese Extraktsüße, die da durchkommt. Und die Wachenheim-Power von diesen strahlenden Kalkböden. Das schiebt, das hat unglaublich Wucht und ist trotzdem nicht fett. Die Säure tänzelt in diesem reichen, archetypischen Pfälzer. 2016 war genial, aber ich muss voller Erstaunen zugeben 2017 steht dem nicht nach, ist hier sogar überlegen. 98–100/100



Riesling Wachenheimer Gerümpel P.C. Erste Lage bio

34139H 2017 6er • 2020–2034 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Die Grenzlage von Wachenheim zu Forst. Also hier deutlich vulkanische Einflüsse vom Basalt. Nachdem die Sponti-Nase und die gelbe Frucht sich langsam gefasst hat, kommt im Mund fast dem Namen entsprechend sehr viel Stein, sehr viel Bodenbelag. Und eben ganz anders als der strahlende Böhlig mit seinem Kalkstein haben wir hier massives, vulkanisches Gestein. Dunkel und schwarz. Etwas kühler als der Böhlig, aber lang, geschmeidig. Und was das Erstaunliche ist: Am Ende siegt hier die gelbe, reife Frucht des Jahrgangs sogar über diese vulkanische Mineralität. Wir enden in einer nur durch den Extrakt gespeisten Süße. Denn der Wein ist durchgegoren auf 2–3 Gramm. Aber das Finale in dieser süßen, gelben Frucht ist wirklich wunderschön und unglaublich charmant. Und wenn der Böhlig noch eher achtungserbietend war, so ist dieser Wein in seiner charmanten Harmonie ganz anders. Ich hätte es eigentlich bei diesen dunklen Gesteinsböden etwas anders erwartet, aber das Gerümpel ist auf jeden Fall der charmantere Wein, wohingegen der Böhlig der stylischere, der größere ist. 96–97+/100







Kellermeister Nicola

Dr. Bürklin-Wolf



H. Lobenberg und B. Bürklin-von Guradze



Bürklin-Wolf bio

€/Fl.

Riesling Ruppertsberger Gaisboehl G.C. Großes Gewächs GG bio

30818H 2016 6er OHK • 2018–2025 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

32491H 2017 6er • 2019–2026 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Eine Monopollage von Bürklin-Wolf. Buntsandstein, Verwitterung, sandiger Lehm und ein bisschen Kalkmergel. Eine der wärmeren Lagen von Bürklin-Wolf. Ein bisschen weiter in der Ebene gelegen, etwas mehr Sonneneinstrahlung pro Tag. Südosthang, zum Glück keine Abendhitze, alte Reben, biodynamisch bewirtschaftet, wie alles hier. Bürklin ist wirklich genau wie Schäfer-Fröhlich ein Weingut, was durch seine Spontanvergärungsnase besticht. Das geht auch nie ganz weg und bleibt eine Eigenheit. Bei 2017 kommt dann viel reife Frucht dazu. Relativ üppig, kraftvoll. Wir haben hier eine mehr salzige Ausprägung. Nicht so stark wie im Böhlig, der, so glaube ich in diesem Jahr, von den in den Verkauf kommenden Weinen (Pechstein und Kirchenstück gehen aufgrund der Neupflanzung nur an Privatkundschaft) die Nummer 1 ist. Der Gaisböhl ist recht massiv in der Frucht und hat deutlich größere Power als Böhlig. Fast phenolisch rüberkommend, obwohl auch hier fast keine Standzeiten im Spiel sind. Trotzdem hat der Wein unglaublich Druck und Zug. Schiebt über die reife Frucht. Ein Wein, der sicherlich aber erst mal fünf oder mehr Jahre weggesperrt gehört, um seine Klasse auszuspielen. Und eben auch seine Feinheit entwickeln zu können. Ja, ich würde eher auf 10 Jahre Plus tippen. Dann wird er kommen und vielleicht auch auf dieses Top-Niveau des Böhlig Premier Cru kommen. 97–99/100

Riesling Deidesheimer Langenmorgen G.C. Großes Gewächs GG bio

32561H 2017 6er OHK • 2018–2037 0,75l (93,33 €/l) **70,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Die Lage liegt nahe am Waldrand. Es ist eine kühle Lage. Der Boden Kalkmergel und sandiger Ton sowie ein bisschen Buntsandsteinverwitterung. Der Langenmorgen und auch Pechstein bekommen ein längeres Hefelager von ungefähr 14 Monaten. Die Weine werden entsprechend nicht im klassischen Rhythmus September/Oktober ausgeliefert, sondern erst im April des übernächsten Jahres. Also 2017er Langenmorgen sowie 2017er Pechstein kommen im April 2019 in die Auslieferung. Das Kirchenstück erst im Oktober 2019. Das kuriose beim Langenmorgen ist seine unglaubliche Schmelzigkeit. Der Wein trinkt sich soft. Das ist wirklich immer wieder verblüffend, dass Weine aus kühlen Lagen, hier in der Pfalz, trotzdem diese Köstlichkeit, Reife und Schmelz mitbringen. Dieser Langenmorgen hat tollen Gripp, lebendige, aber total reife Säure. Nichts zwickt, nichts Zitrusartiges. Säure wie aus Litschi, Birne. Das Ganze total fein verwoben. So reif mit dieser Extraktsüße, und dann dieser blumige Touch aus Gimmeldingen. Diese weißen Blüten wie Wiesenblume, Kamille, auch ein bisschen Jasmin. So spielerisch. Ein Hauch Organgenblüte dazu sowie eine feine Nussigkeit darunter. Das Ganze mit Salz in die Länge gezogen, aber so cremig bleibend. So zartschmelzend. Langenmorgen von Bürklin und die Meerspinne von Christmann sind im Grand Cru Bereich die köstliche Delikatesse aus der Mittelhardt. Das schmeckt so unglaublich lecker und hat trotzdem eine wunderbare Erhabenheit. Richtig leckerer Stoff. 98–100/100

Riesling Forster Ungeheuer G.C. Großes Gewächs GG

34763H 2017 6er • 2020–2057 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Das Stück liegt direkt gegenüber dem Kirchenstück. 30–40 Jahre alte Reben. Eben auf Böden aus Löss, Lehm und Basalt. In diesem Jahr 2017 vielleicht das schönste GG bei Bürklin-Wolf. Der Gaisböhl war für mich 2016 einfach klar besser, und wurde ja vom Böhlig P.C. in den Schatten gestellt. Aber hier im Forster Ungeheuer drückt der Feuerstein schon unglaublich in die Nase. Sogar die Sponti-Nase und die Hefen werden verdrängt durch diese starke, steinige Mineralik. Aber sie ist gar nicht brutal, sie ist einfach nur purer Feuerstein. Obwohl die Löss-/Lehmböden genauso vorhanden sind, ist das die Dominante. Das Ungeheuer ist aber bei allen Weingütern ganz klar vom Boden geprägt. So eine feine Würze im Mund. Jetzt kommt auch die reife Frucht. Der Wein ist durchgegoren, aber er besitzt trotzdem so unglaublich viel Schmelz und Extraktsüße. Große Länge. Aber das Entscheidende ist, dass der Wein in sich ruht. Er schiebt, aber er ist nicht aufgeregt. Er ist kraftvoll, aber nicht breit wie das Gaisboehl. Unglaublich fein, dicht, harmonisch, aromatisch und ausdrucksstark. Das Ganze mit dieser sehr feinen Säure. Ich fühle mich fast ein bisschen nach 2016 versetzt, weil einfach alles passt und sich schon von Beginn an schön zeigt. Der beste Wein bei Bürklin in diesem Jahr. 100/100



Daniela und Steffen Christmann





Steffen Christmann

Christmann

Seit 1996 wird das Weingut von Steffen Christmann in der 7. Generation geführt. Seit 2004 gänzlich dem ökologischen und nun auch dem biodynamischen Anbau verschrieben. Die Umstellung hat einen Nebeneffekt: Christmanns Weine erreichen trotz längerer Vegetationsperioden und höherer physiologischer Reife niedrigere Alkoholgrade. Im Erhalten und Ausprägen des Terroirs und der Erziehung der Reben liegt nach Überzeugung von Steffen Christmann der Schlüssel zum guten und großen Wein. Im Keller lässt sich dieses Potenzial nur verspielen, nicht jedoch schaffen. Dieses Denken hat Steffen Christmann vielleicht auch das Amt des VDP-Präsidenten eingebracht. Nur der wieder auferstandene Top-Betrieb von Winning bewegt sich in der Pfalz ebenfalls noch durchgängig auf so hohem Niveau. Mit dem „Idig" Spätburgunder, einem Großen Gewächs, erzeugt das Weingut Christmann nun schon seit vielen Jahren einen der besten deutschen Pinot Noirs überhaupt. Aromentiefe und Eleganz sind atemberaubend für einen Pinot Noir, gleich aus welchem Teil unseres Globus er stammt. Die Weißweine von Christmann stehen spätestens seit den großen Jahrgängen 2007, 2009 und 2011 weltweit ganz vorne.

Christmann bio

€/Fl.

Weißburgunder trocken Pfalz bio

31199H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Weißburgunder 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Wie alle Weine aus biodynamischen Anbau: die Weine werden als ganze Trauben in der Presse für ca. 6 Stunden kaltmazeriert und dann sanft abgepresst, verbleiben für ein Nacht im Sedimenttank und der relativ klare Most wird dann vergoren. Ausbau ein Drittel im Doppelstück, überwiegend jedoch im Stahl. Sehr feine Nase nach feinem Boskoop, Birnenschale, Apfelschale, sehr harmonisch und rund. Ein ganz kleiner Touch von Zitrus darunter. Unerwartet kraftvoll im Mund. Guter Druck auch hier Birne und Apfel, leichter Bitterstoff, etwas Kiwi und eine kleine Spur Salz und Mineralien. Durchaus ein Weißburgunder mit Anspruch und dennoch angenehm und charmant zu trinken. 90/100

Riesling trocken bio

30811H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Gerstl 17+ Suckling 91

34090H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (15,07 €/l) **11,30**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Pirmin Bilger 17+

Lobenberg:: Der 2017er Gutswein von Steffen Christmann hat wie 2016 nur 11,5 % Alkohol, fast 7 Gramm Säure und unter 2 Gramm Restzucker. Die Nase ist wie 2016 genial aber auch anders. Identisch im Bereich weißer und gelber Frucht, kaum Zitrusnoten im ersten Ansatz. Weiße Blüten, Jasmin, auch etwas Kamille, weißer Pfirsich. Dann ein leichter Hauch Orangenblüten und etwas Orangenzesten. Schöner Bratapfel. Birne, Honigmelone,





Steffen Christmann

Christmann bio

€/Fl.

etwas Litschi. Weich, aromatisch. Schwingende Nase. Cremig, schmelziger Mund. Aber nun kommt der zusätzliche, ganz unerwartete Einfluss der kühlen Spätsommernächte von 2017. Zur reifen gelben und weißen Frucht gesellt sich eine ungeheure Frische und fast mineralische Schärfe. Der saftig reife und liebe Wein wird unglaublich pikant. Sehr weintraubig und saftig mit Zitrus und Salz. Ausgesprochen köstlich, toll verwobener, zarter Schmelz aus der Extraktsüße mit mehr als gut erhaltener Säure und vor allem einer unerwarteten Mineralität schon im Gutswein. Das schafft eine andere Struktur und einen anderen Angang als im Vorjahr. Sicher wieder einer der köstlichsten Gutsweine des Jahrgangs, so saftig, süffig, trinkig, frisch. 2017 aber anders als im überaus in sich ruhenden 2016er. Durchaus auch ein aufregender Wein. Steffen Christmann und sein neuer junger Kellermeister (bisher zweiter Mann bei Bürklin) werden von Jahr zu Jahr ausdrucksstärker, ein toller Weg hier! 93–94/100

Riesling trocken Gimmeldingen bio

30812H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (20,40 €/l) **15,30**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 92



Lobenberg: Die Säure liegt mit knapp 8 etwas höher als beim Gutswein. Alkohol nur bei 11,5%, komplett durchgegoren auf 2 Gramm Restzucker. Im Gimmeldinger ist, und das ist so typisch für diesen Ortswein, ganz viel weiße Frucht. Weißer Pfirsich, weiße Blüten bis hin zu Jasmin, aber auch Kamille, weiße Wiesenblumen. So schön floral und trotzdem eine so feine Süße, nicht vom Zucker sondern vom Extrakt ausgehend. Schmelzig, verspielt. Weiße Schokolade, ein bisschen Walnuss. Wow, ist der lecker im Mund. Wenn man diese Werte mit der hohen Säure und dem geringen Alkohol sowie dem niedrigen Restzucker nicht wüsste, man würde an einen restsüßeren Wein denken. Aber es ist nur die Süße aus dem Extrakt, sie ist so phänomenal und spielt mit dieser total reifen Weinsäure. Sehr eleganter, raffinierter Wein mit toller salziger Länge. Cremig und doch köstlich, süffig, trinkig. 2016 ist in ganz Deutschland ein so süffiger, ein so offener, Konsumentenfreundlicher Jahrgang, aber die Pfalz trifft es wohl am allerbesten auf den Punkt. Gott macht dieser Wein viel Freude. Im Nachhall kommt dann auch noch etwas süße Litschi und cremiger, salziger Schmelz wie von Kreideböden. In Gimmeldingen ist die Auflage Buntsandstein, darunter ist Kalk. Gimmeldingen liegt etwas höher als Deidesheim und Forst. Deshalb ist es etwas kühler. Und diese Kühle, diese Frische macht die Besonderheit, weil gleichzeitig dieser cremige Schmelz dagegen steht. Das macht die Eleganz in diesen Weinen aus Gimmeldingen aus. Das ist nicht nur ein super präziser Wein, sondern eben am Ende superlecker, eindrucksvoll. Ein köstlich abendfüllender Wein. Er wird immer nachbestellt werden. Ich bin schwer beeindruckt. Das ist ein Ortswein der ersten Reihe. 95–96/100

Riesling Königsbach trocken bio

30814H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Gerstl 18 Suckling 93

Steffen Christmann und Heiner Lobenberg





Lobenberg: Die Reben sind junge Reben vom Idig und Ölberg. Ähnlich hohe Lage. 250 Meter wie Gimmeldingen, aber Gimmeldingen liegt in einem Tal, und wird deshalb nachts viel kühler. Dafür ist es hier in Königsbach windiger und gut durchlüftet. Schwere Tonauflage auf Kalkstein. Ein völlig anderer Wein als der Gimmeldinger Ortswein. Sehr viel klarer, sehr viel präziser. Nicht so komplex sich links und rechts in die Köstlichkeit verlierend, sondern totaler Geradeauslauf. Auch deutlich mehr auf die süße Birne gehend als auf den Bratapfel. Feine Melone, zarter Darjeeling Tee. Aber eine ähnliche Köstlichkeit, nur völlig anders im Charakter. Dieser Wein hat, weil es hier nicht so kalt wird, im Gegensatz zum Gimmeldinger mit 11,5% Alkohol, ein kleines Plus und liegt bei 12,5% Alkohol. Auch die Säure ist bei knapp über 7, also etwas tiefer. Auch hier komplett durchgegoren auf 2 Gramm Restzucker. Der Mund ist in der mineralischen Struktur so anders als der Gimmeldinger. Vielleicht etwas weniger charming, etwas präziser und absolut geradeauslaufend. Kraftvoll, druckvoll, sehr sauber gezeichnet. Und dieser Zweitwein aus dem Idig besticht einfach durch seine Präzision und seine große Länge in dieser anderen Aromatik als der Ortswein aus Gimmeldingen. Ich weiß nicht was ich höher bewerte. Diese Struktur, diese Präzision, dieser irre Geradeauslauf im Königsbach, oder diese anmutige, komplexe Köstlichkeit, diese Feinheit des Gimmeldinger. Ich werde wahrscheinlich Gimmeldingen ein klein bisschen höher ansetzen. Dennoch ist der Königsbach in der allerersten Reihe der Ortswein des Jahrganges anzusiedeln. 95+/100

Riesling trocken Gimmeldinger Biengarten bio

30815H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (26,67 €/l) **20,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Der Biengarten liegt in diesem kühlen Tal von Gimmeldingen. Das heißt, nachts wird es sehr kühl, das sind sehr elegante Weine. Auf 250 Höhenmeter gelegen.

Christmann bio

€/Fl.



Buntsandstein mit Ton, das gibt vom Terroir her etwas fruchtigere Weine. Die Reben sind 25 Jahre alt. Der Alkohol liegt bei 12%, Zucker bei 2 Gramm, Säure etwa bei 7. Die Nase in 2016 mit einer Typizität der weißen Frucht. Weißer Pfirsich, wunderschöne weiße Blüte und deutlich Nuss-Aromatik dazu. Auch ein bisschen weißer Pfeffer, eine feine Schärfe zeigend. Aber voller Charme. Wie schon beim Ortswein ist es erstaunlich, dass ein Wein, der so fruchtsüß in der Nase rüberkommt, so knochentrocken ist mit unter 2 Gramm Restzucker und so alkoholarm mit 12%. Mit dem zweiten Riechen kommt dann der obligatorische Bratapfel mit Vanillesoße. Wie der Ortswein eine traumhaft intensive Aromatik. Aber gleichzeitig kühl und schlank. Die Süße des Extraktes kommt allerdings voll rüber. Dieses wunderschöne, weiße, cremige Frucht. Das ist Pfalz pur. Im Mund die Ähnlichkeit mit dem Ortswein nicht verbergend könnend, aber einfach eine Liga, einen Gang höher. Die Säure ist zwar nicht höher, aber sehr viel präsenter. Trotzdem total reif. Nur Weinsäure, keine Apfelsäure. Ganz fein, ganz schwebender Wein und trotzdem intensiv in dieser wunderschönen Frucht. Etwas Mango kommt jetzt, Maracuja und Zitronengras. Wieder diese schöne Nussigkeit. Auch im salzig, cremig, langen Nachhall. Dieser Wein trifft in seiner Köstlichkeit genau den gleichen Bereich wie der Gimmeldinger Ortswein, ist einfach nur eine Liga ausgeprägter. Das ist der Gimmeldinger Ortswein mit Turbolader und etwas mehr Feinheit. Eine tolle Serie die im Grunde mit dem Ortswein oder sogar Gutswein losging. Das ist alles eine Liga, eine Geschmacksrichtung. Ortswein Gimmeldingen, Gutswein und dieser Biengarten. Wer sich also dieses Plus im Betrag leisten kann, möge auf diesen Top-Wein der gleichen Stilistik gehen. Ich bin auf jeden Fall begeistert. 96–97/100

Riesling Ruppertsberger Spieß trocken bio

29030H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Gerstl 19+

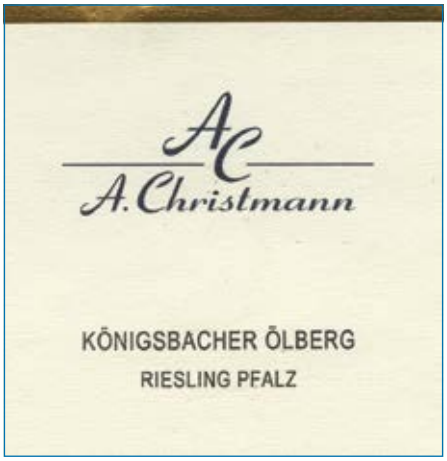
34168H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Pirmin Bilger 19+



Lobenberg: Der Wein aus der ersten Lage von Ruppertsberg. Ruppertsberg liegt mit 250 Metern ähnlich hoch und warm wie Gimmeldingen, aber nicht in dieser sehr kühlen Senke des Spieß. Hier ist es sehr windig und frisch. Der Boden besteht überwiegend aus Buntsandstein und Ton. Dieser Wein, wie eigentlich alles bei Christmann, wird in Handarbeit bearbeitet. Spontan im Gärständer vergoren. Langsame Abpressung und dadurch etwas Maischestandzeit, was eine gewisse Phenolik und Struktur bringt.

Hohe Intensität, viel Druck in der Nase. Schöner Sponti-Touch von der Spontanvergärung. Irgendwo meint man auch die Biodynamie herauszuriechen. Auf jeden Fall kommt die Nase sehr versammelt und süß gelbfruchtig, aber es kommen auch ein paar positiv grünfruchtige Elemente wie eine Aprikose im frühen Reifestadium, Marzipan und Mandeln. Sehr schöne nussige Noten dazu. Und über allem ein steiniger Touch wie Kalkstein. Aber nichts Scharfes, nichts Salziges. Nur relativ straff und kühl mit wunderbarem Geradeauslauf. Ein herrlicher Mund. So wunderbar straff und geradeaus. Aber nichts Spitzes, gute Frische, gute Säure. Hier kommen das erste Mal auch leicht pinke Grapefruit dazu. Orangenzesten und unheimlich viel Stein. Stein wie vom Feuerstein. Als ob man einen Stein im Mund hätte und darüber trinkt. Der Wein will gar nicht mehr aufhören immer geradeaus zu laufen. Super definiert. Und gleichzeitig in der Typizität von 2017, in dieser gelben, warmen, reichen und aromatischen Frucht. Dazu eine Blumenwiese und immer wieder kommt am Ende Salz. Der Wein blieb bei knapp unter vier Gramm Restzucker stehen. Aber die noch ausgeprägtere, gelbfruchtige Süße kommt vom hohen Extrakt. Dieser Spieß hat beides. Er ist ein richtig geradeauslaufender, fast großer Wein mit GG-Format und gleichzeitig hat er diese feine Frucht. Diese Reife, diese Aromatik. Das ist wirklich ein wirklich würdiger Vertreter der besten Weine von Steffen Christmann. 97/100



Riesling Königsbacher Ölberg trocken bio

24211H 2013 6er • 2014–2029 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96



Lobenberg: Zu 100% auf Kalkstein gewachsen, 3,5 g. Zucker, Säure um 9 g, Alkohol: 12% vol. Völlig Botrytisfrei. Das Lesegut war absolut reif, die Weine generieren ihren Schmelz aus dieser hohen Reife und leben in der Pikanz von dem Gegensatz der hohen Säure bei total reifer Frucht und niedrigem Alkohol. Schon die Nase verrät das Terroir. Sehr fein. Kalkstein kommt durch. Staubig. Etwas weiße Frucht, Weinbergpfirsich. Ein bisschen Litschi und auch Banane. Feinste Ananas. Im Mund weiße, dann aber auch viel gelbe Frucht. Viele Ananas. Passionsfrucht. Pikant. Im Nachhall dann wieder ein bisschen Säure und Pink Grapefruit, was sehr jahrgangsspezifisch ist. Langer Nachhall mit viel Nerv. Sehr lebendig. Ein Wein mit toller Spannung. 94–96/100

Deutschland · Pfalz



Steffen Christmann

Christmann bio

€/Fl.

Riesling Großes Gewächs Meerspinne GG bio

29028H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 96

Lobenberg: Die Meerspinne ist entstanden aus dem Mandelgarten, welcher geteilt wurde. Zwei Drittel der etwas schwächeren Lagen wurden zur Ersten Lage abgestuft. Nur der beste Teil wurde mit „Meerspinne“ als Katasterbezeichnung nun zum GG aufgewertet. Eine kühlere Lage in Gimmeldingen. Reiner Kalkboden mit leichter Mergelauflage, was immer sehr geradlinige, präzise Weine ergibt. Die Auskopplung und Abstufung von zwei Dritteln des Mandelgartens hat der Meerspinne natürlich unglaublich gut getan. Und das zusammen mit dem Charme der kühlen und stylischen Weine aus Gimmeldingen ist natürlich schon eine ziemlich perfekte Geschichte. Bei Christmann wird keine Maischestandzeit praktiziert, aber langsam gepresst. Von daher kommt ein bisschen Phenolik dazu. Es wird spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt in einem Doppelstückfass komplett im Holz. Wie alle GGs bei Christmann.



Die Präzision der Nase ist sofort deutlich und präsent. So toller Geradeauslauf und diese unglaubliche Eleganz von Kalksteinböden. Diese Eleganz, die es weltweit vielleicht nur auf Kalksteinböden so gibt. Vulkanböden geben oft mehr Power und Kraft, Ton und Lehm geben auch viel mehr Power, aber die Eleganz ist am Perfektesten auf Kalkböden, wie wir sie auch schon bei Kuhn im Saumagen gesehen haben. Nur europäische Frucht, zu 100% Botrytisfrei. Feine zarte Birne und Apfel, ein bisschen Melone, sowie eine deutliche Nussigkeit. Fein schwebend, sehr definiert an den Kanten, und trotzdem voller Charme. Im Mund ist mir zunächst nicht klar wo es hingeht? Total in die Köstlichkeit oder in die raffinierte Mineralität. Denn irgendwo ist beides da. Die Mineralität ist ausgeprägt. Der Wein hat einen wunderbaren Geradeauslauf. Die Nussigkeit ist sehr präsent und gleichzeitig ist er ganz fein, raffiniert, tänzelnd. Für einen Pfälzer fast zart zu nennen. Die Säure hat totalen Schliff, ist reif, nur Weinsäure. Der Wein ist durchgegoren auf knapp unter 2 Gramm Restzucker, hat nur knapp unter 13% Alkohol und 8 Gramm Säure. Trotzdem ist das Ganze eine superzarte Versuchung. Die Süße kommt nur aus dem Extrakt der sehr späten Lese im November. In diesem Jahr, das so perfekt ist in Gimmeldingen, ist die Meerspinne angekommen bei den ganz großen Weinen, wenn man denn Feinheit, Erhabenheit und ganz große Köstlichkeit als Zielparameter in Erwägung zieht. Kein Wein zum niederknien, nur unglaublich köstlich, schön, lang und delikat. 98–100/100

Riesling Großes Gewächs Idig GG bio

32492H 2017 6er • 2021–2048 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20



Lobenberg: Alles Handlese, als Ganztraube langsam gepresst und dann im offenen Bottich spontan vergoren. Ausbau komplett im Holz. Der Idig steht auf massivem Kalkstein. Wir hatten ja bereits das Vergnügen den Königsbacher Ortswein, der der Zweitwein des Idig ist, zu probieren – und auch beim Idig stellt sich diese unglaubliche Präzision, Erhabenheit und Ruhe ein. Diese über allem thronende Majestätik. Idig ist seit langer, langer Zeit immer einer meiner absoluten Favoriten, weil Idig schon jung so typisch pfälzisch ist. Diese Cremigkeit der Böden spiegelt diese Burgunderhaftigkeit perfekt wider. Und weil Idig nach zehn, zwanzig oder dreißig Jahren das immer noch zu steigern weiß. Das ist Pfalz in Reinkultur.

Schon die Nase strahlt diese Ruhe aus, die der Idig mitbringt. Eine unheimlich große Harmonie. Nichts tanzt hier aufmüpfig hin und her. Alles wird getragen von weißer und gelber Frucht in schöner Reife. Leichte Orangenzesten darunter. Ganz ruhig und getragen von seiner eigenen Gewissheit tritt der Wein in den Mund. Alles ausfüllend. Wunderschöne Mineralik. Tolle Länge. Auch hier wieder viel weiße Frucht. Weißer Pfirsich. Auch Walnüsse, Mandel, schöne Blumigkeit und gleichzeitig eine Straffheit von der sehr frühen Lese mit sehr guter Frische. Idig trifft seit vielen Jahren genau den Nerv. Zumindest den Nerv, den ich mir von einem Großen Gewächs aus der Pfalz in etwas traditioneller Art vorstelle. Denn hier haben wir weder die extreme Trockenheit mit großem Holz wie bei Buhl, noch der große Neuholzeinsatz mit großer Frische von von Winning. Christmann ist ein wirklich würdiger Vertreter der klassischen Pfalz. Und das mit Steffen Christmanns großen Anstrengungen zur Veränderung der letzten Jahre mit der Hinwendung zur Straffheit, zur Frische. Weg vom Barocken, hin zu extrem sauberem Lesegut, ist genau die Antwort, um weiterhin in der allerersten Reihe zu bleiben. Und mit seinem neuen italienischen Kellermeister Oskar, den er praktisch von Bürklin-Wolf geerbt hat (er war zweiter Kellermeister hinter Nicola Libelli und hatte keine Chance an dem je vorbeizukommen), verspricht das Weingut Christmann auch in den nächsten Jahren dieser neuen Linie treu zu bleiben und vielleicht sogar noch größere Weine zu kreieren. Also der pikant aufregende und doch auch ruhige Harmoniewein Idig 2017 ist wie immer großes Kino. Auch oder gerade 2017, auch mit der tollen Reife. 100/100

Christmann bio

€/Fl.



Riesling trocken Ölberg Kapelle Großes Gewächs Versteigerungswein GG

23024H 2012 6er OHK • 2014–2034 0,75l (132,00 €/l) **99,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

24212H 2013 6er OHK • 2015–2035 0,75l (132,00 €/l) **99,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

30813H 2016 6er OHK • 2019–2051 0,75l (132,00 €/l) **99,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Dieser Wein geht ausschließlich in die Versteigerung. Komplett auf Kalkstein stehend. Die Lage liegt oben auf der Kuppe. Starker Wind, ähnlich wie Idig, wobei dieser eine reine Südlage ist. Die Kapelle hingegen ist südöstlich ausgerichtet, also ein klein wenig kühler. Dieser Teil war früher das Filetstück aus der ersten Lage Ölberg. Steffen Christmann sieht es von der Struktur her aber ganz nahe beim Idig, nur die etwas kühlere Lage aus den alten Reben verschafft ihm einen kleinen Vorteil.
Das Ergebnis in der Nase, wie schon beim Idig, nur europäische Frucht. Ganz gerade, ganz präzise. Und die Kapelle kommt ein bisschen gerader rüber. Etwas weniger süßen Schmelz an der Seite als der Idig. Etwas traubiger in der Frucht und etwas mehr Apfel. Zarter. Aber genauso ruhig und entspannt. Spontan vergoren im Gärständer, Ausbau nur im Holz, keine Maischestandzeit. Langer Verbleib auf der Vollhefe. Der Mund ist in der Tat etwas feiner, etwas zarter als der Idig. Aber in einem Jahr mit solch tollen Werten, unter 13% Alkohol, fast 8 Säure und unter 2 Restzucker, ist eigentlich alles köstlich wenn die schmelzige Süße aus dem Extrakt mit dieser Säure so perfekt harmoniert. Die Kapelle ist deutlich feiner als der Idig. Ob ich das in diesem Jahr besser finde weiß ich noch nicht. Ich probiere noch 10 Minuten weiter. Im ersten Ansatz ist der Idig überwältigend. Ein Wein, dem ich fast ein Plus hinter die 100 geschrieben hätte. Aber die Kapelle ist auch grandios, weil sie noch etwas erhabener ist. Noch mehr ein Chablis Grand Cru Les Preuses, anders als der Idig, der doch eher einen Corton Charlemagne verkörpert. Wir sind hier schlanker in der Kapelle, feiner, verspielter, noch etwas leichtfüßiger. Und am Ende kommt dieser Traubensaft mit dieser wunderschönen frischen Apfeligkeit, zusammen mit Salz und viel Walnuss wieder hoch. Nichts Fettes, einfach nur traumhaft verwoben, verspielt, lang. Pfalz in Chablis Grand Cru-hafter Leichtigkeit. Ich finde es einen ebenso großen Wein wie den Idig, vielleicht nicht ganz so monumental, dafür noch stylischer und erhabener. Was sie beide eint ist diese unglaubliche Unaufgeregtheit, Entspanntheit, diese Ruhe. Aber das ist auch eine spezielle Eigenschaft der 2016er. Mega-Stoff, wenngleich der Idig für den normalen Konsumenten sicherlich immer mehr hermacht. Aber für den richtig erfahrenen Trinker ist die Kapelle in dieser totalen Eleganz schon ganz großes Kino. 100/100









Deutschland · Pfalz





Frank, Sebastian, Gerlinde und Dorothea John

Frank John

Gerlinde und Frank John erwarben im Jahr 2002 den Hirschhorner Hof, renovierten diesen dann aufwändig und setzten das Fundament für das Familienweingut. Gemeinsam mit den Kindern Dorothea und Sebastian werden hier Weine nach dem Motto „Große Weine alter Schule“ auf die Flasche gebracht. Frank John ist kein unbeschriebenes Blatt. Er ist der ehemalige Kellermeister von Reichsrath von Buhl und europaweit als Berater tätig. Sein Schwerpunkt ist die Biodynamik und Bewirtschaftung. Die Grundsätze sind im eigenen, nur 3 Hektar kleinen Weingut entsprechend hoch gesetzt, der Qualitätsanspruch mit allen Reglern nach rechts gedreht. Seit Anbeginn nur Trauben aus biodynamischen Anbau, Naturland-Zertifizierung, Slowfood-Förderer und seit dem Jahrgang 2012 Demeter-zertifiziert. Eine runde Sache eben. Im Weinberg nur Handlese, echte Spontanvergärung im Weinkeller ohne das gängige Nachimpfen mit Reinzuchthefen, keine gesteuerte Einleitung des BSA. Selbstredend findet keine Zugabe von Enzymen, oder Bakterien statt. Grundsätzliches und stilprägendes Merkmal ist der lange Ausbau in großen Holzfässern von 1200 bis 2400 Litern auf der Vollhefe und die Flaschenreife. Geduld als Grundprinzip, Entschleunigung als Qualitätsmerkmal. Frank John ist ein echter Spezialist, der wie wenige Winzer die volle Bandbreite des Weins beherrscht. Er kann Rotwein, Weißwein und Sekt. Das gelingt, indem er sich auf nur ganz wenige Weine konzentriert. Der perfekte Spätburgunder mit deutscher DNA, ein reifungswürdiger, trockener Riesling und exzellenter Rieslingsekt mit Flaschenreife und Tiefgang, der sogar noch warm dégorgiert wird, wie früher. Die Weine sind alle wie John selbst ruhig und ausgewogen. Sie besitzen innere Strahlkraft und Seriosität. Durch und durch große, handwerklich exzellente Weine. Und mit Sohn Sebastian ist schon die nächste Generation fleißig und verantwortungsbewusst im Keller tätig. Eine kleine Edelmanufaktur.



Frank John bio

€/Fl.

Riesling brut 32 bio

33085H 2014 6er • 2018–2026 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Ein Rieslingsekt der im Pfälzer Stückfass ausgebaut wurde. Frank John schwefelt seinen Sekt nur äußerst gering. Das ist ein kompromissloser Sekt, extrem handwerklich. Keine Temperaturkontrolle während der Gärung, Verzicht auf Enzymzugabe, keine Schwefelung während der Vinifikation und auch nicht nach dem Dégorgieren, nur grobe Filtration. Der Brut Nature bekommt immer mindestens 32 Monate Hefelager. Das ist der spritzigste Sekt des Hauses, federleicht und knackig im Kern. Hier kommt der Riesling am klarsten durch. Grüner Apfel, dezent Brioche im Bouquet, weiße Blüten, etwas Nashi-Birne. Am Gaumen knackig, präzise und ein wenig Frech in der Perlage. Der erfrischt den Gaumen als Aperitif oder reinigt ihn während dem Essen. Kommt am ehesten von Buhls Rieslingsekt nahe in seiner schlanken und geradlinigen Art. 93/100

Riesling brut Nature bio

28585H 6er 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Gault Millau 92

Lobenberg: Ein Rieslingsekt der im Pfälzer Stückfass ausgebaut wurde. Frank John schwefelt seinen Sekt nur äußerst gering. Das ist ein kompromissloser Sekt, extrem handwerklich. Keine Enzymzugabe, keine Schwefelzugabe während der Vinifikation und auch nicht nach dem Degorgieren, nur grobe Filtration. Der Brut Nature bekommt immer mindestens 36 Monate Hefelager. Ein äußerst komplexer Sekt. Im Bouquet ahnt man zunächst nicht, dass es sich um reinsortigen Riesling handelt. Kräuterwürziges Bouquet, etwas Pfirsich und Apfel und dieser schöne Hefetouch. Die Perlage ist sehr fein, am Gaumen nicht überbordend. Das ist ein schlanker Sekt und hier am Gaumen kommt die laserartige Säure der Rebsorte durch. Ein Aperitifsekt, den Gaumen belebend und erfrischend. Hinzu kommen eine leicht herbe Note, die an Birnenschale erinnert und die cremige Komponente. Ein puristischer und äußerst anspruchsvoller Rieslingsekt auf Topniveau. Das kann in seiner Präzision nicht verbessert werden, wird durch die anderen Cuvées, die länger auf der Hefe liegen nur im Aromenprofil ergänzt. 94+100

Frank John bio

€/Fl.





Riesling brut 41 bio

33086H 2013 6er • 2017–2028 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Ein Rieslingsekt der im Pfälzer Stückfass ausgebaut wurde. Frank John schwefelt seinen Sekt nur äußerst gering. Das ist ein kompromissloser Sekt, extrem handwerklich. Keine Enzymzugabe, keine Schwefelzugabe während der Vinifikation und auch nicht nach dem Dégorgieren, nur grobe Filtration. Dieser Sekt bekam ein Hefelager von 41 Monaten. Im Vergleich zu Johns Brut Nature nochmals eine Spur tiefgängiger. Das liegt daran, dass der Sekt nochmals 5 Monate länger auf der Feinhefe verbrachte. Das ergibt bei gleichbleibender Frische etwas mehr Volumen und Cremigkeit. Alles wirkt nochmals feiner. Wieder der dezente Hefetouch im Bouquet nebst grüner Mandarine, Topaz-Apfel und weißen Blüten. Am Gaumen eine feiner Perlage, niemals überbordend oder das Aroma verschleiernd. Ein vitaler Sekt, idealer Aperitif. Leichte Briochenoten am Gaumen, puristisch dank der niedrigen Dosage, aber nicht spröde. Dieser Sekt hat die ideale Balance! 95/100

Riesling Buntsandstein bio

31480H 2016 6er • 2017–2036 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Traubengut nur aus Buntsandsteinlagen, kurze Maischestandzeit und langsame Pressung. Danach Spontangärung in 1200- und 2400-Liter-Fässern und geringem Anteil an Ganztrauben sowie einjähriger Ausbau auf der Vollhefe. Die Buntsandsteinlagen sorgen für tiefe Durchwurzelung der Reben. Diese müssen sich anstrengen an Nährstoffe zu kommen. Der Ausbau im Stück- und Doppelstückfass ergibt eine gewisse Komplexität, lenkt von der Primärfrucht ab, die Riesling manchmal haben kann. Das Bouquet wirkt cremig, leicht hefig und doch kommt die Rieslings-Typizität durch. Etwas Quittenbrot, Mandarine und Nektarine. Am Gaumen zart würzig, wieder cremig und kräftig im Antrunk. Sehr komprimiert. Aromen von reifen Mirabellen, Weinbergpfirsich und eine feine Kräuterwürzigkeit nebst Gelbwurz. Klingt langsam aus und hallt mit Zitrus- und nussigen Aromen aus. Ein sehr komplexer, leicht fleischiger Riesling. Ganz anders als zum Beispiel die puristischen von Buhl Rieslinge aber auch nicht vom Typ von Winning. Eine Art Mittelweg. 94/100



Pinot Noir Kalkstein bio

33084H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (49,33 €/l) **37,00**

Pinot Noir 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Gault Millau 94

Lobenberg: Was für ein wunderbar feingliederiger Spätburgunder. Das Traubenmaterial stammt von Pfälzer Lagen mit hohem Kalkanteil, genau wie im Burgund. Ausbau in 225- und 500-Liter-Fässern für bis zu zwei Jahren. Dadurch ist das Holz im Hintergrund, die Frucht steht eindeutig im Vordergrund. Er schafft es mittels Himbeerfrucht durch und durch als deutscher Spätburgunder identifizierbar zu bleiben, auch seine Herkunft, die Pfalz, bleibt immer eindeutig, aber eben alles mit burgundischem Anspruch und Affinität. Neben Himbeere auch subtile Hagebutte, Amarenakirsche, etwas Schlehe, eine feine Würzigkeit und tragendes, vibrierendes Säurespiel. Ein eleganter, fein ziselierter Spätburgunder. Mittelkräftig, fast am Gaumen schwebend und von weicher Tanninstruktur geprägt. Das ist ein feinwürziger, zarter Spätburgunder. Viel Himbeere, weißer Pfeffer und eine allgemein knackige Frucht. Unfiltriert gefüllt. Neben Holger Kochs Pinots zählt das zu den zartesten und verführerischsten Spätburgundern Deutschlands. 94+/100





Deutschland · Pfalz



Friedrich Becker



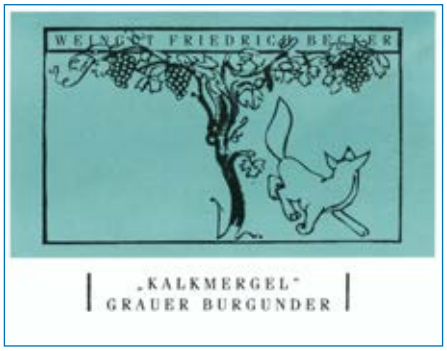


Fritz Becker

Friedrich Becker

Friedrich Becker gehört seit vielen Jahren zu den besten Winzern Deutschlands. Als er 1973 das elterliche Weingut übernahm, trat er sofort aus der Winzergenossenschaft aus. Friedrich Becker war ehrgeizig und ist es bis heute geblieben. Seit dieser Zeit gilt auf Weingut Friedrich Becker das Augenmerk dem Spätburgunder. Stetig hat er sich verbessert und steht mit wenigen anderen an der absoluten Spitze des deutschen Pinot Noirs. Womöglich ist er schon die Nummer 1. Weine des Weinguts Friedrich Becker zeichnen sich dabei durch eine Fülle und aromatische Tiefe aus, die in manchen Jahrgängen nur von den allerbesten Erzeugern des Burgunds erreicht werden kann. Das Geheimnis dieses Erfolges ist im Charakter seiner Spitzenlagen verborgen. Diese befinden sich nicht wie das Weingut Friedrich Becker an der südlichsten Spitze der Pfälzer Weinstraße, sondern schon im Elsass. Die sich in direkter Nachbarschaft befindlichen Lagen Kammerberg und Sonnenberg zeichnet ein besonders kalkiges Terroir aus. Aber nicht der Kalk allein erklärt Beckers Erfolg, vielmehr ist es die Intuition, das Gefühl, das Friedrich Becker über die Jahre für seine geernteten Trauben entwickelt hat. Z. B. wird die Gärung hier nicht kontrolliert, sondern man gewährt ihr freien Lauf, auch dann, wenn es deutlich über 30 Grad geht. Laut Friedrich Becker schmilzt so das kantige Tannin dahin. In den letzten Jahren hat man sich bei Friedrich Beckers Riesling, vor allem aber beim Weißburgunder dramatisch verbessert. Das ist Weltliga! Dies ist wohl Fritz Junior zu verdanken. Der gerade mal etwas über 30-jährige hat seit ein paar Jahren die Verantwortung im Keller übernommen. Und somit ist gewährleistet, dass beim Weingut Friedrich Becker weiter immer nach dem Besseren gestrebt wird.





Friedrich Becker

€/Fl.

Weißburgunder Kalkgestein

30503H 2016 6er • 20185–2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**
Weißburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 92

35167H 2017 6er • 20186–2029 0,75l (22,40 €/l) **16,80**
Weißburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Anders als beim badischen Großmeister des Weißburgunders Reinhold Schneider werden die Trauben hier vollständig entrappt. Dann verbleiben die Schalen nach der Anquetschung noch bis zu 4 Tagen auf der gärenden Maische. Nur Spontanhefen. Die vollständig durchgerorenen Weine machen einen BSA (biologischer Säureabbau zur Umwandlung der Apfelsäure in die mildere Weinsäure), verbleiben dann bis zur Füllung 5–6 Monate im Neuholz-Doppelstückfass (2400 Liter) auf der Feinhefe bei mehrfacher Bâtonnage, und werden schließlich ungeschönt und unfiltriert gefüllt. Unglaublich feine Nase, Zitronengras mit heller Melone, weißer Birne und weißem Pfirsich, weißer Johannisbeere, schmelzig cremig mit hellem Stein daherkommend. Voluminöser Angang im Mund, weißer Pfirsich, Litschi, Sanddorn, Rhabarber, feiner Bitterstof, dicht und lang. Aus dem Stand ein großer Wein. 95/100

Grauburgunder Kalkmergel

30841H 2016 6er • 2017–2026 0,75l (22,00 €/l) **16,50**
Grauburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 92

35169H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (23,33 €/l) **17,50**
Grauburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Der Kalkmergel besticht und fasziniert über seine Rose-Farbe. Mehr rot-gelb gefärbt als lachsfarben. Das liegt einfach an dem Schalenkontakt. Grauburgunder ist ja von Haus aus leicht farbig. Je nach Art bis ins leicht Rötliche gehend. Diese Farbe weißt

Friedrich Becker

€/Fl.

der Wein auch auf. Er hatte lange Schalenkontakt als Standzeit nach dem Entrappen und auch in der Vergärung, und die Nase bringt auch diese phenolische Aromenrichtung nach Zwetschge, Kirsche, und Johannisbeere mit. Auch ein bisschen Holunder. Das ist sehr faszinierend. Die Dominate ist allerdings ganz klar der Boskoop Apfel. Da eben auch eine klassische Ausrichtung eines Grauburgunders. Allerdings machen die Zusatzelemente den Wein so spannend. Und die satte Mineralität die er ausstrahlt. Im Grunde ist er in der Nase eher einem Rosé aus Tavel von der Rhône als einem Grauburgunder ähnlich. Diese hohe Reife der Säure, fast ausschließlich Weinsäure, macht den Unterschied. Wir haben einen tollen süßen Touch aus dem Extrakt der langen Vegetationsperiode. Das, zusammen mit der weichen Säure, macht diesen Wein zu einer Köstlichkeit. Im Grunde wie ein Naturapfelsaft mit leichten Einsprengseln von Johannisbeere, Kirsche, Holunder. Dazu ein bisschen Zitrusfrische, Zitronengras. Deutlich Tee Aromatik. Viel Assam Tee. Kalkstein, Salz, feine Länge. Ein spannender Wein, weil wir reif und weich sind. Extrem lecker zu trinken und trotzdem ein Erlebnis, ja für viele Konsumenten vielleicht sogar ein Abenteuer. 94+/100



Fritz Becker

Weißburgunder Klosterstück (ehemals Wormberg)

30843H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Weißburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Diese Kalksteineinzellage Wormberg gibt es nun seit einigen Jahren bei Friedrich Becker. 2014 war kein berauschendes Weißburgunderjahr und der Wein geriet ihm zu fett, deshalb hat er es für diesen Wein übersprungen. Es gab 2013 und jetzt 2015. Und 2015 ist natürlich das Paradejahr, weil 2015 in seiner Säure und Lebendigkeit einfach die Wiederholung von 2013, vielleicht sogar eine Verbesserung darstellt. Dieser 2015er Wormberg ist aber dennoch einen Schritt weiter. Maischestandzeit nach der Entrappung, spontan vergoren im Barrique, danach Ausbau im neuen Barrique. Aber ohne Bâtonnage, die Verweildauer im Holz beträgt um die 12–15 Monate. Das Grandiose ist, wie das bereits im Weißburgunder 2012 Reserve der Fall war, dass das Holz fast nicht mehr präsent ist. Geschluckt von der wunderbaren Säure. Der Wein hat sehr viel Gripp. Sehr lang, und wie schon der Reserve 2012 ist das eine andere Art von Weißburgunder. Weil er Sanddorn hat, Mandarine, viel Tee, Salz, Kalkgestein. Im Grunde ist der Wormberg, was ja auch logisch ist, vom Charakter her ganz ähnlich wie der Reserve. Beides wiederspiegelt das Terroir. Und es ist einfach eine Ansichtssache, ob man den jüngeren Wormberg mit mehr Gripp und deutlichem Gerbstoff, oder den etwas erwachseneren und dichteren, kraftvoll ruhigen Reserve nimmt, der dennoch noch Zeit zur Reife braucht. Beides große Weine. 97–98/100



Chardonnay Mineral

30842H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Gerstl 20 Pirmin Bilger 20 Suckling 94 Gault Millau 93

Lobenberg: 2014 gab es keinen Mineral. Der wurde in den normalen subsummiert. Erst wieder 2015. Von zwei Kalkböden geerntet, die aus zwei verschiedenen Lagen stammen. Schwere tonige Lehmauflage. 25 Jahre alte Reben. Das ist für Chardonnay schon recht beachtlich. Weinberge mit 5000–6000 Stock bepflanzt. Friedrich Becker hat diese Reben schon Anfang der 90ger Jahre gepflanzt. Da war es noch nicht erlaubt, er hat sie zwangsweise als Weißburgunder deklariert. Später konnte er sie dann entsprechend richtig benennen. Das Holz kommt von François Frères als Hauptfasslieferant. Sehr gutes französisches Holz. Gutes Holz gibt es allerdings nur, wenn man direkt bestellt, und nicht über den Zwischenhandel nachkauft. Die Trauben werden komplett entrappt, angequetscht und dann gibt es eine Maischestandzeit, je nach Jahrgang und PH-Wert von kürzerer oder tagelanger Verweildauer. Dann Vergärung spontan im Barrique. Die Nase ist eine wunderschöne Mischung aus reifem Pfirsich, Birne, und eben diesem feinen Toasting des Holzes. Die Nase gaukelt einen ganz milden Mund vor. Weich, blumige Aromatik, auch ein bisschen Flieder, weiße Blüten. Sehr schick. Der Mund ist dann allerdings richtig zupackend. Die Säure ist fast dramatisch hoch (etwas über 7), der Wein hat unglaublich viel Gripp, Dampf und Kraft im Mund, ohne dabei fett zu sein. Geschliffen, fein, spielerisch, aber knackig von seiner Mineralität. Kalkstein, Salz, es kommen auch Renekloden, Orangenabrieb, etwas Mandarine, Zitronengras, deutliche Teenote. Das hat im Mund deutlich mehr Frische und Bumms als in der extrem charmanten Nase. In 2015 deutlich weniger Fässer mit BSA, auch keine Bâtonnage. Säure und Power voll erhalten. 2014er wurde auch deshalb deklassiert, weil Fritz diesen weichen, üppigen, fetten Stil nicht mochte. Und 2015 haben wir eben entsprechende Knackigkeit. Stilistisch sicherlich an Macon angelehnt. Pouilly-Fuissé in extrastark. Lang anhaltend, über 2 Minuten verweilend. Das ist ein Chardonnay mit richtig Nachhall. Ein Chardonnay weg vom Mainstream. Sehr eigenwillig. 95–96/100





Deutschland · Pfalz



Friedrich Becker

Friedrich Becker

€/Fl.

Weißburgunder Reserve

30844H 2012 6er • 2017–2037 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Weißburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Dieser Reserve ist eine Selektion aus dem Wormberg, Fritz' beste Lage. Gemacht wird diese Reserve wie ein Chardonnay. Die Trauben werden komplett entrappt, angequetscht, und dann gibt es eine Maischestandzeit, je nach Jahrgang und PH-Wert von kürzerer oder tagelanger Verweildauer. Dann Vergärung spontan im Barrique. Ausbau komplett im neuen Holz für ungefähr 16 Monate, danach noch einige Monate im Tank, bevor gefüllt wird. Danach noch etwas Flaschenreife bevor der Wein in den Verkauf kommt. 2012 kommt erst im September 2017 auf den Markt. Die Füllung geschieht komplett ohne Filtration, einfach über das Absetzen. Das faszinierendste an diesem Weißburgunder ist seine klare Ausrichtung mit ganz viel weißer Frucht. Aber auch viel Druck aus Nektarine, Orangenabrieb. Das ganze mit weißem Pfirsich. Aber in der Versammeltheit, der leichten Grapefruit Note, schwingt auch deutlich etwas Sanddorn mit. Reneklode, ein bisschen Chardonnay-Touch im Weißburgunder. Der Mund zeigt unglaublich viel Gripp. 2012, über so eine lange Zeit, hätte ich butterweich erwartet. Das komplett neue Holz ist nicht zu spüren. So hohe Intensität. Kalkgestein, Kreide, Salz mit unglaublicher Länge. Auch hier wieder Grapefruit, Citrus, Zitronengras. Sehr viel Assam Tee, viel Gripp über Stein und Salz, aber auch wieder dieser Orangenabrieb. Und der Mund zeigt wieder diese tolle Mischung aus Reneklode und Sanddorn. Das ist schon ein faszinierender Wein, der mit normalen Weißburgunder-Maßstäben nicht zu messen ist. Ein Unikat, und für mich der beste Weißburgunder, den ich bisher getrunken habe. 97–99/100

Spätburgunder

31156H 2014 6er • 2016–2026 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Spätburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

35414H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Spätburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+



Lobenberg: Organische Weinbergsarbeit, Handlese, Spontanvergärung. Zum Teil im Barrique, zum Teil in 500- bis 700-Liter-Holzfässern (gebrauchte Romanée-Conti-Fässer) ausgebaut. Schon die Nase macht klar, dass hier die Nummer 1 aller deutschen Pinot-Noir-Erzeuger am Werk ist. Etwas Kampfer mit konzentrierter Sauerkirsche, Eukalyptus, Minze, etwas Wacholder. Harzige Töne. Fast explosive Sauerkirsche im Mund, auch Schlehe. Wunderbare Säure, grandios in der Frische. Nur ganz leicht holzig die Zunge. Schönes kalkiges Terroir, im Hintergrund Salz. Alles immer wieder eingefangen von dieser fast explosiven Sauerkirsche mit der enormen Frische und Dichte. Relativ viel Druck zeigend. Hohe Intensität und sehr schöne Konzentration. Großes Kino für einen sehr bezahlbaren, kleinen Wein. 91–92+/100

Spätburgunder B

33275H 2014 6er • 2016–2027 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Spätburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

35415H 2015 6er • 2017–2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Spätburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Organische Weinbergsarbeit, Handlese, Spontanvergärung. Zum Teil im Barrique, zum Teil in 500- bis 700-Liter-Holzfässern (gebrauchte Fässer einer Top-Domain aus dem Burgund) ausgebaut. Schon die Nase macht klar, dass hier die Nummer 1 aller deutschen Pinot-Noir-Erzeuger am Werk ist. Reife Kirsche, Walderdbeeren und Anis. Ganz präzise Säurestruktur, die von einer leichten Cremigkeit begleitet wird. Poliertes Tannin und eine samtene Schicht Frucht, die sich über den Gaumen legt. Wird auch nach mehreren Tagen immer besser. Sehr lang und mit großer Fülle versehen, ein grandioser Pinot mit fast explosiver Frucht. Konzentrierter Sauerkirsche, Eukalyptus, Minze, etwas Wacholder. Fast explosive Sauerkirsche im Mund, auch Schlehe. Das ist ein superber Burgunder französischer Ausrichtung, ein genialer Essensbegleiter, großes Kino. 94+/100



Schweigener Spätburgunder

33757H 2014 6er • 2019–2035 0,75l (26,67 €/l) **20,00**

Spätburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

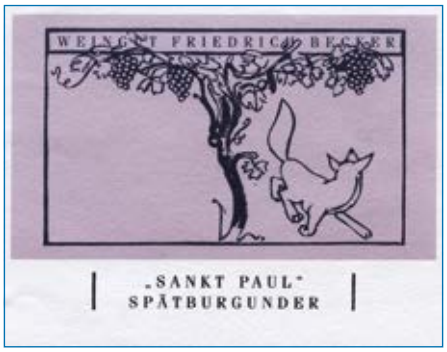
34693H 2015 6er • 2020–2036 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Spätburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Der Ortswein liegt qualitativ oberhalb des Spätburgunder B. Beim Schweigener Spätburgunder von Friedrich Becker laufen wir qualitativ schon durch Premier Cru-Bereiche des Burgund, obwohl es doch nur eine Ortslage ist. Hohe rassige Intensität in der Nase, komplett entrappte Pinot Noir, aber dennoch krautwürzig. Sensationelle Pinot-

Friedrich Becker

€/Fl.



Frucht der mit feinstem Holz unterlegten konzentrierten Kirschnase. Auch der Mund zeigt Sauerkirsche und Schwarzkirsche, Kalkstein, Kreide, Salz und feine Gewürze. Sehr hohe Intensität mit langem salzigen sauerkirschigen Finale, aber trotzdem zart und verspielt. Von der Zartheit ist der Schweigener Spätburgunder stilistisch eher ein Chambolle als ein Vosne-Romanée oder ein Gevrey. Mit seiner frischen Säure und intensiv dichten Kirsche macht er großen Spaß! 94–95/100

Spätburgunder Sankt Paul Großes Gewächs GG

27843H 2013 6er • 2020–2045 0,75l (77,33 €/l) **58,00**
Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Gerstl 19+ Suckling 96

35212H 2014 6er • 2021–2046 0,75l (77,33 €/l) **58,00**
Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

34694H 2015 6er • 2022–2047 0,75l (77,33 €/l) **58,00**
Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Der Riese 2015er folgt auf den großen 2013er. Da bin ich echt gespannt. 2015 bekam so viele Vorschusslorbeeren. Auf Anhieb wird in der ersten Nase deutlich, dass 2015 in der gleichen Liga spielt wie die immens großen 2013er, aber klar burgundischer ausfällt. Reicher in der süßen Kirsche. Gott, ist das eine Freude, diese süße Fruchtnase. Immense rote und schwarze Frucht, alles nur auf Kirsche, alles mit wunderbarer Kalksteinmineralität. Sehr dicht und drückend in dieser, neben der Kirsche laufenden Maulbeere. Auch etwas Lakritze, Eukalyptus, ein bisschen Minze. Wunderbare Süße ausstrahlend. Hoffentlich kann der Mund diese immense Nase halten. Der Mund ist fast noch grandioser als die Nase. Allerdings fester, zupackender. Sehr viel Graphit. Das Ganze mit einer wunderbaren Holzdosierung. Und auch hier wieder diese grandiose Kalksteinlänge mit Salz. Ganz viel rote Kirschfrucht darunter, aber auch Zwetschge, Holunder, und im Mund eine grandiose Blumigkeit. Viel Veilchen. Das Ganze mit Lakritz vermengt. Lang, rund, weich und in der Mineralität einfach eine Wucht, auch durch die mitvergorenen Rappen und die Süße der Frucht aus 2015. Dieser Sankt Paul, der mir häufig lieber ist als der Kammerberg, weil er mehr Charme hat, ist was für ganz große Burgunder-Fans. Das ist großes Kino von der Cote de Nuits. 97–100/100



Spätburgunder Kammerberg Großes Gewächs GG

27844H 2013 6er • 2020–2045 0,75l (86,67 €/l) **65,00**
Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Gerstl 19+ VVWine 19 Suckling 95

34695H 2015 6er • 2022–2047 0,75l (86,67 €/l) **65,00**
Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Der Wein hat sicherlich über 70% Rappenanteil in der Vergärung, weil 2015 so reif war. Nicht nur die Frucht war reif und clean, sondern auch die Rappen waren total braun. Also alles rein. Und die Nase vom Kammerberg ist das erste Mal für mich seit Jahren über der vom Sankt Paul, weil sie noch etwas erhabener ist, noch etwas burgundischer. Wir sind hier tendenziell schon bei einem Clos de Vougeot und haben dazu diese wunderschöne holundrige Graphit-Erhabenheit. Tolles Holz. Und dann immense süße schwarze und rote Kirsche. Fast Barbera-artig in der Dichte und zum Abheben fein. Dieser Kalkstein, dieses Salz. Was für eine Nase. Im Mund eine unglaubliche Dichte und Spannung zugleich. Aber diese Dichte der irren Frucht, die so süß ist, die so reif ist. Dazu diese Frische von den Rappen. Aber es ist schon ein ziemlicher Blockbuster. Es ist schon ein Clos de Vougeot aus einem reifen Jahr – von einem Erzeuger, der zu unglaublich dichten Weinen neigt. Ein nicht endend wollender Nachhall in dieser üppigen, von der Kirsche dominierten, aber auch von Vogelbeere, Wachholder, Eukalyptus und Minze bestimmten Wucht. Wo geht es hier noch hin? Aber ich glaube, 2013 war riesig, und doch ist 2015 ist das Jahr für Fritz Becker. 99–100/100



Spätburgunder Heydenreich

35405H 2014 6er • 2021–2051 0,75l (166,67 €/l) **125,00**
Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol.• enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

34697H 2015 6er • 2022–2052 0,75l (166,67 €/l) **125,00**
Spätburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol.• enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Dieser Heydenreich ist das was ganz früher hier einfach nur Pinot Noir hieß. Beckers Kultwein. Es ist der Topwein des Hauses und seit vielen Jahren der Geheimtipp schlechthin, dabei wohl im ganzen Land anerkannt als der beste Pinot Noir Deutschlands. Er ist auf der Höhenlage noch oberhalb vom Sankt Paul gelegen. Sehr kühl. 2015 sicherlich die feinste Nase gegenüber den massiven Weinen vom Kammerberg und Sankt Paul. Auch hier mehr als 70% Rappenanteil. Aber wir sind viel feiner, viel mehr auf der roten Kirsche laufend. Wir haben zwar auch Graphit und einen guten Holzanteil, auch hier etwas Eukalyptus und Holunder, aber feiner bleibend. Viel erhabener. Wir sind hier viel mehr bei einem Musigny



Deutschland · Pfalz



Fritz Becker und Heiner Lobenberg

Friedrich Becker

€/Fl.

in der Feinheit, als bei einem Clos de Vougeot. Im Mund wird das komplett unterstützt. Der Wein hat eine wahnsinnige Frische und eine rasiermesserscharfe Mineralität, bei total reifer Frucht. Aber diese Frische liegt deutlich oberhalb von Sankt Paul und Kammerberg. Was für eine schöne Säure. Viel mehr Sauerkirsche, rote Kirsche. Auch Schlehe. Fast schlank bleibend in seiner reifen Fruchtigkeit. Und im Finale einfach nicht endend wollend. Immer wieder hochspülend. Das ist großes Kino. Eine noch feinere und in sich dichtere Version des großen 2013er. Bisher das Beste, was Fritz je gemacht hat. 100/100

La Belle Vue Pinot Noir

34698H 2015 6er • 2022–2052 0,75l (320,00 €/l) **240,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol.• enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Eine absolute Kuriosität. Dieser Wein steht auf nur 0,8 Hektar und ergibt nur einen winzigen Ertrag von 20 hl/ha. Über 60 Jahre alte Gewürztraminer-Reben wurden umgepfropft von einer Spezialfirma, welche World Wide Vineyards heißt. Sie kommt aus Frankreich und beschäftigt nur peruanisches Personal. Also 2013 alles von Gewürztraminer auf Pinot Noir umgemodelt. Reine Selection Marsalle aus den eigenen Weinbergen von Fritz Becker. Das ist eine Süd-/Ost-Exposition. Also etwas kühler als die reine Südexposition von Sankt Paul und dem darüber liegenden Heydenreich. Reiner Kalkstein mit einer sehr geringen Löss-/Lehmauflage. Auch hier 2015 mit einem Rappenanteil aus diesem winzigen Ertrag. Und Fritz ist so begeistert, dass er diesen Wein von Anbeginn über sein Heydenreich setzt. Das muss ich jetzt probieren. Die Nase ist rauchig von den Rappen. Darunter immens dichter Kirschlikör. Aber auch hier diese Holunder-/Lakritzunterlage, viel Eukalyptus und schöne Minze mitkommend. Unglaublich dicht und reich. Fast fett. Ich wüsste gar nicht, wo ich das im Burgund unterbringe. In dieser Üppigkeit, in dieser schwarz/roten Frucht erinnert mich das schon irgendwie an einen Corton. So drückend, so wuchtig. Der Mund zeigt nochmals mehr Druck als der Heydenreich, was ja klar ist, denn das war der allerfeinste Wein. Und auch nach dieser Verkostung bleibt er das für mich. Wir sind hier im La Belle Vue eher in dieser immensen Power, die auch der Kammerberg schon gezeigt hat. Unglaublich viel Druck und wahnsinnig viel Salz. Der Wein muss irren Extrakt haben und aus diesen uralten Reben der Gewürztraminerunterlagen kommt so viel Mineralität. Ich verstehe, dass Fritz diesen unglaublich reichen La Belle Vue oberhalb seine Heydenreichs sieht, halte aber den Heydenreich persönlich für den schöneren und größeren Wein, weil er so unendlich fein ist. Aber das dies ein riesiges Powerteil ist, was zum Besten Deutschlands gehört, ist klar. 98–100/100









Phillipp David Catoir und Martin Franzen

Müller-Catoir bio

€/Fl.

Haardt Muskateller · trocken bio

35110H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Muskateller 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Zartes Hellgelb, in der Nase Akazienhonig und Passionsfrucht. Frisch und gelbfruchtig im Geschmack. Hier kommen jetzt die Muskatnoten zusammen mit Melone und Nashi-Birne glasklar zur Geltung. Die Fruchtigkeit macht Spaß und klingt lange mit erfrischendem Abgang nach. 91–92/100

Haardt Scheurebe · trocken bio

35109H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Scheurebe 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Platingelb und superfrisch. Diese Haardt Scheurebe duftet fein nach Holunderblüten, Ananas, Grapefruit und Muskat. Da ist Exotik im Glas. Rassige Säure und zugleich von einer prickelnden Frische und Mineralität. Tolle salzige Länge und überaus knackig. 92–93/100

Mandelgarten Riesling · trocken bio

35111H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Der Riesling Mandelgarten präsentiert sich in einem zarten Gelb mit silbernen Reflexen. In der Nase zauberhafte Aromen von saftiger, reifer Birne, etwas Pfeffer und florale Noten von Jasmin. Am Gaumen finden sich Noten von reifen Zitrusfrüchten und gelbem Pfirsich. Die leichte Mineralität vermischt sich perfekt mit dem wunderbar schmelzigen Rieslingkörper und sorgt für eine tolle Lebendigkeit und Frische. Ein harmonisches Spiel aus Fruchtsäure und Süße gibt dem Wein eine wunderbare Eleganz und erweckt die Vorfreude auf den nächsten Schluck. 94–95/100

Herzog Rieslaner Auslese · fruchtsüß bio

35112H 2017 6er • 2018–2036 0,375l (50,13 €/l) **18,80**

Rieslaner 100% • 9,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Für den Rieslaner Auslese werden ausschließlich handverlesene Trauben gekeltert, welche aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Es werden nur eingetrocknete Trauben, durch selektive Handlese geerntet. In der Nase wunderbar konzentrierte grüne und kräutrige Aromen von Eukalyptus, frischen Heukräutern und Ananas. Am Gaumen grün-blättrige Aromen und eine edle, fein würzige Süße. Ein unglaublich saftig-schmelziger, konzentrierter und dichter Körper mit einer feinen Mineralität, welcher noch lange nachklingt. Die spürbare Säure verleiht diesem sehr dichten und konzentrierten Wein eine wundervolle Eleganz und Harmonie. 94–95/100



Müller-Catoir

Seit 1744 in Familienbesitz – aktuell in neunter Generation geführt – zählt das Weingut zu den traditionsreichsten Weingütern der Region. Auf derzeit 21 Hektar Rebfläche werden Spitzenweine von internationalem Rang erzeugt. Zahlreiche Auszeichnungen weisen Müller-Catoir als eines der besten Weingüter Deutschlands aus. Der Betrieb ist biozertifiziert und Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter. Im Namen Müller-Catoir verbindet sich Pfälzer Bodenständigkeit mit Pionierarbeit und Widerspruchsgeist. Diese Kombination prägt auch seit Jahrzehnten die Arbeit im Weingut und findet in der Gegenwart seine Fortsetzung in der Kooperation des heutigen Inhabers Philipp David Catoir mit dem Betriebsleiter und Kellermeister Martin Franzen. Die Lagen von Müller-Catoir befinden sich ausschließlich an der Mittelhaardt, vorwiegend in den Gemarkungen der Neustadter Stadtteile Haardt, Gimmeldingen und Mußbach. 70% der Rebfläche befinden sich am Hang, 30% in der Ebene. Die Lagennamen lauten: Haardter Bürgergarten, Haardter Herrenletten, Haardter Herzog, Haardter Mandelring, Gimmeldinger Mandelgarten und Schlössel. Alle Lagen des Weingutes sind VDP-klassifiziert. Die Weine wachsen auf verschiedenen Böden: vom Buntsandstein und schwerem Letten über Löß bis zu lehmigem Kies.



Deutschland · Pfalz







Hansjörg Rebholz

Ökonomierat Rebholz

Der Wahlspruch von Hansjörg Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen lautet: Keine Kompromisse! Dass er damit nicht schlecht fährt, zeigen zahlreichen Auszeichnungen und nicht zuletzt seine Weine, die mit zu den besten gehören, die man in der Pfalz bekommen kann. Ihre Handschrift: Jeder Wein zeugt unverkennbar von seiner Herkunft, gibt nuancenreich und voller Aromen seinen einmaligen Standort preis. Wenn der Begriff Terroir im deutschen Weinbau eine sinnfällige Entsprechung hat, dann gehören die Weine von Rebholz als Bestätigung unbedingt dazu. Das bedeutet nicht zuletzt Konsequenz in der Umsetzung: Modische Geschmackstrends und aktuelle Vorlieben des Marktes perlen an Rebholz ab, wie der Regen von einem Südwester. Die launischen Vorlieben des Marktes interessieren ihn nicht. Er bleibt unbeirrbar auf einem Weg, der ihm die Familientradition seit drei Generationen ins Stammbuch geschrieben hat. Heraus kommen unverwechselbare Tropfen, in der Mehrzahl trocken ausgebaut, die in jungen Jahren mitunter etwas kantig wirken, sich aber Jahr um Jahr weicher und offener präsentieren. Kurz: Sie haben ein hervorragendes Potenzial und sie eignen sich ganz hervorragend zu jedem besonderen Essen. Rebholz beherzigt die Regel, dass Qualität im Weinberg mit geradezu stoischer Verbissenheit beginnt. Der Ertrag wird auf durchschnittlich 6000 Liter pro Hektar begrenzt. Arbeit im Weinkeller heißt für ihn: dem Wein seine Zeit zum Reifen zu lassen. Behutsamer Umgang vorausgesetzt. Nuancenreichtum entwickelt sich nicht bei stürmischer Gärung, sondern nur mit einer großen Ruhe und Gelassenheit. Die Bewirtschaftung der Rebanlagen und der Ausbau nach biologischen Richtlinien sind dabei Selbstverständlichkeit und der für ihn einzige Weg zu exzellenten Weinen.



Ökonomierat Rebholz bio

€/Fl.

PiNo. Gold Sekt Extra Brut

31601H 2008 6er • 2017–2024 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Spätburgunder Chardonnay • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Suckling 95 Meininger 93 Vinum Weinguide 2018 93 Meiningers Deutscher Sektpreis Platz 2

Lobenberg: Das ist Rebholz prickelnder Traumstoff. Auch wenn der Name PiNo technisch anmuten mag, so haben wir hier hedonistischen Traumstoff im Glas. Spätburgunder und Chardonnay nach dem klassischen Verfahren versektet, also in der Flasche und handgerüttelt. Und das vom Schaumweinmeister Volker Raumland in Flörsheim-Dalsheim, der nur noch für enge Freunde versektet. Und dann der Traumjahrgang für Schaumwein, 2008. Das verkostete Exemplar wurde im März 2017 erst dégorgiert. 85 Monate Hefelager! Die Schaumkronenbildung ist fein und gleichmäßig. Zart und langsam steigen kleine Bläschen empor. Das Bouquet erinnert an Vanillin, dann aber auch frisches Brioche, etwas Vanillekipferl, verbrannte Milch und reife Äpfel. Am Gaumen zunächst die feine Perlage, dann kommt eine laserartige Säure hindurch, man meint Riesling-Sekt im Glas zu haben. Das ist eben 2008 mit der messerscharfen Präzision. Doch dann kommen immer wieder briochige Noten und weihnachtliche Winteräpfel dazu. Der Sekt klingt nur ganz langsam aus, ist hochkomplex. Opulent und zielstrebig geradlinig zugleich. Eine Punktlandung. 96+/100

Riesling vom Rotliegenden bio

31614H 2016 6er • 2017–2030 0,75l (24,40 €/l) **18,30**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 93

Lobenberg: Solche Rieslinge machen einfach Spaß! das ist überwiegend der Zweitwein vom Kastanienbusch bzw. alles was nicht ins Große Gewächs eingeht. Wunderbar mineralisch hat er neben erfrischenden und leicht exotischen Primäraromen auch feinhefige und stahlige Nuancen. Die Säure ist sehr kompakt und mit dem nötigen Biss versehen, um einem mediterran gewürzten Fischgericht Paroli zu bieten. 93–94/100

Riesling Großes Gewächs Kastanienbusch GG bio

31602H 2016 6er • 2018–2040 0,75l (61,33 €/l) **46,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Gault Millau 98 Meininger 94 Suckling 95 Vinum Weinguide 2018 96

32511H 2017 6er • 2019–2041 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Der Kastanienbusch ist die Paradelage des Weinguts. Biologisch bewirtschaftet, niedrige Erträge. Er wirkt so vitalisierend, so aufladend. Was für ein quicklebendiges Großes Gewächs mit viel Extrakt aber ohne Schwere! Ich zieh meinen Hut vor dem überragend pikanten und komplexen Kastanienbusch. 97–98/100







Philipp Kuhn

Philipp Kuhn

100 % handgemacht – das ist der Leitspruch von Philipp Kuhn. Die Arbeit von Philipp beruht nur auf Erfahrung und dem richtigen Gefühl. Und beides besitzt er reichlich. Gerade einmal 20 Jahre alt war er, als er gezwungenermaßen die Geschicke des Familienweinguts übernehmen musste. Das war 1992. Seit dem 17. Jahrhundert ist die Familie Kuhn aber bereits in der Region ansässig. Hier und in den umliegenden Dörfern liegen ihre Rebflächen: in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein. „Man muss seine Weinberge erst begreifen, um gute Weine zu machen", sagt Philipp Kuhn über seine Arbeitsweise. Bei allen Rebpflanzungen war und ist er dabei – außer bei den alten Rieslinganlagen. Da war er noch nicht auf der Welt! 20 Hektar umfassen die Rebflächen der Familie Kuhn. 50 % davon sind mit roten Rebsorten bestockt. Der Schwerpunkt liegt auf Spätburgunder, ergänzt durch national und international hochwertige Rebsorten wie Frühburgunder, St. Laurent, Merlot und Cabernet Franc. Die anderen 50 % sind Riesling und weiße Burgundersorten, ergänzt durch ungewöhnliche Rebsorten wie Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Viognier. Alles wird trocken ausgebaut. Johann Philipp Bronner, Weinfachmann aus dem 18. Jahrhundert, katalogisierte bereits damals die Lagen und bescheinigte der Region um Laumersheim sehr gute weinbauliche Bedingungen. Die Traubenernte erfolgt bei Kuhn immer per Hand. Nur die optimal gereiften Trauben werden geerntet. Diese werden von ihrem Stielgerüst getrennt und durch klassische Maischegärung zum Teil über mehrere Wochen vergoren. Alle Rotweine werden in Holzfässern vergoren und ausgebaut, die Spitzenqualitäten in jüngeren oder neuen Barriques. Die Ausbauzeit beträgt fast 20 Monate. Die Weißweine werden vornehmlich reduktiv in Edelstahl oder oxidativer in alten Holzfässern ausgebaut. Nachdem die Beeren von den Stielen entfernt wurden, wird je nach Qualität und Weintyp eine variable Maischestandzeit vorgenommen. Danach werden sie, ohne zu pumpen, durch reinen Falldruck auf die pneumatische Kelter gebracht und ganz schonend abgepresst. Die Moste werden aromaschonend bei 20°C Gärtemperatur spontan vergoren. Dies sichert ein feines Sortenaroma, einen kraftvollen Körper und eine sehr gute Haltbarkeit. Nicht umsonst gehört Philipp Kuhn in den letzten Jahren zur Crème de la Crème im Riesling wie im Spätburgunder.

Philipp Kuhn

€ / Fl.

Blanc de Noir Brut Nature

30806H 2013 6er • 2018 – 2033 0,75 l (24,00 €/l) **18,00**

Pinot Noir 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Falstaff 93

Lobenberg: Sekt in Flaschengärung, zu 100 % aus Pinot Noir aus dem Kirschgarten und Steinbuckel. Klassisch spontan vergoren. Davon 25 % Ausbau im Holz. Verbleib auf der Hefe im Fass, dann auf die Flasche und ca. 2,5 Jahre Hefelager auf der Flasche (Champagnerverfahren). Der ganze Sekt wird gerüttelt und final gefertigt in der Sektkellerei Raumland. Es gibt nur eine kleine Menge. Etwa 1000 Flaschen. Schon die Nase deutlich Pinot Noir in dieser Fülle und Cremigkeit. Der Grundwein ist runter vergoren auf unter 1 Gramm Restzucker. Dieser Sekt ist als Non-Dosage gefüllt. Auch hier Restzucker unter 1, also total trocken. Die Süße kommt aus dem cremigen Extrakt. Eine schöne knackige Säure dazu, aber was dominiert, ist die cremige Fülle eines klassischen Pint Noir Sekts. Sehr stark erinnernd an Clouet Champagner, der auch aus reinsortigen Pinot Noir Grand Cru Lagen kommt. Es ist schon etwas in diese Richtung gehend. Die Nase ist wirklich fast dramatisch gut. Vergoren mit klassischer Champagner-Hefe bei Raumland. Das Ergebnis ist auf jeden Fall ein sehr feinperliger, champagnerartiger Sekt mit einer wunderschönen cremigem Textur und seidigem Fluss. Extraktsüß und trotzdem ganz trocken. Das Entscheidende ist der Zeitpunkt der Ernte, nur mit 75 Oechsle gelesen, aber Substanz muss drin sein, und das geht nur wenn man aus den besten Pinot Noir Lagen den Grundwein herstellt. Dieser Stoff hallt lange nach. Philipp Kuhn schafft es wirklich, in die Phalanx der neuen Top-Liga der champagnerartigen Sekte von Reichsrat von Buhl einzudringen. Und das zu einem spannenden Preis. Probieren. Das ist wirklich echte Konkurrenz zur Champagne. 94 – 95/100

Muskateller Freistil

33569H 2017 6er • 2018 – 2021 0,75 l (10,67 €/l) **8,00**

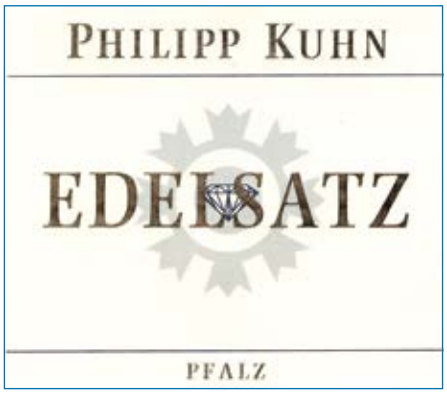
Muskateller 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91+

Lobenberg: 100 % Muskateller, erstaunlich schöne krautwürzige Begleitmusik zur Muskatnote, sehr fein, irgendwo zwischen Vinho Verde und Silvaner, also fein bleibend, kein lauter, überschwänglicher, überaromatischer Muskateller. Er trinkt sich, als sei er kom-











Philipp Kuhn

€/Fl.

plett trocken vergoren, wahnsinnige Vibrationen im Mund, tolle Säure, Spiel von Muskateller, unglaublich viel Finesse mit langem salzigen fast kalksteinartigem Zug, richtig knackfrisch. Ein Tick leichter Apfelnote, das ist ein Spaßmacher mit richtig knackigen Biss. 90–91+/100

Riesling vom Kalksteinfels

31236H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

34189H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (16,93 €/l) **12,70**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Das ist vielleicht im Sortiment der typischste Pfälzer Riesling bei Kuhn. Nur aus Kalksteinlagen. Das bedeutet, sie kommen aus den beiden Großen Lagen Steinbuckel und Kirschgarten. Ausbau im Edelstahltank. Ca. 20% Frostschäden hier bei Kuhn, entsprechend hat der Rest mehr Gas gegeben. Der Wein ist unglaublich extraktreich. Und obwohl wir nur 12,5% Alkohol haben, wirkt der Wein schmelzig, gelbfruchtig, reif. Birne, Apfel, reife Honigmelone. Unglaublich fruchtintensiv, lecker. Zum Reinspringen schön. Und, wenn wir das mit 2016 vergleichen, war der 2016er noch etwas feiner. Etwas einfacher mit einem seidigen Trinkfluss und der 2017er hat eben den Tick mehr Opulenz und Anspruchshaltung. Unglaublich saftig, unglaublich fein und mineralisch. Das ist ein Wein für die Freude, zum sofortigen Konsum. Immenser, gelbfruchtiger Zug hinten raus. Das macht richtig Spaß. 94/100

Laumersheimer Edelsatz

26728H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (18,53 €/l) **13,90**

Gewürztraminer 90% Riesling 10% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Eine Cuvée aus Gewürztraminer und Riesling, davon 90% Traminer. Sehr feine, schlanke, konzentrierte Nase. Der Wein ist nicht elsässisch ausufernd, sondern eher wie ein Südtiroler Gewürztraminer, etwas schlanker bleibend. Ein trockener Wein auch schon in der Nase. Muskat und reifer Apfel trifft auf Grapefruit und Zitronengras, das passt gut zusammen. Der kühlste Riesling aus Kabinettqualität schafft die Balance. Die Säure 7g bei gut 5g Restzucker. Auch das ein tänzelnder Wein, ein feiner Wein mit viel Spiel, komplex, ein Spaßmacher mit gutem Leben, würzig, spontan vergoren. Das ist schon ein Unikat. 92–93/100

Riesling Kallstadter Steinacker 1er Cru

30801H 2016 6er • 2018–2032 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

34141H 2017 6er • 2019–2033 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Steinacker steht komplett auf Kalkboden, in hoher Lage von ca. 250 Metern, rund um die Große Lage Saumagen. Sehr karger Boden, die Reben sind über 30 Jahre alt. Kuhn ist mein erstes Weingut der Verkostungstour 2017 hier in der Pfalz und ich bin völlig baff. Philipp sagt, die Winzer in den westlichen Gebieten der Mittehardt hier sind alle so fruchtreif und vollfruchtig in diesen Jahrgang. Satte gelbe Frucht, aber der Steinacker hat natürlich auch die vom Saumagen kommende, unglaubliche, steinige Mineralität vom Kalkstein. Wunderbaren Zug hinten raus, aber vorne wunderbare gelbe Frucht, schön reif ohne Überreife. Schöne gelbe europäische Frucht in Kombination mit viel Salz, mit toller Frische. Scharf mit süß und Frucht und Säure. Das ist wirklich pikant, aber er bleibt trotzdem so unglaublich lecker. Ich bewerte ihn nicht höher als 2016, aber er ist genauso gut und anders in der Intensität. Etwas üppiger in der gelben Frucht, also etwas einladender, dafür etwas weniger stylisch. Trotzdem hat 2017 diese Mineralität und die Säure, bloß eben konsumentenfreundlicher gepuffert mit dieser wirklich leckeren Gelbfrucht. 96/100

Viognier Laumersheimer Reserve trocken

26792H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (23,73 €/l) **17,80**

Viognier 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: 100% Viognier im 228-Liter-Holzfass vergoren und ausgebaut auf der Hefe, auf der Vollhefe belassen, ohne Battonage. Diese dichte Condrieu-artige Nase, Blumenwiese, Veilchen, Rosenblätter, Mango , Melone, Litschi auch Orange, nur 13,5% Alkohol. Dieser Wein ist ungeheuer schlank, fein wie kein mir bekannter Franzose es schafft. Man glaubt es nicht, denn der Wein zeigt richtig feine Süße, aber er hat nur 4,5g Zucker. Holz und Extraktsüße geben ihm Schmelz auch die Glyzerine aus dem Alkohol, knapp 7g Säure, das mächtigen so frisch und schlank. Recht sämiger Wein, das ist die Idealform, wie ich einen Condrieu wünschen würde, weil er genau diesen Grip hat und dazu diesen frischen Biss,

Philipp Kuhn

€/Fl.



Philipp Kuhn

was die Franzosen mit ihrem hohen Alkohol leider nicht hinbekommen. Man kann nicht sagen, dass er wirklich knackig ist, wie die aromatischen Sorten Muskateller und Gewürztraminer, aber für einen Viognier ist das faszinierend in seiner immensen Aromatik. Zusätzlich Kalkstein, Mineralik und Salz. Gehaltvoller Spaßmacher der Extraklasse. 93–94/100

Pinot Blanc Kirschgarten Großes Gewächs GG

34680H 2017 6er • 2019–2028 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Pinot Blanc 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Ein weiteres Highlight im Bereich Pinot Blanc in diesem Jahr. Molitor macht so geniale Pinot Blancs, aber auch Joachim Heger, und jetzt haben wir hier bei Kuhn auch so ein Edelteil. Wir haben auf der einen Seite den wunderschönen, weißen Pfirsich in sehr dichter Form. Sehr viel Wucht in der Nase, auch eine gute Holznote. Der Wein wird komplett im Barrique vergoren und ausgebaut. Aber er ist nicht überholzt. Die Kraft der Frucht und die schönen weißen Blüten können es bändigen. Er ist überhaupt nicht schwülstig, sondern eher kraftvoll geradeaus. Er erinnert mich ein bisschen an den Pinot Blanc *** von Molitor. Auch wenn er daran vielleicht nicht ganz herankommt. Im Mund so schön intensiv. Wow, was für eine Länge, was für ein Zug im Mund. Großer Pinot Blanc, der trotz der Wärme des 2017er Jahrgangs nicht überzieht. Ganz runtergegoren auf unter ein Gramm Restzucker, 13% Alkohol. Das passt perfekt. Der Wein hört gar nicht mehr auf. Er hat eine wahnsinnige Länge und eine tolle Spannung. Diese hohe Mineralität des Kirschgartens, diese Kraft und dazu diese reiche weiße und gelbe Frucht. Das passt wirklich super. Pinot Blanc ist noch die häufig bessere Alternative im Weißen-Burgunder-Bereich als Chardonnay. Chardonnay ist aber im Kommen. Der Wein ist wirklich eine Bereicherung. Ich werde ihn ins Sortiment nehmen, weil Philipp den Wein einfach so toll weiterentwickelt hat. 95–96+/100



Riesling Kirschgarten Großes Gewächs GG

30804H 2016 6er • 2019–2039 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Eigentlich wollte ich nur die beiden tendenziellen 100 Punkte Weine GG vom Saumagen und vom Schwarzen Herrgott nehmen, aber der Kirschgarten ist so unglaublich köstlich. 2015 war ich schon auf dem Sprung es zu machen, aber in 2016 geht es gar nicht anders. So unglaublich fein und pikant. Der Wein steht auf fast reinem, weißem Kalkstein. Nur mit leichter Mergelauflage auf dem Fels. Aber die Lage liegt etwas tiefer als der Saumagen und Schwarzer Herrgott. Wir haben etwas mehr Wärme. Der Wein ist also auf jeden Fall immer etwas wärmer in seiner ganzen Ausstrahlung. Aber der 2016er ist so unglaublich köstlich. Pikant aber nie anstrengend. In sich ruhend. Dieser Wein wiederspiegelt Philipp Kuhns Charakter. Lebhaft und trotzdem absolut sicher, zuhause, angekommen und in sich ruhend. So ist dieser Wein , und er hat trotzdem eine wahnsinnig tolle, sympathische Aus-





Philipp Kuhn

€ / Fl.

strahlung. Fast nur weiße Frucht. Weißer Pfirsich, etwas Ceylon-Tee dahinter. So eine feine Süße. Hier ist es kein oxidierter Apfel wie im Saumagen, sondern unglaublich schöne, süße, reife Melone. Dann kommt reife, gelbe Birne. Viel Pfirsich, etwas Nektarine. Nur minimaler Orangenabrieb. Fast etwas Eukalyptus, Minze, Walnuss. Wow, wie aromatisch, wie betörend. Im ersten Moment denkt man fett aber dann kommt der Mund. Und der Mund ist so unglaublich lecker und köstlich. Das muss man mir einfach glauben, das wird ein Publikumsrenner, weil er so köstlich ist. Er hat diesen tollen Schmelz aus der Reife, ist aber bei knapp 13 % Alkohol durchgegoren auf unter 2 Gramm Restzucker bei 8 Säure. Die Werte sind eigentlich nicht das phänomenale, sondern das Mundgefühl mit dieser phänomenalen Pikanz und Extraktsüße. Und dann steht der Wein für Minuten im Mund mit dieser Köstlichkeit, mit dieser Feinheit und trotzdem diesem Volumen, was ja nicht aus dem Alkohol und Zucker stammt, sondern einfach nur aus der wunderbaren, süßen Frucht. Alles toll verwoben. Der Wein hat als Riesling fast Wachau Anmutung und ist trotzdem so unglaublich fein und lecker. Ich bewerte ihn hinter den beiden anderen GGs, obwohl er das eigentlich nicht verdient hat, denn er ist vielleicht nicht ganz so erhaben, aber vielleicht der leckerste der drei GGs und ein wirklich großer Wein. In dieser phänomenalen Ausprägung habe ich diesen Wein bei Philipp noch nie probiert. Ich bin begeistert, ich wollte nur 2 GGs, ich muss 3 nehmen. 97 – 100/100

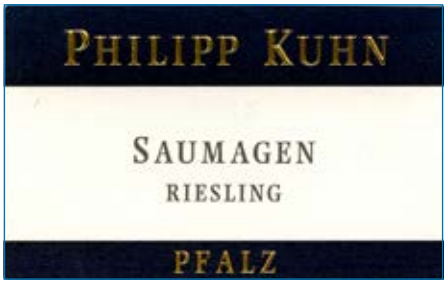
Riesling Saumagen Großes Gewächs GG

30802H 2016 6er • 2019 – 2041 0,75 l (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

32537H 2017 6er • 2020 – 2042 0,75 l (41,33 €/l) **31,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100



Lobenberg: Der Saugmagen hat reinen Kalkstein als Terroir, aber rot gefärbt durch Terrarossa. Also aus rotem und weißem Kalkstein. Die Lage zeichnet sich bei allen hier tätigen Topwinzern durch unerhörte Feinheit und erhabene Zurückhaltung aus. Weine, die man entdecken und entblättern muss. Auf 300 Höhenmetern gewachsene Stöcke in Kallstadt, sehr alte Reben, immer sehr kühl hier, natürlich alles ökologische Handarbeit im Weinberg. Ganze Trauben, Mazeration für eine Nacht in der langsam sich drehenden Presse, dann Abpressung, spontan vergoren im Holz und Belass im Gärbehälter auf der Vollhefe bis Ende Februar. Dann abgestochen und mit einem guten Teil der Feinhefe Anfang März ins Stahl überführt. Dort bleibt er dann auf der Feinhefe bis Juni. 2016 war ja ein echter Überzeugungstäter. Auf der einen Seite diese reine Kalksteinthematik vom Saumagen. Eine der besten Lagen Deutschlands überhaupt mit dieser hohen Intensität. Aber 2016 eben mit dieser ungeheuerlichen Eleganz gepaart, die diesen Saumagen zu einem echt spacy Wein gemacht hat. 2017 mehr Frucht vorne, der Alkohol liegt bei 13 %, nur ein Gramm Restzucker. 2017 kommt mit dieser gelben Frucht des Jahrganges, die aber schon in der Nase gepuffert wird, durch diese Kalksteinmineralität und viel Salz. Gott, was für eine tolle Nase. Anders als der super edle 2016er, aber nicht weniger zupackend. Mit viel Salz auf der einen Seite und viel gelber Frucht auf der anderen. Zitrusnoten dazu. So eine Balance auf einer etwas höheren Ebene als 2016. Nicht besser, aber nur von allem etwas mehr. Der Mund zeigt Orangenzesten, feine Süße, gelbe Frucht, aber auch richtig roter Pfirsich, Aprikose. Gelbe ganz reife Birne. Feiner, saftiger Apfel dazu. Was für eine geniale Fruchtfülle. Dass der Wein nur ein Gramm Restzucker hat, mag man gar nicht glauben, weil der Extrakt so immens süß und reich ist. Dann kommt auch ein Hauch roter Frucht. Ein bisschen Preiselbeere und Johannisbeere. Das Ganze endet in mineralisch schmelzigem, extraktreichem Wohlgefallen und es bleibt diese traumhafte Fruchtfülle, die aber nicht fett ist, dadurch das kein Restzucker vorhanden ist. Sondern nur dieser süße Schmelz des Extraktes. 2016 war noch stylischer. 2016 war einfach ein filigranes Gedicht. 2017 drückt aber die Lage und vor allem die Typizität des Jahrganges in grandioser Form aus. Schon wie der Premier Cru Steinacker ist auch der Saumagen 2017 bei Philipp wirklich großes Kino. 99 – 100/100

Riesling Schwarzer Herrgott Großes Gewächs GG

30803H 2016 6er • 2019 – 2041 0,75 l (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Meininger 96 Jancis Robinson 18

Lobenberg: Steht komplett auf Kalkstein, mit Terrarossa durchsetzt, also auch leichte Braunfärbung, aber am Ende eben reiner Kalkstein. Auf 250 Meter Höhe gelegen. Das nördlichste GG der Pfalz überhaupt. Braucht sehr lange Reife, weil er so hoch ist. Er wird als letzter gelesen, also erst Anfang November. Du bist in Sichtweite zum höchsten Berg der Pfalz, des Donnerberges. Dieser Wein hat also immer ein gewisses Drama. Anders als die ausgewogenen Saumagen und Kirschgarten. Wir sind in der Säure in der Regel etwas höher, dafür im Alkohol geringer. Alkohol liegt bei 12,5 % und nur 1,2 Gramm Restzucker bei knapp 8 Gramm Säure. Das kleinste GG von Philipp Kuhn. Es gibt nur knapp unter 2000 Flaschen. Ein Wein aus rauer Wildnis. Der Wind pfeift oben drüber.

Heiner Lobenberg und Philipp Kuhn



Philipp Kuhn

€/Fl.



Philipp Kuhn

Für die Pfalz ungewöhnlich mit dieser späten Reife und dieser großen Wildheit. Dementsprechend hat dieser Wein von diesem Höhenzug, mit diesem charismatischen Boden unglaubliche Vibration. Der Wein hat Zug und selbst trotz der extrem späten Lese im November tolle Reife. Er hat nicht nur weißes Steinobst sondern auch Passionsfrucht, vielleicht sogar einen Hauch Ananas in der Nase. Feiner Darjeeling Tee, Zitronengras. Deutlich weniger erhaben als der Saumagen, etwas wilder. Extrem feiner Mund mit einer unglaublichen Salzspur, fast etwas wie Gerbstoff im Nachhall. Und dieser Wein hat im Ausbau und in der Vergärung einen hohen Holzfassanteil, dass bringt natürlich etwas Phenolik. Das hängt aber zusammen mit diesem tollen Zug, der Säure und dieser salzigen Mineralität. Richtig Druck im Nachhall und trotzdem ultra fein. So unglaublich komplex. Gott, hat dieser Wein Nachhall und Druck und ist trotzdem raffiniert. Am Anfang war ich sicher, dass ich ihn nicht so hoch werten kann wie den Saumagen in seiner unglaublichen Eleganz und Erhabenheit. Aber in diesem wilden Druck, in dieser Phenolik, in dieser wirklich raffinierten Pikanz steht der Schwarze Herrgott wirklich alleine da und ich bin wirklich schwer beeindruckt. Das wird das dritte GG von Philipp in diesem Jahr 2016. Es ist sensationell bei ihm. 98 – 100/100

Blaufränkisch Laumersheimer Reserve trocken

33571H 2015 6er • 2019 – 2031 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Blaufraenkisch 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94



Lobenberg: Schwarz, undurchdringlich. Die Anlage ist 1993 gepflanzt und steht im Laumersheimer Kirschgarten auf massivem Kalkstein. Tiefe würzige Pflaume, Amarenakirsche, wuchtig eingekochte schwarze Frucht, schwarze Kirsche, Teer, Goudron, geröstetes Fleisch, süße gestampfte schwarze Oliven, kubanischer süßer Tabak, schöner schwarzer Pfeffer, sehr druckvolle Dichte, warm, würzig. Der Mund wird komplett eingenommen, hier sind wir aber deutlich feiner als die Nase. Johannisbrotbaum, Zuckerrübensirup, schwarze bittere und zugleich süße Schokolade. Hohe Intensität, leichter Bitterstoff, total durchgegoren, biologischer Säureabbau, wuchtig dicht, dick und trotzdem komplex. Das wäre im Burgenland schon sehr gehobene Qualität. Stilistik in seiner erdigen würzigen Art vom Moric, wenn auch nicht ganz dessen Klasse. Ein Wein mit dumpfer Wucht und gleichzeitig filigran mineralischem Spiel, es ist ein echter Knaller. 93 – 94/100

Cabernet Franc Laumersheimer Reserve trocken

33570H 2014 6er • 2017 – 2030 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Cab. Franc 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Schwarz, rot, dicht, sehr würzige Nase, Lorbeer, Wacholder, schwarze Oliven, Garrigue, geflämmte Aromatik, dazu dunkler Stein, völlig unsüßes Cassis und Brombeere dahinter, auch dichte schwarze Kirsche. Alles frisch, würzig, fast wuchtiger Mund. Auch hier hohe Mineralik, viel Salz, schwarze Frucht, unglaublich viel Gripp und hohe Säure. Der Wein hat ungeheuren Bums, oft mit schwarzer Erde, wieder mit schwarzer Olive, sattem Gerbstoff und erstaunlichem Körper. Das ist in einer Blindverkostung durchaus Oberklasse der Loire. Großes Kino mit unendlichem Finale, 100 % im Barrique ausgebaut, spontan vergoren, 100 % entrappt aber 15 % Saignée, der Wein ist also hyperkonzentriert, er landet bei 13,5 % Alkohol und hat doch eine krautwürzige Frische, die verblüfft. Ein Blockbuster von elegantem und finessereichen und enorm kraftvoll würzigen Cabernet Franc. Schon ein Meilenstein für Deutschland in dieser Rebsorte. 94 – 95/100

Pinot Noir Laumersheimer Steinbuckel Großes Gewächs GG

34681H 2015 6er • 2020 – 2042 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+



Lobenberg: Philipp Kuhn hat zwei Pinot Noir GG: Den Kirschgarten, der fruchtiger, dicker, aber deutschlastiger als Pinot Noir rüberkommt, und eben diesen Steinbuckel. Der Steinbuckel besteht aus 100 % französischen Klonen. Ungefähr 20 % Ganztraubenvergärung, der Rest wird entrappt. Der Steinbuckel ist kerniger, ist Côte-de-Nuits-artiger. Mit seiner Kalksteinmineralität und seinem tollen Salz. Viel schwarze Kirsche in der Nase. Richtig Zug in der Nase schon. Sehr viel Rauch. Klassische 228-Liter-Fässer. Philipp Kuhn arbeitet nur mit dieser originalen Burgunder Fassgröße, und der Steinbuckel bleibt darin 20 Monate auf der vollen Hefe. Hälftig im neuen und zweijährigen Holz. Je länger der Wein im Glas ist, desto duftiger wird er, desto reicher. Trotzdem bleibt er ein Wein, der auch Nuits Saint Georges auf der Flasche stehen haben könnte. Kühle Thematik. 2015 ist das Beste was Philipp rot je gemacht hat. Ich bin mal gespannt wie 2016 wird, aber durch diese Kühle der Lage kommt der warme Jahrgang 2015 hier in einer perfekten Symbiose und einer großen Harmonie. Sein bester Pinot Noir bisher und es passt. Deutschland ist und wird Rotweinland. 96 – 97+/100

Deutschland · Pfalz





Werner Sebastian, Mathieu Kaufmann und Richard Grosche

Reichsrat von Buhl

Wo soll man bei Reichsrat von Buhl anfangen? Am besten mit den neuesten Ereignissen. Seit Juli 2013 zeichnet niemand geringeres als Mathieu Kaufmann verantwortlich. Der frühere Kellermeister des Champagner-Hauses Bollinger feilt hier an ausgesprochen trockenen und mineralisch geprägten Weinen. Weine von Purismus! Mit dem von Buhl Riesling Sekt wird hier, sobald man entsprechend alte Reserve-Weine und Hefelager aufweisen kann, vermutlich eines der Aushängeschilder für Winzersekt aus Deutschland entstehen. Kein Wunder, bei diesem Know-How! Die trockenen Rieslinge im Stillweinbereich sind weiterhin eine Bank. Mit Kaufmann haben sie vielleicht sogar eine neue Form der Kompromisslosigkeit erreicht. Um den Außenbetrieb kümmert sich weiterhin Werner Sebastian, der seit Jahren die Reben gepflegt hat. So geht weiterhin alles seinen guten Gang: Beste Lagen aus Deidesheim und Forst, zertifizierte Bio-Bewirtschaftung und nun exzellente, technische Direktion durch Mathieu Kaufmann. Die Bio-Zertifizierung ist hier keineswegs bigotte Attitüde und dem Zeitgeist geschuldet. Von Buhl war Mitgründer des deutschen Weinbauverbandes aus dem der heutige VDP hervorgegangen ist und sich ursprünglich dem „naturreinen Wein" verschrieben hatte. Von Buhl setzt gezielt auf Ertragsreduzierung und selektive Lese, die soweit geht, am einzelnen Stock nach Reifegraden zu unterscheiden. Im über 2 km langen Gewölbekeller finden die Weine ihre Harmonie im Edelstahltank. Die Großen Gewächse werden im großen gebrauchten Holz und zum Teil im Stahltank ausgebaut. Langes Hefelager verleiht ihnen enorme Komplexität, die gewünschte Frische und eine enorme Cremigkeit. Wie kompromisslos Kaufmann arbeitet und welchen Weg er einschlagen will, zeigt auch der Rosé-Wein Suez (dieser Wein von Reichsrat von Buhl wurde zur Eröffnung des Suez-Kanals gereicht!). Kein Rosé aus den zweitklassigen Abzugssäften, sondern ein bewusst vinifizierter Wein mit langem Schalenkontakt. Ein knochentrockener, charaktervoller Rosé, der nichts von fruchtig, dropsigen Sommerweinen hat. Hier entsteht gerade etwas ganz Großes!



Reichsrat von Buhl bio

€ / Fl.

von Buhl Riesling Sekt Brut bio

29838H 2015 6er • 2017 – 2027 0,75l (19,87 €/l) **14,90**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Falstaff 92

Lobenberg: 100 % Riesling in diesem Sekt von Reichsrat von Buhl. Nur der Vorlaufsaft aus der allerersten Pressung, Ganztraubenpresse ohne jegliche Standzeit. Keinerlei Phenolik, ganz frischer Saft. Nach 13 Monaten Hefelager auf der Flasche degorgiert. Das Geheimnis des Sekts liegt schon in der Ernte. Das Ausgangsmaterial für großen Champagner und Sekt muss wenig Zuckerpotential und wenig Alkoholpotential haben und sollte früh genug gelesen werden um, Säure zu haben und um Frische zu bewahren. Genau hier liegt die Revolution beim Weingut Reichsrat von Buhl. Mathieu Kauffmann, ehemals Kellermeister von Bollinger in der Champagne, ist seit Juli 2013 der Kellermeister des Weinguts Buhl. Sein Sekt-Erstlingswerk 2013 schlug gleich ein wie eine Bombe. In der Nase Aprikose und Johannisbeere, feine Orange, keine Bittertöne. Feine Kreidenoten. Sehr charmanter, cremiger Pfirsich-Aprikosen-Mund. Kalkstein, feine Mineralität, extrem charmant. Der Sekt trinkt sich, als hätte er mehrere Jahre Hefelager hinter sich. Sehr feine Perlage, köstlich und lecker. Nicht Riesling-dominant, er wäre auch in der Champagne für würdig befunden. 93+/100



von Buhl Sekt Reserve Brut bio

26590H 6er 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Weißburgunder 80 % Chardonnay 20 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Decanter 95 Weinwelt 92 Suckling 92 Falstaff 91 Meiningers Deutscher Sektpreis Platz 2

Lobenberg: Was soll man noch dazu sagen? So etwas kann nur Mathieu Kauffmann, der Ex-Kellermeister von Bollinger aus der Champagne. Auch hier wie beim Riesling-Sekt traditionelle Flaschengärung. Eine Cuvée aus 80 % Weißburgunder und 20 % Chardonnay. Dieser zartgoldene Winzersekt schäumt ganz gleichmäßig und fein im Glas. Das Bouquet unterstreicht die zarten und subtilen Noten der Weißburgunder-Rebe. Die Brioche-Noten schweben nur ganz dezent im Hintergrund mit. Florale Noten, frisch geschlagene Butter, etwas Weinbergpfirsich. Fast etwas pikant mit dem süß-sauren Spiel, unglaublich lecker. Am Gaumen ist die Buhl Reserve völlig ausgewogen. Ein ganz runder, nie opulenter Sekt. Und

Reichsrat von Buhl bio

€/Fl.



dann ist da immer diese ultrafeine Perlage, wie man sie eben aus der Champagne gewohnt ist. Das Spielchen beherrscht Kauffmann par excellence und genau das macht den Sekt bei Von Buhl aus. Eine Klasse für sich! 93/100

von Buhl Sekt Rosé Brut bio

29837H 2015 6er • 2017–2022 0,75l (25,20 €/l) **18,90**

Spätburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Falstaff 92 Suckling 91

Lobenberg: Mathieu Kauffmann. Einer der talentiertesten Kellermeister. Er vinifizierte die Champagner bei Bollinger. Die Pinot-Noir-Kompetenz merkt man vor allem an dieser immens guten Cuvée. Der Elsässer bringt eine Eleganz in den Sekt, wie man sie fast nur aus der Champagne kennt. Der zwiebelschalenfarbene Sekt bildet eine feine Schaumkrone, duftet nach Erdbeeren, Johannisbeere, Himbeere, Minze und hat die typische, weinige Briochenase. Am Gaumen ultrafein in Aromatik und Perlage. Viel Erdbeere, Schlehe, und eine dezente Fruchtsüße. Wirkt animierend, man will immer wieder das Glas ansetzen. Sehr nobel und ausgewogen. Ein erfrischender Rosé und in Flaschen abgefüllte Vitalität. 93/100



Sekt Rosé Prestige bio

33175H 2013 6er • 2018–2033 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Spätburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Das ist der erste Prestige-Sekt des Hauses. Ein Rosé de Saignée, also aus Abzugssäften, zart extrahiert. Reinsortiger Pinot Noir, im Edelstahl und 500-Liter-Holzfass ausgebaut und 40 Monate traditionell in der Flasche auf der Hefe gereift. Hier sind wirklich die allerersten Trauben enthalten, die Mathieu Kauffmann, früherer Kellermeister von Champagne Bollinger, gelesen hat. Erst im Mai 2017 wurde er dégorgiert und ohne Dosage abgefüllt. Ich brauche, glaube ich, nicht groß zu erwähnen welcher Vergleich hier angestrebt wird. Das ist das Prestige-Schaumwein-Projekt des Hauses und mit Aldingers Brut Nature die bisherige Spitze deutscher Schaumweine. Der Prestige Brut duftet ultra fein nach Himbeere, etwas rotem Pfeffer. Darüber liegt ganz zart eine feine Briochenote vom langen Ausbau. Am Gaumen schweben die zarten und kleinen Blläschen über den Gaumen. Ein extrem feiner, würziger und subtil rotfruchtiger Sekt. Ich bin begeistert! Hier entsteht ein neuer Kultwein, der zeigt, was bei höchster Sorgfalt und mit viel Geduld im Schaumweinbereich in Deutschland möglich wäre. 96+/100



Riesling QbA trocken bio

30833H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Suckling 90 • Schraubverschluss

Vorbemerkung: Von Buhl ist in der Umstellung auf Biodynamie, jetzt bereits im dritten Jahr. Das heißt, ab 2017 ist all das hier verkostete zertifiziert. 2016 aber natürlich bereits komplett biodynamisch erzeugt. 100% Reben aus eigenen Weinbergen. Die Alkoholgradation liegt im Gutswein bei 12,5% Alkohol, der Großteil der Ortsweine liegt ebenfalls bei 12,5%, bei den GGs geht es dann hoch auf 13%. Alle Weine werden komplett durchgegoren, von Buhl möchte in Richtung unter 1 Gramm Zucker, da muss man den spontanen Hefen sicher etwas nachhelfen. Beim Gutswein muss die überall stattfindende Spontangärung unter Umständen mit etwas nachimpfen befördert werden, denn das Ziel bis auf möglichst 0 Restzucker zu gehen ist oberste Maxime. Spontanvergärung bedeutet entweder sehr lange Gärung, wie bei Heymann Löwenstein, dann muss es eben 2 Jahr blubbern. Ansonsten muss man wärmen, dann ist allerdings die Gefahr des biologischen Säureabbaus sehr hoch. Also dann der Gang in die Malolaktik und die Veränderung der Säure hin zu milderen Weinen, oder man impft eben etwas mit Hefen nach. Einer der Wege muss beschritten werden. Entweder viel Zeit, nachimpfen, oder biologischen Säureabbau riskieren. Ausbau aller Weine inzwischen im Holz. Auch der Gutswein wird im großen Holz ausgebaut.
Der Gutswein 2016 ist sehr würzig, reif in der Säure. Reine Weinsäure ohne Spitze, aber eben ohne BSA. Sehr trocken, denn er ist bei fast 0 Restzucker. Trotzdem hat er durchaus Bumms, ist fein, und er spielt zwischen der präsenten Säure und dem feinen Extraktzucker. Wie 2015 eine sichere Bank und ein köstlicher Gutswein. 92+/100

Deidesheimer Riesling trocken bio

30832H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (15,87 €/l) **11,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

34165H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (15,87 €/l) **11,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Im Deidesheimer Ortswein sind auch Teile von der Mäushöhle. Der größte Teil aber kommt aus der ersten Lage Herrgottsacker. Biodynamisch wie inzwischen alles hier. Spontanvergoren und unter Umständen nachgeimpft – Ziel ist die Vergärung auf unter



Deutschland · Pfalz



Richard Grosche

Reichsrat von Buhl bio

€/Fl.

1 Gramm Restzucker. Die Weine bleiben bis Mitte April auf der Vollhefe im Holzfass und sie gehen dann einmal zur Klärung in Stahl und werden dann im Frühsommer gefüllt.
Neben der Sponti-Nase hat der Wein unglaublich Zug und Druck in der Nase. Und hat trotzdem so reiche, gelbe Frucht. Hier sind wir doch sehr typisch 2017. Anders als die vom Fass probierten GGs, sind die Ortsweine genau in der Thematik, die 2017 verspricht. Diese reiche, weiche, hocharomatische gelbe Frucht. Nur ein ganz kleiner Hauch Tee dabei. Ein bisschen Honigmelone, viel Birne und Apfel. Und dann ein bisschen die vom Kalkstein kommende, salzige Mineralität. Auch der Mund kommt genauso wollüstig rüber wie die Nase anfing. Immense gelbe, reife Frucht, und trotzdem feine Salzspur dabei. Schöne Länge zeigend. Im Grunde sind die Ortsweine, die vom Publikum häufig weniger stark angenommen werden, die ideale Symbiose, weil sie einfach klar mehr bringen als die Gutsweine. Weil sie schon Thematiken aufgreifen, die eigentlich Bestandteil in den ersten und großen Lagen sind. Denn das ist ja die Bestimmung des VDP. Ortsweine dürfen nur aus Ersten und Großen Lagen kommen. Und bei vielen sind das die bis 25 Jahre alten Reben aus den GGs. Und anders ist es hier bei von Buhl ja auch nicht. Da krieg man im ganz kleinen Preisbereich wirkliche Abbilder von Großen Gewächsen. So lang, so intensiv und so ultrafein mit so viel Schmelz, Honig, Karamell. Komplett durchgegoren und doch sich lang ziehend mit dieser langen Salzspur am Ende. Und immer wieder diese wollüstige, reife Frucht. Der Wein ist nicht ganz so cool und schick wie 2016, der einfach so seidig war. Wir sind hier schon etwas fruchtstärker und lauter, wir sind etwas intensiver und pikanter, und damit fordert der Wein auch etwas mehr Aufmerksamkeit. Trotzdem setz ich ihn ob seiner tollen Pikanz auf den gleichen hohen Level wie letztes Jahr. 95/100

Forster Riesling trocken bio

34185H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Zu 100% aus Forst, aus den Grand-Cru-Lagen Pechstein, Ungeheuer und Jesuitengarten. Alle drei Lagen sind hier im Ortswein zusammen auf die Presse gegangen und dann auch zusammen vergoren worden. Spontanvergärung. Weinberg biodyn., wie inzwischen alles bei von Buhl. Was für Deidesheim galt, gilt auch für Forst. Hier sind die Reben von unterhalb von 25 Jahren drin. Wir haben aber einen 3er-Mix und so kann sich kein GG wirklich abbilden. Was sich abbildet ist die wunderschöne Steinigkeit. Das Ganze unter der Sponti-Nase passt schon sehr gut. Und dieser Forster hat für mich im Bereich der Ortsweine einen kleinen Vorsprung, weil die reife gelbe Frucht dieser starken Mineralität der steinigen Böden einen ziemlich idealen Gegenpart bildet. Schöne lange, klare, intensive gelbe Frucht. Feine Mineralität am Ende. Der Wein ist etwas cooler. Etwas geschliffener und etwas länger. Der Deidesheim ist der wollüstige Wein zum Reinspringen. Hier im Forster sind wir schon ein bisschen erwachsener und haben trotzdem die fruchtig süße und charmante Reife von 2017. In beiden Fällen der Ortsweine bin ich trotz der höheren Pikanz nur gleichauf mit 2016, weil dort das Plus dieses irre schicken Trinkflusses für mich einfach unvorstellbar gut war. Hier gleichen wir zwar aus durch die reiche pikante Frucht und salzige Mineralität und Frische, aber den Schick erreichen wir nicht. Wir haben Saftigkeit und Finesse, aber nicht diese außergewöhnliche Seidigkeit des 2016er. Je nach persönlicher Vorliebe ist dann 16 oder 17 der bessere Wein. 95+/100



Riesling Deidesheimer Leinhöhle Erste Lage trocken bio

34166H 2017 6er • 2018–2029 0,75l (21,33 €/l) **16,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Die Leinhöhle liegt auf einer Südexposition direkt neben dem Kieselberg. Allerdings geht die reine Südexposition der Leinhöhle in die Spätlese. Die kühlere Ostexposition der ersten Lage findet sich hier im trockenen Wein wieder. Die Leinhöhle besteht aus sehr alten Reben und ist insgesamt eine der wärmsten Lagen der Mittelhardt. Komplett umgestellt auf Biodynamie. Ganztraube gepresst, ohne Maischestandzeit, im Holz spontan vergoren. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird.
Die Nase ist schon erstaunlich weit. Ganz viel gelbe Frucht, ein Hauch weiße Frucht. Aber Marille und weißer Pfirsich dominieren. Der Wein ist ganz fein, getragen, erhaben, ruhig. Kein spannender Wein, sondern ein ruhiger, sehr komplexer, angekommener Wein. Ich bin überrascht was für eine große Harmonie dieser Wein in seiner tollen, gelbfruchtigen Aromatik schon ausstrahlt. Der Wein ist unter einem Gramm Restzucker und hat fast 10 Gramm Säure, und dabei knapp unter 13% Alkohol. Das Verblüffende an diesen Werten ist einfach der komplexe Geschmack, denn der Mund ist wie die Nase unendlich ruhig. Wir sind hier in einer so schönen Schmelzigkeit. Die Extraktwerte von 2017 sind einfach phänomenal. Der Wein bringt die ganze Süße aus diesem reichen Extrakt. Unendlich lang und fein. Und



Reichsrat von Buhl bio

€/Fl.

trotz dieser fast nicht glaubbaren Säurewerten, dabei ja unter einem Gramm Restzucker, im Mund und in der Nase eine unheimliche Ruhe ausstrahlend. Der Wein ist in seiner Art sehr eigenständig. Die Leinhöhle schmeckt wie die Leinhöhle und wie nichts Anderes. So soll es natürlich sein, aber man erreicht das eben relativ selten, dass Lagen so deutlich ihr Terroir zum Ausdruck bringen. Der pikant haromische Terroir-Wein ist genau so gut wie der geniale 2016er. 97+/100

Riesling Suez trocken bio

27891H 2015 6er • 2016–2023 0,75l (22,53 €/l) **16,90**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

30834H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (23,87 €/l) **17,90**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 93

Lobenberg: Suez kommt ausschließlich aus GG Lagen. Jesuitengarten, Pechstein, Freundstück, Ungeheuer und Kieselberg. Die Weine bleiben trüb bis über den Winter. Jetzt in der Biodynamie. Erst am 21. März wurde leicht geschwefelt. 30 Mg. pro Liter. Suez liegt qualitativ immer ein bisschen über den Ortsweinen und direkt unter den Premier Cru. Es ist neben den Sekten das Vorzeigeprojekt von Reichsrat von Buhl, da der Suez-Kanal mit Weinen von Buhl eröffnet wurde. Dementsprechendes Renommée gilt es zu halten. Sehr erhaben, schon in der Nase Größe andeutend. Der Mund ist so schick, so geschliffen. Hat eine schöne Süße aus dem Extrakt. Spielt mit der ganz reifen Säure. Das ist sehr mild, sehr weich, und trotzdem so schick, fein und tänzelnd. Der Wein ist köstlich. Nur weiße Frucht. Da aber schön süß, cremig, ja fast kreidig. Weißer Pfirsich. So überhaupt nichts Lautes. Ein ganz ruhiger Wein, der aber seine Spannung aus diesem Feld zwischen Extraktsüße und ganz reifer Säure zieht, und der mit sehr viel weißer Frucht und weißen Blüten unterlegt ist. Erst im zweiten Schluck, im Nachhall quasi, zeigt sich die Spannung in diesem Wein. Die Säure baut sich langsam auf. Dann kommt auch Mineralität, Salz und Länge. Vielleicht gar nicht unbedingt als Riesling zu identifizieren, sondern als cremiger weißer Burgunder. Das macht echt Freude. 95+/100



Mathieu Kaufmann



Riesling Deidesheimer Herrgottsacker Erste Lage trocken bio

31146H 2015 6er • 2016–2027 0,75l (24,00 €/l) **18,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

33953H 2016 6er • 2017–2028 0,75l (24,00 €/l) **18,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Ein echter GG-Killer. Warum? Von Buhl besitzt nur historische Spitzenparzellen im Herrgottsacker, einer Groß-Lage, die ob ihrer schieren Größe eben auch schwächere Parzellen hat. So liegen Buhls Rebzeilen ganz weit oben, grenzen bereits ans Ungheheuer GG und den Musenhang an. Daher ist der Boden auch nicht vergleichbar mit den flachen Stücken der Großlage. Zudem hat Kellermeister Matthieu Kauffmann bei geringen 35 hl/ha gelesen, also noch weit unter GG-Anforderungen. In zwei Doppelstückfässern vergoren und dann 14 lange Monate auf der Vollhefe belassen. Die Füllung erfolgte nämlich erst im Dezember 2016, daher kam der 2015er Wein nach anschließend halbjähriger Flaschenruhe und Reife erst im Sommer 2017 auf den Markt. Die Nase ist sehr fein. Hell tabakig, dann etwas Jonagold-Apfel, auch Heu, Rauch, harter Stein und Zitrusfrüchte. Dahinter weiße Blüten. Keine cremigen Noten, wie man von der langen Hefekontaktzeit vermuten würde, die Hefe hat den Wein nur frisch gehalten und verfeinert. Im Mund tänzelt der Wein, schiebt sich aber fordernd über den Gaumen. Die Säure ist reif, die Aromatik erdig und vollmundig. Der Wein hat enorm Tiefe, das ist zweifelsfrei GG-Niveau und überragt auch einige schwächere Große Gewächse. Erst am Gaumen kommt die Cremigkeit zur Geltung. Und natürlich bleibt er dem zarten, leicht steinig rauchigen und so klaren Buhl-Stil treu. Ein Geheimtipp! 95–96+/100



Riesling Deidesheimer Kieselberg Großes Gewächs GG bio

27850H 2015 6er • 2017–2040 0,75l (40,00 €/l) **30,00**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: 13,0% Alkohol, 8–9g Säure. Fast Null Restzucker. Buntsandstein mit sehr viel Kieselauflage. Kieselberg ist eine warme Lage in kompletter Südexposition. Ganztraubenpressung, keine Maischestandzeit, im Holz spontan vergoren und weit über ein halbes Jahr auf der Vollhefe belassen, ruhig und still und ganz ohne Batônnage. Kieselberg hat wie immer diese unglaublich schöne, weiche, blumige Nase mit wunderschöner reifer, weißer und gelber Frucht. Ähnlich wie der am gleichen Hang befindliche Langenmorgen ist er ein Charmeur und ein unglaublich raffinierter, zarter und eleganter Wein. Er baut, was sicherlich am Jahrgang liegt, einen wunderschönen Druck auf. Wenn man es so sagen darf, ist er ein Wein, der nicht maskulin ist und trotzdem muskulös ist, gleichzeitig kommt er super geschmeidig daher. Er ist so unendlich fein geschliffen und tänzelnd. Vielleicht keines der zwei größten GGs bei Buhl, sondern vielleicht nur an dritter oder vierter Stelle, aber auf jeden Fall großer Stoff. 97–100/100

Reichsrat von Buhl bio

€/Fl.



Riesling Reiterpfad Großes Gewächs GG bio

25593H 2014 6er • 2017–2037 0,75l (40,00 €/l) **30,00**
Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Der Riesling Reiterpfad Großes Gewächs 2014 ist gewachsen auf Kalkböden. Keinerlei Maischestandzeit, sofort als Ganztraube abgepresst. Spontanvergoren im Stahl. Verbleib im Stahl bis zum folgenden Juli auf der Vollhefe. Die ersten vier Monate ungeschwefelt. Das Weingut Reichsrat von Buhl, als Biobetrieb zertifiziert, arbeitet biodynamisch. Der Riesling Reiterpfad Großes Gewächs 2014 weist eine phänomenale Nase auf. Man würde immer an neues Stückfass denken, aber dieser Schmelz kommt ausschließlich vom langen Hefelager und vom Kalkboden. Grandiose Dichte. Ungeheures Spiel und gleichzeitig Cremigkeit. Heller Pfirsich, Litschi. Ganz feine Orange dazu. Man glaubt einen Hauch neuer Eiche zu riechen. Leichte Vanillenote. Alles aus der Hefe und aus dem Kalkboden kommend. Cremiger Mund. Auch hier sofort der Eindruck eines Holzausbaus. Wieder Kreide und Kalkstein im Geschmack des Weines. Sehr charmante weiße Frucht dazu. Der Wein hat nur 0,7 Gramm Restzucker, 9,5 Gramm Säure. All das ist nicht spürbar. Der Wein ist phänomenal cremig, lang und unglaublich süffig. Ein Gedicht in Geschmeidigkeit von Reichsrat von Buhl. Keine Riesenwein, sondern mozartartig verspielt. Ungeheuer lecker. 96–98/100



Riesling Ungeheuer Großes Gewächs GG bio

33516H 2012 6er • 2016–2036 0,75l (48,00 €/l) **36,00**
Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

30837H 2016 6er • 2019–2042 0,75l (40,00 €/l) **30,00**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 94

32549H 2017 6er • 2020–2043 0,75l (40,00 €/l) **30,00**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Die Böden im Gewann Ungeheuer bestehen überwiegend aus Basalt und Vulkangestein. Zwar nicht so extrem wie bei Pechstein, aber doch zum größten Teil steinig mineralisch. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Starke Sponti-Nase und dann sehr viel Stein. Das Tolle ist, dass diese Lage so total dominant ist. Ich habe die gleiche Lage bei Bürkling Wolf heute Morgen probiert und den Wein bis zu 100 Punkten bewertet, weil er so genial ist. Und das Buhlsche Ungeheuer bringt eine ähnliche Nase. Zwar etwas feiner, Bürklin ist da etwas barocker, bei Buhl ist man super geschliffen. Der reine Feuerstein mit einer zarten, schlanken Blumigkeit darüber. Mandeln, vielleicht etwas Bittermandel. Puristisch, unter einem Gramm Restzucker. Und eine massive Säure. Auch hier klar über 8 Gramm Säure. Das Ganze bei gut 12,5% Alkohol. Das ist schon ein extrem hoher Geradeauslauf im Mund. Trotz der hohen Reife und der Gelbfruchtigkeit hätte ich nicht erwartet, dass 2017 ähnlich straff und ähnlich stylisch läuft wie 2016. Der Wein hat ungeheuren Zug und wird später mal ein extrem eleganter, feiner Wein werden, der nicht ganz die Wucht von Pechstein und Jesuitengarten hat. Geschweige denn die große Erhabenheit des Kirchenstücks. Diese schlankere Version ist dafür der noch elegantere Finessentraum. Verblüffend gut. 98–100/100



Riesling Freundstück Großes Gewächs GG bio

30839H 2015 6er • 2018–2041 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Riesling 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

30838H 2016 6er • 2019–2042 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

32573H 2017 6er • 2020–2043 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Freundstück ist eine Lage neben dem Kirchenstück. 3,4 Hektar. Davon hat Buhl 1,6 Hektar – ist also der größte Einzelbesitzer. Es gibt nur 3.000 Flaschen. Die Typizität ist logischerweise ziemlich gleich mit dem daneben liegenden Kirchenstück. Zumal der Untergrund der gleiche ist. Die Reben sind um die 30 Jahre alt. Die 1,6 Hektar von von Buhl repräsentieren genau die 1,5 Hektar des ursprünglich 1,6 Hektar großen, historischen Freundstück GG. Ein GG, das so gut wie keiner kennt, weil es so klein ist, weil es quasi nur unter dem Ladentisch gehandelt wird. Jetzt ab Jg. 2015 erstmalig auf dem offenen Markt. Der Untergrund ist Kalkstein, Basalt und Buntsandstein. Die kühlste der Forster Lagen. Sie liegt direkt an der Kante von Forst. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Das ist dann schon verblüffend, dass sich das Freundstück dann nochmals total vom Kirchenstück unterscheidet – wo es doch nur in Steinwurf-Entfernung zu den

Reichsrat von Buhl bio

€/Fl.

anderen Toplagen liegt. Die Nase kommt fast wie vom blauen Schiefer: Sponti-Ton und kühler Stein. Der Mund ist dann nicht so scharf in der Mineralität, sondern zeigt deutlich mehr reife, gelbe Frucht wie die anderen Grand Crus daneben. Sehr stimmig, sehr in sich ruhend, fein, mit langem fruchtigen Nachhall und einer ganz harmonischen Ausprägung. Im Grunde ein wenig daherkommend wie Jesuitengarten, aber ruhiger und ohne diesen zusätzlichen, aufregenden Sexappeal. Ein sehr harmonisches, großes Großes Gewächs mit Erhabenheit, Länge und sehr ausgewogener Frucht. Das ist in dieser Dimension schon Everybodys Darling, das ist schon was Besonderes. 97–100/100

Riesling Jesuitengarten Großes Gewächs GG bio

33517H 2012 6er • 2016–2040 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

25594H 2014 6er • 2017–2040 0,75l (48,00 €/l) **36,00**
Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Robinson 18

30835H 2016 6er • 2019–2042 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

32533H 2017 6er • 2020–2043 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Vulkangestein, Basalt. Das Weingut Buhl hat den größten Besitz in Forst. Nur im Jesuitengarten sind sie nicht der größte Besitzer, weil sie einen halben Hektar an von Winning (gleiche Besitzerin) abgegeben haben. Dafür sind sie größter Einzelwinzer im Freundstück, Pechstein und Kirchenstück. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Der Jesuitengarten hat eine, obwohl er in der gleichen Reihe liegt, unglaublich sexy, eigenwillige Nase. Sehr viel Stein, aber auch gleichzeitig sehr viel pinke Grapefruit, Kumquat, Orangenzesten, Quitte, Melone und Litschi. Pikant ohne Ende. Fein, tänzelnd, multikomplex und trotzdem schlüssig und ruhig. Schöne Karamelle im Mund. Karamelle mit pinker Grapefruit, Orangenzesten, feine Honigspur. Der Wein ist komplett durchgegoren und trotzdem ist der Extrakt so hoch, dass die hohe Säure von sicherlich 9 Gramm nicht zu spüren ist. Auch die fast 13 % Alkohol sind ausschließlich eine Stütze und ein Multiplikator in dieser unglaublich schönen Extraktsüße. Das ist in dieser wunderschönen Honig-/Karamelligkeit bei gleichzeitig reichlich reifer, gelber Frucht wirklich ein Sahneteil. Sahnig, lang, total mineralisch, aber quasi eine süße Salzigkeit. Fast an Kalkstein erinnernd. Obwohl es sich ja hier überwiegend um vulkanische Böden handelt. Der Wein ist lang und multikomplex und bringt zum Pechstein noch eine Stufe Sexyness dazu. Ich bewerte ihn deshalb gleichauf mit Pechstein. Im Grunde ist es die selbe Liga und Jesuitengarten hat einen weiteren, individuellen Kick dazu. 100/100





Riesling Pechstein Großes Gewächs GG bio

33518H 2012 6er • 2018–2042 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

32534H 2017 6er • 2021–2048 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Sponti-Nase, biodynamisch, puristisch. Schwarzes Vulkangestein. Maskulin. Unglaubliche Kraft und noch viel mehr Stein als das Ungeheuer GG. Mit vor allem viel mehr Wucht und Druck. Salz schon in der Nase, trotzdem reife Frucht. Viel mehr Stein und Mineralik als Zitrusfrüchte. Die sind kaum vorhanden, und da beginnt eben schon die Reife des Jahrganges 2017. Gott ist dieser Wein kraftvoll und fruchtstark und gleichzeitig puristisch und schlank. Alles trifft sich im Pechstein. Allerdings muss man diese Form von Purismus mögen, diese Form von Mineralik, von purem Gestein. Nach zehn Jahren ist das großes Kino. Ich habe gerade jetzt erst noch eine Restpartie 2012 GG von Buhl gekauft. Ungeheuer, Jesuitengarten und Pechstein. Diese Weine fangen gerade an Größe zu entwickeln. In fünf Jahren werden sie diese Größe erreicht haben. Nochmal: Wer puristischen Riesling will, wer wirklich klassisch burgundisch ausdrucksstarken Pfälzer Riesling will, der ist bei von Buhl hervorragend aufgehoben. Das ist schon mit das Extremste im strukturierten Geradeauslauf, was es in Deutschland gibt. Ein Powerteil ohne jedes Fett. Einfach nur ein drahtiger Athlet. Ich finde, dass Pechstein 2017 ob seiner etwas reicheren Frucht und vielleicht sogar mit der etwas stärkeren Mineralik, auf gleicher Höhe wie 2016 liegt. 2016 bestach durch die unheimlich stylische Finesse und die Zugänglichkeit. 2017 imponiert mit mehr Pikanz und Intensität. Ein großer Wein. 100/100



Deutschland · Pfalz



Reichsrat von Buhl bio

€/Fl.

Riesling Forster Kirchenstück Großes Gewächs GG bio

27851H 2015 6er • 2017–2040 0,75l (105,33 €/l) **79,00**
Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

30268H 2016 6er • 2018–2041 0,75l (118,67 €/l) **89,00**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Meininger 96

32562H 2017 6er • 2019–2042 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Eine winzige Lage, die sich die besten Erzeuger teilen. Nicht brüderlich, sondern in harter Konkurrenz. In der Regel das schwierigste zu bekommende Grand Cru, weil es so wenig gibt. Kirchenstück liegt neben dem Pechstein auf der einen Seite und dem Freundstück auf der anderen Seite. Aber der Pechstein auf gleichem. noch etwas puristischeren Vulkanboden hat wesentlicher mehr Dampf. Kirchenstück steht eben nicht zu 100% auf hartem Basalt wie Pechstein. Da gibt es auch Bundsandstein und Kies und Kalk. Eine multiple Persönlichkeit eben, vielleicht der komplexeste Wein Deutschlands. Er hat die Eleganz vom Jesuitengarten und die Kraft vom Pechstein. Und er ist die Turboversion des Freundstück. Aber Kirchenstück ist nicht so extrem auf der Steinigkeit wie die drei anderen Lagen hier. Deswegen ist Kirchenstück immer der eleganteste Forster Wein. Der Nachbar Freundstück liegt etwas kühler, und hat daher immer etwas mehr Zitrusaromatik. Freundstück ist von daher ein Unikat. Auch das Kirchenstück hat im Rahmen seiner Vergärung einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Das Kirchenstück ist eines der drei Großen Gewächse aus Forst, das sich mit Pechstein und Jesuitengarten eigentlich immer um die Krone streitet. Auch wenn das Freundstück dazu kommt und das Ungeheuer immer besser wird. Aber im Grunde ist Kirchstück die Krone. Das erhabenste aller Großen Gewächse und zwar bei allen Erzeugern. Bei von Winning, von Buhl und Bürklin.

Und die Nase ist genau das. Wir hatten zuvor die super sexy Nase vom Jesuitengarten, die immer so erotisch ist. Wir hatten die schiere, steinige Mineralität vom Pechstein. Wir hatten die kühle Gelassenheit des Freundstücks. Und hier haben wir erst mal Ruhe. Große, große Ruhe. Eine Ruhe und Erhabenheit, wie ich sie heute Vormittag schon einmal bei Christmanns Versteigerungswein Kapelle hatte. Eine Ruhe, wie sie auch die Unikats-Weine von Peter Jakob Kühn haben. Und dazu eine seidige Feinheit in der Nase, wie sie einige Große Gewächse 2016 hatten. Aber wir sind 2017, in dem viel lauteren und fruchtstark pikanten Jahr, mit der viel intensiveren Frucht und der Spannung zwischen reicher gelber Frucht, hoher Säure und hoher Mineralität. Aber das Kirchstück sagt nichts. Sagt einfach nur: Hier bin ich. Steigt wunderschön aromatisch in die Nase. Bleibt ultrafein dabei. Wir reden hier bei Pechstein, Jesuitengarten, Freundstück und Kirchenstück von 25 Hektoliter Ertrag. Der Wein ist im Mund weiterhin ruhig. Hat aber unglaublichen, mineralischen Schub und eine salzige Länge, die aber nie aggressiv wird, die nur total präsent ist. Dazu ganz feine Aromatik. Wir haben den 2016er-Schick in diesem Kirchenstück und wir haben den klassischen, mineralischen und fruchtstarken Druck aus 2017. Und vorne immer die feine reife Frucht. Das gefällt mir extrem gut. Ich würde es nicht über 2016 setzen, denn 2016 war fast das Größte, was ich kenne, aber 2017 ist im Grunde nicht schlechter – nur anders. Und das ist eben schon verblüffend. 2017 war bei manchen Erzeugern schon die beste Kollektion ihres Lebens. Bei Buhl sind wir zumindest auf der gleichen Höhe wie 2016. 100/100





Spätburgunder Suez Rosé bio

26786H 2015 6er • 2016–2023 0,75l (23,87 €/l) **17,90**
Spätburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg: Der Vorläufer dieses Weins wurde zur Eröffnung des Suez-Kanals ausgeschenkt, deshalb dieser historische Name. Dieser Rosé ist zu 100% aus Pinot Noir gepresst, also aus Wein und nicht als Saignée (Vorlaufsaft eines Rotweins) erzeugt. 14 Stunden, eine gute Nacht auf der Schale geblieben, spontan vergoren. Der Spätburgunder Suez Rosé 2015ist natürlich biodynamisch, wie üblich auf dem Weingut Reichsrat von Buhl. Ein Pinot Noir Rosé, der sich im Grunde wie ein Riesling trinkt mit 9 Gramm Säure. Durchgegoren bis auf 1 Gramm Zucker, also knochentrocken. Buntsandstein, Kalk, Löss. Knackig, schöne Pinot-Kirsche, Kirschkerne. Überhaupt nicht dropsig, sondern ein Wein mit tollem Gardeauslauf. Ein Drittel im 500 Liter Holzfass vergoren, der Rest im Stahl auf der vollen Hefe geblieben bis zum Juni/Juli des Folgejahres. Das macht seine schöne Cremigkeit aus, auch weil der Wein gleichzeitig extrem mineralisch ist, fantastische Säure hat und ziemlich viel Bums. Das ist wirklich ein Rosé mit Länge und Klasse. Erstaunlich. 93+/100









Kurt Rathgeber, Stephan Attmann und Joachim Jaille

von Winning

Ein neuer Stern zieht im Eiltempo auf am Firmament des Mittelhaardts: „von Winning“. Stephan Attmann macht sich daran, die berühmten Lagen der zentralen Mittelhaardt in Forst und Deidesheim wieder an die Spitze der großen trockenen Rieslinge Deutschlands zu führen. Auch er arbeitet wie der charismatische, benachbarte Chef des VDP, Steffen Christmann, biologisch und teilweise biodynamisch. Mittels Verwendung aller alten Erkenntnisse der deutschen Rieslingwinzer und des Burgunds (Holzeinsatz und Mazeration der ganzen Trauben mit Schalen, Stielen und Stängeln über Nacht in der gekühlten Presse) konnte er schon 2010 aus den alten Reben des besten Terroirs der Pfalz (Kalkböden wie im Burgund, das macht die Ausnahmestellung und burgundische Affinität der Pfalz aus) die meiner Meinung nach klar beste Kollektion Deutschlands stellen. Den charmanten und fruchtigen 2009ern folgte also mit 2010 der maskuline Überflieger für langes Leben und 2011 und 2012 die perfekte Vermählung dieser zwei Stilistiken, von Winning ist oben angekommen! Von Winning ist dabei keine Neugründung, sondern der Rückbezug auf eine glorreiche Vergangenheit, entstanden aus der Masse des Weinguts Dr. Deinhard. Ein weinverliebter Investor der Region, der leider zu früh verstorbene Unternehmer Achim Niederberger, machte es möglich. Nun, unter der Leitung von Stephan Attmann, hat man mit von Winning ein bahnbrechendes Konzept gefunden um das alte, etwas angestaubte Image abzustreifen und das Potenzial dieser traumhaften Weinbauregion so weit wie möglich auszureizen. Hilfreich ist natürlich auch, die etwas schwächeren Lagen des Weinguts von Winning weiterhin im Stahl auszubauen und deutlich günstiger unter dem Namen „Dr. Deinhardt“ zu vermarkten, also, wenn man so will, quasi das Einziehen einer Linie von „Zweitweinen“ (Zusätzlich zu der von Winning Gutswein-Linie gibt es seit dem Jahrgang 2011 auch eine deutlich anders gekennzeichnete von Winning Abfüllerlinie aus zugekauften Trauben von erstklassigen Vertragswinzern. Ich kaufe natürlich nur die Domänen-Weine). Das Geheimnis des von Winningschen Erfolges ist die Konzentration auf ausschließlich die besten Weinberge. „Ein großer Wein entsteht im Weinberg“ – diesem obersten Prinzip folgend führt Außenbetriebsleiter Joachim Jaillet sein Spitzenteam. Kunstdünger und Herbizide finden in seiner Philosophie des naturnahen, nachhaltigen Weinbaus keinen Platz. Im Frühjahr 2008 wurde der erste Weinberg als Dichtpflanzung, mit der Stockdichte des Burgunds – ca. 9500 statt üblicherweise unter 5000 Stöcke/ha – angelegt und für die Zukunft ist eine Ausweitung dieses – kompromisslos auf Qualität abzielenden – Systems auf alle Top-Lagen geplant. Der geringere Standraum hat zur Folge, dass die Reben in stärkerer Konkurrenz zueinander stehen und deshalb ihren Ertrag natürlich reduzieren und auf der Suche nach Wasser schon früh tief verwurzeln. Das Verständnis des Weinberges als Ökosystem und die Förderung der natürlichen Vorgänge, in Verbindung mit bedingungslosem, qualitätsorientiertem Aktionismus am Rebstock ermöglicht es, perfekte Trauben zu erzeugen, die im Keller auf respektvolle, schonende Weise bis zum Wein begleitet werden können.“ Betriebsleiter Stephan Attmann ist dazu einer dieser ganz Verrückten, einer der alle großen Weine dieser Welt kennt und über alles liebt, einer, der für Wein lebt. Alle von Winning Weine sind im Holz vergoren worden, manche große Lagen mit hoher Säure sogar teilweise im neuen Holz. Von 225 Litern bis zu 600 Litern reicht Stephans Holz-Spielwiese, auch das Halbstück findet große Verwendung. Attmann ist Edelstahl schlichtweg zu steril, denn seine besten Weine sollen intensiv und lang leben, sie strotzen in jeder Phase vor Virilität und Komplexität. Auch vertragen die auf Kalkböden gewachsenen Weine der Hardt den Holzeinsatz ungleich besser als jeder andere Wein des Landes. Vielen seiner genialen 2010ern ist der Holzeinsatz überhaupt nicht anzumerken. Bei von Winning wird, wie bei den Biodynamikern, nach dem Mond gearbeitet und Hornmist ausgebracht, da dessen Wirkung auf die biologische Aktivität erwiesen scheint. Bei all seinen Überlegungen möchte Attmann aber vornehmlich möglichst gute Weine auf die Flasche bringen. Da Attmann ein fast schon verrückter Pinot-Noir-Liebhaber ist, wird er wohl auch in Rot schon bald von sich reden machen. Meiner Meinung nach ist Stephan Attmann und sein Weinverständnis und Stil die Zukunft der Weißweine der Pfalz und eine große Bereicherung für Deutschland insgesamt!



von Winning

€/Fl.

Riesling Sekt Extra Brut Dr. Deinhard Flaschengärung

20289H 6er 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Mit diesem wirklich trockenen Riesling-Sekt Extra Brut aus der Pfalz hat Stephan Attmann ein sagenhaftes Preis- /Qualitätswunder geschaffen. Das Terroir verleiht dem Spaßmacher die typischen Aromen vom weißen Pfirsich. Die feine Perlage bahnt sich ihren Weg durch die goldene Farbe. Leichte Zitrusaromen und eine feine Würze erinnern an den Win Win Riesling. Ein Sekt mit sehr charmanter und zugleich frischer Nase. Die erste Gärung läuft im großen Holz, die zweite Gärung findet standesgemäß in der Flasche statt, die Champagne lässt grüßen. Das Etikett ist traditionell ein Dr. Deinhard Etikett. 89–90/100





von Winning

€ / Fl.

Weisser Burgunder Sekt Brut Dr. Deinhard Flaschengärung

20288H 6er 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Weißburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Der Weißburgunder-Winzersekt präsentiert sich fruchtig, elegant und präzise. Die cremige Perlage des Brut überzeugt ohne jegliche Aggressivität. Weißer Pfirsich, Apfel, Birne. Ein echt charmanter Vertreter mit Biss. Die erste Gärung läuft im Stahltank, die zweite Gärung findet standesgemäß in der Flasche statt, die Champagne lässt grüßen. 91/100



Riesling trocken Win Win

34646H 2017 6er • 2019 – 2029 0,75l **11,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Pirmin Bilger 18

Lobenberg: Ist 2017 noch besser als der stylische 2016? Nein, und auch ja, je nach Vorliebe. Der superstylische 2016 wird durch süßere gelbe und weiße Frucht ergänzt. 2017 hat auch mehr Restzucker und zugleich mehr Frische, stylische Finesse mit zarter Holznote wird abgelöst von fruchtsüß mineralischer Pikanz. Aus einem tänzelnden Sahneteil wird ein umarmender Supercharmeur. Lecker saftige Pfalz mit leichter Holzstütze und Pikanz. Auch 2017 ein Highlight. 93+/100

Sauvignon Blanc II Manufaktur

33863H 2017 6er • 2018 – 2023 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Sauvignon blanc 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Der Einsteig beim Sauvignon Blanc bei „Von Winning“. Ein Terroirwein mit schlankem Alkoholgehalt. Mit Jahrgang 2017 erstmals als Manufaktur Wein. Die Trauben stammen von befreundeten Winzern, die die Leidenschaft und die Qualitätsansprüche mit von Winning teilen. Vinifiziert wird ausschließlich durch von Winning. Die Böden der Mittelhard machen diesen Wein wunderbar leicht. Nahezu schwerelos. Feiner Duft nach Feuerstein. In der Blindprobe ist er kaum von einem Sancerre zu unterscheiden. Schönes Säurespiel. Zarter Schmelz. Grapefruit, Minze und würzige Kräuter. Unterlegt mit Cassis. Auf der Zunge lebhaft und anregend. Dieser Sauvignon Blanc ist in diesem Preisbereich ein „Best value“ in Deutschland. Nicht überladen, nicht künstlich. Authentisch – das ist er. 91/100

Deidesheimer Riesling

34190H 2017 6er • 2019 – 2029 0,75l (17,33 €/l) **13,00**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Pirmin Bilger 18 • Schraubverschluss

Lobenberg: Endlich gibt es seit 2016 bei von Winning auch einen Ortswein! Der Deidesheimer Riesling ist eine Selektion verschiedener erster und großer Lagen aus Deidesheim und im Prinzip der perfekte Spagat für alle, die mehr als nur den Basisriesling Win Win wollen, aber sich noch nicht an die Ersten und Großen Gewächse herantrauen oder diese im Keller schlummern lassen möchten.

Ausbau im mehrjährig belegten großen Holz. Die reife gelbe Frucht von 2017 wird durch dieses Holz merklich gestützt. Wie beim Win Win auch im Ortswein wenig Neuholzeinfluss. Und 2017 ist genau in dieser Größenordnung einfach ziemlich perfekt. Eben weil wir diese reife gelbe Frucht haben. Fast wollüstig, zum Reinspringen schön. Birne, Apfel. Gar nichts Exotisches. Blitzsauberes Lesegut. Auch keine Phenolik. Die Ganztraube sofort gepresst und spontan vergoren. Glasklar und wieder mit dieser gelben Frucht. Keine Zitrusfrüchte, höchstens schön gesüßter Tee mit Sahne. Der Wein ist nicht ganz durchgegoren und bei 6 – 7 Gramm Restzucker stehen geblieben. Genau 12,0 % Alkohol. Im Grunde ein Win Win mit viel Turbolader. Ein total süffiger, fruchtiger, aber mit feiner Mineralität und etwas Holz ausgestatteter Wein. Ein ziemlich genialer Zechwein oberhalb vom Win Win Gutswein des Hauses. 94+/100



Weisser Burgunder II

29023H 2016 6er • 2017 – 2022 0,75l (17,33 €/l) **13,00**

Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Einstiegsvariante in den Weißburgunder bei von Winning. Nicht ganz so komplex wie sein großer Bruder, der Weißburgunder I, aber eine klar strukturierte Nase, schön frisch mit weißfruchtigem Pfirsich und dazu Aprikose. Sehr gradlinig und fein. Im Mund dann mehr Aprikose , aber auch wieder Weinbergpfirsich und ein Hauch Exotik von der Litschi. Insgesamt wunderbar cremig, weich. Perfekte, schöne Säure, der Wein verliert sich nicht, wird nie breit. Immer klar definiert und geradeaus laufend. Feiner Abgang. Die von Winning-Sprache ist deutlich erkennbar. Ein wahrer Spaßmacher. 91 – 92/100

von Winning

€/Fl.

Chardonnay II

31787H 2016 6er • 2018–2023 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Einstiegs-Chardonnay bei Stephan Attmann. Tolle rauchige Nase, da ist Holz im Spiel. Nicht ganz so üppig wie beim großen Bruder, aber feinste Vanille, leichte Butter-Nuancen. In der Frucht sehr exotisch. Mango-Maracuja und ein Hauch weiße Schokolade. Im Mund dann mehr Säure als erwartet, dadurch extrem fokussiert mit feinen mineralische Noten. Warmer Pfirsich, aber eben auch die frischen exotischen Fruchtkomponenten kommen wieder. Diesmal Ananas und ein wenig Sternfrucht. Tolle Länge für den Einstieg … „Von Winning"-Stilistik par Excellance. Macht richtig Laune. 91–92/100

Riesling Deidesheimer Paradiesgarten Erste Lage trocken

34167H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Der 2016er war DER Renner schlechthin. Und er war so wahnsinnig schnell ausverkauft. Das ist im Bereich der ersten Lagen eigentlich das Preis-Leistungs-Wunder. Wir haben jetzt 2017 die Feinheit von 2016 und wir haben dazu jetzt satte gelbe Frucht und Saftigkeit. Der Wein wird dadurch nicht besser als 2016, sondern nur anders. Diese wunderschöne, gelbe, süße Frucht mit Frische und Mineralität gibt Pikanz. Leichte Rauchnoten darüber, weil hier eben auch schon ein Teil Neuholz zum Einsatz kommt. Tolle getragene Birne und Apfel. Etwas Pfirsich, etwas Aprikose. Im Mund kommt dann gute Orangenzeste dazu, Kumquat. Fein, fast wollüstig in der Frucht. Der Wein hat 5 Gramm Restzucker bei 12,5 % Alkohol. Sehr fein bleibend, hinten schöner Schmelz. Sehr hohe Extraktwerte. Das verstärkt die Süße nochmals. Feine Süße und Honig darunter. Der Wein hat nicht ganz die Finesse-Klasse des ultraschicken 2016er. Dafür ist er im Grunde ein bisschen zu fruchtstark und pikant. Aber er hat dafür eben einen saftigen Trinkzug, der schon verblüfft. Das Zeug läuft und läuft und läuft. Und man möchte mehr, mehr, mehr. 95–96/100

Riesling Ruppertsberger Reiterpfad Erste Lage trocken

34124H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Eine berühmte, eine herausragende Premier-Cru-Lage bei von Winning. Der nach dem Deidesheimer Paradiesgarten zweitmeist verkaufte Wein des Jahrgangs 2016 von von Winning bei mir. Und das zu Recht, weil er im Charakter einfach anders ist als der Paradiesgarten, weil er weniger üppig ist, weil er schlanker, versammelter, strukturierter ist, und weil er auch genial ist. Nur eben nicht ganz so erotisch. Aber auch hier reife gelbe, weiße Frucht. Viel weißer Weinbergpfirsich. Feine Teenote darunter, leichtes Salz sich andeutend. Ruhe ausstrahlend, auch im Mund. Das ist ein wirklich feiner Wein. Wenn der Paradiesgarten mit seiner üppigen Frucht schon ein wenig protzt, haben wir hier im Reiterpfad einfach eine schöne und feine Harmonie. Sehr guter Geradeauslauf. Dem Jahr 2017 entsprechend ist die Frucht auch hier weich im Mund. Weich, rund, ausgewogen. Restzucker von 5 Gramm zusammen mit der hohen Extraktsüße geben eine wirklich schöne Stütze. Alkohol von 12,5 %. Das macht ganz viel Freude, ganz viel Spaß. Das ist in sich sehr schlüssig. Und doch ist er nicht besser als 2016, weil er statt stylisch einfach mehr saftig und lieb ist. Was mit der mineralischen Pikanz auch ein großer Wert ist! 95–96+/100

Riesling Königsbacher Ölberg trocken

29013H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Die Königsbacher Rieslinge zeichnen sich durch kühle Lage mit viel Wind aus, und sie haben gleichzeitig viel Schmelz. Wir kennen das vom berühmtesten Königsbacher Wein. Das ist der Idig von Christmann. Und in der höchsten Eleganzstufe die Ölberg Kapelle. Das Schöne und das Faszinierende ist, dass alle drei Premier Cru, der Ruppertsberger Reiterpfad, der Deidesheimer Paradiesgarten, und der Königsbacher Ölberg so anders sind bei von Winning. Was sie eint ist der Jahrgang 2016. Auch der Ölberg ist unglaublich schick, ist auf weißer Frucht, hat nichts Lautes, ist ruhig. Getragen und erhaben. Keine Zitrusfrüchte. Der Mund zeigt die größte Erhabenheit von diesen drei Premier Cru. Das erinnert schon ein bisschen an den Idig. Nicht umsonst sind diese Kalksteinlagen so besonders. Großzügig, eine schöne Fülle zeigend, aber kaum süß, der Wein ist komplett durchgegoren. Das Spiel zwischen Extraktsüße und Säure ist hier fast noch auf einer höheren Ebene. Der Wein ist irgendwo leicht abgehoben in seiner eleganten Art, die trotzdem mit wunderschöner, cremiger Fruchtfülle unterlegt ist. Hauptsächlich Weintraube. Richtig traubige Frucht. Aber so fein, so raffiniert. Und wenn der eine mehr zur erotischen Opulenz neigt (Deidesheimer Paradiesgarten), der andere (Ruppertsberger Reiterpfad) total stylisch geradeaus



Stephan Attmann





von Winning

€ / Fl.

läuft, so haben wir hier etwas ganz Erhabenes, Aristokratisches, und das auf Premier Cru Ebene. Dabei auch so köstlich. Nichts tut weh, nichts schmerzt, nichts muss prognostiziert werden, alles ist schon da. Ich bewerte ihn dennoch ziemlich gleich wie die beiden anderen Premier Crus, weil es einfach drei ganz unterschiedliche Weine sind. Und ich mag mich nicht entscheiden, welcher der Größere ist. Ich halte sie für gleich groß und völlig anders. Alle Drei sind ein Muss. Alle drei Premier Crus sind wirklich gnadenlos gut. 96–97+/100

Sauvignon Blanc I

34650H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Sauvignon blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Pirmin Bilger 18+

Lobenberg: Der Sauvignon Blanc I ist logischerweise der Wein über dem Sauvignon Blanc II. Sauvignon Blanc I kommt nur aus Flächen des Weingutes. Ein Quantensprung innerhalb der letzten Jahre. Der Wein wird immer feiner, verliert sämtliche Grasigkeit. Hat nichts mehr gemein mit Sauvignon Blanc in Stachelbeerigkeit oder unreifer Johannisbeerausprägung, weit weg von Neuseeland. Der Sauvignon Blanc bei von Winning riecht fast etwas parfümiert, riecht ein bisschen wie ein Sauvignon Blanc aus einem reifen Jahr von der Loire. Ein wenig Stein, ein wenig weiße Blüte. Erinnert mich fast noch mehr an Pavillon Blanc von Château Margaux. Der ja auch ein reiner Sauvignon Blanc ist. So cremig, schmelzig. So perfekt eingewoben. Die Nase ist so ein Traum. Ein großer Pouilly Fumé. Mehr noch als ein Sancerre, weil Sancerre hat noch mehr Feuerstein. Das ist hier sehr moderat, aber die Frucht ist so traumhaft. Das ist weiße Birne, Apfel, das ist fast ein bisschen an Riesling erinnernd und so unglaublich fein. Die Säure total reif. Auch im Mund gar nichts grasiges, aber so wirklich gar nichts. Feine Extraktsüße, so perfekt eingebunden. So schöne Reneklode, Mirabelle, weißer Pfirsich. Adieu Neuseeland, Bye bye Steiermark. Wir sind hier im reifen Frankreich, wir sind hier in der Pfalz mit einem Sauvignon Blanc der Extraklasse. Und das beim Sauvignon Blanc I und die Liga 500 kommt ja noch darüber. Das macht richtig Freude. Das ist auch für Menschen gut zu trinken, die Säure und vordergründige Frucht nicht mögen. Das ist reife Eleganz vom ersten Moment an. Toller Sauvignon Blanc. 95+/100



Chardonnay I

33735H 2016 6er • 2018–2035 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96

Lobenberg: Ganztraubengemaischt mit 6 Stunden Maischestandzeit, danach sehr softe Presse, Spontanvergärung, Ausbau 2/3 neues Holzfass, 1/3 gebraucht. Über 20 Jahre alte Reben. Sehr feine cremige Nase, etwas Vanille, fast etwas buttrig. Mango, Maracuja, extrem reife Birne. Auch im Mund feine Üppigkeit, extrem chardonnaytypisch. Am ehesten erinnernd an Aldo Conternos Chardonnay Bussiador aus einem kühlen Jahr im Piemont und einen Meursault. Sensationelle Länge, großer Spannungsbogen, salzige Spur, mit weißem Pfirsich auf der Zunge. Toller Chardonnay, der Zeit braucht. 94–96/100



Riesling Kalkofen Großes Gewächs GG

32517H 2017 6er • 2019–2045 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das ist im Grunde die einzige Lage in Deidesheim, die wirklich namenhaft Kalk im Boden enthält. Kalkmergel, kein reiner Kalkfelsen, aber doch ein hoher Anteil, zusammen mit Mergel und Ton. Das ist eine Hochplateaulage. Eine windige und kühle Lage, auch weil es keine Südexposition ist. Deshalb wird Kalkofen immer spät geerntet. Die Weine sind frischer, rassiger und komplexer. Die Reben sind über 60 Jahre alt. Der Standard hier, mit der Ganztraubenpressung ohne Standzeit, spontan im Holz vergoren, Ausbau auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung. Die Holzfässer reichen vom Stückfass hinunter bis ins 500-Liter-Tonneau. Überwiegend gebrauchtes Holz, ein wenig neues. Und Kalkofen repräsentiert eben genau diese Kühle der Lage. Kalkofen ist eines meiner meist verkauften Großen Gewächsen und das zu Recht, weil es eben spektakulär im Trinkfluss und der Seidigkeit ist sowie in der Zugänglichkeit. Kalkofen lädt immer von Beginn an ein. Gleichzeitig ist Kalkofen das erste der Großen Gewächse auf diesem Weingut, was eben auch absolute Größe zeigt. Eine wunderschöne Neuholznote zieht sich durch die Nase. Feine, sahnige, cremige Frucht. Gerade das fruchtstarke, warme Jahr 2017, dann noch diese feine Rauchnote vom Holz. Keine Zitrusnoten. 2017 ist noch weniger anstrengend als 2016. Nicht minder groß, aber eben einfach fein im Fluss. Saftig und lecker. Wirklich Genuss ohne Reue. Und darin liegt auch die Wahrheit. Es gibt kaum ein perfekteres GG für die Gastronomie als diesen Kalkofen. Weil eben alles da ist. Weil es jedem und immer Spaß macht. Weil das Neuholz nicht so dominant ist, dass es einen abschreckt, und weil gleichzeitig die Frucht so reif und doch auch kühl ist. Aber natürlich ist es in der Von-Winning-Stilistik immer als solches zu erkennen. Niemand setzt kleines und neues Holz in dieser perfekten Art ein wie von Winning es tut. 97–100/100

von Winning

€/Fl.



Riesling Ungeheuer Großes Gewächs GG

34123H 2017 6er • 2019–2041 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das Ungeheuer hat ähnlich wie Pechstein vulkanische Böden mit viel Basalt. Aber nicht ganz so extrem in der Bodenausrichtung wie das Pechstein GG. Deshalb immer etwas moderater in der steinigen Ausprägung. Hier kommt noch ein bisschen Buntsandstein dazu. Das übliche Prozedere: Spontan vergoren, dann im kleinen und großen, zum Teil neuen und Teil gebrauchten Holz ausgebaut. Lange auf der Hefe belassen und erst kurz vor der Füllung von der Hefe gezogen. Ich war positiv vorgewarnt bezüglich dieses Ungeheuers, denn das Ungeheuer bei Bürklin-Wolf und von Buhl waren jeweils ein an die 100 Punkte heranreichender Wein. Forst etabliert sich einfach als DAS Rieslings-Fleckchen Erde auf dem deutschen Wein-Planeten. Keine Gemeinde in Deutschland hat so viele immerwährende 100-Punkte-GG wie Forst. Früher war es nur Pechstein, Kirchenstück, manchmal Jesuitengarten. Nun ist beständig das Ungeheuer auch dabei. Und das Freundstück ist nicht minder sensationell. Was bei von Winning im Gegensatz zu Bürklin und Buhl so schön ist, dass wir hier die dritte und ganz andere Stilistik haben. Bei Bürklin die etwas barocke, sehr pfälzische, archetypische Version. Bei Buhl die komplette Puristik ohne Restzucker, glasklar mit hoher Säure, fast schneidend. Und jetzt hier bei von Winning den Charme des leicht oxidativen Ausbaus im neuen Holz.
Die Nase hat im Gegensatz zum Kalkofen doch deutlich an Zitrusaromatik zugelegt. Wunderschöne pinke Grapefruit kommt als erster Einfluss. Dazu gelbe Frucht, Birne. Aber die Zitrusnoten sind recht deutlich. Auch viel Gestein. Hartes Gestein. Feuerstein. Das ist schon ein bisschen Richtung Silex laufend. Und das Ganze zusammengehalten von diesem unheimlich charmanten Holzausbau. Im Mund geht wirklich die Post ab. Da kommt pinke Grapefruit, ganz viel Aprikose, ein bisschen Mandel, Pfirsich, rote Frucht dazu. Auch feine Birne. Unglaublich charmant, mit dem Holz spielend. Auch Mandarine in süßer Form. Tolle Länge. Feuerstein spielt mit dieser unglaublich reichen Frucht, die aber überhaupt nicht fett ist. Das Ganze ist sehr elegant und trotzdem hochintensiv und lang. Diese GGs von von Winning müssen wir anders messen. Vor einigen Jahren mussten wir hier im Jungweinstadium ob dieser mineralischen Power stramm stehen. 2016 war alles nur megaschick und elegant. Und 2017 steht dem im Grunde nicht nach, weil 2017 noch intensiver in der reichen Frucht ist. Und das Ganze ist eben perfekt balanciert. Das ist dann eben die Krönung im Charme. Das ist ein Wein, den jeder lieben wird. Es sei denn er hat eine Frucht- oder Holzaversion. Weil beides eben sehr deutlich ist. Unglaublich saftig, der Zug ist irre. Restsüße von 5 Gramm, ja. Aber nicht zu viel. Das ist jetzt der erste glatte 100-Punkte-Wein von von Winning. Kalkofen war lieber und runder in der coolen Frucht. Beim Ungeheuer ist mehr Zug drin. Groß! 98–100/100



Forster Riesling U 500

26172H 2014 6er • 2016–2036 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Ganztraubenanquetschung und Einmaischung, sechs bis zwölf Stunden Mazerationszeit. Dann relativ scharf abgepresst, ohne drehende Presse. Vergärung vollständig im 500-Liter-Holzfass und Verbleib auf der ersten Hefe bis Juli oder August. Mit 12,5% Alkohol natürlich sensationell fein, für Pfälzer grandios. Hier finden wir einen speziellen Teil des großen Gewächses, den ältesten und interessantesten. Der Wein hat deutlich mehr Touch Richtung Viognier. Gelbere Frucht, erinnert ein wenig sogar an grünen Veltliner und das in Verbindung mit dem größeren Anteil neuen Holzes gibt sowohl grandiose Frische aus auch schmalzige Fülle. Das ist ein potenzieller 50 oder 60 Euro Wein. 97–100/100



Sauvignon Blanc 500

34125H 2017 6er • 2019–2032 0,75l (53,33 €/l) **40,00**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Pirmin Bilger 19+

Lobenberg: Der Sauvignon Blanc 500 ist aus den besten und kühlsten Lagen bei von Winning. 500 deshalb, weil der Wein im 500-Liter-Tonneau ausgebaut wird. Zum Teil neues, zum Teil gebrauchtes Holz. Die kraftvollsten und ältesten Reben bringen mit ihrer guten Säure ein Gegenstück zu dem neuen Holz. Das zwar präsent ist, aber nicht vordergründig. Sondern gut eingebunden. Wir sind hier auch nicht bei einem Tement Sauvignon Zieregg. Der ist viel zu laut. Wir sind hier ganz sicher bei Dageneau an der Loire. Bei einem Sauvignon Silex. Denn die Extraktsüße spielt ein so hinterlistig, raffiniertes Spiel mit der reifen Säure, dass dieser Sauvignon Blanc mit seinem ungeheuren Schmelz eine Reichhaltigkeit bringt, wie man sie selten trifft. Ja, es ist ein Sauvignon Blanc, in seiner Reichhaltigkeit aber fast wie ein Domaine de Chevalier aus Pessac Léognan. Diese Üppigkeit, diese nicht endend wollende Cremigkeit mit Salz. Reifer Quitte als Frucht, reifer Bratapfel, gelbe Pflaume, viel weißer süßer Pfirsich und eine grandiose Blumigkeit dazu. Das Holz wird überwiegend weggefressen von dieser gesamten Intensität. Es ist präsent, stört aber überhaupt nicht sondern unterstützt nur. Grandioser Stoff. 97–98/100



Deutschland · Pfalz



von Winning

€ / Fl.

Riesling Jesuitengarten Großes Gewächs GG

34122H 2017 6er • 2020 – 2048 0,75l (68,00 €/l) **51,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Wie macht der Jesuitengarten das, dass er immer so sexy rüberkommt? Das war gerade bei Buhl der absolute Burner. Und hier bei von Winning ist er das auch. Die Nase hat so erotisches Spiel. Zusätzlich zum Holz und zur gelben Frucht kommt hier ein bisschen gehauchte Grapefruit und leichte Walnuss-Aromatik. Wirklich schick. Auch im Mund. Ich glaube, es ist das Spiel zwischen der süßen pinken Grapefruit und dem Gestein. Dieser feinen Mineralschärfe und dazu der süßen Frucht. Viel Mandarine. All das zusammen gibt eine wirklich erotische Komponente in einem sehr leckeren Wein. Ich glaube zwar nicht, dass er Pechstein hier jemals schlagen kann. Dafür ist Pechstein einfach zu stark. Aber es ist schon ein extrem guter Wein. 99 – 100/100

Riesling Pechstein Großes Gewächs GG

32577H 2017 6er • 2020 – 2048 0,75l (68,00 €/l) **51,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Dies ist die Forster Lage mit dem steinigsten Untergrund. Das ist reiner Vulkanfelsen, Basalt. Hier ganz pur. Und gleichzeitig eine kühle Lage. Hier ist die größte Power in purem schwarzen Stein zu Hause. Pechstein hatte ich vor einer Stunde bei von Buhl im Keller im Glas und war total geflasht von dieser irren Steinigkeit. Bei von Winning kommt das später, denn vorne in der Nase kommt die durch den oxidativen Ausbau bedingte, reife gelbe Frucht. Alles ist eingehüllt in Charme. Dieser ganze Feuerstein, diese ganze rauchige Mineralität ist fein gepuffert von feiner Frucht, die hier deutlich weiterentwickelt ist als bei von Buhl in dieser anderen Ausbauart. Im Mund sind wir dann aber glasklar bei Pechstein. Hier aber durch den Ausbau im Holz nicht so brutal wie bei von Buhl, sondern auch hier gepuffert. In dieser sahnigen, gelben Frucht, die so lang ist. Die sich abwechselt im Nachhall mit dem Feuerstein und mit dieser schieren maskulinen Power. Und das Ganze gestreichelt durch reife, gelbe Frucht, die aus diesem Pechstein, was man kaum glauben kann, so fast einen Charmeur macht. Also ein Powerteil, das zugleich lang und lecker ist. Das gibt es auch nicht so oft in so einem jungen Stadium. 2016 hatten wir das auch, aber 2016 war doch anders mit dieser wahnsinnigen Eleganz. 2017 wird die Balance durch die weichere Frucht erreicht. Das hätte ich nicht gedacht, aber es ist vollbracht. Nur eben in einer anderen Charakteristik. 2016 und 2017 sind doch recht unterschiedlich und trotzdem beide groß. 100/100



Riesling Kirchenstück Großes Gewächs GG

32518H 2017 6er • 2020 – 2048 0,75l (80,00 €/l) **60,00**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Das Kirchenstück gilt als die Krönung in Forst. Es ist der Nachbar der neuen, noch eher unbekannteren Lage Freundstück. Kult. Pechstein ist reiner Basalt und viel Kraft. Kirchenstück hingegen hat Basalt und Vulkangestein, aber auch ein bisschen Buntsandstein und Kiesel. Also unterschiedlichste Böden mit dem Schwerpunkt auf Vulkangestein. Dadurch ist das Kirchenstück immer etwas komplexer, multipler in der Persönlichkeit. Und durch die sehr kühle Lage auch etwas feiner. Nur der Nachbar Freundstück ist noch kühler als das Kirchenstück und geht deshalb noch ein bisschen mehr zur ausgeprägten Zitrusfrucht. Kirchenstück ist total ausgeglichen. Man entlockt ihm in der Nase einfach gar keine Kanten mehr. Das ist ein Wein in seiner unendlichen Feinheit, den ich für sie schwer einordnen kann in eine Vergleichsgeschichte. Der erhabenste Wein aller Forster GGs. Damit (fast) immer der beste Wein Deutschlands, weil dieser Wein so fein ist und trotzdem die schiere Größe und Erhabenheit besitzt. Das neue Holz wird hier viel besser wegesteckt als bei den GGs Jesuitengarten und Ungeheuer. Das Kirchenstück vermag das ähnlich gut wie das Powerteil Pechstein. Wir haben also eine von Stein geprägte Nase, die sich bis in den Mund fortsetzt. Eigentlich purer Feuerstein. Aber nicht so mineralisch scharf wie im Pechstein, nicht so Power getrieben, sondern mit Zug zur großen Eleganz und Feinheit. Tolle Länge. Das Ganze cremig, seidig und sehr ruhig. Nichts ist angespannt, nichts tut weh, sondern alles zeigt sich freudig und fließt lange in einer ungeheuren Saftigkeit. Nicht die Eleganz von 2016, nicht diese seidige Verspieltheit. Dafür diese unglaublich pikante saftige Fruchtigkeit. Die auch für sich einen extremen Charmefaktor darstellt. In Summe bei diesen letzten Weinen meiner Verkostungstour stelle ich bei mir eine große finale Begeisterung für 2017 fest. Aber auch, dass 2016 für mich das Jahr der Jahre bleibt. Und ich bin gespannt wie sich das Ganze in 10, 15, 20 Jahren vergleichend präsentiert. Für den Moment kann ich sagen, dass das Kirchenstück 2017 bei von Winning der beste Wein des Jahrgangs ist. Noch vor dem Pechstein, weil es so ein erhabenes Teil ist, weil es so fein ist und so ruhig. Ein Wein, der bei sich selbst angekommen ist. Das ist für uns dann letztlich ein Hochgenuss in totaler Entspannung. Nichts zum Angeben, sondern einfach nur die totale Freude in einem wunderbaren, erhabenen, erleuchteten Riesling. 100/100



von Winning

€ / Fl.

Win Win rosé

34649H 2017 6er • 2019–2026 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Spätburgunder 50 % Lemberger 35 % St.Laurent 15 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Schraubverschluss

Lobenberg: Dieser lachsfarbene Rosé ist ein wunderbarer Sommerbegleiter. Nur 11,5 % vol. Alkohol und trotzdem eine feine rotfruchtige Intensität. Die Cuvée ist cremig am Gaumen mit Aromen von Erdbeerjoghurt, hat einen feinen Schmelz und auch Frische. Er liegt nochmals eine Spur über dem schon sehr guten 2015er! Er wurde wie auch der Win Win Riesling leicht im Holz ausgebaut, was man nicht sensorisch schmeckt jedoch in Form der Tiefe und Komplexität erfährt. Er ruht in sich und belebt den Gaumen. So muss Rosé sein! 92/100

Pinot Noir II

29843H 2015 6er • 2017–2024 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Spätburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Suckling 90

Lobenberg: Der kleine Pinot Noir von Stephan Attmann ist berauschend schön. Er steht seinem legendären großen Bruder, dem Pinot Noir I, nicht viel nach. Leuchtende, rubinrote Farbe. In der Nase eine tiefe, dunkle Beerenfrucht. Sehr schön und geschmeidig. Im Mund dann eine komplexe Würze, feines Eichenholz, Kirsche, Kerbel, etwas Teer und ein Hauch Liebstöckel. Die Struktur ist geschliffen, der Wein besitzt eine schöne Tiefe. Klasse Pinot Noir. 92/100

Pinot Noir Violette

27854H 2013 6er • 2018–2043 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Spätburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Dieser Wein wird irgendwann im VDP „Reiterpfad Großes Gewächs“ heißen. Ein Weinberg komplett aus einer selection masalle aus Vosne-Romanée, wie sie ansonsten in Deutschland noch Fritz Keller und Bernhard Huber aus uralten Rebbeständen haben. Die Nase verblüfft. Der biologisch bewirtschaftete Weingarten schafft ohne jegliche Beschränkung niemals einen Ertrag über 30 Hektoliter pro Hektar. Extrem kleine Beeren, welche in ihrer Winzigkeit eher Richtung Johannisbeere laufen. Die Nase ist phänomenal gut, aber auch phänomenal verblüffend. Hagebutte, Schlehe, Rauch, eingekochte Cassis, extrem schwarze Kirsche, rote Johannisbeere, etwas Wacholder, Lorbeer und ganz final vielleicht auch noch ein Hauch Papaya in der Nase. Leicht pfeffrig. Der Mund verblüfft genau so wie die Nase. Man weiß erst mal gar nicht wo man ist. Es ist auf jeden Fall nicht supertypisch für Pinot Noir, aber wir haben einfach Fruchtkomponenten wie Hagebutte, Schlehe, Cassis und Johannisbeere im Vordergrund und ganz unten drunter kommt mit viel Druck dann schwarze Kirsche. Méo-Camuzet? Das ist definitiv ein Wein, den man in einer Blindverkostung niemals nach Deutschland stecken würde. Das ist schon Burgund, aber man sucht nach einem etwas schrägen Erzeuger, der so fokussierte und konzentrierte Sachen macht. Ich glaube ein großer Anteil dieser spezifischen Geschichte liegt daran, dass die Hälfte mit Rappen spontan vergoren wurde. Wenn man dem Wein überhaupt etwas vorwerfen möchte, dann dass er so jung und jetzt noch relativ massiv vom Holz geküsst ist. Er braucht einfach 5 oder mehr Jahre um in eine Genussphase zu kommen. Feiner Rauch, pfeffrige Note am Ende, etwas schwebend. Auf jeden Fall eine Bereicherung für den deutschen Pinot Noir, wenn er auch in der totalen Spannung und inneren Dichte vielleicht den ganz großen Pinot Noirs von Friedrich Becker nachstehend. Wenn Friedrich Beckers Heydenreich ein Musigny Grand Cru ist, ist der Violett auf jeden Fall ein super feiner, geschliffener und extrem verspielter Premier Cru aus Chambolle Musigny oder Gevrey Chambertin. Er hat doch sehr feine, feminine Noten. Er gehört zu den ganz hervorragenden großen Exemplaren der neuen deutschen Rotweinherrlichkeit, zu den Weinen, die anfangen die großen Burgunder zu verjagen. 96–97+/100



Stephan Attmann









Politisch bildet Baden mit Württemberg eine Einheit. Weinbaulich gibt es diese Einheit nicht. Ja, Baden selbst ist alles andere als ein einheitliches Weinanbaugebiet. Es hat die Form eines schmalen, parallel zum Rheingraben verlaufenden Gürtels, auf dem mindestens sieben verschiedene Weinanbaugebiete liegen, die weder geografisch noch innerlich zusammenhängen: Badische Bergstrasse, Kraichgau, Ortenau, Breisgau, Kaiserstuhl, Tuniberg, Markgräflerland.

Dazu kommen Bereiche, die fernab des Rheins weit verstreut im Hinterland liegen und ebenso gut den benachbarten Anbaugebieten Franken, Württemberg oder der Hessischen Bergstraße zugeschlagen werden könnten: etwa das Taubertal oder der Bodensee um Meersburg.

Doch die Väter des Deutschen Weingesetzes waren keine Freunde der Differenzierung. Sie glaubten, mit weinbaulichen Großgebilden die Vermarktung des deutschen Weins zu fördern und zu erleichtern. So schufen sie das weinbauliche Monstrum Baden, eines jener Großgebilde, wie es sie unter den europäischen Weinbaunationen praktisch nur in Deutschland gibt: viel zu groß, viel zu heterogen, viel zu unübersichtlich, sich teilweise selbst fremd. Zwar ist dieses Großgebilde in verschiedene Bereiche unterteilt, aber keine der Unterzonen hat das Recht auf eine eigene Herkunftsbezeichnung, wie es in Frankreich und Italien gang und gäbe ist.


Willigstein · Bernhard Huber

Individuelle Leistung

Kein Wunder, dass Baden als Weinland international bedeutungslos ist. Wenn ein badischer Wein mal außerhalb Deutschlands wahrgenommen wird, dann nur aufgrund der individuellen Leistung einzelner Winzer. Eine kollektive Identität gibt es in Baden nicht. Die Marke „Badischer Wein" existiert nur in der Werbung.

Der überregionale Weinhandel und die deutschen Weintrinker sind, wenn sie ins Badische blicken, denn auch nicht auf das gesamte Anbaugebiet fokussiert, sondern nur auf einzelne Bereiche. Zum Beispiel auf den Kaiserstuhl. Dieser sich aus der Rheinebene erhebende Vulkankegel westlich von Freiburg repräsentiert zwar nur ein gutes Viertel der badischen Rebfläche, doch kommen aus keinem anderen Bereich Badens so viele interessante und hochklassige Weine.

Der Kaiserstuhl ist das Gebiet mit der höchsten Sonnenscheindauer in Deutschland. Die Meteorologen haben 1740 Sonnenscheinstunden im Jahr gezählt. In dieser Klimanische gedeihen seit jeher Rotweine: satte, vollmundige Spätburgunder, die im Holzfass – auch dem kleinen – ausgebaut werden und ziemlich langlebig sein können. Die klare Frucht und die feinstoffliche Mineralität dieser Spätburgunder hat in den letzten Jahren auch Rotweintrinker außerhalb der Region überzeugt, deren Zunge an französischen Burgundern geschult ist. Beispiele dafür liefern u. a. die Weine von Holger Koch, Franz Keller, Enderle & Moll oder Karl-Heinz Johner.

Bei aller Begeisterung über die Roten wird aber gern übersehen, dass am Kaiserstuhl letztlich mehr Weiß- als Rotweinreben stehen: neben dem Müller-Thurgau (der in Baden meistens Rivaner heißt) vor allem Weißburgunder und Grauburgunder. Diese beiden Weine gelingen auf den Lehm- und Lössböden besonders gut und gehören zu den Besten ihrer Sorte in Deutschland. Sie faszinieren durch ihre Stoffig- und Vielschichtigkeit, sind aber gleichzeitig von einer feinen Säure durchzogen, die ihnen wie ein Herkunftsstempel aufgedrückt ist. Auch Chardonnay passt gut zum Kaiserstuhl. Dass all diese Weine durchgegoren sind, versteht sich heute von selbst. Der lieblich ausgebaute Grauburgunder, der früher unter der Bezeichnung „Ruländer" mal eine gesuchte Spezialität am Kaiserstuhl war, ist heute eine aussterbende Weinspezies.

Früher war der Weißweinanteil Badens noch wesentlich höher. Allein Müller-Thurgau bedeckte 1975 ungefähr die Hälfte der Rebfläche. Auf Raten der Experten des badischen Weinbauverbandes wurde wenig später die folgenschwere Empfehlung ausgesprochen, ihn durch Spätburgunder zu ersetzen. Heute wären viele Winzer froh, wenn sie ihre weißen Reben behalten hätten. Denn Spätburgunder ist ein Überschussprodukt geworden. Er steht teilweise in Lagen, die für diese Rebsorte wenig geeignet sind und nur magere, ausdruckslose Weine hervorbringen.

Spätburgunder und Gutedel

Trotzdem ist der Aufstieg des Spätburgunders in Baden spektakulär, nicht nur am Kaiserstuhl. Ebenfalls in den Fokus der Freunde des badischen Weins gerückt ist der nördlich von Freiburg liegende Breisgau mit den Rotwein-Enklaven Hecklingen, Malterdingen und Mundingen, sowie das südlich von Freiburg liegende Markgräflerland. Die sonnenbeschienenen Hänge des Südschwarzwalds sind die Heimat des Gutedel, eines leichten, milden Weißweins, der in den Landgasthöfen und Weinkneipen zwischen Bad Krozingen und Weil am Rhein wie Mineralwasser getrunken wird. Dass im Markgräflerland auch Rotwein wächst, im Zweifelsfall sogar ein sehr guter, liest man eher selten, obwohl der Spätburgunder den Gutedel inzwischen an Rebfläche fast eingeholt hat. Beide Weine differieren – vom Farbunterschied abgesehen – in einem Punkt allerdings deutlich: Der Gutedel wird (praktisch) nur in der Region getrunken, der Spätburgunder dagegen in ganz Deutschland. Übrigens: Wer sich von der Güte beider Weine überzeugen will, sollte einmal in die Weine von Hanspeter Ziereisen hineinschnuppern. Dieser bodenständige Winzer, der in Effringen im äußersten südlichsten Zipfel des Markgräflerlands zu Hause ist, erzeugt sie in bestechender Qualität und beweist mit seinem Jaspis Alte Reben 10 Hoch 4, dass Gutedel auch im Spitzensegment möglich ist. Nicht umsonst ist sein Motto: „Make Gutedel great again".

Schaffen und denken

Natürlich gibt es auch in den nördlichen Bereichen Badens sehr gute Weine: beispielsweise an der Badischen Weinstraße bei Leimen, bei Sulzfeld im Kraichgau, bei Neuweier und Bühlertal südlich von Baden-Baden und bei Durbach. Überall dort ist der Riesling der wichtigste Weißwein. Er besitzt zwar nicht die spielerische Eleganz der Moselweine, kann aber ebenfalls sehr filigran und mineralisch ausfallen.

Rund 80 Prozent des badischen Weins kommen von Genossenschaften. Ihre starke Stellung hat mit einer Eigenart der Badener zu tun. Es drängt sie, jedes freie Stück Land zu bebauen, möglichst mit einem Haus, wenigstens aber mit Reben. Auf diese Weise gibt es viele Nebenerwerbswinzer, die in anderen Berufen arbeiten, am Feierabend aber gerne in ihren Weinberg gehen, um sich dort einen Zusatzverdienst zu verschaffen. Die Trauben liefern sie brav bei der Genossenschaft ab. Die weinbaulichen Kenntnisse sind gering, ihr Ehrgeiz nicht übermäßig groß. Die schwäbischen Nachbarn, den Badenern sowieso in herzlicher Abneigung verbunden, haben nur Spott für sie übrig: Der Württemberger schafft, der Badener denkt, aber es kommt wenig dabei raus, sagen sie. Das Urteil ist insofern unfair, als manche kleine und mittlere Genossenschaft in Baden, besonders am Kaiserstuhl, trotzdem Weine im Sortiment hat, die genauso gut oder besser als die der privaten Konkurrenz sind. Zweitens ist das Urteil falsch. Es kommt nämlich eine Menge raus, weil sich die Auszahlungssätze der Genossenschaften sehen lassen können.


Ziereisen

Deutschland · Baden





Alexander Laible

Im Jahr 2007 war es so weit: Alexander Laible, Jahrgang 1978, der jüngere Sohn des erfolgreichsten Rieslingwinzers in Baden, erfüllte sich den Traum eines eigenen Weinguts im heimischen Durbach. Eine historische Mühle bildet dabei das Herzstück in dem Alexander Laible seine Weine voller Stolz präsentiert. So manche Veranlagung und auch viel Erfahrung hat er wohl seinem Vater zu verdanken. Seine Vision einer eigenen Stilistik hat ihn aber zu einem gefeierten Newcomer mit viel Ehrgeiz und extrem hohen Ansprüchen gemacht. Die Weine, die Alexander Laible kreiert, sind mineralisch und filigran und sie überzeugen durch Finesse. Allen voran seine Rieslinge, die ihn zum Liebling der Fachpresse und Weinkritiker gemacht haben. In seiner unmittelbaren Umgebung fand er jedoch nicht die geeigneten Weinberge, die seinem hohen Anspruch gerecht wurden. So nimmt Alexander Laible in Kauf, dass die Weinberge für den Riesling 40 km nördlich bei Baden-Baden und die der Burgunder 40 km südlich bei Lahr liegen. Nur durch einen starken Rückhalt in der Familie und den Einsatz vieler Freunde ist es möglich, eine solche Konstellation aufrecht zu erhalten. Vor allem seine Rieslinge, aber auch seine Burgunder und Spätburgunder könnten mit ihrem Glanz und ihrer stringenten Tiefe als Beispiele für einen neuen Weinstil in Baden dienen.





Alexander Laible				€ / Fl.
Grauer Burgunder SL * trocken**				
34043H	2017 6er • 2018 – 2026	0,75 l	(16,00 €/l)	**12,00**
Grauburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ • Schraubverschluss				
Lobenberg: Wächst auch auf Jura-Lös-Böden. Steinig, roter Lehm, fest und hart, dichte krautwürzige Nase, etwas Menthol, etwas Minze und Husten-Lutschbonbons. Thymian, Rosmarin, das Ganze zusammen mit reifem Boskoopapfel und etwas grüner Birne. Schöne Nase. Auch Mandarine. Sehr vielschichtiger Mund. Zitrone, Zitronengras, Grapefruit, ein bisschen Quitte, auch ein Hauch Reneklode und am Ende wieder provenzalische Kräuter und leichter Bitterton. Typisch für einen Ruländer mit so viel mehr Kraft als jeder Weißburgunder. In diesem Wein treffen sich Rustikalität und Kraft mit Frucht und Feinheit und Krautwürzigkeit. Sehr gut gelungen. Sehr individueller, toller, fast großer Wein. 92 – 93+/100				
Riesling SL trocken ***				
34045H	2017 6er • 2018 – 2027	0,75 l	(16,00 €/l)	**12,00**
Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				
Lobenberg: SL steht für Selektion. Die Serie SL steht für die Reduktion der Trauben pro Trieb. Es gibt insgesamt pro Trieb (insgesamt 10 pro Rebe) nur noch ein Träubchen, also insgesamt nur noch 1 Kilo pro Pflanze. Und es stehen 5000 Pflanzen pro Hektar. In allen neu angelegten Anlagen pflanzt Alexander allerdings 6000 Pflanzen pro Hektar. Natürlich ist die Zielsetzung bei dieser Arbeit auf Dauer die Stockdichte zu erhöhen, und vor allem den Ertrag pro Pflanze, denn um den geht es, nicht um den Hektarertrag, runter zu ziehen auf unter ein Kilo. Die besten Winzer sind ja schon weit unter einem Kilo. Alexander ist aber auf jeden Fall auf einem sehr guten Weg. Kaum Zitrusfrüchte, viel weiße Frucht, schon fast Weißburgunderartig. Weiße Blüten, Birne, weißer Pfirsich. Nur minimal Pampelmuse. Im Mund dann aber schöner Zug. Feine Säure und Mineralität. Erstaunlich viel Druck zeigend. Also im Grunde ein Weißburgunder mit viel Riesling-Säure und Druck im Mund. Das passt sehr schön. Dadurch bekommt der Wein richtig Flügel. Das ähnelt dem 2016er durchaus. Tolle Balance und sehr süffiger Riesling. Sofort da. 94/100				
Weißer Burgunder SL trocken ***				
34047H	2017 6er • 2018 – 2023	0,75 l	(16,00 €/l)	**12,00**
Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ • Schraubverschluss				
Lobenberg: Die Reben stehen auf Jura-Lös-Böden. Das ist eine Art rötlicher Lehm über verwittertem Gestein. Schöne weiße Birne mit ganz leichtem Touch von weißem Weinbergpfirsich, ein Hauch Melone darunter Sehr harmonische, stimmige Nase und sehr fein.				

Alexander Laible

€ / Fl.



Alexander Laible

Klassisch Weißburgunder. Auch ein wenig Litschi in der Nase. Dann im Mund deutlich gelbfruchtiger, Aprikose, auch weiße Johannisbeere, gelbe Pflaume. Ein wenig Thymian mit schöner Länge, schöner krautwürziger Nachhall, wieder mit gelber Frucht und provenzalischen Kräutern, fast etwas Garriguesartig. 92+/100

Riesling Kalkmergel trocken

34046H 2017 6er • 2018 – 2028 0,75 l (18,00 €/l) **13,50**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Die Reben besitzen ein Alter von 60 Jahren! Sehr einladende schon im Ansatz süffige Nase, Mandarine, süßliche Zitrusfrucht, ein leichter Hauch Mango und Papaya, etwas Litschi, insgesamt überaus charmant im Mund. Diese schon in der Nase angedeutete Süffigkeit aufgreifend, zieht sich auch am Gaumen weiter. Süße Zitrusfrüchte, hier wieder deutlich Mandarine aber es kommt auch Nektarine, leichte Pfirsichnoten zu Papaya und Mango. Sehr pikant. Das Restsüßesäurespiel trifft es ziemlich gut. Der Wein ist ungeheuer lecker, einladend und gleichzeitlich anspruchsvoll. Süffig, lecker und trotzdem pikant. Das Verhältnis Restsüße zu Säure und Extraktmenge macht wohlmöglich mit dem moderaten Alkoholgehalt von knapp 13 % dieses perfekte Spiel aus. Wunderbarer Zecher mit Anspruch. 92 – 93+/100



Riesling Chara trocken ***

34044H 2017 6er • 2018 – 2031 0,75 l (19,33 €/l) **14,50**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Chara ist Griechisch und heißt „die Freude“. Eine Hommage an die evangelische Kirche, die den Laibles in den schweren Gründungsjahren das Überleben sicherte. Der Wein wächst auf Kalkmergel, das ist Verwitterungsgestein mit Kalksteineinsprengseln, Kies, Sand und Granit. Extrem schwachwüchsige Unterlagsreben mit einem bei Spitzenwinzern hoch angesagten Rieslingklon, minimaler Ertrag. Ganztraubenquetschung mit Maischestandzeit. Nur Spontanhefen. Deutlich würzigere Nase als der Eingangsriesling SL. Viel Druck zeigend. Weiße Frucht, rote Frucht, sehr feine Harmonie, aber auch schon ein bisschen Dampf und hohe Intensität zeigend. Köstlicher Mund, aber nicht so leicht angängig wie der SL. Mandarine und Orange, fast auch ein bisschen Passionsfrucht. Sehr schicker Druck, fast ein bisschen Nektarine. Für einen Riesling schöne Fülle zeigend. Warm, geschmeidig, sehr balanciert und mit schöner Länge. Extrem köstlich, sofort da, und trotzdem gebaut für langes Leben. Ein deutlich kraftvollerer Wein als der SL. Ein Powerwein für diese Ortenau. Aber natürlich sind wir hier auch weiter im Süden. Und deswegen sind natürlich Alexanders Weine besonders köstlich und umarmend, schon in der Jugend. 95 – 96/100



Scheurebe Chara trocken

34049H 2017 6er • 2018 – 2024 0,75 l (19,33 €/l) **14,50**

Scheurebe 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Die Scheurebe von Alexander Laible zeigt in der Nase schwarze Johannisbeere. Dann kommen reife Mango, weißer Weinbergspfirsich und saftige Ananans dazu. Die reifen gelben Früchte werden in der Nase von einem Hauch Lavendel und Holunder umhüllt. Tolle Mineralik, unglaublich saftig und ein langes Finale. Toller Wein! 93 – 94/100





Riesling trocken Tausend Sterne ***

34086H 2017 6er • 2018 – 2037 0,75 l (29,33 €/l) **22,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Dieses ist quasi das „Große Gewächs“ des Weingutes. Das ist eine bestimmte Parzelle mit den ältesten Reben vom Kalkmergel. Der Wein wächst in Baden-Baden-Sinsheim auf Granitböden mit Kalk und Verwitterungsgestein. Zwei Wochen vor der Lese wird das untere Drittel noch mal mit der Schere herausgeschnitten. Alexander füllt seine Weine ungewöhnlich früh. Ende März sind alle Weine, auch dieser, auf der Flasche, weil er hier in der warmen Ortenau lange Hefelager ablehnt. Die Weine werden zu fett und zu breit. Eine Erkenntnis, die wir ja aus Südbaden in Zusammenhang mit Riesling kennen. Baden ist generell eher grenzwertig für Rieslinge. Die etwas kühlere Ortenau ist

Deutschland · Baden



Alexander Laible

Alexander Laible

€/Fl.

klar die beste Möglichkeit. Deswegen sind Alexander Laible und auch sein Bruder, der das Weingut Andreas Laible betreibt, im Grunde die größten Lichtblicke im Riesling in Baden. Aber auf jeden Fall muss man viel dafür tun um diese Frische und dieses Spiel zu behalten. Alexanders Weg ist eben das nicht so lange Hefelager und die Ertragsreduktion. Der Tausend Sterne stellt in der Kollektion das GG dar, wenn man es mit VDP Maßstäben messen würde. Dieser Wein fasziniert schon von der ersten Nase an. Das ist eine Einladung, das ist eine Umarmung, das ist ein Wein der sofort sagt: „Trink mich!“. Ganz viel weiße Frucht, ein bisschen Mandarinen und Orangenabrieb daneben. Aber viel weißer Pfirsich, auch Litschi. Das ist sehr schön und erinnert ein bisschen an die Weine aus Rheinhessen im Bereich Westhofen, mit diesem weißen, schmelzigen Touch. Auch im Mund diese überwältigende Freude. Eigentlich müsste dieser Wein Chara heißen, weil er so unglaublich lieb ist. Trotzdem hat er Bumms und Länge. Dieser Wein ist jetzt im Mai 2017 mit Freude zu trinken, und trotzdem hat man im Untergrund diese Kraft, die Faust im Samthandschuh. Man weiß, dass dieser Wein 10, ja vielleicht 20 Jahre ohne Probleme altern wird. Das ist superber Stoff und macht unglaublich Freude. Trotzdem hat er auch Druck dahinter. Er hat von Orangenschale und pinker Grapefruit, Mandarine, auch wieder Litschi, dann kommt auch ein bisschen Zitrusaromatik. Aber das Ganze bleibt verspielt, tänzelnd, weich und unglaublich köstlich. Vielleicht waren die 2015er die etwas druckvolleren Weine, weil wir mehr in der Zitrusfrucht waren. 2016 ist so köstlich. Für die Trinkfreude allemal kein Nachteil, man wird sie in der Tat unglaublich schnell wegtrinken, weil sie so grandios schmecken. Und was ich ganz zu Beginn meiner Tour, in den ersten Tagen, gesagt hatte, bewahrheitet sich hier. Wir alle, die tolle Rieslinge gerne trinken, werden den Jahrgang 2016 sofort wegtrinken wie Wasser. 2016 zeigt sofort alles und ist so einnehmend. Das ist ein grandioser Jahrgang, die Wiederholung von 2011 oder eher noch 12 mit viel mehr Feinheit und einer viel besseren Balance, weniger Alkohol und reiferer Säure. Das ist DER Saufjahrgang seit ich Riesling probiere. Das ist ein perfekter Konsumjahrgang. Trotzdem werden die großen 2016er Jahrzehnte halten. Das Ganze galt für Bordeaux. Und es gilt auch für Deutschland. 97–98/100



Spätburgunder Alte Reben***

33105H 2016 6er • 2017–2030 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Von einem Weinberg auf Lös und Lehm. Wunderbare rauchige Nase mit reifer Pflaume und Schattenmorelle. Kaffee, Schokolade, Tiramisu. Dann Mon Chéri und auch deutliche Aromen von Walnussschale. Dabei immer fein, ätherisch, duftig und zart. Und gleichzeitig hocharomatisch und dicht. Feiner, zarter Mund. Auch hier wieder Mon Chérie und Tiramisu. Aber auch tolle Frische, rassige Frucht, Sauerkirsche, rote Johannisbeere, frische Zwetschgen. Tolle, rassige Säure. Dann viel Fleur de Sel. Pinot in zarter und extrem rassig mineralischer Ausprägung. Der salzige Rote-Johannisbeer-Kirsch-Geschmack hallt immens lange nach. Das ist fast großes Kino. Alle Achtung! 93–95/100





Spätburgunder SL ***

33104H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Wächst bei Baden-Baden-Sinsheim auf rotem Lös mit Steinen. Spätburgunder SL und Alte Reben sind vom gleichen Weinberg. Der SL ist eine Selektion der alten Reben, eine Auslese der besten Reben. Da gibt es noch mal einen richtigen Schub. Der Mund wird komplett ausgekleidet. Unglaublich. Tiefe und intensive Frucht. Satte Zwetschge, Schattenmorelle, Sauerkirsche bis zum Abwinken, daneben verbrannte Himbeere, ein ganz kleiner Hauch von Walderdbeere und Kakao. Viel rote Johannisbeere, total verspielt. Immense Säure, ganz viel Salz, ein großer Tanz wird aufgeführt, immens langer Abgang. Alles spielt und tänzelt. In seiner Intensität enorm und gleichzeitig so zart und filigran. Der Wein ist qualitativ durchaus in der Lage, mit Becker, mit Christmanns, mit von Winning oder Schneider mitzuhalten in seiner Puristik, Dichte, Finesse und Feinheit. Ein zartes Wunderwerk. 94–95/100



Spätburgunder Reserve Fass 3

30371H 2015 6er • 2018–2037 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Extrem krautwürziger Wein, fast ein wenig ruppig in seiner burschikosen Art. Ungeheurer Zug im Mund, puristisch. Sauerkirsche, auch ein wenig rote Johannisbeere, ein Hauch von Schlehe, keinerlei badische Erdbeere oder Himbeere. Eindeutig burgundisch, auf den Rappen vergoren? Extremer Geradeauslauf mit feinster Milchschokolade darunter. Puristisch. Fast ein wenig Touch Barbera, aber schlank und voller Finesse. 95+/100



Julian Huber





Barbara und Julian Huber

Bernhard Huber

Die Geschichte des Spätburgunder in Malterdingen begann vor über 700 Jahren, als die Zisterziensermönche die aus dem Burgund stammenden Reben dort pflanzten. Die Zisterziensermönche trafen in Malterdingen auf das gleiche Terroir, den „Muschelkalkverwitterungsboden“, wie im geliebten Burgund. Der Gutshof der Mönche, „curia“ genannt, befand sich damals im Gewann Mönchhofmatten, dort, wo auch heute das Weingut Huber liegt. Und sie brachten die hohe Schule des Weinmachens mit. In Rebsortenbüchern und diversen Weinlexika findet sich deshalb für den Spätburgunder als Synonym immer noch die Bezeichnung „Pinot Noir“ und „Malterdinger“. Bei der Rotweinbereitung ist die traditionelle Maischegärung ein wichtiger Schritt. Dazu kommt eine strenge Ertragsreduzierung. Die Dichtpflanzung ergibt winzige Mengen je Stock. Die überwiegend biologisch erzeugten Trauben werden dann zum Teil mit Rappen spontan vergoren. Die besten Rotweine reifen danach bis zu 18 Monaten auf der Hefe in überwiegend neuen burgundischen Eichenfässern. Hier verschmelzen die Tannine und Fruchtaromen des Spätburgunders mit dem Einfluß des Holzes. Dadurch entwickeln die Weine vielschichtige Duft- und Geschmacksnuancen. Der Philosophie von Bernhard Huber entsprach es, alle Weine langsam und vollständig durchgären zu lassen und ihnen eine besonders lange Lagerzeit auf der Hefe zu gönnen. Schon seit dem Jahrgang 1988 kommen die Weine unfiltriert auf die Flasche. – Viel zu früh verstarb Bernhard Huber im Juni 2014 nach langer Krankheit. Sein Sohn Julian übernahm die Federführung in den Weinbergen und dem Keller bereits während seines Oenologiestudiums. Die Handschrift des jungen Winzers ist bereits mit dem Jahrgang 2012 zu erkennen: Bei Neuanlagen im Weinberg gibt es nun eine sehr hohe Pflanzdichte mit bis zu 13.000 Rebstöcken/ha. und einen individuellen Schnitt jedes einzelnen Rebstocks. Bei nur 35 hl Ertrag bei den Großen Gewächsen ergibt das winzige Mengen je Stock. Für den Spätburgunder wurden nur feinste Klone aus dem Burgund gepflanzt. Bei der Ernte erfolgt die Lese ausschließlich als selektive Handlese. Im Keller erfolgt dann eine offene Maischegärung der besten Spätburgunder, Julian ist da absolut auf dem neuesten Stand des Burgund. Bernhard Huber hat sein Weingut in die absolute Spitze der deutschen Spätburgunder katapultiert, nur der Pfälzer Friedrich Becker spielt in Deutschland in dieser Liga. Sein Sohn Julian wird das Vermächtnis seines Vaters sicher fortsetzen. Und seit 2014 hat er beim Chardonnay seinen ganz eigenen Stil gefunden, der in Deutschland aktuell führend ist.

Bernhard Huber

€/Fl.

Spätburgunder Sekt Rosé Brut nature

32057H 2008 6er • 2015–2031 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Spätburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Rose, Kirsche, Hagebutte und feine Kalksteinmineralität strömen aus dem Wein in die Nase. Huber und Sekt? Das passt erstaunlich gut! Extrem duftig und fein, von der Nase fühlt man sich in der Oberliga der Champagne, das ist ein berauschend schöner Sekt, fast eher ein Wein. Hocharomatischer Mund, feinste Erdbeere und Kirsche, süße rote Johannisbeere, auch ein wenig Himbeere dahinter, cremig, und im Nachhall ein ganz feiner Hauch salzige Kreidigkeit. Dieser cremige Kreidetouch macht den Wein extrem charmant. Natürlich bei Huber eine Flaschengärung im Champagner-Verfahren. 93–94/100

Malterdinger weiß

31494H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

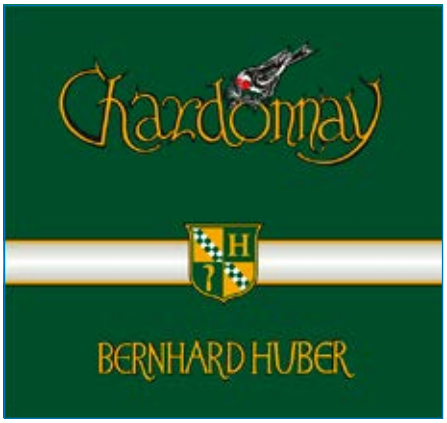
Weißburgunder Chardonnay • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Ab 2016 wird wahrscheinlich der bisher einfach nur „Huber Weißburgunder“ genannte Wein „Malterdinger“ heißen. Denn er enthält auch Chardonnay, die in den nächsten Jahren den Weißburgunder vollständig ersetzen wird. Die Zukunft bei Huber ist nur Chardonnay und Pinot Noir. Die Reben stehen sämtlich in der Gemeinde Malterdingen und für Julian Huber ist der Qualitätssprung nach so vielen Jahren Übungszeit so groß, dass er ihn auf Village-Niveau sieht. Der Wein wird als Ganztraube auf einer Spindelpresse gepresst. Dadurch bekommt er eine leichte Phenolstruktur von den Schalen. Die spontane Vergärung und der Ausbau erfolgen komplett im Barrique, davon 10% neues Holz. Die Nase strahlt diese leichte Phenolik aus, und vor allem strahlt 2016 ein deutliches Plus an Mineralität aus. Gleichzeitig viele weiße Blüten, aber auch zermahlene Steine von weißem Steinobst. Ein bisschen Marzipan und eine tolle Krautwürze schon in der Nase. Auch im Mund zeigt dieser Wein Anzeichen als hätte er Rappen behalten bis in die Vergärung. So würzig. Unglaubliche





Deutschland · Baden



Bernhard Huber

€ / Fl.

Frische. 2016 war ein relativ kühles Jahr. Der Wein ist für einen Weißburgunder sensationell strukturiert und mit einem irren Geradeauslauf versehen. Viel Salz, viel Kalkstein, auch wieder dieses weiße Steinobst und weiße Blüte. Aber das Ganze rasiermesserscharf. Fast ganz ohne Restzucker. Ein Weißburgunder mit wenig Kompromissen und Zugeständnissen an Vorstellungen von Charme und Opulenz. Hier geht es nur immer kraftvoll geradeaus. Das ist eine Weißburgunder-Art, die mehr sehr gefällt, die man aber selten antrifft. Eher ein Weißburgunder wie er teilweise im Burgund in Corton-Charlemagne wächst. Ich finde, dass das ein grandioser Wein ist und hoffe, dass Julian Huber ihn in der Tat zum Village erhebt. Wahrscheinlich wird der Malterdinger Weißburgunder sogar gleich durchstarten und mutieren: vom ehemals „Weißburgunder“ über die Idee des „Malterdinger Weißburgunders“ zum „Malterdinger“ – also Ortswein ohne Rebsortenbezeichnung, da die jungen Reben der Chardonnay-Anlagen auch hier rein wandern und der Anteil von Chardonnay inzwischen doch schon auf ein Drittel zugeht. 94 – 95/100



Chardonnay Alte Reben trocken

34611H 2016 6er • 2019 – 2031 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: In den 90er-Jahren gepflanzt. Ein Teil deutsche Chardonnay-Klone mit hoher Aromatik und leicht kitschigen Noten dazu. Original französische Klone kamen dann dazu. Auch dieser Wein läuft über die Spindelpresse. Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Lange auf der Hefe belassen. Der Neuholzanteil bei den Alten Reben liegt bei 30 %, da ja die aus alten Reben stammenden Weine auch dieses mehr an Holz gut verkraften können. 2016, sagt Julian Huber, und das merkt man auf der Verkostung, ist für Rot nicht besser als 2015. Vielleicht etwas stylischer, aber auf keinen Fall qualitativ darüber. Für Weiß ist aber 2016 eindeutig das bessere Jahr. Diese leichte Kühle gibt den letzten Kick. Blumige Nase nach weißem Steinobst. Viel Salz, auch etwas Sanddorn dazu, dazu ein bisschen rote Frucht wie Preiselbeere. Im Mund kommt dann genau das, was 2016 ausmacht. Unglaublicher Druck, eine rasiermesserscharfe Salzspur mit Kalkstein legt sich auf die Zunge und geht nicht mehr weg. Wir reden bei der Probe über die Weine, und nach zwei Minuten stelle ich fest, dass immer noch alles da ist. Eine traumhafte Säure und Frische, die aber von dieser immensen Kraft der Chardonnay perfekt eingebunden wird. Für manchen Anfänger mag der Wein zu extrem sein in seiner Ausdrucksstärke, in seiner mineralischen Salzigkeit und in seiner phänomenalen Säure. Ich finde das ziemlich perfekt. Einige Jahre warten bis das Holz zurück geht, dann ist das schon ein ganz großer Chardonnay. Stilistisch ist dieser 2016er für mich ein Chassagne-Montrachet, und da kann er auch locker mitlaufen. Ich bin ziemlich begeistert. 95 – 97/100



Bienenberg Chardonnay Großes Gewächs GG

34612H 2016 6er • 2019 – 2033 0,75l *

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Vom hohen Neuholzanteil zeigt dieser Wein sicherlich den größten Charme in der Nase hier bei Huber. Gleichzeitig aber auch eine große Blumigkeit. Auch ein bisschen Würze wie Wachholder, vielleicht Pinienharz dazu. Auch Eukalyptus, was ungewöhnlich ist im Weißwein. Auch etwas Minze und Jasmin. Das Ganze mit einem süßen, weißen Pfirsich unterlegt. Viel Steinobst, helle Lakritze, auch ein bisschen Marzipan. Das ist eine echt spannende Nase. Dann kommt Zitronengras und eine satte Asam-Tee-Wolke. Der Mund ist die Weiterentwicklung des Chardonnay Alte Reben und wir wandern ein wenig von Chassagne-Montrachet rüber zu Puligny-Montrachet. Wir werden also auf der einen Seite kraftvoller, auf der anderen Seite auch noch eleganter. So fein, so lang, so salzig und trotzdem verspielter als die Alten Reben. Wo die Alten Reben noch ein bisschen ruppig waren, ist das Ganze hier unendlich fein. Das braucht einige Jahre, aber das ist ein großer Wein, und ich habe, so glaube ich, noch nie so einen großen Weißwein von Huber getrunken. Das ist großes Kino, dieser Chardonnay gehört zum Feinsten, was Deutschland in Sachen Weißwein zu bieten hat. 98 – 100/100



Malterdinger Spätburgunder trocken

34606H 2016 6er • 2019 – 2031 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Spätburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Im 2016er Malterdinger sind wir inzwischen auch bei 60 % Pinot-Noir-Klonen direkt aus französischen Rebschulen und noch 40 % Geisenheimer Klone. Bestechend im 2016er ist die Eleganz und die lebendige Frische. 2015 hatte zwar nicht wie im Kaiserstuhl die Problemstellung auf diesen Kalkböden hier zu heiß oder zu fett zu werden, aber 2015 war trotzdem vom Trinkgefühl runder, üppiger. 2016 ist schlank, geradeaus, unheimlich strukturiert und trotzdem sehr saftig in roter, frischer Frucht. In der Säurestruktur fast ein wenig an einen Barbera erinnernd. Starke Sauerkirsch-Prägung, auch ein bisschen Schlehe,

*Preis bei Drucklegung noch offen

Bernhard Huber

€ / Fl.

aber alles schlank bleibend und trotzdem immer saftig. Schon als Fassprobe schön zu trinken. Unglaublich lang, salzig. Aber weniger ein Wein zum Niederknien, sondern einfach ein grandioser Zechwein von allerhöchster Stufe. Ich bewerte ihn gleich wie den 2015er, obwohl er mir persönlich etwas besser gefällt. 94+/100



Bernhard (†) und Barbara Huber

Spätburgunder Alte Reben trocken

34607H 2016 6er • 2021 – 2039 0,75l (40,00 €/l) **30,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Alte Reben Spätburgunder gibt es 2016 unglaublich wenig. Die Anlagen wurden umgestellt und teilweise neu gepflanzt. Wir sind hier inzwischen bei 90 % Bestockung mit französischen Selection-Massale-Reben. Die deutschen Ursprungsreben wurden im Laufe der Jahre und Jahrzehnte immer mehr ersetzt. Das Jahr 2016 war deutlich kühler als 2015. Der Rappenanteil liegt jetzt bei 40 %, 2015 war es deutlich mehr. Die Kühle bekommt diesen Weinen unglaublich. Wir haben viel schwarze Kirsche, im Duft sehr lange anhaltend, auch deutlich Holunder. Ein Hauch kühles Cassis, Flieder und Veilchen. Auch Lakritze, Eukalyptus, Minze. Lakritze aber in sehr heller Form. Sehr aromatisch. Was für ein Mundeintritt. Explosiv. Das ist das einzige Wort welches mir einfällt. Explosiv in süßer Kirsche, in Sauerkirsche, in Veilchen. Auch wieder Holunder, rote Johannisbeere. So intensiv, so lang, so salzig. Der Kalkstein-Untergrund kommt durch. Das ist Burgund in feinster Form. Das ist eine etwas schlankere Vosne-Romanée-Version. Da ich den 2015er auch schon so sensationell fand, möchte ich 2016 nicht höher bewerten, obwohl er es vielleicht verdient hat. Weil er so unglaublich stylisch ist. Ja, ich gebe ihm einen halben Punkt mehr. Der Wein läuft unendlich lang und macht wirklich große Freude. 96 – 97/100

Bienenberg Spätburgunder Großes Gewächs GG

34608H 2016 6er • 2021 – 2031 0,75l *

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Der Rappenanteil im kühleren Jahr 2016 beträgt im Bienenberg nur 30 %. Da merkt man deutlich den Unterschied zum 2015er, der sicherlich 20 – 30 % mehr Rappen hatte, weil der Jahrgang aufgrund der hohen Reife der Stiele und Stängel das eben gut vertrug. 2016: In diesem kühlen, sehr stylischen und klassischen Jahr musste man da etwas vorsichtiger sein. Der Mund strahlt große Harmonie aus. Die zuvor probierten Alten Reben waren sehr viel extremer, sehr viel explosiver. Der Bienenberg ist in sich sehr stimmig und rund. Waren wir vorher bei Vosne Romanée, sind wir hier jetzt bei einem Pommard. Wir gehen also stilistisch rüber in die Côte de Beaune, von der Côte de Nuits kommend, weil er einfach in sich runder, netter, geschmeidiger ist. Dabei allerdings genauso saftig, wie die zuvor probierten Weine. Das zeichnet Jahrgang 2016 einfach aus. Das ist einfach ein wunderschöner Burgunder mit einer warmen, schmelzigen, saftigen Textur und einer süßen, roten Kirsche, zart unterlegt mit Schlehe. Auch die Lakritze ist hier deutlich heller, sanfter, milder. Die Blumigkeit und Krautwürzigkeit ist hier nicht so ausgeprägt. Dies ist Everybodys Darling auf ganz hohem Niveau, er passt aber stilistisch wirklich gut als Topwein über den Basis Ortswein Malterdinger Spätburgunder. 96 – 98/100



Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs GG

34609H 2016 6er • 2020 – 2040 0,75l *

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Der Wein liegt bei fast 60 % Rappen. Das war für das kühle Jahr 2016 sicherlich an der Obergrenze. Dementsprechend ist die Nase trotz massiver Schwarzkirsche und fast explosiver, dichter Frucht, auch deutlich von Jodspuren, Sanddorn, etwas Wachholder, Eukalyptus und Minze geprägt. Die Stiele kommen etwas durch. Im Mund gewinnt trotz der Rappen dann letztendlich die Frucht, weil sie, ähnlich wie in den Alten Reben, mit unglaublichem Dampf durchschiebt. Wir sind nicht so opulent rotfruchtig wie 2015. Wir haben einen unglaublichen Geradeauslauf mit Zug vom Kalkstein. Salz, Länge. Das ist schon ein bisschen mehr Freakshow und in der schwarzen Frucht und Rappigkeit wäre das sicherlich auch im Burgund ein außergewöhnlicher Wein. Der kann locker in der ersten Reihe des Burgunds mitspielen. Auch wenn er sicher ein par Jahre braucht um sich zu setzen. 97 – 100/100





*Preis bei Drucklegung noch offen

Deutschland · Baden



Silvia und Joachim Heger

Dr. Heger

Weingut Dr. Heger heißt Weinanbau in dritter Generation. 1935 wurde das Weingut vom Landarzt Dr. Max Heger gegründet. Sein Sohn Wolfgang Heger führte es in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts in die Spitze der besten Deutschen Weingüter. Heute leitet dessen Sohn Joachim (in Geisenheim ausgebildet) gemeinsam mit Frau Silvia das Weingut. Joachim ist auch Vorsitzender des VDP Baden und längst eine Koryphäe in Baden. Die Reben wachsen bei Heger auf den Lagen „Ihringer Winklerberg“ und „Achkarrer Schlossberg“, beide sind vom VDP als Große Lage klassifiziert. Das Terroir ist geprägt von Vulkanverwitterungsböden mit Löss- oder Lösslehm-Auflage. Die Region bietet ideale Bedingungen für Weinbau auf höchstem Niveau. Am Kaiserstuhl werden regelmäßig die höchsten Durchschnittstemperaturen Deutschlands gemessen, der Ihringer Winklerberg ist der Weinberg mit den meisten Sonnenstunden Deutschlands. Genau in der Mitte zwischen Vogesen und Schwarzwald herrschen dort nahezu mediterrane Bedingungen. Das Vulkangestein und die Stützmauern der Kleinterrassen speichern die Sonnenhitze und geben diese nachts wieder ab. Als Besonderheit gibt



Dr. Heger	€ / Fl.

Riesling Vorderer Winklerberg Großes Gewächs GG

34615H 2017 6er • 2020 – 2043 0,75 l (37,33 €/l) **28,00**

Riesling 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Das Terroir ist Tifridgestein, schwarz mit roten Einschlüssen, ein vulkanisches Gestein. Aus Deutschlands heißester Lage, dem Winklerberg. Die Reben dieses Weins sind 45 Jahre und älter, und sehr tief verwurzelt. Der Wein ist total durchgegoren auf fast 0 Gramm Restzucker, am Rebstock komplett im Laub gelassen, damit der Riesling reifeverzögert ist und die Säure erhalten bleibt. Der 2017er Riesling ist der wahrscheinlich schlankeste Pfälzer, sagt Joachim Heger, den man in diesen südlichen Gefilden probieren kann, und mit seinen 12,5 % Alkohol und seinem schlanken Auftritt im Mund ist das durchaus denkbar. Nein, wir sind hier nicht an der Mosel. Wir sind schon in der kraftvollen Region Badens, am Kaiserstuhl. Wir haben unglaublich viel Druck, Power und Länge, aber eine wahnsinnige Mineralität, die das Ganze begleitet. Sehr strukturiert, sehr straffer Riesling. Tendenziell ist das eine Riesling-Stilistik, wie man sie vielleicht an der Nahe findet. Und in Baden klappt es halt nicht jedes Jahr. 2017 mit dieser unglaublich schönen, spannenden Säure, mit dieser Frische, bringt genau das rein. Auch hier das neue Laubwand-Management – weniger Blätter, um eine längere Vegetationsperiode zu erreichen. Erst Mitte/Ende September gelesen. Das Phänomenale an diesem 2017er Riesling ist im Grunde seine unglaubliche Kraft. Die Balance wird von der wahnsinnigen Struktur – fast Tannin – und der großen mineralischen Länge gehalten, die aber auch wieder ohne Maischestandzeit gelaufen ist. Das ist eine noch schlankere Version als die großen Pfälzer und in seiner strukturierten, frischen, druckhaften Art für mich ein wirklich großer Wein. Das ist superber Stoff. 97 – 99/100

Chardonnay Winklerberg hinter Winklen Gras im Ofen Großes Gewächs GG

33864H 2016 6er • 2019 – 2034 0,75 l (43,33 €/l) **32,50**

Chardonnay 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: 2016, dieses unglaublich strukturierte Jahr, dieses Überjahr am Kaiserstuhl. Weil wir zusätzlich zur Reife und Frucht, eben diese unglaubliche Struktur bekommen. Cremig, dicht, unglaublich kraftvoll und gleichzeitig elegant. Drückend, schiebend, Mineralität, Salz ohne Ende. Satte Frucht, aber alles versammelt, alles geradeauslaufend. 2016 hat Joachim Heger sicherlich das beste Jahr seiner bisherigen Geschichte hingelegt. Die „Gras im Ofen“-Serie ist genau wie der Rappenecker, einfach phänomenal gut, weil es einfach so eine elegante und gleichzeitig extrem kraftvolle Ausrichtung gibt – mit einer so wunderschönen Struktur. Nicht wie 2015 sich ein bisschen in der Wollüstigkeit verlierend, sondern unendlicher Geradeauslauf für ein langes Leben. 97 – 100/100

Grauburgunder Winklerberg hinter Winklen Gras im Ofen Großes Gewächs GG

34614H 2016 6er • 2018 – 2032 0,75 l (43,33 €/l) **32,50**

Grauburgunder 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Der 2016er Grauburgunder Gras im Ofen ist für einen Grauburgunder erstaunlich schlank. Er ähnelt meinem Lieblingsgrauburgunder, dem Jaspis von Ziereisen, in diesem Jahr total. Er hat so unglaubliche Länge, ist schlanker als der Weißburgunder und hat so viel Druck, aber gar nichts Bäuerliches. Struktur, Struktur, Struktur. Ganz lang. Ja, ich habe lange nicht mehr einen Grauburgunder in dieser Klasse getrunken. Eigentlich wollte ich ihn nicht kaufen, aber dieser 2016er ist einfach ein Muss! 97 – 98+/100

Weißburgunder Winklerberg hinter Winklen Gras im Ofen Großes Gewächs GG

33865H 2016 6er • 2019 – 2037 0,75 l (43,33 €/l) **32,50**

Weißburgunder 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19

Lobenberg: Gras im Ofen ist eine spezielle Lage im Ihringer Winklerberg. Eine Süd-, Südwestexposition, sie liegt allerdings um den Berg herum und hat von daher deutlich mehr Schatten. Und oben drüber steht der Wald. Das heißt, die kühle Luft sackt herunter und macht die Lage zur kühlsten am Ihringer Winklerberg. Die Lage besteht aus Vulkanböden mit Kalkeinschlüssen. Die Reben wurden alle 1984 gepflanzt. 2016 ist in dieser Region, dem Kaiserstuhl, aufgrund der Kühle einfach deutlich stylischer, schlanker, und trotzdem hat er diese Massivität. Er hat schon in der Nase diesen Druck, aber nicht diese fette Üppigkeit aus 2015, sondern ist für einen Weißburgunder extrem strukturiert. Der Mund ist unglaublich fest. Wenn der 2015er noch etwas ausufernd war, sind wir im 2016er total geradeaus. Ganz viel weiße Frucht, sogar etwas phenolisch. Der Wein hat keine Maischestandzeit und läuft dennoch im Mund tanninreich total geradeaus. Er hat die Kraft des 2015ers, aber gleichzeitig längere Mineralität und Eleganz, wie sie fast nur 2016 vorkommt. Für mich der größere Wein. Ein traumhaft schöner Weißburgunder. 97 – 100/100

Dr. Heger

€/Fl.

Spätburgunder Vitus

30864H 2015 6er • 2018–2023 0,75l (19,47 €/l) **14,60**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Vitus war bisher Handelswein, sprich Trauben vom Vertragswinzer vom Weingut Dr. Heger. Erstmalig seit 2015 wird der Wein aus eigenen, nur 100% selbst bearbeiteten Flächen hergestellt. Wird allerdings aus Vertriebsgründen weiterhin Heger Vitus Spätburgunder heißen anstatt Dr. Heger (Dr. Heger heißen die Weine aus den eigenen Weinbergen). Entscheidend ist aber die Qualität und die hat sich eben durch die Konzentration auf die eigenen Rebberge komplett verändert. Extrem sauberes Lesegut. Überwiegend Geisenheim- und Dijon-Klone. Schon die Nase zeigt tolle Spannung. 2015 Richtung 30% unentrappt, also als Ganztraube vergoren. Es gibt auch eine Vormazarationszeit. 4 Tage in der Kühle liegt die komplett entrappte Ware, die 30% Ganztraube werden dann zugegeben um in die Gärung zu starten. Komplett offen im Stahl spontan vergoren. Ein großer Teil wird in gebrauchten Gantenbein Fässern ausgebaut. Nicht viel Erstholz. Der Wein wirkt allerdings in dieser Intensität fast ein bisschen geschminkt, oder wie Joachim Heger sagt: Konfektioniert. Obwohl er das überhaupt nicht ist. Er ist ganz natürlich so entstanden. Restzucker unter 2 Gramm, also komplett durchgegoren. In der Nase Sauerkirsche, Schlehe, rote süße Kirsche. Unglaublich explosiv. Zusätzlich kommen eine salzige Mineralität und rote Johannisbeere dazu. Der Mund wiederholt diese Explosivität der Nase. Unglaublich viel Frucht, aber alles auf Kirsche und Schlehe laufend. Lang aber sehr fein. Intensive Tannine aber total seidig, trotzdem viel Biss, Mineralität und Salz. Sehr viel Druck im Nachhall. Etwas Meo Camuzet Stil, echt aufregend. Dieser Anstieg der Qualität ist fast nicht zu glauben, aber natürlich ist im Handelshaus der Übergang von gekauften Trauben auf eigene Weinberge, eben zu 100% kontrolliert, der Schlüssel zum Erfolg. Das ist wirklich schicker, intensiver Pinot Noir. Ich befürchte, ich muss mein Portfolio ausweiten wenn das auch ein schicker Preis ist. 93–94/100



Spätburgunder Ihringer Winklerberg Rappenecker Großes Gewächs GG

27760H 2014 6er • 2020–2045 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Gerstl 20 VVWine 18,5

30863H 2015 6er • 2021–2046 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Gerstl 20

33866H 2016 6er • 2022–2047 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 20

Lobenberg: Von diesem Wein gibt es nur 2 Barriques. Eine Exklusivität. Der Rappenecker ist eine kühlere Lage mit hohem Kalkanteil im vulkanischen Winklerberg. Winklerberg ist Deutschlands heißeste Lage. Der Rappenecker liegt etwa 30–50 Meter höher als der Vordere Winklerberg. Er liegt auch mehr um den Steilhang herum. Extrem steil, neben einem Waldstück gelegen. Exposition eher Südwest als Süd. Nach dem „Gras im Ofen" die zweitkühlste Lage bei Heger. Es handelt sich um einen deutschen Klon. Die Reben wurden in den 60er-Jahren gepflanzt. Dichtpflanzung von ca. 7.000 Stöcken pro Hektar. 2016 zeigt die deutlich ausgeprägte Schwarzkirsch-Nase. Feiner, eleganter, stylischer als der überquellende 2015er, den ich allerdings genauso gerne mag. Es sind nur andere Charakteristiken. 2015 war hier warm, reich, fruchtintensiv, fast fett, aber in seiner immensen Kirschigkeit genial. 2016 hat mehr Holunder, mehr schwarze Kirsche, mehr Länge. 2016 war DAS Jahr am Kaiserstuhl, einfach weil es kühler war und es damit zusätzlich eine längere Vegetationszeit gab. 25–30% unentrappte Ganztrauben. Der Wein bleibt ungefähr eine gute Woche in der Kaltmazeration in Kühlkontainern, die Heger extra aus Bremerhaven gekauft hat (Keine Angst, sie riechen nicht nach Fisch). Danach geht es erst in die Presse. In der Vormazeration gehen die komplett entrappten Beeren separat von den Ganztrauben zur Presse. 2016 hat Heger zum ersten Mal mit einer neuen Laubwand-Technik gearbeitet – weniger Blätter, um eine längere Vegetationsperiode hinzubekommen. In dieser sehr heißen Region um den Winkelberg bedeutet dies am Ende, dass die Lese erst Anfang September erfolgen kann. Sonst musste immer schon im August gelesen werden. Die spätere Ernte ergibt eine höhere Komplexität. Der Wein ist auf der einen Seite unglaublich stylisch, und auf der anderen Seite unglaublich natürlich, durch die Ganztraubenanteile, durch die Rappen. Schwarze Kirsche und Holunder auch im Mund. Große Länge, sehr fein, salzig. Das ist schon ganz klar aus deutschen Klonen gewonnener Pinot Noir. Das ist nicht Burgund, sondern Deutschland, aber mit großer Länge und mit einer sehr eigenwilligen Stilistik. 97–100/100



Joachim Heger und Heiner Lobenberg

es im Schatten der Bergkuppe die einzige kühlere Region in diesem Ausnahmeberg: „Gras im Ofen" heißt dieser schräge Hang. Hier gibt es eine besonders kühle und burgundisch feine Stilistik im Reigen der kräftigen Weißweine des Weinbergs. Mineralik und Finesse pur, ultralimitierte Mengen, ich musste sie Joachim mühsam abtrotzen! In den Steilterrassen ist eine mechanische Bearbeitung weitgehend ausgeschlossen, hier ist fast alles Handarbeit. Joachim und Silva Heger liegt die Pflege der Weinberge sehr am Herzen. Und die Reben scheinen sich bei diesem humorig freundlichen Paar sehr wohl zu fühlen. Die Hegers wissen als moderne Winzer natürlich auch, wie man einen Wein im Keller ohne starke Eingriffe begleitet und versuchen dort die charakteristischen Eigenschaften des Weines in seinem jeweiligen Jahrgang abzubilden. Das gelingt ihnen offensichtlich hervorragend. Die Großen Gewächse sind von solch ausgeprägter Struktur, enorm dicht und extrem cremig. Die unter dem Namen Dr. Heger abgefüllten Weine sind Weltklasse! Wegen dieser Weine wurde Joachim Heger völlig zurecht vom Gault Millau zum Winzer des Jahres 2013 und sein Weingut vom Eichelmann zum Weingut des Jahres gekürt.





Deutschland · Baden







Enderle & Moll

Sven Enderle und Florian Moll haben sich vor 15 Jahren auf der Weinbauschule in Freiburg kennen gelernt, wo sie zusammen mit Stephan Attmann und anderen „Genies“ ihr Handwerk lernten. Sie sitzen in dem kleinen Ort Münchweier, das ist in der Nähe ihres offiziellen Sitzes Ettenheim, ca. 20 km von Freiburg entfernt. Ungefähr die Hälfte der Böden bestehen aus Muschelkalk, es gibt also große Ähnlichkeit zu den Böden Hubers. Der andere Teil ist Löss und Lehm. Der dritte und kleinere Teil ist Buntsandstein. Auf den besten Böden steht überwiegend Pinot Noir. Der Betrieb besteht aus 2,5 Hektar eigenen Böden sowie einem Hektar eines befreundeten Biowinzers, der quasi in Lohnarbeit für das Weingut arbeitet. Enderle und Moll arbeiten in biodynamischer Ausrichtung ohne zertifiziert zu sein. Pinot Noir ist der Hauptbestandteil. Zweithäufigster Teil ist Müller-Thurgau. Das Weingut füllt ab mit der Bezeichnung „Abfüller“, anstatt sich selbst als Erzeuger zu bezeichnen. Dadurch ist die Flexibilität gegeben mit Trauben von Freunden zu arbeiten. Es mag sein, dass es in der Zukunft noch einige Hektar eines ebenfalls benachbarten Biowinzers in Münchweier gibt. So kann der Betrieb langsam wachsen. Die Rotweine unterscheiden sich schon im Namen. Im einfachen Pinot Noir befindet sich dieser Hektar des befreundeten Biowinzers, quasi Zukauf. Der „Liaison“ ist von eigenen Böden, viel Buntsandstein mit einem großen Anteil Muschelkalk. Der dritte Pinot Noir heißt einfach „Muschelkalk“, er steht dann logischerweise nur auf selbigem. Die Bezeichnung Pinot Noir oder Grauburgunder wird aber als Zusatz schon gar nicht mehr gewählt, der zu 100 % auf Muschelkalk gestanden Wein heißt einfach nur noch Muschelkalk. Es gibt noch einen vierten Pinot Noir, genannt Ida, dieser Wein steht auf Buntsandstein. Er heißt einfach nur Ida ohne Rebsortenangabe. Eine ganz kleine Menge. Es gibt nur ein Barrique. Irgendwie ist bei Enderle und Moll alles auch so etwas wie ein großer Labor-Betrieb, eine Experimentierstube für Freaks.



Enderle & Moll				€ / Fl.
Müller-Thurgau Pur				
29966H	2016 6er • 2017 – 2023	0,75 l	(13,20 €/l)	**9,90**
Müller Thurgau 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
35369H	2017 6er • 2018 – 2024	0,75 l	(13,20 €/l)	**9,90**
Müller Thurgau 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				

Lobenberg: Der Wein hat biologischen Säureabbau erfahren, er wird komplett in Tonsteingut vergoren. Die Weißen werden komplett entrappt, dann bleiben aber 20 % unzerquetschte Beeren mit Samthäuten und Schalen in der Maische. Die Weine verbleiben nach der Gärung inkl. Beerenhäuten komplett auf der Vollhefe bis kurz vor Abfüllung, also ca. 10 Monate. Die Maische wird während des Entstehungsprozesses maximal ein bis zwei mal aufgerührt. Das Ganze hat dann natürlich einen kleinen Touch Orangewine, ein Touch schalig und ölig, aber trotzdem sehr frisch und fruchtig saftig. Immer die Charakteristik des Müller-Thurgau behaltend. Birnenschale, Apfelschale, aber nichts Bitteres. Charmant und saftig in der Nase. Der Mundeintritt schalig und ganz stark erinnernd an Naturweine. Die Assoziation an naturtrübe Apfel-, Birnen- und Traubensaft ist gewollt. Das ganze bleibt lecker, trinkig und süffig. Die Weine werden nur minimal geschwefelt, aber durch den geringen Schwefelanteil werden Sie auch eine gewisse Überlebensfähigkeit über einige Jahre haben. Spannender Wein. 89 – 90/100

Grauburgunder trocken (unfiltriert)				
35368H	2017 6er • 2018 – 2028	0,75 l	(15,87 €/l)	**11,90**
Grauburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				

Lobenberg: Fast 60 Jahre alte Reben. Buntsandstein und Muschelkalk. Mit ca. 20 % Ganztrauben im Steingutfass vergoren und ein dreiviertel Jahr auf der Vollhefe und auf den Schalen und Stängeln belassen. Dieser Grauburgunder zeigt eine fast Rosé-artige Ausprägung in der Farbe. Der Wein fasziniert durch seine wirklich hervorragende Säure. Er erinnert an einen Boskoop Apfel, komplett gemaischt und zerquetscht. Der Wein ist trüb, dazu mit der feinen Säure und der intensiven Apfeligkeit und leicht erdigen Würze. Das Ganze in einem schönen feinen Bitterhauch endend. Es ist ein Grauburgunder mit Anspruch und toller Länge. Vielleicht der beeindruckendste Weißwein im Sortiment. Toller Stoff. 93 – 94/100

Enderle & Moll

€ / Fl.

Pinot Noir Liaison

29754H 2016 6er • 2017–2029 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

35370H 2017 6er • 2018–2030 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Pinot Noir vom eigenen Grund und Boden, vom Buntsandstein und teilweise vom Muschelkalk. 60 Jahre alte Reben. Biologisch bewirtschaftet. Großteils Ganztrauben mit Rappen im offenen 800-Liter-Bottich vergoren. Nach drei Wochen dann abpressen und Ausbau im gebrauchten Burgunder-Barrique. Natürlich komplett spontan vergoren auf unter 1g Restzucker. Hier wird die Nase deutlich schwarzfruchtiger, überwiegend Schwarzkirsche. Die Gärtemperatur geht durchaus auch mal hoch auf 28 Grad. Die Ausprägung der schwarzen Früchte ist im Mund noch stärker. Dazu kommt auch durch die Rappen ein Hauch von grünen Oliven, Wachholder und Lorbeere. Sehr spicy und gleichzeitig fruchtig klar. Johannisbeere, Kirsche und andere rote Früchte, die ihn sehr lecker machen. Der Wein schwingt, er macht Freude und ist trotz seiner ausdrucksstarken Würzigkeit eher ein Charmeur mit Anspruch. Es macht richtig Freude und ist für einen deutschen Pinot Noir schon sehr beeindruckend. Im Nachhall folgt eine deutlich konzentrierte, fast süße, rote Kirsche. Im Grunde erinnert dieser Wein ein wenig an auf Rappen vergorene Burgunder in der Kleinstausgabe eines Dujac. Der Liaison zeigt im Finale dann auch noch mal gewaltig Bums mit krautwürzigen Einschlägen. Da können wir uns dann durchaus schon im gehobenen Einstiegspreis eines 1er Cru aus dem Burgund bewegen. 94+/100



Sven Enderle und Florian Moll

Pinot Noir Buntsandstein IDA

35372H 2017 6er • 2019–2032 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: 100 % Pinot Noir, komplett auf Buntsandstein stehend. 60 Jahre alte Reben. Weit über die Hälfte mit Rappen eingemaischt und vergoren, natürlich spontan. Ausbau im französischen Burgunder-Eichenholzfass. Der ganze Mund wird belegt durch die immense Krautwürzigkeit, und so muss dann die Kirsche, Zwetschge, Johannisbeere mitsamt ihrer Säure doch gut kämpfen um die Balance herzustellen. Es ist schon ein extremer Wein für Puristen und Biofreaks. 94–95/100



Pinot Noir Muschelkalk

35371H 2017 6er • 2019–2032 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96

Lobenberg: 100 % Pinot Noir, 60 Jahre alte Reben, komplett auf Muschelkalk gewachsen. Die Reberziehung ist überwiegend Cordon. Die Rebtriebe werden in puncto Wüchsigkeit seit fast 10 Jahren nicht mehr beschnitten. Es wird einfach das Überschießende um die Drähte gewickelt. Eine Vorgehensweise, die auch Enderles Lehrmeister Hanspeter Ziereisen oder die Domaine Leroy beherzigen, weil die Rebstöcke über die Jahre dann doch zu deutlich geringerem Wuchs neigen und die Ertragsbeschränkung sich automatisch einstellt, zumal die Erträge im Bereich Biowein ohne jeglichen Dünger bei allen Reben sowieso stark rückläufig sind. Der Pinot Noir Muschelkalk präsentiert sich deutlich feiner als der Buntsandstein, der irgendwie lauter und ausdrucksstärker in der etwas burschikosen Krautwürzigkeit daherkommt. Im Muschelkalk gibt es viel verspielte Elemente. Auch hier etwas krautwürzige Bitterkeit, auch die Frische, die große Länge, aber das Ganze tänzelt feiner, zarter. Wir sind hier sicherlich eher einem Chambolle-Musigny auf der Spur, als dem etwas Gevrey-Chambertin-hafterem Buntsandstein. Der Wein macht richtig Freude und wird eine tolle Entwicklung nehmen. 94–96/100







Deutschland · Baden





Franz Keller

Franz Keller. Ein Name, eine Legende. Nach dem Krieg entdeckte Franz Keller seine Leidenschaft für Wein. Unter anderem fing er mit seinem Weinhandel an, Weine aus Bordeaux zu importieren. Das Familienunternehmen führt inzwischen mehrere Restaurants, ein Hotel und eben auch das Weingut. Sein legendäres Restaurant Franz Keller Schwarzer Adler ist unter der Leitung seiner Frau Irma seit 1969 ununterbrochen mit mindestens einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Söhne traten schon vor seinem Tod 2007 in seine Fußstapfen. Franz Keller jun. wurde Koch und verlieh mit seiner Tätigkeit vielen Restaurants einen Stern. Sein jüngerer Bruder Fritz führt seit 1990 das Weingut. Zusammen mit seinem Sohn Friedrich wird hier auf naturnahen und umweltschonenden Anbau gesetzt. Das fängt bei organischer Düngung an, geht bei ausschließlich mechanischer Bodenbearbeitung weiter und hört bei natürlicher Begrünung der Reben nicht auf. Außerdem wird extrem auf die Qualität geachtet. Deutliche Ertragsreduzierung durch Ausdünnen, Grünlese und auch durch Traubenteilung. Bei Keller wird relativ früh gelesen, den er



hasst nichts mehr „als plumpe, langweilige, überreife Geschichten“. Die Weine spiegeln das ganze Potential des Kaiserstuhls und seines einzigartigen Mikroklimas wieder und ebenso die fantastische Kombination aus Vulkan und Kalkböden, welche so nur am Kaiserstuhl vorkommt. Ein absolutes Highlight ist das Weingutsgebäude. Absolut State of the art. Das Gebäude mit seinen begrünten Dächern ist praktisch direkt in die Terrassenlandschaft des Kaiserstuhls eingelassen. Und dadurch ganz natürlich über mehrere Ebenen gebaut, dass immer die Gravitation für eine schonende Weinbereitung sorgt. Der Ausbau der kleineren, frischen Weine findet im Stahltank statt, die Großen Gewächse und alle Pinots werden im Holzfass ausgebaut. Franz Keller steht für durchgegorene Weine, die sich jeder Modeerscheinung entziehen wollen. Es geht bei Keller immer um Eleganz, Rasse und Mineralität. Wer Frucht wolle, so Keller, solle zum Barkeeper gehen. Ziel ist es am Ende immer, perfekte Essensbegleiter zu kreieren, was sich natürlich aus der gastronomischen Familiengeschichte von selbst versteht.





Franz Keller

€ / Fl.

Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder Großes Gewächs GG

34617H 2016 6er • 2023 – 2042 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Spätburgunder 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-98

Lobenberg: Die Reben stehen komplett auf Vulkanböden und sind Ende der 70er gepflanzt worden. Dementsprechend extrem tiefes Wurzelwerk. Ich habe 2016 und 2015 nebeneinander probiert, und 2016 hat nochmal diesen kleinen Turbo an Eleganz und mineralischer Länge drin. 2015 ist ein riesiger Wein, aber gefälliger, etwas runder. 2016 ist dermaßen komplex und tiefgründig. Ich bin völlig geflasht von diesem Wein. Das ist ein grandioser Pinot Noir mit deutschen Elementen. Wir haben Kirschen, Preiselbeeren und auch ein bisschen Krautwürzigkeit. Und diese Vulkanböden erinnern mich fast ein wenig an Schiefer. Das Ganze sehr lang, sehr fein. Nur 12 % Alkohol. Ein Traum Pinot Noir. 95 – 98/100



Franz Keller

€/Fl.

Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Großes Gewächs GG

34616H 2016 6er • 2021–2040 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Spätburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Das sind 25 Jahre alte, burgundische Pinot-Noir-Klone, die auf schwarzem Vulkangestein namens Tephret stehen. Aufgrund des Terroirs, aber auch aufgrund der Burgunder-Klone und der mitvergorenen Rappen, haben wir mit diesem Wein den massivsten Kracher im Glas. Unglaublich viel Druck und Mineralität zeigend. Tiefe, würzige, schwarze Kirsche, aber auch Holunder. Fast brutal schon in der Nase. Im Mund eine Geschmacksexplosion. Über alle Kirschschattierungen hinweg hin zu massiver Sauerkirsche, aber auch Schlehe. Wieder viel Holunder, und dann kommt sogar ein bisschen Blaubeere, ein wenig Cassis. Das ist ein echter Knaller. Zurückverkostet neben dem 2015er zeigt, dass dieser Wein sicherlich seine zehn Jahre Zeit braucht, aber 2015 und 2016 waren bei Franz Keller schon klar seine besten Pinot-Noir-Jahre, und er wird aufgrund des Weinmacher-Wechsels zu seinem Sohn Friedrich immer burgundischer. Hier sind wir auf einem richtig großen Weg. 98–99/100

Achkarrer Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs GG

34618H 2016 6er • 2024–2045 0,75l (80,00 €/l) **60,00**

Spätburgunder 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Sehr alte Burgunder-Klone aus dem Burgund und auch eine burgundische Selection Massale aus Pommard. Auch dieser Wein wächst komplett auf Vulkangestein. Das Gestein heißt tephretische Larven und enthält deutlich mehr Eisen. Ich weiß nicht, ob es an der Selection Massale liegt, aber der Schlossberg ist trotz der Eisenunterlage von allen drei Großen Gewächsen das ausgewogenste. Wie ein Kompromiss aus den beiden anderen. Er ist unglaublich fein und trotzdem hat er ähnlich viel Kraft und Dampf, wie der zuvor probierte Eichberg. Aber mehr die Faust im Samthandschuh. Der Mund ist fast pikant in seiner Schärfe und gleichzeitig seiner wunderschönen Fruchtsüße. Auch hier nur 12% Alkohol. Hinten raus kommt wunderschöne, schlehenhafte Säure. Das Ganze ist unendlich fein und trotzdem hat er Druck. Wenn ich diesen Wein einsortieren müsste, würde ich ihn am ehesten in einer Blindverkostung für einen Wein von Julian Huber halten. Vielleicht liegt es auch daran, dass in diesem Schlossberg 60% Rappen mitvergoren werden. Das hat schon echte Größe. Ich finde 2016 ist nach den großartigen 2015ern der finale Durchbruch des Sohnes Friedrich Keller, der inzwischen verantwortlich zeichnet. Das ist schon ziemlich großes Kino hier. 98–100/100



Fritz und Friedrich Keller





Deutschland · Baden









Hanspeter Ziereisen

Den in Mischwirtschaft betriebenen Hof seiner Eltern wollte der gelernte Zimmermann Hanspeter Ziereisen zunächst nicht weiter führen, zu mühsam war der Broterwerb als Landwirt im spargeldominierten Markgräflerland. Wein wurde auch schon immer gemacht, aber mehr für den Hausbedarf. Doch Hanspeter war schon als Kind an guten Weinen interessiert und in der Jugend machte er sich auf, um die interessantesten Weine der Welt zu probieren. Er blieb im Burgund hängen. Der Chardonnay war ihm zwar noch fremd, dafür fand er im Pinot Noir die Verbindung zur Heimat und auch seine Herzensaufgabe. Mit seinen Rotweinen, die alte Gemarkungsnamen tragen, hat Hanspeter Ziereisen in den letzten Jahren für reichlich Furore gesorgt. Hanspeters Weißweine stehen den Roten aber kaum nach, natürlich auch hier vornehmlich Burgundersorten. Alle Weine sind höchst mineralisch und sehr individuell, sie besitzen aber immer ein überragendes Gleichgewicht. Ein Geheimnis seines Erfolges sind die hoch auf den Kalksteinausläufern des Schwarzwaldes gelegenen Lagen, im Fundament fast ausschließlich aus Jurakalk bestehen. Berg- und Hanglagen einige hundert Meter über NN, zum Teil sogar Steillagen, alles mit südlicher Ausrichtung. Diese Unterlage teilt er sich als einer der wenigen deutschen Winzer mit der Côte d'Or, dem Filetstück des Burgunds, ähnlich der Mittelhaard der Pfalz. Hanspeter Ziereisen ist einer der unterschätztesten und zugleich besten Winzer Deutschlands. Bei seinem Schaffensdrang und Weingefühl müsste Hanspeter Ziereisen im Grunde jedes Jahr der Winzer des Jahres sein!



Hanspeter Ziereisen				€ / Fl.
Gutedel Heugumber				
33474H	2016 6er • 2017–2020	0,75l	(8,67 €/l)	**6,50**
Gutedel 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Reiner Gutedel. Der Zech- und Spargelwein des Markgräflerlands. Herrlich frisch und glasklar. Feine Definition, wie an der Schnur gezogener Geradeauslauf, seidig und crisp im Nachhall. Toller Begleiter zu Salat und schonend gegartem Gemüse, aber vor allem ideal im Sommer auf der Terrasse, eine echte Alternative zum Riesling. 89–90/100				
Grauer Burgunder				
33475H	2016 6er • 2017–2022	0,75l	(13,07 €/l)	**9,80**
Grauburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Ein toller ausgewogener Grauburgunder aus dem südlichen Baden. Er bietet mehr Druck und Frucht als der Heugumber, ist runder und etwas dichter, tolle Harmonie, dabei aber auch fein mineralisch. Ein Allroundtalent, das jedem gefallen dürfte, ohne gefällig zu sein. 90/100				



Hanspeter Ziereisen

€ / Fl.



Hanspeter Ziereisen

Weißer Burgunder

33476H 2016 6er • 2018 – 2023 0,75l (13,07 €/l) **9,80**

Weißburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Spontan im Holz vergoren. 8 Monate Ausbau im großen Holz auf der Feinhefe. Feine cremige Nase, zartes Birnenaroma, ein Hauch Aprikose und weißer Pfirsich, ein Touch von roter Johannisbeere, mild und dicht strömend. Feine und sehr milde Säure am Gaumen, Williamsbirne und ein Hauch Walnuss, dahinter zarte Grapefruit und Zitrusspritzer, sehr lecker und köstlich, ein Charmeur mit guter Dichte. 90/100

Gutedel Steingrüble

33479H 2016 6er • 2019 – 2029 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Gutedel 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Gewachsen im Steilhang auf 100 % Kalkstein, die Reben für diesen Wein sind 30 bis 40 Jahre alt. Die Nase des Steingrüble schwankt zwischen Birne, Zitronengras und satter Kalksteinmineralität. Sehr feines Salz, tolle Bitterstoffe, etwas Thymian. Im Mund ist der Wein noch deutlich ausgeprägter: Thymian, grüne und gelbe Birne, viel Kalkstein, Granit, Salz, tolle Länge zeigend, großer, feiner, puristisch steiniger Nachhall. Dieser Ziereisen Wein erinnert an einen großen Verdicchio von Bucci oder auch ein wenig an einen Trebbiano von Valentini. Der Wein hallt mehr als eine Minute nach, niemand würde das für einen Gutedel halten. Ganz toller Wein, sehr fein, fast groß. 93 – 94/100



Weißer Burgunder Lügle

33477H 2015 6er • 2018 – 2029 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Weißburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Biologische Weinbergsarbeit, massivste Ertragsreduktion, Handlese. Dann Maischestandzeit, Abpressen in der Korbpresse, Vorklärung durch kühles Absetzen, Spontanvergärung im Holz, nach der Vergärung 22 Monate auf der Feinhefe in 600 Liter Holzfässern, Abfüllung ohne Filtrierung. State of the art, der große Wein entsteht im Weinberg! Birne mit sattem, weißem Pfirsich, weiße Schokolade, Sahne, ein Hauch Vanille und Jasmin, auch Thymian und Nüsse. Sehr dichter, voluminöser aber keineswegs fetter Mund, das geschmacklich eher neutrale Holz verleiht Opulenz, das Hefelager gibt die wunderbare Cremigkeit, ein guter Touch Grapefruit auf grüner- und Williamsbirne kommt dazu, das endet frisch und lecker und cremig im leicht salzig steinigen Finale. 92 – 93/100

Grauer Burgunder Musbrugger

31994H 2015 6er • 2018 – 2028 0,75l (24,80 €/l) **18,60**

Grauburgunder 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

33480H 2016 6er • 2019 – 2029 0,75l (24,80 €/l) **18,60**

Grauburgunder 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Die Reben für diesen Ziereisen Wein wurden in den 70er Jahren gepflanzt. Reiner Kalkstein mit Lehm-Löss-Eisen-Auflage. Sehr aromatische, duftige Nase. Birne, Apfel, feines Unterholz, provenzalische Gewürze. Sehr fein und hochintensiv dazu. Ein extremer Eleganzschub im Vergleich zum Gutswein Grauburgunder. Im Mund zeigt der Wein Limette, Zitronengras und süße Melone, fast etwas Quitte. Ziemlich viel Druck, Boskoop-Apfel, steinige Aromen, erdige Würze – ziemlich viel Druck und dennoch sehr feinbleibend, sehr aromatisch, verspielt, mit schöner Länge. Der Musbrugger ist ein Grauburgunder, den man wahrscheinlich eher in Frankreich verorten würde. Die Besonderheit des Weins: Er ist so fein, dass man die Flasche immer leert. Ganz entfernt von der rustikalen, typischen deutschen Grauburgunder-Art. Vielleicht ein großer Loire-Wein bei dieser hohen Eleganz, das macht viel Spaß. 93 – 94/100



Chardonnay Hard

31940H 2015 6er • 2018 – 2030 0,75l (34,67 €/l) **26,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

33482H 2016 6er • 2019 – 2031 0,75l (35,73 €/l) **26,80**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Man muss es Hanspeter Ziereisen wirklich lassen, so nah an das Burgund wie er, kommt wohl sonst fast niemand. Dieser Chardonnay bringt Ziereisens Affinität auf den Punkt. Knackige Mineralik und feine Aromen: Orangenzeste, Flieder und leichte Akazien-nuancen. 22 Monate auf der Hefe im Barrique und ohne Filtration abgefüllt, präsentiert er sich geballt und massig, bleibt aber ein eher mineralisch-bodenständiger Typ. Mit Sicherheit einer der besten Chardonnays Deutschlands. 94+/100



Deutschland · Baden



Hanspeter Ziereisen

Hanspeter Ziereisen

€/Fl.

Jaspis Grauer Burgunder Alte Reben

33485H 2015 6er OHK • 2018–2038 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Grauburgunder 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Die Reben dieses Ziereisen Weins wurden 1958 bis 1960 gepflanzt, sie sind also bis zu 60 Jahre alt. Das Terroir des Weins ist Kalkstein mit Löss-Eisen-Auflage wie im Pinot Noir Rhini. Pressung ganz traditionell in der Korbpresse. Schon die Nase des Jaspis ist überwältigend: Wie ein Batard-Montrachet mit unglaublich viel Wucht, Renekloden, weißer Pfirsich, Aprikose, auch etwas Hagebutte dazu, Thymian, etwas Rosmarin, auch Estragon und Koriander. Danach zeigt der Wein feine süße Williamsbirne und weiße Schokolade, unendlich ätherisch, verspielt und doch voller Druck. Kaum Holz. Das dient mehr der Struktur. Der Ausbau fand auch im 450-Liter-Behälter statt. Salz, Kalkstein und würzig-erdiger Druck von der starken Eisenauflage. Im Mund hat dieser Wein so ungeahnt und ungeheuer viel Druck. Die Verortung des Weins in Puligny-Montrachet mit der Nase nach Batard-Montrachet wiederholt sich, dazu wunderschöne, frische, knackige Aprikose, Orangenzesten, Mandarine, frisches Zitronengras und auch rote Grapefruit. Ein Wein mit viel Druck, ein Jaspis mit großer Länge und Dichte und gleichzeitig hohem Charmefaktor. Die präsenten Bitterstoffe, Tannine und Phenole des Weins kommen sehr gebändigt; deutlich, aber immer charmant bleibend. Ein weiterer großer Wein Ziereisens mit zwei Minuten Nachhall, mit feiner, salziger, bitterer Note. Stein, reifer Apfel und ein ganzer Strauß voller Blumen und Gewürze. Sicherlich einer der großen Weißweine Deutschlands und der weltbeste trockene Grauburgunder. Diese kompromisslos burgundische Verwandtschaft liegt wohl auch darin begründet, dass der Wein auf 0,7 g/l Restzucker vergoren wurde, also knochentrocken ist. Trotzdem ist er nie fett, hat nur 12,5% vol Alkohol. Niemand glaubt eine solche Klasse eines Grauburgunder, man muss diesen Wein probiert haben. 97–98/100



Gutedel Jaspis Alte Reben 10 Hoch 4

27905H 2013 6er OHK • 2017–2047 0,75l (166,67 €/l) **125,00**

Gutedel 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

33868H 2015 6er OHK • 2019–2049 0,75l (166,67 €/l) **125,00**

Gutedel 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Dieser Wein Hanspeter Ziereisens ist eine Selektion der ältesten Reben im Bereich Gutedel. Eine mehrheitliche Weinbergs- und zum kleineren Teil eine Fassselektion des Steingrüble, ausgebaut im 600 Liter großen Tonneau. Der Name des Weins entstand deshalb, weil die Pflanzdichte pro Hektar bei 11.000 Stöcken liegt. Eben zehn hoch vier. Hanspeter Ziereisen geht während der Blüte mit einem Spezialgebläse durch alle Reben, um eine Verrieselung zwangsweise herbeizuführen. Das gibt lockere Trauben, geringe Erträge und ist eine Vorbeugung gegen Fäulnis. Die Erträge liegen deshalb immer irgendwo zwischen 15 und 20 Hektolitern pro Hektar. Die Nase des Weins entspricht der eines großen Burgunders, Leflaive mit Coche, nichts anderes! Ein ganz großer Montrachet, immense Dichte und Mineralität in einem Gutedel. Im Mund zeigt der Ziereisen eher die feine Puristik eines Corton-Charlemagne. Ein Wein mit immensem, cremigen Charme, ein Wein mit zwei bis dreiminütiger Länge und dem unglaublichsten Nachhall, mit irre steinigem, mineralisch-salzigen Druck, dann final wieder in mineralischem Montrachet landend. Niemand würde diesen Wein woanders verorten als im Burgund, als in der absoluten Oberliga der Grands Crus. Es gibt einige wenige Top-Weißweine, die sich in Deutschland damit messen können, aber hier ist auf jedem Fall ganz oben. 98–100/100



Blauer Spätburgunder

33478H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (13,07 €/l) **9,80**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

Lobenberg: Ganz transparentes Kirschrot. Angeflämmtes Holz, Himbeere, schwarzer Pfeffer und Zartbitterschokolade. Es ist schon unheimlich, wie viele Aromen Hanspeter Ziereisen in diesen Basis-Spätburgunder zaubern kann. Am Gaumen ist er zunächst nur wunderbar frisch und unheimlich elegant, sehr feine Kirsche unterlegt mit weißem Pfeffer. Dann im Abgang wieder feiner Gripp und wunderschöner Nachhall. 90+/100



Blauer Spätburgunder Tschuppen

27019H 2013 6er • 2016–2023 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

Lobenberg: In seiner Stilistik erinnert er deutlich an einen Chambolle Musigny Village. Leuchtendes Rot mit transparenten Reflexen. Am Gaumen sehr fein gewoben mit feinen Kirsch- und Anisaromen. Seine Eleganz hallt lange nach. In dieser Preisklasse nicht nur in Deutschland, sondern auch international absolute Spitze. 91–92+/100

Hanspeter Ziereisen

€/Fl.

Blauer Spätburgunder Schulen

33495H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Schulen ist eine Parzelle, die auf Jurakalk steht. Die Trauben wurden entrappt und nach 6 wöchiger Maischestandzeit abgepresst. Ausbau über 22 Monate in 20 % neuem Holz. Das Bouquet ist dunkelwürzig. Man hat Schwarzkirsche und etwas Maulbeere. Am Gaumen sofort würzig und mit beträchtlicher Tiefe versehen. Kardamom, etwas würziges wie Zimt. Die Fruchtaromen sind ein wenig durch die Gewürze verdeckt. Aber schon beim zweiten Schluck und mit etwas mehr Sauerstoff rauschen vollreife Kirschen und Waldhimbeeren heran. Diese Fruchtaromen halten, unterlegt von Nuancen von Tanninspitzen und erdigen Noten, sehr lange an. Die Stoffigkeit drückt das Ganze noch einmal am Gaumen durch. Der Wein bleibt aber trotzdem verspielt und seidig. Unfiltrierte Füllung, daher kann ein dezentes Depot auftreten. Hanspeter will seine Weine in voller Aromenbandbreite auf die Flasche ziehen. 93–94/100



Edeltraud und Hanspeter Ziereisen

Syrah Gestad

33481H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Syrah 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Wahrscheinlich der einzige deutsche Syrah von internationaler Klasse. Ausbau über 22 Monate in 25 % neuem Holz von 225 Litern. Wunderbare Fülle, die an ein eher elegantes Jahr am Hermitage denken lässt. Der Wein riecht schön dreckig, also komplex, und hat eine anziehend schmutzige Note. Weißer Pfeffer, Johannisbeere aber auch frische Zwetschgen und Eukalyptus. Von seiner Statur und Textur her eine Sensation, auch wenn man nicht weiß, dass es sich um einen Rotwein aus Süddeutschland handelt. Es wirkt fast so, als ob hier dem Syrah eine neue Nuance in Richtung Eleganz entlockt worden wäre. Die Tannine sind strukturierend aber schon in der Jugend weich, die Frucht mit kühlem Kern. Die Nordrhône war hier klares Vorbild. 94+/100



Blauer Spätburgunder Rhini

29571H 2013 6er • 2017–2033 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Das Terroir des Blauburgunder Rhini unterscheidet sich deutlich von allen andern Untergründen bei Hanspeter Ziereisen – hier gibt es eben nicht nur reinen Kalkstein wie sonst, sondern Kalkstein mit Lehm-Löss-Auflage und dazu extrem durchzogen von Eisen. Die Klone sind zur Hälfte Burgunderklone und zur Hälfte badische Klone, gepflanzt von 1988 bis 2000. Der Wein zeigt eine extrem würzige, an Vosne Romanée in Burgund erinnernde Nase, viel Druck, schwarze und rote Kirsche mit Amarenakirsche und Rosmarin, dazu rohes und geflämmtes Fleisch. Der hohe Eisenanteil des Weins zieht sich bis in den Mund. Hoher Tanningehalt und feine Bitterstoffe. Sicherlich Ziereisens Pinot Noir mit der größten Power. Hagebutte im Mund, etwas Jod, der Wein präsentiert sich extrem vollmundig und fast wuchtig. Dieser Wein ist stilistisch schon ein Vosne Romanée Premier Cru, mit einem kleinen Touch Größe eines Grand Cru, nur etwas eindimensionaler. Ein überwältigender Dampfhammer. 94–95/100



Jaspis Pinot Noir

30858H 2014 6er OHK • 2019–2037 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Falstaff 95

33483H 2015 6er OHK • 2020–2038 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Rebalter bis zu 50 Jahre, gepflanzt 1965 bis Ende der 60er Jahre. 100 % Kalksteinunterlage, reiner Fels. Ausbau in 20 % neuem Holz von 225 Litern Fassungsvermögen über einen Zeitraum von 21 Monaten. In der Nase hat man Gevrey-Chambertin in Reinform, lediglich der Hagebutteneinschlag erinnert dezent an deutsche Klone vom Spätburgunder. Die Nase ist duftig, fein mit Kalkstein, Salz und etwas tannenharzigen Noten. Extrem vielschichtig am Gaumen. Erzeugt Druck und hat Spiel. In jeder Blindverkostung wäre der Jaspis Pinot Noir von Ziereisen ziemlich sicher als Gevrey-Chambertin Premier Cru zu identifizieren. Unendlicher Nachhall in diesem tollen Wein von Hans Peter Ziereisen. Grandiose Kirsche mit Salz und kreidigem Kalkstein spült hoch. Tannin mit Kirsche bleibt haften. Fast zweiminütiger Nachhall. Ein Wein mit Kraft und Feinheit zugleich. Großer Pinot, einer der großen Pinots Deutschlands, der sich nur den ganz großen Weinen von Friedrich Becker und Huber geschlagen geben muss und der noch konzentrierteren Konkurrenz aus dem eigenen Stall. 96–97/100

Deutschland · Baden



Hanspeter Ziereisen

Hanspeter Ziereisen

€ / Fl.

Jaspis Syrah

30853H 2014 6er OHK • 2017–2034 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Syrah 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

33484H 2015 6er OHK • 2018–2035 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Syrah 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Dieser Topwein muss als aus Versuchsbau stammend deklariert werden sowie als Landwein, weil Syrah so in Baden weingesetzlich nicht akzeptiert ist. Wie rückständig, wenn man den Wein erst mal im Glas hatte! Ausbau über 21 Monate in 50 % neuem und 50 % gebrauchtem Holz. Tiefes Rot mit violettem Rand. Sofort und verblüffend und in der Art ganz undeutsch schlägt die Nase zu: Ungeheuer viel Ribisel, kräutrige Noten und Räucherspeck. Man denkt sofort an Côte Rôtie, denn hier ist auch noch weißer Pfeffer dabei. Am Gaumen hat der Syrah einen kühlen Kern, wirkt mineralisch und rassig. Alles ist sehr fast. Pflaume, Brombeere, etwas Sauerkirsche und Bleistift sind die primären Aromen. Das Tannin geschliffen und massiv. Die Statur ist beeindruckend, ohne übertrieben mächtig zu sein. Unverschämt lang, rauchig und elegant evoziert seine feingliedrige Statur Kirsche und Johannisbeere am weiten Aromenhorizont. Seine Finesse und Röstaromtik lokalisiert ihn deutlich an der Côte Rôtie, sicher nicht am fetteren Hermitage und auch nicht ins deutsche Baden. Diesen Fabel-Syrah aus dem Markgräflerland muss man probiert haben, um zu wissen, wo und vor allem wie die absolute Spitze der qualitativen Rotweinpyramide in Deutschland ist. 96+/100



Jaspis Blauer Spätburgunder Alte Reben

29572H 2013 6er OHK • 2019–2043 0,75l (93,33 €/l) **70,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Es gibt nur 3 Barriques von diesem Wein; es ist eine Weinbergsauslese und Fassselektion des normalen Jaspis Pinot Noir. 45-jährige Reben! Langer Ausbau im gebrauchten Barrique. Die ältesten Reben auf reinem Kalkstein, die drei besten Fässer selektiert aus dem Jaspis Pinot Noir. Dieser Wein zeigt die gleiche Tendenz aus Gevrey-Chambertin, nur sind wir hier ultrakonzentriert und zugleich feiner – das Ganze ähnelt schon eher einem Chambertin Grand Cru. Ziereisens Jaspis Spätburgunder Alte Reben zeigt hier in der Nase sehr balsamische Noten, Hagebutte, wuchtig-drückende tiefrote Kirsche. Im Mund hohe, konzentrierte rote Frucht, auch hier wieder Hagebutte, neben roter und schwarzer Kirsche, eine leichte Jodspur, eine dichte Malzigkeit und auch wieder die leicht balsamische Note. Üppig, füllig, tolle Süße zeigend. Ein Wein mit überragender Balance. Insgesamt nochmal deutlich generöser verglichen mit dem normalen Jaspis Pinot Noir. Im Grunde der Unterschied vom Premier Cru zum Grand Cru. Einer der allerbesten Pinot Noirs Deutschlands. Großes Kino. 97–98+/100







Holger Koch

Holger Koch

Holger Kochs Weingut befindet sich in Bickensohl im Kaiserstuhl. Seine Weinberge liegen vollständig im kühleren, höher gelegenen Bickensohl. Holger ist absoluter Spezialist für trockene Burgundersorten. Seine Weiß- und Grauburgunder und die Pinot Noirs verkörpern einen äußerst subtilen Stil, einen der filigransten Deutschlands für die Rebsorten. Klarheit, Eleganz, Finesse und Frische sind die stilprägenden Attribute des Hauses. Seine Lagen liegen sämtlich um Bickensohl. Dies liegt zwar an der wärmsten Gegend Deutschlands, jedoch in höchster Lage, was Hitzeperioden mildert und für kühle Nächte sorgt. Die Lagen liegen im Taleinschnitt, sie profitieren vom hier immer sehr kühlen Wind und den hohen Tag-/ Nachtunterschieden. Die gut gepflegten Weinberge liegen auf kleinsten Terrassen, gute Lagen und beste Klone garantieren die hohe Qualität im Weinberg, in dem natürlich ohne Einsatz von Spritzmittel und Kunstdünger gewirtschaftet wird. Begrünungseinsaaten und zurückhaltender Pflanzenschutz sind selbstverständlich. Mit dem Jahrgang 2015 sind die Weine nicht mehr öko-zertifiziert. Eine Entscheidung Holger Kochs, die dem hohen bürokratischen Aufwand geschuldet ist. Biodynamische Grundsätze kann er nur ohne zeitraubende und kostenintensive Kontrolle weiterbehalten, alles mit möglichst gesundem Menschenverstand, nach bestem Wissen und Gewissen. Die deutschen Spätburgunderrebanlagen riss er auf der Suche nach noch mehr Finesse und Frische Anfang der 2000er Jahre raus und ersetzte diese durch französische Pinot-Noir-Klone aus dem Burgund. Diese ergeben die gewünscht kleinbeerigen und aromatischen Trauben. Im Keller setzt Holger Koch auf betont schonende Arbeitsschritte. Ein jeder dient der Erhaltung der Qualität und soll die Reinheit der Frucht bewahren. Daher vergärt Koch spontan und legt seine Weine in Holzfässer von 300 und 500 Liter Größe. Immer mehr hat er an der Unverfälschtheit seiner Weine gearbeitet, so war die Verbannung von Barriques ein weiterer konsequenter Schritt mit dem Zweck von mehr Finesse und Klarheit. Bei den Weißweinen meidet er in wärmeren Jahrgängen immer die Bâtonnage, das Aufrühren der Hefe, damit die Weine nicht zu cremig und üppig geraten. Alle Weine sind nur ganz leicht filtriert, direkt aus dem Fass heraus über eine Tiefenfilterschicht gezogen, daher ist ein leichtes Depot in den Weinen Qualitätsmerkmal. Für alle Qualitätsfanatiker und Liebhaber präziser und eleganter Burgunderweine. Es vibriert am Gaumen!



Holger Koch

€ / Fl.

Weißburgunder Kaiserstuhl trocken

33163H 2017 6er • 2018 – 2025 0,75l (11,73 €/l) **8,80**

Weißburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Dieser Weissburgunder wächst zu 100 % auf Lössboden. Die Rebanlagen sind bis zu 30 Jahre alt. Es wird komplett entrappt, dann kommen die Beeren in die Presse, werden angequetscht und bleiben unter Druck die ganze Nacht auf den Schalen stehen. Am nächsten Morgen dann komplette Abpressung und Vergärung hälftig im Holz sowie Stahl. Ausschließlich Spontanvergärung. Der Restzucker liegt so um die 2 Gramm. Holger Koch möchte alles bis Mitte Dezember durchgegoren haben. Das heißt, im Zweifel wird aufgerührt, wird warm gehalten. In der Regel betrifft das 2 – 3 Fässer der gesamten Ernte. Bei diesen wird auch zum Teil ein wenig mit Hefe nachgeimpft. Ist aber recht selten der Fall. Holger Koch möchte zwingend unter diese 3 Gramm Restzucker kommen, weil die Burgundersorten bei zu viel Restzucker deutlich zu fett rüberkommen, anders als bei Riesling mit der hohen Säure. Die Maischestandzeit ist immer leicht erhöht, damit die Weine etwas

Deutschland · Baden



Holger Koch

Holger Koch

€ / Fl.

mehr Struktur bekommen. Bei allen Weißburgundern gibt Holger einen Teil Ganztrauben zu. Also inklusive der Rappen. Lässt sie eine Woche mitgären um etwas mehr Krautwürze zu bekommen. Alkohol i.d.R. nur 12,5%. Das Ergebnis sind Weißburgunder, die kühl in der Stilistik sind, zwar aromatisch auf weißer Frucht laufen, aber immer auch strukturiert. Auch im Mund relativ guter Gripp, frisch bleibend, köstlich, aber nie überreif und breit. Der Gutswein wird nur deshalb so aufwändig erzeugt, weil Holger Koch weiß, dass die kleinen Weine seine Visitenkarten sind. Deshalb soll seine Stilistik auch darin zum Ausdruck kommen. Und das bekommt er gut hin. Schicker Weißburgunder. Wahrscheinlich liegt es an dem höheren Anteil von 7–8% Maischegärung und an der Zugabe von Ganztrauben. Extrem gut zu trinkender, anspruchsvoller und doch köstlicher, frischer Weißburgunder. 92/100

Grauburgunder Kaiserstuhl trocken

33165H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (12,40 €/l) **9,30**

Grauburgunder 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Reben dieses Gutswein sind kleinbeerig mit außergewöhnlich intensivem Aroma. Frischer Duft nach Birne, Lychee, Honigmelone und Zitrone, mit rauchigen Noten. Knochentrocken und lupenrein zeigt er dennoch Kraft, Lebendigkeit und sanfte Fülle. Ein schlanker Grauburgunder mit filigranem Schmelz und lebendiger Säure. 91–92/100

Weißburgunder Herrenstück

33166H 2017 6er • 2019–2028 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Weißburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+



Lobenberg: Der Hang vom Herrenstück ist die Ortslage, direkt vor dem Weingut von Holger Koch. Drei reservierte Paarzellen sind für den Herrenstück. Sehr steiler Hang in einem engen Tal. Alles ist sehr gut belüftet. Gleichzeitig haben wir einen Südhang, das heißt es besteht das Spiel zwischen der Kühle sowie der Sonneneinstrahlung durch die Exposition. Kühle Nächte, heiße Tage. Eine dünne Lössauflage von unter 5 Metern komplett auf Vulkangestein. Die alten Reben erreichen diesen Vulkangestein, was sich in der Mineralik ausdrückt. Die Weine werden zu 90% entrappt, ein Teil wird als Ganztraube mitvergoren. Dann wird das Ganze über Nacht angequetscht, bleibt in der Presse stehen, so dass wir eine Standzeit auf den Schalen von einer guten Nacht haben. Dann geht es zur Vergärung komplett ins Holz. Der Wein hat die komplette Malolaktische Gärung durchlaufen. Die Charakteristik ist reif, fruchtig, mild, süffig. Völlig Botrytisfrei gelesen. Das Herrenstück ist deutlich feiner als der Gutswein, obwohl auch der schon sehr schick ist. Aber wir haben noch mehr weiße Blüte, Flieder, Jasmin, Wiesenblumen, weißer Pfirsich und Birne. Ein Weißburgunder, wie man sich einen Weißburgunder vorstellt, und trotzdem gar nicht breit, eher sogar schlank. Aromatisch, aber immer schick und tänzelnd bleibend. Frischer Angang im Mund. Erstaunlich präsente Säure, die aber durch den wunderbaren Extraktzucker gebändigt wird. Trotzdem eher ein sehr frischer Weißburgunder mit viel Dampf. Es kommen erste Zitrusaromen dazu, auch viel Tee, ein bisschen Sanddorn neben Birne, Grapefruit und ziemlich deutlichem Zitronengras. Im Nachgang wieder deutlich Tee. Intensiv, lang gezogener Tee. Der Wein hallt für Minuten nach. Das ist für einen Weißburgunder wirklich nicht nur schick sondern auch durchaus ziemlich anspruchsvoll. Ein Wein mit Gripp und Klasse. 94+/100

Grauburgunder Herrenstück

33167H 2017 6er • 2019–2028 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Grauburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94



Lobenberg: Die Trauben für diesen Wein werden komplett entrappt. 90% der Trauben werden dann angequetscht und in der Presse dann langsam abgepresst. Dieser Vorgang geht über Nacht. Entsprechend ist auch dann die Standzeit auf der Schale. Spontan vergoren im Holzfass. Die restlichen 10% werden jedoch komplett mit allen Beeren und Schalen über 3 Monate im offenen Holzgärständer vergoren. Das heißt, das Ganze wird dann tief Rosefarben. Und hinterher kuvertiert Holger diesen Teil zurück. Er will Struktur, jedoch nicht die Phenolik aus den Rappen, weil sie für den Grauburgunder nicht passt. Das Ergebnis ist ein Grauburgunder, der viel weniger erdig und dumpf ist als wir das sonst von Grauburgundern kennen, dieses Exemplar zeigt richtige Frische. Natürlich hat er die typische Apfelnote, aber er hat auch Tee und Zitronengras. Der Mund ist wirklich knackig. Ein Grauburgunder mit einem Mundgefühl eines extrem mineralischen Chardonnays. Im Mund kracht es richtig. Das ist hier nicht die andere Version des Weißburgunders, sondern ein Wein mit ganz viel Dampf, Druck und einer tollen Struktur. Er ist nicht langweilig erdig, sondern voller Spannung, endet lang im Boskoop Apfel mit Tee und Zitronengras. Tolle Mineralik aus dem Vulkangestein. Ich bewerte ihn nicht ganz so hoch wie den Weißburgunder, weil ich dessen Eleganz so schätze, aber im Grunde ist dieser Grauburgunder auf dem gleichen Level. 93–94/100

Holger Koch

€ / Fl.





Chardonnay Herrenstück

34412H 2017 6er • 2019 – 2028 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Weinberg heißt Amerika. Aus der Historie heraus, weil der Weinberg so weit weg ist und man so lange laufen musste, um ihn zu erreichen. Man sagte: „Wir laufen nach Amerika." Und der Weinberg davor heißt Ozean. Also man muss durch den Ozean laufen, um nach Amerika zu kommen. Die Altvorderen hatten schon den Schalk im Nacken. Der Weinberg liegt in der Ihringer Gemarkung. Ein tendenziell immer sehr später Weinberg. Das liegt daran, dass die Sonne erst am sehr späten Vormittag den Weinberg erreicht. Das ist in warmen Jahren ein riesiger Vorteil. Kann aber in feuchten/kühlen Jahren auch ein Nachteil sein. Durch die große Kühle wird er als letztes gelesen. Diese Lage Amerika mit der größeren Frische sieht Holger Koch eigentlich als die Zukunft an, denn die ganz heißen Lagen wie Schlossberg werden von Jahr zu Jahr mehr Hitzeprobleme bekommen. Die Lese erfolgte nach dem 20. September. Die Reben sind 8 – 10 Jahren alt. Ursprünglich mal gepflanzt, um den Weißburgundern mehr Struktur zu geben. Irgendwann, mit zunehmendem Alter der Weißburgunder, wurde die ganze Sache aufgelöst, und so kommt 2017 erstmalig der Chardonnay Herrenstück in den Verkauf. Die Trauben haben eine Nacht Standzeit erfahren, danach abgepresst und spontan vergoren. Im 400 und 500 Liter gebrauchten Holzfass ausgebaut. Die Weine bleiben bis ins Folgejahr – in diesem Fall bis zum April – auf der Vollhefe, ohne Schwefel, und werden erst dann in den Fülltank abgezogen. Sehr geringer Schwefelzusatz bei Füllung. Der Wein ist komplett ohne Botrytis, extrem sauber. Ein weicher Chardonnay. Man merkt, dass die Reben jung sind. Sehr viel gelbe Frucht. Pfirsich, Aprikose. Das Holz trägt nur ganz leicht zur cremigen Stütze bei. Sehr aromatisch, aber das liegt auch am Jahrgang 2017 mit einer wunderbaren Frische. Der Wein nimmt einen mit seinem Charme komplett ein. Das ist Chardonnay in einer wunderbaren Form, weil es sich im Grunde so aromatisch fein und seidig trinkt wie ein Weißburgunder. Viele florale Elemente neben weißer Frucht in der Nase. Auch Birne. Sehr viele Blüten. Auch im Mund diese wunderschöne Williamsbirne mit einer wunderbaren Länge. Schöne, salzige Mineralität, aber insgesamt mehr ein großartiger, cremiger Charmeur ohne jemals zu einem fetten Chardonnay, einem vom Holz geküssten Chardonnay zu kommen. Wir sind genau auf diesem Mittelweg, der den Wein so perfekt macht. Ich bin froh, dass wir erstmalig 2017 Chardonnay aus dem Herrenstück anbieten können, und er hat vielleicht noch nicht ganz die Struktur wie der Weißburgunder Herrenstück, der einfach straffer ist. Dafür hat er einen berauschenden Charme. 93 – 94/100



Grauburgunder *** Großes Gewächs Selection trocken GG

32565H 2017 6er • 2020 – 2034 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Grauburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Der Wein steht auf einer Gewannlage namens Vogel. Auch dieser Wein mit Pressestandzeit über Nacht, dann parallel 10 % Maischevergoren als Ganztraube über 3 Monate. Danach zurückverschnitten. Auch der „normale" Wein hatte zur Hälfte schon Maischestandzeit über 2 Tage. Das heißt, wir haben in diesem Grauburgunder deutlich mehr Phenolik und Maischestandzeit als in allen anderen Weinen von Holger Koch. Der Wein hat entsprechend unglaublich Gripp, Druck und Tannin. Der Mund zieht sich zusammen, die Augen werden schmal. So viel Druck und Gerbstoff in einem Grauburgunder. Und man weiß, dass der Wein erst mal Jahre in den Keller gehört, bevor er Freude machen wird, weil er einfach zu massiv und mit zu großer Spannung rüberkommt, um so jung genussfähig zu sein. Der Entschluss, den Wein ganz zu entrappen kam während der Lese, als klar war wie viel Substanz dieser Grauburgunder hatte. Mit Rappen wäre das Ganze noch massiver geworden. Aber auch so ist das der massivste Weißwein bei Holger Koch. Ein wirklicher Powerwein. Wird nach 5 Jahren wirklich grandios werden. DER Verfolger von Ziereisens Jaspis. 96+/100





Deutschland · Baden



Holger Koch und Heiner Lobenberg

Holger Koch

€/Fl.

Weißburgunder *** Großes Gewächs Selection trocken GG

32564H 2017 6er • 2020–2034 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Weißburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Großes Gewächs genannt, obwohl Holger Koch nicht im VDP ist, denn das ist kein geschützter Begriff. Die genaue Lagenbezeichnung dieses Weins wäre Eichbuck. Weder Großes Gewächs noch Eichbuck stehen auf dem Etikett, auch um keine schlafenden Hunde in Behörden zu wecken. Viele Winzer hier in der Region haben gegen den VDP Klagen gewonnen, dass die Bezeichnung „Großes Gewächs“ eben keine Bezeichnung ist, die geschützt ist. Ein Freier Begriff, denn man auch aufs Etikett schreiben könnte. Die besagte Lage Eichbuck liegt auch neben dem Weingut, allerdings in höherer Lage (Bis zu 350 Höhenmeter). Viel Wind, kühl, Süd- Südostexposition. Allerdings hat Holger seine windigsten und kühlsten Lagen seinem Pinot Noir vorbehalten. Etwa 3 Meter Lössauflage auf aufgeschüttetem Vulkanschotter. Das Ganze sind Selection Massale Reben aus dem Elsass, 2002 gepflanzt. Der Wein ist zu 90% entrappt, über Nacht auf der Schale in der Presse gelassen, dann langsam abgepresst. Die anderen 10% wurden daneben komplett Maischevergoren, also mit allen Beeren und Schalen über 3 Monate. Das Ganze wieder rückverschnitten. In der „normalen“ Vergärung sind auch einige Ganztrauben mit Rappen verblieben, um dem Weißburgunder mehr Struktur zu geben. Dieses Große Gewächs kommt milder rüber als das Herrenstück. Auch hier Blumigkeit, weiße Frucht, weiße Blüten, Birne, verspielt. Noch mehr kühler Gripp im Mund. Er packt für einen Weißburgunder richtig zu. Trotzdem ist der Gerbstoff weich. Die Phenolik ist nicht so stark. Wir haben genau das richtige Maß zwischen Struktur und weicher, reifer Frucht. Zwischen der Extraktsüße und dieser schönen Säure, die sich aber auch durch ein bisschen Orangenabrieb, Sanddorn und Zitronengras auszeichnet. Schöne Länge. Das ist jetzt kein Quantensprung gegenüber dem Herrenstück, aber auf jeden Fall ein Plus in Feinheit, bei etwas mehr Struktur. Die Rückverkostung mit dem Herrenstück ergab, dass der Weißburgunder*** Selection aber dann doch extrem viel mehr Druck aufweist, was ich im ersten Verkosten nicht so registriert habe. 95–96+/100



Chardonnay *** Großes Gewächs Selection trocken GG

34413H 2017 6er • 2020–2034 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Chardonnay 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Dieser Chardonnay*** wird auch erstmalig 2017 auf den Markt gebracht. Eine etwas ältere Rebanlage von gut zehn Jahren. Liegt hier in Bickensohl. Die originale Lagenbezeichnung ist Mistgraben. Ist natürlich keine perfekte Lagenbezeichnung, aber Chardonnay*** ist es dann schon eher. Der Wein hat als Ganztraube eine Nacht Standzeit. Dann abgepresst und spontan vergoren sowie ausgebaut im 400- und 500-Liter-Holzfass. Auf der Vollhefe bis zur Abfüllung im Juni 2018. Erst dann Klärung und Schwefelung. Es sind warme Lössböden und Holger hält das für seine besten Chardonnay-Reben. Sie werden gut versorgt und sind trotzdem nicht so ertragsstark. Holger Koch hat in den letzten Jahren Jahr für Jahr einige Tonnen Vulkangesteinsmehl über den Berg bringen lassen und in die Böden eingebracht, denn der Grundboden bestehend aus Löss und Lehm, ist ja quasi über Jahrtausende verwitterter Kalkboden, der natürlich nicht mehr so viel Mineralität abgibt wie ein reiner Kalkfels. Der Kalkfels liegt hier allerdings vier Meter unter der Löss-/Lehmauflage. Das erreichen die Reben in der Regel nicht. Durch die Einbringung des Vulkanmehls werden die Böden hochwertiger und mineralischer. Die Nase dieses Chardonnay*** erinnert deutlich mehr an die Erwartungshaltung eines im Holz ausgebauten Chardonnay. Wir sind hier weniger auf der weißen Frucht wie im Herrenstück Chardonnay. Wir haben deutlich mehr gelbe Frucht. Pfirsich, Aprikose, und obwohl dieser Chardonnay in einer Drittbelegung im 500-Liter-Stockinger liegt, kommt eine feine, cremige Barriqueholznote rüber. Stützt diese wunderbare gelbe Frucht. Asam-Tee-Noten dazu. Auch Litschi und gelbe Blüten. Der Wein wird straffer werden, wenn er von der Hefe runter ist. Im Moment ist er trotzdem im Nachhall faszinierend. Er entwickelt deutliche Noten von Sanddorn. Auch leichte rote Anteile, vielleicht etwas Preiselbeere. Aber Sanddorn ist klar die Dominante des mehrminütlich andauernden Nachhalls mit einer tollen Salzspur. Die Cremigkeit geht nicht verloren, aber Salz und Sanddorn verleihen ihm durchaus eine unikathafte Stellung. Ein sehr spezieller Chardonnay. Das gefällt mir sehr gut. 94–95+/100



Pinot Noir Herrenstück

33168H 2017 6er • 2020–2030 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Das Herrenstück wächst auf einem relativ dicken Lössboden von bis zu 5 Metern über reinem Vulkanfelsen. Komplett aus französischen Klonen in einer Selection Massale und relativ viel von den bekannten Burgunderklonen 777. Vollständig entrappt und dann als ganze Beere ohne anquetschen vergoren. Es wird auf die interzelluläre Gärung gewartet, erst danach die klassische alkoholische Gärung im Holz. Total spontane Vergärung,

Holger Koch

€/Fl.



man muss als Winzer da nur aufpassen, dass keine flüchtige Säure entsteht und Essig daraus wird. Vergoren im Stahl mit einem Schwimmdeckel, um keine Oxidation zuzulassen. Die Nase des Herrenstücks ist schon im Ansatz französischer Klon. Intensiv mit einer rauchigen, kühlen Kirschnase und vielen Gesteinseindrücken. 2016 eben ohne Rappen, mehr zur reinen Frucht. Und so unglaublich fein. Woher kommt diese ganze Rauchwürze? Das ist schon sehr erstaunlich, sehr burgundisch. Sehr in der Chambolle-Musigny Ecke angesiedelt. Auch im Mund so ultraschick. Eine tolle Extraktsüße, die mit der schönen Säure und dem sehr präsenten Tannin spielt. Das Tannin ist butterweich und geschliffen. Es ist ein zärtlicher, tänzelnder Wein. Das ist ein Top Pinot Noir. Holger Koch geht den Weg, einen kleinen Anteil von 10% komplett als Ganztraube mit Rappen zu vergären, und später diese beiden Teile wieder zu verschneiden. Das heißt, der Großteil wird im Stahl ohne Rappen, und der andere Teil mit Rappen im offenen Holzgärständer vergoren. Ergänzend muss gesagt werden, dass die 10% Ganztraubenvergärung als Beeren hoch reif sind wenn sie eingebracht werden. Die Gesamt-Cuvée ist auf jeden Fall faszinierend. 94/100

Pinot Noir *** Großes Gewächs Selection

30862H 2016 6er • 2020–2037 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Das ist die kühlste und höchste Lage. Allerdings auch sehr von der Sonne verwöhnt. Der Unterschied zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten ist hier ganz besonders ausgeprägt. Es ist ein französischer Klon. Überwiegend aus Selection Massale. Die Weine werden in einem Teilbereich mit Rappen vergoren. Alles im offen Gärständer. Und ein Teil wird komplett entrappt. Alles im Holz spontan vergoren. Ausbau zur Hälfte in neuem Holz und zur Hälfte in gebrauchtem Holz. Die Stilistik ist eine Fortsetzung des Herrenstücks. Die Nase, natürlich durch das neue Holz bedingt, zusätzlich zur roten Kirsche mit einer leichten Holzschminke belegt. Sehr fein, aber typisch Burgund. Der Mund so fein, fast zum spucken zu schön. Sauerkirsche, Schlehe. Aber auch eine wunderschöne Tanninschärfe. Salz, sehr lang. Die Feinheit des Herrenstück wieder aufgreifend. Auch hier Chambolle-artig, aber mit viel mehr Druck, mit viel mehr Dampf und Länge untendrunter. Und durch die Rappen auch mit einer tollen Krautwürze in Ergänzung. Es wird auf keinen Fall ein Blockbuster, sondern der Herrenstück mit ein paar Flügeln über mehr Druck und eine weitaus höhere Spannung und Länge. Das ist wie bei den Weißweinen bei Holger Koch auch schon. Phänomenal, wie er seine eigene Stilistik durch die Weine zieht. Der eine baut auf den anderen auf. Das ist Kaiserstuhl Pinot Noir wie er meines Erachtens sein soll. In dieser Kühle, Feinheit, dieser burgundischen Art. Es gibt hier im Kaiserstuhl kaum jemand, der das so perfekt beherrscht. Das ist großes Kino in Feinheit. 96–97/100

Pinot Noir Reserve

33171H 2016 6er • 2021–2041 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Holger Kochs Reserve vom Pinot Noir stammt aus der besten Teilfläche der Kleinterrassenlage Halbuck. Hier wurden ganze Trauben mit Rappen im Holzgärbottich mitvergoren. Dunkles Ziegelrot, sehr zart in Farbe und Duft. Im Bouquet ein glasklarer Burgunder vom Typ eines zarten Chambolle-Musigny. Puristisch und charmant, feminin im Charakter. Immer die klare und kühle Frucht im Vordergrund haltend. Duftet nach Sauerkirschen, schwarzem Pfeffer, ist rauchig im Charakter. Am Gaumen kommt dann etwas kraftvollerer Vosne-Romanée dazu, mit feinem aber prägnantem Tannin. Hier ist der Wein ausgereift, würzig, hat auch feine Kräuternoten sowie Schlehe neben der Sauerkirsche. Sehr knackige Frucht, mineralisch-kühler Kern. Durch den Wein bohrt sich ein feines Säuregerüst, sodass der Wein am Gaumen vibriert. Hallt lange nach. Ein Wein, der nach Belüftung schreit, weil die Struktur ob des Rappenkontakts, die auch Garantie für Langlebigkeit ist, ihn in der Jugend verschließt. Feinster Stoff für Pinot-Noir-Puristen! 96–97/100













Alexander, Cornelia und Reinhold Schneider

Reinhold und Cornelia Schneider

Das Weingut Reinhold & Cornelia Schneider existiert erst seit 1981. Damals entschieden die Schneiders aus der örtlichen Genossenschaft auszutreten. Nun wollten die besonders Ehrgeizigen und Begabten alles nur der Qualität unterordnen, daher mussten sie lernen neue Wege zu gehen. Den Schneiders ist dies ausgesprochen gut gelungen, denn hier geht es seit der Stunde Null um die bestmögliche Qualität, und dies mit möglichst naturnahen Methoden. Nach einigen Jahren der Umstellung fanden sich die Schneiders an der absoluten Spitze ihrer Region. Dieser Qualitätssprung lief auf eine VDP-Mitgliedschaft hinaus, man war unter den Arrivierten der Szene angekommen. Doch ihnen war dies nicht genug bzw. schon zu viel. Während es Vielen im VDP um eine möglichst gute Vermarktung ihrer Produkte ging, hielten die Schneiders an ihrer Qualitätsmaxime fest. Das Ergebnis war nicht nur der Austritt aus dem VDP, sondern auch die flächenmäßige Verkleinerung des Weinguts auf nur 6 Hektar. Die Eltern unterstützen heute den Sohn Alexander, der das Weingut übernehmen wird. So aufgestellt sind die Schneiders nun in der Lage, alle Arbeiten persönlich durchzuführen oder zumindest anzuleiten. Das Ergebnis ist ungeheuer beeindruckend. Nichts wird dem Zufall überlassen, zudem wird den Weinen extrem viel Zeit gelassen. Einige Blauburgunder und Weißburgunder kommen erst vier Jahre nach der Lese auf den Markt. Alles in Respekt vor dem Charakter des Jahrgangs und der Suche nach möglichst großer Qualität. Sie spielen in einer eigenen Klasse, wenn es um weiße und graue Burgunder geht. Wobei die Grauburgunder bei der Familie Schneider, ganz traditionell badisch, mit Ruländer betitelt werden. Reif und saftig präsentieren sich die Weine, ohne aber in die fast schon typisch badische Überreife überzugehen. Sicherlich weisen die Weißen eine immense Portion Kraft auf, doch die Balance bleibt bei jedem Wein gewahrt. Dies mag auch an der speziellen Lage Endingens liegen, das im nördlichen Teil des Kaiserstuhls liegt. Diese Exposition wird in den kommenden Jahren der zunehmenden Klimaerwärmung sicherlich kein Nachteil sein. So ist sichergestellt, dass die Familie Schneider auch in Zukunft ihrem Streben nach der größtmöglichen Qualität nachgehen kann.



Reinhold und Cornelia Schneider				€ / Fl.
Auxerrois Kabinett trocken				
31676H 2016 6er • 2017–2027		0,75l	(12,00 €/l)	**9,00**
Auxerrois 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91				

Lobenberg: Es handelt sich hierbei um den gleichen Wein, wie der 2015er Auxerrois Spätlese trocken. Jedoch wurden die Trauben hier in 2016 etwas früher gelesen, was uns einen herrlichen trockenen Kabinett anstatt einer Spätlese bescherte. Diese in Vergessenheit geratene und vom Aussterben bedrohte burgundische Spielart besticht, wenn sie denn vom Großmeister des Weißburgunders gekeltert wird, durch große fruchtige Wucht und Dichte bei milder Säure. Deshalb muss sie in kühlen Lagen gepflanzt werden um ihre Frische zu bewahren. Biologische Arbeit, Ganztraubenmaische für 18 Stunden in der Presse, alles was die naturnahe Erkenntnis gerade hergibt. Physalis, Hagebutte, Ananas und Quitte, Mandarine und ein Hauch Gummibärchen in der Nase, Kraft im Mund in der burschikosen und satten Mitte, Mandarine, Fenchel, Anis, weiße Birne. Länge und Zartbittertöne im wuchtig fruchtigen Nachhall mit frischer Säure und cremigem Schmelz. Ein Touch Scheurebe. Eigenwillig in der extrem charmanten Aromatik. Langlebig, 10 Jahre dürften kein Problem sein. Ein toller Essenbegleiter zu kraftvoller Küche. 91/100

Reinhold und Cornelia Schneider

€ / Fl.

Silvaner *** Spätlese trocken

33867H 2016 6er • 2018 – 2026 0,75l (12,00 €/l) **9,00**

Silvaner 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Als Ganztraubenmaische zum besseren Erhalt der Säure nach 18 Stunden abgepresst und wie alle Weine dieses Biowinzers mit seiner natürlichen Hefe vergoren, welche unter anderem den leicht rötlichen Farbtouch wieder auffrisst. Sattes Grüngelb. Ausdrucksstark, würzig und kraftvoll, Sanddorn, Gesteinsmehl, süße Melone, Brombeere und leicht rustikale Kraft und Wucht in der überaus lebendigen Nase zeigend. Kräuterbonbon. Satte volle Mitte im Mund, deutlich Fleisch und Wucht sowie Krautwürzigkeit. Mandarine, Orangenschale, grüne Birne und Melone. Endet auf satter Frucht und leicht bitterer Kraft im cremig langen Nachhall. Beeindruckend kraftvoller Essenbegleiter und ein Silvaner anderer Art. Toll und einzigartig. 93/100





Alexander Schneider

Weißer Burgunder Spätlese trocken

34178H 2017 6er • 2019 – 2030 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Weißer Pfirsich, Birne, grün und gelb, sehr versammelt, Netzmelone, Flieder, ein kleiner Hauch weiße Schokolade und weiße Johannisbeere. Im Mund auch wieder der weiße Pfirsich. Schöne Krautwürzigkeit dazu, Kräuterlutschpastille, dann ganz weich und ein wenig gelber Pfirsich dahinter. Auch hier wieder die Melone, schöner, langer Nachhall, ganz fein, ein Hauch von Holz. Ist im Holz vergoren und im großen Holzfass ausgebaut. Die Säure hat das Holz fast komplett „gefressen", es ist kaum spürbar, aber die Säure bleibt sehr lebendig, sehr viril. Es gibt in diesem Preisbereich keinen vergleichbaren Weißburgunder weltweit, der in dieser hohen Liga spielt. Der Wein braucht einige Zeit Flaschenlager und steht dann locker ein Jahrzehnt. Großes Kino für einen so bezahlbaren Weißburgunder! 93 – 94/100



Chardonnay *** Spätlese trocken

34115H 2017 6er • 2019 – 2032 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Chardonnay 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Bei diesem Wein sind wir ganz in der gelben Frucht, mit großer Frische und feinem Salz. Gelber Pfirsich, gelbe Melone, Renekloden und etwas Mirabelle und Aprikose. Das Ganze immer wieder eingefangen von schöner Mineralität und toller Säure. Feuerstein und Nüsse. Im Mund ist Kalifornien dann aber sofort vergessen. Wir sind hier eher im Burgund zu Hause. Wahrscheinlich als Appellation am ehesten mit „Corton Charlemagne" zu vergleichen. Rassige Säure, gelber Pfirsich, weiße Johannisbeere, sehr viel Salz und Stein. Leicht kirschiger Eindruck, auch Kiwi und Zitronengras. Im Finish auch etwas pikante Passionsfrucht. Wieder kommt die schöne Säure hoch. Tolle Länge. Sicherlich einer der besten Chardonnays Deutschlands, mit einer ausgeprägten Persönlichkeit, und das bei einem unglaublich tiefen Preis! 94+/100



Ruländer R *** Spätlese trocken

35170H 2017 6er • 2019 – 2030 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Grauburgunder 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Dieser Wein steht auf Vulkangestein in 250 bis 350 m Höhe. Die Trauben reifen daher langsamer und werden demzufolge zuletzt geerntet bei Schneider. Duftige Apfelnase, schon in der Nase ist der Wein cremig und charmant, dazu reife gelbe Melone. Guter Gripp am Gaumen, feines Salz und Mineralik. Im langen Nachhall Orangenzesten und Zitrusfrüchte in der Mitte, das gibt tolle Frische. Insgesamt ein extrem charmanter, cremiger, fülliger Ruländer, ohne dabei aber fett zu sein. Ein Wein mit einer unerwartet großen Feinheit und Finesse. Toller Wein. 92 – 93+/100



Weißer Burgunder Trio *** Spätlese trocken

31679H 2016 6er • 2018 – 2031 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

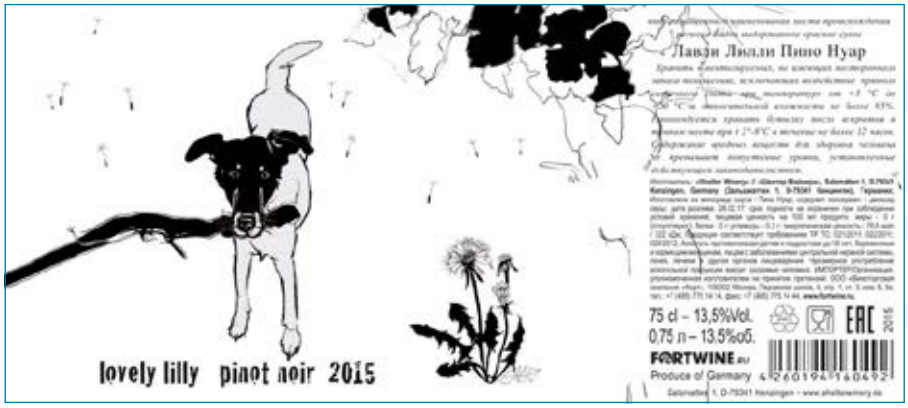
Weißburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Deutlich gelbfruchtig in der Nase. Gelber Pfirsich, Ein satter Touch von Mango, auch Litschi. Ein guter Schuss Holz, aber perfekt integriert. Fast chardonnayhafte Fülle und Üppigkeit. Litschi, pikante Passionsfrucht, Physalis. Im Mund auch da wieder Mango und schöne süße Melone. Gelber Pfirsich, salzige Mineralität. Fast ein großer Wein und kann im Reigen von guten Burgundern jeder Art, auch von Chardonnays mitspielen. 94+/100









Shelter Winery

Die Shelter Winery in Kenzingen ist ein Geheimtipp unter Winzern. Egal welchen Winzer ich in Baden fragte, überall hörte man nur gute und anerkennende Worte. Hans-Bert Espe ist Quereinsteiger und studierte aus reinem Interesse Önologie in Geisenheim – ohne elterlichen Betrieb. Dort lernte er Silke Wolf kennen. Wie das Leben so spielt, heirateten die beiden, zogen nach Oregon, nichtsahnend, dass sie bald in Baden ein Weingut gründen würden. Und tatsächlich dachte ich auch bei der Verkostung der Weine sofort, dass hier ein gewisser Oregon-Pinot-Stil mitschwingt. Es sind kühle, frische Pinots mit Charakter und sehr eleganter Struktur. Cool-Climate par excellence. Das Weingut wurde dann nach dem Gebäude benannt, in dem es sich befindet. Ein leerstehender Flugzeugbunker.

Shelter Winery				€ / Fl.
Lovely Lilly Pinot Noir				
33692H	2016 6er • 2018 – 2023	0,75 l	(11,87 €/l)	**8,90**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der absolute Preis-Leistungs-Knaller. Wer für solch kleines Geld einen guten Pinot erzeugen kann, der hat es wirklich drauf. Vergärung im Stahl, Ausbau im großen Holz von 2000 bis 4000 Litern. Das ist ein wunderbar leichter und zugänglicher Pinot Noir. Mit Herzkirsche, feiner und klarer Frucht und toller Intensität. Am Gaumen gut ausbalanciert, mittelkräftig und mit seidigen Tanninen. Jeder Schluck animiert. 89 – 90/100







Württemberg



Auf dem Glücksatlas liegen die Württemberger in Deutschland nur an 8. Stelle, also im Mittelfeld unter den anderen Bundesländern. Dass sie trotz Wohlstand, gutem Wetter, geringer Arbeitslosigkeit und schöner Landschaft nicht glücklicher sind, hat nach Meinung der Glücksforscher damit zu, dass das „schaffe, schaffe, Häusle baue" auf Dauer doch ziemlich stressig ist. Und den Schaffensdrang haben die Schwaben im Blut.

Vom Stress fühlen sie sich denn auch zunehmend geplagt – nach Umfragen mehr als andere deutsche Volksstämme. Dazu passt, dass das größte Kompliment, das man einer Frau in Württemberg machen kann, laut schwäbischem Witzbuch so lautet: „Ha, siehscht du aber abgeschafft aus."

Trotzdem möchte der Württemberger nicht woanders leben und verteidigt sein Ländle gegen alle Widerstände. Vielleicht liegt es an den Weinstuben, Besenwirtschaften, Schänken, die es überall verstreut gibt und in denen er nach Schaffensschluss sein Viertele trinken und innerlich auspendeln kann. Flüssiger Stressabbau. Was in Hamburg, Düsseldorf oder Frankfurt das „Feierabendbier" ist, ist in Schwaben der „Feierabendwein". Kein Wunder, dass der Weinkonsum in Württemberg fast doppelt hoch wie im Rest der Republik ist. Dass es überwiegend einheimischer Wein ist, der konsumiert wird, braucht nicht extra erwähnt zu werden. Wahr ist deshalb noch heute der Satz des ersten deutschen Bundespräsidenten Theodor Heuss, der, selbst ein Schwabe, über seine Landsleute sagte: „Wer bei uns nix trenkt, isch bloss zu faul zum Schlucken."

Die kühle Zone A

Württemberg ist ein eigenständiges Weinanbaugebiet. Mit dem benachbarten Baden hat es wenig gemein. Während Baden zur (warmen) Weinbauzone B in Europa gehört, liegt Württemberg in der (kühlen) Weinbauzone A, zu der auch alle anderen deutschen Weinanbaugebiete gehören. Die Durchschnittstemperatur liegt im Jahresmittel deutlich unter 10 Grad Celsius (Baden weist zum Vergleich eine Jahresdurchschnittstemperatur von 10,5 Grad Celsius auf). Die Württemberger Weine sind denn auch oft etwas leichter und erreichen selten die Mostgewichte der Badener Weine. Allerdings kommt es darauf an, wo sie wachsen. Denn Württemberg ist ein heterogenes Anbaugebiet. Von Norden nach Süden hat es einen Durchmesser von 250 Kilometern. Es reicht vom Taubertal zwischen Wertheim und Rotenburg o. d. T. über Jagst, Kocher bis zum Neckar. Dessen Flusslauf folgen die Weinberge dann bis über Tübingen hinaus. Genau genommen, reicht das Anbaugebiet sogar bis zum Bodensee. Das bayerische Lindau gehört nämlich weinbaulich zu Württemberg.

Die Hauptanbaugebiete liegen jedoch im Unterland, und zwar im Dreieck Heilbronn, Öhringen, Ludwigsburg sowie im Remstal bei Stuttgart. Von dort kommt etwa 90 Prozent der württembergischen Weinproduktion: ein riesiges Einzugsgebiet mit über 60 Prozent Rotweinreben. Der typische Württemberger Rotwein ist der Trollinger (20 %), eine Spielart des Südtiroler Vernatsch. Der blassrote, sehr süffige Wein wird zu allen Gelegenheiten in nicht zu geringer Menge getrunken, und zwar traditionell aus dem Henkelglas. Zu Flädlesupp, Maultaschen, Zwiebelrostbraten, Schupfnudeln ist er nach Ansicht der Einheimischen unverzichtbar.

Die zweithäufigste Rotweinsorte ist der Lemberger (14,5 %), identisch mit der österreichischen Sorte Blaufränkisch. Aus ihm werden ernsthafte Rotweine gekeltert (etwa von Jürgen Ellwanger oder Helmuth Hirth), die inzwischen auch außerhalb Württembergs viele Freunde gefunden haben – im Gegensatz zum Schwarzriesling, der aus der Müllerrebe (heißt in der Champagne Pinot Meunier) gewonnen wird und oft nicht mehr als koloriertes Wasser ist. In den letzten Jahren ist auch der Spätburgunder auf dem Vormarsch (11 %) und wird den Schwarzriesling bald von Platz 3 verdrängen. Portugieser, Samtrot, Clevner (Frühburgunder) verlieren an Bedeutung, während die dunklen Sorten (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Blauer Zeigelt u. a.) beständig zunehmen, allerdings auf niedrigem Niveau.

Die weißen Sorten

Die Liste der weißen Sorten führt deutlich der Riesling an (18,5 %). Er besitzt kein bestimmtes Habitat und wird in nahezu allen Teilen Württembergs angebaut, mit mal mehr, mal weniger Erfolg. Im günstigsten Fall ergibt die Sorte robuste, moderat körperreiche Weine mit erdigen oder pflanzlichen Aromen, die sich deutlich von den Rhein- und Mosel-Rieslingen unterscheiden – selten so groß wie bei Dautel. So hoch der Riesling im Kurs steht: Oft sind Grau- und Weißburgunder die interessanteren Weine. Kerner, Müller-Thurgau, Silvaner, Gewürztraminer spielen heute nur noch eine sehr geringe Rolle. Dafür kommt der Sauvignon blanc immer stärker und besser (Aldinger) auf. Wer von den Winzern – im Württemberg übrigens Wengerter genannt – etwas auf sich hält, konzentriert seinen Weißwein-Ehrgeiz auf diese Sorte.

Deutschland · Württemberg





Hansjörg und Matthias Aldinger

Aldinger

In Fellbach, unweit entfernt von der Landeshauptstadt Stuttgart, befindet sich der VDP-Traditionsbetrieb Aldinger. Das älteste und bekannteste Weingut Fellbachs existiert schon seit 1492. Seitdem Gert Aldinger 1992 den Betrieb übernahm und auf rigorose Ertragsreduzierung und den Anbau internationaler Rebsorten umstellte, ist das Weingut Aldinger federführend für die Region. Heute zählen die Fellbacher Weine als stilbildende Klassiker und sind Leitbild für viele der hier ansässigen Winzer. Mit Sohn Matthias Aldinger hat dazu gerade eine neue Winzergeneration Einzug gehalten. Aldinger wäre kein Spitzenbetrieb, wenn hier immer noch nach eingesessenen Mustern gearbeitet würde. Matthias ist ein extrem begabter Winzer, dessen Tugenden Experimentierfreudigkeit mit Weitsicht verbinden. Hier wird auch gerne mal Sauvignon Blanc ins Betonei gelegt oder Trollinger-Trauben als Macération Carbonique angesetzt. Die nötige Substanz und Erfahrung ist im Weingut reichlich vorhanden. Und so kommen neben den Klassikern nun eben auch einige hochspannende und sehr ausgereifte Weine ins Portfolio, die national und international für Aufsehen sorgen. Die beiden Aldingers, die Brüder Matthias und Hansjörg, profitieren dabei von der Erfahrung des Vaters und des leider schon verstorbenen Großvaters. So überzeichnet und ausgetreten der Spruch sein mag, hier wird tatsächlich Tradition mit der Moderne verbunden. Der Trollinger „Sine“ ist einer jener Vertreter für eine völlig neue Herangehensweise in Württemberg. Matthias Aldinger nimmt eine altbackene und einfache Rebsorte und interpretiert diese neu, indem er sie erst im Ertrag stark reduziert und dann nach französischem Vorbild ausbaut. Ein ungeschminkter, hoch puristischer Trollinger, der an einen erstklassigen Beaujolais erinnert, der nie ein bäuerlicher Wein ist, aber immer der Rebsorte treu bleibt: Ein leichter Zechwein voller Spannung, den man so schnell nicht aus dem Gedächtnis verliert. Der Brut Nature zählt schon jetzt zu den besten Sekt-Cuvées Deutschlands. Ein Herzensprojekt, lediglich 516 Flaschen gibt es hiervon. Das ist Manufakturware aus dem Schwabenländle mit gewohnter Ernsthaftigkeit und handwerklich höchstem Anspruch gefertigt. Dann auf den Markt gebracht, wenn der Sekt am schönsten ist, völlig frei von wirtschaftlichen Zwängen, nur auf die Qualität bedacht und mit der nötigen Portion Geduld im Keller schlummern gelassen. Auch die Lemberger knüpfen an einen frischen und nicht vom Holz überladenen Stil an. Besonders gut kommt dies bei der Ersten Lage aus dem Hanweiler Berg zur Geltung.







Aldinger

€/Fl.

Sekt Aldinger Brut Nature

30420H 2011 6er • 2017–2037 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Chardonnay 35% Pinot Meunier 35% Pinot Noir 30% • 12,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96-97+ Falstaff 94

Lobenberg: Deutschlands bester Sekt? Der Brut Nature leuchtet zart strohgolden im Glas. Die Bildung der Mousseux läuft geschmeidig und gleichmäßig ab, man hat feinste Bläschen im Glas. Im Bouquet hat man zunächst pure Hefelager-Noblesse. Ganz feine Briochenoten, Mandelblättchen, auch Akazienhonig, dahinter weiße Blüten. Am Gaumen zieht sich dann die Erhabenheit fort. Die Perlage ist regelrecht samtig, überkommt den Gaumen nicht. Man spürt das lange Hefelager, guter Sekt braucht einfach Zeit. Obwohl ein Brut Nature, herrscht hier keineswegs Kargheit und anstrengender Minimalismus im Glas. Man hat knackig gelbe Früchte wie Zitrone, frische Mirabelle und etwas Grapefruit. Wunderschön mineralische Noten, der geht perfekt mit Austern und zu pochiertem Fisch! Aldinger schafft es hier, eine höchst ausgewogene, dem Gaumen schmeichelnde und damit hedonistische Abfüllung ins Glas zu zaubern, die keinerlei Schminke durch Restzucker benötigt. Da ist einfach das notwendige Ausgangsmaterial im Glas. Das ist allerfeinster Winzersekt aus Deutschland, der bedenkenlos mit unseren Nachbarn aus Frankreich mithalten kann. Manufakturware aus Fellbach, im eigenen Weingut versektet. Geduldige legen sich Flaschen weg und beobachten den Sekt mit Flaschenreife, denn das wird sicherlich immer feiner mit der Reife. Benötigt bitte unbedingt große Weißweingläser! 96–97+/100

Sauvignon Blanc Große Reserve

30419H 2016 6er • 2016–2031 0,75l (24,93 €/l) **18,70**

Sauvignon blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Matthias Aldinger vergärt die Sauvignon-Blanc-Trauben bei 10–12 Grad Celsius im Edelstahltank und einen winzigen Anteil des Weins im Barrique. Die reduktive Vinifizierung erlaubt eine breite Aromenpalette exotischer Früchte. Da hat man die typische Stachelbeere, weiße Johannisbeeren aber auch Pampelmuse und einen zartrauchigen Charakter,

Aldinger

€/Fl.

der dezent die Frucht hinterlegt ohne sie zu vernebeln. Der Gaumen strahlt Ernsthaftigkeit und Hedonismus zugleich aus. Das ist zartschmelzig und erinnert an Sancerre aus wärmeren Jahrgängen, denn die leicht grasigen Noten sind präsent aber die Struktur ist etwas kräftiger. Die beiden unterschiedlichen Vergärungsbehälter geben schlichtweg Komplexität, die man so durch reinen Stahltank nicht erreichen könnte. Eine große Reserve par excellence. 93+/100



Ovum Sauvignon Blanc trocken Reserve

31581H 2015 6er • 2018–2035 0,75l (51,11 €/l) **38,33**

Sauvignon blanc 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Gault Millau 95

Lobenberg: Das ist wieder eine von Aldingers Spezialitäten! Hansjörg und Matthias Aldinger fahren neben den etablierten Weinen vom Vater eine Handvoll völlig experimenteller Weine. Württemberg ohne Krawatte sozusagen. Welch Talent und Frische die beiden in den Betrieb bringen ist grandios. Denn das Weingut selbst ist nach wie vor die Nummer eins in Württemberg, hätte solch wagemutigen Spielereien nicht nötig. Und gerade deshalb ist es umso beachtlicher, dass hier die besten Weine der Region entstehen und der Wandel vom Establishment ausgeht. Die großen Weine sind immer die Grenzgänger wie der ungeschwefelte Trollinger Sine, der Spitzensekt aus dem Hause, der vermutlich zur Zeit der beste Schaumwein Deutschlands ist oder eben dieser Sauvignon Blanc. Die Aldingers haben ihn im Betonei ausgebaut. Er lag zwei Jahre auf der Vollhefe im Ei. Nur die ältesten Reben, komplette Spontanvergärung der Trauben. Das ergibt einen einzigartigen Fumé-Charakter, sodass beim ersten Riechen ins Glas spontan zwangsweise Dagueneau fallen muss. Das erinnert an Legenden der Loire wie Silex oder Pur Sang! Leicht rauchig, dahinter keinerlei grüne Komponente, sondern reife Frucht. Auch ein bisschen Sauvignon Blanc 500 Von Winning habe ich hier. Und das obwohl der Wein kein Holz im Ausbau gesehen hat. Dafür salzige Noten, auch etwas grüne Walnuss. Am Gaumen geht es in sich ruhend und geradlinig weiter. Weiche Säure, leicht cremiger Charakter, aber viel Druck am Gaumen. Wieder Walnuss, etwas Birne und Muskatnuss. Hallt lang nach und klingt würzig aus. Ein großartiger Sauvignon Blanc, der natürlich vom Ausbau geprägt ist. Dadurch hat er aber auch einen einzigartigen Charakter bekommen, welcher der Rebsorte wie auf den Leib geschneidert steht. Aber bitte nicht vergessen: Er trägt keine Krawatte! 96–97/100



Trollinger Sine Fellbacher Ortswein

30418H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (18,80 €/l) **14,10**

Trollinger 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Trollinger Sine steht für einen ultrapuristischen Trollinger, im Weinberg stark im Ertrag reduziert, der im Ansatz wie ein Beaujolais ausgebaut wurde. Macération Carbonique, also das Vergären ganzer Trauben um den Fruchtcharakter zu betonten, keine Zugabe von Schwefel, keine Filtration, keine Reinzuchthefen. Nur 10% Vol. befinden sich hier auf der Flasche. Der Wein ist sowas von trinkig, ein echter Zechwein. Leuchtet purpurfarben im Glas und ist leicht trüb und körnig. Die Nase zeigt kühlen Fruchtcharakter, Sauerkirsche, Brombeere, auch etwas Kräuter. Am Gaumen ist der Wein vital ob der feinen Säure, sehr schlank, er bleibt wie ein Riesling lebendig am Gaumen. Das hat nichts mit dem rustikalen Trollinger zu tun, wie man ihn allgemein kennt. Keine Speckbohne, aber leichte Holzaromatik und Herzkirsche. Im besten Sinne an einen strukturierten Morgon aus dem Beaujolais erinnernd. Ein ganz feiner, hoch spannender Wein und so was von gar nicht traditionelles Württemberg. Eine Revolution, und das aus DEM Traditionsbetrieb Württembergs! Trinkt sich besonders gut dezent gekühlt und aus nicht zu großen Gläsern genossen. 2015 fällt gegenüber dem 2014er etwas schlanker aus. Mehr Johannisbeere, noch mehr Geradlinigkeit und Punch am Gaumen. Flasche aufziehen und sich vom Trinkfluss mitreißen lassen! 92+/100









Deutschland · Württemberg





Jörg, Jürgen, Andreas und Felix Ellwanger

Jürgen Ellwanger

Weinbau wird in der Familie Ellwanger schon seit dem 16. Jahrhundert betrieben. In der heutigen Form existiert das Weingut seit 1949. Unter Jürgen Ellwanger wuchs das Weingut stetig und wurde folgerichtig Mitglied in der deutschen Elitevereinigung, dem VDP. Heute führen Jörg und Sylvia Ellwanger das Weingut gemeinsam mit Sohn Felix Ellwanger. Sie sind meiner Meinung nach klar die erste deutsche Adresse für Lemberger. Nicht im klassisch deutschen Stil sondern eher wie im österreichischen Burgenland. Kühle Kirschfrucht und Rückgrat, auch manch großer Pinot Noir könnte Pate gestanden haben. Die Tradition ist ihnen Verpflichtung — aber Innovationsgeist und der Blick über den Tellerrand gehören im Weingut Ellwanger eben auch schon zu den Traditionen. Das Weingut umfasst 26 ha welche auf 5 Ortschaften verteilt sind, 65% Rotwein und 35% Weißwein. Jede einzelne Lage verfügt über ein unverwechselbares Terroir, welches sich durch Boden und Mikroklima unterscheidet. Während des ganzen Jahres orientiert man das Handeln bei Ellwanger an der Natur, nie umgekehrt. Damit die Qualität stimmt, wird immer wieder gelesen, im Sommer als grüne Lese, in der Ernte dann sehr selektiv. Man nimmt für die bessere Qualität gern in Kauf, dass der Ertrag bis zu 50% geringer ausfällt. Das Motto im Keller lautet: „Wein verhält sich im Keller wie ein Edelstein – je mehr daran geschliffen wird, desto weniger ist er wert." Deshalb ist man bei Ellwanger nicht darauf aus, einen Wein zu kreieren, sondern vielmehr den Wein in seinem Prozess zu begleiten. Hierbei werden traditionelle Verfahren wie etwa die Maischegärung mit modernem Wissen kombiniert. Und bei Ellwanger kommt man nicht ums Holz herum. Sie gelten als Pionieren des Barriqueausbaus, sind aber extrem behutsam mit dem neuen Holz. Aber auch hier heißt es, der Wein wird nicht im Fass groß, er muss es schon vorher sein. Wenn Sie einen im Glas haben, wissen Sie was gemeint ist.



Jürgen Ellwanger				€ / Fl.
Sauvignon Blanc				
33248H	2017 6er • 2018–2024	0,75l	(17,33 €/l)	**13,00**
Sauvignon blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+				
Lobenberg: Wow, so eine schöne Sauvignon-Nase, typische kühle Stachelbeere mit den schön grasigen Noten, frische Zitrusnoten, aber eben auch warme Töne von Steinobst darunter. Schon jetzt ist die Mineralität spürbar. Im Mund noch mal wow. Extrem klare Linie, sehr frisch mit perfekt eingebauter Säure. Vorne im Mund eher wieder die frischen, kühlen Aromen, dann hinten im Abgang saftige Nektarine, vielleicht ein wenig Birne. Tolle Balance zwischen körperreich und mineralisch fokussiert. Selten so einen schönen, klaren Sauvignon aus deutschen Landen im Glas gehabt. Fast ein Archetyp. Viel mehr mineralische Loire als überlagertes Übersee. Starker Stoff. 93+/100				
Hebsack Lemberger trocken				
33247H	2016 6er • 2018–2022	0,75l	(11,07 €/l)	**8,30**
Lemberger 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91				
Lobenberg: Stilistisch nicht nur Blaufränkisch, sondern auch echter Lemberger, aber was für einer. Tolle fruchtbetonte Nase, aber nie Bonbon oder Erdbeere. Satte rote Kirsche und Pflaume, aber auch Blaubeere, ganz leichte mineralische Noten und Süßholz. Im Mund saftige Frucht, wieder Kirsche und Pflaume, ein wenig Salz, und Lorbeer. Eine schöne virile Säure im Wechselspiel mit der Frucht. Mittlere Länge im Abgang. Wunderbar trinkig. Ein absoluter Beleg dafür, dass Lemberger ein großes Potenzial hat. Dieser Wein macht richtig gute Laune. 90–91/100				
Hebsacker Lichtenberg Lemberger Erste Lage				
33246H	2016 6er • 2018–2026	0,75l	(17,33 €/l)	**13,00**
Lemberger 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93				
Lobenberg: Tiefe schwarze Kirschnase, Pflaumenmuß, ein wenig Heidelbeere, versetzt mit einer herrlichen Würze, Lorbeerblatt, grüner Pfeffer. Im Mund erst sehr druckvoll, dann immer feiner werdend. Saftig mundwässernde Kirsche und Heidelbeere, dann runde Phenole am Gaumen. Im Übergang nach hinten kommt eine angenehme bittere Note von Kakaopulver im Duett mit Orangenzeste. Unheimlich belebend im Mund, hält lange an. Lemberger Erste Lage? Aber ja. Erste Klasse. Mehr davon. 92–93/100				
Hebsacker Berg Lemberger Großes Gewächs GG				
30008H	2015 6er • 2019–2032	0,75l	(38,67 €/l)	**29,00**
Lemberger 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96				
Lobenberg: Großes Gewächs Lemberger. Hätte ich so etwas früher riechen dürfen, es gäbe keine Vorurteile. Eine enorme Aromendichte in der Nase. Satteste Kirsche, Blaubeere, vielleicht ein Hauch Schlehe. Dann Gewürze. Immer wieder Lorbeer, roter Pfeffer. Anklänge von Piment und Veilchen. Der Mund ist Kirsche. ein wenig Blaubeere. Im Nachhall etwas Pflaume, aber mehr Johannisbeere und ein wenig Bitterorange. Die ganze Zeit über eine tänzelnde Mineralität. Die Säure ist deutlich da und gibt Struktur, ob der Aromen aber immer dezent wirkend. Ein Wein mit Tiefgang und Charakter. Ich habe noch keinen besseren klassischen Lemberger gekostet. Ein großes Gewächs, das sich den deutschen Spätburgundern stellen kann und in der ersten Reihe der Burgeländischen Blaufränkisch mitschwimmen kann. Ein höheres Lob gibts nicht für Lemberger. Auf nach Württemberg. 95–96/100				





Christian Dautel

Dautel

€ / Fl.

Riesling Steingrüben Großes Gewächs GG

31582H 2016 6er • 2018 – 2040 0,75 l (32,00 €/l) **24,00**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Parker 92+

32575H 2017 6er • 2019 – 2041 0,75 l (35,06 €/l) **26,30**

Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Was ist das für ein Großes Gewächs aus Württemberg! Die Nase hat den zarten Fumé-Charakter. Eine Mischung aus Tuffstein, leichter Rauchigkeit und minimaler Reduktion. Vielleicht weil Christian Dautel bei Meursault-Legende Comtes Lafon gelernt hat? In jedem Fall geht es dann am Gaumen richtig grandios weiter. Eine saftige, hedonistische und reife Frucht. Golden Delicious, saftige Nekarine, auch Pfirsich, gelbe Pflaume und ein Tick Würze. Mittelkräftig, erdig aber nicht schwer. Ein Riesling mit Substanz. Hallt lange nach, ist expressionistisch und zugänglich, aber hat gleichwohl auch Potenzial. Wunderbar salzig, lang und fein ausgereift. Für mich einer der schönsten wirklich großen Rieslinge aus dem Ländle. 97/1000

Spätburgunder Schupen Großes Gewächs GG

35367H 2016 6er • 2019 – 2036 0,75 l (41,20 €/l) **30,90**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Spätburgunder auf Gipskeuper, in geringem Ertrag gelesen. Das ist eine gut windgeschützte Südlage. Christian praktiziert auch die Grünlese, um den Ertrag gering zu erhalten, die volle Aromatik in die wenigen Trauben zu bringen. Ausbau sowohl in neuem, als auch gebrauchtem Holz. Ja, dieser Wein hat mich auf Anhieb derartig verblüfft, dass ich nun Dautel neben meinen Top-Winzern Aldinger, Jürgen Ellwanger und Hirth in Württemberg aufnehmen musste. Zart röstiges Bouquet, aber mehr Würze als Rauchigkeit. Dahinter wie bei einem Vosne-Romanée auch Rosenblätter, eine dunkle aber klare Frucht. Sauerkirsche, Schlehe und etwas Hagebutte. Am Gaumen schiebt der Wein kräftig, legt sich über den Gaumen und breitet sich dann mit Himbeere, auch Hagebutte und etwas Johannisbeere aus. Kräftig, aber gut balanciert und dabei sehr tief in der Aromatik. Ein hedonistischer Spätburgunder. Ich finde ihn großartig! 95/100



Dautel

Das Weingut Dautel in Bönnigheim zählt zu den ganz großen Traditionsbetrieben Württembergs. Das liegt vor allem an Vater Ernst Dautel, denn der war schon in den frühen 80ern Pionier und Revolutionär. Sein erster Schritt war der Ausstieg aus der örtlichen Genossenschaft. Ganz früh setzte er auf Barriqueausbau, als man in Deutschland noch gar nichts davon hören wollte, dies sogar verpönt war. Den Chardonnay pflanzte er 1988 als er in Württemberg noch gar nicht offiziell zugelassen war und kämpfte für dessen Genehmigung, erzeugte 1990 Cuvées als man diese nur aus Frankreich kannte. Das Weingut ist mittlerweile ein längst etablierter Spitzenbetrieb. Heute zeichnet Sohn Christian Dautel verantwortlich für die Weine. Mit einer Ausbildung in Geisenheim und Bordeaux, Stationen bei Comtes Lafon in Meursault, Südafrika, den USA und Österreich ist für die Zukunft gesorgt. Dautel ist heute vor allem für den gekonnten Holzeinsatz bekannt. Die Weißweine sind straff und haben Tiefe, die roten Burgunder Eleganz und Strukrur.











Kellermeister Frank Kayser und Helmuth Hirth

Helmuth Hirth

Bereits seit vielen Generationen betreibt die Familie Hirth Weinbau im schwäbischen Willsbach. Vater Walter wandte sich von der Genossenschaft ab, um die Weine für seine Schankwirtschaft selbst zu vinifizieren. Helmuth Hirth schließlich eröffnete durch sein Wein-Studium und darauf folgende berufliche Tätigkeiten im In- und Ausland eine ganz neue Sichtweise. Potenzial und Ergebnis der Weine in der Heimat wollten seiner sehr fundierten Meinung nach überhaupt nicht zusammen passen. Als er im Jahr 2000 den 5 Hektar kleinen Hof übernahm, war der Zeitpunkt gekommen, den Betrieb gründlich zu analysieren. Weinbergs-lagen, Böden, Kleinklima, Erziehungssystem und Produktionspraktiken in Weinberg und Keller wurden unter dem Gesichtspunkt einer restriktiven Qualitätstraubenproduktion unter die Lupe genommen. Das Ziel war es, qualitative Spitzenweine zu produzieren. Umstellung auf Bio war die logische Konsequenz. Der in aufwendiger Flaschengärung erzeugte roséfarbene Brut de Noir ist eine extrem charmante und hochklassig witzige deutsche Antwort auf alle hochwertigen Prosecchi Italiens und Rosé Cavas aus Spanien. Und mit dem Jahrgang 2011 begann die Revolution im Lemberger, der roten Vorzeigesorte Württembergs. Bei Helmuth wurde die Rebe dramatisch ertragsreduziert und nun auch seine Top-Cuvée als Blaufränkisch tituliert, um den Anspruch auf die Zugehörigkeit zur Weltelite dieser Rebsorte zu unterstreichen. Sicher wird er das mit seinem hervorragenden Chardonnay und vielleicht auch mit dem Pinot Noir bald erreichen, dann kommen sie auch in mein Programm. Wer hätte das gedacht, so eine Klasse aus Württemberg? Es geht, Beweis erbracht – quod erat demonstrandum.





Helmuth Hirth bio

€/Fl.

Sekt Pinot Rosé Brut bio

30580H 2015 6er • 2017–2021 0,75l (18,67 €/l) **14,00**

Schwarzriesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Helles Rosa mit goldenen und orangen Reflexen. Kräuter, Wiesenblumen und ein Hauch Marzipan. Klassisch ausgebaut, also mit zweiter Gärung in der Flasche und handgerüttelt, wie in der Champagne. Auch im Antrunk klassisch, mit Kirsche und feiner Quitte. Macht sofort Lust auf mehr, dank seiner feinen und belebenden Perlage. Vollreifer Apfel und Himbeere hallen lange fein nach. Tolle, leicht dropsige Note. Ein toller und ungemein leckerer Rosé-Sekt aus Deutschland mit einem superben Preis-Leistungsverhältnis. 91–92/100

Auxerrois bio

30581H 2016 6er • 2019–2026 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Auxerrois 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Mit dieser aus dem Burgund stammenden Rebe experimentieren einige anspruchsvolle Winzer in Deutschland. Ananas und Flieder dominieren das Nasenbild. Am Gaumen steht die Frucht dann im Gegensatz zur Nase im Hintergrund, Frische und Mineralität dominieren alles. Deutliches Tannin gibt ihm auch noch einiges an Länge und lässt die Primärfrucht weiter in den Hintergrund rutschen. Im sehr langen Nachhall kommen neben einer leicht medizinalen Note auch Blutorange und Zitrone zur Oberfläche. Wie eine Vertikalverkostung gezeigt hat, ist das Alterungspotenzial enorm und vielversprechend. Ein unheimlich eigenständiger Wein, der neue Einblicke verschaffen sollte. 90–91/100

Trollinger quod erat demonstrandum bio

25707H 2014 6er • 2017–2027 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Trollinger 100% • Barrique • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Gerstl 17

Lobenberg: Rebsorte 100% Trollinger. Bei mir? Ja doch, es gibt auch genialen Lambrusco, das hat ja auch erst keiner geglaubt. Dieser Wein kommt aus einer Versuchsanlage des Weingutes Hirth mit einer Ertragsreduktion auf 60 hl/ha, sonst sind über 150 hl/ha üblich. Die Reben sind 20 Jahre alt, das ist die einzige Steillage des Weingutes Hirth mit reiner Südexposition. Der Wein ist insgesamt über vier Wochen auf der Maische geblieben, also Gärzeit inklusive nachträglichem Verbleib auf der Maische. Spontanvergärung. Organic farming. Der Wein wurde

Helmuth Hirth bio

€/Fl.

dann Ende November abgepresst, wurde überführt in Stahltanks und wird danach weitere vier Monaten in großem und kleinem Holz ausgebaut. Die Nase des Weins – völlig ungewöhnlich für Trollinger – üppig mit leichter Schokonote und Brombeere. Dieses untypische Aroma und diese Wucht sind eine völlig neue Dimension für diese Rebsorte. Dieser Wein hat 88 Grad Oechsle bei der Lese gehabt, der Durchschnitts-Trollinger in Württemberg hat nur rund 65–70. Der Mund besticht durch tolle Frische, ohne jedoch spitze Säure zu haben. Der Wein ist cremig, rund, Hirths Wein zeigt auch Tannin auf der Zunge, richtig Gerbstoff – auch das für Trollinger untypisch. In einer Blindprobe packt man den Wein vielleicht irgendwo zwischen Dornfelder und Spätburgunder. Das ist dann schon sehr spannend. Guter Nachhall mit reifer Pflaume, dann auch etwas Sauerkirsche, fast ein bisschen kreidige, cremige Substanz mit leichter Salzspur. Er hat die Beschwingtheit eines Trollinger und dazu die Tiefe eines recht üppigen Blauburgunders. Der Wein ist eine sehr witzige Kombination. 91–92/100

Blaufränkisch quod erat demonstrandum

23258H 2011 6er • 2014–2029 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Lemberger 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Gerstl 18

Lobenberg: Wie ist der Wahlspruch des Bundeslandes? „Wir können alles, außer Hochdeutsch“. Und genauso wenig bekommt man aus dem Mauerblümchen und deutschtümelnden Lemberger einen ungeheuer kraftvollen Blaufränkisch im Stil der Burgenländischen Weine vom Eisenberg hin. Oder eben doch? Das war die Qualitäts-Wette „deutscher Lemberger“ zwischen Helmuth Hirth und Heiner Lobenberg. 2011 schaffte der württembergische Winzer erstmals mit diesem Wein eine Dimension in Deutschland, die es in Würtemberg sehr selten gibt. Die klimatisch schlechteren Voraussetzungen gegenüber dem Burgenland muss man mit sehr rigiden Ertragsbeschränkungen und aufmerksamer Weinbergsarbeit ausgleichen. Das schafft kaum einer, stilistisch vielleicht Ellwanger und eben Helmuth Hirth. Genau das soll die Namensgebung „Blaufränkisch“ aussagen. Das es eben doch geht. Der neue Paradewein von Hirth, exklusiv in kleinster Menge, fast schwarz, eine radikale Auslese mit fast dramatischer Ertragsreduktion, kleinste Mengen, biologische Weinbergsarbeit wie üblich bei Hirth. Ein Teil entrappt, ein Teil als ganze Traube. Spontanvergärung im Holzbottich, Ausbau burgundisch 2 Jahre im gebrauchten Tonneau auf der Feinhefe ohne Bâtonnage und ohne Abzug bis zur Füllung. In der Nase deutliche Kirsche als Grundsubstanz, aber auch konzentrierte Waldhimbeere und Heidelbeere. Dann kommt geballt Kiefer und Pinie. Dazu vorsichtig dosiert Schokolade mit Zimt, durch das Barrique noch Vanille, vielleicht ein Hauch Kaffeebohne. Frische Kräuter und nicht zu vergessen Veilchen-Aroma. Etwas dunkle Erde und Lorbeer. Im Mund ganz samtig, aber mit viel tanninbeladenem Nachdruck. Kraftvoll aber seidig, blankpolierte Tannine. Alles herrlich geradeauslaufend. An dieser Geraden entlang schwarze Kirsche, Süßholz, Rote Grütze aber mit harmonisch abgestimmter Säure. Gesteinsmehl und eine Spur Salz im Abgang verleihen Finesse und den mineralischen Ausgleich zur samtigen Fruchtsüße, dabei ohne Restzucker total durchgegoren. Der tendenziell maskuline, drahtige Athlet verbleibt wunderbar lange im Mund und kitzelt die sehr versammelte und dezente Restsüße der Frucht noch mal hervor. Extrem frische Frucht, dicht und voll, superb fokussiert, lebendig und cremig zugleich. Hier stimmt die Balance und Harmonie, ein phänomenaler Lemberger im Stil der besseren Österreichischen Burgenländer. Quod erat demonstrandum – Beweis erbracht! 93–94/100





Helmuth Hirth











Franken

Berühmt ist der Frankenwein zuerst wegen seines Aufbewahrungsgefäßes: eine flache, seitlich bauchige Flasche – der Bocksbeutel. Dieses unverwechselbare, angeblich dem Hodensack eines Schafbocks nachempfundene Behältnis ist das Markenzeichen für den Wein aus dem Frankenland geworden und die Franken sind stolz, dass ihnen das höchste europäische Gericht das Privileg der Alleinbenutzung (mit nur geringen Abstrichen) zugestanden hat.

Fränkisch-trocken

Ansonsten war die jüngere Geschichte Frankens wechselhaft. Man könnte auch sagen: ein einziges Auf und Ab. Das hat mit dem Inhalt des Bocksbeutels zu tun. Vor 50 Jahren, als die süße Welle über Deutschland hereinbrach, waren die Franken als Weinlieferanten in Deutschland abgeschrieben. Außerhalb der Region wollte niemand ihre Weine trinken. Sie waren zu sauer. In dieser Zeit schrumpfte die Rebfläche fast um die Hälfte. Vor 30 Jahren, als der französische Chablis und elsässische Edelzwicker in Deutschland Erfolge feierten – beides trockene Weine – wendete sich das Blatt. Herb mit nicht mehr als 4 Gramm Restzucker, so wünschten sich die Verbraucher plötzlich ihren Wein. Die als bedächtig und gemütlich geltenden Franken hatten ihn. Ob Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner, Rieslaner, Riesling, Weißburgunder, Bacchus, Scheurebe auf dem Etikett stand, war gar nicht so wichtig. Hauptsache: „fränkisch-trocken". Oder „erdig", was deutlich besser klang als „herb", obwohl es ungefähr dasselbe bedeutete.

Natürlich ließen sich die Winzer vom Main die unerwartete Wertschätzung ihrer Weine etwas kosten. Bald konnten sie sich rühmen, die höchsten Weinpreise in Deutschland zu erlösen. Doch der Erfolg machte einige von ihnen übermütig. Mehrere Ernten mit viel zu hohen Erträgen führten dazu, dass riesige Überschüsse produziert wurden. Die Qualitäten sanken, die Preise auch. Viele Weine schmeckten wässrig, besaßen kein Sortenaroma, waren plump. Als sich bei vielen 1999ern frühzeitig ein „untypischer Alterston" entwickelte, sank die Nachfrage nach Bocksbeuteln auf ein historisches Tief. Das war 2002.

Seitdem ist es mit der Gemütlichkeit vorbei. Die neue Generation von Winzern, die in vielen Betrieben die Verantwortung übernahm, hat begriffen, dass Franken keine Insel der Glückseligkeit ist. Ohne Ertragsdisziplin keine Zukunft. Die Qualitätsmoral duldet keine Kompromisse. Die etablierten Betriebe, die die Krise nicht verursacht hatten, sie aber spürten, wussten schon längst, dass Franken sich im Wettbewerb mit den anderen deutschen Weinanbaugebieten nur würde behaupten können, wenn die Qualitätsschraube angezogen wird. Mehr noch: wenn neben der Qualität die Spezialität des Frankenweins herausgestellt wird. Franken als zwar warmes, aber immer wieder von rauen Winden und Spätfrösten, im Sommer auch von Trockenheit heimgesuchtes Anbaugebiet bringt von Natur aus eigenwillige, manchmal kantige Weine hervor, die vielleicht nicht die Allerfeinsten im Lande, aber immer herzhaft, delikat und ausgesprochen authentisch sind.

Leicht, unkompliziert, saftig

Schon vor der letzten Krise hatte sich der Fokus zumindest der seriösen fränkischen Winzer verschoben. Das viel zu große Rebsortiment war gestrafft worden, Neuzüchtungen der Hacke zum Opfer gefallen. Nur Müller-Thurgau, Scheurebe und Bacchus haben überlebt. Letztere, weil der Wein gern lieblich ausgebaut wird und viele junge Leute ihn so lieben. Außerdem ist er bei den zahlreichen Weinfesten der Region in dieser Geschmacksrichtung ein preiswerter, unverzichtbarer Zechwein. Die Scheurebe hat sich als hochwertige Alternative zu den zahllosen Sauvignons erwiesen, mit denen andere Anbaugebiete Deutschland derzeit überschwemmen. Die Müller-Thurgau, die 1976 noch fast die Hälfte der fränkischen Anbaufläche bedeckte, ist zwar in den Außenbereichen des weit verzweigten Anbaugebiets, in denen der Anbau hochwertiger Sorten zu risikoreich ist, unverzichtbar. Wo aber Silvaner und Riesling reif werden und gute Qualitäten hervorbringen, wurde der Müller-Thurgau drastisch reduziert. Außerdem wurde ihm ein neues Geschmacksprofil verordnet: leicht, unkompliziert, saftig, mit glasklarer Frucht, teilweise auch als Secco vinifiziert oder in Cuvées eingebunden. Nach diesem „Downgrading" wird der Wein wieder getrunken, wozu allerdings auch ein neuer Name beigetragen hat: „frank & frei". 16 Winzer der jüngeren Generation haben sich diesen Begriff schützen lassen.

Renaissance des Silvaners

Der Ehrgeiz, zu zeigen, dass Wein aus Franken nicht schlechter ist, als Wein aus anderen Weinanbaugebieten, hat die Winzer vom Main glücklicherweise nicht verleitet, überall Riesling zu pflanzen. In Franken bringt diese Sorte nur in Spitzenlagen gute Ergebnisse und auch da ist es schwer an die besten Rieslinge von Mosel und Rhein heranzukommen. Die Franken sind auf Weißburgunder ausgewichen, der bei ihnen nicht schlechter gelingt, als in der Pfalz oder in Rheinhessen. Vor allem aber konzentrieren sie sich auf Silvaner. Diese urfränkische Sorte, die zu Zeiten des Neuzüchtungsbooms sträflich vernachlässigt worden und im Anbau dramatisch zurückgegangen war, erlebt seit Jahren eine erfreuliche Renaissance. Ziel ist es, die Weine aus dieser oft als rustikal beschriebenen Rebsorte feiner zu machen, sie zu straffen, nicht zu breit werden zu lassen und sie mit einer knackigen Säure auszustatten. Das ist gelungen. Franken ist heute das führende Silvaner-Anbaugebiet in Deutschland. Das Spektrum reicht von herrlich trinkigen Kabinettweinen, die vor Frische vibrieren, bis zu hochfeinen Spätlesen und Großen Gewächsen, die in den ersten Jahren vielleicht noch etwas bedächtig wirken, jedoch enorm langlebig sind und eine ungeheure Finesse entwickeln können. Prototyp dieses Silvaners sind die Weine von Horst Sauer und seiner Tochter Sandra aus dem Escherndorfer Lump. Mit den „erdigen" Silvanern von einst haben sie nichts mehr zu tun.

Unzusammenhängendes Weinanbaugebiet

Franken ist ein unzusammenhängendes Weinanbaugebiet. Es reicht von Aschaffenburg im Westen bis über Schweinfurt hinaus. Luftlinie: knapp 100 Kilometer. Das Zentrum liegt im „Maindreieck" bei Würzburg. Auf den Muschelkalkböden von Dörfern wie Thüngersheim, Randersacker, Sommerhausen, Frickenhausen, Sulzfeld, Dettelbach, Nordheim, Escherndorf, Volkach wachsen extraktreiche Silvaner und Rieslinge mit salzigen Geschmacksnoten und feinem Säurenerv. Die oft liebevoll gepflegten Ortskerne dieser Dörfer mit ihren teilweise noch lehmverputzten Fachwerkhäusern bezeugen, dass man bei aller Modernität hier die alten Werte hochhängt und nicht den süßen Melodien des Kommerzes

folgt. Nicht zu vergessen die Weinmetropole Würzburg mit ihrer berühmtesten Lage, dem Stein und ihren drei großen Gütern Bürgerspiertal, Juliusspital, Hofkeller. Sie geben in Franken traditionell den Ton an, haben in den letzten Jahren aber manchmal Mühe, mit dem ungestüm nach vorn drängendem Nachwuchs Schritt zu halten.
Ein zweites, wichtiges Zentrum des Weinbaus liegt an den Hängen des Steigerwalds bei Iphofen, Rödelsee und Castell. Dort bestehen die Böden nicht aus Muschelkalk, sondern aus schwerem Gipskeuper. Entsprechend stoffiger fallen Silvaner und Riesling dort aus. Dieser Bereich ist so anders, dass er eigentlich eine eigene Herkunftsbezeichnung verdient hätte. Gleiches gilt für den westlichen Teil Frankens, wo der Muschelkalk langsam in Buntsandstein übergeht. Im Homburger Kallmuth bei Lengfurt, der steilsten und wärmsten Lage Frankens, ist er noch vom Muschelkalk überlagert. Doch schon wenige Kilometer weiter mainabwärts bildet er den alleinigen Untergrund. Diese warmen Böden, vor allem um Miltenberg und Bürgstadt, sind der perfekte Untergrund für Spät- und Frühburgunder. Von dort kommen denn auch die besten fränkischen Rotweine. Hier sind vor allem Rudolf Fürst und Rudolf May zu nennen.







Horst und Sandra Sauer

Horst Sauer

Horst Sauer und seine Tochter Sandra bearbeiten zusammen über 18 Hektar der besten Weinberge Frankens. Als Horst Sauer den Betrieb, der bereits vom Urgroßvater gegründet wurde, vom Vater übernahm, waren es gerade 2,5 Hektar ohne Selbstvermarktung. Der Vater gewährte ihm alle Freiheiten zur Entwicklung, und so ist Horst Sauer heute naturnah und zugleich extrem akkurat im Weinberg, ein Spontanvergärer mit Maischestandzeiten und allen bekannten Neuerungen auf dem Weg zurück zur Natur. Die herausragende Lage ist der Escherndorfer Lump, wahrscheinlich der beste Weinberg Frankens. Ein echter Sonnenfänger. Seit mehr als tausend Jahren prägt ein individuelles Kleinklima diese herausragende Lage. Wie ein Parabolspiegel öffnet sich der Steilhang nach Süden, sammelt das Jahr über alle Sonnenstrahlen ein und schützt die Reben im Winter vor kalten Nord- und Ostwinden. Die Kombination von Hangneigung, Sonneneinstrahlung und Boden des oberen Muschelkalkes ist einmalig. Dieses Terroir bringt Weine mit unverwechselbarer, konzentrierter Frucht und hoher Lebensdauer hervor. In der im Wein gezeigten Terroir-Typizität und Ausdruckskraft der Weine hat Horst Sauer in den letzten zehn Jahren alle bisherigen, extrem namhaften Weingüter Frankens überholt. Horst Sauer ist für uns genau wie seine Weine die glasklare Nummer 1.

Horst Sauer

€ / Fl.

Müller-Thurgau trocken Escherndorfer

33635H 2017 6er • 2018 – 2024 0,75l (9,60 €/l) **7,20**

Müller Thurgau 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Feine gelbe Birne, reifer Golden Delicious Apfel, auch ein kleiner Hauch Pampelmuse dahinter, gute Frische ausstrahlend, duftig aromatisch. Im Mund steht die Grapefruit sogar noch vor der schönen weichen gelben Birne, ein ganz kleiner Hauch Mandarine und sogar ein wenig Mango mit Akazienhonig und Sahne dahinter. Fein, verspielt, harmonisch und sehr aromatisch. Frei von Botrytis, blitzsauber. Schöner Säurekick am Ende. Überaus feiner, schmeichelnder und interessanter Wein, erstaunlich was Müller Thurgau so alles kann! 90/100



Silvaner trocken Escherndorf

33637H 2017 6er • 2018 – 2023 0,75l (10,93 €/l) **8,20**

Silvaner 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Hat in der sahnigen Struktur durchaus eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Müller Thurgau Kabinett aus gleichem Haus. Auch hier Grapefruit mit weicher gelber Birne. Dann folgt schöne Netzmelone und ein wenig weißer und gelber Pfirsich. Der Wein ist sehr aromatisch. Im letzten Hauch dann auch ein wenig Limone. Im Mund dominiert weißer und gelber Pfirsich mit ein wenig Marille. Feiner aromatischer Mund. Dann eine schöne Begleitmusik aus Litschi und Kiwi. Mittlere Länge, er rollt fruchtig und finessereich nach. Tolle Harmonie mit fruchtigem Kick und überzeugender Frische. 91+/100



Deutschland · Franken



Horst und Sandra Sauer

Horst Sauer

€ / Fl.

Riesling trocken Escherndorfer Lump

30872H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (13,33 €/l) **10,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Das ist der Ortswein von Horst Sauer, Nase und Mund ziemlich exakt 2016 wiederspiegelnd. Völlig gesundes Lesegut. Der allzeit verdächtige Bratapfel in der Nase, sprich schön weich, sehr viel Charme. Kaum Citrusfrucht, eher weiße Frucht. Das macht richtig Freude. Auch im Mund schick, toller Schliff. Ganz reife, aber präsente Säure mit einer traumhaften Extraktsüße. Perfekte Balance. Einfach ein extrem süffiger, köstlicher, überhaupt nicht anstrengender, ruhiger, aber trotzdem in seiner Frische sehr überzeugender Riesling. 92/100

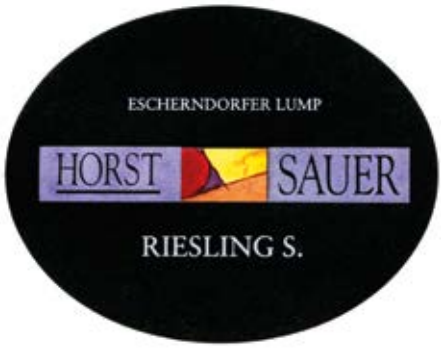


Silvaner S erste Lage Escherndorfer Lump trocken

34317H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Silvaner 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Dieser Wein ist der ehemalige „Spätlese trocken“, der im Zuge der VDP-Umbenennung zur Ersten Lage wurde, die Prädikate sind nun den süßen Weinen vorbehalten. Der Hilfsbuchstabe „S“ ist noch die Überleitung zum ehemaligen Spätlese trocken. Das sind schon ganz alte Reben, über 60 Jahre. Der Wein zeigt eine sehr feine aromatische Nase, cremig, Litschi, dahinter feine Melone, weißer Pfirsich, sehr harmonisch rüberkommend. Das Spiel zwischen Extrakt auf der einen Seite, der entsprechenden daraus resultierenden Süße, und der Säure ist wunderbar. Das macht auch einen Silvaner zu einem aufregenden Wein. Feine salzige, cremig-mineralische Länge. Der Wein tänzelt und hat trotzdem große Harmonie, ist lecker. Man wird diesen Wein Sauers nie ausspucken, dieser Escherndorfer Lump wird immer zu Ende getrunken. Der Wein hat allerhöchstes Niveau im gastronomischen Sinne. Ein richtiger Spaßmacher mit Klasse. 93 – 94/100



Riesling S Escherndorfer Lump

30873H 2016 6er • 2017–2030 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dieser Wein ist die frühere Spätlese trocken. Er ist genau wie der Ortswein köstlich, aber reichhaltiger, etwas massiver in der Nase. Aber auch hier kaum Citrusfrucht bis auf ein bisschen Orangenzeste, Mandarinenabrieb, aber auch viel Pfirsich, Nektarine und dann der schöne reife Boskoop-Apfel, der einfach so spezifisch für diesen Jahrgang ist. Schöner Saft, sehr fein, fast Kalksteinnoten. Ein bisschen Feuerstein. Im Mund jetzt nicht unbedingt eine ganz andere Liga als der Ortswein, nur das Gleiche etwas aufgepumpt. Sprich: Der Wein hat etwas mehr Fleisch, Fülle und Wucht, aber dennoch die Frische und Lebendigkeit. Das ist in etwa der Unterschied zwischen einem netten Kabinett und einer etwas massiveren Spätlese. Der Genießer muss für sich entscheiden, was er wann lieber hat. Als Terrassenweinchen nach Feierabend ist wahrscheinlich der Ortswein der Angenehmere, denn dieser Wien hat schon richtig Anspruch, obwohl er auch nicht überfordert, sondern auch sehr ruhig, angenehm und saftig ist. Toller Wein. 94+/100



Weißer Burgunder S Escherndorfer Fürstenberg trocken

32177H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Die Reben für diesen Wein wurden im kühlen Fürstenberg gepflanzt, ca. 200 Meter hoch. Untergrund Muschelkalk mit nur sehr karge Löss-Lehm-Auflage, insgesamt spartanisch und kühl in der Lage. Die Reben sind erst 12 Jahre alt. Der Wein wird spontan vergoren in Barriques, ein kleinerer Teil im Stahl. Die Cuvéetierung erfolgt erst zum Schluss nach dem Ausbau. Der Wein zeigt eine cremige weiße Pfirsichnase, das Holz in diesem Weißburgunder ist spürbar, aber nur wie ein Hauch, nur um den Charme und Schmelz zu erhöhen. Feine Thymian- und Estragonspuren an der Seite, traubig, sehr charmanter Wein von Sauer. Der Mund hat genau das, was man sich für einen Weißburgunder wünscht – eben nicht breit, auch nicht nur cremig, sondern mit knackiger Mineralität und salzigem Stein am Ende. Zusammen mit der cremig-weißen Frucht bildet das im Wein eine hervorragende Balance. Im Nachhall auch sehr feiner Bitterstoff, leicht grüne Birne, Bittermandel, deutliche Nussigkeit. Ich verfolge diesen Wein seit Jahren und erst jetzt gefällt er mir so gut, dass ich ihn ins Programm nehmen werde. Die Balance, Knackigkeit, Mineralität und cremiger Würze in Perfektion gaben den Ausschlag. Der Wein gehört gleich zu Beginn bei mir zu meinen besten Weißburgundern. Toller Wein, macht extrem viel Spaß und ist anspruchsvoll, ein Wein für Zecher und für Kenner gleichermaßen. 93 – 94+/100



Horst Sauer

€/Fl.

Silvaner Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG

32507H 2017 6er • 2019–2038 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Silvaner 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Der Wein wurde erstmalig komplett entrappt und dann für 18 Stunden eingemaischt – auf der Presse mit Schalen belassen. Dann abgepresst und in die spontane Vergärung überführt. Daraufhin Ausbau im großen Holz. Ich hatte direkt zuvor die Weine von Rudolf May aus Franken probiert, von daher war ich informiert wie gut 2017 in Franken ausfallen kann. Und von diesem kurzen Abstecher zum Weingut Sauer konnte ich genau diese Geschmackseindrücke mitnehmen und war darauf vorbereitet, dass mich tendenziell großes Kino erwarten kann. Und die Nase dieses 2017er ist dann genau das was 2016 für mich nicht ganz hatte. Speziell Silvaner und in diesem Bereich Frankens. Wir haben eine unglaublich schöne, reife Frucht. Weintraube mit Apfel. Fast eine Riesling-Nase in diesem Silvaner. Dazu auch Orangenzesten, Assam-Tee. Unglaublich dicht und reich. Das Ganze mit schicker Mineralität unterlegt. So unendlich aromatisch und duftig. Hoffentlich kommt jetzt der mineralische Gripp im Mund. Denn die Nase ist fast zu schön. Ja, Treffer. Genau so soll es sein. So war es bei May, so ist es bei Sauer. Das Ding hat richtig Druck und Power. Bleibt aber im Mund total auf der charmanten Seite. Es hat eine leichte, stützende Holznote vom großen Holz. Es hat diese Phenolik. Und dazu eine fast rasiermesserscharfe Mineralität. Aber die Säure ist unglaublich moderat. Der Wein ist durchgegoren bis auf 0,3 Gramm Restzucker – also staubtrocken. Aber er ist nicht trocken im Mund. Er hat eine wahnsinnige Süße von einem Extraktwert, der sicherlich oberhalb von 35 Gramm liegt. Die Säure bei moderaten 6,5 Gramm, Alkohol 13,5%. Aber dieser Alkohol gibt eine wunderschöne, schmelzige Stütze dazu. Das ist wirklich ein großer Silvaner. Er braucht einige Jahre und wird verdammt lange halten. Bin sehr begeistert von dieser Harmonie auf einer höheren Ebene. 97–99/100



Sandra Sauer



Riesling Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG

30871H 2016 6er • 2018–2044 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

32506H 2017 6er • 2019–2045 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Dieser Wein hat im Gegensatz zum Silvaner keine Maischestandzeit. Er wurde als Ganztraube nur ganz kurz stehen lassen. Dann komplette Pressung, absetzen lassen und dann spontan vergoren. Ab nächstem Jahr wird nach den hervorragenden Ergebnissen beim Silvaner auch der Riesling komplett entrappt werden und durch die längere Maischestandzeit ein paar phenolische Flügel bekommen. 2017 sind wir aber noch ganz puristisch, ohne den Einfluss von Schalen. Dementsprechend ist die Nase anders als beim Silvaner viel zitrusfruchtiger und auch klarer. Dafür fehlt ihr der Kick an der Seite durch die Phenolik. Das ist, so glaube ich, eine stilistische Frage, aber die Nase selbst ist unglaublich rein und gleichzeitig reif. Ein wunderschönes reifes Jahr, ohne dass etwas fett wird. Auch dieser Wein ist durchgegoren. Der Wein hat einen Restzucker von 3,2 Gramm. Dafür liegt die Säure bei über 8 Gramm. Auch hier wird die Süße, die schon in der Nase kommt, durch den Alkohol von 13% und diese irren Extraktwerte des Jahrganges mit über 35 Gramm erzielt. Ich finde, dass in diesem Teil Frankens die Weine extrem gut gelungen sind. Ich hatte vorher schon die Serie S – die Ortsweine von Sauer – probiert und die gesamte Serie ist ganz hervorragend. Dieses Großen Gewächse ebenfalls. So eine wahnsinnig schöne Balance und dazu diese rasiermesserscharfe Mineralität mit toller Frische von dieser Säure. Trotzdem ist nichts spitz, weil die reife Frucht alles balanciert. Das ist für Sauer ein unglaublich harmonischer Wein und trotzdem mit ausreichend Kick, um aufregend zu sein. Obwohl er die von mir sehr geschätzte Phenolik des Silvaners nicht aufweist, bewerte ich ihn gleich hoch. Es ist vielleicht nicht einer der allergrößten 10 Weine des Jahrgangs, aber er hat seine hohe Bewertung in jedem Fall verdient. 97–100/100





Scheurebe Spätlese feinherb Escherndorfer Lump Erste Lage

34685H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Scheurebe 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Der Wein hat fast 8 Gramm Säure, aber auch 18 Gramm Restzucker, deswegen darf die sich trocken anfühlende Scheurebe von Sauer nicht trocken genannt werden. Der Trinkfluss ist aber durchaus trocken, weil die Balance hervorragend ist. Der Wein hat viel Spiel, feinen Bitterstoff, Zitrusfrüchte, Grapefruit, zusammen mit der muskathaften Duftigkeit und Fruchtigkeit. 93–94+/100









Sebastian und Paul Fürst

Rudolf Fürst

Franken ist Frankreich nicht nur phonetisch ganz nahe. Wer behauptet, dass exzellenter Pinot Noir, also Spätburgunder nur aus dem in Frankreich gelegenen Burgund stammt, hat mindestens die letzte Dekade verschlafen. In Bürgstadt steht der Traditionsbetrieb Rudolf Fürst. Zwischen Spessart und Odenwald, im Westen Frankens erzeugt Fürst seit 1638 Wein. Monika und Paul Fürst errichteten 1979 das Gutsgebäude, direkt in der Lage Centgrafenberg, die heute unverkennbar für exzellenten Spätburgunder steht. Der weitere Verlauf erinnert an Daniel und Martha Gantenbein, denn Fürst hat weitere Betriebe angespornt, kompromisslose Rotweine zu erzeugen. Ähnlich exzellent sind auch die Qualitäten, so kann man bei Fürst vielleicht vom Deutschen Gantenbein reden? Die Südlage Centgrafenberg besteht aus Buntsandstein-Verwitterungsboden und lässt Spätburgunder und Riesling ebenbürtig gedeihen. Die Familie setzt sowohl im Weinberg als auch im Keller auf absolute Kompromisslosigkeit. Reduzierte Erträge in Verbindung mit konsequenter Laubarbeit und selektiver Lese sowie schonender und minimaler Ausbau im Keller mit langer, anschließender Lagerung im Holzfass, prägen die Weine. Die Spätburgunder fallen für Deutschland ungewohnt kräftig aus, erzeugen Druck am Gaumen und haben eine burgundisch anmutende Tanninstruktur. Doch Fürst wäre nicht Spitzenerzeuger, wenn er lediglich kopieren könnte. Die Weine bleiben unverkennbar deutsch im Bukett (Hagebutte, Amarenakirsche), sind reifer im Lesegut und würzig, aber trotzdem frisch und elegant am Gaumen. In der aufwändig zu bewirtschaftenden Lage Hundsrück entsteht zudem einer der besten Spätburgunder Deutschlands, ein unverkennbarer, massiver Spätburgunder von großem Format! Wer bei Franken den Riesling nicht auf dem Zettel hat, muss jenen aus dem Centgrafenberg probieren. Vom Buntsandstein geprägt liefert Fürst eine kräftige Rieslinginterpretation, die aromatisch wie aus einem Guss erscheint und exzellent reifen kann. Heute leitet Paul Fürst gemeinsam mit seinem Sohn Sebastian den Betrieb. Die Erfolgsgeschichte kann weitergeschrieben werden.



Rudolf Fürst

€/Fl.

Riesling pur mineral trocken

34605H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-93

Lobenberg: Der „pur mineral“ steht grundsätzlich nur in den ersten und großen Lagen des Weingutes Fürst, das heißt, der „pur mineral“ ist eine Art Vorlese der Großen Gewächse und Ersten Lagen. Der Wein steht wie alles hier auf Buntsandstein. Vom pH-Wert her eigentlich eher dem Rheingau zuzuordnen. Von daher ganz andere Weine wie bspw. der Franke Sauer, der ja auf ganz anderem Terroir steht. Wir sind hier bei Fürst deutlich feiner. Der Riesling „pur mineral“ als 2017 ist ein klein wenig verblüffend, aber nur wenn man die Vorgeschichte des Jahres nicht so gut kennt. Wir haben die höhere Wärme, aber gleichzeitig zu dieser wunderschönen opulenten Frucht eine Kühle. Wir haben eine so saftige Säure im Mittelbau. Ich würde sagen, der 2017er kann in der Finesse, in dem Schicken, Stylischen nicht mit 2016 mithalten. Ich würde sogar sagen, er ist klar dahinter. Dafür ist er ausgesprochen lecker und vordergründig. Sofort da. Und unglaublich saftig. Saftiger als 2016, kräftiger als 2015, aber eben als Gesamtkunstwerk klar hinter dem 2016er. 91–93/100

Rudolf Fürst

€/Fl.

Riesling Bürgstadter Berg Erste Lage

30875H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Gerstl 18+

34186H 2017 6er • 2019–2031 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Dieser Wein war vorher Bestandteil des Centgrafenbergs, der dann geteilt wurde in einen Teil Großes Gewächs sowie den anderen Teil, der jetzt Bürgstadter Berg heißt. Der Bürgstadter Berg ist also der Rahmen, in dem das Centgrafenberg GG liegt. Alles in extremer Hanglange auf rotem Buntsandstein. Nach der Lese werden die Trauben nur ganz kurz als Ganztraube angequetscht und sofort abgepresst. Es gibt also keine Standzeiten, keine Phenolik oder Rappenwürze über diesen Weg. Es geht hier um Puristik und reine Frucht im Riesling. Die Entscheidung die Rieslinge so zu erzeugen ist eine reine Stilfrage. Da wir hier auf dieser extremen Feinheit des roten Buntsandsteins liegen, ist die Puristik der Frucht im Vordergrund, welche auch genug Stärke hat. Wir sind in diesem Gewächs einen Quantensprung über dem Riesling „pur mineral“ oder dem darüber positionierten Bürgstadter Ortswein. Das ist schon das Phänomenale an den Weinen von Fürst. Wir haben im Bürgstadter Berg die gleiche Vordergründigkeit. Diese Saftigkeit schon in der Nase. Litschi, schöne saftige Birne, intensiv, sofort da, alles zeigend. Aber im Grunde fehlt es ein bisschen an dieser Zitrusfrucht sowie dieser super Finesse des 2016er. Mir ist 2017 einfach ein wenig zu nett, obwohl er nicht plump oder süß ist. Im Mund zeigt er dann aber ziemliche Intensität. Da merkt man dann schon die alten Reben der ersten Lage. Da ziehen sich schon einmal die Augen ein bisschen zusammen. Aber auch hier bleiben wir viel mehr in gelber, statt in Zitrusfrucht die eigentlich sonst für Riesling spricht. Eine schöne Lange und vor allem eine überragende Saftigkeit zeichnen diesen Wein aus. Das ist so trinkig, das ist so mundfüllend, das ist so lecker, da fällt das Ausspucken der Probe schon schwer. Und trotzdem kann der 2017er für mich nicht an den 2016er ran, der mehr Größe und Erhabenheit zeigte. Dafür umarmt 2017 mit dieser wunderschönen Intensität an Frucht und an schönem, saftigen Körper. 93–94/100



Sebastian Fürst

FÜRST





Riesling Centgrafenberg Großes Gewächs GG

30559H 2016 6er • 2017–2051 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Gerstl 20

32539H 2017 6er • 2018–2052 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Natürlich steht auch der Centgrafenberg im Bürgstadter Berg – ist also umgeben von der Ersten Lage. Früher war alles Centgrafenberg. Die Familie hat 6 Hektar an Rebfläche (Rot und Weiß zusammen) im Centgrafenberg. Der Wein wächst komplett auf Buntsandstein mit Eisenanteil. Das macht die Würze dieser Weine aus. Genau wie die Erste Lage als Ganztraube sofort gequetscht und abgepresst, keine Standzeiten. Vergärung erfolgt spontan.

Der Wein liegt zur Probe im April noch auf der vollen Hefe. Dementsprechend reduktiv präsentiert er sich auch. Von daher ist der Naseneindruck doch sehr verschlossen, sehr versammelt. Der Mund zeigt eine grandiose Fruchtintensität. Dem Jahrgang entsprechend nicht so sehr auf der Zitrusfrucht. Viel weiße und gelbe Frucht, sehr viel Tee, extrem hohe, stahlige Mineralität, sehr lang. Alles sehr fein bleibend. Dieser Wein ist eine ganz andere Dimension in Feinheit als die Erste Lage oder gar der „pur mineral“. Das hat unglaublich Rasse, obwohl ich glaube, dass er in diesem Jahrgang, in dem ich bisher noch nicht viel Riesling probiert habe, zur aller ersten Reihe gehört, wie in den beiden Jahren zuvor. Da fehlt mir dann vielleicht das letzte Quäntchen Druck und verspielter Frucht. Dieser Wein ist aber sehr stylisch. 96–98/100



Deutschland · Franken



Paul und Sebastian Fürst





Rudolf Fürst

€ / Fl.

Spätburgunder Bürgstadter

34601H 2016 6er • 2019 – 2033 0,751 (26,00 €/l) **19,50**

Spätburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Dieser Wein kommt komplett aus Hanglagen. Die Nase dieses im Grunde recht deutschen Pinot Noirs ist von würziger Schwarzkirsche geprägt. Im 2016er weniger auf der rotfruchtigen, mehr auf der schwarzfruchtigen Seite. Fein Würze, dann schwarzer Tee in recht massiver Form, auch Holunder, etwas Lakritze. Trotzdem sehr ätherisch, fein und aromatisch. Leichte Veilchen und Lavendel kommen hinzu. Sehr zarte Farbe. Der Mund ist dann schon ziemlich spannungsgeladen. Tolle Säure, tolle Frische, hohe Intensität in der mineralischen Salzigkeit. Gute Länge. Der Körper insgesamt etwas stylischer, etwas zarter als 2015. Der Herr der Hauses, Paul Fürst, liebt seine 2016er mehr als seine 2015er, weil er dieses Finessenreiche so schätzt. Ich persönlich fand die 2015er ob ihrer vielleicht gefühlt größeren Opulenz im Grunde aber extrem stimmig. Aber ich gebe zu, dass dieser schicke 2016er unglaublich Freude macht. Er ist süffig, trinkig und toll saftig. Ich setze ihn trotzdem einen Punkt hinter den 2015er. 93/100

Spätburgunder Centgrafenberg Großes Gewächs GG

34602H 2016 6er • 2021 – 2041 0,751 (73,33 €/l) **55,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Der Centgrafenberg besteht fast ausschließlich aus Burgundischen Klonen. Um 30 Jahre alt. Der Centgrafenberg ist einer der zwei GG-Lagen im Bürgstadter Berg. Neben ihm kommt auch der Hundsrück aus dieser Großlage. Das Prozedere ist ähnlich wie beim Ortswein.

Dieser GG Wein aus Bürgstadt, der von ähnlichem Terroir stammt wie der Ortswein, zeigt als 2016er auch wieder diese starke schwarze Frucht. Auch Holunder, schwarzer Tee. Unglaublich duftig und lang, aber weitaus weniger fruchtlastig wie die Weine aus Klingenberg. Auch nicht so viel rote Frucht wie 2015, sondern große Eleganz und Verspieltheit. Der Mund kommt dann aber unerwartet zur extrem feinen Nase mit ziemlich viel Druck und Power. Hohe Fruchtintensität, aber auch hier wieder ein bisschen Würze, Eukalyptus, Minze, aber noch mehr süße Lavendel, Rosmarin. Das Ganze auf schwarzer Kirsche und Holunder liegend. Sehr fein, sehr verspielt, hoch intensiv und sehr typische, auch deutsche Pinot-Ausprägung. Durchaus Ähnlichkeiten mit den Weinen von Markus Molitor aufweisend. Das ist eine sehr eigene Stilistik hier, und wenn man Finesse und raffinierte Weine möchte, dann ist man hier hervorragend aufgehoben. 96 – 97/100

Spätburgunder Klingenberger Schlossberg Großes Gewächs GG

34603H 2016 6er • 2021 – 2042 0,751 (100,00 €/l) **75,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Der Schlossberg ist die heißeste Lage von Fürst. Süd-, Südwestexposition, also sehr warmer Nachmittag. Extrem viel Trockenmauern. Terrassen mit teilweise nur zwei Reihen, manchmal sogar nur eine. Alles Handarbeit. Wie an der Terrassenmosel, nur hier keine Einzelpfahlerziehung, sondern Drahtrahmen. Diese heißeste Lage der Spätburgunder von Fürst ist gleichzeitig aber nicht die powervollste, sondern die femininste, die zarteste Pinot-Noir-Anlage, weil die Weine von der Säure eher etwas milder ausfallen. Die Weine sind auch weniger wild. Wie alles steht auch der Schlossberg auf reinem Buntsandstein. Reiner Fels mit etwas Verwitterungsauflage. Der Schlossberg stammt nicht aus Bürgstadt, sondern der Nachbarsgemeinde Klingenberg. Es gibt nur 1,3 Hektar, alles mit französischem Klon bestockt. Dieses spezielles Terroir Klingenberg gibt halt immer Weine, die deutlich mehr in die rote Frucht laufen als die anderen Großen Gewächse.

Hier haben wir dann klassisches Burgund mit Sauerkirsche, süßer roter Kirsche, Schlehe, nur ganz wenig Schwarzkirsche. Hinzu kommt reife rote Johannisbeere. Auch ziemlich viel Zwetschge. Das ist eine schöne, klassische, eine so gewohnte Burgunder-Nase. Sebastian Fürst sagt, dass sei das schönste an Trauben gewesen was er je gesehen hat, und dieser Schlossberg 2016 hat traumhafte Reife, und so fühlt sich auch der Mund an. Eine Explosion an roter und schwarzer Frucht. Es geht aber im Gegensatz zu 2015 nicht ins Fette, Üppige, sondern unglaublich stylisch und lang. Aber immer auf rot laufend. Immer auf Zwetschge, auf roter Kirsche aber nie opulent, sondern fein, lang, geradeaus. Schöne Salzspur. Der Wein ist in seiner Mineralität nicht so extrem wie die beiden anderen Großen Gewächse aus Bürgstadt, sondern er hat viel mehr Charme, ist rund. Das macht richtig Freude. Der Probeschluck war nicht ausspuckbar. Das war der einzige Wein an diesem Tag, den ich richtig getrunken habe, weil es einfach so ungeheuer saftig, schön rotfruchtig und harmonisch war. Und trotzdem stylisch, lang und voller Finesse. Das ist auf keinen Fall ein Blockbuster, sondern ein super feiner, rotfruchtiger, typisch burgundischer Wein. Das einzige der drei GGs, das wirklich reinstes Burgund ist und keine deutsche Affinität besitzt. Ich liebe diesen Schlossberg 2016. 99 – 100/100

Rudolf Fürst

€/Fl.

Spätburgunder Hundsrück Großes Gewächs GG

34604H 2016 6er OHK • 2021–2043 0,75l (166,67 €/l) **125,00**

Spätburgunder 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Die ältesten Reben des Weingutes, bis zu 50 Jahre alt. Inzwischen besteht der Wein aus 50% französischen und 50% deutschen Klonen. Der Weinberg ist insgesamt die Erste Lage Bürgstadter Berg, in der dann der Centgrafenberg und der Hundsrück liegen. Der Hundsrück ist der kargste und eisenhaltigste Teil am Bürgstadter Berg – genau an einer Felskante. Der starke Eisenanteil schlägt natürlich voll durch.

Hier sind wir wieder in schwarzer Frucht, aber in einer unglaublichen Aromatik. Mit schwarzer Frucht im Spätburgunder ist nie Brombeere, Blaubeere oder sehr selten schwarzes Cassis gemeint, sondern schwarze Frucht heißt immer schwarze Kirsche und auch ein wenig Holunder. Hier auch ein guter Anteil Veilchen, feiner Flieder. Sehr verspielt, blumig, aber trotzdem intensiv fruchtig. Dunkle Lakritze, aber nie fett, nicht wie im Bordeaux. Auch ein bisschen Eukalyptus und Minze, aber alles fein bleibend. Sehr verspielt, sehr ätherisch. Ziemlich kühler Mund und von allen drei GGs letztlich das Überwältigendste. Mir war zwar die rote Frucht im Schlossberg lieber, aber die Intensität in diesen GG ist einfach der Wahnsinn. Der ganze Mund wird belegt. Die schwarze Frucht, die Lakritze, Lavendel, die Würze, diese unglaubliche komplexe Vielschichtigkeit. Ja, vielleicht fand ich geschmacklich, aromatisch und in der Frucht 2015 besser, aber die Komplexität dieses 2016er Hundsrück stellt schon den Anspruch, ganz oben an der Spitze stehen zu wollen. Es ist kein Kraftmeier, aber ein hochintensiver, eleganter Tänzer. Drahtig, voller Energie. Und trotz dieser irren mineralischen Intensität, trotz dieses Salzes, trotz dieser Länge, trotz dieser Athletik ist der Wein weit davon entfernt ein Blockbuster zu sein. Das wird superfein. Das wird im Alter ein Wein zum Wegträumen, aber man darf einfach niemals einen Blockbuster hier erwarten, denn das ist im Grunde eine Art Volnay in einer Grand-Cru-Version. Einer der besten Rotweine des Jahres, ohne Zweifel. 98–100/100







Bei Fürst wird zu Beginn immer eine Kaltmazeration von zwei bis drei Tagen durchgeführt, denn die unentrappten, völlig intakten Trauben werden in die Bütt gelegt. Danach wird das möglichst vorsichtig Entrappte darüber geschichtet, aber nicht angequetscht. Das Ganze verbleibt dann mehrere Tage kalt und dann wird langsam die Temperatur im Raum erhöht. Es gibt also keine Trockeneiskühlung, sondern nur Kühlung mit Kühlplatten. Dann wird die Kühlung entfernt und Stück für Stück beginnt die Gärung. Es wird die ersten acht bis zehn Tage überhaupt nicht gestampft, d. h. wir haben eine Vergärung in der teilweise ganze, intakte Beeren heile verbleiben bis zur Pressung. Zwischendurch wird dann allerdings auch mit einem Stößel untergestoßen. Wir haben also eine Kombination aus teilweiser Macération Carbonique innerhalb der Beeren und gleichzeitig einen oxidativen Ansatz. Das gibt eine größere Vielschichtigkeit und eine größere Fruchtstärke.

Die Besonderheit bei Fürst 2016 war, dass er relativ starken Frost im April hatte. Dementsprechend über 20% Verlust. Die verbleibenden Reben haben zum Dank für ihr Überleben aber entsprechend Gas gegeben. Wir sind also, obwohl wir ein kühleres Jahr haben, bei Fürst etwas reifer als 2015. Dementsprechend ist auch der Rappenanteil von Bürgstadter bei 15%, hochgehend auf bis zu 75% beim Hundsrück. Der Ertrag ist beim Bürgstadter schon lediglich bei 30 hl/h, bei den großen Weinen dann sogar nur noch bei 25–30. Das ist deutlich tiefer als normal.



Deutschland · Franken





Rudolf May

Rudolf May

Rudolf May aus dem kleinen Winzerörtchen Retzstadt, nördlich von Würzburg, ist ein ruheloser Geist. Immer auf der Suche nach den kleinen Veränderungen, die seine Arbeit perfektionieren. Zusammen mit seiner Frau Petra, die den guten Geist des Weinguts verkörpert, bearbeitet er 13 Hektar Rebfläche. Erst 1999 startete die Familie May ihre noch vergleichsweise junge Karriere als selbstständige Winzer. Das Weingut findet man im Eberstal, einem kleinen Seitental des Main, umgeben von Weinbergen, Obstbäumen und ursprünglicher Natur. Rudolf May bearbeitet seine Weinberge möglichst ohne Maschinen. Er setzt voll auf Sorgfalt und Handarbeit. Im Weinkeller betreibt er „kontrolliertes Nichtstun". Keine einzige Traube oder Maische wird gepumpt, sondern immer nach dem Gravitationsprinzip befördert. Die Abfüllung der Weine erfolgt so spät wie möglich. Alles nach seinen hohen Qualitätsansprüchen. Das Resultat sind beeindruckende, substanzvolle und vielschichtige Weine. Die Jahresproduktion liegt bei überschaubaren 70.000 Flaschen. Seit dem 01. Januar 2014 wird auch vom VDP die Anstrengung der Familie mit der Aufnahme in den erlauchten Kreis der deutschen Spitzenwinzer belohnt.



Rudolf May				€ / Fl.
Silvaner Retzstadt VDP.Ortswein				
34511H	2017 6er • 2018 – 2023	0,75 l	(13,33 €/l)	**10,00**
Silvaner 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91				
Lobenberg: Herrlich intensiver Silvaner mit Aromen von gelber Melone, Birnenschale und Holunderblüten. Fokussiert und mineralisch am Gaumen. Knochentrockene Abfüllung! 91/100				
Silvaner Der Schäfer Erste Lage				
34510H	2017 6er • 2018 – 2028	0,75 l	(28,00 €/l)	**21,00**
Silvaner 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96				
Lobenberg: Dieser Wein wird immer im neuen Stückfass ausgebaut – also deutliche Neuholztöne dabei. Einen Touch die Stilistik von von Winning, zumal er auch von der Säure so perfekt daneben steht. Und das als Silvaner! Das ist 2017 noch besser als 2016. Was für eine geniale Nase. Eine Nase, die in ihrer Intensität mehr noch als an Riesling fast an einen Sauvignon Blanc aus der Steiermark erinnert. Ziereck von Tement oder so etwas. So ist Silvaner wirklich grandios. Wenn Holz eine unglaublich reiche, reife, deutsche gelbe und weiße Frucht trifft, und wir doch in diese leichte, gehauchte Stachelbeer-/Heunote des Sauvignon abgleiten. Nichts Fettes, nichts Breites, sondern nur frische Frucht, spielerisch mit Holz unterlegt. Die Nase ist grandios. Zum Reinspringen schön. Im Mund dann aber letztlich doch deutlich Silvaner. Hier ist Ende mit Sauvignon Blanc. Hier kommt klare Mineralik, schöne Länge. Es kommt die Birne, leichte Apfeligkeit. Auch ein bisschen Quitte. Es kommt fast gar keine Zitrusfrucht, die aber ja eigentlich im Silvaner auch eher nicht zu Hause ist. Das Ganze fein vom Holz unterlegt. Der Wein hat eine große Leichtigkeit, ist verspielt, braucht noch 2 – 3 Jahre, aber das ist auf jeden Fall einer der Top-Silvaner des Jahrganges. Er rollt immer wieder hoch mit einer wunderschönen Salzigkeit an den Zungenrändern. Eine leichte Bitternote. Die Trauben wurden 15 bis 18 Stunden angequetscht, komplett auf der Maische und allen Stielen und Stängeln belassen. Das gibt eine wunderbare Phenolik, die für einen Silvaner die richtige Begleitmusik ist. Das ist für Silvaner superber Stoff. Vor allem weil er am Ende trotz der Mineralik, durch die hohe Reife der Beeren, die goldgelb gelesen wurden, immer wieder fruchtsüß hochrollt. Bratapfel und jetzt auch Orangen und vielleicht ein bisschen Kumquat mit Salz. Toller Wein, besser noch als 2016. 95 – 96/100				
Silvaner Thüngersheimer Johannisberg Rothlauf Großes Gewächs GG				
30089H	2016 6er • 2018 – 2034	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Silvaner 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+				
Lobenberg: Der Wein verbleibt von der Spontanvergärung bis zur Füllung auf der Vollhefe im Beton-Ei. Naturgemäß, allein vom extrem hohen Rebalter, die größte Fülle aller May-Weine in der Nase zeigend, aber zugleich auch die größte Feinheit. Verspielt, feine gelbe Birne, weißer Pfirsich, Wiesenblumen, Kräuter, provenzalische Kräuter, alles ganz zart und verspielt. Größte Finesse im Mund, hoher Oszillograph zwischen der Säure auf der einen Seite und Extrakt und Restzucker auf der anderen. Sehr verspielter Wein und trotzdem zeigt der Rotlauf viel Charme. Ein Silvaner der Extraklasse, fast in der Liga von Horst Sauer, nur ziemlich anders in der Charakteristik, weniger extrem in der saftigen Säure, dafür insgesamt geschmeidiger, eleganter, burgundisch feiner. Dieser Wein mit der tollen Harmonie liegt irgendwo zwischen den extremen Weltklassepolen der Silvaner von Teschke und Sauer. Ein wunderbarer Wein. 94 – 95+/100				

Rudolf May

€/Fl.

Silvaner Himmelspfad Großes Gewächs GG

32528H 2017 6er • 2019–2034 0,751 (53,33 €/l) **40,00**

Silvaner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Sehr alte Stöcke. Die Weinreben sind um die 60 Jahre und älter. Auch hier besteht das Terroir aus Muschelkalk in Retzstadt. Direkt an einem Berg in Südexposition, der wie der Corton-Charlemagne aussieht. Dieser Wein wird komplett spontan im gebrauchten 1.200-Liter-Holzfass vergoren und verbleibt auf der Vollhefe bis zur Füllung. Das Große Gewächs Himmelspfad steht angequetscht mit Stielen und Stängeln, länger noch als der Schäfer, auf der Maische. Nämlich 24 Stunden. Die Nase ist etwas weniger offensiv, als die des Schäfers. Aber extrem hintergründig. Das große gebrauchte Holz kommt trotzdem durch. Der Wein hat unglaubliches Volumen, und 2017 in dieser wunderbaren Traubenreife, völlig frei von Botrytis, zieht sich lang durch. Wunderschöne Birne, leichte Apfelnote, auch Zitronengras, leicht süßer Darjeeling-Tee. Im Mund richtig Gripp. Der fasst richtig an. Was für eine salzige, steinige Mineralität. Grandiose Länge. Auch hier nur europäische gelbe und weiße Frucht, wieder Tee, Zitronengras, Salz und Gesteinsmehl. Und trotzdem große Harmonie, weil auch hier die Süße wieder hoch kommt. Die Süße der wunderbaren Frucht aus 2017. Total gesundes Lesegut, total clean, super definiert. Der Wein ist auf jeden Fall so gut wie 2016, vielleicht nicht ganz so stylisch. Dafür von der intensiv reifen Frucht, der Mineralik, und vom Frischen und Pikanten her klar darüber liegend. Großer Silvaner! 97–99/100

Silvaner Retzstadter Langenberg Erste Lage Trockenbeerenauslese fruchtsüß

34513H 2015 6er • 2018–2050 0,375l (160,00 €/l) **60,00**

Silvaner 100% • 7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • Schraubverschluss

Lobenberg: Schon die Werte sind atemberaubend. 310 Gramm Restzucker bei 18,5 Säure und 7,5 Alkohol. Es ist erstaunlich, dass er bei so viel Zucker so weit gekommen ist in der Vergärung. Schon Ende Oktober gelesen. Normal möchte ich keine Trockenbeerenauslese haben, schon gar nicht Silvaner, aber hier kann ich nicht vorbei. Das ist so ein extraterrestrischer Wein. Ich trinke ihn und ich sagte: Ah ja, das ist eine gehobene und frische Auslese, superschön, tolle Säure. Und dann ist es eine TBA mit 300 Zucker und 18,5 Säure. Die Balance ist auf einem so hohen Level. Das ist so unglaublich in dem Spannungsfeld. Und das noch dazu, dass so etwas Geniales aus Silvaner kommen kann. Bei Riesling erwartet man das schon mal im Ausnahmefall, aber Silvaner? Karamelle, Honig, Butter und unendlich dichte Frucht von Quitte über Mango zu Maracuja, Bratapfel. Irre konzentriert, aber überhaupt nicht fett, das ist so spielerisch. Schon in der Nase absolut akzeptabel. Ich probiere ihn bei mittlerer Temperatur, und ob man es glaubt oder nicht, der Wein ist absolut trinkbar, süffig. Und im Mund zieht er einem dann die Schuhe aus mit dieser irren, genialen mineralischen Länge. Zu 100% auf Muschelkalk gewachsen, also überhaupt nichts Schieferiges. Der Stein ist also ganz puristisch. Kalkstein mit Salz. Ich laufe durch die Messehalle. Der Wein ist präsent, bleibt präsent. Ich bin völlig geflasht. Dies ist neben Egon Müller vielleicht die einzige TBA, die ich nehme – die ich unbedingt will! Der Wein ist komplett aus Botrytis-Beeren gewonnen, aber aus einer trockenen Botrytis Ende Oktober. Es war windig. Nichts Fauliges dabei, dementsprechend auch gar keine Bitterstoffe, sondern eine Botrytis in einer so gesunden Art, wie ich sie selten erlebt habe. Für mich ein ganz großer, ein riesiger Wein. 100/100

Spätburgunder Retzstadt Langenberg Erste Lage

34512H 2017 6er • 2019–2029 0,751 (20,00 €/l) **15,00**

Spätburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Komplett auf Muschelkalk gewachsen, Reben 20 bis 30 Jahre alt. Da war ich jetzt sehr gespannt, denn 2016 war in Deutschland im Spektrum so ziemlich das Beste, was in Deutschland je produziert wurde. 2015 und 2016 wetteifern da um die Krone. Aber was kann 2017? Dieser 2017er ist auf jeden Fall zum Reinspringen schön. Er hat so satte Himbeere und Erdbeere. Lässt kaum Platz für etwas Zwetschge und rote Kirsche. Der Wein ist mit nur 35 hl/h geerntet. Also recht niedriger Ertrag. Reif, aber nicht überreif, sondern tendenziell frisch und eher früh gelesen. Und trotzdem hat er diese Erdbeere und Himbeere. Noten von sehr reifer Frucht. Er ist in einem Preisbereich, der ja auch nicht weh tut. Wenn der Mund hält was die Nase verspricht, dann kann es ja toll werden. Der Mund wirkt dann sogar etwas erwachsener. Er behält Erdbeere und Himbeere, bekommt aber sehr viel mehr rote Kirsche, sogar ein wenig Sauerkirsche und Schlehe dazu. Ein wenig Graphit, ein wenig vom Kalkstein stammendes Salz. Es wird kein großer Spätburgunder, es bleibt eher ein extrem leckerer Spätburgunder. Aber mit einer durchaus erwachsenen Struktur im Mund und einer guten Länge. Das ist in diesem Preisbereich ziemlich perfekt. 93+/100







Familie May





Sachsen

Sachsen ist das nordöstlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Von Dresden, der geografischen Mitte, bis zur polnischen Grenze sind es nur 50 Kilometer. Doch die Bezeichnung „Elbflorenz" für Dresden deutet schon an, dass die klimatischen Bedingungen andere sind als die Lage glauben macht. Ursache dafür ist die Wärmflasche Elbe. Außerdem erwärmen sich die Böden aus porösem Löß, verwittertem Granit und Buntsandstein schnell.

Nachdem in Sachsen zur Wende nur noch 60 Hektar mit Reben bestockt waren, hat sich der Weinbau heute auf knapp 500 Hektar ausgedehnt. Wahrscheinlich würden es noch mehr sein, wenn Grund und Boden nicht für den Haus- und Straßenbau benötigt würden. Denn die Preise, die für die Weine erzielt werden, sind hoch. Sächsischer Wein ist eine Rarität. Die Rebflächen liegen weit zerstreut über das ganze Anbaugebiet. Sie reichen von Heinrichsburg im Westen bis über Pirna hinaus im Osten. Ein Zentrum des Weinbaus gibt es nicht. Die größten zusammenhängenden Rebflächen findet man bei Radebeul (Schloss Wackerbarth) und Meißen (Schloss Proschwitz). Diese beiden Weingüter allein machen rund ein Drittel der sächsischen Rebfläche aus. Die meisten anderen Betriebe besitzen nur zwischen 2 und 5 Hektar. Martin Schwarz, der ehemalige Kellermeister von Schloss Proschwitz, hat gerade mal 2,1 Hektar Rebenbesitz, verteilt auf mehrere Mini-Weinberge und VDP-Mitglied Klaus Zimmerling bewirtschaftet 4 Hektar am Pillnitzer Königlichen Weinberg.

Das Sortenspektrum ist in Sachsen breit gefächert. Müller-Thurgau liegt in der Rangliste knapp vorn (16%), gefolgt von Riesling (14%), Weißburgunder (12%) und Grauburgunder (10%). In kleinen Mengen findet man auch Traminer, Scheurebe, Elbling und als sächsische Spezialität den Goldriesling, eine aus dem Elsass stammende Kreuzung Riesling x Courtillier. Auch Rotwein wird erzeugt. Spätburgunder ist führend, daneben gibt es kleinere Bestände von Regent, Dornfelder, Frühburgunder, Dunkelfelder. Die Qualität der sächsischen Weine ist heute, 25 Jahre nach der Wiedervereinigung, durchweg tadellos. Die Weine zeigen eine schöne, mineralische Säure und eine ausdrucksvolle Frucht.







Klaus Zimmerling

Klaus Zimmerling

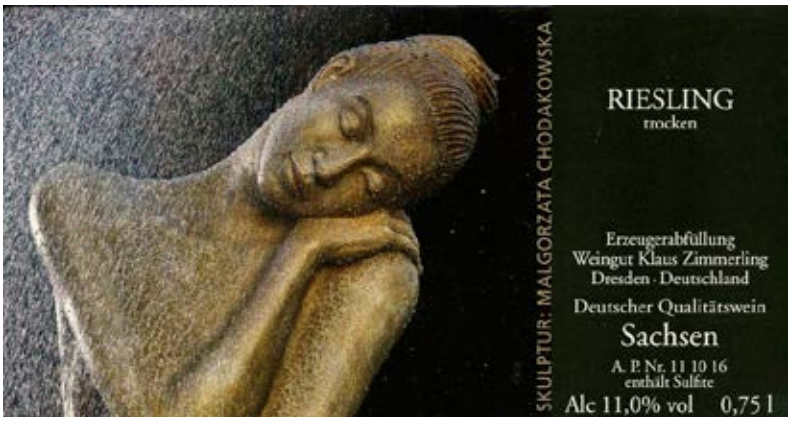
€ / Fl.

Weißburgunder trocken

31949H 2016 12er • 2017–2024 0,75l (21,33 €/l) **16,00**

Weißburgunder 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Schraubverschluss

Lobenberg: In der Nase haben wir reife Noten von Apfel und Birne, dahinter dann sehr feinkräutrig werdend. Dazu kommen Anklänge von Bergamotte. Insgesamt einen traumhaft herbstlichen Eindruck von Laub und Erde. Der Mund zeigt sich mit wunderbar cremiger Textur und feinster Säure. Auch hier wieder Apfel, diesmal aber auch Pfirsich am Gaumen spielend. Im Abgang dann lang anhaltende Rückaromen von Birne. Ein runder und feiner Wein. 93+/100



Riesling trocken

31950H 2016 12er • 2017–2027 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Zu Beginn eine deutliche Rieslingnase, erst Apfel, dann dazu wunderbar herbale Noten. Dahinter kommen eine leichte weiße Pfeffrigkeit und überraschende Retticharomen. Weicher, cremiger Mund, sehr schöne feingliedrige Säure. Wieder Apfel, Zitrusnoten. Nie üppig, immer extrem fein, schlanke 11 Prozent und trotzdem spannungsgeladen und enorm schmackhaft. Ein toller, präziser Riesling. 94+/100

Grauburgunder R trocken

31951H 2016 12er • 2017–2022 0,5l (28,00 €/l) **14,00**

Grauburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: In der Nase präsentieren sich weiße und gelbe Steinfrucht, Pfirsich, Mirabelle, aber auch frische Birne und duftig floral-kräutrige Aromen. Im Mund herrlich cremig, mit ergänzender Säure. Wunderbar lebendig. Dazu im Verlauf ein toller Grip am Gaumen. Die Aromen spielen auf der Zunge, von bitter über frisch. Obst und florale Elemente greifen ineinander. Tolle Länge im Abgang und immer fein bleibend. 92/100

Kerner A trocken

32005H 2015 12er • 2016–2023 0,5l (32,00 €/l) **16,00**

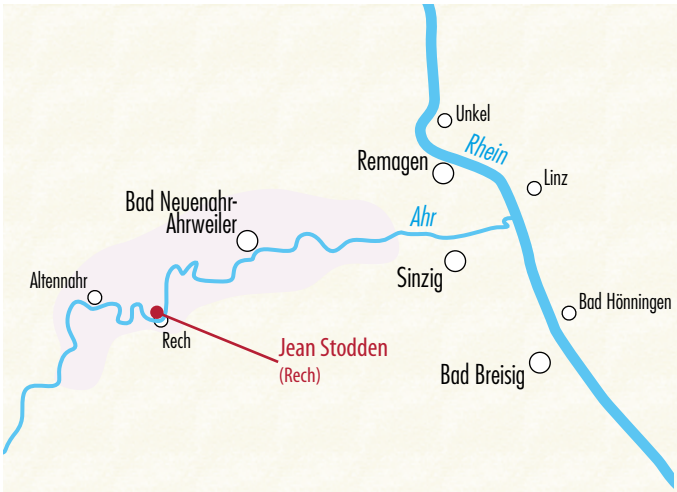
Kerner 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Das ist die Alternative zur Reserve, die in 2016 nicht durchgegoren ist. A steht für Auslese im Weinberg, ist aber trocken vergoren. Der überraschendste Wein der Range. Frischfruchtige Zitrusnoten, Limette Orange, Bergamotte, dazu Darjeeling Tee und leicht dahinter schwebend ein wenig Eisbonbon. Im Mund unheimlich präsent, geht ganz nach vorne. Spannungsgeladene Säure, aber gleichzeitig wunderbar cremig. Am Gaumen wieder Tee, und Orange, aber auch Nektarine. Trägt lange und die Spannung bleibt bis zuletzt. Ein großer Schmeichler mit viel Druck. 93–94/100

Klaus Zimmerling

Auf dem Weingut von Klaus Zimmerling vereinen sich Wein und Kunst. Seit 1992 leben und arbeiten dort Klaus Zimmerling und seine Frau Malgorzata Chodakowska. Sie ist Bildhauerin und erschafft aus Holzstämmen anmutige Frauenskulpturen. Eine dieser Figuren ziert jedes Jahr die Etiketten des aktuellen Jahrgangs der Weine von Klaus Zimmerling. Diese wiederum wachsen perfekt nach Süden ausgerichtet auf einer Art Stufenpyramiden-Weinberg. Das Weingut ist 4 Hektar groß, die Lage ist der Pillnitzer Königliche Weinberg. Hier gedeihen auf verwittertem Granit Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Kerner, Gewürztraminer und Traminer. Von Anfang an arbeitet Klaus Zimmerling ökologisch, ohne als Biobetrieb zertifiziert zu sein. Die Hochachtung vor der Natur lässt ihn gänzlich ohne Herbizide und synthetische Pestizide auskommen. Die ansonsten so extremen Bedingungen im sächsischen Anbaugebiet sind Herausforderung und Chance zugleich für den Winzer. Die Erträge werden sehr klein gehalten, nur zwischen 20 und 30 Hektoliter pro Hektar. Aber gerade das ermöglicht erst, so dichte und komplexe Weine in Sachsen erzeugen zu können. Auch bei der Flasche geht Klaus Zimmerling eigene Wege. Um Korkschmecker zu vermeiden, setzt er seit Jahrgang 2009 konsequent auf Stelvin-Schraubverschlüsse und bei der Flaschengröße ist der Standard 0,5 Liter. Seine sorgfältige Arbeit und viel Geduld im Weinberg brachten ihm 2010 dann die Mitgliedschaft im VDP. Völlig zurecht. Qualität setzt sich eben durch.







Ahr

Die Ahr ist zwar nur ein kleines Anbaugebiet, war aber das erste in Deutschland, das für seine Rotweine berühmt wurde. Historisch gesehen waren es die Franzosen, die 1794 das Ahrtal besetzten und in den folgenden Jahren ihre Burgunderreben auspflanzen ließen. Davor war die Ahr überwiegend ein Weißweingebiet.

Der Rotwein breitete sich schnell aus. 1908 waren 92 % der Rebfläche mit roten Trauben bestockt, der allergrößte Teil Spätburgunder. Nach 1950 kam dann der Blaue Portugieser stark auf, der anspruchsloser als der Spätburgunder ist, was den Standort betrifft, und weniger Virus-Krankheiten zeigt. Vor allem aber war der Blauer Portugieser in Zeiten, in denen die Winzer ums Überleben kämpften, aufgrund seiner hohen Erträge wesentlich dankbarer als der geizige Spätburgunder. Damals war mehr als ein Viertel der Rebfläche mit dieser Sorte bestockt, aus der hellrote, dünne und meistens restsüße Operettenweine gekeltert wurden, die in der Zeit, da lieblicher Kröver Nacktarsch von der Mosel seine beste Zeit hatte, reißenden Absatz fanden. Die Kölner und Bonner, die damals den größten Teil der Konsumenten stellten, liebten den Blauen Portugieser ebenso wie die Kurgäste von Bad Neuenahr. Heute macht die Sorte weniger als 6 % des Rebensortiments aus. Selbst der Riesling (8 %), der in den letzten Jahren mächtig aufgekommen ist, hat ihm den Rang abgelaufen.

Das Spätburgunder-Paradies.

Das Anbaugebiet Ahr liegt 20 Kilometer südlich von Bonn und war bis zur Wiedervereinigung das nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Wären die Hänge, an denen der Spätburgunder steht, nicht so steil und fände man dort nicht die sich schnell erwärmenden Schiefer- und Grauwackeböden, hätte Rotwein auf diesem Breitengrad wahrscheinliche keine Chance. Insgesamt stehen an der Ahr heute 562 Hektar unter Reben. 63 % davon ist Spätburgunder. Vor allem vom Oberen Ahrtal um die pittoresken Fachwerk-Dörfer Mayschoss, Dernau und Rech mit ihren extremen Steillagen kommen samtige, fruchtintensive Rotweine, die zu den besten Deutschlands gehören. Jean Stoddens Spätburgunder wachsen beispielsweise dort.

Die Ahr entspringt in der Eifel und windet sich in zahlreichen Schleifen durch den Hohen Venn, um südlich von Remagen in den Rhein zu münden. Noch bevor das Flüsschen Bad Neuenahr erreicht, weitet sich das Tal. Die Hänge werden flacher. Basaltkegel prägen die Landschaft. Dort werden mehr Blauer Portugieser, ein wenig Dornfelder und Frühburgunder angebaut. Oder auch Müller-Thurgau. Doch alle diese Sorten sind nur ein Randsegment. Die Ahr ist und bleibt ein Spätburgunder-Paradies.









Alexander Stodden

Jean Stodden

„Im Einklang mit der Natur alles tun, um Wein zur Vollendung zu bringen. Die Weinberge sind das Pfund, mit dem wir wuchern können." Dieser Feststellung vom jetzigen Winzer, Jean Stoddens Sohn Alexander, beschreibt schon exakt die Philosophie, mit der hier am Weingut seit Generationen grandiose Weine entstehen. Im Einklang mit der Natur bedeutet auch weitestgehend biologisch-organische Arbeit. Schon beim Rebschnitt achtet Stodden extrem auf das Ziel Qualität statt Masse. Deshalb bleiben dem Rebstock nur sehr wenige Fruchtaugen erhalten. Die ganze Kraft des Bodens und die vielen Sonnenstunden während der Vegetationszeit sollen nur für die besten Trauben da sein. Aber damit aber nicht genug: Bringt der Rebstock dennoch zu viele Trauben und Masse, wird im Sommer eine massive grüne Lese durchgeführt. Hier werden grüne, vollentwickelte Trauben auf den Boden geschnitten, um die Menge noch weiter zu reduzieren, damit dichte und extraktreiche Weine entstehen können. Wenige Trauben mit jeweils geringem Ertrag ist das Ziel. Im Herbst wird noch jede Sonnenstunde ausgenutzt, um höchste Qualität zu erzielen. Handlese und strenge Sortierung im Weinberg und im Kelterhaus sind genauso selbstverständlich, wie die schonende Verarbeitung der Trauben. Denn nur gesunde Trauben bringen die hohe Weinqualität, die man sich bei Jean Stodden wünscht. Ohne Stiele gärt der Spätburgunder mit der natürlichen Hefe bis zu 24 Tagen. Intensiv rot und mit feinen Tanninen kommen die Weine dann in Eichenfässer und lagern hier bis zu ihrer Reife. Es mag eine Binsenweisheit sein und doch bleibt es elementar: Qualitätsmanagement beginnt im Weinberg! Lage, Standort und Witterung sind nicht beeinflussbar. Dementsprechend ist die Qualität des Weines vom Winzer abhängig, er entscheidet über die Erhaltung und Förderung des Potenzials. Im Zusammenspiel mit der Natur wird bei Stodden dementsprechend alles getan, um die maximale Klasse zu erreichen. Stodden macht die besten Rotweine an der Ahr, da gibt es für uns keinen Zweifel.

Jean Stodden

€ / Fl.

Spätburgunder J

34686H 2016 6er • 2019 – 2030 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Dichte, leicht rauchige Nase, dominiert von dunkler, roter Waldbeere. Gar nicht so deutsch-fein dominiert wie zu erwarten, trotz der Grauschieferunterlage. Ausbau zu 100 % im gebrauchten Barrique. Die Vergärung des Weins geschieht zu 100 % im Stahl. Alle Weine bei Stodden werden zu 100 % entrappt. Bei Stodden wird grundsätzlich spontan anvergoren und im letzten Stadium mit ein wenig Hefe nachgeholfen, um die komplette Durchgärung zu erreichen. Auch neben der klassischen Walderd- und -himbeere hier auch Blaubeere, etwas Cassis, leichte Brombeere darunter. Tiefer, erdiger, würziger Touch, leichtes Holz, große Harmonie, aber auch viel Dichte ausstrahlend. Würziger, fast rassiger Mund mit großer Dynamik, tolle Säure und Dichte, spielt mit der Feinfruchtsüße. Konzentrierte rote Frucht – in diesem Wein kommt auch schon Kirsche dazu, aber auch Schlehe, rote Johannisbeere, mit sehr dichter Walderdbeere und Waldhimbeere, sogar ein Hauch Hagebutte. Wenn man nicht wüsste, dass der Wein auf Schiefer wächst, würde man fast ein wenig Kalkstein vermuten. Sogar leicht burgundische Züge, was für die Ahr eher untypisch ist. Ein fast berauschend schöner, superber Wein. Die Handschrift Alexander Stoddens kommt durch. Begeisternd. 93 – 94/100



Spätburgunder JS

34687H 2015 6er • 2019 – 2035 0,75l (32,00 €/l) **24,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Deutlich rauchige Noten vom Ahr-Schiefer und vom Barrique. Dazu viel reife Frucht mit schwarzer und roter Kirsche, einen Hauch Himbeere und Erdbeere dazu. Sehr klar und geradeaus, seidige Textur und mit samtigen Tanninen, weich, dennoch gut strukturiert. 94+/100



Deutschland · Ahr



Alexander Stodden

Jean Stodden

€ / Fl.

Spätburgunder Sonnenberg Großes Gewächs GG

34692H 2016 6er • 2021 – 2039 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Vergärung geschieht zu 100 % im Stahl. Alle Weine bei Stodden werden zu 100 % entrappt. Bei Stodden wird grundsätzlich spontan anvergoren und im letzten Stadium mit ein wenig Hefe nachgeholfen, um die komplette Durchgärung zu erreichen. Der Wein zeigt unendliche Feinheit in der Nase, verspielt und doch Kraft. Wenig Holz, aber doch präsent. Himbeere, Kirsche, Hagebutte, Schlehe – alle roten Früchte sind vorhanden. Tolles Säurespiel im Mund, langer Nachhall, auch hier mit schöner Säure und Gesteinscharakteristik. Feine rote Johannisbeere mit ihrer tollen Säure, dazu Schlehe, ganz zarte Sauerkirsche und prägnante Waldhimbeere und -erdbeere. Der Wein trinkt sich extrem schön. 96 – 97/100



Spätburgunder Herrenberg Großes Gewächs GG

34689H 2015 6er • 2020 – 2038 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Spätburgunder 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 94 Suckling 93

Lobenberg: Der nach den alten Reben grandioseste Wein bei Stodden. Alte Reben. Die Vergärung geschieht zu 100 % im Stahl. Alle Weine bei Stodden werden zu 100 % entrappt. Bei Stodden wird grundsätzlich spontan vergoren und im letzten Stadium mit ein wenig Hefe nachgeholfen, um die komplette Durchgärung zu erreichen. Der Neuholzanteil im Ausbau nimmt deutlich zu. Die Nase ist würziger, wir bekommen schon deutlich schwarze Frucht zur roten Frucht dazu, bleiben trotzdem sehr fein, nähern uns aber von der Aromatik schon ziemlich deutlich Weinen von Aloxe Corton, mit dieser rauchigen Schwarzfruchtnase. Die Farbe ist allerdings typisch Ahr, eher ein helles, blasses Rot. Druckvoller und zugleich extrem zarter und geschmeidig-charmanter Mund, mit feiner Würze, provenzalischen Kräutern, Tabak, verbrannten Aromen, sogar Brioche, gegrilltes Fleisch. Insgesamt zart tänzelnd mit schöner Länge. Ganz klar, es ist Liebhaberei die ultrazarten Ahr-Rotweine zwischen die besten Pinots Deutschland zu stellen, aber in ihrer speziellen Art haben sie absolute Berechtigung. 96 – 97/100



Spätburgunder Alte Reben

34690H 2016 6er • 2021 – 2043 0,75l (157,33 €/l) **118,00**

Spätburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Dies sind die ältesten Reben des Hauses, naturgemäß vom Namen auch ablesbar. Kein Großes Gewächs, es ist zu 100 % aus dem Recher Herrenberg. Es ist nicht zulässig, zwei unterschiedliche Große Gewächse (wobei einer nur Alte Reben heißt) aus der gleichen großen Lage, zu machen. Diese Reben sind wurzelecht, was eine absolute Rarität ist – das kann nur stehen wegen Bestandsschutz, sonst sind wurzelechte nicht zulässig mit dem neuen Weingesetz von 1971. Diese Reben sind 90 bis 100 Jahre alt, in den 20er Jahren gepflanzt. Standardmäßig gibt es zwei Barriques von diesem Wein, nur in neuem Holz ausgebaut, natürlich komplett entrappt. Diese Nase deutlich dem zuvor verkosteten Herrenberg entsprechend, nur deutlich konzentrierter, dennoch genauso ultrafein, nur zieht der Duft fast bis ins Gehirn, macht Druck, hat eine feine Schärfe. Mineralität, viel weißer Pfeffer, Gesteinsmehl und feinste Johannisbeere, neben Erdbeere und Himbeere, auch ein Hauch Kirsche, aber sehr intensiv, bei extremer Zartheit. Wer jetzt im Mund eine Explosion in Wucht und Intensität erwartet wird hier enttäuscht. Hier ist es eher ein Turbolader in der Feinheit und Länge. Bei hoher Säure und Mineralik. Auch hier viel Pfeffer, fast scharf im Mund. Durch das ganze Salz unendlich lang, ein super verträumter Mund. Wie beschreibt man diesen Wein? Vielleicht eine Turboversion eines Volnay, und das ganze etwas auf deutsche Früchte. Das ist die Perfektion in der Ahr, wenn man diese extreme Zartheit wünscht und keinen Power-Pinot möchte. Ich finde ihn grandios, 97 – 98+/100















Österreich

Noch bevor die Wiederauferstehung des deutschen Rieslings begann, hatten sich in Österreich einige deutschsprachige Winzer in der Weinwelt den Ruf absoluter Weltklasse erarbeitet. Vielleicht ist das Jahr des Diethylenglykol-Skandals 1985, der Deutschland und Österreich betraf, als Startpunkt für ein neues Verständnis zu sehen.

In diesem Jahr verpflichteten sich die Winzer der Vinea Wachau Nobilis Districtus (offizielle Bezeichnung der Wachau) zu einem, für österreichische Verhältnisse geradezu extrem rigidem Qualitätskonzept. Mit ihren phantastisch gehaltvollen, aber auch durch Finesse geprägten Grünen Veltlinern konnten sie den Skandal, an dem sie nicht den geringsten Anteil hatten, bald vergessen machen. Neben diesem Wein, der mittlerweile den Status eines nationalen Heiligtums erreicht haben sollte, ist der Riesling die zweite Vorzeigerebsorte der Wachau. Da die Durchschnittstemperatur hier ganz im Westen der österreichischen Weinbauregionen höher ist als in Deutschland, fallen die Rieslinge etwas kräftiger aus, halten aber dennoch ein herausragendes Gleichgewicht. In dieser Klasse haben die östlichen Weinbauregionen Österreichs (neben der Wachau sind hier vor allem noch das Kremstal und Kamptal zu nennen) den Elsässern, die für diese Stilistik berühmt waren, ganz klar den Rang abgelaufen. Bald gesellte sich auch die Steiermark mit Ihren Sauvignon Blancs zu den Weltklassegebieten Österreichs, jetzt inzwischen ein potenzieller Konkurrent der berühmten Loireweine aus Pouilly Fumé und Sancerre.

Österreich steht aber seit einigen Jahren nicht nur für Weißwein. Der österreichische Weinboom, der schon weit über ein Jahrzehnt anhält, hat schon eine größere Zahl an angesagten Rotweinproduzenten von internationaler Klasse hervorgebracht. Wie viele der in der internationalen Presse oft genannten Spitzenwinzer sich in dieser Klasse behaupten können, wird die Zeit zeigen müssen. Sicher ist aber, dass die österreichischen Topwinzer ihren Rotweinen eine eigene Identität gegeben haben. Diese reintönig-fruchtigen und kraftvollen Spitzengewächse muten oft wie eine gelungene Mischung aus Bordeaux und Kalifornien an. Vor allem das Burgenland und die Weinbaugebiete rund um den Neusiedlersee haben in den letzten Jahren für Furore gesorgt. Die in Deutschland unter dem Namen Lemberger bekannte Rebsorte Blaufränkisch reift um den Leithaberg im nördlichen Burgenland, und um den Eisenberg im südlichen Burgenland, fast pinot-noir-haft schwarzkirschig mit viel Kraft und Mineralität nur hier zu echter Weltklasse. Die zugänglichere, oft merlothaft schwarzfruchtige und weiche, autochthone Sorte Zweigelt am Neusiedlersee betört durch wunderbaren Charme.

So hat Österreich heute alles, was man als große Weinbaunation braucht: Weiß, Rot als auch Süß, das meiste autochthon und alles vom Feinsten!

Wachau





Emerich jr., Emerich sen. und August Knoll

Emmerich Knoll

Unter den Weingärten Österreichs nimmt die Wachau eine Sonderstellung ein. Nirgendwo sonst präsentiert sich der Weinbau als ähnlich spektakuläre Kulturlandschaft mit atemberaubenden Steilterrassen direkt an der „schönen, blauen Donau“. 16 Hektar eigenes Land hat das Weingut, 5 Hektar Vertragswinzer, Gesamtproduktion rund 150.000 Flaschen. Weinbergsarbeit in nachhaltigem Weinbau, organisch, ohne jedoch einer Organisation anzugehören. Inzwischen in der sechsten Generation. Der Fluss setzt natürlich auch klimatische Akzente und sorgt neben den unterschiedlichen Bodenformationen für prägnante Lagenunterschiede. Die imposanteste und gehaltvollste von 3 Weinkategorien ist der Smaragd (Federspiel und Steinfeder heißen die etwas leichteren Weine. Vergleichbar wären Auslese trocken, Spätlese trocken und Kabinett trocken), gehaltvolle Weine mit wunderbarem Spiel – die große Stärke, aber auch die größte Herausforderung für die Region. Ein Winzer, der diese Herausforderung meistert, ist immer bemerkenswert. Wenn er dies jedoch über Jahre hinweg mit anscheinend spielerischer Leichtigkeit schafft wie Emmerich Knoll, dann ist er ein rarer Meister seines Fachs. Unaufdringlich, aber kaum je ganz zu durchdringen, stoffig, aber ohne Schwere ist jeder Wein aus der Knollschen Kollektion ein komplexes, kleines Meisterwerk. Doch auch hier, wie auch bei den Weinen, gibt es reichlich Subtext. Wenn man genau hinsieht eröffnen sich unumstößliche Lebensweisheiten, die Winzer und Trinker verbinden: „Tut mir nur den Wein nicht taufen, laßt ihn doch als Heiden laufen. Nur der Durst soll christlich sein, so erweist man Ehr dem Wein.“



Emmerich Knoll				€ / Fl.
Grüner Veltliner Loibner Steinfeder				
33848H	2017 6er • 2018–2022	0,75 l	(18,53 €/l)	**13,90**
Grüner Veltliner 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Ein leichter, schlanker Wein mit niedrigem Alkoholgehalt und toller Frische. Ein herrlicher Aperitif, der prädestiniert ist für einen sommerlichen Abend auf der Terrasse. Besser mehrere Flaschen vorrätig halten! 90/100				
Grüner Veltliner Loibner Federspiel				
33846H	2017 6er • 2018–2025	0,75 l	(21,27 €/l)	**15,95**
Grüner Veltliner 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+				
Lobenberg: Knackig frisch mit einem Hauch Rhabarber. Wunderbare Fülle für einen Grünen Veltliner dieser Klasse. Angedeutete Süße in der Nase, die auch am Gaumen nur angedeutet bleibt, sich dann aber mit einem feinen Schmelz verbindet. Ein köstlich charmanter Einsteiger. 90+/100				
Grüner Veltliner Loibner Kreutles Federspiel				
33847H	2017 6er • 2018–2026	0,75 l	(24,53 €/l)	**18,40**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+				
Lobenberg: Feine Quittennase, reifer Apfel, viel gelbe Frucht, charmant, cremig. Auch im Mund fein cremig, sehr moderate Säure, schöner zitrusbetonter Abgang, sehr charmanter Wein, eher cremig charmant als fein und zart, macht Spaß! 91–92+/100				

Emmerich Knoll

€/Fl.



Emerich Knoll

Gelber Muskateller Loibner Federspiel

33843H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Gelber Muskateller 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: In Nase und Mund ein tolles, spannungsreiches, fast vibrierendes Wunder. Nicht die modernste Richtung des Muskatellers, sondern leichte Phenole der Ganztraubenpresse. Auch durchaus mit Rückgrat und guter Struktur. Auf dieser präsenten Säure und Struktur dann die total verspielte Frucht mit feiner Länge. Toller Wein. 91–92/100

Riesling Loibner Loibenberg Federspiel

34025H 2017 6er • 2017–2027 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Im Mund Passionsfrucht, Kamille, ein bisschen Limette, ein kleiner Hauch Zester von Orangen und Zitronen. Sehr pikanter Mund. 6,5–7 Gramm Säure, Alkohol über 12,5°. Sehr gute Balance im Mund. Hier passt das Spiel zwischen leichter Cremigkeit, guter Säure und intensiver Rieslingfrucht ganz hervorragend. 92+/100





Chardonnay Loibner Smaragd

33842H 2017 6er • 2018–2033 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Chardonnay aus Österreich! Selten aber dann oft groß. Auf seinem Loibnerhof hat Knoll wenige Hektar mit Chardonnay-Reben bepflanzt. Hier gelingt Emmerich Knoll ganz großes Kino. Die Farbe ziert ein mittleres Grüngelb, in der Nase machen sich feine Gewürzanklänge breit: etwas Zimt, Nelken. Dazu zarter Honig. Am Gaumen saftig, eine feine Holzwürze, Ananas, Karamall. Ein nicht enden wollender Genuss. 94+/100

Gelber Muskateller Loibner Smaragd

33844H 2017 6er • 2019–2031 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Gelber Muskateller 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Einer der besten gelben Muskateller Österreichs. Für einen Muskateller aber ungeheuer tief und voller Aromen. Dabei auch ein Hauch kühler Minze mit leicht öliger Konsistenz, der Gaumenfluss ist eine kleine Sensation. Keinesfalls einer dieser belanglosen Terrassenweine, wie man Sie schon so oft aus der Heimat der Habsburger getrunken hat. Nicht nur in der Kombination mit den richtigen Speisen, Meeresfrüchte und leichte Geflügelgerichte sind hier besonders empfehlenswert, ergibt der gelbe Muskateller ein unvergessliches Geschmacksereignis. 94+/100

Grüner Veltliner Loibner Kreutles Smaragd

33849H 2017 12er • 2018–2032 0,75l (36,00 €/l) **27,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Ganz klassischer Grüner Veltliner: weißer Pfeffer, Salbei, Minze gepaart mit schöner bissiger Würze. Am Gaumen mit wunderbarer Intensität, aber er strahlt auch eine angenehme Frische aus. Verführerisch saftig und mit feinen Honiganklängen im Abgang. 93+/100



Gelber Traminer Loibner Smaragd

33845H 2017 6er • 2018–2031 0,75l (42,00 €/l) **31,50**

Gelber Traminer 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Im Grunde ist der Gelbe Traminer ein Gewürztraminer mit komplett gelb werdenden Trauben. Der Gelbe Traminer hat etwas kleinere Trauben als der Gewürztraminer und er behält etwas höhere Säure. Angepflanzt 1995 im Flachland auf lehmigem Untergrund. Extrem verspielte gelbe Pflaume, Renekloden pur, ein kleiner Hauch Honig. Melone kommt dann, auch Ananas, auch schöner gelber Apfel. Aber die gelbe Pflaume dominiert eindeutig. Aromatisch sehr fein. Im Mund deutlich zurückhaltender als der Gelbe Muskateller. Kraftvoll, üppig, gut strukturiert. Auch hier etwas Honig, gelbe Pflaume, aber auch Quitte. Hier kommt dann auch etwas Mango dazu. Insgesamt, aber strukturiert bleibend, nie überquellend im Aromenspektrum wie ein Muskateller. Auch deutliche Salznoten und Mineralität. Sehr kraftvoll endend, sehr lang. Sehr eigenständiger Wein mit einer Kraft, fast wie ein grüner Veltliner. 94+/100



Emerich Knoll jr.

Emmerich Knoll

€/Fl.

Grüner Veltliner Loibner Loibenberg Smaragd

33851H 2017 6er • 2019–2036 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Alle Reben stehen überwiegend auf Verwitterungsgestein auf Terrassenlagen. Manchmal ein wenig Lös darüber. Diese speziellen Gesteine werden Gneis genannt, das ist vor Millionen von Jahren Granit gewesen. Sehr gradlinige feine Säure. Auch hier etwas Akazienhonig. Quitte, Birne, wenig Passionsfrucht. Dann kommt reifer Apfel. Karamell und Honig sind bezeichnend für den Jahrgang, zumindest wenn Botrytis im Spiel war. Sehr gradliniger Mund. Schön steinig und mineralisch. Gut definiert. Auch Kamille. Baut viel Druck auf. 95+/100

Grüner Veltliner Loibner Schütt Smaragd

33850H 2017 6er • 2019–2036 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Wie alle Grünen Veltliner bei Knoll ganz durchgegoren. Die Süße im Mund kommt durch Alkoholglycerin, hohe Extraktgehalte und somit auch durch Botrytis. Schöner Akazienhonig in der Nase. Dazu Mango, reife Birne. Auch im Mund deutliche Karamelltöne, Honig, fein und cremig. Hinten raus ein bisschen Grapefruit, ein bisschen Zitrusfrüchte, auch ein leichter Hauch Orange. Fängt sich dann am Ende zu einer sehr schönen Balance. Insgesamt ein sehr schöner runder cremiger Jahrgang. 94–95+/100



August Knoll

Riesling Loibner Loibenberg Smaragd

31435H 2016 6er • 2018–2033 0,75l (49,33 €/l) **37,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 95

33854H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (49,33 €/l) **37,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Dieser Wein ist wie der Grüne Veltliner auf Verwitterungsgestein, also Gneis gewachsen. Aromatische fast pikante Nase. Auch hier Ananas mit feiner Williamsbirne dahinter, ein bisschen Grapefruit, Biskuit, feines Gesteinsmehl. Im Mund trifft exotische Frucht auf rassige und mineralbetonte Säure. Fleur de Sel, Steinmehl. Schlägt einen perfekten Spannungsbogen, sehr passender und vibrierender Wein. Der hohe Alkohol und Extraktwert wird hier sehr schön von der Frucht balanciert und ausgeglichen. 94/100



Riesling Dürnsteiner Kellerberg Smaragd

34018H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Der festeste aller Rieslinge bei Knoll könnte dank seiner starken Mineralik als Grüner Veltliner durchgehen. Fleischig, sehr schön transparent und im Geschmacksbild glasklar, mit gutem Bitterstoff und pfeffriger Note in der Nase als auch am Gaumen. Als einer der sehr lagerfähigen Weine aus der Wachau sollte man ihm mehr Zeit geben als jedem anderen trockenen Wein der Knolls. Die Geduld lohnt sich dann aber wirklich. 96/100

Riesling Dürnsteiner Schütt Smaragd

34019H 2017 6er • 2019–2036 0,75l (56,67 €/l) **42,50**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Deutlich höherer Steinanteil als in den anderen Böden und bessere Kaltluftzufuhr in der Nacht, deshalb immer die geraderen Weine. Sehr versammelte, gradlinige, mitteleuropäische Nase. Fruchtaromen deutlich europäisch: Apfel, Birne, auch der Honig nur ganz mild, ganz zart. Gesteinsmehl. Sehr saftiger aber zu gleich sehr gradliniger mineralisch steiniger Mund. Ein leichter Hauch Phenol, schöner Bitterstoff. Sehr gelungen. Archetypischer Riesling mit gutem Biss. 95–96/100



Grüner Veltliner Loibner Vinothekfüllung Smaragd

33852H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Grüner Veltliner 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Der Topwein bei Knoll. Eine Selektion im Weinberg aus den besten Lagen des Weinguts: Loibenberg, Kellerberg und Kreutles. Die exotischste Nase aller drei Smaragde. Da geht es weit über den Honig hinaus, da gibt es Maracuja, Passionsfrucht, Mango, ein ganz feiner Hauch überreife Ananas dahinter, reife Birne, Botrytis ist im Spiel. Das schlägt sich auch nieder in der sehr cremigen, charmanten und sehr vollen Nase. Hoher Extrakt. Die Weine sind nicht entrappt, das rettet einen Teil der Frische und gibt schöne Krautwürzigkeit. Neben dem öligen, fettigen Charakter sehr passend. Im Mund leicht phenolische,

Emmerich Knoll

€/Fl.

gerbstoffbetonte Eigenschaften mit großer Länge. Auch hier exotische Frucht, wie Mango, Passionsfrucht, Maracuja, aber auch Honig. Auch hier wieder Birne, cremig, fast barock, üppig, feine Krautwürzigkeit. Powerwein. 96–97/100

Riesling Loibner Vinothekfüllung Smaragd

34020H 2017 6er • 2019–2041 0,75l (74,67 €/l) **56,00**

Riesling 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Der Top-Riesling von Knoll. Der größte Teil kommt aus dem Loibenberg, das ist also die Auslese aus dem Loibenberg in diesem Jahr. Diese Vinothekenabfüllung wird später geerntet als der Loibenberg. Die Nase extrem gradlinig, sehr viel Stein und Mineralien. Nur minimale Karamell- und Honignoten. Gelbe Melone, Golden Delicious Apfel, weißer Pfeffer. Grüne und gelbe Birne. Sehr verspielte, sehr elegante Nase, trotz hohen Mostgewichtes. Anders als der Loibenberg findet sich hier wenig exotische Frucht. Auch hier eher mitteleuropäisch: Apfel, Birne, Karamell, ein leichter Hauch Honig. Dann etwas Honigmelone, ein kleiner Hauch weißer Pfirsich dahinter. Sehr gelungener, harmonischer Wein mit schönem kleinen Säureschwänzchen. 97/100

Grüner Veltliner Loibner Beerenauslese · fruchtsüß

33841H 2017 3er • 2019–2041 0,5l (74,00 €/l) **37,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Rhabarber, Aprikose und Anklänge von Gewürzkuchen, Zimt und karamellisiertem Zucker. Der unausweichliche weiße Pfeffer des grünen Veltliners bildet mit dem konzentrierten Saft, den die Beeren freigegeben haben einen tollen bittersüßen Akkord. In seiner Stilistik sich von Rieslingbeerenauslesen extrem unterscheidend, ist er ein seltenes Elixier, auf das man sich immer wieder freut. 95/100

Gelber Muskateller Loibner Beerenauslese · fruchtsüß

34022H 2017 3er • 2019–2045 0,5l (75,00 €/l) **37,50**

Gelber Muskateller 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Erstaunlich helles Gelb für eine BA, goldene Reflexe. Tropische gelbe Frucht in der Nase, Mango, Passionsfrucht, auch Pfeffer von der Papaya. Floralö, deutliche Holundernote, das gibt feines Gegengewicht zur Exotik. Süß und sehr saftig am Gaumen, feinste stützende Säure, erstaunlich minmeralisch unter dieser dichten Aromatik. 95–96+/100

Gelber Traminer Loibner Beerenauslese · fruchtsüß

34023H 2017 3er • 2019–2045 0,5l (77,00 €/l) **38,50**

Gelber Traminer 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Erstaunlich helles Gelbgrün mit eher silbernen Reflexen. Rosenblätter unter rauchiger Würze, Blütenhonig. Langer Nachhall in würziger, erdiger Mineralität. So ganz anders als die BA aus dem Gelben Muskateller. 94–95/100



Monika Knoll













Franz Xaver Pichler

FX Pichler

Franz Xaver Pichlers Weingut ist so etwas wie ein österreichisches Nationalheiligtum. Alle lieben FX Pichler – und der hat sich ob der vielen Freunde des Erfolges eine etwas unwirsche Schale zugelegt und konzentriert sich nur auf das Wesentliche – das Weinmachen. Pichler kommentiert seine Weine eher sparsam, aber mit dem verhaltenen Stolz eines Vaters, der seine wohl geratenen Kinder in die Selbstständigkeit entlässt und ihre ersten Schritte in der großen Welt mit besonderer Aufmerksamkeit verfolgt. Was die Weine von FX Pichler im Allgemeinen auszeichnet, ist ihre klare, reintönige Art, die ihnen eine eigene Eleganz verleiht. Alle Weine verfügen über viel Stoff, sind konzentriert und haben eine hohe Gradation. Bei der Kategorie M – für Monumental – kann der Wein 15% Alkohol aufweisen, die aber nicht vorschmecken. Die Weine sind in jeder Beziehung fast außerirdisch.





FX Pichler

€ / Fl.

Grüner Veltliner Federspiel trocken Loibner (ehem. Frauenweingarten)

33680H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Grüner Veltliner 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Mineralisch, gutes Säurespiel, feine Würze, dabei spielerisch und beschwingt, sehr saftig. 92/100

Riesling Federspiel Ried Burgstall

31178H 2016 6er • 2017–2026 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 93 Falstaff 92

33670H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Falstaff 92

Lobenberg: Würze, Kraft und Wucht, aber auch filigrane Finesse, fast wie Elsaß und Mosel in einem Glas. 93–94/100

Grüner Veltliner Dürnsteiner Smaragd trocken (ehem. Urgestein Terrassen)

33664H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

33665H 2017 6er • 2019–2034 1,5l (34,63 €/l) **51,95**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Der „einfachste“ Smaragd von FX Pichler, der schon im frühen Stadium zeigt wo es hier lang geht: schön konzentriertes Aroma. Knackige Äpfel, das zarte Pfefferl (wie die Österreicher sagen). Kraft und Finesse. 94/100

Gelber Muskateller Smaragd trocken Ried Loibenberg

33663H 2017 6er • 2019–2037 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Gelber Muskateller 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Helle Farbe, rund und harmonisch. Aromen von tropischen Früchten, Blütendurft und Zitronenschale. Saftig und kraftvoll, ein Smaragd eben! Einer der besten gelben Muskateller Österreichs. 95–96/100

Grüner Veltliner Smaragd trocken Ried Loibenberg

33677H 2017 6er • 2019–2039 0,375l (53,20 €/l) **19,95**

33668H 2017 6er • 2019–2039 0,75l (51,33 €/l) **38,50**

33678H 2017 6er • 2019–2039 1,5l (52,33 €/l) **78,50**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Blumiges, konzentriertes Bouquet nach weißen und etwas nach roten Früchten. Mittlerer Körper, extrem würzig im Mund, Äpfel, Birne, Pfirsich, Aprikosen und Mineralien. 96+/100

Riesling Smaragd trocken Ried Loibenberg

33683H 2017 12er • 2019–2038 0,375l (61,33 €/l) **23,00**

33682H 2017 12er • 2019–2038 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Riesling 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Beerenaromen und Blüten in der Nase, am Gaumen hochkonzentriert mit würzigen Noten und Anklängen an weiße Pfirsiche, etwas Stachelbeere, Aprikosen und Mineralien. Ein reicher, großer Wein. 95/100

FX Pichler

€/Fl.

Sauvignon Blanc trocken Große Reserve

33684H 2016 12er • 2018–2043 0,751 (73,33 €/l) **55,00**

Sauvignon blanc • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Ungeheuer viel Substanz. Die Mineralität ist enorm. Wer hier ein spritziges Tröpfchen erwartet wird überrascht sein. Der Sauvignon Blanc Grosse Reserve ist ein sehr seriöser, großer Wein. Reife Stachelbeere, ein bisschen Cassis. Am Gaumen cremig, mineralisch. Tolle Extraktsüße. Ein Langstreckenläufer mit enormen Potential. 96–97/100

Grüner Veltliner Smaragd trocken M

33674H 2017 6er • 2019–2044 0,3751 (89,33 €/l) **33,50**
33669H 2017 6er • 2019–2044 0,751 (85,07 €/l) **63,80**
33675H 2017 6er • 2019–2044 1,51 (86,00 €/l) **129,00**

Grüner Veltliner 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: M steht für monumental, und so ist der Wein, eine Cuvée der besten Lagen Pichlers. Weniger Finesse und Rasse als der Kellerberg, aber noch mehr Wucht und Kraft und vor allem fett und cremig und seeeehr lang. 97+/100

Grüner Veltliner Smaragd trocken Ried Kellerberg

33666H 2017 6er • 2019–2044 0,751 (86,67 €/l) **65,00**
33676H 2017 6er • 2019–2044 1,51 (90,00 €/l) **135,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99+

Lobenberg: Das Highlight von Pichler, Kraft und Finesse ohne Ende. Einer der Top-Weißweine der Welt! 98–99+/100

Riesling Smaragd trocken Ried Kellerberg

33671H 2017 6er • 2019–2044 0,751 (86,67 €/l) **65,00**
33679H 2017 6er • 2019–2044 1,51 (90,00 €/l) **135,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99+

Lobenberg: Deutlich mineralische Nase, Blumen, Pfirsich, Limone. Im Mund sehr komplex, tropische Früchte, Walderdbeere. Sehr tief und dicht, raffiniertes Spiel, langes, konzentriertes Finale. Raffinierte Rasse, eine Perfektion in fettem Riesling. Groß. 97–99+/100

Grüner Veltliner Unendlich trocken

33690H 2017 6er • 2022–2057 0,751 (233,33 €/l) **175,00**
33691H 2017 6er • 2022–2057 1,51 (243,33 €/l) **365,00**

Grüner Veltliner 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Seit langer Zeit mal wieder ein GV Unendlich. Weil 2017 so ein denkwürdig großes Jahr ist! 100/100

Riesling Smaragd Unendlich trocken

33672H 2017 6er • 2019–2049 0,751 (233,33 €/l) **175,00**
33673H 2017 6er • 2019–2049 1,51 (243,33 €/l) **365,00**

Riesling 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Es ist nicht übertrieben: Die „Unendlich“ Weine von Pichler gehören zu den größten Weißweinen der Welt. Mineralisch, enorm intensiv und ausdrucksstark, und eine Länge, die nur mit unendlich bezeichnet werden kann. 100/100

Riesling Beerenauslese Loibner Loibenberg · fruchtsüß

33687H 2015 6er • 2017–2050 0,3751 (213,07 €/l) **79,90**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Falstaff 95

Falstaff: Helles Gelb, Silberreflexe. Intensive klare Frucht, einladender Blütenhonig, keinerlei Botrytistouch. Straff, rassig, glasklare Stilistik, feiner Korinthentouch, weißer Pfirsich im Nachhall, individueller Süßweincharakter. 95/100

Riesling Trockenbeerenauslese Loibner Loibenberg · fruchtsüß

33686H 2015 6er • 2017–2059 0,3751 (290,67 €/l) **109,00**

Riesling 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Falstaff 96-98

Lobenberg: Hoch mineralisch, extrem dicht, aber nicht breit, konzentriertes Fruchtelexier. 97/100



Lucas Pichler









Erich Machherndl





Erich Machherndl

Die berühmten Winzer der Wachau, allen voran Pichler, Hirtzberger, Prager und Knoll, sind inzwischen jedem ein Begriff, sie bleiben auch weiterhin das Maß aller Dinge. Erich Machherndl, der Nachbar der zuvor genannten Ikonen erreicht die Qualität seiner Nachbarn inzwischen fast, er prägt die Weine aber mit einer ganz anderen Stilistik, botrytisfreier, klarer und schlanker. Grüne Veltliner und Riesling mit Klasse zum Alltagspreis. Rebanlage 8,5 ha, niedriger Rebertrag, Produktion je nach Jahr zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen. Die Reben wachsen direkt an der Donau. 1/3 Schräghang, 2/3 Terrassen. Es gibt Begrünung in allen Anlagen, keinerlei Herbizide, es wird organisch angebaut und ausschließlich mit den eigenen Tresterresten gedüngt. Der Durchschnittsertrag liegt zwischen 40 und 55 hl/ha. Das Durchschnittsalter der Rebanlagen ist 35 bis 40 Jahre. Die Böden in dieser Gegend: Löß, Schiefer, Verwitterungsgestein. Die Weine werden entrappt, Maischestandzeit bis zu 12 Stunden vor der endgültigen Presse. Alle Weine von Erich Machherndl werden komplett in Stahl vergoren und ausgebaut und auf der Vollhefe belassen. Erich Machherndl bevorzugt elegante, zur Gaumenmitte konzentrierte Weine. Mit ausreichend Luft und steigender Temperatur baut sich ein toller Spannungsbogen auf.



Erich Machherndl					€ / Fl.
Grüner Veltliner Federspiel trocken Kollmütz					
31778H	2017 6er • 2018–2021		0,75l	(13,27 €/l)	**9,95**
Grüner Veltliner 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Falstaff 90					
Lobenberg: Das Durchschnittsalter der Rebanlagen ist 35 bis 45 Jahre. Die Böden in dieser Gegend: Löß, Schiefer, Verwitterungsgestein. Weine werden entrappt, Maischestandzeit bis zu 12 Stunden vor der endgültigen Presse, dementsprechend leicht phenolischer Bitterstoff, der dem Wein sehr gut bekommt und ihm Frische gibt. Feine helle Quitte, ein leichter Hauch gelbe Frucht, helle Aprikose, sehr fein, ätherisch, gelbe Pflaume, feiner cremiger und charmanter Mund. Trotzdem guter Säurekick. Der Wein hat nur 12,5° Alkohol bei 5,5 Gramm Säure, was ein anständiger Mittelwert ist. Der Wein wurde im Mostzustand leicht aufgesäuert, was eine bessere Vergärung ermöglicht. Diese Aufsäuerung fällt nach der Vergärung im fertigen Wein in der Kälte in Form von Weinstein wieder aus. Der Mund zeigt große Harmonie. Ein Hauch Passionsfrucht, Aprikose, Quitte, feiner Apfel, etwas Birne, leichter Melonentouch, schönes Spiel, aber cremiges Mundgefühl. 91+/100					
Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz					
31217H	2016 6er • 2017–2022		0,75l	(26,00 €/l)	**19,50**
Grüner Veltliner 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 92					
Lobenberg: In der Nase zuerst gelbe Frucht, Aprikose, dann kommt auch gelber Pfirsich. Netzmelone, Zitronengras, Limette, ein wenig pikante Passionsfrucht. Duftig, charmant, cremig. Ein kleiner Hauch Banane. Der Wein hat großes Alterungspotential. Cremiger, leicht öliger, sehr typischer Veltlinermund mit der feinen Würze dabei. Länge, Dichte, der Schalenkontakt von 12 Stunden vorm Abpressen tut dem Wein sehr gut. Leicht phenolische Noten. Verspricht Langlebigkeit, macht viel Druck. Im Mund dominiert von Renekloden, dazu Passionsfrucht, Melone. Reifer gelber Golden Delicious Apfel, Birnenschale und immer wieder etwas pikantes Zitronengras darunter. Ein wenig Grapefruit. Tolles Erlebnis und ein leckerer Zechwein. 93–94/100					
Riesling trocken Kollmütz Smaragd					
31219H	2016 6er • 2017–2023		0,75l	(26,00 €/l)	**19,50**
Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 93 • Glasverschluss					
Lobenberg: Dieser Wein wächst komplett auf Verwitterungsgesteinsböden, ausschließlich Terrassenlagen. Recht wuchtige, typische Wachaunase. Feine Schale von Birne und Apfel. Die Maischestandzeit gibt die entsprechenden Phenole dazu. Sehr schöne Balance, ölig aber auch gleichzeitig mineralisch. Akazienhonig, feine Honigmelone, reifer Apfel, sehr dicht im Mund, viel Extrakt, etwas über 13° Alkohol bei 7 Gramm Säure. Eine gute Balance, schöne Harmonie, aber natürlich verglichen mit einem deutschen Riesling deutlich voluminöser. Obwohl der Restzucker nur bei etwas über 4 Gramm liegt, strahlt der Wein eine feine Süße aus, mehr eine Cremigkeit. Ein trockener Riesling mit Klasse und ziemlich viel Wucht und hohem Charmefaktor, sehr cremig, macht viel Trinkfreude. 93–94/100					









Martin Saahs

Nikolaihof

Der Nikolaihof ist zwar das älteste Weingut Österreichs. In der Wachau ist man aber ob des Stils führend, sozusagen die gefragteste Generation. Der 22 Hektar kleine Nikolaihof ist in jedem Sinn speziell und einzigartig. Das Demeter Mitglied baut Riesling und Grünen Veltliner im großen Fass aus. Dabei liegen viele Weine teilweise mehrere Jahre, teilweise Jahrzehnte, auf der Hefe. So gibt es Füllungen aus 2000 oder 2004, die im Dezember 2016 auf die Flasche gezogen wurden. Die Familie Saahs bewirtschaftet seit Generationen, genauer gesagt 1894, das Weingut. Die Weinberge sind saftig und frisch, es herrscht eine Vielfalt ob der biodynamischen Bewirtschaftung. Es werden keine Herbizide, Pestizide, Kunstdünger oder synthetischen Spritzmittel verwendet. Die Weine vergären dann spontan im römischen Unterkirchenkeller. Was so beeindruckt ist die Leichtigkeit und Spannung der Weine, die sie selbst im kräftigsten Format, dem Smaragd nicht verlieren. Damit sind sie ganz nah dran am deutschen Riesling, wie wir ihn lieben und bevorzugen.

Nikolaihof bio

€/Fl.

Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel bio

35380H 2016 12er • 2023–2029 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Grüner Veltliner 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Suckling 91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Das Weingebirge ist eine Lage in der Wachau. Sie zählt zu den ältesten Lagenbezeichnungen Europas, wurde erstmals im Jahr 511 erwähnt. Man hat hier wieder die Lehm, Löss und Paragneis-Mischung des Bodens. Das Bouquet offenbart zunächst etwas nach einem Strauß Tulpen, dann Marille und reife Birne. Später sogar leicht Tonkabohne. Das ist sehr abgefahren. Mit der Belüftung kommt auch etwas weißer Pfeffer raus aber nur dezent. Am Gaumen hat der Wein richtig Druck und Kraft. Die Aromatik ist verwoben. Man kann kaum einzelne Früchte herausschmecken. Allenfalls etwas Mandarine und Orangenschale sind prägnanter. Aber die Tiefe ist die Größe des Weins. Alles ist miteinander verschmolzen. Niemals würde man dahinter nur 11,5% vol. erwarten. Er zieht seine Kraft eben nicht aus dem Alkohol, sondern tatsächlicher Triefe der Trauben. Dieser Wein kann sicher problemlos 20 und mehr Jahre reifen, wenngleich er bereits jetzt sehr viele Größe offenbart. 92–93+/100



Neuburger bio

35381H 2016 12er • 2018–2038 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Neuburger 100% • 12,0% Vol. • enthält Sulfite • Suckling 91 • Schraubverschluss

Suckling: The only wine from an indigenous Austrian variety tastes very Burgundian, meaning rich and subtly textural. A few grams of unfermented sweetness accentuate this. I love the creamy finish. Drink or hold. 91/100





Vom Stein Riesling Federspiel (gefüllt 2017) bio

35382H 2011 12er • 2017–2025 0,75l (38,00 €/l) **28,50**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Was für ein Unikat an Wein! Der Riesling lagerte ganze sechs Jahre im 7.000-Liter-Holzfass, wurde erst im Dezember 2017 gefüllt. Das hier kein Smaragd verwendet wurde, sondern ein Federspiel, zeugt vom Qualitätsverständnis dieses Weinguts. Wie schmeckt also eine solche Gran Reserva aus der Wachau? Ich habe ganz saftige gelbe Kiwi, dann Eisenkrauttee, Amalfi-Zitrone und etwas Ingwer. Darüber schwebt eine zart rauchige Note. Am Gaumen hat man bereits im Antrunk diese Leichtigkeit. Man spürt, dass der Wein wenig Alkohol hat. Und trotzdem hat er Tiefe. Der Fassausbau ist spürbar. Dabei ist die Säure immer noch wahnsinnig prägnant und griffig. Darum schlängeln sich grüne



Nikolaihof bio

€/Fl.

und gelbe Früchte, sogar exotische Kaktusfeie. Aber alle ohne überreife Schwere. Ein ganz feiner Wein. Es ist tatsächlich der lange Fassausbau, der diese in sich verwobene Aromatik und Spannung erzeugt. Wie bei einer Gran Reserva. Man schmeckt die Tiefe der Zeit aus dem Wein heraus. 94/100

Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd bio

31223H 2013 12er • 2015–2035 0,75l (46,00 €/l) **34,50**

Grüner Veltliner 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Dieser Wein lag 1,5 Jahre im großen, alten Holzfass. Das gibt ihm eine extreme Langlebigkeit. Die Reben stehen auf Lehm, Löss und Paragneis. Die Nase schreit gleich Grüner Veltliner. Weißer Pfeffer, etwas Kernobst von Streuobstwiesen, eine zart rauchige Nase, dahinter grüner Tee. Am Gaumen hat man eine in Aromen kaum fassbare Gelassenheit. Der Wein strahlt Selbstbewusstsein aus. Da schiebt sich der Wein über den Gaumen ohne fett daherzukommen. Er wirkt ausgewachsen, ruht in sich. Primäre Aromen sind saftige Nashi-Birne, weißer Pfirsich und Limette. Profitiert besonders vom Spiel mit den Temperaturen und kann auch gerne etwas wärmer, so bei 12 bis 14 Grad Celsius getrunken werden. Dann kommt diese pfeffrig-tabakige Note noch mehr zur Geltung. 95+/100







Vom Stein Riesling Smaragd bio

31228H 2013 12er • 2017–2035 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Parker 92+

Lobenberg: Der Riesling Vom Stein lag rund 2,5 Jahre im großen Holzfass. Trotz der Smaragdstufe ist das ein extrem athletischer und keinesfalls fetter Riesling. Nur 12,5% vol. locken hier. Ich habe weiße Blüten, etwas Granny Smith und Zitrusfrüchte, auch Aprikose aber nur zart. Alles ummantelt von einer zarten Rauchigkeit. Am Gaumen ist die Säure das Grundgerüst, darum schlängeln sich reife Früchte und eine feine Würzigkeit. Knochentrocken und dicht strukturiert. Man schmeckt den Riesling noch über mehrere Minuten nach in seiner zitronig-frischen Art. Reift problemlos 20 und mehr Jahre. Sehr expressiv für den Nikolaihof. 93+/100



Steiner Hund Riesling bio

31224H 2013 12er • 2016–2036 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

35374H 2014 12er • 2017–2037 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Suckling 98

Lobenberg: Steiner Hund ist der mineralischste Wein des Nikolaihof. Die Reben graben sich hier unter einer dünnen Humusschicht in den Urgesteinsboden und wurzeln dabei besonders tief. In Verbindung mit dem 2,5 jährigen Ausbau im großen Holz ergibt das einen sehr festen, ja dichten Riesling. Ich habe etwas Schwarzen Tee, wieder die markant tabakige Würze, die über der Frucht liegt und erst dann Agrumen. Aber die Nase ist – das ist typisch für den Nikolaihof – sehr subtil, man muss sie dem Wein erst entlocken. Am Gaumen ist der Wein fest, so tief wie die Reben. Enorm komplex aber mehr athletisch durchtrainiert als auf Kraft gebaut. Hier kommt Limette durch, auch etwas Kamille und dann wieder Pampelmuse und Amalfizitronen. Aber alles ruht in sich so wie auch die Aromatik verschmolzen daherkommt. Großes Terroir-Kino aus der Wachau. 96+/100

Nikolaihof bio

€/Fl.

Baumpresse Im Weingebirge Riesling

35384H 2012 12er • 2017–2037 0,75l (98,00 €/l) **73,50**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Suckling 97 Parker 96

Suckling: A fabulously ripe yet delicate apricot nose, then enormous concentration and great balance on the palate with an extremely streamlined, super-long finish. This was pressed with a huge, 350-year-old wooden press, and that doesn't strike me as a gimmick, but rather it has helped the wine to reach this extraordinary harmony. Drink or hold.97/100

Baumpresse Im Weingebirge Grüner Veltliner

35383H 2013 12er • 2017–2045 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Grüner Veltliner 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Mit einem 12 Meter langen Pressbaum ist die 350 Jahre alte Nikolaihof-Baumpresse die größte noch existierende der Welt. Der Riese presst in einem über zehnstündigen Pressvorgang Trauben, die einen Wein von außergewöhnlichem Charakter entstehen lässt. Fein und klar, mit dunkelwürziger Nase, Kräuter, ein wenig Anis, gemahlenem Stein und Steinobst. Dabei hat er eine so eine unvergleichliche seidige Textur, mit cremigen Schmelz. Bringen Sie Zeit mit und geniessen Sie dieses Juwel in seiner vollen Entfaltung. 97+/100

Vinothek Riesling (gefüllt 2018) bio

35385H 2002 6er OHK • 2017–2032 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Im Nikolaihof werden die allerbesten Trauben im Holzfass ausgebaut und nach rund 16 jähriger Verweildauer im Fass auf die Flasche gezogen. Das nennt sich dann Vinothek und ist einer der größten Weine der Wachau und Österreichs. Der 2002er Vinotheksriesling ist faktisch ein Smaragd und verbrachte 15,5 Jahre im 3.500 Liter-Fass. Und riecht man dann am ersten Glas, so traut man ihm sicher weitere 15 Jahre Flaschenreife zu. Denn das riecht so jung und vital, dass man in keiner Blindprobe jemals das Alter dieses Weins erraten würde. Das Bouquet ist fast schon schüchtern und puristisch. Ich habe hier eine gewisse Würzigkeit in Form von Kräutern und frischem Tabak. Dann Oolong-Tee, etwas reife Aprikose und Mirabelle. Am Gaumen hat er eine zupackende Gerbstoffstruktur, die ihm Stoffigkeit und Biss gibt. Sehr würzig, ätherisch und tief in der ganzen Aromatik. So schmeckt also Gran Reserva von der Wachau. 100/100



Familie Saahs













Pichler Krutzler

Elisabeth Pichler, Tochter aus dem Haus F.X. Pichler, und ihr Ehemann Erich Krutzler haben dieses Weingut 2006 in der Wachau gegründet und innerhalb kürzester Zeit für Aufsehen gesorgt. Die beiden Newcomer aus namenhaften Häusern stehen für bedingungslose und nachhaltige Arbeit im Weinberg. Ihre Weinberge liegen in der von der Donau geprägten Tallandschaft. Sie bringen der Natur in den Steinterrassen ihrer Lagen den vollen Respekt entgegen, die es wiederum mit kompromisslosen und unverfälschten Weinen dankt. Klar definierter und geradliniger Genuss. So gehen sie gemeinsam den Weg weiter, den Erich Krutzler bereits in den 90er Jahren mit seinen Rotweinen im Burgenland beschritt. Alle Weine werden als Lagenweine gelesen und verarbeitet, es wird auf jegliche Schönung, Zuckerung oder Verwendung von Zusätzen verzichtet. Völlig zurecht gilt das Weingut Pichler-Krutzler als ein neuer Fixstern am österreichischen Weinfirmament. Gemein mit dem anderen neuen Starlet der Wachau, Veyder-Malberg, ist ihnen auch der Ansatz der bedingungslos sauberen Arbeit im Rebberg, keine Botrytis im Lesegut, keine Überreife, keine Fäulnis. Bei diesen beiden Winzern entsteht gerade die zukünftige Weltklasse der österreichischen Weißweine und die dereinst womöglich einzigen Rieslinge, die in ihrer Klarheit und Definition mit den großen deutschen Rieslingen mithalten können.



Pichler Krutzler				€ / Fl.
Grüner Veltliner Dürnstein (vorm. Frauengärten)				
33575H	2017 12er • 2018–2024	0,75l	(17,73 €/l)	**13,30**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Schon der Einstiegswein von Pichler-Krutzler überzeugt mit Brillanz und klarer Linie, ein überaus klar gezeichneter Grüner Veltliner aus der Lage „Frauengärten“. Strahlendes Gelbgrün im Glas. Keinerlei Überreife, keinerlei Botrytis! Aromatisch dichte Nase, Birne, Banane, Grapefruit. Böden aus verwittertem Urgestein und Donauschwemmsand. Handernte, die Trauben werden komplett entrappt. Zwei-drei Stunden Maischestandzeit, langsames Abpressen. Überwiegend spontanvergoren mit leichtem Zusatz von neutralen Reinzuchthefen. In der Nase kommt Zitrus und Salz, aber alles charmant und mit schönem Volumen. Auch im Mund deutliche Grapefruitnoten. Ganz feine Bitterstoffe am Ende. Für einen Grünen Veltliner schlank und doch sehr intensiv in der Aromatik. Mit feiner Länge. 91–92/100				
Pinot Blanc Klostersatz				
33576H	2017 12er • 2018–2028	0,75l	(25,07 €/l)	**18,80**
Pinot Blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Schraubverschluss				
Lobenberg: Die eigenwillig, individuelle Note ist sofort präsent: Zarter Schmelz, lebendige Säure, konzentrierte, reife Früchte. Die Mineralik des Terroirs ist auch bei diesem Wein mehr als deutlich. 40 Jahre alter Weinberg mit Donauschwemmsand und angewehtes Gneis-Urgestein. Der Wein ist in der Ebene gewachsen, schon im September gelesen, mit kompletter Reife bis hin zu braunen Kernen. Entrappt, vergoren, Maischestandzeit in der Presse nur sehr kurz. Ausbau im drei Jahre gebrauchten 900-Liter-Stockinger-Holzfass. Dichte Nase, gelbe und weiße Frucht, Banane, weißer und gelber Pfirsich, weiße Schokolade. Cremiger und gleichzeitig feiner Mund mit feiner Säure. Zitrusfrüchte neben reifer Birne. Insgesamt wurden nur 900 Liter erzeugt. Feiner Weißburgunder mit schöner Länge und cremiger Textur. 92–93+/100				
Riesling In der Wand				
26067H	2014 12er • 2015–2028	0,75l	(35,33 €/l)	**26,50**
Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				
33577H	2017 12er • 2018–2031	0,75l	(35,33 €/l)	**26,50**
Riesling 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				
Lobenberg: Der erste Anflug in der Nase ist sehr mineralisch, Salz, Steinmehl, dann Quitte, Zitronengras, Passionsfrucht, grüne Birnen, auch ein Hauch Grapefruit. Setzt sich im Mund genau so fort. Sehr schier. Extremer Geradeauslauf. Vergärung und Ausbau im Stahltank auf der Vollhefe ohne Bâtonnage. Maischestandzeit vor der Vergärung nur drei Stunden. Sehr sanfte Abpressung, Vergärung spontan. Das ist extrem feiner Riesling. Das ist eine Stilistik wie an der Mosel, das ist eine Qualität, wie ein Großes Gewächs, der puristischste Wein des Weinguts, grandios, finessereich und total schick! 94–95/100				
Grüner Veltliner Supperin				
30021H	2016 12er • 2017–2030	0,75l	(36,67 €/l)	**27,50**
Grüner Veltliner 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Suckling 93 Parker 91-92				
33578H	2017 12er • 2018–2031	0,75l	(38,40 €/l)	**28,80**
Grüner Veltliner 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+				
Lobenberg: Grüner Veltliner vom Dürnsteiner Supperin. Die Ernte erfolgt per Hand und der Ausbau in großen Holzfässern. Extrem ausgelesenes, hyper-sauberes Traubenmaterial. So strahlend, so klar! Intensives Grüngelb, macht Lust auf den ersten Schluck. Der Wein wird im Holzfass ausgebaut und verbleibt bis zur Abfüllung auf der vollen Hefe. Der Wein wird vor der Vergärung entrappt, dann folgt 12–18 Stunden Standzeit auf den Schalen,				

Pichler Krutzler

€ / Fl.

ohne jede Bewegung in einer gekühlten Presse. Der Pressdruck ist bei maximal 1,1 bar, das ist ein extrem sanfter Druck, fast nur ein Ablaufen des Mostes. Supperin ist ein „Clos“ auf einem ebenen Hochplateau. Grauer Boden, erodiertes Gneis und Schiefer. Dadurch hochmineralisch mit Salz und Steinmehl. Die Weingärten sind zwischen 45 und 50 Jahren alt. Der trockenste Grüne Veltliner des Weinguts. Schöner feiner Rauch in der Nase. Ausbau im gebrauchten 1500- und neuem 1200-Liter-Fass von Stockinger. Das ganze mündet in feine gelbe Birne, weißen Pfirsich und weißen Pfeffer. Dann kommt reifer Apfel und ein Touch Banane und grüne Birne. Schöne Harmonie, feiner Bitterstoff im Mund. Trockene Netzmelone, nochmal grüne Birne, hat kaum die Öligkeit eines anderen Grünen Veltliners, weil er komplett gesund und mit keinerlei Botrytis geerntet wurde. Sehr schöne Länge, durch den hohen Extrakt und sattes Glycerin hat er einen kleinen Hauch Süße, obwohl er ja der trockenste Wein des Hauses ist. Eine tolle Nummer im Grünen Veltliner. 93–94+/100



Elisabeth Pichler und Erich Krutzler

Riesling Loibenberg

33579H 2017 12er • 2018–2034 0,75l (47,33 €/l) **35,50**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Alleine der Name Loibenberg klingt wie ein Donnerhall im österreichischen Weinbau. Der Riesling aus dieser berühmten Lage haut einen um. Ganz klare, geradlinig definierte Frucht. Sehr puristisch, perfekt ausbalanciertes Frucht-/Säureverhältnis. Prachtvoller Abgang der minutenlang bleibt. Großer Riesling vom Loibenberg, anders und klarer als die Wachau sonst oft ist, deutlich puristischer, dennoch trotz der Botrytisfreiheit ein fetter Wein und üppiger Stoff. 94–95/100



Grüner Veltliner Kellerberg

26066H 2014 12er • 2015–2033 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

33580H 2017 12er • 2018–2036 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Entrappt, 20–24 Stunden Maischestandzeit in der Presse ohne Bewegung, sehr sanfte Presse bei 1,1–1,2 bar. Spontan vergoren, danach Ausbau auf der vollen Hefe im gebrauchten 1200-Liter-Holzfass. Komplett durchvergoren, bis auf 1–2 Gramm Restzucker. Reiner Terrassenrebberg auf Gneis – 100% Verwitterungsgestein. Der Weingarten gehört der Familie. Im Sommer deutlich grüne Lese. Da die Botrytis auf diesem Weingut total vermieden wird, müssen hier der Alkohol und die Fülle ausschließlich aus der gesunden Reife kommen. Hier wächst nur 1,5 kg Wein pro Stock, Ertragsreduzierung also auf unter 30 hl/ha. Eine noch größere Reduzierung bringt bei Weißweinen keinen größeren positiven Effekt. Grüne und gelbe Birne in der Nase. Grapefruit und Zitronengras. Deutlich mineralische Note, Steinmehl, Kamille, ganz kleiner Rauchanteil, Akazienhonig. Hochintensive, vibrierende Nase, aber ohne jedes Fett. Extremer Geradeauslauf. Sehr gesund, rein, fast an einen Meursault erinnernd. Der Schwerpunkt der Lese liegt früh im Oktober, das Lesegut war komplett reif, bis hin zu den braunen Kernen. Aber keinerlei Botrytis, die ist unter Puristen nunmal verhasst und verfälscht den Wein (Auch wenn FX Pichler, Hirtzberger und mit Abstrichen Knoll das etwas anders mögen). Im Mund schier und gerade, aber feine Cremigkeit dabei. Komplett durchgegoren auf unter 2 Gramm Zucker. So ist auch der Mund. Auch Richtung Meursault laufend. Es fehlt die sonst übliche fette Öligkeit des klassischen Grünen Veltliners. Eher fein und cremig und sehr lang. Salz, Gesteinsmehl, Birne, Litschi, Netzmelone, ein wenig Grapefruit, Zester von Zitronenschalen und immer wieder leichte Sahnigkeit mit einem Hauch von Karamell und weißer Schokolade. Zusammen mit Veyder-Malberg und Prager ziemlich weit oben im Grünen Veltliner, diese Stilistik ist womöglich die interessanteste Zukunft der Wachau. 96–97+/100



Riesling Kellerberg

33581H 2017 12er • 2018–2036 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Das Riesling-Flagschiff von Pichler Krutzler. Was für eine Farbe: grün, gelb, in feinste Nuancen unterteilt. Konzentrierte Nase. Sich langsam öffnend. Am Gaumen eine unvergleichliche Pfirsichfrucht, ein bisschen verhalten. Ein ungeheuer rassiges Säurespiel. Sehr mineralisch. Vielschichtig mit toller Tiefe und Länge. 96–97+/100













Toni Bodenstein

Prager

Das Weingut Prager entstand ursprünglich aus dem Zusammenschluss zweier Familien und wurde erst Anfang der 50er Jahre durch Einheirat von Herrn Prager umbenannt. Anfang der 80er Jahre heiratete Toni Bodenstein die jüngste Tochter von Pragers und übernahm 1990 zusammen mit Ilse Bodenstein (geb. Prager) die Leitung des Weinguts. Inzwischen ist der „Wissenschaftler" und genial naturwissenschaftliche Winzer so anerkannt, integriert und beliebt, dass er 15 Jahre lang der gewählte Bürgermeister von Weißenkirchen war. Das Weingut Prager besitzt den Großteil der Lagen im nahen Umfeld, im Bereich Achleiten. Vielfach in Südexposition, aber zugleich nicht nur in geologisch interessanten Formationen, sondern zum großen Teil in kühlen Hochlagen. Viele spezielle thermische und geographische Einflüsse sorgen hier für kühleres Klima. Die Berge herum sind um 700 m hoch, das gibt entsprechend kühle Winde und Abkühlung, so dass diese Lagen, die überwiegend auf Gneis in extremen Terrassenlagen stehen, doch deutlich kühlere Weine hervorbringen als z. B aus Loiben oder Dürnstein. Toni Bodenstein ist in Bezug auf Wein gebürtig „fachfremd", er ist studierter Geologe und Bodenwissenschaftler und kommt eben nicht aus einer Winzerfamilie, hat aber während seines Studiums schon einmal zu-



sammen mit Freunden rein aus Spaß und Freude mit der experimentellen Weinbereitung begonnen. In den ersten Jahren der „neuen Generation" auf dem Weingut Prager kaufte dann Toni Bodenstein einige Lagen dazu und stieß andere ab, Ziel war die bessere geologische Zusammensetzung der Böden und die kühlere Lage. Die neuen Lagen sind dementsprechend heute die besten Qualitätslagen des Weinguts Prager.

Es wird extrem naturbelassen gearbeitet, jeder einzelne Weinstock wird auch unterschiedlich behandelt, je nach Bedürftigkeit. Natürlich gibt es dementsprechend keinerlei Einsatz von Herbiziden oder Pestiziden. Er arbeitet mit natürlicher Begrünung, keine Stickstoffbearbeitung der Böden, kein Einbringen von sonstigen Kunstdüngern, kein schweres Gerät auf den Terrassen, alles Handarbeit.

Toni Bodenstein ist im Grunde der Prototyp des naturwissenschaftlichen Biologen mit extrem viel Verständnis für die tieferen Schichten biologischer und geologischer Zusammenhänge und für die Ganzheitlichkeit. Das Weingut Prager stellte schon vor den neuen „Jungen Wilden" wie Pichler-Krutzler und Veyder-Malberg die Speerspitze der neuen und reinen Qualität in der Wachau dar. Das Weingut Prager ist wohl eine der Benchmarks schlechthin für zeitgemäß betriebene Weingüter, ein Vorbild in jeder Hinsicht.





Prager				€ / Fl.
Grüner Veltliner Hinter der Burg Federspiel				
27893H	2015 12er • 2016–2025	0,75l	(24,67 €/l)	**18,50**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+				
30295H	2016 12er • 2017–2026	0,75l	(24,67 €/l)	**18,50**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Suckling 91				

Lobenberg: Sehr klare, gradlinige, sehr definierte Nase, reifer Apfel, etwas Birne, ein Hauch Zitrus. Extrem gesund, keinerlei Botrytis, nur einen Hauch leichte Öligkeit, aber schon in der Nase Frische und Harmonie ausstrahlend. Setzt sich im Mund fort. Ein sehr balancierter, harmonischer Grüner Veltliner. Saftig, kaum ölig, sehr klar, sehr definierter Geradeauslauf bei gleichzeitig guter Fülle und feiner salziger Mineralität und Länge. 92–93+/100

Riesling Steinriegl Federspiel

33565H 2017 6er • 2019–2036 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Riesling Steinriegel ist der Archetyp eines hervorragenden Wachauer Rieslings. Extremer Geradeauslauf, dabei saftig und voller Spiel. Extrem sauber, keinerlei Botrytis, mit hervorragender lebendiger Säure und Rasse. Der Wein tanzt über die Zunge, versprüht ein breites Fruchtspektrum weißer und gelber Frucht, nur ein leichter Hauch Exotik, aber Grapefruit und Zitronengras stehen klar im Vordergrund neben feiner grüner Birne und weißem Pfirsich. Der Wein macht ungeheuer viel Spaß. 93–94/100

Prager

€/Fl.

Grüner Veltliner Achleiten Stockkultur Smaragd

30294H 2016 12er • 2018–2040 0,75l (56,67 €/l) **42,50**

Grüner Veltliner 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 96 Parker 94

33566H 2017 6er • 2019–2041 0,75l (56,67 €/l) **42,50**

Grüner Veltliner 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Dieser Grüne Veltliner wächst als Buschwein, also einzelne Stöcke hochgebunden. Extrem dicht bestockt, 15.000 Stöcke/ha. Die Reben sind zwischen 80 und 90 Jahre alt. In diesem Rebberg steht überwiegend Grüner Veltliner, aber auch vereinzelt ungarische Reben, die ein wenig an Welschriesling erinnern. Die Nase ist für einen Grünen Veltliner vielleicht deshalb fast untypisch. Er erweckt Assoziationen an Sauvignon und an Welschriesling, Stachelbeere mit leichter Exotik, mit Maracuja und Passionsfrucht. Auch mit gelber Birne und ein wenig Netzmelone. Sehr spannende, sehr eigenständige Nase, ein Hauch von Salz und Stein weht durch. Im Mund auch diese Besonderheit: ein Touch Welschriesling kommt wieder durch, extrem saftig und vollmundig, aber das Gegenteil von fett. Eher schlank und sauber definiert, puristisch geradeauslaufend, dabei immer diese eigenwillige Fruchtstruktur zeigend. Passionsfrucht, Zitronengras, Zitrus mit Birne, auch ein bisschen Ananas und auch wieder Stachelbeere. Auch etwas Salz und Steinmehl. Das ist ein grandioser Grüner Veltliner. Im Nachhall deutlich mineralische Noten. 97–99/100



Toni und Ilse Bodenstein

Grüner Veltliner Wachstum Bodenstein Smaragd

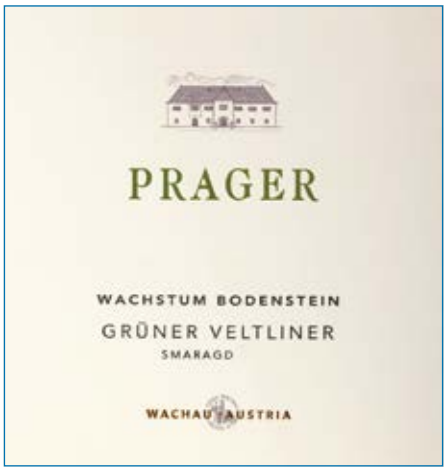
30296H 2016 12er • 2018–2040 0,75l (58,00 €/l) **43,50**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Falstaff 96 Parker 94+ Suckling 94

33567H 2017 6er • 2019–2041 0,75l (58,00 €/l) **43,50**

Grüner Veltliner 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Dieser Grüne Veltliner wächst in einer ehemaligen Versuchsanlage, in der Toni Bodenstein den alten Genpool der österreichischen Grüner-Veltliner-Kulturen komplett abbildet. Aus 100jährigen Rebstöcken aus dem ganzen Land hat er Klone der gesündesten Reben vermehrt und hier mit Genehmigung der EG als Versuchsanlage ausgebracht. In diesen Rebanlagen ist eine Ertragsreduktion nicht mehr nötig. Die biologische Bodenbearbeitung zusammen mit der Rebauswahl führt zu natürlicher extremer Qualität bei niedrigen Erträgen. Die Nase des Weins ist extrem sauber, ohne Botrytis. Die typische leichte Öligkeit ist allerdings vorhanden, ohne das Beiwerk der Bitterstoffe und der bitteren Süße. Sehr fein gezeichnet. Überwiegend Birne mit Grapefruit, ein wenig Zitrus dahinter. Ein ganz leichter Hauch pikanter Passionsfrucht und ganz wenig Ananas. Im Mund überaus saftig, aber sehr typisch Grüner Veltliner. Feines Öl, fast an Viognier erinnernde Zartheit. Der Wein hat eine irre mineralische Länge. Eine Art Grüner Veltliner, wie man sie fast nicht mehr findet. Verständlich, bei Auswahl und Rekultivierung eines solchen Genpools. Hier haben wir einen Grünen Veltliner, wie es ihn im Grunde nicht mehr gibt. Vielleicht der beste Grüne Veltliner Pragers und vielleicht sogar der beste Grüne Veltliner der Wachau überhaupt. 97–100/100



Riesling Klaus Smaragd

30298H 2016 12er • 2018–2036 0,75l (59,20 €/l) **44,40**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Suckling 97 Parker 95

33568H 2017 6er • 2019–2037 0,75l (59,20 €/l) **44,40**

Riesling 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Die Ried Klaus ist der unterste Teil des Weinbergs Achleiten, er steht wie eine kleine gewölbte Kuppe oberhalb der Donau. Dieser Weinberg ist aufgrund des Kleinklimas und der Windrichtung immer komplett botrytisfrei. Der Boden ist der kärgste des Weinguts Prager, deshalb auch für den Grünen Veltliner nicht geeignet. Gneis aus Granit, gebacken in Temperaturen um 500°, aber längst nicht so fest wie andere Gneis-Formationen aus Achleiten oder wie der wahre Granit, der bei 800–900° entstanden ist. Das heißt, der Rieth Claus lässt bestimmten Wurzeln die Möglichkeit tief einzudringen. Der Boden ist dabei aber so karg und arm, dass ein Grüner Veltliner einfach verhungern würde. Der Riesling ist viel eher in der Lage Symbiosen mit Pilzkulturen und anderen Lebewesen einzugehen und sich so zu helfen. Die Rieth Claus ist wahrscheinlich die ausdruckstärkste Variante der meisten Rieslinge der Wachau, vielleicht schafft es nur noch der Buschenberg von Veyder-Malberg in dieser Ausdrucksstärke. Eine grandiose Reinheit in Nase und Mund zeichnet diesen Wein aus. Eine Dramatik und Spannung von vorne bis hinten. Eine durchgängig hohe Säure ohne jede Spitze. Mit extremer Saftigkeit, die Frucht immer stützend. Unglaublich lang, man wird nie müde. Der Wein hat nur wenige seines Gleichen, und wenn, sind die in Deutschland zu finden. Zusammen mit dem Buschenberg von Veyder-Malberg stellt das für mich den besten Riesling Österreichs dar. 97–100/100











Peter Veyder-Malberg

Veyder-Malberg

Als Winzer hat sich Peter Veyder-Malberg schon vor seiner Selbstständigkeit einen großen Namen gemacht. Jahrelang war er als Oenologe und Leiter des Schlossweingutes Graf Hardegg im Weinviertel tätig, bevor sich 2007 die Wege trennten. In Spitz in der Wachau kaufte er sich ein paar Hektar Rebfläche, um seinen eigenen Wein zu produzieren. Der erste Jahrgang 2008 geriet für ihn auch gleich zur Herausforderung. Aber was Peter Veyder-Malberg in diesem Jahr in reiner Handarbeit aus seinen Trauben herausholte setzte neue Maßstäbe für den Weinanbau in der Wachau. Der als „biologisch" zertifizierte Winzer vergärt in seinem Keller als einer der wenigen Winzer in der Wachau spontan und langsam. Auf seinen steilen Terrassenweinbergen setzt Peter Veyder-Malberg konsequent auf Handarbeit und verzichtet auf den Einsatz von Traktoren. Diese nachhaltige Bewirtschaftung fordert seine ganze Kraft, ist die Arbeit doch 5 – 10 mal intensiver als mit Hilfe von Traktoren. Mit dieser Arbeit leistet er einen entscheidenden Beitrag zur Erhaltung der typischen Landschaft der Wachau. Die Steillagen, die natürliche Arbeit und der 30 bis 60 Jahre alte Rebbestand sorgen dafür, dass seine Weine einen einzigartigen Charakter erhalten. Anders als seine berühmteren Kollegen setzt er auf die Verarbeitung ausschließlich gesunder Trauben ohne jeglichen Botrytispilzbefall. Seit 2008 erwacht die Wachau durch Gleichgesinnte (die Tochter von F.X. Pichler ist mit ihrem Mann auf einem ähnlichen Weg) und durch ihn zu neuem Leben, neue Pfade werden beschritten. Extrem natürliche und schlankere, alkoholärmere Weine in reinster Puristik sind das Ziel. Weg von den manchmal überfetten Smaragden. Peter Veyder-Malberg vereint Tradition mit diesen modernen Ideen, die ja im Grunde als „reine Natur" so modern gar nicht sind. Das Ergebnis sind ungemein charaktervolle Weine, die ein spektakuläres Trinkvergnügen versprechen.



Veyder-Malberg

€ / Fl.

Grüner Veltliner Liebedich

31011H 2016 6er • 2017 – 2027 0,75 l (29,20 €/l) **21,90**
Grüner Veltliner 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ • Schraubverschluss

33586H 2017 6er • 2018 – 2028 0,75 l (29,20 €/l) **21,90**
Grüner Veltliner 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ • Schraubverschluss

Lobenberg: In der Nase findet sich grüne Birne und grüne Äpfel, auch nicht ganz reife Melone, etwas unreifer weißer Pfirsich und weißer Pfeffer, ein bisschen weiße Schokolade, ein kleiner Hauch Honig, Toblerone eben. Sehr saftiger, schmelziger Mund mit guter Spannung, hier auch deutlich gelbe Früchte, ein wenig Orangenschale und Aprikose. Dann Passionsfrucht, etwas Zitronengras und wieder viel reifer Apfel. Dieses Süß-Säure-Spiel ist sehr spannend. Der Wein hat 6,6 Gramm Säure und nur 2 Gramm Restzucker. Dieses Plus an Schmelz und Saftigkeit bekommt ihm gut. 92 – 93+/100

Grüner Veltliner Hochrain

31012H 2016 6er • 2017 – 2033 0,75 l (58,67 €/l) **44,00**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 • Glasverschluss

33588H 2017 6er • 2018 – 2034 0,75 l (58,67 €/l) **44,00**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 • Glasverschluss

Lobenberg: Hochrain liegt zwischen Weißenkirchen und Spitz im mittleren Teil des Hangs auf Löß, vor zehntausenden von Jahren hierher gewehter Wüstensand. Kleinkörniger Sand, wie Puder, extrem mineralischer Boden mit hoher Wasserhaltefähigkeit. Extrem beliebt bei Regenwürmern mit der Folge, dass er gut zu durchwurzeln ist. In traditioneller Handarbeit von den Böschungsterrassen der Lage Hochrain geerntet und unter komplettem Verzicht von technischen Hilfsmitteln in den Weinkeller gebracht. Der Pressvorgang läuft über 6 – 8 Stunden mit ganz wenig Druck bis maximal 1,8 bar. Zwischendurch wird nicht umgemaischt, das führt zu ganz sanfter Extraktion und zu nur wenig Bitterstoffen aus den Kernen. Wie alle Weine Spontanvergärung zu 13° Alkohol, das entspräche damit einer Smaragdqualität. 2,5 Gramm Restzucker, Säure um 6,5 Gramm pro Liter. Wunderbare Nase mit Ananas, Kümmel, weißem Pfirsich, sehr feine Würze, leicht nussige Ader, schöner Nerv in der Nase. Ausgebaut im großen Holzfass, zwei Jahre alt, 800-Liter-Fässer. Ein kleiner Holztouch ist zu spüren, das Toasting ist minimal. Tolle Würze. Vergärung erfolgt nur leicht angequetscht, nicht entrappt, drei bis vier Stunden Maischestandzeit vor der Pressung. Leichtes Tannin und tolle Frische der Rappen. Grandiose Würze im Mund, tolle Spannung, feine Bitterstoffe von den Phenolen. Schöne konzentrierte Ananas mit Apfel und Birne, salzige Mineralität, viel Druck aufbauend, spannend, eine große Freude. 95 – 96/100

Riesling Bruck

33587H 2017 6er • 2018 – 2036 0,75 l (58,67 €/l) **44,00**
Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 • Glasverschluss

Lobenberg: Die Lage Bruck liegt in Spitz in einem Nebental mit Südexposition, auf 380 m Höhe und damit deutlich höher als die meisten Lagen der Wachau. Der Boden besteht aus Urgestein, Schiefer, Glimmerschiefer. Jeden Abend kommt ein kühler Wind aus dem Wald heruntergeweht. Die Reben aus dieser kühlen Lage sind in der Regel drei Wochen später reif als die Lagen am Loibenberg oder Kellerberg. Die Weine sind grundsätzlich kühler und aromatischer. Auch hier nicht entrapptes Lesegut, nur leicht angequetscht, dann 3 – 4 Stunden auf der Maische bevor der Wein über 6 – 8 Stunden sanft abgepresst wird. Vergärung spontan und Ausbau komplett in Edelstahl. Mango, Aprikose, Gesteinsmehl in der Nase, dann etwas Quitte, Koriander, Anis, Fenchel. Immer definierter und klarer werdend, immer würziger. Nur 12° Alkohol. 6,7 Gramm Säure, ungefähr 5 Gramm Restzucker. Sehr spannungsgeladener, extrem saftiger Mund. Sehr fester Biss mit nur leichter Bitternote daneben. Knackig, gleichzeitig voluminös und schmelzig. Vollmundig, üppig, ohne je fett zu sein.

Veyder-Malberg

€/Fl.

Grandioser Riesling in einer Art, wie es kaum ein anderer Erzeuger der Wachau in 2011 geschafft hat. Sehr puristisch, sehr geradeaus, die Rieslinge dieses Winzers können womöglich als einzige der Wachau stilistisch in die Phalanx der Großen Deutschen Gewächse eingereiht werden. Großes Kino. 97–99/100



Wachauer 2B (Terraces + Buschenberg)

31018H 2016 6er • 2018–2035 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 •

Lobenberg: Ende April litt die Wachau unter starkem Frost im Jahrgang 2017. Peter verlor in seiner Lage Bruck rund 85% der Trauben, erntete nur 350 Liter. Am Buschenberg sah es ob des wärmeren Terroirs etwas besser aus. Jedoch kam es zu einer deutlichen Vegetationsverzögerung, die zu einer späten Reife mit einer – für diese Riede – untypisch niedrigen Zuckergradation führte. Weil nun der Riesling Buschenberg 2016 zwar sehr gut wurde, mit viel Druck und Kraft, aber viel weniger Alkohol hatte als in all den anderen Jahren, entschloss sich Veyder-Malberg ihn nicht als Lagenwein zu füllen. Somit ist der 2B Riesling die – jahrgangsbedingt – vermutlich einmalige Vermählung zweier sehr unterschiedlicher Top-Lagen. 94–96/100



Grüner Veltliner Weitenberg

31017H 2016 6er • 2017–2040 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

33589H 2017 6er • 2018–2041 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Der Weinberg liegt in der Mitte der Wachau in Weißenkirchen, im hohen Terrassenbereich mit Süd-West-Exposition. Die Böden sind aus Gneis und Schieferurgestein. Der Weinberg hat nur 0,3 ha und ist mit 60 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt. Dieser Klon ist ein heute unüblicher mit sehr viel lockerer gepackten Beeren an kleinen Trauben und anderem Laubwerk, das entspricht dem Effekt der Verrieselung. Der Ausbau erfolgt im 800-Liter-Fass, zweijähriges Holz in Zweit- und Drittbelegung, wie immer völlig botrytisfrei gelesen, Handlese, Vergärung, dann Mazeration für 3–4 Stunden, Ganztraubenanquetschung, extrem langsames Abpressen, Spontanvergärung. Alkohol 13,5°. Der Wein schmeckt völlig anders als die erwartete GC Smaragd Ausprägung. In der Nase ein kleiner Hauch Eisbonbon, Litschi, Kiwi, heller weißer Pfirsich, Ananas und Zitronengras – frisch und rassig. Feines Salz, feiner weißer Pfeffer und Gesteinsmehl, weiße Johannisbeere. Spannungsgeladener Mund mit ziemlich hoher Säure. (Säure um 6,5 Gramm) Grandioser, aber sehr feiner würziger Bitterstoff über der Birnenfrucht mit Ananas, ein wenig wie der innere Kern einer Ananas, mit der leichten Bitternote. Melone, Fenchel, Kümmel, gelbe Früchte, gelbe Pflaume, sehr lang, sehr rassig am Ende. Nie zu fett werdend, immer Balance wahrend, immer kompakt bleibend. Extrem schön zu trinkender Grüner Veltliner mit erhabener Größe. 97–100/100



Riesling Buschenberg

33590H 2017 6er • 2019–2036 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Das Flaggschiff! Die Terrassen liegen östlich der Ried Klaus von Prager und sind für Maschinen unzugänglich. Alles wird per Hand gemacht, hin- und weggetragen. Alles reine Handarbeit auch in der Bewirtschaftung. Für einen Biodynamiker ein extremer Arbeitsaufwand. In der Nase findet sich Espresso, getrocknete Marillen, Aprikosen, asiatische Gewürze. Dann kommt schubartig Quitte, noch mehr Marille, getrocknete Früchte, Anis, Orangeat, Zitronat, etwas Eisbonbon und grüne Birne. Sehr viel Salz, Mineralität, Gesteinsmehl. Grapefruit, Pfirsich. Sehr druckvoll. Dann kommt Akazienhonig und Karamell. Guter feiner Bitterstoff am Ende, sehr viel Druck, sehr klar, sehr geradeaus und doch auch einen kleinen Touch ins Barocke. Der Wein hat 5 Gramm Restzucker bei 13,5° Alkohol. Ausbau zu 50% im neuen 600-Liter-Akazienholzfass und zu 50% im Stahl. Hochinteressanter, ja spannender Wein. Das Holz ist nicht spürbar. Die Präzision in der Verbindung dieses Jahrgangs mit dieser leicht barocken Typizität, der etwas exotischen Frucht und des großen Drucks asiatischer Gewürze macht einen vollkommen anderen Buschenberg als 2010. Nicht minder gut, eher noch grandioser und erhabener. 98–100/100







Kremstal









Niki Moser

Sepp Moser

Die Familie Moser ist eine der großen traditionellen Weinbau-Dynastien Österreichs. 1848 gründete Anton Moser sein Weingut in der kleinen Ortschaft Rohrendorf. Der berühmteste Spross der Familie ist der Weinbau-Pionier Dr. Lenz Moser, der in den 50er-Jahren die hohe Erziehungsform der Rebe entwickelte. Sepp Moser startet mit seinem eigenen Betrieb unter seinem eigenen Namen mit Rebflächen in den Regionen Kremstal und Neusiedlersee. Sepps Sohn Nikolaus übernimmt das Weingut im Jahr 2000. Als einer der ersten in Österreich stellt er auf biodynamische Bewirtschaftung um. Die Lese der Trauben für Sepp Moser-Weine erfolgt prinzipiell händisch. Es wird danach getrachtet, den spezifischen Charakter der Weine durch möglichst geringe Intervention entwickeln zu lassen. Auf Trauben- und Maischeschwefelung wird gänzlich verzichtet; im fertigen Wein kommt Schwefel in möglichst geringen Dosen zum Einsatz. Die Gärung erfolgt ausnahmslos „spontan“ (mit Naturhefe). Heute sonst gängige – önologische Verfahren und Praktiken (Enzyme, Mostkonzentration, diverse Schönungen – ausgenommen Bentonit) kommen für Sepp-Moser-Weine nicht zum Einsatz. Charakteristisch für das Gebiet Rohrendorf im Kremstal ist ein ständiger Austausch von Luftmassen verschiedener Temperaturen. Während aus dem Osten kontinentale warme und trockene Luft das Donautal hochsteigt, strömt Kaltluft aus dem rauen, nördlich gelegenen Waldviertel ins Tal der Krems. Vor allem nachts kommt es immer wieder zur massiven Abkühlung, was die Fruchtigkeit und Frische der Weine unterstützt. Im Boden liegt jedoch der Schlüssel. Darin liegt der lange Hebel, der die Rebkulturen in ihrer Gesamtheit und Balance fördert um hochwertigste Trauben hervorzubringen. Biodynamisch gepflegte Weingärten werden ausschließlich mit organischem Dünger versorgt. Komposte von Rinder-, Schaf- oder Pferdemist sorgen für ein aktives Bodenleben. Regenwürmer, Mikroben und Bakterien bauen stabile Humusverbindungen auf. Begrünungen mit Kultur- und Wildpflanzen bereichern das Bodenleben zusätzlich. Dies ist die Basis für eine reichhaltige Biodiversität mit vielen Nützlingen.



Sepp Moser bio

€/Fl.

Grüner Veltliner Organic bio

34032H 2017 6er • 2018–2021 0,75l (11,73 €/l) **8,80**

Grüner Veltliner 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Mit dem Grünen Veltliner Organic classic style setzt Niki Moser ein klares Ausrufezeichen. Ein vergleichsweise einfacher Wein, aber mit der ganz klaren Aussage, das zu zeigen, was ist. Ein Archetyp an Grünem Veltliner aus dem Kremstal. In der Nase haben wir Birnen und Apfel, ein wenig mit Schalenaroma, aber auch Quitte, Melone, ein Hauch Grapefruit und Nussaromen. Alles untermalt mit feinem weißem Pfeffer. Im Mund dann wieder Birne und Apfel und dazu Mangofleisch. Dahinter eine feine Minzigkeit und Eisbonbon. Durchaus mit Zug und Kraft, vor allem aber total saftig und aromatisch. Im Abgang eine feine Salzigkeit, die dem Wein eine schöne Länge verleiht. Alle Achtung. 89–90/100

Sepp Moser bio

€/Fl.



Sauvignon Blanc bio

34033H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Glasverschluss

Lobenberg: Wie alles bei Moser biologisch und in diesem Fall auch Demeter. Dieser Sauvignon Blanc ist das komplette Gegenteil von Überseeweinen der gleichen Rebsorte. Überhaupt nicht laut, ganz fein und in sich ruhend. In der Nase haben wir vor allem Holunderblüte hinterlegt mit feinen Wiesenkräutern und einer Spur Pfeffer. Klar, auch ein wenig Stachelbeere und eine minimale Grasigkeit, aber alles immer superfein und entspannt. Im Mund sehr voll und mit einer erstaunlichen Cremigkeit. Dahinter eine frische Säure, die nicht so zitruslastig daherkommt, sondern eher Physalishaft. Ungeheuer mineralisch und verfeinert mit weißem Pfeffer. Sehr saftig und lang am Gaumen. Im Nachhall immer wieder Frucht- und Kräuterassoziationen. Macht herrlich viel Spaß und ist ein Sauvignon, wie man ihn sich öfter wünscht. 93/100

Grüner Veltliner Schnabel Erste Lage Reserve bio

32142H 2016 12er • 2018–2028 0,75l (27,73 €/l) **20,80**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Biodynamie aus alten Reben im Kremstal, Niki Moser setzt neue Maßstäbe im Kamp- und Kremstal. Demeter. Klar, Spontanvergärung, Ganztraubenquetschung, Maischestasndzeiten, Malo, Holzausbau, unfiltriert … alles was die Elite der Biowinzer heute so kann. 1,4 ha. Die Lage Schnabel befindet sich östlich von Rohrendorf in südlich ausgerichteter Kessellage. Der Oberboden besteht hauptsächlich aus Löß, im Untergrund findet man Konglomeratfels vor. Hier werden Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc ausgebaut. Die Weine aus der Lage Schnabel zeigen trotz ihrer Opulenz immer eine ausgeprägte Mineralität. Die erste Nase?: Reinspringen! Schalen von Birne und Apfel mit Wal- und Haselnüssen, Quitte. Dichter cremiger Mund, feine Thymianhonigspur über Birne und Quitte, Litschi und Melone, sogar etwas Passionsfrucht und leichte Grapefruit, ein GV, der feiner und schlanker ist als die Wachauer und doch viel mehr Körper und Dichte ausstrahlt als das Kremstal gemeinhin schafft. Toller und ganz köstlicher Zwischenschritt. Zwischen den Extremen mit ausgeprägtem Hang zur Mineralität. 93–94/100



Grüner Veltliner – der große Minimal bio

32141H 2016 6er • 2020–2037 0,75l (45,07 €/l) **33,80**

Grüner Veltliner 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 • Schraubverschluss

Lobenberg: Biodynamie aus alten Reben im Kremstal, der Minimal sogar zum Teil aus Niederösterreich. Niki Moser setzt neue Maßstäbe im Kamp- und Kremstal. Demeter. Klar, Spontanvergärung im Holz, Ganztraubenquetschung, Maischestandzeiten, Malo, Holzausbau, unfiltriert … alles was die Elite der Biowinzer heute so kann. Goldgelbes Honigelixier steigt, ja springt aus dem Glas. Wenn die Reserve die Vorstufe zu den Wachauer Smaragden war, geht der Minimal mit Tempo, Wucht, Kraft und Farbe daran vorbei. Was für ein aromatisches Knallbonbon, ein Feuerwerk aus Karamell, überreifer Ananas und Quitte, Mango und Passionfrucht, überreife gelbe, konzentrierte Melone dazu. Ist das gut! Aber kann man das trinken nach dieser Nase? Yes, you can. Denn hier ist er schlank und leicht schräg, von vieler Maischestandzeit fast einen Orange-Wein-Charakter bekommend, dabei aber auf der aromatisch leckeren Seite bleibend. Trocken, Quittte, Nüsse, Nüsse, Nüsse, Mandeln, zarte Birne, Mandarine, im Mund auch Renekloden und Johannisbeere. Geiler Stoff für Freaks, Kenner und Hedonisten, eigenwillig, aber keineswegs schräg, macht Spaß in seiner charmanten Individualität. 95–96/100



„Unsere Intension ist es, Freude-Weine zu machen. Die Weinwelt ist voller Spaß-Weine, die jung getrunken viel Frucht aufweisen und dem Weinfreund aus dem Glas entgegen springen. Freude-Weine lassen sich entdecken, geben bei jedem Riechen und Schmecken neue Nuancen preis. Wein ist für uns nicht nur ein wohlschmeckendes Getränk aus vergorenem Traubensaft, Wein ist Kultur. Kultur ist nachhaltig.“

Niki Moser









Josef Schmid

Josef Schmid

Seit 1865 steht das Weingut in Stratzing bei Krems im Eigentum der Familie Schmid. Ursprünglich ein gemischtlandwirtschaftlicher Betrieb, wurde vor rund 20 Jahren der Entschluss gefällt, sich ausschließlich auf den Wein zu konzentrieren. Josef Schmid ist Bürgermeister seines Dorfes und führt das 17 Hektar große Weingut nun schon seit 1991 und er ist dabei immer konsequent seinen Weg gegangen. Sein anfängliches Ziel, eines Tages mit seinen Weinen auf den Karten der Spitzengastronomie vertreten zu sein, hat er schon vor einigen Jahren erreicht. Aber mehr noch, mindestens seit dem Jahrgang 2006 gehört er zu der absoluten Spitze der Rieslingwinzer Österreichs. Seine Weine sind extrem gradlinig und von wundervoller integrierter Mineralität geprägt. Welcher anderen Rebsorte, neben dem Riesling, steht dieser Interpretationstil besser zu Gesicht als dem Grünen Veltliner. Und so muss man die Weine der Familie Schmid wohl auch in dieser Kategorie an die absolute Spitze des Kremstals stellen. Die anscheinend von der Natur begünstigte Wachau wird sich vielleicht ob der dargebotenen Qualitäten warm anziehen dürfen.



Josef Schmid				€ / Fl.
Gelber Muskateller Galgenberg				
33641H	2017 12er • 2018–2022	0,75l	(13,27 €/l)	**9,95**
Gelber Muskateller 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Von Anfang an feinblumige Schattierungen, Teerosen, Sandelholz, Holunderblüten; transparent, knuspriger Fruchtbiss, einige Finesse, saftig, einnehmend und voller Esprit. 90–91/100				
Grüner Veltliner Kremser Löss (vorm. Kremser Weingärten)				
29817H	2016 12er • 2017–2022	0,75l	(14,40 €/l)	**10,80**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91				
33642H	2017 12er • 2018–2023	0,75l	(14,40 €/l)	**10,80**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91				
Lobenberg: Tiefgründiger Lößboden mit Stein- und Schotterauflage. Sehr schöne Melonennase, Golden Delicious Apfel, ein ganz kleiner Hauch Banane, Limette, Hauch Orangenschale und feine Mineralität. Im Mund ein extremer Geradeauslauf, ungewöhnlich strukturiert für diesen Preisbereich, tolle Mineralität, Steinmehl, schönes Salz. Könnte fast einen Touch Phenole haben, leichte Bitterstoffe. Passt sehr gut. Ein Anflug von Kiwi, etwas Zitronengras, ein wenig Pikanz einer Passionsfrucht. Der ganz leichte Schalenkontakt während der Ganztraubenpresse verursacht ein klein wenig Bitterstoffe und eine leichte Phenolnote. Die Struktur hat Klasse. 91/100				
Grüner Veltliner Reserve Kremser Alte Reben				
33643H	2017 12er • 2018–2029	0,75l	(18,00 €/l)	**13,50**
Grüner Veltliner 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
Lobenberg: 60 Jahre alte Reben. Ganztraubenpressung mit kurzer Maischestandzeit. Dadurch leicht phenolische Elemente. Ein Hauch Bitterstoff und Tannin, was dem Wein sehr gut bekommt. Der Wein gewinnt dadurch etwas mehr Kraft und ist etwas muskulöser oder drahtiger. Feine Mineralik, etwas Blütenduft, dann rauchig-blättrige Schattierungen, nasses Gras, Anis, Fenchel, auch Fruchttöne, wie Renetten, Melonen und grüne Äpfel; spannt einen weiten Bogen und überzeugt mit Mineralität, Würzefülle und einem harmonisch langen Ausklang. 93/100				
Grüner Veltliner Reserve Kremser Gebling Erste Lage				
30315H	2015 6er • 2017–2030	0,75l	(22,40 €/l)	**16,80**
Grüner Veltliner 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				
Lobenberg: 60–70 Jahre alte Reben. Ganztraubenpressung mit kurzer Maischestandzeit. Dadurch leicht phenolische Elemente. Ein Hauch Bitterstoff und Tannin, was dem Wein sehr gut bekommt. Der Wein gewinnt dadurch etwas mehr Kraft und ist etwas muskulöser oder drahtiger. Der Wein zeigt sich etwas exotischer als die alten Reben, reife Mango, etwas Maracuja und ölig reifer Apfel, ein Hauch Mandarine und rote Grapefruit dazu. Sehr komplex, frisch und vielschichtig im Mund, feines Salz und Gesteinsmehl. Ein feiner Wein mit Hang zur Größe. 94+/100				



Kamptal





Fred Loimer

Loimer

Fred Loimer ist wirklich ein herausstechender Winzer aus österreichischen Landen, seit Beginn des Jahrhunderts ein Star im Kamptal. Seit 1998 leitet Fred das Weingut, seit 2006 arbeitet er ausschließlich nach biodynamischen Maßstäben. Dabei ist der Pragmatiker keineswegs ein Fanatiker. Er stellt selbst die Frage: „Wie kann man sich vehement für biodynamische Landwirtschaft einsetzen, ohne ins Sektenhafte abzudriften?“ Seine Weine sind am Ende das Ausschlaggebende. Viel Kritik hat er als exponierter Mensch und Winzer einstecken müssen, seine Weine zum Glück allerding nie. Die Rebfläche des Weinguts beträgt 45 Hektar, die zu 95 % mit weißen Rebsorten, hauptsächlich Grüner Veltliner (50 %) und Rheinriesling (30 %), aber auch mit Grauburgunder, Chardonnay und autochthonen Sorten wie Rotgipfler bestockt ist. Die rote Hauptsorte ist der Pinot Noir. Fred Loimer hat ein unfassbar großes Sortiment, welches die wunderbare Vielfalt der Böden, der Region und seiner individuellen Arbeit widerspiegelt. Seine besten Lagen sind Käferberg für den Grünen Veltliner und Steinmassl und Heiligenstein für Riesling. Alle sehr unterschiedlich, alle sehr charaktervoll. Fred Loimers Weine sind keine Schwergewichte, es sind spielerische Weine, die immer eine herrliche florale Note tragen und auch nach der Region duften, aus der sie kommen. Jeder seiner Weine ist ein Individuum, das aber die Typizität seiner Herkunft mit sich trägt. Die Tatsachen, dass er zum einen Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter ist, und andererseits zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen als Biowinzer erhielt, sind nur zwei Hinweise auf die enorme Qualität und seine komplexe Vielseitigkeit.

Loimer bio

€ / Fl.

Extra Brut bio

26633H 6er 0,75 l (26,00 €/l) **19,50**

Zweigelt 67 % Pinot Noir 33 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Parker 90

Lobenberg: Enorm einladende Nase. Wunderbar herrlicher, ein wenig mürber Apfel, dazu frisches Weißbrot. Dahinter auch rotfruchtige Anteile wie Himbeere und Erdbeere, dann aber geküsst von einer frischen Limette. Sehr einnehmender Mund. Kraft, Druck und dabei herrlich cremig am Gaumen. Wunderbar moussierend und gaumenkleidend. Die Frucht ist auch wieder reifer Apfel, mit Anklängen von Granatapfel und Johannisbeere. Gradlinige Säure, die diesen Brut in der seiner Länge auf Spur hält. Trotz der weichen, warmen Anteile immer frisch. Wird überhaupt nicht langweilig. Das ist ein „Méthode traditionnelle“ der keinen Vergleich zu scheuen braucht. Stark. 93–94+/100

Brut Rosé bio

26634H 6er 0,75 l (26,00 €/l) **19,50**

Zweigelt 64 % Pinot Bianco 36 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Fast die identische Zusammensetzung wie beim weißen Extra Brut und dann doch ganz anders. Deutliche Erdbeere, und Himbeere in der Nase, aber auch reifer Apfel dahinter. Im Mund grandios frisch, trotz seiner angenehm weichen, rotfruchtigen Art. Immer präsent, durchaus mit Druck, aber eben auch charming. Die Dosage ist vorsichtig eingesetzt und passgenau für den Zweigelt. Rosé-Sekte verlieren sich viel zu oft in der Süße. Hier so ganz und gar nicht. Die Kraft der roten Trauben passt exakt zur trockenen Art. Das ist ein Winzersekt, wie er angenehmer nicht sein kann. 93–94/100





Fred Loimer

Loimer bio

€/Fl.

Langenlois Kamptal Grüner Veltliner bio

30015H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 Suckling 92 • Schraubverschluss

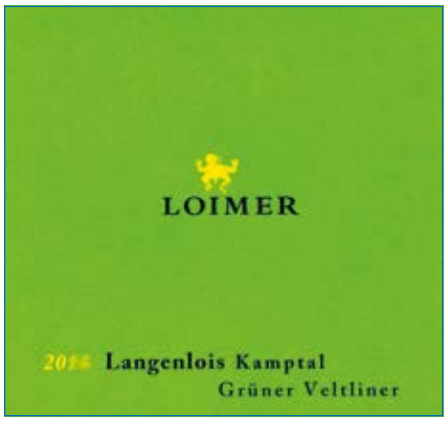
Lobenberg: Schon der Einstiegswein zeigt beste Qualität. Die Frucht in der Nase ist frischer Apfel. Dazu kommen feinste Alpenkräuter. Ein leicht pfeffriger Unterton und ein Hauch Zitrus. Im Mund weinigen Charakter zeigend, dazu Apfel auch hier, alles mit angenehmen Kräutern. Schöne, schlanke Struktur mit herrlich belebender Säure. Der Einstieg in die Veltlinerwelt bei Loimer ist exemplarisch und sehr vielversprechend. 90/100

Langenlois Kamptal Riesling bio

30030H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Riesling 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Suckling 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Nase ist von Zitrus geprägt. Limette, dazu Granny Smith und frische Kräuter gepaart mit Zitronenabrieb. Auch im Mund enorm frisch. Zitrone, Apfelnoten und ein Hauch Bergamotte. Schlank im Stil, bei gerade 11,5 %. Das ist ein spannungsgeladener Geradeausläufer mit lebendiger Säure. Im Nachhall noch einen Hauch weißer Pfirsich, der dem Einstiegsriesling eine schicke Abrundung verleiht. Macht irre Spaß. 91+/100



In Gumpoldskirchen Zierfandler und Rotgipfler bio

30018H 2015 6er • 2017–2024 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Rotgipfler Zierfandler • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Glasverschluss

Lobenberg: Spannender Wein. Selten vorkommende Rebsorten, die vor allem auch direkt um Gumpoldskirchen autochthon wachsen. Prozentual nahezu unbedeutend und fast in Vergessenheit geraten sind Zierfandler und Rotgipfler gerade in dieser Zusammensetzung eine beliebte Cuveé, die eine kleine Renaissance erlebt. Die Nase ist deutlich von Birne geprägt. Dazu rauchige Akzente und eine warme Kräutrigkeit. Sehr traubig und weinig im Charakter. Im Mund dann frischer als erwartet. Spannende Säure am Gaumen, dazu sehr mundfüllend. Wieder Birne und dazu grüner und weißer Tee. Durchaus phenolische Noten, die aber immer schön in das Gesamtbild eingebettet sind. Ein schönes Beispiel dafür, dass das Besinnen auf heimisches Rebgut immer ein großer Gewinn für die Vielfalt ist. Bitte mehr davon. 92/100

Loiserberg Riesling 1. Lage bio

30017H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 93 • Glasverschluss

Lobenberg: Weiches Nasenprofil. Pfirsich, Steinfruchtaromen, ein wenig Zitrone, ein Hauch Birne vielleicht, und dazu eine leichte Rauchigkeit. Im Mund dann mit deutlich mehr Druck, packende Säure, totaler Geradeauslauf. Apfel, Bergamotte, Limette. Am Gaumen eine leicht kitzelnde Salzigkeit. Der Kick kommt dann nochmal im zweiten Moment, wenn die Säure noch mal greift. Schöne Ambivalenz der Aromen, weiche Steinfrucht und vibrierende Zitrusfrüchte. Schöner Körper und tolle, Spaß machende Länge. 93–94/100



Achtung! Traminer Alte Reben bio

30372H 2015 6er • 2016–2029 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Traminer 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

33560H 2016 6er • 2017–2030 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Traminer 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Orangewein ist in aller Munde und auch als Thema oft überstrapaziert, aber hier haben wir ein äußerst gelungenes Exemplar im Glas. Die Farbe ist deutlich Orange. In der Nase eine Wucht. Rosenblüte, Blutorange, ein reifer, heller Fruchtkorb und Kräuter ohne Ende. Im Mund genauso wuchtig, medizinale Noten und Rose. Dazu Birne, Apfel, Orange, alles sehr reif. Eine unfassbar deutliche aber feine Phenolik. Der bleibt lange, lange, lange im Mund. Im Nachhall dann wieder feine florale Aromen. Oft ist Orangewein nur wuchtig, hier aber eindeutig mit Finesse. Der Traminer scheint nahezu perfekt gemacht für diese Art der Weinbereitung. 94–95+/100





Loimer bio

€/Fl.



Langenlois Steinmassl Riesling Kamptal Reserve bio

26641H 2013 6er • 2015–2027 0,75l (42,00 €/l) **31,50**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Falstaff 93

Lobenberg: Opulente Nase, reifes Steinobst, Pfirsich, Nektarine, ein Hauch Mirabelle. Ein bisschen rauchig, aber auf jeden Fall ein Querschnitt aus dem Kräutergarten. Im Mund unfassbar präsent. Starke Säure, feine Phenolik am Gaumen und mundfüllend. Vielschichtig, aber nie beliebig. Sehr balanciert, und die Frucht bleibt konstant spürbar. Hedonistisch, gefällig, aber nie anbiedernd. Im Nachhall eine feine Salzigkeit mit einer tollen Länge. Die Erste Lage Steinmassl zeigt ihre ganze Stärke. Macht sehr zufrieden. 94+/100

Langenlois Käferberg Grüner Veltliner Kamptal Reserve 1ÖTW bio

30316H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Grüner Veltliner 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Suckling 93 Vinum 18

Lobenberg: Wie alle verkosteten Veltliner von Loimer stehen gereifte Birne und Apfel im Vordergrund. Auch haben wir hier wie oft eine weiche, frische Kräutrigkeit. Aber alles ist beim Käferberg so unendlich viel tiefer, dichter, intensiver. Die Nase ist so animierend frisch und gleichzeitig reif. Der Mund zeigt sich genauso vielschichtig. Das oben genannte Kernobst mit Anklängen von exotischen Früchten wie Physalis und Ananas. Dazu die so passende Alpenkräutrigkeit. Passgenaue Säure und feinste phenolische Elemente schaffen eine perfekte Balance. Im Abgang eine salinische Phase, die Länge gibt und im Rückaroma die Palette noch mal aufleben lässt. 1.ÖTW bedeutet im Grunde erste Lage. Und so darf man den Wein auch einschätzen. Allererste Qualität und ein großartiger Veltliner. Chapeau! 94–95+/100



Zöbing Heiligenstein Riesling Kamptal Reserve 1ÖTW bio

26642H 2013 6er • 2015–2030 0,75l (59,87 €/l) **44,90**

Riesling 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Falstaff 94

Lobenberg: Der Heiligenstein gehört zu den besten Weinen des Kamptals und ist das Riesling Aushängeschild der Loimers. Die Lage macht den Wein durch den vulkanischen Boden einzigartig. Vom Stil her eher an deutschen Rieslingen angelegt. Reife Noten in der Nase, Marille und Akazie, voluminös und extrem intensiv. Der Mund ist warm und weich von Honig geprägt und hat durch die feinen Fruchtaromen eben auch eine filigrane Eleganz, die anmutig aber auch frisch daher kommt. Tolle Balance zwischen Säure, Phenolik und den Fruchtaromen. Enorm dicht und vielschichtig. Ein starker Riesling und klar unter den besten in Österreich. 96+/100

Anning Pinot Noir bio

26645H 2013 6er • 2017–2035 0,75l (59,87 €/l) **44,90**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Falstaff 92 Parker 92

Lobenberg: Extrem dichtes und komplexes Nasenprofil. Dunkle Waldfrucht, ein leichter Gruß aus dem Unterholz, kubanischer Tabak und eine herrliche Rauchigkeit. Voller Körper im Mund, feine abgerundete Tanninstruktur und feine Säure. Dunkle Kirsche, Heidelbeere und Johannisbeere und dazu ein Hauch Süßholz. Ein Pinot mit Anlehnung an andere Rebsorten. Man könnte auch sagen, ein Burgunder wie an der Rhône angebaut. Wunderbar vielschichtig. Ein toller Nachhall. Im Rückaroma nochmal alle Facetten zeigend. Grandioses rotes Highlight des Loimerschen Weinguts. 95/100













Willi Bründlmayer

Bründlmayer

Der Name Bründlmayer ist für viele Weinfreunde in aller Welt so etwas wie ein Synonym für große österreichische Weine. Das Weingut mit seinem exzellent geführten Heurigenbetrieb ist für Reisende in Sachen Wein ein absolutes Muss! Seit vielen Jahren erzielen Bründlmayer-Weine bei Verkostungen immer wieder höchste Punktzahlen, und das mit bemerkenswerter Kontinuität. Die hauseigenen Weinberge werden ausschließlich mit Grünbepflanzung und Kompost gedüngt sowie mit umweltschonenden Mitteln gespritzt. Die klassischen Spitzenweine des Gutes sind die Grünen Veltliner, insbesondere vom Berg Vogelsang, deren Vergärung im Edelstahltank mit kontrollierter Temperatur erfolgt. Zur Verfeinerung werden die Grünen Veltliner kurzfristig in älteren Holzfässern aus Akazie ausgebaut. Mit der Einhaltung nachhaltiger Produktion führt man den Weg der eigenen Naturphilosophie nur konsequent fort und behauptet sich qualitativ weiter an der Spitze des Kamptals.



Bründlmayer				€ / Fl.
Grüner Veltliner Kamptal Terrassen				
34937H	2017 12er • 2018–2022	0,75l	(16,67 €/l)	**12,50**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91+				
Lobenberg: Reife Williamsbirne mit einem Hauch Zitronengras, weich, sehr gefällig, geschmeidig, sehr zart, ein Hauch der typischen Öligkeit des Grünen Veltliners, etwas Pampelmuse, dann auch etwas weißer Pfeffer. Im Mund schönes Gesteinsmehl, feine Mineralität, ein Hauch von Salz. Sehr schön schlank, fester Gripp. Sehr gelungen und harmonisch. 90–91+/100				
Grüner Veltliner Langloiser Berg Vogelsang				
31532H	2016 12er • 2017–2025	0,75l	(21,07 €/l)	**15,80**
Grüner Veltliner 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 93 Falstaff 91 Wine Enthusiast 91 Parker 90				
Lobenberg: Gewachsen auf sehr kargem Schiefergestein, nur 1 Gramm Restzucker und unter 13° Alkohol, extrem trocken gehalten. Durch diese extreme Trockenheit und Mineralität sehr eigenwillig im Vergleich zu anderen Grünen Veltlinern. Extrem interessant, mineralisch, straff in der Nase. Gleichzeitig hoch duftig mit ein wenig Lavendel, Birne, feine Aprikose, aber sehr trocken. Auch weißer Pfirsich, Melone, ein Hauch Granny Smith Apfel. Rassige Säure im Mund. Grapefruit, insgesamt schöne Zitrusfrüchte. Auch im Mund Granny Smith Apfel, Gesteinsmehl, Pfeffer, feine Krautwürze. Sehr elegant, feiner Gripp. Die Öligkeit steht klar hinter der Frische und knackigen Mineralität zurück. Feines Salz, sehr lang. Macht viel Freude und ist in seiner kargen frischen Mineralität fast untypisch. Vibrierender Wein, viel Spannung. Exzellenter, schlanker, eleganter Trinkwein mit Ausdruckskraft. 92–93/100				
Langenloiser Steinmassel Riesling				
31773H	2016 12er • 2018–2035	0,75l	(28,00 €/l)	**21,00**
Riesling 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 94 Parker 91-92 Wine Enthusiast 92 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktiver roter Pfirsich, ein Hauch von Ananas und Blütenhonig, mit mineralischen Nuancen unterlegt, zart nach feuchtem Gestein. Komplex, elegante Textur, dezente Extraktsüße und weiße Frucht, finessenreicher Säurebogen, herzhaft, bleibt gut haften, angenehme Salzigkeit, sehr leichtfüßig und dennoch lange, feiner Stil mit Reifepotenzial. 93–94/100				
Riesling Steinmassel Reserve				
29834H	2015 6er • 2017–2030	0,75l	(43,73 €/l)	**32,80**
Riesling 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Wine Enthusiast 95 Galloni 93-94 Falstaff 93 Parker 92+				
Lobenberg: Bei jedem Riesling aus Österreich frag ich mich immer ob man ihn ob der wahnsinnigen deutschen Konkurrenz braucht. Nur wenn er sehr eigenständig ist und eine eigene, nichtdeutsche Geschmackswelt abdeckt, so wie dieser Steinmassel. Nur 13 % Alkohol, das ist ein toller Wert. Weinbergpfirsich, etwas Grapefruit, Litschi und Birne, ein Hauch Exotik nur von Ananas, salzig mineralischer Nachhall. Schön schlank für einen Österreicher und blitzsauber ohne Botrytis. Macht Spaß. 94/100				

Bründlmayer

€/Fl.

Grüner Veltliner Käferberg

31533H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Grüner Veltliner 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 95 Falstaff 94

Lobenberg: Wesentlich exotischer als das straffe „Lamm“, im wahrsten Sinne schon in der Nase lecker, Mango, reifer Pfirsich, feines Steinsalz und ein leichter Kick Zitrusfrische. Maracuja und Mango, feines Süße-Säurespiel im Mund, geschmeidig und sehr charmant, ein Spaßmacher ohne zuviel Fett aber mit traumhafter Frucht. 95–96/100

Riesling Reserve Zöbinger Heiligenstein Alte Reben

31535H 2016 6er • 2019–2039 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 98 Falstaff 97 Parker 94-96 Vinum 19

Lobenberg: Enorm druckvoller Riesling mit zarter Süße, ganz viel Kraft, satter Blütenhonig, Kräuter der Provence, fast fette Aprikose und Pfirsich. Auch Mango und Passionsfrucht im Mund, klasse Salzspur im Nachhall. Etwas Botrytis? Ich denke ja, dennoch ein Finessewein, die Zitrusaromen und Kräuter schaffen die Balance zur fetten Exotik, ein Wein für langes Leben. 96–97/100

Grüner Veltliner Lamm

33585H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (66,60 €/l) **49,95**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Nerv, Kraft, eine wunderbare Kombination von Frische und Eleganz, unendliche Länge am Gaumen ohne Schwächephase, Charakter baut sich am Gaumen linear auf ohne aufdringlich zu werden, wahnsinnig schön. Frische Minze mit Birne und Kiwi mit knackiger Frische und berauschend öligem Gaumen. Flüssiger Samt mit viel Kick! 95+/100



Vincent und Willi Bründlmayer







Michael Moosbrugger





Schloss Gobelsburg

Schloss Gobelsburg kann als das älteste kontinuierlich geführte Weingut der Donauregion Kamptal betrachtet werden. Die Weinbaugeschichte lässt sich hier nämlich bis ins 12. Jahrhundert zurückverfolgen. Seit 1996 wird das Weingut von Eva und Michael Moosbrugger geführt. Es gibt hier zwei Linien. Unter Domaene Gobelsburg werden klassische, regionstypische Weine gefüllt. Unter Schloss Gobelsburg finden sich die Crus und unterschiedlichen Bodentypen. Im Fokus stehen etwas Zweigelt bei den Rotweinen und natürlich der Grüne Veltliner und Riesling. Schloss Gobelsburg ist so etwas wie ein Paradebeispiel herkunftstypischer Weine. Hier fokussiert man sich auf die Lagenklassifizierung. Die Gebietsweine sind klar und fruchtig, die Ortsweine bödentypische Weine. Die Krönung sind die Riedenweine, welche lediglich 5% der Qualitätspyramide ausmachen und zur Spitze des Landes zählen. Dabei sind die Weine immer – von der Basis bis hoch zum Cru – glockenklare, stets trockene und mineralisch geprägte Weine. Echte Zeugnisse ihrer Herkunft und eines starken Terroirs.





Schloss Gobelsburg

€ / Fl.

Kamptal Grüner Veltliner Domaene

35123H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (11,53 €/l) **8,65**

Grüner Veltliner 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Dieser DAC Grüner Veltliner ist ein absolut herkunftstypischer Wein. Das bedeutet, er pfefferlt leicht in der Nase, wirkt animierend frisch und knackig. Am Gaumen knochentrocken mit Aromen von Birne, Granny Smith und Zitrusfrüchten. Spritzig und würzig. Ein toller Weinwert, deutlich unter 10 Euro. 89–90/100

Kamptal Riesling Zöbing

33090H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Dieser Ortswein ist aus Lagen von Perm Böden und Urgestein. Man hat hier bereits einen echt herkunftstypischen Wein, der von feiner Steinigkeit und Würze geprägt ist, jedoch in der Jugend mehr Vitalität offenbart als die Ried-Crus, die eben einfach mehr Zeit brauchen. Das duftet apfelig und auch etwas nach Aprikose und Zitrusfrüchten. Am Gaumen knochentrocken und würzig, fast herbal mit einem Hauch Tabak. Mittelkräftig, leicht cremig, aber doch eher geschliffen im Charakter. Tolle Qualität, die heraussticht. 92–93/100

Langenlois Grüner Veltliner

33091H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Grüner Veltliner 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Dieser Kamptaler Ortswein stammt aus Lagen in Langenlois, dem Zentrum des Kamptals und Inbegriff der Weinkultur. Man hat hier eher sanfte Hügel, die ideal langsam ausreifende Trauben ergeben. Das ist ein schlanker, energiegeladener Grüner Veltliner. Typisch im Bouquet ist der Hauch weißer Pfeffer, dann kommt grüne Birne, etwas Ananas und Zitrusfrucht. Am Gaumen geht es vor allem würzig weiter. Ein knochentrockener Grüner Veltliner mit Tiefgang und animierend salzigem Einschlag. Ein echter Herkunftswein. 93/100

Kamptal Riesling Ried Gaisberg Erste Lage

33089H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (23,87 €/l) **17,90**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Gaisberg zieht sich über die drei Gemeinden Kammern, Zöbing und Strass. Das ist in Nachbarschaft zu Heiligenstein. Die Böden sind hier eine Mischung aus Paragneis, Amphibolit und Glimmer. Das sind mit die ältesten Terrassen bei Schloss Gobelsburg. Das Bouquet ist eine Mischung aus Salzzitrone, Schieferwürze und zart Pfirsich. Im jugendlichen Stadium hat man auch noch leicht florale Anklänge. Am Gaumen ist das ein enorm schlanker Riesling. Knochentrocken, fast karg. Die Säure leitet den Wein. Das ist ein echter Terroirwein. Athletisch gebaut, spannungsgeladen und mit einer ordentlichen Portion Tiefgang. 94/100

Zweigelt

33088H 2015 6er • 2017–2023 0,75l (11,67 €/l) **8,75**

Zweigelt 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ein ganz typischer, fast schlotziger Zweigelt. Man hat hier süßliche Herzkirsche, etwas Erdbeere und Schlehe im Bouquet. Am Gaumen geht es rotfruchtig und süffig weiter. Ein wahnsinnig schöner Zweigelt, der aber für die Rebsorte auch eine beachtliche Struktur hat. Das ist ein feiner Alltagswein mit klarem Herkunftsprofil. 90/100

Thermenregion

Alphart

€/Fl.

Rotgipfler Rodauner

33610H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Rotgipfler 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Im Stahltank vergoren, Ausbau in Holz und Stahl. Der Wein liegt sechs bis sieben Monate auf der Feinhefe. In der Nase schweben Mandarine und Orangenabrieb. Schon hier mit Druck, einer gewissen Schwere, aber durch die Zitrusnoten immer schwebend. Im Mund kommen Apfel, Grapefruit und Quitte dazu. Auch hier viel Druck, am Gaumen herrlich cremig. Dagegen steht eine lebendige Säure, die Struktur verleiht. Hier wird nichts breit, nichts verliert sich. Im Nachhall feine fruchtsüße Rückaromen. Rotgipfler ist ja nicht gerade eine weit verbreitete Rebsorte und daher an sich schon was besonderes. Aber hier der Rodauner von Alphart ist ein Erlebnis. 92+/100

Chardonnay Teigelsteiner

34953H 2017 6er • 2019–2025 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Vom Fuße des Anninger Bergs im Wienerwald stammen die Trauben für diesen kräftigen, aromatischen Chardonnay. Im Stahltank vergoren, reift er anschließend für mindestens ein Jahr in gebrauchten Barriques. Die Mineralik steht hier klar im Vordergrund, er erinnert in verblüffender Art an Chassagne Montrachet. In der Nase ist die salzige, fast etwas grübe Mineralik deutlich fokussiert, fast karg, aber durchweg elegant. Man schmeckt Ananas, Feuerstein, Kalkstein und reife Äpfel. Harmonisch fügen sich dazu die Röstaromen des neuen Holzes dezent ein. Die leichten Holznoten sind wunderbar eingebunden. Hier ist enorm viel Druck und dann ein herrlich langer Abgang, bei dem sich die in salziger Minertalik schwimmenden Apfelaromen zusammen mit Mandeln und schlankem weißem Pfirsich noch mal herrlich entfalten. 93+/100

Rotgipfler Rodauner Top Selektion

30407H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (45,73 €/l) **34,30**

Rotgipfler 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Eine Selektion der besten Stöcke aus bis zu 50 Jahre alten Parzellen der Spitzenlage Rodauner. Ausbau in großen Holzfässern und maximal ein Drittel in neuen Barriques. Wer vorher den „normalen" Rodauner im Glas hatte, der weiß jetzt, was ein Turbo ist. Wow. In der Nase alles noch mal intensiver und komplexer. Reife, exotische Früchte, Orangenzesten, getrocknete Marillen. Dahinter weht ein Hauch von Frühstückscafé. Im Mund dann extrem geschmeidig und vollmundig. Eine Wahnsinnstextur bei gleichzeitig feiner Säure. Die Früchte kommen leicht fruchtsüß daher und reichen von Quitte bis Apfel. Geerdet von leichten Bittermandeltönen. So komplex, so mächtig, so rund. Fulminantes Rotgipfler-Erlebnis. 94+/100

Zweigelt Reserve

30408H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Zweigelt 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ausbau mindestens 18 Monate in Barriques, teilweise neu, teilweise gebraucht. Hier wird sofort klar, was für ein Schmeichler dieser Zweigelt ist, hier ist sofort alles da, was es positiv über diese Rebsorte zu sagen gibt. Schwarze Beerenfrucht in der Nase, Rotes Fleisch, Kaffee und Liebstöckel. Eine Leichte Rauchigkeit dahinter. Im Mund weich, fruchtig und unfassbar vollmundig. Schmeichelnd, aber nicht anbiedernd. Schwarzkirsche, Schwarzkirsche, schwarze Kirsche und dann noch Schokolade. Alles enorm saftig, dicht, stoffig und kraftvoll. Muss man mehr sagen? Karl Alphart: „Das ist Österreich – und wenn es gut gemacht ist, macht es einfach Spaß!" 92/100





Familie Alphart

Alphart

Kaum ein anderer Winzer steht so sehr für die Rebsorte Rotgipfler wie Karl Alphart. Sie ist eh schon eine der selten vorhandenen autochthonen Sorten, aber bei Alphart ein echtes Erlebnis. Der Falstaff kürte ihn 2013 zum Winzer des Jahres und urteilt voller Bewunderung: „Karl Alphart hat die Weißweinrarität fast im Alleingang auf ein nie geahntes Qualitätsniveau gebracht. So ist seine Rodauner Top Selektion aus dem Kanon der größten österreichischen Weine nicht mehr wegzudenken." Alphart ist das, was man üblicherweise als Familienbetrieb bezeichnet. Karl Alphart übernahm 1986 den traditionsreichen Weinbetrieb seiner Eltern. Immer mehr wurde sein Sohn Florian eingebunden, der die Funktion des Kellermeisters einnimmt. Die exzellenten Weinlagen boten außergewöhnliche Möglichkeiten für jene autochthonen Rebsorten, wie Rotgipfler, Zierfandler und Neuburger. Die Paradelage ist der Rodauner, nach Südosten orientiert, auf sandig unterlegten Muschelkalk, vereinzelt auch Urgestein. An den sonnigen Hanglagen werden die Reben penibelst gepflegt und im Keller gilt schonendste Verarbeitung. So schaffen die Alpharts, dass die Weine eine klare Frucht entfalten und die Weine immer auf der eleganten Seite liegen.



Südsteiermark





Familie Sattler

Sattlerhof

Südlich von Gamlitz, auf einem steilen Hügel mit wunderbarem Blick auf die südsteirische Landschaft, liegt der Sattlerhof. In dieser wunderschönen Lage bewirtschaften das Ehepaar Sattler mit ihren Kindern 40 ha Weingärten und produzieren exklusive Weine. Hauptverantwortlich ist seit seinem 22. Lebensjahr Willi Sattler, aber die beiden größeren Söhne Andreas und Alexander haben eine hervorragende Ausbildungen im Bereich Weinbau genossen und sind schon mitverantwortlich für die Weine. Die biologische Arbeit und ein sorgsamer Umgang mit der Natur bestimmen die Philosophie und damit die Arbeit im Weinberg. Sanfter Rebschnitt und händische Selektion in Kleinkisten, schonender, also gekühlter Transport und schonende Pressung sind Grundlage für die enorme Qualität der Weine bei Willi Sattler. Nachhaltige Kultivierung sorgt für gesunde Böden und damit für Langlebigkeit der Rebstöcke. Es werden meist sehr steile, kleinstrukturierte und anspruchsvolle Weingärten beackert. Alles in optimaler Seehöhe und bester Ausrichtung. Vier absolute Spitzen-Lagen, alle in Ried gelegen, bewirtschaftet Willi Sattler. Das sind Kranachberg, Sernauberg, Kapellenweingarten und der Pfarrweingarten, wobei letzterer eine Monopollage ist. Und alle bringen verschiede Voraussetzungen mit für die jeweiligen Rebsorten, vor allem Sauvignon Blanc, Muskateller und Weißburgunder. Heute gehört das Weingut zum Besten, was Österreich zu bieten hat. Von Jahr zu Jahr werden die Weine präziser und eleganter und die Lagenweine bringen ein enormes Alterungspotential mit, zum Teil auf Jahrzehnte hin …



Sattlerhof bio				€ / Fl.
Weißburgunder Gamlitz bio				
34050H	2017 6er • 2018–2025	0,75 l	(22,53 €/l)	**16,90**

Weißburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Glasverschluss

Lobenberg: In den Gamlitzer Weißburgunder kommen nur vollreife Trauben Die Steilhänge liegen auf einer Seehöhe von 350–450 m. Weingärten mit kühlem Mikroklima. Selektive Handlese in Kleinkisten. Das Bodenspektrum reicht hier von maritimen Sanden bis Muschelkalk. Die Vergärung und Reife findet ausschließlich im Stahltank statt, was der Feuchtigkeit zu Gute kommt. In der Nase haben wir einen rebsortentypischen Weißburgunder, der aber in der Tat durch eine feine, elegante Würzigkeit die Region wunderbar ins Glas bringt. Im Vordergrund , aber nicht dominant ist eine zarte Birne, unterstützt durch ein wenig Apfel und vielleicht einen Hauch Quitte. Im Hintergrund schwingt ein Nuance Eukalyptus mit. Sehr stilvoll. Bringt ordentlich Schwung mit in den Mund und obwohl immer auf der frischen Seite, spielen hier die Aromen von Frucht und leichter Würze feinverwoben miteinander. Durchaus saftig und mundfüllend, aber wie gesagt, immer frisch. Ein sehr eigenständiger Weißburgunder, der so nur hier zu finden ist. Klasse. 91–92/100

Muskateller Eichberg bio				
34051H	2017 6er • 2018–2025	0,75 l	(23,73 €/l)	**17,80**

Gelber Muskateller 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Glasverschluss

Lobenberg: Für diesen Muskateller werden nur vollreife Trauben aus eigenen Eichberger Weingärten verwendet. Die Steilhänge liegen auf einer Seehöhe von 450–550 m. Kühles Mikroklima. Selektive Handlese in kleinen Kisten. Der Boden besteht aus Sand und Schotter. Vergärung und Reife im Stahltank. Genau das lässt auch die Aromen voll entfalten. Klar hat der Muskateller auch Anklänge von Rosenwasser und selbstverständlich auch Muskat, aber das ist hier alles so wunderbar eingebaut und dezent. Hier schreit nichts, vielmehr kommen Aromen von Zitronengras, Koriander und ein wenig Estragon durch. Extrem betörende Nase. Und auch im Mund total frisch, Zitrone, frischer Apfel, ein wenig Steinobst und auch wieder frische Kräuter. Überhaupt nicht seifig. Mundwässernd schön, sehr virile Säure, unfassbar frisch. Echt beeindruckend. 92/100

Sauvignon Blanc Ried Kapellenweingarten bio				
34052H	2017 6er • 2018–2028	0,75 l	(39,87 €/l)	**29,90**

Sauvignon blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Glasverschluss

Lobenberg: Steile Weinhänge, unberechenbares Wetter und die unterschiedlichsten Böden sind die Merkmale der Weinregion Südsteiermark. Aber durch nachhaltige Bewirtschaftung, sorgsame Handarbeit und selektive Handlese erarbeiten sich die Sattlers aromatische und ausdrucksstarke Weine. Tertiäre Sände und Schotterböden auf Kalk sind hier in Ried das vorherrschende Terroir. Die Vergärung des Sauvignon findet im Edelstahltank statt mit anschließendem klassischem Ausbau. Nicht nur Geographisch weit Entfernt von Übersee, eher an Loire erinnernd. Die Nase holt einen sofort in Glas. Kräftige Würze, weißer und

Sattlerhof bio

€/Fl.

schwarzer Pfeffer, dazu Dill und Bohnenkraut. Aus dem Hintergrund kommt eine feine salzige Mineralik und dann auch fruchtige Komponenten: Nektarine, Stachelbeere und zarte Passionsfrucht. Im Mund perfekt im Wechsel zwischen Cremigkeit und frischer Salzigkeit. Dieses Spiel bringt viel Finesse und Eleganz zum Vorschein. Enormes Reifepotential. Wird mit dem Alter noch komplexer. Bitte mehr solche Sauvignons … 94–95/100

Sauvignon Blanc Ried Kranachberg Große STK Lage bio

34054H 2016 6er • 2018–2032 0,75l (62,00 €/l) **46,50**

Sauvignon blanc 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 • Glasverschluss

Lobenberg: Für diesen Wein werden nur vollreife Trauben verwendet. Die Einzellage Kranachberg ist von seiner Steilheit geprägt, die Bodenstruktur ist Sand und Muschelkalk. Extreme Handarbeit im Weinberg und auch komplette Handlese. Ausbau in Stahl mit Hefelager. Wahnsinnig schicker Sauvignon, in der Nase haben wir reife Ananas, Orange, einen Hauch, aber wirklich nur einen Hauch Stachelbeere, dahinter süße Dattel und auch passend rauchige und mineralische Nuancen. Super betörend. Im Mund von so absoluter Klarheit. Total saftig, feine Säure. Sofort kommen die Fruchtaromen am Gaumen an. Wieder Ananas, aber auch fast untypische Apfelnoten. Ziemlich druckvoller Anfang, dann immer feiner und eleganter werdend, alles unterlegt mit einer schmackhaften Salzigkeit Richtung Finish. Sehr beeindruckend, extrem lecker. 95–96/100

Fassreserve Weißburgunder Pfarrweingarten Große STK Lage

34379H 2007 6er OHK • 2017–2037 0,75l (106,60 €/l) **79,95**

Weißburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Falstaff 96 Parker 95 Glasverschluss

Lobenberg: Pfarrweingarten ist eine Monopollage vom Sattlerhof und liegt in einem geschützten Kessel. Steillage auf ca. 365 m Höhe. Der Untergrund ist Muschel- und Korallenkalk. Diesem Wein wurde richtig Zeit und Ruhe gegeben. Ganze 7 Jahre durfte er auf der Feinhefe lagern. Am Anfang hat die Nase was Kohlartiges oder Spargel, das verzieht aber mit der Zeit, die der Wein Luftkontakt hat. Dann kommen Wiesenkräuter, Butterblumen, ein Hauch Fenchel, Marzipan und Dörrobst. Am Gaumen enorm vollmundig, tief, komplex. Hier haben wir mürben Apfel und natürlich auch unweigerlich Hefenoten, Hefezopf, Laugengebäck. Und dann kommen noch wunderbare Nussaromen, vor allem Haselnuss. Darjeeling-Tee. Alles extrem cremig und geschmeidig. Tolle Phenolik im ganzen Mund. Die Zunge fasst immer wieder an den Gaumen, dabei wird eine feine, angenehme Mineralik und Salzigkeit freigelegt, die vom Kalkboden kommt. Alles so wunderbar saftig, denn die Säure ist noch so gut präsent. Und immer wieder kommen neue Aspekte dazu, im Abgang Zitrusnoten und Bergamotte. Richtig gute Länge und bis zum Ende extrem komplex. Ganz große Leinwand. 97/100

Privat Sauvignon Blanc Ried Kranachberg

34380H 2011 6er OHK • 2018–2038 0,75l (148,00 €/l) **111,00**

Sauvignon blanc 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Falstaff 95 Parker 94+ Glasverschluss

Lobenberg: Privat ist eine sehr persönliche Einzelstockselektion vom Kranachberg. Nur das Beste vom Besten und das gibt es auch nur in besonders guten Jahren. Kalkhaltige Sand und Schotterböden, 450–550 über NN, 30 Monate Hefelager. Soweit die Fakten. Hocharomatisch in der Nase, eine grandiose Rauchigkeit. Wir haben Fenchel, Spargel, mürber Apfel, und dann reife Ananas, Honigmelone und Butterblume und Biskuit. Alles zieht ins Glas, alle Sinne ansprechend. Im Mund dann so perfekt ausgewogen zwischen Frische und Cremigkeit. Die Säure bildet ein Rückgrat, an dem sich die Aromen entlang ziehen. Wildkräuter, Ananas, Apfel, Zitrusnoten, weißer und grüner Tee, ein Wahnsinns-Spektrum. Und das Hefelager hat eine so schöne Geschmeidigkeit hinterlassen. Das Wasser läuft einem beim Trinken im Mund zusammen und gleichzeitig wirkt alles wohlig, cremig angenehm. Immer wieder kommen mineralische Noten an den Gaumen, Gesteinsmehl und Kreide. Dieser Wein ist mit 2011 jetzt nicht mehr ganz jung, hat aber noch so viele Jahre vor sich, falls Sie widerstehen können … 97–98/100



Heiner Lobenberg bei den Sattlers















Armin, Manfred und Stefan Tement

Tement

Mit dem Wissen, dass die Qualität des Weines im Weingarten wächst, sind Heidi und Manfred Tement mit viel Sorgfalt und Gefühl bemüht, die von der Natur aus bestmögliche Qualität der Trauben zu erreichen. Die Südsteiermark ist ein traditionelles Weißweingebiet mit exzellenten Bedingungen. Daher fällt im Weingut 95 % der Anbaufläche auf Weißwein. Im Weingut Tement werden zwei Stile verfolgt, wobei der Hauptanteil an die Weine der „Steirischen Klassik“ geht. Weine, mit denen die Steiermark seit eh und je bekannt ist. Die zweite Variante stellen die Lagenweine dar. Hier wird im Weingut Tement versucht, Lagen, die über eine besonders ausgeprägte Terroircharakteristik verfügen, mit viel Gefühl sortenbezogen und lagenrein auszubauen. Zu den Lagenweinen ist noch zu sagen, dass alle Weine in großen Holzfässern reifen und zum Teil auch schon in kleinen Eichenfässern vergären, wie der Sauvignon Zieregg. Die Ernte aller Weine wird mit sehr viel Sorgfalt botrytisfrei und sehr selektiv durchgeführt. Seit vielen Jahren gilt Tement als beste Adresse für österreichischen Sauvignon. Der Zieregg gehört inzwischen zu den großen Weißweinen der Welt.





Tement				€ / Fl.
Tement Blanc				
33762H 2017 6er • 2018 – 2022		0,75 l	(14,60 €/l)	**10,95**
Sauvignon Blanc 70 % Welschriesling 15 % Weissburgunder 15 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 90 • Glasverschluss				
Lobenberg: Diese Cuveé aus Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Welschriesling ist von saftigem Steinobst, frischen Äpfeln sowie Nusstönen und floralen Aromen geprägt. Der hohe Anteil Sauvignon ist fast nicht spürbar. Der Weißburgunder ist viel prägender. Schön ausgeglichen in der Nase und herrlich trinkanimierend. Im Mund harmoniert der charmante Körper mit einer apfelfrischen Säure. Alles in allem Harmonie-geprägt mit weichem, runden Abgang. Der perfekter Essensbegleiter. Ein authentischer südsteirischer Terroirwein mit unverkennbarer Tement-Note. 90/100				
Weißburgunder Steirische Klassik				
29993H 2016 6er • 2017 – 2021		0,75 l	(14,80 €/l)	**11,10**
Weißburgunder 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ • Glasverschluss				
Lobenberg: Saftiges Steinobst, fruchtiger Apfel sowie zarte Nusstöne harmonieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang. Wunderschöner eleganter Speisenbegleiter. 90+/100				
Gelber Muskateller Steirische Klassik				
29974H 2016 6er • 2017 – 2022		0,75 l	(17,27 €/l)	**12,95**
Gelber Muskateller 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • Glasverschluss				
Lobenberg: Frische, überaus duftige Aromen, einladende Zitronenmelisse mit Minze und weißem Pfirsich. Muskat mit Flieder und feinstem Honig. Feinwürziger Geschmack und frisch-fruchtig am Gaumen. Total verspielt im Ausklang. Toller, extrem leckerer Aperitif. 91/100				

Tement

€/Fl.

Sauvignon blanc Steirische Klassik

29992H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (18,40 €/l) **13,80**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Glasverschluss

Lobenberg: Diese Mehrlagencuvée ist deutlich komplexer und ausdrucksstärker als die zugrundeliegenden Einzellagen, wie unsere Vergleichsverkostung ergab. Ein würziges und sehr aromatisches Bukett nach Stachelbeeren, Holunder und weißen Johannisbeeren, dazu Heu und etwas Blumenwiese, durchaus mit Kraft und Intensität. Im Abgang sehr animierend mit feinfruchtiger Frische und leicht salzig kreidiger Mineralität. Zu Recht der Archetyp österreichischer Sauvignon Blanc. 92/100

Sauvignon Blanc Fosilni Breg Domaine Ciringa

29996H 2016 6er • 2018–2023 0,75l (18,93 €/l) **14,20**

Sauvignon blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Parker 90 • Glasverschluss

33764H 2017 6er • 2019–2024 0,75l (18,93 €/l) **14,20**

Sauvignon blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Glasverschluss

Lobenberg: Ciringa – der slowenische Teil der Toplage Zieregg. Im Besitz des Weinguts Tement. Seit ein paar Jahren bewirtschaftet die Familie Tement die Rebfläche. Mit dem Jahrgang 2009 startete die Vermarktung. Der Sauvignon Blanc wächst hier, auf dem Fosilni Breg – zu deutsch: Fossilienberg – bei idealen Bedingungen. Die Böden setzen sich aus Muschelkalk und lockerer Braunerde zusammen. Das Kleinklima unterstützt die Reben in der Bildung eines eigenständigen Charakters: langlebig, mineralisch und puristisch. Der Wein präsentiert sich ausdrucksstark und intensiv. Das Bukett ist würzig, ich finde Ananas und Birne nebst Thymian und Rosmarin. Die Würze wird von einer leichten Paprika-Aromatik getragen. Der Ausbau erfolgt zu 10% im neutralen, großen Eichenfass. Das verleiht dem Wein eine aromatische Cremigkeit. Im Geschmack zeigt er sich rauchig-mineralisch, ein bisschen salzig und mit einer puristischen Ernsthaftigkeit. Ein toller Erfolg für die Familie Tement, jenseits der Grenzen Österreichs. 92/100





Monika Tement und Heiner Lobenberg

Ehrenhausen Muschelkalk Sauvignon Blanc (ehemals Berghausen)

34830H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (23,87 €/l) **17,90**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Durch eine Gemeindezusammenlegung der beiden Gemeinden Berghausen und Ehrenhausen heißt der Burghausener Muschelkalk Sauvignon Blanc nun Ehrenhausen Muschelkalk Sauvignon Blanc. Rund um die Gemeinde Ehrenhausen liegt das perfekte Terroir für Sauvignon Blanc. Muschelkalk, besser geht es nicht. Darüber lehmiger Ton. Mineralik und zugleich guter Feuchtigkeitsspeicher, dazu grandioses Kleinklima. Ausbau 18 lange Monate im großen Holz, das gibt diesen schmelzigen, fülligen Touch. Wenn die Reben dieser „Ersten Lage“ einmal richtig alt sind, wird hier die Post abgehen. Feine Johannisbeere mit Minze, kühl und salzig, große Eleganz mit mineralischem Charakter und animierendem Trinkfluss. Bei Tement muss man im Prinzip immer zum ältest verfügbaren Wein greifen. Es rentiert sich immer, da die Weine mit der Flaschenreife an Komplexität gewinnen. 93–94/100



Gelber Muskateller Steinbach Erste Lage

29994H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (29,27 €/l) **21,95**

Gelber Muskateller 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Vinum 18 • Glasverschluss

33766H 2017 6er • 2019–2031 0,75l (29,27 €/l) **21,95**

Gelber Muskateller 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 • Glasverschluss

Lobenberg: Zartes Hellgelb mit goldenen Reflexen. Feines, archetypisches Muskateller Parfum. Kristallklar, fein, gradlinig und ohne Kitsch. Würzig, weinig im Antrunk und von zarter, aber eindringlicher Klarheit. Hinter dem schönen Fächer gelber Früchte, Limettenzeste und eine deutliche mineralische Note. Eine feine Bitternote gibt schöne innere Spannung. Muskateller ohne bombastische Eindringlichkeit; fein, schlank und gradlinig. Überaus ‚trinkig‘ vom ersten Schluck an. Hier bleibt sicher kein Rest in der Flasche … Probieren Sie Ihn zu Thai-Curry auf Kokosbasis. 94/100



Sauvignon blanc Grassnitzberg

29995H 2016 6er • 2017–2026 0,75l (29,47 €/l) **22,10**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Glasverschluss

Lobenberg: Aufgrund der Süd-Ost-Ausrichtung dieser Lage kommt es im Herbst zu stärkerer Nachtabkühlung. Der Wein bekommt würzig-kühle Sauvignonaromen wie Stachelbeer- und Johannisbeertöne, aber auch frische Paprikaaromen, die Duft und Geschmack nachhaltig einnehmen. Ohne Zweifel einer der Top-Sauvignons Österreichs. 93/100



Armin Tement und Heiner Lobenberg

Tement

€/Fl.

Weissburgunder Pino.T Sulz Erste Lage

27526H 2013 6er • 2016–2026 0,75l (30,53 €/l) **22,90**
Weißburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 • Glasverschluss

33765H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (31,87 €/l) **23,90**
Weißburgunder 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 • Glasverschluss

Lobenberg: Blasses Hellgelb mit grünen Reflexen. Frisch aufgeschnittener Golden Delicious, dann Zitrus und helles Steinobst in der Nase. Intensiv, aber schlank und fein. Die animierende Frische setzt sich am Gaumen fort; das Potpourri aus Kern-, Steinobst- und Zitrusnoten wird ergänzt von weißem Cassis und zarter Grapefruit und geben diesem Lagen-Weißburgunder Komplexität, Klasse und Stil. Wunderbarer Aperitif, aber auch ein toller Zechwein mit Klasse. 94/100

Morillon Zieregg Große STK Lage

34732H 2016 6er • 2019–2037 0,75l (63,33 €/l) **47,50**
Chardonnay 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 • Glasverschluss

Lobenberg: Das ist mal ein ganz besonderer Morillon, im Rest der Welt als Chardonnay bekannt, im Glas. In der Nase haben wir diverse filigrane Zitrusaromen, Orange Zitrone, Limette und dezente Haselnuss-Noten. Alles ist hinterlegt mit Wald und Wiesenkräutern und daran vorbei schleichen sich herrlich köstliche Aromen vom weißen Tee. Wenn der Wein etwas an Wärme gewinnt, kommt noch gelbe Steinfrucht dazu. In der Nase wird schon angedeutet, was im Mund sehr deutlich wird. Hier ist alles extrem schlank und auf der feinen Seite. Nichts fettes, keine Wuchtbrumme. Die Zitrusaromen sind auch im Mund total verspielt, die Zunge schnalzt immer wieder am Gaumen. Feines Gesteinsmehl und eine filigrane Salzigkeit. Die Böden aus Muschelkalk zu Kalkmergel sind fantastisch spürbar. Der Wein hat schon Schub, ist dabei aber so schön drahtig, schlank und kühl in der Ausprägung. Nicht eine Spur buttrig oder breit. Wow, die Stilistik von Tement kommt klar zum Ausdruck und auch Zieregg ist deutlich zu schmecken. Dieser Morillon ist schon ein klare Ansage. Richtig stark, fast groß. 96/100



Sauvignon blanc Zieregg Große STK Lage

31548H 2015 6er • 2018–2036 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 96-98 Glasverschluss

33767H 2016 6er • 2019–2037 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Südwestexponierung sowie das von Meeressedimenten abstammende Terroir erfordert einen ganz speziellen Ausbau. Auf dieser warmen Lage ist die Vielschichtigkeit im Zieregg einerseits nur mit unzähligen Erntedurchgängen, sowie andererseits nur durch einen längeren Ausbau in großen und kleinen Holzfässern erreichbar. In der Nase zeigt sich ein großer Aromabogen aller bekannten gelben Sauvignonfrüchte, wie Paprika und Litschi, die sich am Gaumen mit kühler Minze und feiner Bitterschokolade vereinen. 96–97/100



Sauvignon Blanc Fosilni Breg Beerenauslese · fruchtsüß Domaine Ciringa

33763H 2017 6er • 2019–2034 0,375l (35,47 €/l) **13,30**
Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Genau wie der trockene Fosilni Breg wächst die feinfruchtige Beerenauslese auf der slowenischen Seite der Lage Zieregg auf Muschelkalkböden und brauner Erde. Gekeltert aus 100% Sauvignon Blanc, ausgebaut im Edelstahltank. Feine frische Kräuter, verspielter Pfirsich, ein Hauch Zitrusfrische. Das alles kommt wenn man nur dran riecht und das Bukett auf sich wirken lässt. Im Mund dann schön saftig, wieder frisch geschnittene Kräuter, Blütenhonig. Tolles Frucht-Säurespiel in gelungener Balance. Lebendig. Ein erstaunliches Preis-Leistungswunder im Bereich der Beerenauslesen. Perfekter Begleiter als Aperitif oder zum Dessert. 91–92/100











Ehepaar Tscheppe

Werlitsch

Das Weingut Werlitsch liegt in der Gemeinde Glanz an der südsteierischen Weinstraße. Die Tradition dieses Weingutes reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Die Firmierung Werlitsch wurde 2004 von Ewald Tscheppe, der den Betrieb von seinem Vater übernahm, nach der Jahrhunderte alten Bezeichnung des Hofes gewählt. Das Handwerk erlernte Ewald Tscheppe im elterlichen Betrieb und professionalisierte dies an der Weinbaufachschule Silberberg. Die Weingärten umfassen winzige neun Hektar Rebfläche nahe der slowenischen Grenze. Es werden ausschließlich Weißweinsorten, nämlich Sauvignon Blanc, Morillon (Chardonnay), Gelber Muskateller und Welschriesling angebaut. Die Rebstöcke haben ein durchschnittliches Alter von 25 Jahren. Die Bewirtschaftung erfolgt nach biodynamischen Methoden. Das Profil des Weinberges beschreibt steile, karge Hänge, die in etwas flachere Zonen übergehen, um wieder steil abzufallen bis ins Tal. Daraus ergeben sich verschiedene Zonen an Kleinklima- und Bodentypen. Die flacheren Stellen mit höherem Lehmanteil sind sehr fruchtbar. Die steilen Zonen hingegen sind extrem karg mit nur sehr geringer Erdauflage. Der Großteil der Weine wird als Cuvée ausgebaut. Die Ex Vero Weine stellen dabei die Hauptlinie des Weingutes dar und werden in drei Stufen unterteilt, die die Ausrichtung und Steigung der Lage beschreiben. Die Weine werden vor der Flaschenabfüllung mindestens zwei Jahre in Holzfässern ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2010 gibt es zudem reinsortige Weine wie Morillon vom Opok und Sauvignon Blanc vom Opok und auch einen vollständig auf der Maische vergorenen, von Tscheppe ob des sich daraus ergebenden Farbenspiels „Orange-Weißwein“ genannten Wein. Dieser Topwein trägt als einziger den Weinnamen „Werlitsch“. Geringerer bis hoher Schalenkontakt ist natürlich bei allen Weinen Tscheppes Standard, eine von den meisten Biodynamikern geübte Praxis der Naturweine. Am Werlitschhof ist man aber losgelöst von diesen Praktiken des Kellers der festen Ansicht, dass die hohe Qualität eines Weines immer nur und ausschließlich im Weingarten entsteht. Das sei die Basis. Der Keller hingegen gilt als Zentrale, wo alles nur noch seine Vollendung findet. Dazu braucht es nach Ansicht Tscheppes vor allem Geduld: „Ich greife möglichst wenig in die Struktur des Weines ein.“ Ewald Tscheppe ist ein Winzer, der Biodynamie lebt und dabei authentische, eigenwillige, zum Teil von jeglicher Norm abweichende Weine produziert. Eine wirklich spannende Erfahrung.

Werlitsch bio

€/Fl.

Morillon vom Opok bio

29827H 2014 6er • 2018–2026 0,75l (22,00 €/l) **16,50**
Chardonnay 100 % • 10,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

32120H 2015 6er • 2019–2027 0,75l (22,40 €/l) **16,80**
Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

35137H 2016 6er • 2020–2028 0,75l (22,40 €/l) **16,80**
Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Dichte, etwas süßlich üppig dichte Chardonnaynase mit erdigem Touch nach reifem Boskoop. Spontanhefetouch und Biodynamik schon im Geruch. Quitte, Thymian, Kalksteinmineralik, Orangenschale nebst Limette. Sehr dichter, fast üppiger und dabei säurefrischer Mund, mürber Apfel und Quitte, Limette, sehr reife Grapefruit, feine salzig mineralische Länge. Säure wie von weißer Johannisbeere rollt mit reifer Grapefruit, Salz und mürbem Apfel im langen und dichten Nachhall wieder hoch. Ein verblüffender Chardonnay mit viel Charakter. 93/100

Sauvignon Blanc vom Opok bio

32121H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (22,40 €/l) **16,80**
Sauvignon blanc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Die Nase ist erst mal gar nicht einzuordnen. Eine so dichte Aromatik nach konzentriertem Feuerstein und überhaupt nach nassen Steinen, eine Herbstwiese mit überreifem Fallobst, süßen verwelkenden Butterblumen, abgeernteter Kartoffelacker. Jugendassoziationen, als man noch durch Feld, Wald und Wiesen stromerte. Bisquit im Mund, Käsekuchen, wieder Feuerstein, hochreifer Apfel und Gesteinsmehl. Auch Rauch, etwas überreife Ananas und irgendwie auch Mandarine. Liest sich dann schräger als es schmeckt, der Wein ist nämlich ausgesprochen lecker, nach 30 Minuten im Dekanter sogar mehrheitsfähig. Ein tolles Erlebnis mit milder Säure auch für Menschen, die Sauvignon Blanc nicht schätzen. Die beiden Opok-Weine von Ewald Tscheppe geben auch Ungeübten einen perfekten, wenn auch anspruchsvollen Einstieg in die Biodynamie und die Weinbereitung der Altvorderen! 92–93/100



Biodynamische Weinbergsarbeit. Auf der Schale eingemaischt und einige Tage Schalenkontakt. Abgepresst, spontan im großen offenen Holz vergoren. Danach auf der Feinhefe belassen und 2 Jahre im großen Holz ausgebaut. Opok = Kalkmergel, das ergibt elegante Finesseweine.





Ewald Tscheppe



Biodynamische Weinbergsarbeit. Auf der Schale eingemaischt und einige Tage Schalenkontakt. Abgepresst, spontan im großen offenen Holz vergoren. Danach auf der Feinhefe belassen und 2 Jahre im großen Holz ausgebaut. Dann noch 1 Jahr Flaschenlager für die Ex Vero I–III. Die Namen der Ex-Veros ergeben sich aus den unterschiedlichen Steilheiten und Kargheiten der Lagen. Der I liegt auf Sand und Lehm über Fels im Bereich des Hangauslaufes, der II im Steilhang und der III im obersten, kargsten Steilhang wie auch der „Werlitsch".
Der Ex Vero III hat von allen Weinen der Serie vielleicht das größte Reifepotenzial, wirkt am komplexesten.



Werlitsch bio

€/Fl.

Ex Vero I bio

32118H 2013 6er • 2018–2028 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Chardonnay 90% Sauvignon blanc 10% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Eine Cuvve von 90% Chardonnay mit 10% Sauvignon Blanc. Die Nase berauscht mit ziemlich klarem, eindeutigem Orangenduft. Mandarine und reifer Pfirsich, Mango und Maracuja. Dahinter reife rote Grapefruit. Extrem charmante Nase, sehr dicht. Auch im Mund Orange und Pfirsich, dann sofort sattes Salz mit mineralischen Gesteinsnoten, rote Grapefruit nebst weißer Johannisbeere, die Harmonie ist eigenwillig und doch präsent, fein balanciertes Unikat. Der charmanteste und gefälligste Wein des Hauses. 94/100

Drei Generationen

24462H 2011 6er • 2015–2030 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Gelber Muskateller Welschriesling Sauvignon blanc Morillon Traminer • Barrique • 12,5% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Der Wein besteht aus dem Mischsatz der Familientradition, deshalb der Name. Muskateller, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Traminer und Morillon (Chardonnay) zusammen vergoren nach dem Abpressen der länger stehenden Maische. Natürlich dominieren die Aromasorten Muskateller und Traminer das Nasenbild, aber darunter drückt eine dichte Moschuswolke mit Jasmin und eingekochter Passionsfrucht durch. Auch viel Nüsse, Walnuss, Kastanien und nasser Feuerstein, Gras und Heu nebst cremig-dichtem, hochreifen Apfel. Auch Orange und rote Grapefruit und etwas überreife Papaya. Die Papaya macht sich dann auch im Mund breit, langsam kommen Orange, Apfel, Ananas und Litschi dazu, schmeckt ein wenig wie Handcreme. Und mehr Luft gibt neue Eindrücke, irre komplex, bitte dekantieren. Das Verblüffende dabei, die Aromaträger Muskateller und Traminer verschwinden hinter der reifen Exotik von Welschriesling und Chardonnay, die mineralisch, salzig steinige Spur am Ende ist die hier so geniale Sauvignon Blanc. Das könnte wohl mein Lieblingswein von Werlitsch werden, den hätte Ewald mir auch mal eher zeigen können! 95–96+/100

Ex Vero II

35136H 2010 6er • 2016–2032 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Sauvignon blanc 90% Chardonnay 10% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 93

32119H 2012 6er • 2018–2034 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Sauvignon blanc 90% Chardonnay 10% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Eine Cuvée von 90% Sauvignon Blanc mit 10% Chardonnay. Steinige Mineralität in der Nase, Silex von der Loire, Feuersteinnase mit Stachelbeere, Rauch und viel Stein. Die Südsteiermark ist zu Recht berühmt für die neben der Loire besten Sauvignon Blanc. Das Terroir ist perfekt für den mineralischen Charakter. Puristischer Mund, reiner Feuerstein im Mund, dann Salz und weißer Pfirsich, Honigmelone ohne Süße, steinig salziger Nachhall mit leichter Bitternot. Lang, eine Minute rollt Grapefruit mit Salz und Gestein wieder hoch. Ganz famos! Ein Sauvignon der etwas anderen Art für Entdecker. 95–96/100



Werlitsch (Orange Wine)

28109H 2012 6er • 2016–2031 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Morillon 50% Sauvignon blanc 50% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Vollständig mit der Naturhefe auf der Schale im großen Holzbottich offen vergoren. Deshalb extrem hochfarbig, dunkelgold, daher auch der Namenszusatz Orange Wine. Nach dem Pressen auf der Feinhefe belassen und 2 Jahre im großen Holz ausgebaut. Je zur Hälfte Chardonnay und Sauvignon Blanc aus der kargsten und steilsten Lage wie der Ex Vero III. Hochreife Williamsbirne mit Birnenmark, Mango und aufgelöster Quitte in der Nase, darunter feine Grapefruit und säurebeladene Orange. Reife Ananas und extrem reife Passionsfrucht und Aprikose im Mund mit Rosinen und Akazienhonig. Estragon und Thymian. Nie fett dabei, mit Salz und üppigst steiniger Mineralik frisch und betörend bleibend. Tannine aus den Schalen, feiner Bitterstoff. Der intensivste Wein von Werlitsch. Fast brachial im Mund, so unendlich viele reife und auch saure Aromen. Alles einnehmend in der überwältigenden Komplexität. Selbst für mich Neuland, toll diesen Wein entdeckt zu haben, meine Geschmackswelt erweitert sich Schluck für Schluck. 98–99/100

Werlitsch bio

€/Fl.



Ex Vero III Spätfüllung

28182H 2007 6er • 2017–2030 0,75l (54,67 €/l) **41,00**

Sauvignon blanc 70% Chardonnay 30% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Im Grunde handelt es sich bei den Spätfüllungen Werltischs um exakt dieselben Weine wie die Normalfüllungen mit zwei Jahren Fasslagerung. Der Unterschied sind die drei Jahre mehr Fassreise, in Summe also fünf Jahre Fasslagerung. Ex Vero III besteht ca aus 70% Sauvignon Blanc und 30% Morillon (Chardonnay). Beim Ex Vero III werden die Trauben von den obersten Reben, die ganz oben auf den Spitzen der Hänge stehen verwendet. Der Oberboden ist hier nur 20 bis 30 cm dick. Und doch bleibt es ein unaufdringlicher Wein, der all seine Größe ob der inneren Ruhe erzielt. Die Aromatik geht hier mehr Richtung Weißburgunder als Sauvignon Blanc aber deutlich freakiger. Etwas Reduktion, Sponti-Noten, auch Fassreife und dahinter leicht angequetschte, zarte Früchte. Die Spätfüllung zahlt sich enorm aus. Der Wein wird noch würziger und strukturierter und ist ungemein ätherisch. Bitte unbedingt etwas wärmer, also so ab 12 Grad Celsius servieren, aus größeren Gläsern. Man muss diese Weine einfach in allen Facetten durchleben, er lässt sich keiner anderen Kategorie zuordnen, auch wenn Liebhaber von Jura-Chardonnay oder maischevergorenen Weißweinen diesen Wein sicherlich lieben werden. Und doch ist dies auch nur eine Annäherung und Versuch, den Wein zu charakterisieren. 97+/100

Ex Vero III

29829H 2008 6er • 2016–2032 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Chardonnay 50% Sauvignon blanc 50% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

29830H 2011 6er • 2019–2035 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Chardonnay 50% Sauvignon blanc 50% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Eine Cuvée von 50% Chardonnay mit 50% Sauvignon Blanc. Deutlich von der Schale geprägte Nase, Weißburgunderaffinität. Sponti-Nase mit Biodynamie, etwas schräg, sehr üppig und dicht. Grandiose Tiefe mit einem Hauch Überreife, Sauerteig, sehr reife Ananas und Quitte, reife Banane und Passionfrucht, Rosinen, Akazienhonig mit extrem reifer Honigmelone. So auch der Mund, erinnert etwas an Savagnin aus dem Jura, ein kleiner Touch Vin Jaune. Deutliche Bitternote, majestätisch in seiner üppigen und doch etwas gemüsigen Kraft, die Säure ist perfekt eingebunden. Speziell! Für Entdecker only. 97+/100













Steiermark







Franz und Christine Strohmeier

Strohmeier Wein & Sektmanufaktur

Die Wein & Sektmanufaktur Strohmeier ist ein handwerklicher Betrieb im besten Sinne. Christine und Franz Strohmeier kümmern sich hier um diese eigenständigen Weine, die in ihrer mystischen Art und Ausstattung ein wenig zwischen Mittelerde und – für alle Realitätsfanatiker – Piemont im feuchtesten Nebel schwanken. Der Ansatz hier ist klar: Möglichst authentische, nahezu unbehandelte Weine auf die Flasche zu bringen. Nicht der Jahrgang, die Lage oder Rebsorte sollen zur höchsten Expression gebracht werden. Es geht um den gesamtheitlichen Ansatz. So arbeitet man im Weinberg mit Pflanzen- und Blütenauszügen oder Teeextrakten. Im Keller herrscht Minimalismus. Keine Filtration, keine Zugabe von Schwefel, der Ausbau im großen, nicht beeinflussenden, aber organischem Holzfass, die Vermählung verschiedener Rebsorten und Jahrgänge. Wer auf die Flasche „Trauben, Liebe und Zeit“ schreibt, verweilt im poetischen Anspruch. Und diese Weine lassen träumen, man muss sich nur auf die Reise begeben wollen. Das sind Grenzgänger, die anecken wollen, aber beim geneigten Trinker fast schon bewusstseinserweiternd wirken. Wenn Sie auf der Suche nach Naturwein sind bei gleichzeitig hohem Trinkfluss, kühlem Stil und niedrigem Alkohol: Strohmeier lautet die Antwort. Weine, die zum Träumen verleiten. Aber eben nur, weil sie handwerklich so präzise gemacht sind. Wenn Sachverstand und Handwerk auf Poesie treffen.



Strohmeier Wein & Sektmanufaktur				€ / Fl.
Strohmeier Sekt rosé bio				
29087H	6er	0,75 l	(34,00 €/l)	**25,50**

Blauer Wildbacher 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Kennen Sie noch den Schilcher? Dieser hellrot schillernde Wein muss aus der Rebsorte Blauer Wildbacher vinifiziert sein. Und zwar zu 100 %. Was aber passiert, wenn ein Genie wie Franz Strohmeier aus dieser vermeintlich banalen Rebsorte Wein füllt? Der Strohmeier Rosé Sekt ist ein spontan vergorener Schaumwein der besonderen Art. Ausbau im großen Holzfass, als Brut Nature erhalten. Dieser leicht trübe, unfiltriert, zwischen Grapefruit- und Kupfer reflektierende Wein, duftet nach kühlen Früchten. Johannisbeeren, Walderdbeeren im Saft, Minze und Fenchel. Am Gaumen hat er eine feine Struktur, ein dezentes Mousseux und sogar etwas Gerbstoffe. Die Frucht ist extrem klar und strahlend. Am Gaumen ist der Sekt weich und schwebend leicht, auch weil er völlig ohne Schwefel gefüllt wurde. Ein ganz besonderes Schaumweinerlebnis, voller Harmonie. Auf Daunen gebettet. 93–94/100

Gelb No 3 Trauben, Liebe und Zeit bio				
29088H	6er	0,75 l	(53,27 €/l)	**39,95**

Chardonnay 90 % Sauvignon blanc 10 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Der Gelb No 3 ist ein Blend aus 90 % Chardonnay und 10 % Sauvignon Blanc. Das ergibt einen trübfarbenen aber vital leuchtend hellen Wein, der seine Spannung über das Bouquet erzeugt. Ein leichter Fumé-Charakter, der Chardonnay verkörpert eine ungewohnte Frucht, ist aber wie bei einem großen Burgunder die strukturvermittelnde Rebsorte. Wohl auch, weil der Wein 4 Stunden Maischestandzeit hatte. Der Sauvignon Blanc streut etwas Waldboden und Stachelbeere ein. Am Gaumen ist der Wein leichtfüßig, sehr zart, fast mild im Aroma. Aber extrem trinkanimierend und nussig. Sollte dekantiert werden. 92–93/100

Indigo No 1 Trauben, Liebe und Zeit bio				
29089H	6er	0,75 l	(53,20 €/l)	**39,90**

Blauer Wildbacher 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Der Blaue Wildbacher stand hier 3 Wochen auf der Maische, wurde dann nach dem Säureabbau abgepresst und 18 Monate im Holzfass und 225 Liter-Fässern zur Reifung belassen. Wie bei allen Weinen dieser Reihe gilt: zu keinem Zeitpunkt wurde Schwefel eingesetzt Der Duft erinnert mit seiner kirschkernigen Art an Chianti oder etwas leichteren Barbera. Hinzu kommt ein Kaltextrakttee aus Waldbeeren, viel Brombeere und etwas Nelke. Der Gaumen ist fast knochig. Schlank und puristisch, der Wein zeichnet eine gerade Linie im Verlauf, alles auf die Finesse, nichts was in die Breite geht. Und dabei ist er immer extrem trinkanimierend und leichtfüßig. So schmeckt also Blauer Wildbacher, wenn man ihn wie hier konzentriert, mit dem nötigen Anspruch und höchst individuell ausbaut. 93/100

Die Weine der „Trauben, Liebe und Zeit“-Reihe haben eins gemeinsam. Es sind naturbelassene Weine, die ohne Zusatzstoffe vinifiziert wurden, ungeschwefelt auf die Flasche kommen und nicht filtriert sind. Sie reifen 1–2 Jahre im großen Holzfass und können auch ein Blend aus verschiedenen Jahrgängen sein. Im Vordergrund steht nicht die Rebsorte oder der Jahrgang, sondern das möglichst pure Endprodukt. Franz Strohmeier empfiehlt diese Weine aus großvolumigen Gläsern zu verkosten und gerne auch das Spiel mit der Temperatur. Denn sie verändern sich enorm.

Neusiedlersee







Heike und Gernot Heinrich

Heinrich bio

€/Fl.

Chardonnay Leithaberg

33613H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (21,20 €/l) **15,90**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Glasverschluss

Lobenberg: Der Chardonnay ist eine Freakversion eines Chardonnays, ohne dabei aber aufdringlich und gezwungen anders sein zu wollen. Die Reben stehen auf Kalksandstein und Glimmerschieferböden an den Osthängen des Leithagebirges. Der Wein wurde über Nacht auf der Maische belassen, und nach der Gärung 14 Monate auf der Hefe im großen Eichenfass und im gebrauchten 500-Liter-Fass ausgebaut. Goldgelb im Glas. Das Bouquet ist rauchig, zeigt Feuerstein, auch eine leichte Spontinase, Mirabelle und Aprikosen. Am Gaumen hat man wieder die rauchige Komponente. Der Chardonnay ist sehr saftig, aber nicht überreif gelblich in der Frucht. Viel Nektarine, etwas Honigmelone. Eine leichte Phenolik leitet den Wein, gibt ihm Grip. Er baut besonders Spannung im Mittelmund auf und klingt dann wieder mit einer ansprechenden Würzigkeit aus. Das ist wie Steine lecken im Leithagebirge! Für Freunde mineralischer Chardonnays. Ein echter Charakterwein. 93+/100

Neuburger Freyheit

29892H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Neuburger 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Glasverschluss

33614H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Neuburger 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Glasverschluss

Lobenberg: Die Rebsorte Neuburger wurde hier mit langem Schalenkontakt vergoren und reifte danach im großen Eichenfass. Der Wein wurde dann unfiltriert direkt vom Fass auf die Flasche gezogen, was die Frische und Fruchtigkeit, vor allem aber das Aroma erhält. Keine Zugabe von Schwefel. Leicht milchiges Goldgelb mit grünen Reflexen. Die Nase offenbart eine Mischung aus saftiger Aprikose, die von nasser Kreide, etwas Ayran, Kardamom und Nashi-Birne umgeben wird. Am Gaumen bleibt der Wein ruhig, sehr weich und von klarer Frucht geprägt, die mit viel Hefe in Kontakt war. Ein kleiner Meditationswein ohne Schwere, das ist der Clou bei der Sache. Gernot Heinrich meistert das und bringt damit einen hochindividuellen Wein auf den Markt, der wie nur ganz wenige Weine dieser Machart unverkrampft daherkommt. Fingerübung vom Großmeister. Bitte unbedingt karaffieren und aus großen Burgundergläsern trinken. 94+/100

Weissburgunder Leithaberg

29895H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (33,20 €/l) **24,90**

Weißburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Glasverschluss

33616H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (33,20 €/l) **24,90**

Weißburgunder 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Glasverschluss

Lobenberg: Die Reben stehen hier auf fossilienreichen Kalksandstein- und Glimmerschieferböden an den Osthängen des Leithagebirges. Das Lesegut wurde über Nacht auf der Maische belassen und reifte nach der Gärung 18 Monate auf der Hefe im großen Eichenfass. Der Weissburgunder erinnert wie schon Heinrichs Chardonnay an extrem mineralische Vertreter. Österreich wie im Jura! Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen im Glas. Das Bouquet zeigt eine leichte Spontanvergärungsaromatik und rauchige Noten, etwas nasse Straße, auch weiße Birne. Am Gaumen zarte Kräuter, eine ausgesprochen intensive Salzigkeit, weiße

Heinrich

Das Weingut Gernot und Heike Heinrich hat seinen Sitz in Gols am Neusiedlersee. Zu Recht wird Gernot Heinrich als Rotwein-Star Österreichs gefeiert. Das Weingut Heinrich steht für konsequente und durchdachte Veränderung, ist stets am Puls der Zeit, fast immer sogar anderen Winzern voraus. Im Turbogang hat man sich zum Spitzenweingut etabliert. Wichtige Schritte waren hierbei die Besinnung auf heimische Rebsorten, die Einführung der biodynamischen Bewirtschaftung und der Fokus auf exzellente Lagen am Leithaberg. Die Weine der Leithaberg-Serie zählen zu den feinsten und individuellsten Vertretern der DAC. Mit großer Spannung verfolgen wir aber auch neue Interpretationen von Gernot Heinrich. Der Chardonnay Leithaberg und Weissherbst Leithaberg sind hochindividuelle, von Spontanvergärung geprägte Weine. Weine mit zusätzlichem Gebietsstempel und einer charmanten Mineralik. Terroir eben. Wie lässig Gernot Heinrich mit vermeintlich aktuellen Trends wie dem Orange-Wein umgeht, zeigt seine Neuburger Freyheit. Ein Wein, von dem noch viele Jungwinzer lernen können. Bei den Rotweinen gelingt Gernot Heinrich der Spagat zwischen ausdrucksstarken, sortenreinen Weinen und den legendären Cuvées Gabarinza und Salzberg. Ein Weingut mit höchst vielfältigem Sortiment, bei dem nie der rote Faden der Herkunft und Klasse verloren geht.





Heike und Gernot Heinrich

Heinrich bio

€/Fl.

Früchte. Die Säure schlängelt sich hindurch, leitet den Wein. Ein enorm facettenreicher, puristischer, aber nicht karger Weissburgunder, der fernab von reiner Fruchtigkeit seinen Charme über die mineralische Komponente versprüht. Prädikat großer Charakterwein. 93–94/100

Graue Freyheit

33617H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (36,93 €/l) **27,70**

Grauburgunder 40% Chardonnay 40% Weißburgunder 20% • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ • Glasverschluss

Gernot Heinrich: Ein Weißwein. Ein Rosé. Ein Burgunder. Ein Wein, der sich frei spricht von Farbe und sich nicht schubladisieren lässt. Farben- und aromenfroh, fern von grau, steigt die Graue Freyheit, wie eine morgendliche Dämmerung aus dem Nebel auf und verspricht einen strahlend klaren Tag. Der helle Extrakt roter Beeren und die hauchzarte Würze von schwarzem Tee bilden Spannung zwischen herbstlichem Tiefgang und frühlingshaft unbekümmerter Lebenslust. Kompakt, von vitalisierender Säure, stoffiger Textur und anhaltender Mineralik gestrafft hinterlässt die Graue Freyheit kargen Nachhall mit kühlender Wirkung. Sie bildet die packende Symbiose, mächtig und erhaben zu wirken und zeitgleich seelenruhig zu schweben wie es sonst nur ein Zeppelin verkörpern kann. Tief verwurzelt in kristallinen Schiefer- und Quarzitschieferböden gedeiht der Grauburgunder hervorragend am Joiser Hackelsberg, einem Nordwesthang (vom Neusiedler See abgewandt). Die perfekte Ergänzung bilden Chardonnay und Weissburgunder von den kalk-und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges – großteils aus den Toplagen Breitenbrunner Edelgraben und Windener Alter Berg. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Anfang bis Mitte September, spontane Gärung, 15 Tage auf der Maische belassen. Schonend mit der Korbpresse gepresst. Biologischer Säureabbau, 14 Monate im gebrauchten Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

Roter Traminer Freyheit

33618H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (36,93 €/l) **27,70**

Gewürztraminer 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 • Glasverschluss



Lobenberg: Das ist nüchtern betrachtet ein reinsortiger Roter Traminer, der voll durchgegoren wurde und in der Tonflasche daherkommt. Wie sehr doch reine Daten auf dem Papier trügen können! Hat man diesen Wein erst mal im Glas, tut sich eine neue Welt auf. Spontan vergorener Wein, 19 Tage Maische und schonende Pressung in der traditionellen Korbpresse. Dann Ausbau für 14 Monate im 500-Liter-Eichenfass und natürlich auf der eigenen Hefe belassen, weder filtriert , noch geschwefelt. Wer kennt so schon diese Rebsorte? Das ist unglaublicher Freakstoff. Eine Nummer krasser als ein Werlitsch. So extravagant und unvergleichlich wie etwa Roxanich oder Preisingers Orange-Weine. Heinrich selbst beschreibt diesen Wein als Pale Ale unter den Weinen. Er duftet auch genau so freakig und ungewöhnlich expressiv. Salzig, hefig, rotbeerig. Am Gaumen kandierte rote Früchte, stoffige Textur. Und trotzdem sehr puristisch und in sich ruhend. Das hat Trinkfluss wie ein roter Poulsard aus dem Jura und enorme Tiefe. Nichts für jedermann aber für den Liebhaber solcher Grenzgänger ein absolutes must. 96/100

Red Burgenland

33611H 2016 6er • 2018–2023 0,75l (11,33 €/l) **8,50**

Blaufränkisch St. Laurent Zweigelt • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Heinrich kann auch Alltag! Das ist die Message dieses Weins. Eine Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt, die um einen geringen Anteil St. Laurent ergänzt wird. Damit ist dies ein wahrer Botschafter des Burgenlands, der nur hier so vinifiziert werden kann. Zartes Ziegelrot mit dunklem Kern. Die Nase ist eine Mischung aus Herzkirsche, Minze und Speckbohnen. Am Gaumen bleibt der Wein immer zugänglich, zeigt helle rote Früchte und eine subtile Würzigkeit. Süffig im Antrunk und langlebig im Ausklang. 91/100





Pinot Noir

32152H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91+ • Glasverschluss

33612H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ • Glasverschluss

Lobenberg: Ein toller, überaus süffiger und trinkiger Wein mit viel frischen roten Beeren. Brombeere, Himbeere. Fruchtig unkompliziert, aber eben nicht langweilig. Etwas Pfeffer, Kräuter, Blüten. Ein feiner Roter mit passender Spannung. Kein lauter Wein, aber er bietet ordentlich Zug am Gaumen. Wirkt dabei nie überschwänglich, sondern gelassen, feingliedrig. Da freut man sich auf den zweiten Schluck, das zweite Glas. 91+/100

Heinrich bio

€/Fl.



Gernot Heinrich

St. Laurent

29860H 2013 6er • 2016–2026 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

St. Laurent 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 • Glasverschluss

Lobenberg: Der Sankt Laurent stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees, vereint daher mehrere Böden in einer Cuvée: Glimmerschiefer aus der Lage Rosenberg am Leithagebirge, die schottrige Parndorfer Platte und den humosen Heideboden. Das Lesegut wurde im Stahltank und in Holzgärständern vergoren und dann 12 Monate in gebrauchten 500-Liter-Eichenfässern gereift. Ganz quickfideles Purpurrot mit granatfarbenen Rändern. Im Bouquet hat man Rhabarber, dunkle Beeren und alles mit einer enormen Frische, Präzision und kühlen Noten. Auch am Gaumen zeigt sich der St. Laurent schlank, straff und immer Druck aufbauend. Das ist ein richtiger Athlet! Sehr feinkörniges Tannin, von beeindruckender Dichte und Verwobenheit und stets ultra präzise. Dafür sorgt auch die feine Säure und knackige Frucht, die mit einer gewissen ätherischen Note eine neue Dimension der Komplexität erfährt. Ein völliges Gegenkonzept zu manch speckig und warm daherkommendem St. Laurent. Auch durch die frühe Lese und den nicht vom Holz betonten Ausbau bedingt. Das ist nicht mal die Spitze von Gernot Heinrich aber sicher einer der spannendsten Weine im ganzen Sortiment! Grandios! 94/100

Blaufränkisch Leithaberg bio

33615H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Glasverschluss

Lobenberg: Die Rebanlagen stehen hier auf fossilreichen Kalksandstein- und Glimmerschieferböden an den Osthängen des Leithagebirges. Spontanvergärung bei dreiwöchiger Maischestandzeit im Holzgärständer und dann Pressung mit der Korbpresse. 20 Monate Ausbau in gebrauchten 500-Liter-Eichenfässern. Dieser purpurfarbene Blaufränkisch ist so etwas wie die Visitenkarte der Rebsorte aus dem Burgenland. Durch und durch Cool-Climate und immer auf der eleganten Seite. Ich rieche etwas weißen Pfeffer, frische Pflaume und Johannisbeere, auch rote Beete. Am Gaumen ist der Wein saftig, zeigt etwas Pampelmuse, auch Brombeere und geschliffen feines Tannin. Klingt fast schon behutsam am Gaumen aus. Hier zeigt Gernot Heinrich die klare Frucht der Blaufränkisch-Rebe ohne vermeintlich störende Eindrücke vom Holz. Ein Purist. 93+/100



Pannobile bio

29893H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (33,20 €/l) **24,90**

Zweigelt 55% Blaufränkisch 45% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Glasverschluss

Lobenberg: Dunkles Rubingranat mit hellen Reflexen. Das Bouquet ist ein Potpourri aus dunklen Früchten, auch viel Herzkirsche, etwas Tabak, auch Unterholz. Am Gaumen immer straff, niemals fett und eben perfekt balanciert. Feine Gerbstoffe, ganz geschmeidig am Gaumen, und dann das elegante Säurespiel. Stimmig und fordernd. Diese Mischung aus Zweigelt und Blaufränkisch verkörpert die Idee einer Cuvée mit der Herkunft, wie es nur wenige andere Weine schaffen. Stets mit Bezug auf die regionalen Rebsorten und eben doch im Bordelaiser Stil als perfekter Wein, der Jahr für Jahr zu überzeugen weiß. 94–95/100

Gabarinza bio

33619H 2016 6er • 2019–2037 0,75l (51,33 €/l) **38,50**

Zweigelt 40% Blaufränkisch 30% Merlot 30% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Hier steckt Rotweinexcellence von burgenländischer Herkunft in der Flasche. 40% Zweigelt wurden hier mit 30% Blaufränkisch und 30% Merlot vermählt. Sehr dichtes, konzentriertes dunkelrot mit dünnen lilafarbenen Rändern. Das Bouquet zeigt dunkle Beeren und Herzkirsche, auch etwas getrocknete Kräuter. Am Gaumen kommt dann wieder die rote Frucht zur Geltung. Die Textur ist beeindruckend, die Tanninstrutur griffig. Kann reifen!. 95/100

Salzberg bio

33620H 2015 6er OHK • 2020–2038 0,75l (98,67 €/l) **74,00**

Blaufränkisch 50% Merlot 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Falstaff 95

Lobenberg: Salzberg ist die Antwort von Gernot Heinrich auf sämtliche Rotweincuvées der Spitzenklasse. 50% Blaufränkisch wurden hier mit 50% Merlot vermählt. Die Rebanlagen stehen in der am Weingut gelegenen Paradelage Salzberg, die beide Rebsorten ausreifen lässt. Der Wein reifte 30 Monate in 500-Liter-Eichenfässern nachdem das Lesegut behutsam durch die Korbpresse gewandert ist. Sehr dichtes, konzentriertes Dunkelrot mit dünnen lilafarbenen Rändern. Das Bouquet zeigt dunkle Beeren, Sous Bois, etwas Kräuter. Ein ausgiebiger Spaziergang durch den Nadelwald! Am Gaumen beeindruckt die Verwobenheit des Weins. Sehr dunkle Frucht, dicht gepackt Stein auf Stein im engmaschigen Tannin-Korsett. Die Textur ist beeindruckend, der Wein noch ganz am Anfang. Ein Wein mit Garantie zur Langlebigkeit und ganz klar zur langen Reife ausgebaut. 96+/100





Johann Schwarz





Irmgard Schwarz



Johann Schwarz

Johann Schwarz (Hansi) ist Metzger. Nebenher betreibt er Weinbau (seit 2014 zusammen mit seinem Sohn) und verfügt so nebenbei über eines der besten Terroirs für trockene Weine im Burgenland. Die Weinberge sind bestockt mit hervorragenden Klonen von Chardonnay, Grüner Veltliner, Semillion und Zweigelt, die Rebbestände sind sehr alt. Die Voraussetzungen sind also hervorragend, aber wie kommt so ein Hobbywinzer dazu, einen der besten Chardonnay und Zweigelt Österreichs zu erzeugen? Ganz einfach: Er hatte zwei sehr gute Freunde, nämlich Alois Kracher (bester Süßweinerzeuger des Landes und leider 2007 verstorbener, genialer Tausendsassa) und Manfred Krankl vom Kultweingut Sine Qua Non aus Californien. Die beiden erkannten das riesige Potenzial und hatten ungeheuren Spaß daran, hier quasi aus dem Stand Weine von Weltformat zu zaubern.



Johann Schwarz				€ / Fl.
Kumarod Weiss				
33403H	2015 6er • 2017–2024	0,75l	(14,67 €/l)	**11,00**
Chardonnay Sauvignon blanc Scheurebe • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+				
Lobenberg: Cuvée aus Sauvignon Blanc, Scheurebe, Chardonnay. 1/3 davon wird ausgebaut im neuen Holz, komplett entrappt. 6 Stunden Maischestandzeit mit hochreifem Traubengut, weil Hansi Schwarz Primäraromen nicht mag, sondern eher langlebige Weine mit leichtem Phenolanteil bevorzugt. Gewachsen östlich des Neusiedler Sees, Durchschnittsalter der Reben 10 Jahre. Nase: Birne, Grapefruit, leichte Holznote. Weißer Flieder, weiße Pfirsicharomen, auch Rose, das zieht sich bis in den Mund. Feine Süße, reife Birne, schon fast süße Grapefruit, ein Hauch Orange und fast Anklänge an Maracuja. Auch Mandarine und Nussaromen. Etwas exotisch werdend, feines Holz, mittlere Länge. Extrem Freude bereitender, interessanter, individueller, hochklassiger Zechwein aus der gehobenen Spaßklasse. 91–92+/100				
Pinot Gris Josef Lentsch Dankbarkeit				
30550H	2015 6er • 2018–2033	0,75l	(32,67 €/l)	**24,50**
Pinot Grigio 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				
33402H	2017 6er • 2020–2035	0,75l	(32,67 €/l)	**24,50**
Pinot Grigio 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				
Lobenberg: Der Großvater von Joseph Lentsch hat dieses Weingut gegründet und auch die dazu gehörige Gaststätte. Er war in Ungarn geboren und verarmt, doch sein großer Traum war ein eigener Gasthof. Da er nicht das erste Kind war, konnte er den elterlichen Gasthof nicht erben. Also ging er nach Wien und arbeitete und sparte 20 Jahre für die Erfüllung seines Traumes. Dann verlor er alles Geld bei der großen Inflation. Der Teil Ungarns, in dem er geboren war, wurde österreichisch und er fing von vorne an, bis er das Geld zusammen hatte. Er gründete endlich seinen eigenen Gasthof und nannte ihn „Zur Dankbarkeit“. Dies ist der Lieblings-Pinot-Gris von Hansi Schwarz, der beste Pinot Gris Österreichs und überhaupt einer der besten und interessantesten Weine dieser Rebsorte, die ich je verkostete. Der Wein wächst auf Schotterböden, östlich vom Neusiedler See im Seewinkel. Entrappt, Handlese, Ganztraubenpressung, keinerlei Standzeit auf der Maische. Nach der Presse wird er eine Nacht zur Klärung stehen gelassen. Spontanvergärung. Vergärung in neuen 500-Liter-Holzfässern. Der Wein bleibt bis kurz vor der Abfüllung auf der kompletten Vollhefe stehen. Bâtonnage nach Bedarf. Malo im Fass, erste Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Der Wein bleibt insgesamt 18 Monate im gleichen Fass. Dann Abfüllung, dann ein halbes Jahr Flaschenlagerung bis zum Verkauf. Aroma: Kamille, leichter Hauch Kampfer, Birne, Feuerstein, Gesteinsmehl, etwas Salz, Toasting und Lindenblütenhonig. Im Mund leicht ölige Viskosität. Netzmelone, Birne, feines Salz, steinige Mineralität. Reifer Apfel, Pfirsich, Birne, rote Grapefruit. Monumental, baut nach viel Luft Karamell und Honig aus. Kommt mit reifer gelber Birne und reifer Melone auch gelber Pfirsich dazu, fast chardonnayhaft in seiner Fülle, aber toller Bitterstoff. Obwohl durchvergoren kommt schöne Restsüße vom hohen Extrakt durch. Lang und sehr schlank. Sehr fein für einen Grauburgunder oder Pinot Gris, mineralisch, tänzelnd. Mit Biss und sehr schöner Länge, tolle Spannung und Vibration. Ein Ereignis. 94+/100				

Johann Schwarz

€/Fl.



Michael Schwarz

Schwarz Weiß

33427H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Chardonnay 60% Grüner Veltliner 40% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Komplett entrappt. Maischestandzeit 6 Stunden, danach gepresst, vergoren im kleinen Holzfass. Ausbau 60% neues Holz, 40% Zweitbelegung. Mirabelle und Quitte in der Nase, schönes Brioche, Akazienhonig, ein leichter Hauch Karamell, Walnuss, Orange, Mandarine, Jasmin. Sehr verspielt komplexe Nase mit einem leichten Holzanteil. Auch Zitrone, Limone und Grapefruit in der Nase. Im Mund sehr gradlinig, kaum Holzeinfluss, perfekte Säure, feiner Akazienhonig, Karamelle, Birne, süße Grapefruit, die hohe Säure frisst das Holz fast komplett. Walnussaromen im Mund, aber auch Löffelbiskuit, etwas Baiser, ein Hauch Tabak. Komplex, säurebeladen und gleichzeitig hochcharmant und weich. Im Nachhall mehr gelbe Birne mit Löffelbiskuit und Marille. Verweilt lange. Sehr ausgewogener, großer Wein mit Alleinstellungsmerkmal. Unverwechselbar. Einer der besten Weine Österreichs. 95+/100

Panta Rhei Blaufränkisch

29730H 2010 12er • 2016–2037 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Panta Rhei ist Altgriechisch und heißt: alles fließt. Besteht aus reinem Blaufränkisch. Alte Reben im Leithagebirge, Sand und Lehmauflage auf purem Kalkstein. Wird komplett entrappt und bei Hans Schwarz im Weingut vergoren. Kaltmazeration für 10 Tage, dann spontan vergoren bis auf 30° hoch. Ausbau in neuem 500- und 2000-Liter-Holzfass. Ausbauzeit 24 Monate auf der Hefe, danach Flaschenlager noch 2 Jahre bevor der Wein in den Verkauf kommt. Extrem dunkle, fast gekochte Herzkirsche, Schwarzkirsche. Teer, schwarze Erden, Brombeere, dann auch Maulbeere und Cassis. Im Mund vibrierende Säure, vornehmlich Herzkirsche, Schwarzkirsche mit etwas Cassis und Brombeere darunter. Feines Salz, Mineralität vom Kalkstein. Große Länge. Ein singender Blaufränkischer mit starker Persönlichkeit und viel Ausdruck – ein Ereignis, ganz wie der Winzer. Grandioser toller Wein. 95–97/100



Schwarz Rot

33428H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (59,20 €/l) **44,40**

Zweigelt 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Dunkles Schwarz-Purpur, immense Konzentration, dennoch elegant. In der Nase süße Brombeeren, Lakritze, Graphit und Toast. Im Mund satter Körper, vielschichtig, feinkörniges Tannin, charmante, intensive Frucht. Schwarze Kirsche, Lakritze, auch ein Hauch Mango in Sahne. Eine spannende Kombination aus großartigem Pinot Noir und butterweicher piemontesischer Barbera von Braida, alles in zart geröstetem Vanilleholz und satter Milchschokolade schwimmend. Unglaublich langer Abgang. Einer der größten reinsortigen Zweigelt. 94–95/100











Kracher · Weinlaubenhof

Der „Seewinkel“ im Burgenland ist ein etwa 20 km breiter Landstreifen entlang des Ostufers des Neusiedler Sees, dem größten Steppensee Europas. Das kontinentale Klima sorgt für heiße, trockene Sommer und sehr kalte Winter. Durch die weite Wasserfläche des Sees werden die Extreme der Witterung gemildert, und dadurch entsteht ein ganz spezifisches Kleinklima, das von großer Bedeutung ist. Durch die Verdunstung am See entsteht im Herbst oft Abendnebel, der sich bis in den Vormittag des nächsten Tages hinein hält und dann von der kräftigen Herbstsonne getrocknet wird. Dieser tägliche feucht-warme Witterungswechsel ist Voraussetzung für die wunderbare Botrytis cinerea, die hier am Neusiedler See fast jährlich auftritt und für phantastische Süßweine sorgt. Alois Kracher wurde belächelt, als er immer wieder behauptete, dass die Seewinkel-Weine zur absoluten Weltspitze im Süßweinbereich gehören. Sein Sohn Gerhard führt seine Arbeit konsequent fort und mittlerweile steht Kracher ganz allein an der Süßweinspitze Österreichs und hat ein weltweit phänomenales Renommée. Nicht nur seine hochbewerteten Trockenbeerenauslesen sind sensationell, schon die Cuvée Beerenauslese ist ein Traum für wirklich kleines Geld.



Kracher · Weinlaubenhof

€/Fl.

Cuvée Spätlese · fruchtsüß

28468H 2015 6er • 2018–2026 0,375l (20,00 €/l) **7,50**
Pinot Gris 50% Welschriesling 45% Ottonell 5% • Barrique • 10,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 89-90

33603H 2016 6er • 2019–2027 0,375l (20,00 €/l) **7,50**
Pinot Blanc 45% Chardonnay 45% Welschriesling 10% • Barrique • 9,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 91 Wine Enthusiast 92 Falstaff 90-92
Lobenberg: Dieser Wein besticht durch seine Frische und Eleganz. Angenehmer Duft nach Honigmelone und frischen, tropischen Früchten, abgerundet durch einen opulenten aber nicht aufdringlichen Abgang. Feines Frucht- Süße- und Säurespiel. 91/100

Auslese Muscat Ottonel · fruchtsüß

33604H 2016 6er • 2019–2031 0,375l (28,80 €/l) **10,80**
Muskat Ottonel 100% • Barrique • 10,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ Falstaff 92
Lobenberg: Hocharomatisch, duftig und ausdrucksstark, feinste Öligkeit, sehr lecker. 90+/100

Beerenauslese Cuvée · fruchtsüß

33606H 2016 6er • 2020–2036 0,375l (44,80 €/l) **16,80**
Chardonnay Scheurebe Traminer Welschriesling • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 92 Falstaff 92-94
Lobenberg: Aromen von Heu und Pfirsichen, am Gaumen wieder reife Pfirsiche mit einem Hauch Honig, sehr gut strukturiert, feinste Öligkeit, wunderbarer Trinkfluss. 92/100

Kracher · Weinlaubenhof

€/Fl.

Trockenbeerenauslese Noble Reserve · fruchtsüß

13049H 6er 0,1871 (68,45 €/l) **12,80**

Chardonnay Traminer Welschriesling • Barrique • 10,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ WW 18

Lobenberg: Die sehr elegante und edle Flasche enthält eine Cuvée der besten TBA's aus mehreren Jahrgängen. Sehr junge Weine für die frische und knackige Säure wurden hier mit reifen Jahrgängen von 10 bis 20 Jahren vermählt. Ein optimales Verhältnis von Frische, Konzentration, Reife, Länge und Finesse. Nur 12,5% Alkohol bei 220 g Restzucker. Dieser „Non-Vintage" ist ein perfekter und trinkreifer Süßwein, der höchste Ansprüche erfüllt. 93+/100

Trockenbeerenauslese Grande Cuvée Nouvelle Vague No. 3 · fruchtsüß

35303H 2016 6er • 2018–2050 0,3751 (102,67 €/l) **38,50**

Chardonnay Welschriesling • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99+

Lobenberg: Reifes Steinobst und Mandarinen in der Nase, am Gaumen Zitrusaromen und Orangenanklänge. Zarte Kräuterwürze und mineralisch-salziges Finish. Perfekter Holzeinsatz. Grandiose Lebendigkeit im extrem eleganten Jahr 2016 mis seiner durch Hagel um 70% dezimierten Menge. Großer Stoff mit wahnsinnig lebendiger Säure und sattem Extrakt, fast spielerisch in superber Balance und frischer Lebendigkeit. Ein Tanz auf der Zucker-Säure-Rasierklinge. 97–99+/100

Trockenbeerenauslese Grande Cuvée Nouvelle Vague No. 6 · fruchtsüß

29162H 2013 6er • 2016–2043 0,3751 (102,67 €/l) **38,50**

Chardonnay 60% Welschriesling 40% • Barrique • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Falstaff 94

Lobenberg: Reifes Steinobst und Mandarinen in der Nase, am Gaumen Zitrusaromen und Orangenanklänge. Zarte Kräuterwürze und mineralisch-salziges Finish. Perfekter Holzeinsatz. 96–97/100

Trockenbeerenauslese Welschriesling Zwischen den Seen No. 11 · fruchtsüß

33609H 2015 6er • 2018–2043 0,3751 (130,67 €/l) **49,00**

Welschriesling 100% • 6,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Falstaff 98 Parker 96

Lobenberg: Unglaublich saftig, herzhaft und sehr süß, Zwetschgen pur und blitzsaubere Finesse im Hintergrund. 98–100/100

Beerenauslese Zweigelt · fruchtsüß

33607H 2017 6er • 2019–2035 0,3751 (44,80 €/l) **16,80**

Zweigelt 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Ein hellroter Süßwein mit toller Säure und großer Länge. Sehr komplexes Spiel, zurückhaltende Süße, ein berauschend fruchtig lebendiges Erlebnis zur Schokolade oder zum schokoladigen Dessert. 92–93/100

Trockenbeerenauslese Zweigelt Nouvelle Vague No. 2 · fruchtsüß

35304H 2016 6er • 2018–2040 0,3751 (100,00 €/l) **37,50**

Zweigelt 100% • Barrique • 9,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Diesen Wein als Einstiegswein in Krachers TBAs zu bezeichnen ist gewagt, ist er doch trotz der geringsten Konzentration der TBAs an Restzucker ein ungeheuer üppiger und süßer Wein. Der bernsteinfarbene Wein, hell gekeltert aus der roten Zweigelt, zeigt die wunderschöne und individuelle Würzigkeit der Zweigelt perfekt. Die im extrem eleganten Jahrgang 2016, auch aufgrund der extrem geringen Menge (Frost und Hagel) sehr präsente Säure und der hohe Extrakt sind auf angenehmste Weise mehr als dezent spürbar, das gibt eine extraordinäre Balance, schon solo getrunken eine fruchtig lebendige Offenbarung. Der vielleicht beste Wein zur Schokolade und auch sonst und solo purer Genuss. 95–97/100



Gerhard Kracher















Josef Umathum

Umathum

Das Weingut Umathum besitzt 33 Hektar eigenes Reb-Land, ca. 300.000 Flaschen beträgt die Gesamtproduktion. Das Weingut wird komplett biodynamisch bewirtschaftet. Dennoch wird es weder zertifiziert, noch auf den Etiketten erwähnt. Zusätzlich kommen noch 7 Hektar von Vertragswinzern dazu. Die Zweigelt werden komplett im Haidebodengebiet, das ist östlich des Neusiedler Sees bewirtschaftet. Der Boden verfügt über exzellente Drainage, ist also eher trocken. Humus auf Kiesel und Lehm. Die anderen Weine wachsen im Leithagebirge auf Sand und Lehm über Kalkstein und teilweise auch auf Schieferböden. Es erfolgt in allen Rebgärten komplette Handernte. Die Vergärung für die einfachen Qualitäten geschieht im Stahl, die gehobenen Qualitäten werden im Holz vergoren. Im Normalfall Spontanvergärung. Im Ried Hallebühl wird ein Teil als Ganztraubenvergärung mit Stielen vergoren. Auch die entrappten Beeren werden nicht angequetscht. Alle anderen Weine werden entrappt. Vor der Vergärung erfolgt eine 2–3tägige Kaltmazeration. Maischetemperatur während der Gärung bis ca. 31°. Alle Rotweine werden danach im großen Holzfass ausgebaut, die gehobenen Qualitäten ab Haideboden werden im Barrique mit 20% neuem Holz ausgebaut. Die Barriques haben Burgunderqualität mit 228 Litern aus hartem Holz. Die Zeit im Barrique ist je nach Wein 14 und 24 Monate. Es erfolgt keine Feinfiltration vor der Abfüllung. Josef Umathum, der ursprünglich Geologie studierte, stieg 1985 in den elterlichen Betrieb ein. Schon mit seinem famosen 1987er Jahrgang konnte er zur Spitze der österreichischen Rotweinerzeuger aufschließen. Auf zwei Standorten bewirtschaftet Josef Umathum 18 Hektar Rebfläche: Rund um Frauenkirchen stehen die Reben auf quarz- und eisenhaltigen Kieselbänken, in den Hanglagen bei Neusiedl und Jois finden sich tonreiche Schotterböden, Sand- und Urgestein. Das Weingut ist vor allem auf Rotwein spezialisiert. Die einheimischen Sorten Zweigelt und St. Laurent umfassen mehr als 2/3 der gesamten Rebfläche. Alle Weine werden in Holzfässern ausgebaut, wobei neben dem Barrique zunehmend Fässer aus österreichischer Eiche benutzt werden. Josef Umathum ist davon überzeugt, dass ein großer Wein immer ein Teil seines Terroirs ist, wobei der Konsument durch den Genuss eines „Glaserls“ Wein einen Blick in den Weinberg werfen kann. Seien wir gespannt darauf! Umathums große Rotweine gelten unter Insidern als erste österreichische Adresse.



Umathum				€ / Fl.
Lindenblättriger				
35131H	2016 6er • 2019–2028	0,75l	(26,60 €/l)	**19,95**

Lindenblättriger 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 • Glasverschluss

Lobenberg: Der Wein aus der Rebe Lindenblättriger war über Jahrhunderte auf den Festtafeln ungarischer Könige zu finden. Das österreichische Weingesetz verbietet allerdings Sorte und Jahrgang zu nennen, obwohl es sich um eine für das Gebiet historische Sorte handelt, sie war hier lange in Vergessenheit geraten, bis sie von Umathum wieder belebt wurde. Abgefahrenes Bukett, Kamille, Lindeblüte, grüner und weißer Tee, dann kommen kandierte Früchte, Quitte, Birne, vielleicht auch Weinbergspfirsich um dann wieder auf die kräutrige Spur zu wechseln, Majoran, Estragon, aber alles leicht honigsüß wirkend und am Ende wieder Blütenaromen. Im Mund dann mit sanftem Druck und einer sehr feinen Phenolik. Nicht überbordend, sondern alles sehr elegant. Sehr saftig, Wieder Birne, in Honig getränkte Quitte und auch Weintraube. Das Blütrige legt sich auch auf die Zunge und bis zum Schluss spürt man eine feine Spur Mineralität. Wenn man den Weinnamen aufnehmen will, dann könnte man schon sagen, der Wein habe etwas königlich Erhabenes. Er zeugt von gewisser Größe ohne zu protzen, strahlt Kraft aus ohne Muskeln zu zeigen, präsentiert sich die ganze Zeit über von einer leichtfüßigen Eleganz und ist auf jeden Fall ein Ausdruck in seiner Einzigartigkeit. 94/100

Umathum

€/Fl.





Rosa, Rosé Saignée

35129H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Blaufränkisch 34% St. Laurent 33% Zweigelt 33% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Wine Enthusiast 90 • Glasverschluss

Lobenberg: Selten so pink in ein Glas geschaut. Die Nase ist voll an Walderdbeeren, Herzkirsche und wenn man genau hin riecht auch Orange und Blutorange. Neben der Rotfruchtigkeit kommt so ein feiner Hauch Frische daher. Wunderbar tief ins Glas ziehend. Fast berauschend. Das macht der Wechsel zwischen warmer Frucht und feiner Orange, die im Mund dann sogar noch stärker rauskommt. Natürlich ist da Erdbeere, aber eben auch frische Orange, Orangenzeste und dann wieder frische Waldbeeren. Tolle Säure auf der Zunge und die Textur ist sehr elegant gewebt. Der Wein macht einen tollen Bogen bis in den Abgang. So lass ich mir Rosé gefallen. Sehr saftig, sehr schmackhaft und mit keinem Deut einsilbig. Sehr gelungen, ich ziehe meinen Hut. 91–92/100



Blaufränkisch

35130H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Wine Enthusiast 90 • Glasverschluss

Lobenberg: Wahnsinnig dichtes Kirscharoma in der Nase, Schwarz-, aber auch Herzkirsche. Im zweiten Atemzug folgen Cassis, Waldbeeren und auch ein Hauch Lakritze. Und dann noch würzige Nelke und auch eine leichte Spur Zimt. Wunderbare Anziehungskraft, fast erotisch in der süßlich anmutenden Fruchtwolke. Im Mund in einer fantastischen Ausgewogenheit. Die Frucht kommt mit der Kirsche und der Spur Cassis sehr voluminös, sehr vollmundig. Alles ist weich, samtig und die Tannine sind super poliert. Nichts ist kantig, alles scheint ein wenig zu schweben. Und dann ist da auf der anderen Seite diese tolle Frische, die einen perfekten Gegenpart zur Frucht bildet. Ähnlich wie beim Rosa fliegt auch hier ein Hauch Blutorange über die Zunge. Ein fantastisch runder, ausgewogener, trinkfreudiger, schmeichelnder Blaufränkisch, wie er so einfach nur aus dem Burgenland kommen kann. Der muss so, der soll so. Klasse. 93+/100



Zweigelt

29824H 2015 6er • 2017–2024 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Zweigelt 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+ • Glasverschluss

Lobenberg: Die Zweigelt werden komplett im Heidebodengebiet, das ist östlich des Neusiedler Sees, bewirtschaftet. Der Boden verfügt über exzellente Drainage, ist also eher trocken. Humus auf Kiesel und Lehm. Intensive, fast fette Nase mit dunkler Herzkirsche, schwarze Erden, Brombeere, Veilchen. Der Alkohol liegt immer unter 13°. Eindeutig ein Effekt von der Umstellung auf Bio, da die Reben früher ihr Gleichgewicht erreichen und weniger Zucker bilden. Sehr vollmundig, fast üppig, ohne fett zu werden, wieder die schwarze Kirsche, rote Herzkirsche, ein wenig rote Johannisbeere, konzentrierte, dichte, Walderdbeeren. Auch reife Pflaumen, aber sehr balanciert, harmonisch mit schöner Länge und rassigem vibrierendem Spiel. 91–92+/100





Josef Umathum



Umathum

€/Fl.

Cuvée Haideboden

31937H 2015 6er • 2018–2029 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Blaufränkisch Cab. Sauv. Zweigelt • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Glasverschluss

Lobenberg: 70% Zweigelt, 15% Blaufränkisch, 15% Cabernet. Auf sehr guter Drainage im Herzen des Gebiets gewachsen, zum Teil Kiesaufschüttungen als Unterlage. Mittleres Alter der Reben zwischen 15 und 30 Jahren. Biodynamische Weinbergsbearbeitung. Handlese, komplett entrappt, ungequetscht, 2–3 Tage Vormazeration, dann auf 30° vergoren. Deutlich Süßkirsche und im Hintergrund Johannisbeere und Schattenmorelle. Der Cabernet gibt einen Teil zusätzliche Spannung und Rasse mit seiner Johannisbeeraromatik. Das macht den Wein etwas frischer und rassiger als einen normalen Zweigelt. Der Wein wird komplett im kleinen Barrique ausgebaut. 40% neues Holz. Verweildauer 18 Monate. Dann ein weiteres Jahr Flaschenreife, ehe es in den Verkauf geht. Auch im Mund deutlicher Einfluss der Cabernet. Recht deutlich die rote Johannisbeere, Cassis dahinter. Erst dann stellen sich Schattenmorelle und süße Kirsche ein. Dann auch ein bisschen Walnuss, dunkle, aber keine bittere Schokolade, ein wenig Olive. Für einen Zweigelt doch sehr frisch und rassig. Gute Vibration mit feiner Länge. 93–94+/100

Zweigelt Ried Hallebühl

35138H 2013 6er • 2018–2034 0,75l (59,87 €/l) **44,90**

Zweigelt 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ • Glasverschluss

Lobenberg: Zu 100% aus Zweigelt. Komplett auf Kieselsteinböden gewachsen, auf einer Kuppe mit relativ hohem Eisenanteil. Kalte Maischestandzeit bis zu fünf Wochen. 40% Ganztraubenvergärung, Temperatur dabei bis auf 31°. Im großen Holzfass spontan vergoren. Danach mit sanftem Druck von nur 1,5 bar abgepresst. Ausgebaut zu 70% in neuem Holz. Der Rest in gebrauchtem Barrique, auf der Hefe belassen. 18 Monate im Holz und danach ein Jahr Flaschenreife bevor der Wein in den Verkauf geht. Richtig üppig, hocharomatisch, offen, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Herzkirsche, schwarze Johannisbeere, üppig, voll und doch charmant. Reife Waldbeeren, Walderdbeere und Waldhimbeere. Feine helle Erde dazu, frische Zwetschgen, ganz feine Kräuternote daneben. Sehr feiner und zugleich fruchtintensiver Mund. Kirsche dominiert alles: Herzkirsche, Schwarzkirsche, feine rote, süße Kirsche, Kirschkerne. Erst dann kommen Johannisbeere, Marzipan, ein guter Kick Säure, dann kommt Salz, Steinmehl, immense Länge, vibrierend, grandios immer wieder hoch rollend. Helle Schokoladen, Praline, Johannisbeere und feine rote Kirsche tanzen umeinander. Großer Zweigelt in seiner Feinheit und Rasse. 96+/100



Burgenland





Claus Preisinger

Claus Preisinger

1980 in Eisenstadt, Burgenland geboren, absolvierte Claus Preisinger eine Ausbildung in der Höheren Bundesanstalt für Weinbau und Kellerwirtschaft in Klosterneuburg und zog dann durch die Welt. Heute kommen ihm die in der weiten Welt gesammelten Erfahrungen zugute, gefolgt von 3 Jahren als „Assistant Winemaker“ beim Pannobile-Winzer Hans Nittnaus, den er als seinen Mentor sieht. Jung ist er immer noch, der Claus Preisinger, und doch bereits ganz vorne unter den österreichischen Rotweinwinzern. Mittlerweile bewirtschaftet er 19 Hektar. Seine Weingärten, in denen seit 2006 streng biodynamisch gearbeitet wird, erstrecken sich entlang der Parndorfer Platte an der Ostseite des Neusiedler Sees von Weiden/See über Gols bis Mönchhof, wobei die autochthonen Sorten Zweigelt und Blaufränkisch im Vordergrund stehen. „Wenn man (fast) jeden Tag draußen ist, beginnt man die Welt mit anderen Augen zu sehen. Man bekommt viel Bezug und Beziehung zu Pflanzen, Boden, Tiefen, der Umwelt insgesamt.“ Dies hat Claus Preisinger bewegt und überzeugt, nachhaltig und biodynamisch zu arbeiten. 2009 wurde am Goldberg in Gols ein modernes, den hohen Anforderungen gerechtes Weingut errichtet, das ergiebig Platz bietet, um auch in Zukunft optimal arbeiten zu können. Seit 2003 ist Claus Preisinger das jüngste Mitglied bei der Pannobile Gruppe. „Meine Weine sind Abbild der Natur. Weder im Weingarten noch im Keller greife ich künstlich ein. Auch wenn ich dadurch das Ergebnis verbessern könnte, gebe ich mich lieber mit dem zufrieden, was uns die Natur von sich aus schenkt, als dass ich mich einmische und manipuliere.“ So bringt Claus Preisinger seine Weinphilosophie auf den Punkt. Eine starke Ansage, die der selbstbewusste Winzer leidenschaftlich mit charakterstarken Weinen unterstreicht.

Claus Preisinger bio

€/Fl.

KALKUNDKIESEL

29955H 2016 6er • 2017–2026 0,75l (20,67 €/l) **15,50**
Weißburgunder 45% Chardonnay 30% Grüner Veltliner 15% Muskateller 5% Welschriesling 5%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

33552H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (22,00 €/l) **16,50**
Weißburgunder 60% Grüner Veltliner 30% Chardonnay 10% • 11,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93+

Lobenberg: Als Nachfolger vom weißen Heideboden zu verstehen. Aber natürlich mit Chance auf noch mehr Individualität, sonst wäre er ja nicht Preisinger! 60% Weißburgunder, 30% Grüner Veltliner und 10% Chardonnay. Die komplett biodynamischen Trauben stammen aus mehreren Weingärten am Leithagebirge, von denen jeder einzelne in verschiedenen Abschnitten sowohl steinig-kieselig als auch kalkig ist. Der Name ist also Programm. Handlese im September und Oktober, Spontanvergärung in mehreren Partien, teilweise mit „Putz und Stingl“ 2 bis 8 Wochen auf der Maische, dann 1 Jahr im Holzfass gereift, unfiltriert und ungeschwefelt gefüllt. Fast schon ein Orangewein, dafür dann aber doch zu filigran. Schöne typische, biodynamische, sehr naturbelassene Sponti-Nase. Reife Birne und Apfel, feine Kräuterwürze, dazu weißer Pfeffer und deutlich Fenchel, am Ende ein kleiner Hauch Mandarine und Zitrus. Sehr knackig im Mund. Tolle Zitrusfrüchte, Pampelmuse, Zitronengras, etwas Exotik, Passionsfrucht und Birne. Schöne salzige Länge und rassige Säure. Überaus frisch und knackig. Sehr eigenständig, ein echtes Original. 93+/100





Claus Preisinger

Claus Preisinger bio

€/Fl.

Weissburgunder ErDELuftGRAsundreBEN (Orange Wine)

33555H 2017 6er • 2020–2032 0,75l (44,40 €/l) **33,30**

Weißburgunder 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Der Wein wird angebaut in Breitenbrunn, das ist im Leithagebirge, also auf Lehm und Sand auf Kalkstein. Biodynamische Weinbergsarbeit, Ganztrauben mit Füßen getreten. Die Maische mit Schalen und Rappen wird dann knapp zwei Monate in Amphoren vergoren und danach sich absetzen gelassen. Der Wein wird so lange in den Amphoren gelassen, bis die Degustation das gewünschte Ergebnis gibt. Danach wird er abgezogen und in gebrauchten Barriques weiter ausgebaut. Dort verbleibt er ca. ein Jahr bis zur Flaschenfüllung. Die Nase eindeutig von der Schale geprägt. Birnenschalen, Apfelschalen, phenolische Eindrücke, Golden Delicious, Apfel, sehr reife Töne, sehr druckvolle, reife Birne, Salz und Mineralien. Hoch reif und zugleich sehr frisch. Ganz klar oxidative Noten in der Nase, von Sherrytönen bis hin zu lange dekantierten Weinen, alles vorhanden. Immense Länge im Mund. Tolle Säure, auch hier wieder stark schalige Elemente mit Grapefruit und Zitrusfrüchten, extrem viel Salz und Gesteinsmehl. Extrem reife Birne. Auch hier oxidative Noten, aber längst nicht so sherryartig, hier auch Frische aufweisend, aber immer diese schalige Komponente. Sehr eigenständiger, sehr witziger Wein, Biodynamik pur. 95–96/100

Blaufränkisch Kalkstein

29166H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Blaufränkisch 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

33551H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Blaufränkisch 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Biodynamische Weinbergsarbeit, komplett entrappt, spontan im Stahltank vergoren, ausgebaut im gebrauchten Barrique. Schöne rauchige Nase mit intensiv tiefer Pflaume und blauschwarzer Herzkirsche. Dann druckvolle Schattenmorelle, schwarze Erde, schwarze Oliven, Estragon, tief und würzig, aber nicht fett, sondern sehr aromatisch und fein bleibend. Im Mund zur Pflaume und schwarzen Herzkirsche auch noch ziemlich viel Holunder, provenzalische Kräuter, dunkle Milchschokolade. Auch hier schwarze Oliven, sehr krautwürzig. Mit guter Länge, guter Säure und Vibration. Dann kommt Salz, Steinmehl, dunkle Erde, dominikanischer Tabak. Leicht bitteres Ende, was aber gut passt und die Frische eher noch steigert. 91+/100



Heideboden

31637H 2016 6er • 2018–2029 0,75l (20,00 €/l) **15,00**

Zweigelt 50% Blaufränkisch 30% Merlot 20% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: 50% Zweigelt, 20% Merlot, 30% Blaufränkisch. Komplett entrappt, Zweigelt und Merlot spontan im großen offenen Holz vergoren, Blaufränkisch im Stahl. Ausbau im gebrauchten Barrique. Die Nase ist schon deutlich anders als jeder andere Haideboden, das liegt daran, dass das Terroir in Golz völlig anders ist als das typische Haidebodenterroir (Es gibt keinen strikten Gebietsschutz für diesen „Lagennamen“). Hier steht der Wein in Hanglagen und wächst auf Lehm, Sand und Schotter. Der Wein mit der größten Menge des Weinguts. Man ist sich nicht sicher, ob Zweigelt, Blaufränkisch oder Merlot den Ausschlag geben, aber alle Elemente sind vorhanden. Also schwarze Schokolade, tiefe reife Pflaume, schwarze Kirsche, Herzkirsche, auch Brombeere, dunkle schwarze Erde, viel Krautwürzigkeit. Ein buntes Potpourri dunkler Früchte. Extrem rassiger Schwarzfruchtmund, Brombeere, Blaubeere, Cassis, reife Pflaume, Holunder, gebranntes Holz, schwarze Olive, Röstaromatik, schwarze Erde, verbranntes Fleisch. Unglaublich lang, rasant, vibrierend, dynamisch, druckvoll. Ein Blockbuster im kleinen Format. Mit viel Druck, maskulin, sehr frisch. 93+/100



Pannobile bio

33553H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (35,33 €/l) **26,50**

Zweigelt 60% Blaufränkisch 40% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: 60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch. Biodynamische Weinbergsarbeit, vollständig entrappt, in kleinen Holzfässern offen vergoren. Kurze Kaltmazeration vorher und danach Vergärung. Insgesamt zwei Wochen auf der Maische. Ausbau zum Teil in 500-Liter-Fässern, überwiegend neues Holz. Frische Zwetschgen, unsüße Brombeere, Blaubeere, Schattenmorelle unterlegt mit Röstaromen und extremer Würze und schon in der Nase präsenter Säure – umwerfend! Würzig, eigenständig, schwarzfruchtig. Der Wein hat 13,5° Alkohol. Singend schwarzfruchtiger Mund mit viel roter Johannisbeere. Dann kommt Cassis, auch Brombeere, Kirsche und Schattenmorelle. Tolle Säure, sehr rasant, lang, salzig, extrem frisch, hoch intensiv, nicht so rund wie erwartet, sondern fast spannungsgeladen und dramatisch in seiner Rasse. 95+/100

Claus Preisinger bio

€/Fl.



Pinot Noir bio

33554H 2017 6er • 2019–2037 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Überwiegender Teil in Golz gepflanzt, Sand, Lehm auf Kies. Der Pinot wird komplett mit Stielen und Stängeln im offenen Holzfass vergoren. Sehr feine, fast eingekochte rote und schwarze Kirsche, Raucharomen, geröstetes Fleisch. Dann kommt feine helle Schokolade, Kirsche mit Rauch und Schoko. Alles fein, alles ätherisch zart bleibend. Sehr feiner Pinot im Mund. Feine zarte Kirsche, etwas Johannisbeere dabei, ätherisch, in der Burgundersprache eher ein feiner „Volnay" denn ein Côtes de Nuits. Die Zartheit zieht sich durch. Der Wein macht Spaß, macht Freude. Ist nicht ehrfurchtsgebietend, aber ein extrem schöner, sehr harmonischer, sehr feiner Pinot. 95/100

Blaufränkisch Bühl

33556H 2015 6er • 2020–2041 0,75l (77,33 €/l) **58,00**

Blaufränkisch 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Wächst am Pannobile-Berg auf Sand und Lehm mit viel Kalkeinsprengseln. Biodynamische Weinbergsarbeit. Entrappt, spontan vergoren in offenen Holzfässern und 16 Monate ausgebaut in neuen und gebrauchten Barriques. Danach folgen noch einige Monate Flaschenlagerung. Der Wein kommt immer erst drei Jahre später auf den Markt. Ausschließlich schwarze Frucht in der Nase, dicht, wuchtig. Brombeere, Blaubeere, Kaffee, schwarze Schokolade. Aber dann kommt wie bei allen dichten wuchtigen schwarzfruchtigen Weinen auch ein wenig Mango und gelbe Frucht. Für einen Pinot Noir wäre er viel zu dicht, für einen Cabernet viel zu kirschig, für einen Merlot viel zu fein und säurebeladen. Das ist schon sehr eigenständig. Wenn überhaupt gibt es im Piemont, im Barolobereich, ähnliche Assoziationen. Das könnte so etwas wie ein Annunciata von Scavino sein mit dem Holz, mit der hohen Intensität und der Feinheit. Macht viel Druck. Ja, ich lege mich fest, Barolo ist die stärkste Assoziation mit einem Hauch der saftigen Sauerkirschfrucht eines großen Barbera. Im Mund explodiert dann noch mehr schwarze, rote und gelbe Frucht. Und Explosion ist der richtige Ausdruck. Immense Säure, Rasse, ganz viel Salz, extreme Frische in der Frucht. Große Länge, tänzelt, grandioses Spiel. Kann sicherlich im Reigen der großen Blaufränkisch-Erzeuger ganz vorn mithalten. Das ist eines der Highlights der Blaufränkischen Weine Österreichs und damit eines der Highlights österreichischer Rotweine überhaupt. Da müssen sich die Herren Achs und Schiefer schon mächtig strecken! Großes Kino. 96–98/100













Lichtenberger González

Er ist der Kellermeister von Gernot Heinrich und sie von Birgit Braunstein. Liebe und Wein-Passion, da musste es zu einem Gemeinschaftsprojekt kommen. 8 Hektar am Kalksteingebirge Leithaberg, das beste Terroir Österreichs neben dem Eisenberg? Öko, Spontanvergärung, Holz, alles Handarbeit, nichts zum Reichwerden, nur was für Ruhm und Ehre und als dingliche Basis ihrer Gemeinschaft. Man meint die Liebe der beiden zu sich und zum Wein herauszuschmecken.





Lichtenberger González				€ / Fl.
Muschelkalk weiß				
33591H	2016 6er • 2017–2022	0,75l	(18,53 €/l)	**13,90**

Grüner Veltliner Weißburgunder Welschriesling • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 91-92+

Lobenberg: Grüner Veltliner und etwas Weißburgunder, im gebrauchten Holz vergoren. Apfel mit Wiesenkräutern, leichte Aprikose, etwas Rauch. Dichter cremiger Mund, durchaus schöne charmante Breite zeigend, sehr trinkig, auch hier wieder rauchig und mineralisch. Frisch, aber doch eher körperreich als zart, eher mild in der Säure, die cremig mehr zu Apfel und Birne denn zu Zitrus tendiert. Toller Kalkstein-Nachhall, fast ein Hauch Pfälzer Stilistik. Sehr trinkig und lecker. Lange anhaltend im cremig-blumig-kalkigen Nachhall. 91–92+/100

Leithaberg weiß

33592H 2017 6er • 2018–2031 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Neuburger 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Reiner Neuburger auf Kalkstein gewachsen. Eine autochthone Rebsorte Österreichs, im Schwinden begriffen. Eine Nacht Maischestandzeit vorm Abpressen mit der Korbpresse. Grünliche Reflexe im Glas. Tiefe rauchige Nase ohne jegliche Holzcharakteristik, eher etwas tanninig, Asphalt nach dem Regen, feuchter Stein, dahinter Melone, Wiesenkräuter und Apfel, süßer reifer Boskoop. Dichter Mund, wieder Apfel, aber auch Steine, weißer und gelber Pfirsich, Melone, Nüsse und Rauch. Leichte Citrusfrische. Auch hier deutliches Kalksteinterroir in der Mineralik, wieder Nüsse und cremige Birne, klingt lange nach, zeigt Kraft. Erinnert ein wenig an Pfälzer Weißburgunder, der Wormland von Friedrich Becker kommt mir in den Sinn. Tolles Unikat, lecker, trinkig, cremig, und doch ein Unikat. 93–94/100

Muskat Ottonel trocken

33594H 2017 6er • 2018–2033 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Muskateller Ottonell • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Von einer reinen Kalksteinlage. Es gibt nur 300 Flaschen, es gibt nur ein Barrique, alte Reben von Lichtenbergers Großvater schon 1950 gepflanzt. Alles Handarbeit, organisch als Ganztraube, dann angequetscht und eingemaischt, 2 Wochen lang langsam angären lassen, dann erst abgepresst, dann im gebrauchten Barrique vergoren und auf der Vollhefe belassen. Der Wein verbleibt ein Jahr auf der Vollhefe im Barrique und wird dann direkt gefüllt. Der Wein hat in der Nase die typische Muskataromatik, aber dazu auch schön schalige und kalksteinige Aromen, blumig, leichte Exotik, sehr geradeaus, sehr direkt im Mund. Die Frische im Mund resultiert aus der Verarbeitung mit den Stielen, denn Muskat hat von Haus aus nur ca. 5,5g Säure. Der Wein ist 100 % durchgegoren, keinerlei Restzucker, nur kraftvoller Geradeauslauf, keine Bitterstoffe, viel Salz. Der Wein zeigt satte Grapefruit, ist bissig, ist fast rasiermesserscharf, alles sicherlich auf den Kalkstein vom Leithaberg zurückzuführen. Der Lagenname darf aufgrund des österreichischen Weingesetzes nicht genannt werden. Das ist hochindividueller, grandioser Stoff mit einem zweiminütigen Nachbrenner, ein Unikat der Extraklasse. 94–95/100

Lichtenberger González

€/Fl.



Martin Lichtenberger und Adriana González

Muschelkalk rot

35301H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

Blaufränkisch 55% Zweigelt 45% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Schraubverschluss

Lobenberg: Eine archetypische Cuvée des Burgenlands aus 45% Zweigelt und 55% Blaufränkisch, Ausbau nur im großen Holz. Die Blaufränkisch dominiert mit Schlehe, Schwarzkirsche, Pfeffer, Kardomom, Bleistift, daneben auch würzig frische Lorbeerblätter, also einen Hauch vegetales von den zum Teil mitverwendeten Rappen. Im Mund sehr eleganter Charakter, fast schlanke Struktur, frische lebendige Säure – durchaus spürbares Tannin mit einer leicht erdigen Textur, viel rotbeerige Frucht von der Zweigelt, die für den samtig seidigen Touch des Weines verantwortlich ist, pfeffrige Würze und schwarze Frucht im Nachhall steht für Blaufränkisch. Dieser kleine große Wein braucht Luft und Zeit. 91–92/100

Leithaberg rot

33593H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Blaufränkisch aus alten Reben auf Kalkstein, neben dem Eisenberg das beste Terroir des Landes, geringste Erträge. Vergärung und Ausbau im großen Holz mit etwas Neuholzanteil. Dunkle Kirschen mit feiner Erde und Feuerstein. Auch blumig, erinnert an Touriga Nacional. Lakritze und Holunder. Brombeere, kreidig-kalkig. Durchaus kraftvoller Angang im Mund, aber dann auch charmante Weichheit in der Weichselkirsche und zarten Brombeere. Irgendwie scheint es klar, dass Martin Lichtenberger als Kellermeister von Gernot Heinrich immer einen Hang zum leckeren, trinkigen Wein sucht, er ist nie so puristisch konsequent und kompromisslos dabei, das Beste und Extremste aus der Blaufränkisch herauszuquetschen wie ein Moric, Weninger, Schiefer, Achs und Preisinger. Eher wie Christoph Wachter aus dem Südburgenland, der zwar von ganz anderer Terroir-Charakteristik ähnlichen Charme auf die Flasche bringt. Wahrscheinlich ist das zum Durchsetzen der Rebsorte auch der schlauste Weg. Ein ungemein leckerer Wein mit sehr passendem Preis, viel Charme trotz ausgeprägt salziger Mineralik am langen Ende. 93–94+/100



Blaufränkisch Vorderberg

25650H 2013 6er • 2016–2032 0,75l (74,67 €/l) **56,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Die steilsten Lagen aus dem Leitaberg, 100% Kalkstein, 100% blaufränkisch, komplett entrappt, im offenen Holzbottich vergoren, hand- und fußgestampft. Vergärung, danach 3 weitere Wochen auf der Schale belassen, dann einmal gepresst und direkt ins Fass, in zwei gebrauchten Barriquefässern auf der Vollhefe ausgebaut. Der Verbleib fast 2 Jahre auf der Vollhefe, keine Battonage. Er wird dann erst gefüllt. 60 Jahre alte Reben, der Vorderberg ist nur der vordere karge Teil, sehr steil. Der mittlere und untere Teil kommt in den Leitaberg. Die Nase zeigt Veilchen, Lakritze, schwarzen Pfeffer, vollreife Sauerkirsche, schöne Kalknote am Ende, sehr griffig im Mund. Toll Geradeauslauf, Power, wieder Pfeffer, Sauerkirsche, sehr viel Gripp, sehr steinig. Der Wein hat eine unglaubliche Präsenz, fast schneidend. Vom Tannin-Säure-Gerüst komplett durchgegoren, 13,5 Alkohol, ein echter Kracher und extrem puristisch und weit, lang, druckvoll, nie fett, würzig. Die Lage ist direkt unter dem Wald gelegen und reiner Kalkstein, d. h. die Säure ist hoch, kühle Lage, 6 g Säure. Der Weinberg liegt direkt an der Kante eines ehemaligen Steinbruchs. Das ist ein puristisch, elegantes, kraftvolles Powerteil, spannend. 95–96/100













Krutzler

Das inzwischen in der fünften Generation geführte Weingut Krutzler darf man getrost als *die* Blaufränkisch-Dynastie aus dem Burgenland bezeichnen. Schon 1966 wurden hier die ersten Qualitätsweine abgefüllt. Seitdem ist der Anspruch weiter gewachsen und Reinhold Krutzler legt heute, sicher auch befeuert durch die vielen „jungen Wilden" des Burgenlandes, noch höhere Maßstäbe an sich und seine Weine. 12 Hektar umfasst das Familienweingut um Deutsch Schützen und den berühmten Eisenberg. Man hat der Versuchung widerstanden, das Angebot im Zuge des Wettbewerbs aufzublähen, denn die Familie Krutzler beschränkt sich auf eine kleine, sehr feine Auswahl von exquisiten Lagen-Weinen, die perfekt ausbalanciert und zu großer Harmonie ausgebaut werden. Keine Schnörkel – die Stilistik des Blaufränkisch, das Terroir und das spezielle Klima sollen in Flaschen abgefüllt werden. Die Rebflächen sind durchsetzt mit mineralischen, eisenhaltigen Lehm- und Schieferböden. Die süd-südöstliche Ausrichtung und das windgeschützte, pannonische Kleinklima beeinflussen die Reife und somit die Qualität der Trauben sehr deutlich. Die Reben haben ein Alter von mindestens 25 Jahren, oft sind sie 50 und mehr Jahre alt. Durch die lange Vegetationsdauer haben die Weine Charakter und Eigenständigkeit. Die extra lange Fassreife sorgt für die kräftig-würzigen Aromen. Berühmt geworden ist die Selektion der jeweils besten Blaufränkisch-Trauben: Der Perwolff. Ein Wein, der auch für den Aufbruch österreichischer Weinkultur Pate steht. Der hohe Anspruch der Familie Krutzler sorgt dafür, dass bis heute Charakterweine produziert werden, die ganz weit vorne in der Liga der besten Weine Österreichs mitspielen.



Reinhold Krutzler





Krutzler

€/Fl.

Blaufränkisch Eisenberg DAC

29847H 2016 6er • 2018–2025 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Blaufränkisch 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Rotfruchtbeladende Nase. Kirsche, rote Johannisbeere, aber auch Himbeere und Cranberry. Dahinter vielleicht ein wenig Zimt und Lorbeerblatt. Im Mund mehr Säure als die Nase vermuten ließ, dafür unheimlich frisch. Die rote Frucht kommt wieder deutlich durch, Johannisbeere, Cranberry. Nicht spielerisch, sehr gradlinig. Die Säure bietet ein tolles Gerüst. Keine Schwere oder Wucht, feingliedrig und beschwingt im Mund. Frisch und spannungsreich. Herrlich belebendes Stöffchen. 91/100

Alter Weingarten

29845H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Blaufränkisch 80% Zweigelt 20% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Falstaff 94
A La Carte Gourmet 94

Lobenberg: Schöne warme Fruchttöne in der Nase. Ein Beerenpotpourri, dazu Pflaume. Unterschwellig kommen diverse Kräuter-Nuancen, Lorbeer und ein Hauch Basilikum. Und dahinter noch ein leicht süßer Hauch, wie das schwarzes englisches Weingummi. Betörend. Im Mund wunderbar weich, extrem cremige Rotfrucht. Aber auch mit Kraft und animierender Säure. Enorm passgenaue Komponenten im Mund, extrem trinkig und trotzdem mit Spannung. Ein wunderbar ausgewogener Wein, der auch lange nachhallt. 94/100

Blaufränkisch Perwolff

28735H 2014 6er • 2019–2039 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Falstaff 93

Lobenberg: Ein Wein mit gutem Ruf, der maßgeblich zur Österreichischen Rotwein-Erfolgsgeschichte beigetragen hat. Vielfach national und international ausgezeichnet, ist er das Aushängeschild des Weinguts. Herrlich typische Blaufränkisch-Nase, die jetzt schon die Ausgewogenheit des Weines zwischen Kraft und Finesse spüren lässt. Dichte Kirsche und volle Waldbeere mit leichter Wildheit von rotem Fleisch und gegerbtem Leder. Im Mund sofort auskleidend. Robuste Tannine, spannungsreiche Säure und satte Kirsche mit einem Hauch Schlehe. Voller Körper und lang anhaltend. Im Abgang feinste Bitterschokolade, Kaffee und Bittermandel. Von der ersten Nase bis zum letzten Schluck, ein rundum klasse Wein, der seinem guten Ruf absolut gerecht wird. Ein Wegbereiter und Archetyp des Südburgenlands. Muss man probiert haben. 95/100





Michael Wenzel

Michael Wenzel

Das Weingut Wenzel befindet sich seit 1647 in Rust am Neusiedlersee. Nicht nur historisch ist es tief mit der Region verwurzelt. Michael Wenzel sammelt die Weingeschichte des Burgenlands wie Pilze im Wald und wagt sich dabei in Tiefen, wie nur wenige Winzer. Und er möchte Wein machen, das merkt man. Einer seiner Verdienste ist die Wiederbelebung des Furmints und die der edelsüßen Preziose Ruster Ausbruch. Durch die geographische Nähe zu Ungarn, und durch die K.u.K-Monarchie bedingt, fand man den Furmint auch traditionell im Burgenland vor. Früher war Furmint allgegenwärtig, heute sind es nur noch wenige Hektar an Reben. Die Rebsorte ist zur vom Aussterben bedrohten Rarität geworden und verschwand mit dem Zerfall der Donaumonarchie. Auch das Wissen ist beinahe verloren gegangen. 1984 brachte Michaels Großvater Edelreiser durch den Eisernen Vorhang und setzte den neuen Grundstein. Wie ein Tiefseetaucher begibt sich sein Enkel Michael ins dunkle Unbekannte und holt dort die schönsten, verborgenen Schätze hervor. Die Stilistik der Weine ist durch den Dreiklang von Kühle, Präzision und Eleganz gekennzeichnet. Dabei klingen dunkle Untertöne mit. Aus den unfiltrierten Weinen des Sortiments spricht die Puristik der Rebsorte. Nicht ein Stück, was man den Weinen nehmen könnte, alles hat seine perfekte Proportion und Berechtigung. Sie sind auf Kante genäht und wie beim Kinderspiel Jenga kann man keinen Holzklotz zu viel entnehmen, ohne dass der Turm zusammenbricht.

Michael Wenzel

€/Fl.

Pinot Gris ungefiltert

28515H 2015 6er • 2016–2020 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Pinot Gris 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Wer hier süffigen Pinot Grigio mit möglichst milder Aromatik erwartet liegt falsch. Man könnte den Wein neben den Furmints fast übersehen, doch wer das Sortiment von Michael Wenzel kennt, weiß, auch dieser Wein hat seine wirkliche Berechtigung und seinen Platz! Duftet steinig, etwas nach Honigmelone, aber alles nur zart. Holznoten gibt's keine. Am Gaumen ist der Pinot Gris präzise, mittelkräftig und eher leicht im Körper. Kein Pinot Gris, der erschlägt. Ein ansprechender Weißwein, der durch Klarheit und Ausdruck glänzt. 91/100

Sauvignon Blanc ungefiltert

33697H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Trauben reifen hier wunderbar aus. Der Neusiedlersee sorgt für ausgewogenes Klima und seine Windbrisen für gute Belüftung der Beeren. Duftet nach Granny-Smith und Weinbergpfirsich, auch etwas Maracuja. Am Gaumen hat man einen sehr kräftigen, intensiven Sauvignon Blanc. Das hat fast schon was von der massiven Ausstrahlung eines Dagueneaus von der Loire. Sehr hohe Verdichtung der Aromen, nachhaltig am Gaumen, keine grünen Noten, mehr Exotik. Der wird sogar Reife vertragen, trinkt sich allerdings jetzt schon wunderbar. Und alles wird durch die feine, reife Säure wie in ein Korsett gepresst, alles ist knackig und gut proportioniert. 94/100





Michael Wenzel

€/Fl.

Furmint ungefiltert

33698H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Furmint 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Den Furmint kennt man vielleicht eher aus dem Tokaj, wo er in den legendären Süßwein eingeht, und seit der letzten Generation auch von ambitionierten Winzern wie Demeter Zoltán trocken ausgebaut wird. Im Burgenland ist der Furmint durch die K.u.K.-Monarchie, historisch und geographisch betrachtet, ebenfalls ein alter Bewohner. Der unfiltrierte Furmint von Michael Wenzel duftet nach Boskoop-Apfel und Quittengelee. Am Gaumen geht es interessant und herb weiter, eine gewisse Adstringenz bringt Struktur in den Weißwein, da merkt man gleich, man hat anspruchsvollen Wein im Glas. Mürbe Äpfel und Aromen wie Waldhonig und Zitrusfrüchte sind stilbildend. Ein rundum spannungsgeladener Wein. Vibrierend und charakterstark. Wunderbar markanter Wein. 92–93+/100

wenzel

Pinot Gris Wild + Free (Orange Wine)

30012H 2015 6er • 2017–2032 0,75l (25,33 €/l) **19,00**

Pinot Gris 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

33699H 2016 6er • 2018–2033 0,75l (25,33 €/l) **19,00**

Pinot Gris 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Wenzel geht hier bei der Vinifikation wie bei einem Rotwein vor, vergärt also die Trauben auf der Maische, daher die rote Farbe. Dabei verzichtet er auf Temperaturkontrolle und Zugabe von Schwefel, lässt den Wein quasi ausflippen. Wie bei keiner anderen Rebsorte zeigt sich hier, wie sehr Pinot Gris vom Schalenkontakt lebt. Die zartere Version hat man z. B. bei Friedrich Becker, dessen Grauburgunder ebenfalls orangene Anklänge zeigt. Nur hier wurde die komplette Gärung auf der Maische vollzogen, es ist ein Orange Wine dabei herausgekommen, der mit seiner blutorangenen Farbe blind serviert als Rotwein daherkommt. Bitte unbedingt vor dem Öffnen die Hefe aufschütteln! Das riecht nach Rosenblättern, Walderdbeeren, Honigmelone und sauren Gurken. Am Gaumen hat man eine enorm phenolische Struktur wie bei einem Rotwein. Er schmeckt auch eher rotbeerig. Das ist Freakstoff, weil man ob der Farbe automatisch an einen Rotwein denkt und dann eben doch Grauburgunder im Glas hat. Die leichte Bitternote pusht den Wein tatsächlich, lässt immer wieder am Glas nippen. 93/100

Die Wild+Free-Reihe stellt Michael Wenzel schon als Besonderheit raus, indem er sie mit einer orangenen Wachskapsel überzieht. Es sind seine experimentellen Freiräume. Hier lotet er das Thema Orange Wine aus.



Sauvignon Blanc Wild + Free (Orange Wine)

33701H 2016 6er • 2018–2036 0,75l (32,47 €/l) **24,35**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Wenzel nimmt hier besonders spät gelesene Trauben und vergärt sie auf der Maische wie einen Rotwein. Bitte unbedingt vor dem Öffnen die Hefe aufschütteln! Der Sauvignon Blanc kommt hier trüb mandarinenfarben ins Glas. Er riecht nach Weinbergpfirsich, Stachelbeeren, etwas Minze und etwas süßem Senf. Am Gaumen packt die kräftige Phenolik zu, durch die Maischegärung hat er Tannine wie ein zarter Rotwein. Die Säure ist prägnant. Das ist eine ganz andere Art als man die Rebsorte sonst gewohnt ist. Nicht primärfruchtig, nicht anschmiegsam, nicht sich anbiedernd. Die einzige Verbindung zu konventionellem Sauvignon Blanc ist der immense Trinkfluss. Aber Vorsicht: Das ist Freakstoff! 93+/100

Furmint Wild + Free (Orange Wine)

30014H 2015 6er • 2018–2040 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Furmint 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Das ist die zweite Version des Garten Edens, nur auf den Beeren vergoren, also wie ein Rotwein entstanden. Bitte unbedingt vor dem Öffnen die Hefe aufschütteln! Trübes Bernsteingold, etwas frischer Hopfen im Bouquet, dann auch Weizen, gelber Apfel, Pfirsich und Harz. Am Gaumen wieder Pfirsich, etwas beruhigendes, zarte phenolische Struktur. Alles wirkt fein balanciert und harmonisch. Man merkt, wie viel Herzblut Wenzel in die Rebsorte Furmint steckt, denn das ist eindeutig sein bester Orange-Wein. Er bleibt immer still und zieht so die Aufmerksamkeit auf sich. Man muss den Wein unbedingt über einige Stunden beobachten und gern auch mal höhere Temperaturen ansteuern als bei Weißwein üblich. Es bleibt aber purer Freakstoff und nur etwas für fortgeschrittene Verkoster! 94/100



Furmint Vogelsang

30011H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (44,67 €/l) **33,50**

Furmint 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Den Furmint kennt man vielleicht eher aus dem Tokaj, wo er in den legendären Süßwein eingeht und seit der letzten Generation auch von ambitionierten Winzern wie Demeter Zoltán trocken ausgebaut wird. Im Burgenland ist der Furmint durch die Donaumonarchie historisch und geographisch betrachtet ebenfalls ein alter Bewohner. Seit 1647 be-

Michael Wenzel

€/Fl.

treibt die Familie Wenzel Weinbau in Rust. Die Reben stehen auf grauem Quarz, Gneis und Glimmerschiefer. Das Bouquet definiert sich durch die Abwesenheit von Frucht und Präsenz mineralischer Noten. Riecht wie Schieferriesling, kühl und leicht rauchig. Der Wein strahlt eine innere Ruhe aus, das ist unglaublich. Er erinnert ein wenig an einen Hybrid in Form von Chassagne-Montrachet und Pouilly-Fumé, also Chardonnay meets Sauvignon Blanc. Diese Steinigkeit und Präzision. Messerscharf aber nicht laut. Weiße Früchte, knackiger Kern. Michael Wenzel sagt selbst, dieser Furmint sei eine Heimkehr zu neuen Wurzeln und alten Freunden. Und genau so ist es. Im Furmint steckt so viel Potenzial! 95/100

Ruster Ausbruch Am Fusse des Berges · fruchtsüß

33703H 2015 6er • 2020–2051 0,375l (93,33 €/l) **35,00**

Sauvignon blanc Pinot Gris Welschriesling Gelber Muskateller • 12,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96+

Lobenberg: Ruster Ausbruch ist eine Cuvée aus Furmint, Gelber Muskateller sowie Sauvignon Blanc und Pinot Gris. Er wird aus botrytisierten, also edelfaulen Trauben gewonnen und liegt dem Sauternes, hier aber mehr einem Tokajer, aromatisch nahe. Am Neusiedler See herrscht ideal warm-feuchtes Klima für den Edelschimmel, der die Beeren aufkonzentriert. Das Bouquet ist die feinste Versuchung von Marillenkonfitüre, echter Vanille, etwas Akazienhonig und Pumpernickel. Am Gaumen schwebt der Süßwein dann aber und ist trotzdem ölig und konzentriert. Da ist diese wahnsinnig vibrierende Säure, die man so eher in einer deutschen Auslese vorfindet. Alles bleibt erfrischend, nicht klebrig. Traumnektar und ob der klimatisch bedingt prädestinierten Ausrichtung, die regelmäßig Süßwein ermöglicht, auch verhältnismäßig erschwinglicher Süßwein. 96+/100

Blaufränkisch Oberer Wald

28524H 2011 6er • 2016–2031 0,75l (41,33 €/l) **31,00**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Reben stehen hier auf kargem Muschelkalk. Den Jahrgang 2011 hat Michael Wenzel im August 2012 abgefüllt und ihm dann einige Jahre weitere Flaschenreife gegeben. Und so merkt er zu Recht an, dass man dem Wein Zeit geben muss. Er hat sie sich ja auch genommen. Ich möchte noch hinzufügen, dass man ihm auch Luft erlauben sollte. Dann blüht der zunächst schüchterne Blaufränkisch auf. Das ist Cool-Climate und Purismus in Reinform. Etwas Rosenblätter, Brombeere, Cassis, schwarzer Pfeffer und Sauerkirsche. Am Gaumen geradlinig, einen krassen Säurebogen spannend und mit feinen Tanninen umschlossen, sodass er eine fleischige Textur besitzt. Ein präziser Blaufränkisch, auf die Kargheit und Dynamik der Rebsorte komprimiert und durch die Muschelkalkböden zu unglaublichen Tiefen trainiert. 95/100



Michael Wenzel













Roland Velich

Moric

2001 initiierte Roland Velich abseits des Familienweinguts Velich das Moric-Projekt. Die Idee dahinter ist recht simpel, aber umso bestechender. Er wollte Weine machen, die nur österreichisch sind. Punkt. Und im Einklang mit der Natur. Punkt. Er wollte weg von der internationalen Massenkompatibilität, hin zu regional geprägten Weinen. Für ihn kam eine andere Traube als die autochthone Blaufränkisch nicht in Frage. Eine Rebsorte, die zugleich kraftvoll als auch fein und elegant sein kann. Sehr eigenständig, irgendwie so elegant wie Pinot Noir mit der erdigen Würze und dem festen Tannin eines Malbec. Die Weine sollten nach Herkunft schmecken, nach Terroir und Natur und Winzer. Dafür nutzt er die Spitzenlagen in Neckenmarkt und Lutzmannsburg. Steilhanglage bis 400 m hoch. Der Untergrund ist lehmiger Boden mit Schiefer und Muschelkalk darunter. Die Alten Reben sind 50–100 Jahre alt. Schon beim Lesen ahnt man die hohe Mineralität und große Extraktmenge. Der entscheidende Faktor ist die Natur, es wird immer ein Auge auf die Begebenheiten geworfen. Dazu kommt der Ausbau in 500-Liter-Holzfässern, ganze 22 Monate muss der Wein hier auf der Feinhefe reifen. Das Holz dient wirklich zur Veredelung und nicht zur Verfremdung der Terroir-Noten. Alles so ursprünglich wie möglich. Spontanhefen, keine Schönung und nur sehr vorsichtig gefiltert. Was hier am Ende für Weine rauskommen, gehört absolut zur Weltspitze. Der Umgang bei Moric mit Blaufränkisch hat Früchte getragen. Viele Winzer im Burgenland haben erkannt, was für ein enormes Potential in diesen Reben steckt und machen heute Weine, die sich daran orientieren. Allein dafür verdient Roland Velich größten Respekt, seine sehr limitierten Weine haben ihn schon längst bekommen.







Moric

€/Fl.

Hausmarke Supernatural

35419H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Chardonnay Grüner Veltliner • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Das ist schon Understatement auf höchstem Niveau. Einen solchen Wein Hausmarke zu nennen. Kann man nur verstehen, wenn man den Wortsinn wandelt. Es ist mehr eine Visitenkarte. Ein vergleichsweise einfacher Wein, der aber schon das ganze Potential des Weingutes andeutet. Die Rebsorten Chardonnay und GV kommen fantastisch heraus, bilden eine spannende Kombination. Blumig und kräutrig in der Nase ohne zu dominant und schon gar nicht zu plump zu werden. Sehr feine Aromatik, mit leichtem Tiefgang. Am Gaumen schön schmelzig und mit einem fantastischen Trinkfluss ausgestattet. Das ist kein Weißwein von Größe, aber doch endlich mal ein Einstiegswein, der von Anfang an Spaß macht und doch nie belanglos wird. Roland Velich holt halt in allen Bereichen das Beste raus… Bitte trotzdem bedenken, spontan vergoren mit Naturhefen, das schmeckt man auch. Dekantieren kann helfen. 91–92/100

Grüner Veltliner St. Georgen

30331H 2015 6er • 2017–2030 0,75l (72,00 €/l) **54,00**

Grüner Veltliner 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

33601H 2016 6er • 2019–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Grüner Veltliner 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Roland Velich besitzt in St. Georgen bei Eisenstadt kleine Rebflächen Grüner Veltliner. Minimale Mengen seines finessenreichen Weißweines bringt er hier auf die Flasche. Ausgebaut in 500-Liter-Fässern. Der Grüne Veltliner wird ungeheuer komplex, ein bisschen cremig und sehr eigenständig im Charakter. Leichte Phenolik, frisches Obst, kandierte Mandarinenzeste. Sehr elegant und eine der spannendsten Veltliner-Interpretationen überhaupt. Chapeau! 95–97/100

Blaufränkisch Burgenland

30330H 2015 12er • 2017–2025 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Robinson 17+

Lobenberg: Roland Velichs Einstiegswein. Ausgebaut im großen Holz. Schon hier enorm fruchtig und finessenreich. Ohne technische Hilfsmittel und ohne Mostkonzentration. Offen und ehrlich präsentiert sich der Wein. Die Handschrift von Roland Velich ist unverkennbar: fast burgundisch mutet dieser Blaufränkisch an. Feine Substanz, delikat, würzig und frisch. 92+/100

Moric

€/Fl.

Blaufränkisch Moric Reserve

33600H 2015 6er • 2019–2031 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Satte Brombeere in der Nase, darunter feine Kirsche und auch ein wenig Süße von Himbeere mogelt sich durch. Dazu feuchter Waldboden, moosig. Oben drüber helle Kräutertöne, Thymian, Estragon und ein Hauch grüner Pfeffer. Im Mund dann saftige Kirsche, mit klaren Cassis-Noten. Seidig floral auf der Zunge, Veilchen. Ausgesprochen samtige Phenolik, auskleidend und nie kantig. Die leichte Salznote und die klasse Säurestruktur, die alles zusammenhält, bringen den Wein über das Finish hinaus. Schöner Nachhall, der die Aromen noch mal wieder resümiert. Hat gutes Lagerpotential, macht aber auch jetzt schon Spaß. Feinster Blaufränkisch. 93–94/100

Blaufränkisch Jagini Zagersdorf

35418H 2012 6er • 2018–2036 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Ein grandioses Gemeinschaftsprojekt von Roland Velich und Hannes Schuster vom Weingut Rosi Schuster. Die Beiden haben die letzten alten Reben (3 Hektar) des Weinbaugebietes Zagersdorf vor der Rodung bewahrt. Vor 20 Jahren standen hier noch 120 Hektar Reben. Wahnsinnig intensiver Blaufränkisch, benannt nach dem alten kroatischen Hausnamen von Familie Schuster. Hier sprechen die Ausdrucksstärke und der Charakter über 60 Jahre alter Reben. Lehm- und Tonböden, kühles Klima, alte Reben und der Respekt des Winzers vor der Natur. Keine Kraftmeier, alles sehr charmant. Duftige Nase, tief ins Glas ziehend und extrem vielschichtig. Aber hier ist nichts gemacht oder geschönt, Authentizität pur. Blaufränkisch, in seiner allerbesten, feinsten, elegantesten Ausprägung. In der Nase haben wir Wacholder und Lorbeer, schwarzen Pfeffer und vor allem Holunder. Im Mund wiederholen sich diese Aromen und werden durch feine Kräuter ergänzt. Fantastisch ausgewogen und samtig am Gaumen. Perfektes Spiel zwischen Säure und Tannin. Und immer bleibt alles Frisch. Samtseidig und von beeindruckender Tiefe und Komplexität bis in den Nachhall. Blaufränkisch auf so einem Niveau ist mit den großen Pinots und Nebbiolos auf einer Ebene. Sehr erhaben … 95–96/100

Blaufränkisch Alte Reben Lutzmannsburg

24838H 2012 6er • 2017–2037 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Falstaff 93-95 Parker 95

33598H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (102,67 €/l) **77,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Sehr einladende Aromatik. Hier dominieren schwarze Beere die Nase, Brombeere, Johannisbeere. Und dann betörende Veilchen-Töne. Nuancen von Süßholz und ein klitzekleiner Hauch von Vanille erkennbar, die eine leichte Süße in die Nase zaubern. Im Mund dichte, kompakte Frucht. Schwarze Kirsche und schwarze Brombeere. Hier ist nichts fett, nichts opulent. Immer enorm elegant und bestens strukturiert. Die Säure baut ein Gerüst, das steht. Im ganzen Mundraum eine wunderbare Textur mit feinster Mineralität. Und immer wieder neue Nuancen, jetzt kommen noch dunkle Schokolade und leichte Röstaromen dazu. Wahnsinn. Dieser Weine könnte eine Blaupause für dichte, elegante Blaufränkisch sein und wahrscheinlich ist er es auch. Ganz Groß. 96–97/100

Blaufränkisch Alte Reben Neckenmarkt

24839H 2012 6er • 2017–2037 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Falstaff 94-96 Parker 94

27904H 2013 6er • 2018–2038 0,75l (101,33 €/l) **76,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 94+

33599H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (102,67 €/l) **77,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Im Gegensatz zum Lutzmannsburg schon die Nase deutliche kirschig, erst darunter kommen die Beeren, feinste Brombeere und ein wenig veredelnde Himbeere. Das ganze wird unterlegt von einer wunderbaren Wildkräuterwürze, aus der Küche schnuppert man Pilzragout. Der Mund ist satte Kirsche, auch Kirschkern. Ein wenig Johannisbeere. Dazu schwarze Oliven und Kräuter. Alles druckvoll, aber mit immer mit Stil. Gestriegelte Tannine. Elegant und samtig am Gaumen, Veilchennuancen. So muss Holz eingesetzt sein. Und immer auch Mineralität, feinstes Gesteinsmehl und eine weiche, aber deutlich tragende Säure. Wow, was für ein Langstreckenläufer. Wenn im Abgang leichte Bitternoten dazu kommen, dann immer eingebunden mit einer frischen Fruchtsüße. Hier passt einfach alles zusammen. Frucht, Druck, Eleganz, Säure, Tannin. Der beste Wein von Moric und vielleicht der beste Blaufränkisch im Burgenland? Sensationell. 96–98/100



Roland Velich und Heiner Lobenberg






Roland Velich



Moric · Hidden Treasures

„Zuerst war es vor allem die Faszination zum Land, in dem ich geboren und aufgewachsen bin. Allerdings war es eine Begeisterung auf Raten; eine Begeisterung, der es sich anzunähern galt; eine Begeisterung, die auf dem Trotz und der Rebellion eines adoleszent Verwirrten heranwuchs. Eine Begeisterung, die sehr langsam aus dem Begreifen dessen, was Schönheit sein kann, keimte.

Es waren die Stille, die Weite und das Flirren des Seewinkels, die Perspektive über den See, die verschlungenen Hügel des Nordburgenlandes, der Schattenwurf letzter Gipfel der Ostalpen im Gegenlicht. Es war eine Begeisterung für den Ort und dem Raum zwischen den Welten. Den Stacheldraht und die Wachtürme des Ostens buchstäblich im Rücken spürend, den Blick in die Zukunft Richtung Westen gerichtet. Später war die Idee nicht nur im, sondern vielleicht auch aus dem Land heraus leben zu können. Das Medium sollte Wein sein, und dies stellte den Beginn einer „Begehung" dar. Vom Osten des Sees über das Westufer, die Hügel von Ödenburg bis zu den Ausläufern des Günser Gebirges, voll mit neuen Ideen, dem kategorischen Ansatz, Schönheit zu finden und getragen vom Imperativ, verstehen zu wollen, bin ich bis heute am gehen, suchen, gewillt zu verstehen und zu lernen, Perspektiven und Paradigmen zu verwerfen und neue zu finden.

Was ich gefunden habe, ist eine grandiose Kulturgeschichte des Weinbaus. Uraltes Kulturland, das sich in den letzten hundert Jahren verloren hat. Weinschätze, die zu den wertvollsten und meist gesuchten der Welt zählten, heute verstaubt und überlagert, versunken. Diese verborgenen Schätze heben zu dürfen, diese Schönheiten wieder darstellen zu können ist Teil der Faszination, die mich von Anfang an trieb, ohne damals auch nur den Funken einer Ahnung zu haben, was auf mich warten wird; es war nur ein Gefühl und die Begeisterung eines Heranwachsenden.

Hidden Treasure ist die Weiterführung des Gedankens, der mich zur Entwicklung von Moric führte. Der Versuch eine Region zu fassen. Mit Mitteln zu fassen, die so pur und direkt sind wie möglich. Alte, traditionelle Methoden und volles Vertrauen auf die gegebene Substanz – eine uralte, über Jahrhunderte erfolgreiche und weltweit führende Weinkultur, die Böden und das Klima der pannonischen Ebene, eine Tiefebene, die sich von den letzten Hügeln der Ostalpen entlang des Karpathenbogens erstreckt, die Rebsorten, die sich über lange Zeitraume als geeignet und wertvoll gezeigt haben, und natürlich die Menschen, ein Mix aus Slawen, Deutschen und Ungarn, orthodox, katholisch, protestantisch, jüdisch und vermutlich noch einiges mehr …

Ich habe mich entschlossen, diesen Weg gemeinsam mit jungen innovativen Winzern zu gehen. Winzer, die bereit sind, sich in ähnlicher Art und Weise auf diese Reise einzulassen. Diese Reise jetzt zu starten ist wichtig – es ist Zeit, diese großartige Weinkultur in originärer und authentischer Form dem geneigten Publikum wieder zugänglich zu machen."

Roland Velich


Homonna Attila



Moric Hidden Treasures

€/Fl.

HT Nr. 1 Homonna Attila: Tokaj Peres – Ungarn

35284H 2016 • 2018–2030 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Furmint 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Single Vineyard, Peres in the village Erdőbénye, situated in an average of 300 m high above sea level and facing south – southwest. The soil consists of decomposed rhyolite with kaolin.

Homonna – It was also the time (1999) when Attila Homonna set his little enterprise up in the village of Erdőbénye. His curious ever searching nature made him to leave behind the world of marketing and advertising for producing wine. Naturally, he was among the pioneers of producing serious dry wines from the onset and has been laying focus on the dry wine production ever since.

Geography/Geology – The Tokaj wine region situated on the northeastern part of Hungary at the south – southeastern foothills of the Zemplén Mountain. This 500–700 m high mountain range protects the vineyards from the cold northern wind, while they are directly exposed to the south, where the great plain starts and gives way to the warm continental air flow. River Bodrog and Hernád are also playing a major climatic role by providing a good balancing effect. The main geologic formation of this region took place between 15 and 10 million years ago leaving behind more than 400 hundred volcanic hills layer upon layer. The result is a great diversity of different soil types. Volcanic stones like Andesite, Rhyolite,

Moric Hidden Treasures

€/Fl.

Zeolite and Dacite, its tuffs and decomposed forms can be most commonly found in the vineyards covered or mixed with clay and loess.
History – Tokaj owes his worldwide reputation to its sweet wine production. At the heyday of Tokaji Aszú in the 18th–19th century it used to be among the most sought after and expensive delights the wine world could offer. After the dark decades of 20th century ragged with World Wars and the introduction of cooperative cellars under the communist rule, not only the former fame of the region has faded but also the local know-how and memory has almost ceased to exist. The collapse of communism gave way in the early 90's for foreign investments and privatization. Once famous vineyards were renovated and high standard cellars were built in order to try to reproduce the famed sweet wines of Tokaj. With the 21th century a new movement has started in search for serious dry wines made of Furmint and Hárslevelü.



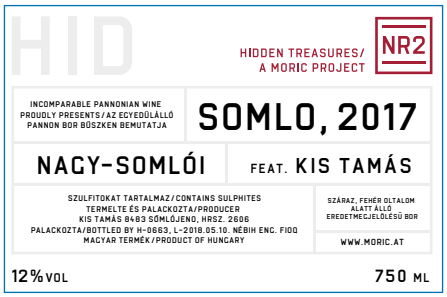
Kis Tamás

HT Nr. 2 Kis Tamás: Somló Nagy Somlói – Ungarn

35285H 2017 • 2018–2030 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Furmint 45% Hárslevelü 45% Welschriesling 10% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: 45% Hárslevelü from the southern part head trained system, 45% Furmint, southern and western part of the hill and 10% Olaszrzing, old vineyard from the northern side. Bottled 4100 btls in may 2018. Size is 5,5 ha in 11 parcels (east, west, north, south facing vineyards.) The Soil is Basalt rock mixed with sand, clay and some chalk. Organic cultuvation since 2014 (not certified yet). Of course spontaneus work in the cellar, using partly stainless steel and some hungarian oak.
„Year by year I reduce the use of oak in my production. We have in our hand something extremly unique, a strong terroir. I dont have to do nothing special, only work clean and natural. I want to show the power and the taste of pure Somló as much as I can!"
Tamás Kis from Somlói Vandor Cellar came to Somló following his heart. Tamas is one of the youngest winegrowers on the Hill. Having great success for two years with his single cuvée wines, in 2013 he expanded his northern winery and in this vintage bottled some single variety wines, too. 2014 in spring Tamás took over management for some of the vineyards of Hollóvár winery. One of the most successful Somló newcomer from Hungary's 2012 wine-year. In 2015, Tamas was elected to be the next member of Hungary's "Junibor" movement, an association bringing together the country's young winemaking talents. He is the first one to be chosen from Somlo appellation, and—so far—the only one.
Somló (German: Schomlau, the corresponding adjective, meaning of Somló as in wines of Somló in Hungarian is: somlói) is an 832 hectare wine region in Veszprém county, in the North-West of Hungary. The majority of the vines are grown on 4 extincted volcanos: Nagy-Somlo, Kis-Somlo, Sàg and Herczeg. The wines of Somló, exclusively white, are made out of the grape varieties Hárslevelü, Furmint, Juhfark, Welschriesling, Traminer.





Philipp Oser

HT Nr. 3 Villa Tolnay: Balaton – Ungarn

35286H 2017 • 2019–2029 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Riesling Furmint • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Winzer: Die Villa Tolnay befindet sich am Nordufer des Plattensees, am Fuße des Csobanc Berges, mitten in einem Naturschutzgebiet. Das Weingut wurde 2004 vom Schweizer Philipp Oser gegründet und wurde seither stetig erweitert. Jahrmillionen alte Böden vulkanischen Ursprungs und Sedimente des pannonischen Meeres verleihen den Weinen unverwechselbaren Ausdruck. Heute umfasst das Weingut 20 Hektar, der größte Teil davon liegt unmittelbar um das Weingutsgebäude. Höchste Priorität ist es, die speziellen Gegebenheiten des Ortes, Boden, Mikro-Klima, und Traube auf dem bestmöglichem Weg in die Flasche zu bringen. Reine Handarbeit, vom Frühjahrsschnitt bis hin zur Ernte ist dabei ein wesentlicher Grundsatz. Keine technologischen und uniformen Weine, sondern Charakter-Weine mit Alterungs-Potenzial sind das Ziel.
Es gibt eine lange und meines Erachtens auch sehr interessante Rieslings-Tradition am Balaton/Plattensee. Vor allem am Nordwestufer des Sees in der landschaftlich großartigen Vulkanlandschaft wachsen auf Basalt und Sedimenten des pannonischen Meeres, sehr ausdrucksstarke und von einem besonderen Herkunftstypus geprägte Rieslinge. Furmint könnte so etwas wie das pannonische Pendant zu Riesling sein – großartige Säure, feine helle Blüten und Fruchtaromen, großes Alterungspotential… Daher macht es für uns sowohl aromatisch als auch vom kulturellen Hintergrund betrachtet sehr viel Sinn aus diesen beiden Sorten einen Wein zu gestalten. Einen Wein der einerseits hochinteressante, sehr feine Aromen hervorbringt und andererseits einen völlig eigenständig Charakteristik entwickelt. Sehr einnehmende, glasklare und duftig-blumige Nase, gelbe Steinobstfrucht, pur und traubig, ein wenig rauchig und herbal im Hintergrund. Am Gaumen, saftig und sehr schön balanciert, feines Süße-Säure-Spiel ohne eine Idee von Restzucker; präzise und hochelegant, auch dunklere, salzige Aromen; sehr gute Länge, vibrierende und sehr elegante Einladung, kaum abzulehnen…





Christoph Wachter





Stefan D. Wellanschitz





Moric Hidden Treasures

€/Fl.

HT Nr. 4 Wachter Wiesler: Deutsch Schützen

35287H 2017 • 2020–2035 0,751 (29,33 €/l) **22,00**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Das geologisches Ausgangsmaterial: Sedimente des Pannoniums (ca. 10 Mio Jahre alt). 40-jährige Stöcke in der nach Süden ausgerichteten Riede Weinberg, Seehöhe 280 m, eisenhaltiger Lehm. Vergoren mit 20% ganzen Trauben im Bottich für 21 Tage, Säureabbau und Lagerung im großen Holzfass (alt). Der Wein präsentiert ein tiefe dunkle Würze, dunkle Beeren, viele frische Kräuter und eine wunderbare Frische.

Christoph Wachter says „Blaufränkisch is our variety“ and „the soil makes the wine“.

Christoph began working at the family winery in 2008 when he was just 20 years old. He took over full responsibility in 2010. Since his start, Christoph has received accolades for his wines from the most well-respected wine writers in Austria, Europe and also the United States. Christoph was named 2014 “Newcomer of the Year” by „der Feinschmecker“, the most important wine magazine in the German language.

Christoph has 17 hectares of vineyards in Südburgenland, in the towns of Eisenberg and Deutsch Schützen. The Südburgenland is located at the south-eastern corner of Austria – just at the edge of the little hungarian Plain. With nearly 500 hectares of vineyards, it is the smallest and most ‚untouched‘ wine region of Austria, and has become one of the country’s most renowned wine regions as well.

In Südburgenland, the vines grow in primary rock, the most notable terroir is the green schist of the Eisenberg hill. The Eisenberg DAC was extended to include wines from the surrounding villages, including Deutsch Schützen. Deutsch Schützen has iron rich loam and the Eisenberg hill has green schist with iron. Eisenberg is regarded as one of the finest sites for producing Blaufränkisch in Austria, producing wines of great finesse and focus. Deutsch Schützens soils, while similar, are denser with a deeper layer of loam, resulting in darker spicier wines with softer tannins. Südburgenland is cooler than Mittelburgenland and there are rolling hillsides, small mountains really, (called the pre-Alps). The hills are topped with forest and this regulates the temperature, another aspect of the micro-climate of Südburgenland.

He began working his 17 hectares of vines organically, vowing to return to the more natural winemaking methods of his grandfather’s generation. He allows the weeds to grow in his vineyards, as they attract beneficial insects and eventually return to the soil as nutrients themselves. Rather than add fertilizer, he leaves the vines to extract what they need from the soil itself, thus instilling the wines with minerality and allowing them to express their unique terroir. Christoph use only employ native yeasts, use upwards of 20–30% whole-cluster, and age in large barrels that allow the wines to mature gracefully without obscuring them with oak flavors. The resulting wines are incredibly elegant, expressive, superlative expressions of Blaufränkisch that should age well, though they are drinking well right now.

HT Nr. 5 Stefan Wellanschitz: Neckenmarkt

35288H 2017 • 2020–2035 0,751 (29,33 €/l) **22,00**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: RIED HOCHBERG ist die höchstgelegenste Lage des Mittelburgenlands, liegt auf 450 Meter direkt an der ungarischen Grenze. Diese wird durch den anstehenden nördlichen Wald markiert. Vom höchsten Punkt Neckenmarkts aus blickend wird sogar der südliche Teil des Neusiedlersees erkennbar. Dieser große See hat jedoch keinen Einfluss auf die Mikroklimatik dieser Lage, zu sehr ist das Wetter abgeschirmt vom Ödenburger Gebirge. Dieser Gebirgszug der Ostalpen zeigt sich natürlich auch im Boden. Glimmerschiefer mit reflektierendem Silikat-Gestein sorgt für ein sehr warmes Klima, hinzu kommt die südliche Ausrichtung der meisten Weingärten am Hochberg. Die Trauben für diesen Blaufränkisch stammen jedoch von einer alten, terrassenförmigen Anlage, östlicher Ausrichtung. Diese verhindert eine Überreife, die man hierzulande gerade beim Blaufränkisch durch die Auspflanzung neuer Klone in jüngster Vergangenheit oft beobachten konnte. Die Reben sind 55 Jahre alt.

WEINGARTEN & REBEN – Alte Klonselektion, selbst veredelte Reben. Anders als jüngere Klonselektionen sind die Beeren der alten Rebstöcke größer, gleichfalls die Trauben. Jedoch sind die Beeren sehr dickschalig, mit geringerem Wassergehalt und führen somit zu höheren Extraktwerten im Wein. Durch die ganzjährige Begrünung wurzeln die Reben tief in den Boden und können dadurch Stresssituationen besser ausgleichen. In Umstellung auf biologisch-organische Bewirtschaftung.

VINIFIKATION – Ende September wurden die Trauben per Hand gelesen, schonend im Weingut nachselektiert, gerebelt und als ganze Beeren in offene Holzgärständer transportiert, wobei ein Teil (10–15%) als ganze Trauben hinzugefügt wurden. Die Gärung setzte am darauffolgenden Tag spontan ein. Ein- bis zweimal täglich wird der Maischekuchen mit gärendem Most benetzt bzw. im Verlauf der Gärung händisch untergestoßen. Nach 30 Tagen Mazerationszeit folgte die Pressung und die Füllung in große Holzfässer (600 & 1350 Liter)

Moric Hidden Treasures

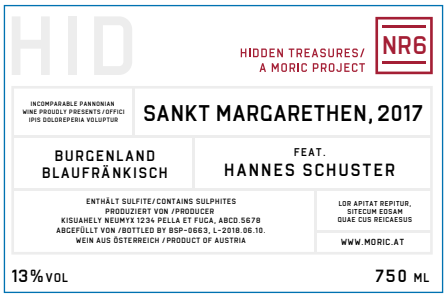
€/Fl.

per Ausnutzung der Gravitation. Während der gesamten Weinwerdung wurde auf sämtliche Behandlungsmittel verzichtet. Die Lagen wurde separat ausgebaut und lagerten bis zur Abfüllung auf der Feinhefe.

KOLFOK – Neckenmarkt, der Ort mitten im Ödenburger Gebirge an der ungarischen Grenze hat seine höchsten Weinberge auf knapp 500 Meter Seehöhe und zählt damit zu den höchsten Weinlagen im Burgenland. An diesen letzten Ausläufern der Ostalpen variiert die Geologie von Glimmerschiefer, über Orthogneis, bis hin zu Muschelkalk. 2015 aus einem bereits bestehenden Weingut gegründet, möchte ich diese Besonderheit, diesen Sonderstatus Neckenmarkts in der Region zum Ausdruck bringen. Rückbesinnung auf alte Traditionen, die größtenteils bereits entankert wurden, der bewusste Verzicht auf kurzatmige, moderne Kellertechnik bilden das Rückgrat dieses Weinguts. Die weitere Bewirtschaftung alter Anlagen, die Rekultivierung gerodeter Spitzenlagen und die Aufrechterhaltung alter Sortenklone sind ein Grundanliegen. Blaufränkisch in all seiner Raffinesse und Eigenheit der Weinwelt als große Sorte zu verkünden.



Hannes Schuster



HT Nr. 6 Hannes Schuster: Sankt Margarethen

35289H 2017 • 2020–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Das Weingut Rosi Schuster liegt im nördlichen Teil des Burgenlands auf der West-Seite des Neusiedler See. Das von Rosi Schuster aufgebaute Weingut wird heute von Sohn Hannes geführt. Er konzentriert sich auf die Sorten Blaufränkisch uns St. Laurent, die den überwiegenden Teil seiner knapp 14 ha Rebfläche ausmachen. Schuster-Weine sind fein, finessenreich und klar, niemals holzlastig. Balancierte und unverfälschte Weine zu keltern, die Ihre Herkunft widerspiegeln – ist das erklärte Ziel des Weinguts.

Dieser Blaufränkisch stammt aus Sankt Margarethen aus den Lagen Ried Hinkenthal und Ried Hartmisch. Die Ausrichtung ist Ostsüdost. Hinkenthal hat sandigen Boden mit hohen Kalkgehalten, im Unterboden findet man mehr und mehr Kalksandstein. In Hartmisch haben wir lehmigen Sand mit Ruster Schotter (Quarz, Schiefer, Gneis). Die Reben haben ein Alter von 45 und 51 Jahren. Vinifikation mit spontaner Vergärung in offenen Holzbottichen, nach 25 Tagen gepresst, direkt in 2 x 500er Fässer. Erstmaliger Abzug im April 2018.



Adriana González und Martin Lichtenberger



HT Nr. 7 Lichtenberger Gonzales: Breitenbrunn

35290H 2017 • 2020–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Die Rebsorte Blaufränkisch, der Boden Muschelkalk. Exposition Südost.

Selektive Handlese. Verarbeitung und Ausbau spontan bei offener Gärung in Bottichen, gereift in 500-Liter-Fässern. Präzise Fruchtnoten nach vollreifen Weichseln, würzig mit schwarzem Pfeffer. Spannung und Saftigkeit mit einem fantastischen Säurespiel.

Wo wir sind ist Breitenbrunn. Ein kleiner Ort zwischen Leithagebirge und Neusiedler See. Am Ende der Welt. Am Anfang Pannoniens und irgendwie mit allem, was uns fürs Weinmachen wichtig ist: Uralte Weingärten, gewachsene Strukturen. Kühler Wald, mildernder See, heißer Osten. Böden von reinem Kalk bis reinem Schiefer und ein Übergangsbereich, wo sich die beiden in allen denkbaren Verhältnissen mischen. Das gibt uns unglaublich viel Spielraum, mit dem zu arbeiten, was da ist und daraus wortwörtlich das Beste zu machen.

Wir haben nicht viele Weine. Denn wir nehmen uns für jeden einzelnen Wein so viel Zeit, wie er braucht, um so zu werden, wie es seiner Natur entspricht. Das Weinmachen ist ein so altes Handwerk, dass es keinerlei Innovationen mehr bedarf. Alles, wirklich alles, was daran gut ist, ist schon lange erfunden. Vieles davon schon vergessen. Noch mehr verschüttet und vieles, vom Streben nach maximalem Profit und größter Gefälligkeit verdrängt. Erwarten Sie von uns daher nicht, dass wir auf der selben Geschmacksautobahn unterwegs sind wie die meisten. Im Gegenteil. Wir schlendern im Schneckentempo auf Nebenwegen voran und machen unsere Weine langsam und geduldig von Hand, wie man sie schon immer macht. Spontanvergoren, im Holz, lange auf der Hefe und mit minimalen Eingriffen.



HT Weinpaket: Burgenland Blaufränkisch | 4 x 3 Fl.

35302H 2017 12er • 2020–2035 0,75l (28,78 €/l) **259,00**

Blaufränkisch 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Dieses Paket enthält je 3 Flaschen der 4 Burgenland-Blaufränkisch-Weine des Hidden-Treasures-Projekts vom Weingut Moric:

HT Nr. 4 Wachter Wiesler: Deutsch Schützen 2017

HT Nr. 5 Stefan Wellanschitz: Neckenmarkt 2017

HT Nr. 6 Hannes Schuster: Sankt Margarethen 2017

HT Nr. 7 Lichtenberger Gonzales: Breitenbrunn 2017



Paul Achs

60 km südlich von Wien, in Sichtweite zur ungarischen Grenze und dem Neusiedler See, bewirtschaftet Paul Achs 24 Hektar Rebfläche, die in 42 Parzellen unterteilt sind. Sein Hauptaugenmerk liegt dabei auf den Rot- und trockenen Weißweinen. Die Kunst von Paul Achs ist es, die Charaktere seiner Weine nicht zu erfinden, sondern das, was von der Natur gegeben ist, mit Leidenschaft und Hingabe den Trauben optimal zu entlocken. Und das gelingt Paul Achs so außerordentlich gut, dass er als Shootingstar unter den Winzern aus seiner Region gilt: als nunmehr einer der weltweiten Großmeister der Rebsorte Blaufränkisch (Lemberger). Unter anderem zusammen mit Claus Preisinger ist Paul Achs Mitglied im Pannobile-Club (ein Zusammenschluss biodynamischer Winzer mit überragenden Lagen in der Region Burgenland), der es den beiden und weiteren 7 Winzern erlaubt, einen Wein unter eben dem Namen Pannobile zu produzieren. Aber im Gegensatz zu den meisten Kollegen in diesem erlauchten Kreis produziert Paul Achs auch einen weißen Pannobile aus 100% Chardonnay. Paul Achs ist für mich einer der innovativsten und besten Rotweinwinzer Österreichs. Ich bin stolz darauf die Weine hier bei mir präsentieren zu dürfen.



Paul Achs bio

€/Fl.

Chardonnay

35134H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Chardonnay 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ • Schraubverschluss

Paul Achs legt bei der Vinifikation des Chardonnays großen Wert auf die Frucht und Eleganz. Der Wein wird im großen Holzfass ausgebaut, welches bereits über 40 Jahre alt ist und daher keine Holznoten mehr abgibt. Im Glas schimmert er in einem strahlenden mittelkräftigen Gelb. Die Nase betört mit wunderbaren Noten von reifem, gelben Pfirsich, vollfruchtige Birne und saftigem Apfel floralen Anklängen. Am Gaumen ist er sehr schön cremig mit einer tollen Chardonnay-Würze. 92+/100

Sauvignon Blanc bio

35132H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (15,53 €/l) **11,65**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Weinberg, in dem die Trauben für den Sauvignon Blanc geerntet werden, liegt in direkter Nachbarschaft zum Neusiedler See. Durch das hier herrschende Kleinklima reifen die Trauben perfekt. Die Mineralität steht mit Steinmehl und Salz klar im Vordergrund, dazu kommt eine deutliche Holundernote und frische Stachelbeere. Eine tolle, animierende Säure und ein langer Abgang runden den überaus gelungenen Wein ab. Ausgebaut wird der Sauvignon Blanc in 1200 Liter fassenden hölzernen Ovalfässern, die daraus resultierende, cremige Fülle macht aus dem frischen Rassewein einen charmanten „Zechwein". 91/100

Pannobile weiß bio

29114H 2014 6er • 2017–2025 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Chardonnay 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Falstaff 91-93

Lobenberg: Paul Achs ist einer von neun Winzern in Österreich, die einen Pannobile erzeugen dürfen. Die Chardonnay-Trauben für diesen Pannobile kommen aus einem Weinberg der Großlage „Heideboden", die ja für ihre Mineralität und Ausdrucksstärke bekannt ist. 1963 schon wurden diese Reben gepflanzt und sorgen so für reichlich Struktur, Spannung und Substanz im Wein. Feines Nasenbild, helles Steinobst, leichte Cremigkeit, traumhafter Duft. Ein Touch Holz. Da steckt Großes drin! 93–94/100

Blaufränkisch Heideboden bio

33638H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Heideboden ist ein recht großes Gebiet nord-östlich von Ilmitz und süd-östlich von Gols, es gehört mehr zum Neusiedler See als zum nördlich anschließenden Burgenland. Das Gesamtgebiet Heideboden ist zwischen 1300 und 1500 ha groß, überwiegend bepflanzt mit Zweigelt, die hier mit das beste Ergebnis Österreichs bringen, aber auch ein wenig mit Blaufränkisch und diversen Weißweinreben. Als ehemaliges Sumpf- und Weideland wurde es nach dem Krieg mit Drainagen versehen und trocken gelegt. Nun sehr trockene Böden, die zum Teil sogar bewässert werden müssen. Heideboden ist als Lage berühmt, aber nicht wirklich geschützt definiert, und so kommt ein Teil des Ertrages hier her, aber ein großer Teil dieses Weins von Paul Achs wächst im hügeligen Burgenland auf perfektem Blaufränkisch-Terroir. Etwas kühleres Terroir und Kleinklima. Die Nase hat tiefe Dichte: Sauerkirsche, Pumpernickel, schwarze Oliven, dunkle Schokolade, Holunder und Veilchen. Dicht, würzig, aber nicht fett. Bleibt immer fein. Im Mund dominiert auch die Sauerkirsche, feine Schokolade daneben, einen Touch Mon Chéri neben Waldhimbeeren. Fruchtbetont. Frisch und rassig, etwas salzige Mineralität, sehr lang. Im Nachhall dann auch wieder schwarze Olive und schwarze Frucht. Kein deutscher Lemberger kann dieser assoziiert gefühlten Komposition aus Pinot Noir und Barbera das Wasser reichen. 91–92/100

Zweigelt Alte Reben bio

31750H 2016 6er • 2018–2033 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Zweigelt 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Eine der besten Lagen innerhalb des Kerngebietes Heideboden, sehr trockene Böden, die zum Teil sogar bewässert werden müssen. Reben, die zum Teil bis 50 Jahre alt sind. Ein Wein der früher Bestandteil des Pannobile war und erst nach Festlegung des Pannobile-Gebietes dort nicht mehr zulässig war. Unglaublich intensive, fast wuchtige, dichte Fruchtnase, fast eingekochte Brombeere mit dichter, reifer Pflaume. Schwarzbrot, dunkle Schokolade, dunkle Olivenpaste, duftig, alles einnehmend, kleiner Teil Rauch vom Holz, ein Hauch von Mango dahinter. Sehr voluminös, aber trotzdem fein bleibend. Die Nase erinnert an einen idealtypischen, üppigen vollen Merlot, vielleicht ein bisschen neue Welt Stil, ein bisschen kalifornischer Merlot. Und dann aber unerwartet viel Rasse, tolle Säure,

Paul Achs bio

€/Fl.

konzentrierte Walderdbeere, nur ein Hauch von Sauerkirsche daneben, Johannisbeere, ein wenig Cassis. Leicht nussige Komponente von der Walnuss. Sehr polierte, runde Tannine, üppiger Wein mit rassiger Frische. Sehr vollmundig. 93/100



Paul Achs

Pannobile rot bio

31389H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (35,80 €/l) **26,85**

Blaufränkisch 60% St. Laurent 20% Zweigelt 20% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95

Lobenberg: Besteht aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent aus der definierten Höhenlage Pannobile, die sich in viele kleine Unterlagen unterteilt. Das Konsortium hat diese Lagen genau definiert. Alles sind Hügellagen. Pannobile gibt es seit 25 Jahren. Paul Achs war 1992 mit Gründungsmitglied. Diese Vereinigung setzt sich zusammen mit 9 der besten Winzer des Burgenlandes. 60% Blaufränkisch, 20% Zweigelt, 20% St. Laurent. Die Trauben werden komplett entrappt und spontan vergoren. Wie in allen Weinbergen wird auch hier biologisch gearbeitet. Ausgebaut im klassischen kleinen Barrique mit 20% neuem Holz. Verbleibt ungefähr 18 Monate im Fass. Die Böden sind sehr unterschiedlich, von blauem Schotter über Lehm und Muschelkalk bis sandiger Lehm mit Kalkuntergrund. Intensive Reife, dunkle blaue Pflaume, Heidelbeere, Holunderbeere, schwarze Johannisbeere. Auch blumige Elemente mit Veilchen und etwas Lavendel. Sehr duftig und extrem fein. Ein wenig weiße Schokolade und dominikanischer Tabak. Im Mund rote und schwarze Johannisbeere, frische rote Zwetschge und Sauerkirsche. Dann der Saft von etwas unreifen Blaubeeren, Brombeeren und Waldhimbeeren. Niemals süß und extrem schlank. Sehr versammelt, extrem hohe Säure und Rasse, sehr lang. Überaus feine und geschliffene Tannine, im Mund auch ein wenig Haselnuss. Der Wein tänzelt und ist sehr balanciert und ungemein frisch, hat extrem viel Charakter und ist äußerst elegant. Kraftvoll, aromatisch und warmer Rückhalt. Sehr griffiges Tannin und hervorragende Balance. 94–95/100



Pinot Noir bio

31390H 2015 6er • 2019–2039 0,75l (47,33 €/l) **35,50**

Pinot Noir 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Ein richtig burgundischer Pinot Noir. Sattes schwarzrot. Hocharomatisch dichte Kirschnase, in der Dichte zwischen dunkelrotem und kraftvollem Vosne Romanée und etwas exotischerem Chambolle Mussigny. Extrem sattes ultrafeines Tannin und berauschende Frische. Was für eine unerwartete Klasse! Grandiose Länge, Salz, Mineralien, ein Hauch Maracuja darunter und exotische Orange, die Kirsche in allen Schattierungen ist aber dominant. Das macht Freude! 96/100



Blaufränkisch Ungerberg

33327H 2015 6er • 2019–2037 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Gewachsen auf dem Ungerberg, der Bestandteil des Pannobile Gebietes ist. Hier findet sich sandiger Lehm mit Kalkeinschlüssen und Eisen im Unterboden. Zu 100% entrappt. Maischestandzeit für 2–3 Tage vor der Vergärung im Stahl. Dann leichter, kühler Angang der Vergärung, dann Vergärung bis hoch zu 33°. Die Vergärung geht relativ zügig, danach bleibt der Wein noch 1–2 Wochen auf der Maische stehen, bevor er sanft bis 1,5 bar abgepresst wird. Der Presswein wird separiert und in der Regel bei den Topweinen nicht dazu gegeben. Ausbau im klassischen Barrique, aber nur 20% neues Holz. Die Nase ist fast dramatisch in ihrer Intensität: Schokolade, Olive, Rauch, kubanischer Tabak. Extrem intensiv, das ist wie Pinot Noir mit einem Hauch Barbera in höchster Konzentration, auch ein Barolo Le Vigne von Sandrone fällt einem dabei ein. Sauerkirsche, Cassis, rote und schwarze Johannisbeere. Daneben Flieder und Veilchen. Verbrannte Eindrücke, schwarze Erde. Extrem frischer Angang im Mund, fast adstringierend in der Säure- und Tanninstruktur. Die Tannine sind dabei allerdings sehr geschliffen. Singend, extrem hohes Spannungsbild. Konzentrierte, aber nicht süße Walderdbeere mit roter und schwarzer Johannisbeere. Noisette-Schokolade und dann immens viel frische, unsüße Pflaume. Grandiose Länge. Insgesamt sehr mineralischer Mund. Salzig und irre dichte Frucht, sehr fleischig, auch ein wenig Teer. Dunkles Unterholz, balsamische Noten. Insgesamt viel schwarze Beerenfrucht. Alles sehr delikat. Immens lang mit viel Potenzial. 95–97/100





Uwe Schiefer





Uwe Schiefer

Uwe Schiefer, einst gefeierter Sommelier, hatte einen Traum als Winzer! Als Burgunderenthusiast träumte er von der österreichischen Entsprechung, es musste Blaufränkisch sein. Und es musste qualitativ ganz nach oben gehen! In der berühmten Lage „Eisenberg“ im Südburgenland, an der Grenze zu Ungarn, macht der österreichische Weinmacher des Jahres 2012 absolut visionäre Weine aus dem Blaufränkisch. Nun bearbeitet er seit der Betriebsgründung 1995 insgesamt 11 Hektar Weingärten und er arbeitet mit der grundsätzlichen Philosophie: „less is more“ und zwar sowohl im Weingarten als auch im Keller. Der Eisenberg ist das beste Blaufränkisch-Terroir schlechthin, tonig-lehmige Böden mit hohem Eisenanteil, blauem und grünem Tonschiefer sowie Quarz. Uwe Schiefer betreibt naturnahen Weinbau (teilweise bioorganisch-nicht-zertifiziert), keine Herbizide, keine Pestizide, kein Kunstdünger. Begrünung und Eigenkompostausbringung sind obligatorisch. Er rekultivierte uralte Steillagen (bis 70%), Bewässerung wird grundsätzlich abgelehnt. Schiefer verarbeitet seine Trauben sehr schonend, verwendet keinerlei Enzyme, Gärhefen oder sonstige Hilfsmittel. Es gibt auch keine Filtration und Schönung bei der Flaschenfüllung. Schiefer ist der Pionier im Weglassen bzw. Dosieren von Holzausbau. Als Erster verwendete er konsequent seit mehr als 10 Jahren keine kleinen Barriques sondern 500- bis 3000-Liter-Fässer, vorwiegend aus heimischer Eiche. Uwe Schiefer, Paul Achs, Claus Preisinger, Christoph Wachter und Hansi Schwarz sind neben einigen Winzern der Pannobile-Gruppe die Superstars der österreichischen Rotweinszene und sie sind durchaus in der gleichen Weltklasse zu Hause wie die Wachauer Winzer im Weißwein.



Uwe Schiefer				€ / Fl.
Blaufränkisch Burgenland				
34041H	2016 12er	0,75l	(16,67 €/l)	**12,50**
Blaufränkisch 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 • Schraubverschluss				
Winzer: Der Einstieg in meine Blaufränkischwelt. Klar strukturiert, kühl, erfrischend mit seiner Mineralität. Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase eine schöne Weichselfrucht – so lässt er sich auch schon in seiner Jugend genießen. Ein echter Trinkspaß, mit dem es einfach Freude macht, sich öfters zu „vergnügen“.				
Blaufränkisch Pala				
24918H	2012 6er • 2015–2025	0,75l	(28,67 €/l)	**21,50**
Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Falstaff 92				
Lobenberg: Pala – das ist ungarisch für Schiefer. Und Pala ist ein Ergebnis eines ungarisch/österreichischen Projekts von Uwe Schiefer. Als vorerst letzter Jahrgang zelebriert er mit dem 2012er Pala einen Blaufränkisch, der fasziniert. 95/100				
Blaufränkisch Szapary				
34039H	2014 6er • 2017–2035	0,75l	(49,07 €/l)	**36,80**
Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+				
Lobenberg: Uwe Schiefer keltert auf puristische Weise mit dem Szapary einen wirklich großen Blaufränkisch. In seiner Eleganz und Terroirbezogenheit erinnert er an einen Pinot Noir aus dem Burgund. Mit bis zu 40 Jahre alten Reben ist die Lage Szapary dicht bepflanzt und bildet eine südwestlich ausgerichtete Toplage in Eisenberg, im südlichen Burgenland. Teils extrem steile Weinberge, ca. 400 Meter über NN, bieten keine Arbeitsgrundlage für große Maschinen. Die Reben wachsen auf Schiefer, Eisen, Magnesium, Quartz und einer minimalen Lehmschicht. Die Trauben werden spontan vergoren, stehen 21 Tage auf der Maische. Im Anschluss reift der Weine in 500-Liter-Eichenfässern, bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Ein schonender Umgang mit Holz, eine prägnante Säurestruktur und eine klar definierte Frucht machen den Szapary zu einem Blaufränkisch der Weltspitze. Mit der Mineralität und feinen Würze ein idealer Essensbegleiter. 95+/100				
Blaufränkisch Reihburg				
27623H	2013 6er • 2016–2038	0,75l	(78,67 €/l)	**59,00**
Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98				
34040H	2015 6er • 2018–2040	0,75l	(92,00 €/l)	**69,00**
Blaufränkisch 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98				
Lobenberg: Bei dieser fast schwarzen Fruchtbombe mit extrem eleganter, fast pinothafter Anmutung, fällt es unglaublich schwer sich zu entscheiden. Zu entscheiden, ob es denn der beste, zweit- oder drittbeste österreichische Rotwein überhaupt ist. Egal, superbe Weltliga allemal, dieser wahnsinnig komplexe Blaufränkisch bringt alles mit, zarte Walderdbeere der Pinot, feinste rote süße Kirsche des besten Barolo und der Merlot, satte Sauerkirsche mit dunkler Schokolade der Barbera und Brombeere, Cassis und Maulbeere eines Médoc. Was vergessen? Ja, tolle Frische, Eleganz und Finesse, Verspieltheit, Salz und Steinmehl, gelbe Frucht, Agrumen und und und … Ein toller Wein und ein Unikat. Österreichische Oberliga! 96–98/100				









Franz und Christoph Wachter

Wachter-Wiesler

Wachter-Wiesler				€ / Fl.
Zweigelt				
33582H 2016 6er • 2017–2023	0,75l	(13,27 €/l)		**9,95**
Zweigelt 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Volles Kirscharoma unterlegt von ein wenig Marzipan und leichtem Karamellton. Toll unterstützt vom feinen Säurespiel mit sehr gutem Nachhall. Der Anteil an Blaufränkisch bringt traumhafte Sauerkirsche und dunkle Schokolade zum samtig eleganten Zweigelt. Sehr saftig und überaus lecker und charmant. Ein Paradewein, der klar zu verstehen gibt, warum es sich hier um die wichtigsten Rotweinrebsorten Österreichs handelt. Ein schmelziger Charmeur und zum Reinspringen lecker. 90/100				
Blaufränkisch Béla-Jòska				
31522H 2015 6er • 2018–2026	0,75l	(17,20 €/l)		**12,90**
Blaufränkisch 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93				
Lobenberg: Heller rubinroter Rand. Komplexes Nasenbild nach reifen Blaubeeren, Kirschen und Gewürzen. Zunächst samtig, dann aber am Gaumen zupackend. Erinnert sehr stark an das nördliche Médoc und Saint-Estèphe, doch die Aromen sind hier runder und reifer, insgesamt schmelziger. Gerbstoff und Mineralität geben sich ein Stelldichein in der satten Fruchtmitte. Ein intellektueller Wein mit grandioser Fokussierung und superbem Geradeauslauf. Ein Preiswunder! 92–93/100				
Blaufränkisch Ried Weinberg				
33583H 2015 6er • 2018–2030	0,75l	(26,60 €/l)		**19,95**
Blaufränkisch 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				
Lobenberg: In der Nase noch sehr zurückhaltend. Schwarzbeerige Aromeneindrücke, Gewürze und ein Hauch Meeresbrise. Könnte eine extrem kühle Mischung aus Amarone und Ribera del Duero sein. Etwas weniger wild als der Béla-Jòska, versammelter und auch stringenter am Gaumen. Diese Stilistik wird vor allem von der sehr guten Säure, die ein wenig an Barolo erinnert, getragen. Dabei ist alles typisch österreichisch, ziemlich reintönig, aber auch ziemlich aufregend, extrem klar definiert mit betörend konzentrierter Frucht. 94+/100				
Blaufränkisch Alte Reben Eisenberg				
34016H 2015 6er • 2018–2032	0,75l	(58,67 €/l)		**44,00**
Blaufränkisch 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96				
Lobenberg: Unmittelbar intensiv und schwer mit Aromen beladen stürmt er los. Rote, blaue und schwarze Früchte wirken wie entfesselt. Ein grandios ursprünglich wirkender Wein, der viel Genuss liefert! 96/100				



Wachter-Wiesler

Das Weingut Wachter-Wiesler ist etwas ganz Seltenes im Weinbau. Fast überall entstehen neue Weingüter, weil sich Familienmitglieder nicht mehr grün sind. Die Wachters und Wieslers sind den umgekehrten Weg gegangen. Sie haben sich zusammengetan und das vor allem aus der Liebe zum Wein, oder sollte man besser sagen aus der Liebe zum Blaufränkischen. Für diese österreichische Spezialität schlägt das Herz der Familien. Wie in Württemberg, wo Helmut Hirth mit seinem autochthonen Lemberger, der genetisch identisch ist mit dem Blaufränkischen, einen der dichtesten Rotweine Deutschlands vinifiziert, ist diese Paraderebsorte des Burgenlands, nämlich Blaufränkisch, in der Lage, extrem gute und dichte Weine zu produzieren. Die Spitzengewächse spielen in der internationalen Oberklasse mit und zeichnen sich vor allem durch eine kernige Spannung und nachhaltige Stoffigkeit aus. Das Schöne an den Blaufränkischen des Weinguts Wachter-Wiesler ist, dass auch die Frucht nicht zu kurz kommt. Nebenbei vinifizieren sie einen der absolut besten Zweigelts und dies gilt nicht nur, wenn man das Preisleistungsverhältnis in Betracht nimmt. 1990 begann die Zusammenarbeit der beiden Familien und 1992 brachten sie den ersten gemeinsamen Wein, Béla-Jòska, benannt nach den beiden Großvätern, auf die Flasche. Die für die Weinbereitung zuständigen Resi, Franz und Christoph zeichnen sich neben dem unbedingten Streben nach Qualität auch durch eine gute Portion Experimentierfreudigkeit aus. Mittlerweile liegt die Anbaufläche des Weinguts Wachter-Wiesler bei 10 Hektar eigener Weingärten, von denen der mit bis zu 35 Jahre alten Reben bestockte Pfarrweingarten die Spitze in Punkto Qualität bildet. Sobald man die Wachter-Wiesler-Weine verkostet hat, muss man den beiden Familien Tribut zollen, denn in so kurzer Zeit hat sich wohl niemand in die Spitze der österreichischen Rotweinerzeuger vorgearbeitet.





Franz Reinhard Weninger





Franz Ludwig Weninger

Weninger

Ein seit Generationen als landwirtschaftlicher Familienbetrieb geführter Hof im Herzen des Wein-Burgenlandes wurde von Franz Weninger dem Älteren 1982 zum reinen Weingut und Selbstabfüller und Vermarkter umgestellt. Radikal, keinerlei Viecher mehr, kein Getreide und Erdäpfel, nur noch Wein. Hauptsächlich Blaufränkisch. Den Weinskandal überstand man in den Achtzigern mit Mühe, dann wurden Weinberge mit alten Reben zugekauft und die Bio-Idee geboren. Der heute leitende Sohn Franz (der nächste Sohn heißt dann mal Paul) stellte kompromisslos um, alles Biodynamie, zertifiziert bei „respekt". Ein Pinonier der Bioweinbewegung und des Qualitätsweins. Je ca. 25 Hektar alter Reben, zum größten Teil Blaufränkisch, liegen in Horitschon und im ungarischen Balf, ca. 10 Minuten Autofahrt über die Grenze. Ungefähr 200 Tsd. Flaschen Gesamterzeugung, man versteht sich als reines Blaufränkisch-Weingut, nur da schlägt das Herz. Auch wenn in der Einstiegslinie „Franz" ein Teil Merlot verwendet wird und kleine Mengen Zweigelt, Merlot, Syrah und Cabernet angebaut werden. Kleinste Erträge, Handlese, Spontanvergärung im Holz oder Stahl, Ausbau im Holz auf der Feinhefe, fast kein Schwefel und was sonst alles „state of the art" ist, sind bei Weingut Weninger lange Zeit schon der Standard. Preisinger, Achs, Schiefer, Wachter und einige wenige erlesene Weingüter mehr bilden den magischen Kreis der besten Rotweine Österreichs. Natürlich Blaufränkisch, die kraftvollen Burgunder unter den Rotweinen. Als Beleg für die Qualität dient die Auszeichnung des Gault Millau Österreich 2015, der das Weingut Weninger für die beste Kollektion des Jahres auszeichnete.



Weninger bio				€ / Fl.
Kékfrankos Balf bio				
31633H	2015 6er • 2018–2025	0,75l	(13,32 €/l)	**9,99**
Blaufränkisch 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+				

Lobenberg: Kékfrankos ist die Rebsorte von Sopron in Ungarn, gerade hinter der Grenze. Hier hat sie ihren Ursprung. Während der letzten Jahre erlangte diese Sorte viel internationale Anerkennung, wohingegen sie in Ungarn selbst noch immer ein Außenseiter ist. Balf ist ein kleiner Ort am Neusiedler See. Viele Thermalquellen liegen hier. Selektive Handlese der Trauben im Weinberg. Bis zu 40 Jahre alte Reben und mit knapp 6 Tausend Stöcken je Hektar recht dicht gepflanzt. Die Trauben werden nur durch die Ausnützung der Schwerkraft in die Tanks gebracht. Spontanvergärung in Stahltanks. Nach drei Wochen Maischestandzeit kommt der Wein in große Fässer. Es gibt keine 10 Tsd. Flaschen. Ca. 13 Grad Alkohol. Der natürliche biologische Säureabbau findet im unklimatisierten Keller statt. Der Einsatz von Schwefel ist eine individuelle Entscheidung, jeder Wein wird nur nach seinen eigenen Bedürfnissen minimal geschwefelt. Dieser Wein wird ohne Schönung oder Filtration abgefüllt. Deutlich Mineralische Nase, satte Schwarzkirsche, Schattenmorelle und Zwetschge, Maulbeere, Schlehe, etwas Sanddorn und Hagebutte, pikant und würzig, ein kleinster Hauch Animalität und Eisen. Feine Milchschokolade mit Schwarz- und Sauerkirsche im Mund, Blaubeere und etwas Cassis nebst Brombeere dazu, weich und üppig, samtiges Tannin, feine Heilerde und geniale Frische zeigend. Ein überaus charmanter Wein mit durchaus gehobenem Anspruch, man dürfte ihn sogar höher bewerten, das ist ein Schnäppchen für diese geniale Qualität. 91+/100

Blaufränkisch Hochäcker

33557H	2015 6er • 2019–2028	0,75l	(18,40 €/l)	**13,80**
Blaufränkisch 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+				

Lobenberg: Die Lage Hochäcker gehört zu den ältesten Lagen Horitschons. Ihr steinloser, harter, lehmiger Untergrund ist mit Eisen durchsetzt und liegt sehr nahe an der Oberfläche. Das macht sie zum idealen Boden für die Sorte Blaufränkisch, die das Eisen aus dem Lehm zieht. Rebstöcke in einem Alter von etwa 35 Jahren bringen hier zu jeder Ernte Trauben höchster Qualität. Die ältesten Weinstöcke in dieser 5 Hektar großen Lage sind an die 80 Jahre alt. Die Weine, die hier entstehen, sind langlebig. Und charaktervoll. Die Ernte erfolgt als selektive Handlese. Spontangärung. Nach drei Wochen Maischestandzeit Lagerung in gebrauchten Doppelbarrique für 13 Monate. Natürlicher biologischer Säureabbau. Sehr frische Sauerkirschnase, auch gelbe Frucht dazu, Mandarine, Orange, Mango, dann kommt Cassis und fängt alles wieder ein. Puuh, sehr schick! Seidiges Tannin im Mund, geschliffene Kirsche mit Hagebutte, eisenhaltige Mineralität, fast etwas blutartig, lange haftend, zarte Johannisbeere und Waldhimbeere, wieder Orange und frische Zitrusfrucht, eine pikante und zarteste Versuchung voller Finesse, ein frischer Spaßmacher für never ending … 92–93+/100

Kékfrankos Steiner bio

29981H	2013 6er • 2018–2030	0,75l	(32,67 €/l)	**24,50**
Blaufränkisch 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				
33559H	2015 6er • 2020–2032	0,75l	(32,67 €/l)	**24,50**
Blaufränkisch 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				

Lobenberg: Der Weingarten Steiner ist die beste Lage in Balf und der Grund für Weningers Ungarn-Engagement. Die 10 Hektar große Lage gehörte einst der Kirche von Sopron. In den Annalen des Dorfes wurde sie stets als bester und teuerster Weinberg der Region angeführt. Seit rund 400 Jahren wird auf diesem Boden Weinbau betrieben. Die seltenen, mit Gneis- und Glimmerschiefer durchsetzten mineralischen Böden dieser Lage machen sie zu einem besonders spannenden Untergrund für Kékfrankos. Braunerde, steinig, kalkfrei, tiefgründig durchwurzelt, verwitterter heller Gneis, ca. 340 Millionen Jahre alt. Die Wurzeln der Weinstöcke

Weninger bio

€/Fl.



Petra Gratzer-Weninger und Franz Reinhard Weninger

dieser Sorte, die bereits in den 1960er Jahren gepflanzt wurden, ragen tief in den Stein, zersetzen ihn und ziehen ihn hoch in die Pflanze. Selektive Handlese bei der Ernte. Die Trauben werden nur durch die Ausnützung der Schwerkraft in die Tanks gebracht. Spontanvergärung in Stahltanks. Nach drei Wochen Maischestandzeit rinnt der Wein frei in die Fässer (ungepumpt). Der natürliche biologische Säureabbau findet im unklimatisierten Keller statt. Der Einsatz von Schwefel erfolgt nach Notwendigkeit und nur minimalst. Dieser Wein wird ohne Schönung oder Filtration abgefüllt. Dichte, fast etwas dumpfe und leicht animalische Nase, tiefe Zwetschge, dunkle Erde und Schokolade, Biskuit dahinter, dunkle warme Kirsche, sehr dicht und warm. Man sollte kaum glauben, dass die Kékfrankos von der ungarischen Seite ob ihrer Böden ein solches Plus an Tiefe und erdiger, animalischer Würze bringen. Hier sind wir klar mehr im Piemont als im burgundischen Blaufränkisch, nicht weniger beeindruckend in der tiefen, einnehmenden Samtigkeit der Tannine. Eine unbeschreibliche Kombination aus tiefer, erdiger, pflaumiger Wucht und grandios komplexer Frische. 94–95/100

Blaufränkisch Kalkofen bio

29982H 2015 6er • 2020–2038 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Blaufränkisch 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Auf dieser Südlage gedeiht Pinot Noir und Blaufränkisch perfekt, der Boden ist kalkhaltig und heißt Eurendsina. Schöner Name auf einem schönen Hang, auf 360 m Seehöhe im benachbarten Ritzing. Die lockeren Kalksteine kann die Rebe problemlos, bis zu fünf Meter tief, durchwurzeln. Nur 5 Hektar, ein flacher Südwest-Hang. Geologisch ist das Terroir Kalkschutt aus marin-brackischen Kalksteinen des Mittelmiozän. Alter: 11–16 Millionen Jahre. Ein Großteil der weltbesten Weine kommen bekanntermaßen von Kalksteinböden. Und die Nase bestätigt das im Sturzflug: Kommt hier nun ein 1er Cru aus Vosne Romanée oder was? Genial pikante Kirschfrucht in allen Schattierungen, dahinter Schlehe und Blutorange nebst roter Grapefruit, Cassis und rote Johannisbeere, alles in heller Erde und Milchschokolade gewälzt. Was bin ich froh schon so lange mit Preisinger, Achs, Schiefer und Wachter in der Blaufränkisch-Oberliga zu arbeiten, der Mund dieses Kalkofen hätte mich in seiner pikant feinen Pinot-Art nebst satter Waldfrucht und Zitrusfrische in die totale Verblüffung getrieben. So darf ich dann aber sagen, diser Wein gehört mit in die vordere Reihe. Geiler Wein! 95–96/100

Blaufränkisch Dürrau

29980H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Blaufränkisch 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

33558H 2015 6er • 2021–2041 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Blaufränkisch 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Dürrau ist die älteste und beste Lage in Horitschon. Ein besonders schwerer, tiefgründiger Lehmboden mit hohem Tongehalt zeichnet diese Lage von nur einem Hektar aus. Haben die Wurzeln diesen einmal durchdrungen, leiden sie nie mehr Wassernot. Das schätzen vor allem die Blaufränkisch-Reben, die 1960 hier gepflanzt wurden. Ab 1999 als Einzellage vinifiziert. Südostexposition. Die Ernte erfolgt als selektive Handlese. Offene Spontangärung in 500-Liter-Holzfässern, Pressung nach 20 Tagen Maischestand, natürlicher biologischer Säureabbau im 500-Liter-Holzfass, Reifung für 24 Monate in 500-Liter-Holzfässern. Kaum geschwefelt. Die Nase ist grenzwertig für einen Burgunder, schon fast zu tief für einen so erdigen Clos de la Roche. Blaufränkisch? Wieso denke ich sofort an den 2010er Barolo Le Vigne von Sandrone wenn ich in diese tiefe Kirschigkeit mit Schlehe und roter Grapefruit schnüffel? Der Mund ist ein genial komplexes und wahnsinnig frischer Ereignis. Boah, wie beschreib ich diese komplex pikante Frucht? Kirsche, Waldfrucht, Johannisbeere, Blutorange und noch viel mehr. Unendlich charmant und zugleich herausfordernd in der Frische. Der Kalkofen war geil, das hier ist groß! Und zugleich ein Beleg der ungeheuren Finesse und Klasse der Blaufränkisch. 96–97+/100







Oberösterreich







Hans Reisetbauer

Reisetbauer

Das Kirchdorfergut der Familie Reisetbauer befindet sich im oberösterreichischen Hausruckviertel, das wegen seiner günstigen Böden und dem Klima mit starken Temperaturschwankungen zu den vorzüglichsten Regionen für den Obstbau zählt. Auf 18 Hektar in unmittelbarer Umgebung des mächtigen Vierkanthofs werden Früchte für die Schnapsbrennerei kultiviert – von Williamsbirnen über Zwetschgen bis zum Mostobst. Eine perfekte Qualität der Früchte ist die unverzichtbare Grundlage für hochwertige Destillate und deshalb wird bei Reisetbauer größte Sorgfalt bei der Pflege der Obstgärten aufgewendet. Das beginnt mit der fachgerechten Auswahl bis hin zur schonenden Ernte, die in zahlreichen Pflückdurchgängen der jeweils ideal gereiften Früchte erfolgt. Um die Aromakraft ideal gereifter Früchte bestmöglich zu erhalten, erfolgt das Maischen und Vergären unmittelbar nach der Ernte. Nach einem ausnahmslos temperaturkontrollierten Gärprozess werden die Maischen nach der traditionellen Methode in Kupferkesseln doppelt gebrannt. Die von Hans Reisetbauer in Zusammenarbeit mit Christian Carl entwickelte Brennanlage weist einige spezielle Konstruktionsdetails auf, die eine außergewöhnlich hohe Aromaausbeute ermöglichen. Reisetbauer-Brände sind zu 100 Prozent echt, rein und unverfälscht. Die Zugabe von Zucker oder anderen Aromastoffen wird am Kirchdorfergut grundsätzlich und einschränkungslos abgelehnt.

Reisetbauer				€ / Fl.
Blue Gin				
23139H	6er	0,71	(55,71 €/l)	**39,00**

Wachholder • 43,0 % vol. • Lobenberg 97-98 Falstaff 96 • Schraubverschluss

Lobenberg: Gin aus Österreich? Außergewöhnlich … gut! Der Blue Gin von Reisetbauer wird in zwei Destillationsphasen hergestellt. Im ersten Schritt wird in einer kleinen Kupferblase von 300 Litern mit dem so genannten „Pot-Still-Verfahren“ die wertvolle oberösterreichische Weizensorte „Mulan“ zum Rohbrand mit 40 % vol. verarbeitet. In der zweiten Destillationsphase werden die Gewürze, die sogenannten „Botanicals“ beigemischt. Die Basis ist hier natürlich der Wachholder, der mit 26 weiteren Gewürzen wie Zitronenzesten, Koriandersamen, Kurkuma oder Süßholzwurzeln einen einzigartigen Gin-Flavour erschafft. Die Beeren stammen aus der jeweils letzten Ernte und ihr Aroma muss vor allem frisch sein und diese typisch mediterrane Würze haben. Es gelten die höchsten Qualitätsanforderungen. Das Quellwasser für diesen Gin stammt aus einer Mühlviertler Alm im Norden von Oberösterreich. Dieses reine und unbelastete Wasser aus dem im Tertiär entstandenen Urgestein ist in seiner Qualität äußerst rar. Es ist besonders mild, kalk- und natriumarm und hat zudem wenig anorganische Mineralstoffe. Die Krönung zum Premium-Gin erhält BLUE GIN durch seine anschließende Filtration. Frisches, elegantes Wachholderaroma mit würzigen Zitrus-Noten, dazu Fenchel und Anis. Im Abgang dann noch weiche Orange. Zu Hause in den besten und angesagtesten Bars der Welt und bei GUTE WEINE. Weltklasse ist hier! 97–98/100



Reisetbauer

€/Fl.



Sloeberry Blue Gin

31589H 6er 0,71 (55,71 €/l) **39,00**

Wacholder Schlehe • 28,0% vol. • Lobenberg 97-98 • Schraubverschluss

Lobenberg: Was man bei Reisetbauers Blue Gin durchaus kann, einen Schluck pur trinken, egal ob kalt oder bei Raumtemperatur – muss ich bei meiner ersten Begegnung mit seinem neuen Sloeberry Gin natürlich auch tun. Seidenweicher Antrunk ohne die geringste Schärfe und sofort werden die Sinne eingefangen; konzentrierte Aromen von dunklem Steinobst mit feiner Marzipannote und mit dem, der Schlehe eigenen, feinen Bitterkick aber ohne Süße. Echt beeindruckend und sofort die Fantasie beflügelnd, was man wohl sonst so damit machen könnte. Also zunächst mit verschiedenen Tonics gemixt, ok, aber das bitter der Tonics irritiert eher die Schlehenwürze. Weiter geht's mit einem Fizz, das geht schon besser, verlangt aber nach einem deutlichen Dash Zitrusfrucht. Auch ein guter Eindruck entsteht durch Zugabe von etwas konzentriertem Schwarzen Johannisbeersaft mit wenig Süße. Der Star der Versuchsreihe war jedoch: 4 cl Sloe Gin auf einem Eiswürfel mit 0,1 dl trockenem Sekt aufgefüllt. Vornehmlich Blanc de Blanc von Riesling oder Chardonnay brut Non Dosage. Keiner wird erleben das das Eis geschmolzen ist, bevor das Glas geleert ist. Einfach herrlich animierend. Hier kommt die erforderliche Säure vom Schäumer und die Aromen der Schlehe fügen sich perfekt ein. Ab sofort ein fester Bestandteil meiner Hausbar. Als Aperitif, oder durch einen Abend mit Freunden mit lebhaftem Charakter. 97–98/100





Zwetschkenbrand

18130H 6er 0,351 (111,43 €/l) **39,00**

Zwetschke • 41,5% vol. • Lobenberg 95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Nur Zwetschken aus eigenem Anbau werden für diesen Obstbrand verwendet. Schmeichelnd cremiger Duft, Karamellpudding, hell in der Aromatik, am Gaumen ausgewogen, schokoladig, ohne einen Hauch von Kernen. 95/100

Birnenbrand Williams

18129H 6er 0,351 (140,00 €/l) **49,00**

Williamsbirne • 42,0% vol. • Lobenberg 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Sauber, betont fruchtig, typischer Bananenton, fruchtige Milde und Aromatik am Gaumen, leichte Schärfe im Abgang, rund und haromisch. Ein Spitzenbrand!



Marillenbrand

18131H 6er 0,351 (140,00 €/l) **49,00**

Marille • 42,0% vol. • Lobenberg 96 • Schraubverschluss

Lobenberg: Zu 100 Prozent stammen die Marillen von den eigenen Obstbäumen im Hausruckviertel. Intensiv im Duft, frisch-fruchtig, sehr typisch reife, doch elegante Steinobstnoten; am Gaumen weich und cremig mit geschmeidigem Fruchtschmelz, mit rassiger Lebendigkeit, anhaltend. 96/100

Weichselbrand

18132H 6er 0,351 (157,14 €/l) **55,00**

Weichselkirsche • 41,5% vol. • Lobenberg 97 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Weichselkirschen, die hier verarbeitet werden sind nur die perfektesten Früchte aus der Ernte der eigenen Obstplantage. Frische Weichselaromen mit zitronig-schokoladigen Noten, analog am Gaumen mit dezenten fruchttypischen Aromen, im Abgang vital und spielerisch. 97/100



Hans Reisetbauer

Reisetbauer

€/Fl.

Quittenbrand

18133H 6er 0,351 (168,57 €/l) **59,00**

Quitte • 41,5% vol. • Lobenberg 97 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Quitten werden aus eigenem Anbau geerntet und verarbeitet. Süße, gewürzbetonte Nase, etwas Vanille, zart mentholige Würze, dezente Fruchttypizität; pikant-zitronig am Gaumen, präsentiert den Sortencharakter füllig und charmant mit ausgeprägter Fruchtsüße. 97/100



Johannisbeerbrand

31592H 6er 0,351 (242,71 €/l) **84,95**

Johannisbeere • 41,5% vol. • Lobenberg 95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Das ist eine besondere Spezialität, weil es gar nicht so einfach ist die zarten Johannisbeeren in ihrer vollen Aromatik zu destillieren. Ein fein säuerlicher, sehr floraler Brand. Die voll Wucht der Beeren trifft einen. Duftig dunkle Johannisbeeren im Bouquet, am Gaumen delikate Würze mit etwas Cassis. 95/100

Himbeerbrand

18134H 6er 0,351 (254,29 €/l) **89,00**

Himbeere • 41,5% vol. • Lobenberg 99 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ein Obstbrand aus gegorenen Himbeeren, ohne Zugabe von Zucker. Für eine Flasche werden sage und schreibe 70 kg Himbeeren benötigt. Sehr authentisch und rund mit leichten zitronigen Noten, am Gaumen mit fein ziselierten Aromen, sehr verwoben, wirkt trotz des starken Drucks am Gaumen sehr leicht und lebhaft. 99/100

Ingwerbrand

24910H 6er 0,351 (254,29 €/l) **89,00**

Ingwer • 41,5% vol. • Lobenberg 99 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ingwer und Zitronengras, Orangenzesten, Eukalyptus in vielschichtig changierendem Mix; am Gaumen trocken-dunkelaromatisch, von zitronig- exotischen Noten umrahmt, sehr lange anhaltend und pikant. 99/100



Orangenbrand

24911H 6er 0,71 (284,29 €/l) **199,00**

Orange • Barrique • 48,0% vol. • Lobenberg 100 • Schraubverschluss

Lobenberg: Gelagert im Eichenfass. Im Duft präsentiert sich ein spannendes Duftbild aus Orangen und deutlichen Vanille- und Fassnoten, transparent und an Grand Marnier erinnernd. Am Gaumen viel Druck und Kraft, doch in einer konsequenten, geradlinigen Weise. 100/100





Single Malt Whisky 12 years

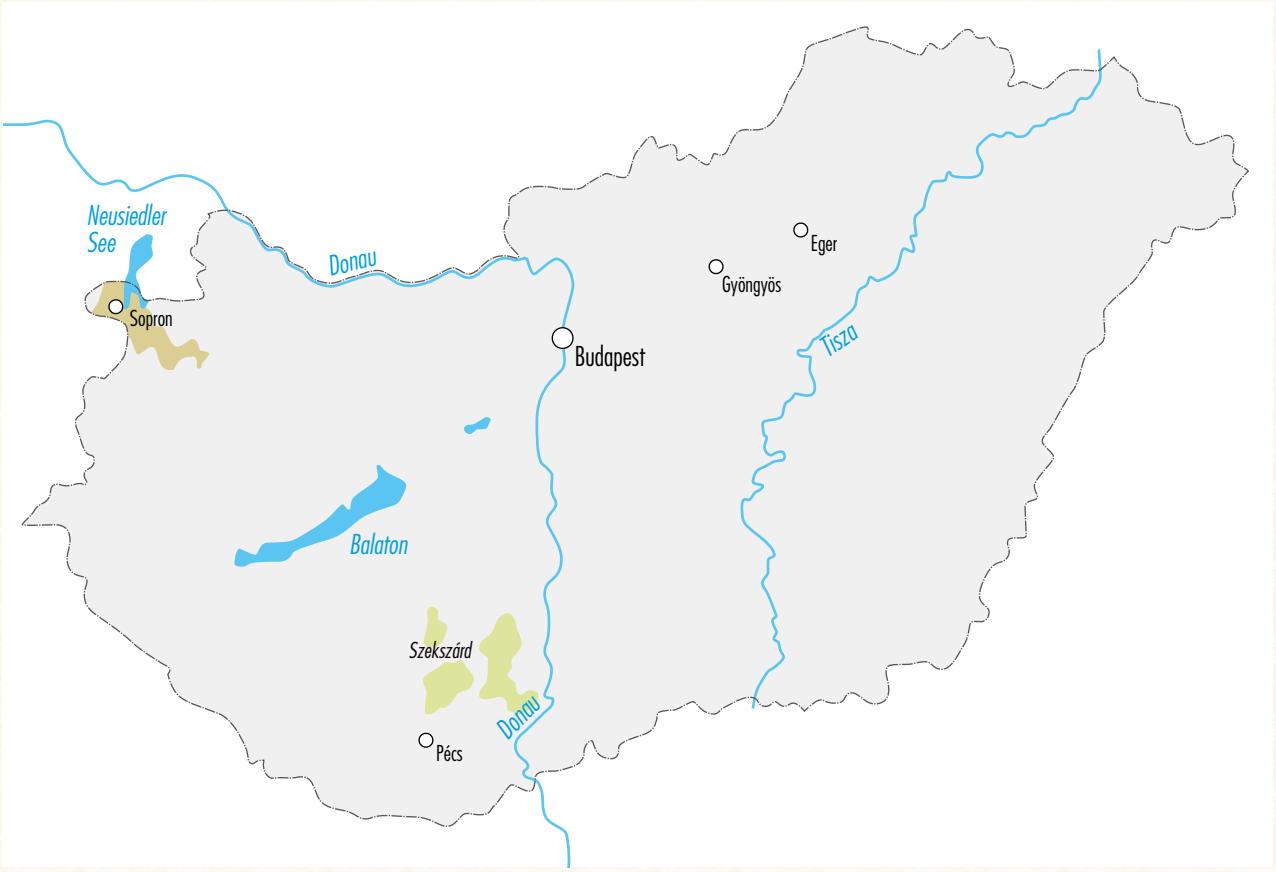
24912H 6er 0,71 (141,43 €/l) **99,00**

Gerste • Barrique • 48,0% vol. • Lobenberg 98-99 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Whisky hat die Insel verlassen. Das Destillieren des Lebenswassers ist nicht mehr allein Ihnen vorbehalten. Inzwischen gibt es eine vielzahl beachtenswerter Whisky-Produzenten im deutschsprachigen Raum. Mitte der 90er Jahre pflanzte Hans Reisetbauer seine erste Sommerbraugerste um seinen eigenen Whisky zu destillieren. Reifen tut der Brand in gebrauchten Trockenbeerenauslesen- und Chardonnayfässern von den österreichischen Spitzenwinzern Kracher und Velich (Moric). Der Single Malt Whisky überzeugt am Gaumen mit einer wunderbaren, schokoladigen Kakaonote und einem sehr dichten, fruchtigen Malzaroma. Durch das Reifen in Trockenbeerenauslesefässern entstand ein trockener, süßer Charakter mit einer leicht rauchigen Note. 98–99/100







Ungarn

Natürlich hat Ungarn eine lange Weingeschichte. Die Römer und später auch die Türken haben den Weinbau kultiviert. Tolle Weine wurden hier gemacht. Durch die Sowjet-Zeit kam der individuelle und damit auch qualitative Weinbau leider fast zum Erliegen, nur die Masse zählte. Seit 1990 zeigt die Entwicklung wieder in die richtige Richtung.


Heimann

Die Zukunft liegt in den Händen weniger Pioniere

Und trotzdem fehlte bisher immer noch der große Durchbruch. Einerseits hat man sich zu sehr auf internationale Rebsorten des Mainstreams verlassen oder ist mit Tokajer in einer Traditions-Schublade hängengeblieben. Aber so langsam erwacht Ungarn aus diesem Dornröschenschlaf, besinnt sich auf geniale trockene Weißweine vom Furmint. Die Region litt unter politisch schwierigen und turbulenten Bedingungen und Zwangsenteignungen. In den letzten Jahren haben einige wenige Winzer eine Revolution des Tokajs eingeleitet und sich Gedanken über die Zukunft der Region gemacht. Demeter Zoltán ist einer der Pioniere, die erkannt haben, welch großartige Weißweinregion ihnen zu Füßen liegt. Der Furmint und der Lindenblättrige (Hárslevelü) so wie auch der Muscat lunel sind nämlich nicht nur im Botrytisbefallenen Süßwein, dem Tokajer Aszú, großartige Rebsorten. Bei Rotweinen schaut man vor allem nach Österreich, ins Burgenland. Hier holt man sich Anregungen und das Know- How, hervorragende Blaufränkisch zu machen. Rebsorten, die in die Region passen, versehen mit der Handschrift von Qualitätswinzern ist sicherlich der richtige Weg, um zu den anderen europäischen Weinanbaunationen aufzuschließen.


Heimann

Tokaj





Demeter Zoltán

Demeter Zoltán

Das Tokaj ist die wohl bekannteste Region Ungarns und Epizentrum edelsüßer Weine. Der Tokajer, auch als König der Weine und Wein der Könige bezeichnet, ist ein Klassiker mit geschichtsträchtigem Hintergrund. Doch die Süßweinkoryphäe besitzt ein eher angestaubtes Image, die Region litt unter politisch schwierigen und turbulenten Bedingungen und Zwangsenteignungen. In den letzten Jahren haben einige wenige Winzer eine Revolution des Tokajs eingeleitet und sich Gedanken über die Zukunft der Region gemacht. Demeter Zoltán ist einer der Pioniere, die erkannt haben, welch großartige Weißweinregion ihnen zu Füßen liegt. Der Furmint und der Lindenblättrige (Hárslevelü) so wie auch der Muscat lunel sind nämlich nicht nur im botrytisbefallenen Süßwein, dem Tokajer Aszú, großartige Rebsorten. Sie bilden ihre Herkunft ebenso trocken ausgebaut ab und besitzen eben auch trocken hervorragendes Alterungspotenzial. Demeter Zoltán gründete sein Weingut 1996 und steht mit seinem 7 Hektar kleinen, unter Denkmalschutz stehendem Weingut aus dem Jahre 1790 bereits heute an der Spitze des Tokajs. Er ist bekannt für seine trocken ausgebauten Furmints, deren Einzellagen er separat vinifiziert, da sie derartig unterschiedlich ausfallen. Demeter Zoltán beriet diverse Tokajer Weinbaubetriebe in den 90ern, sammelte aber auch Auslandserfahrung in Frankreich, den USA und Großbritannien. Zoltán ist ein Qualitätsfanatiker und Unikat. Er hat eine Abneigung gegenüber dem Korken, er stattet die trockenen Weine deshalb mit Glasverschlüssen aus. Außerdem möchte er die Reinheit der Rebsorten erhalten und das Terroir sprechen lassen. Die Weine baut er daher sehr reduktiv aus. Welche Vielfalt in der Rebsorte steckt, beweist er auch mit seinem nach traditioneller Flaschengärung vinifiziertem Schaumwein aus 100 % Furmint. Dass der Winzer auch die Klassik und nicht nur Avantgarde beherrscht beweist sein Tokaji Aszú, der so tänzelnd und vibrierend frisch daherkommt, wie nur ganz wenige Tokajer Süßweine. Damit ist Zoltán ein Winzer, der dafür sorgt, dass das Tokaj wieder ins Gedächtnis und auf die Weinkarten der Welt gelangt.





Demeter Zoltán				€ / Fl.
Furmint Pezsgő Brut Nature				
27674H	2013 6er • 2016–2025	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**

Furmint 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Demeter Zoltán füllt unter 1000 Flaschen von diesem reinsortigen Furmint Schaumwein ab. Ausbau nach klassischer Flaschengärung, spät dégorgiert. Da Herr Zoltán eine Aversion für den Korken als Verschluss pflegt, musste er sich hier etwas einfallen lassen für seinen Schaumwein. Dieser kommt in futuristischem Plastikverschluss daher, den man an einer Schnur aufzieht und dann per Knopfdruck den Druck entweichen lässt. Lustig, eine gute Idee als Vorbild? Leuchtet kräftig golden im Glas, die Perlage ist sehr dezent und gleichmäßig. Das Bouquet erinnert an mürbe Birnen, auch deren Schale, dahinter ist frischer Apfelmost, weiße Blüten und Kardamom. Am Gaumen zeigt der Furmint auch seinen unglaublich markanten, sehr eigenständigen Charakter. Als Stillwein tendiert er dazu sehr kräftig auszufallen, Apfelnoten sind Erkennungszeichen. Auch hier hat man eine ganz leicht phenolische Struktur, die Aromen von Boskoop-Äpfeln, Pfirsich und schwarzem Pfeffer. Dass der Wein keine Dosage bekam, unterstreicht seinen herben Charakter. Mehr ein intellektueller als hedonistischer Schaumwein, 100 % Tokajer Herkunft und Unikat von vulkanischem Boden. Das lässt sich mit keinem anderen Schaumwein vergleichen und das ist auch gut so. 93–95/100

Demeter Zoltán

€/Fl.

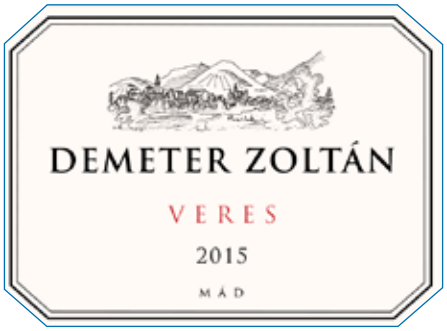


Furmint Veres

27675H 2015 6er • 2017–2029 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Furmint 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Glasverschluss

Lobenberg: Die Einzellage Veres kennzeichnet der Tuffstein. Die Furmint-Rebanlagen sind hier im Schnitt 30 Jahre alt. Veres leuchtet zart golden im Glas und verströmt frische Aromen. Glasklar im Bouquet, etwas Apfel, weiße Blüten, insgesamt floraler Charakter, Nashi-Birne, gelbe Kiwi, Ananas. Der Wein ist glockenklar am Gaumen, unterscheidet sich im Gegensatz zu den Furmints vom anderen Großmeister der Tokaj, Istvan Szepsy, dadurch, dass Demeter Zoltán seine Rebsorte nicht oxidativ ausbaut sondern im INOX-Tank. Dadurch strahlt der Wein, ist lebendig am Gaumen. Die Säure ist etwas niedriger als bei einem trockenen Riesling, doch der Wein hat einen ähnlichen Charakter, ist schlank, steckt voller Energie und Frische und hat einen mineralischen Kern. Furmint transportiert nämlich wie der Riesling besonders gut das Terroir. Ein Grund, warum Demeter Zoltán seine Einzellagen separat ausbaut. Die Aromatik geht hier in Richtung Jasmin-Tee, Quitte, Boskoop-Apfel und Zitrusschale. 93+/100

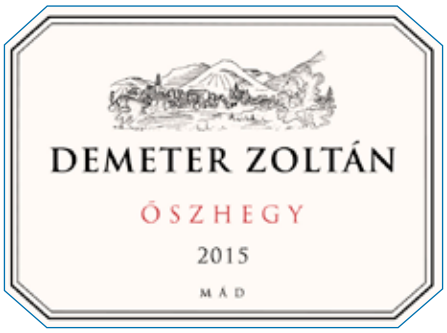


Muscat lunel Őszhegy

27678H 2015 6er • 2017–2030 0,75l (43,87 €/l) **32,90**

Muscat lunel 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 • Glasverschluss

Lobenberg: 100% Muscat lunel (dt. Gelber Muskateller) aus der Einzellage Őszhegy. Diese Rebsorte wandert sonst oft und traditionell in den edelsüßen und von Botrytis geprägten Tokaji Aszú. Nicht bei Zoltán! Demeter Zoltán ist einer der Pioniere des Tokajis, er kennt die Lagen wie kaum ein anderer und beweist mit solchen Cuvées, wie großartig das Terroir des Tokajs auch für trockene Weißweine geeignet ist. Fast farblos im Glas, zeigt der Wein erst im Bouquet seine Komplexität. Limettenabrieb, getrocknete Rosenblätter, Passionsfrucht, etwas reife Nektarine, ein Touch von trockenem Gewürztraminer. Am Gaumen leitet den Wein seine kräftige Struktur. Er baut mächtig Druck am Gaumen auf, zeigt sich salzig und exotisch zugleich. Reife Aprikosen, Litschi und eine expressive Würzigkeit kennzeichnen diesen trockenen Weißwein. Ganz anders als der Furmint von Demeter Zoltán, deutlich intensiver und exotischer. Unglaublich komplex, ein Weißwein mit enormem Tiefgang. 94–96/100





Tokaji Aszú 6 Puttonyos · fruchtsüß

31540H 2001 6er • 2017–2080 0,5l (165,00 €/l) **82,50**

Furmint Hárslevelü • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: Mit dem Jahrgang 2001 hat Demeter Zoltán einen angereiften Aszú auf den Markt gebracht. Zeugnis einer immens aufwändigen Lese eines außerordentlichen Jahrgangs. Ein Meisterwerk. Dieser 6-büttige Tokaji ist der Inbegriff der Region. Die Trauben werden hier mit dem Edelschimmelpilz Botrytis befallen, der Wein steht einer Trockenbeerenauslese von der Mosel oder einem Sauternes gleich. Der Unterschied liegt hier aber in der Vinifikation. Denn klassisch wird dem normalen Grundwein eine definierte Anzahl an edelfaulen, rosinierten Trauben hinzugefügt. Die Maßeinheit, die Bütten, ungarisch Puttonyos, zeigen den Grad der Konzentration an. Über dem 6-büttigen Tokajer liegt nur noch die Essencia, ein ultra-konzentrierter Süßwein, der oft sogar mit dem Löffel konsumiert werden kann, so konzentriert fällt er aus. In 2001 hat Demeter Zoltán eine konzentrierte Version mit ordentlich Restzucker ausgebaut. Unter 1000 Flaschen wurden erzeugt. Der Tokajer leuchtet honiggolden bis bernsteinfarben im Glas und zeigt sich enorm viskos, fast von Konsistenz eines flüssigen Honigs. Die Konzentration und Süße des Weins schlägt sich in den Schlieren im Glas nieder. Das Bouquet ist eine Einladung zum Verweilen, hier kommt man kaum weg, so facettenreich ist der Aszú. Darjeeling-Tee, getrocknete und ungeschwefelte Aprikosen, Marillenkonfitüre, Zitronenzesten, Orangeat, Nelke und Zimt, etwas Kamille. Am Gaumen dann die pure Konzentration reifer Trauben, wieder die ganze Bandbreite an Honig, Konfitüre und getrocknetem Steinobst, auch Pu-Erh-Tee. Der Wein ist ölig, dickflüssig und fast zum Maximum konzentriert. Was ihn in seiner Einzigartigkeit so von allen anderen Tokajern unterscheidet ist die Leichtigkeit, mit der er dann am Gaumen beinahe schon tänzelt. Denn dem Extrakt steht eine atemberaubende Säure entgegen, wie man sie in keinem Sauternes findet. Dafür hat der Tokaji aber nur 12,0% vol. Alkohol und orientiert sich dann an der Leichtfüßigkeit der besten Trockenbeerenauslesen der Mosel. Ein Monument und ein Wein, der dieses Jahrhundert überstehen wird. Das ist der Schatz der Tokajer, König der Weine und Wein der Könige. 98+/100



Szekszárd







Familie Heimann

Heimann

Seit dem 18. Jahrhundert ist die Geschichte der Familie Heimann mit dem Weinbau dieser Region eng verwachsen. Als sogenannte Donauschwaben kamen viele Siedler aus Südwestdeutschland, mit Hilfe von königlichen Prämien angeworben. Sie bepflanzten die verlassenen Weinbergslagen neu und bauten den Handel auf. Während des 20. Jahrhunderts wurde die Entwicklung des Familienbetriebes zuerst von der Weltwirtschaftskrise und dann vom zweiten Weltkrieg unterbrochen. Neuer Schwung kam mit Agnes und Zoltan. Sie ließen erfolgreiche Karrieren in der Wirtschaft hinter sich, um sich Rebe und Wein zuzuwenden. Sie haben das Familienerbe neu belebt und wieder aufgebaut. Das Anbaugebiet Szekszárd erstreckt sich an den ersten östlichen Abhängen der Transdanubischen Hügellandschaft im Südwesten Ungarns. Die Hügel, bedeckt von dicken Lößböden, ergeben runde, fruchtig-elegante Aromen, und der mediterran beeinflusste, lange, warme Sommer sorgt für eine lange Reifephase der Trauben. Im Ganzen haben die Heimanns 22 Hektar Rebfläche. Großes Zukunftspotenzial steckt vor allem in den inzwischen heimischen Rebsorten Kékfrankos und Kadarka. Die Kékfrankos kennen wir ja schon als Blaufränkisch aus dem österreichischen Burgenland und als Lemberger aus dem Würtembergischen. Diese Rebsorten reagieren auf die Klimaerwärmung der letzten Jahre besonders positiv. Aber was ist das Geheimnis der Heimann-Weine? Sicherlich der unermüdliche Einsatz und der Ehrgeiz, von allem nur das Beste machen zu wollen. Aber sie vertrauen vor allem ihrem Instinkt und dem eigenen Geschmack. Neben moderner technologischer Ausrüstung wird viel Wert gelegt auf den Natur schonenden Rebenanbau. Maschinelles Unkrautjäten ersetzt den Herbizideinsatz. Nur voll reife Trauben werden gelesen und die Trauben werden mehrmals manuell selektiert. Bei der Gärung erfolgt nur eine sehr zurückhaltende Extraktion. Überwiegend wird im großen Holzfass ausgebaut mit langer Reifezeit. Diese Weine tragen eine sehr familiäre Signatur. Natürlich ist man stolz auf die zahlreich gewonnenen Preise, doch der größte Erfolg sei erreicht, „wenn der Kunde zurück kommt und unseren Wein nachbestellt“. Ich bin froh mit diesem Erzeuger gleich das qualitativ beste Weingut Ungarns als mein „Erstlingswerk“ Ungarns im Programm zu haben. Heimann war unisono eine dringende Empfehlung meiner besten Blaufränkischwinzer aus dem Burgenland, was kann es da als Referenz Besseres geben?





Heimann				€ / Fl.
Kékfrankos				
31799H	2016 6er • 2018–2022	0,75l	(11,93 €/l)	**8,95**
Blaufränkisch 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: 100 % Kékfrankos ist gleich 100 % Blaufränkisch aus Ungarn. Durchschnittsertrag von 2 Kilo je Rebstock. Handgelesen Ende September. Gärung in Holzgärständer bei kontrollierter Temperatur. Dieser Wein ist ein Musterbeispiel für einen Blaufränkisch aus Ungarn. In der Nase duftende Schwarzkirsche und Pflaume, dazu dunkle Erdtöne und herrlich leichte Kräuter. Im Mund dann sehr präsent. Dichte, volle Pflaume, wieder schwarze Kirsche mit leichten Kaffeearomen. Kleidende Phenolik am Gaumen. Durch die gute Säurestruktur eine tolle Balance. Schön geradeauslaufend, eher druckvoll denn verspielt. Im Abgang angenehme Bitternoten in wunderschönem Zweiklang mit fruchtiger Johannisbeere. Ein frischer, saftiger Trinkwein, ein Spaßmacher mit Klasse. 89–90/100				
Kadarka Céh Kereszt				
32190H	2016 6er • 2018–2025	0,75l	(19,93 €/l)	**14,95**
Kadarka 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				
Lobenberg: Kadarka ist eine autochthone Rebsorte in Ungarn, die insgesamt lange vernachlässigt wurde. Von der Grundstruktur und der Leichtigkeit ein wenig an Spätburgunder erinnernd, wobei der Ursprung der Rebe wahrscheinlich Mazedonien ist. Der Wein reift zu 1/3 in burgundischen Barriques und zu 2/3 in ungarischen Tonneaux. In der Nase sehr				

Heimann

€/Fl.

feine Sauer- und Herzkirsche, dazu rote Johannisbeere und eine prägnante Kräutrigkeit von Salbei und ein wenig Rosmarin. Im Mund von eleganter Säure und geschliffenen Tanninen geprägt. Zu der Kirsche kommen hier noch Himbeere und ein wenig Erdbeere dazu. Die Kräuter kommen im Rückgeruch zurück und bringen eine leicht steinige Salzigkeit mit. Wenn Sie mit Kadarka was anderes verbunden haben … vergessen Sie es. Das hier ist schon was wunderbar Feines, ein sehr delikater Wein. 91–92/100

Kékfrankos Alte Reben

31800H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Blaufränkisch 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: 100% Kékfrankos – Synonym für Blaufränkisch, aber eben aus Ungarn. Der Großteil kommt von 40 Jahre alten Reben des Baranya- und des Porkolab-Tales, ein kleinerer Teil von den jüngeren Weingärten des Batti-Kreuz. Maischegärung in Betontanks, danach Ausbau in 1000-Liter-Holzfässern für 15 Monate. Die Nase ist geprägt von satter Schwarzkirsche und dichter Pflaumenaromatik. Dann kommen aber auch schwarze Olive und mediterrane Kräuter. Und auch Anklänge von dunkler Schokolade und Orangenschale. Im Mund wunderbar feurige Sauerkirsche mit Pflaume und Brombeere. Eine Spur Pfeffer und auch Salmiak. Die filigrane Säure baut ein starkes Gerüst und trägt lange. Auch geradeauslaufend, aber viel feiner und zugleich dichter als der einfache Kékfrankos. Wunderbar vollmundig, dabei aber auch immer elegant, seidig samtiger Gerbstoff. Eine Spur Salz im Abgang rundet diesen Wein ab. Kein ganz großer Wein, aber für seinen Preis dann doch eine kleine Sensation. Damit kann sich Ungarn wirklich sehen lassen! 92/100

Barbár

32191H 2015 6er • 2018–2026 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Merlot 38% Cabernet Franc 25% Tannat 25% Blaufränkisch 12% • Barrique • 12,0% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Barbár ist eines der Flaggschiffe von Heimann. Der Name ist inspiriert vom Klavierwerk Allegro Barbár von Béla Bartók. Eine international angehauchte Cuvée mit Cabernet Franc und Merlot, aber eben auch Tannat und Kékfrankos um die heimische Charakteristik nicht zu verlieren. Und das spürt man. In der Nase ist Wald: dunkle Waldbeeren, erdige Noten von Moos, Laub und Unterholz und dahinter Wald- und Wiesenkräuter. Schöne Tiefe, wunderbar einnehmend. Herrlich ausgeglichen, überhaupt nicht schwerfällig oder wuchtig. Kraft ja, aber gezähmt, immer auf der eleganten Seite. Die Säure ist lebendig, die Tannine geschliffen. Wir haben wilde Früchte, Erbeere, Himbeere, Johannsibeere. Dieser Wein präsentiert sich wie das Klavierwerk kraftvoll und ausdrucksstark, aber eben auch elegant. Großartige Leistung. Nicht umsonst Gault&Millau-Winzer des Jahres 2016 in Ungarn. 94+/100



HEIMANN

· 1758 óta ·









Slowakei · Stúrovo

Nördlich grandioser Weinbaunationen wie Österreich und Ungarn gelegen und mit Joint-Ventures von Weingrößen im Formate eines Egon Müllers unterstützt, bietet die Slowakei einiges Potenzial und sollte Neugier wecken.

Der Platzhirsch kommt aus Deutschland

Einer der prominentesten Winzer Deutschlands, der König der fruchtsüßen Rieslinge Egon Müller, hat seine Fühler ganz ohne eigenes Zutun nach Osteuropa ausgestreckt. Seine Frau Valeska hat verwandtschaftliche Verbindungen zu Familie Ullmann, den ehemaligen Besitzern des Château Belá im Süden der heutigen Slowakei. Bis 1946 war das Schloss in Besitz eben jener Familie, die in den Nachkriegswirren vertrieben wurde und Ihre Heimat verlassen musste. Mit dem bei Stúrovo gekelterten Riesling von Château Belá biete ich ihnen die High-End-Class des Landes an. Und ist es nicht faszinierend aus gleicher Rebsorte einen Wein verschiedener Terroirs nebeneinander verkosten zu können?

Château Belá / Egon Müller

Einer der prominentesten Winzer Deutschlands, der König der fruchtsüßen Rieslinge, Egon Müller, hat seine Fühler ganz ohne eigenes Zutun nach Osteuropa ausgestreckt. Seine Frau Valeska hat verwandtschaftliche Verbindungen zu Familie Ullmann, den ehemaligen Besitzern des Château Belá im Süden der heutigen Slowakei. Bis 1946 war das Schloss im Besitz eben jener Familie, die in den Nachkriegswirren vertrieben wurde und ihre Heimat verlassen musste. Im Jahr 2000 bot sich Egon Müller die Gelegenheit, die Weine erstmals zu verkosten. Miroslav Petrech heißt der federführende Winzer des Château Belá, der Egon Müller seine damals bereits prämierten Weine in Bier- und Limonadenflaschen vorsetzte. Die unorthodoxe Art der Präsentation tat kein Abbruch: Egon Müller war begeistert. Er setzte sich mit der Familie Ullmann zusammen, gründete ein Joint Venture und schließlich gelang es ihnen das Château Belá zurückzukaufen. Heute befindet sich in dem Schloss neben dem Weingut ein luxuriöses Fünf-Sterne-Hotel. Aufgrund des Terrroirs und des Weinstils der Region war es das Ziel von Egon Müller, es mit den großen Rieslingen aus Österreich und mehr noch dem Elsass aufzunehmen. Er investierte gezielt in Kellertechnik und Rebanlagen. Zusammen mit Miroslav Petrech kreiert er seit 2001 einen Riesling, der gleich im ersten Jahrgang satte 94 Punkte bei Parker bekam. Anfänglich blieb der meiste Wein im Land, inzwischen ist die Exportquote bei fast 100%. Eigentlich dachte Miroslav Petrech, inzwischen immerhin 66 Jahre alt, dass er bald in Rente gehen kann. Aber der Erfolg dieses Dream-Teams wird dafür sorgen, dass es noch lange nicht ruhig um ihn wird.



Egon Müller



Château Belá / Egon Müller				€ / Fl.
Riesling Château Belá				
30551H	2016 6er • 2019–2035	0,75l	(19,93 €/l)	**14,95**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Belá ist das Familien-Joint Venture von Egon Müller (das Weingut gehörte der Tante von Frau Müller) mit der Familie Baron Ullmann, verh. Krokow (das ist die Familie von Frau Müller). Ca. sechs Hektar bepflanzt mit Riesling, überwiegend neu bepflanzt nach Egons Eintritt in das Joint Venture. Gesamtmenge an Flaschen je nach Jahrgang zwischen 15.000 und 25.000. Kalk- und Kreideböden direkt bis an die Oberfläche, zum Teil auch leichte Löß- und Lehmauflage. Die Weine werden als Ganztraube sofort gepresst, im Stahl vergoren und verbleiben auf der Feinhefe bis zur Füllung im Juli/August des Folgejahres. Die Charakteristik des Weins ist trotz der Nähe zur Donau sicherlich eher das Elsass als die Wachau, mit der so hohen Mineralik erinnert das eher an Zind Humbrecht als an Pichler. Grapefruit, Zitrusfrüchte, feine Apfelnoten auch Apfelschale. Die Beerenhaut hat während der direkten Abpressung doch einiges an Phenolik abgegeben. Gegenüber früheren Jahrgängen deutlich mehr Grip, mehr Struktur und Geradeauslauf. Sehr kraftvoller, ausgeprägter Riesling und ein Wein voller Power ohne jemals fett zu sein. Ein klein bisschen Freakshow, eben sehr spezieller Wein. Eindeutig kein solitär zu trinkender Wein, sondern ein Essensbegleiter. Mit viel Power und Druck, und trotzdem starke Expressivität. Wenn man mir gesagt hätte „30 Euro ex Weingut Elsass“, ich hätte es für möglich gehalten. So ist es um so besser, ein wirklich spannender Wein. 93–94/100



Tschechien · Südmähren

Während Tschechien bei vielen als große Biernation bekannt ist, blickt das Land auch auf eine rund tausendjährige Tradition im Weinbau zurück. Eine der wichtigsten historischen Phasen des Landes – bezogen auf den Weinbau – war die Zeit von Karl IV.
Dieser trug einen essenziellen Anteil daran, dass sich der Weinbau in Böhmen verbreitete. Mittelböhmen entlang der Elbe ist bis heute eine wichtige Region des tschechischen Weinbaus. Die bedeutendste Weinregion des Landes ist allerdings Südmähren. Die Region, die sich um den Fluss Thaya (ein Nebenfluss der March) erstreckt, stellt gut 90% der gesamten Rebfläche des Landes. Subkontinentales Klima sorgt mit warmen bis heißen Sommern für eine schöne Reife des der Rebstöcke. Zu den wichtigsten roten Rebsorten des Landes zählen St. Laurent und Lemberger. Auf der Seite der verbreiteteren weißen Rebsorten findet man Müller-Thurgau, Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc.

Fabig

€/Fl.

Sauvignon Blanc

31599H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Das ist Roman Fabigs Sauvignon-Blanc-Cuvée aus den besten Parzellen. Klare Stahltanknase mit expressiver Frucht. Das erinnert erst an saftige Nektarine, dann Brennnessel. Am Gaumen expressiv und saftig. Roman kann vor allem Sauvignon Blanc und das spürt man hier. Das ist ein knackiger Sauvignon Blanc, der sehr viel Passionsfrucht und Exotik hat. Wirkt auch etwas cremig aber vor allem animierend. 92+/100

Sauvignon Blanc Na vysluni

31598H 2016 6er • 2017–2026 0,75l (18,53 €/l) **13,90**

Sauvignon blanc 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Sauvignon Blanc aus der Einzellage Na vysluni. Ausbau im Stahltank, um die pure Rebsorte zu verkörpern. Das ist im Vergleich zum Basis-Sauvignon-Blanc eine puristischere Interpretation der Sauvignon-Rebe. Würzig mit Muskatnuss, Nektarine und Heu. Dann saftig, tropisch süßlich aber am Gaumen trocken. Das hat viel Sonne gesehen, animiert und macht Freude. Wir haben hier nie den Hauch von grünen Noten, sondern stets Passionsfrucht, reife Mango und andere gelbe Früchte. 93–94/100

Sauvignon Blanc Barrel fermented

31610H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Roman Fabigs experimentellster Wein. Darauf ist er am meisten stolz. Das ist Sauvignon Blanc im neuen Holz ausgebaut. Dadurch bekommt der Wein einen feinen Fumé-Charakter. Expressiv und kristallklar wie Romans Weine eben sind, verträgt sich das ganz gut mit dem leichten Rauchschleier, den der Wein so bekommt. Das gibt ihm ein Plus an Tiefe und macht ihn raffiniert. Nicht ganz knochentrocken am Gaumen, eher dezent cremig und kraftvoll. Sehr fein. Auch wenn das nicht die Liga Von Winning 500 oder Zieregg von Tement ist, haben wir hier einen Wein ähnlicher Machart, der wirklich sehr gelungen ist. 94/100

Rosé

31597H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (15,87 €/l) **11,90**

St. Laurent André • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Das ist ein Blend aus St. Laurent und André, einer Neuzüchtung aus der Kreuzung zwischen Blaufränkisch und St. Laurent. Ein völlig unkonventioneller Rosé. Er leuchtet tiefrot im Glas, fast schon wie der berühmte Campari-Bitter. Die Nase ist dann ganz expressiv mit Pampelmuse, Blutorange und Hagebutte. Am Gaumen fein säuerlich und vor allem mit einer tragenden und animierenden Bitternote ausgestattet. Das ist sehr edel und hat nichts von einem süßlichen Rosé. Mehr Sauerkirschen eingelegt mit diversen roten Beeren. Ein feiner Rosé, der sowohl den Amateur als auch den ambitionierten Weintrinker entzücken wird. 91/100



Roman Fabig

Fabig

Roman Fabig ist ein Jungwinzer in Tschechien. Das Weingut Fabig liegt in Hustopeče. Dort hat er den elterlichen Betrieb übernommen. Seine Motto lautet: „Jung und innovativ, anstatt traditionell oder familienfreundlich“. So sammelte der junge Winzer international Erfahrung in Österreich, Spanien und Neuseeland. Dort lernte er vor allem mit der Sauvignon-Blanc-Rebe umzugehen. Die Erfahrung brachte er in den elterlichen Betrieb ein und vinifiziert hedonistisch, expressive Sauvignon Blancs, die nur so vor Exotik und Freude strahlen. Brillante, geschliffene und klarfruchtige Weine. Im Keller vertraut Roman vor allem seinen Sinnen, experimentiert dabei aber auch gerne so wie mit seinem Sauvignon Blanc, den er auch mal ins Holzfass legt.



Bulgarien

Bulgarien ist zwar seit 2007 Mitglied der europäischen Union, doch dürfte das Land am Schwarzen Meer den meisten Europäern recht unbekannt sein. Das gilt auch für den Weinbau, der in Teilen immer noch dort stattfindet, wo das antike Thrakien lag, mit dessen schwerem süßen Rotwein Odysseus den Polyphem in Schlaf versetzte, um seine Getreuen zu retten.


Ivo Varbanov

Vom Weinexporteur zum besetzten Land

Ob der Weinbau seinen Ursprung rund um das Schwarze Meer hatte oder weiter östlich in Asien entstanden ist, lässt sich heute nicht mit Gewissheit sagen. Wohl aber ist sicher, dass Thrakien, zu dem Teile Griechenlands, Bulgariens sowie der europäische Teil der Türkei gehörten, die älteste Weinbauregion Europas ist. Dort wurden die ersten Trauben in Amphoren ausgebaut, und es gab eine ausgeprägte Kultur zu Ehren des Weingottes Dionysos. Der thrakische Wein wurde nicht nur von Homer besungen, sondern auch Jahrhunderte später unter römischer Herrschaft in alle Teile des Reiches exportiert. Bis ins Jahr 1393 wurde der Weinbau flächenmäßig immer weiter ausgedehnt und kam dann mit der Eroberung durch das Osmanische Reich für die folgenden fünf Jahrhunderte komplett zum Erliegen. Wie andere moslemisch geprägte Weinbauländer auch – man denke nur an die Türkei und an Persien – wurde Bulgarien zum Tafeltraubenexporteur.

Wechselhafter Erfolg im 20. Jahrhundert

Nach dem Ersten Weltkrieg und dem Untergang des Osmanischen Reiches wurde der Weinbau wieder aufgenommen – meist von kleinen Familienbetrieben, die sich vor allem um die lokalen Rebsorten wie Mavrud, Rkatsiteli, Misket Cherven oder Kadarka kümmerten. Nach


Ivo Varbanov

dem Zweiten Weltkrieg und der folgenden kommunistischen Planwirtschaft wurden die Betriebe dann zu Kollektiven zusammengefasst, und es wurden vor allem französische Rebsorten wie Merlot und Cabernet angepflanzt, die sich im gemäßigt kontinentalen Klima sehr gut entwickelten. Tatsächlich wurde Bulgarien wieder ein Weinexportland. Die Qualität der günstigen Weine war so gut, dass diese nicht nur die Regale in sowjetischen Läden füllten, sondern auch im westlichen Europa. In Großbritannien war bulgarischer Rotwein in den 1970ern und 1980ern das, was später die günstigen Marken aus Australien, Chile und Argentinien geworden sind. Doch nicht nur die Überseekonkurrenz hat die bulgarischen Weine aus den Regalen verdrängt. Mit dem Fall des Eisernen Vorhangs fielen die Strukturen in sich zusammen, die Kollektive wurden wieder aufgelöst und große Mengen an Weinbergsflächen gerodet.


Salla Estate

Dringende Investitionen von außen

Die bulgarische Weinwirtschaft musste sich neu erfinden. Und sie bekam Hilfe von außen. Vor allem gehörten Exilbulgaren, die in anderen europäischen Ländern zu Wohlstand gekommen waren, zu den ersten Investoren, da sie um das Potential der fünf Weinbauregionen wussten. Der in Berlin lebende Ivailo Genowski war einer der Ersten, der mit seinem Engagement im Weingut Santa Sarah für Aufsehen sorgte. Der in London ansässige Konzertpianist Ivo Varbanov hat sich mittlerweile mit Haut und Haaren dem heimatlichen Wein verschreiben und erzeugt heute einige der besten Weine Bulgariens. Wie interessant die Regionen Dunavska Ravina (Donauebene), Thrakiiska Nizina (thrakische Ebene), Tschernomorski (Schwarzmeer), Jolianka Na Struma (Struma-Tal) und Podbalkanski (Balkanrand) für den Weinbau tatsächlich sind, zeigt sich vor allem am Engagement ausländischer Investoren. Der bekannteste dürfte Stephan Graf Neipperg sein. Neipperg hat in den frühen 1970ern in Bordeaux-Weingüter wie La Mondotte, Canon La Gaffelière oder Clos de l'Oratoire investiert und gehört zu den wichtigsten Impulsgebern in Bordeaux. Er hat früh das Potential der thrakischen Tiefebene erkannt und zusammen mit Karl-Heinz Hauptmann das Weingut Bessa Valley gegründet. Auf dem Niveau der Weine von Neipperg und Ivo Varbanov haben sich vor allem die französischen Rebsorten Merlot, Syrah, Cabernet und Petit Verdot durchgesetzt, manchmal ergänzt durch etwas Mavrud. Vinifiziert wird heute auf höchstem Niveau. Ein Land wie Bulgarien braucht genau diese Vorreiter, um seine Möglichkeiten besser ausschöpfen zu können.

Schwarzes Meer

Salla Estate

€/Fl.

Salla Traminer

34731H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Traminer 100% • 12,8% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Ein 1A Geradeausläufer-Traminer. In der Nase haben wir gelben Apfel, Renekloden, Honigmelone und dann kommt noch reife, süße Ananas. Hinter der wahnsinnig gelben reifen Frucht kommt ein Hauch Eisbonbon und Nelkenduft. Beschwingt betörend, aber nicht zu wuchtig. Im Mund dann auch überhaupt nicht süß anmutend, sogar eine gute Salzigkeit und Mineralität auf der Zunge in einem frischen Säurekostüm. Auch hier wieder reifer Apfel und Ananas im Wechsel. Sehr schön saftig und trinkanimierend. So klar und straight darf Traminer gerne öfter sein. 90+/100

Salla White

31396H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Riesling Chardonnay Sauvignon blanc • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Schraubverschluss

Lobenberg: Salla White ist eine ungewöhnliche Cuvée aus Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Durch die Vermählung der drei so völlig konträren Rebsorten entsteht dadurch ein Wein mit vielen Facetten. Gute, ja kernige Säure durch den Riesling-Anteil, Fett und Körper dank Chardonnay und ein blumiges Bouquet wie bei einem reinsortigen Sauvignon Blanc. Dadurch ist das ein echter Essensbegleiter, der auf den Grilltisch muss oder zum Antipasti-Teller. 89–90/100

Salla Chardonnay Barrel Aged

31393H 2013 6er • 2017–2025 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

34853H 2015 6er • 2019–2027 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Chardonnay 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Reinsortiger Chardonnay, in neuem Holz ausgebaut. Schon beim Einschenken hat man diesen feinen Fumé-Charakter durch einen präsenten aber gekonnten Holzeinsatz. Dann kommt etwas Mais mit Butter und Birne. Am Gaumen ist der Chardonnay dann doch nicht so fett, wie man denkt. Eher mittelkräftig und frisch. Man hat schon eine gewisse reife Frucht aber ohne Cremigkeit. Das ist ziemlich viel Chardonnay für kleines Geld und vermutlich würde man andernorts deutlich mehr zahlen müssen um solch eine anständige Qualität zu bekommen. 93/100

Salla Rosé

31394H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Cab. Franc Pinot Noir • 13,9% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ein Rosé aus der ungewöhnlichen Vermählung von Pinot Noir und Cabernet Franc. Und in der Tat pendelt er zwischen den Charakteristiken der beiden Rebsorten. Elegant fruchtig wie ein Pinot und trotzdem kernig und etwas herb wie Cabernet Franc von der Loire. Als Rosé kommt das dann sehr erfrischend und intensiv daher. Das ist auch mehr ein Essensbegleiter mit seinen 14,0% vol. Alkohol. Die geben ihm seine Energie und Intensität ohne, dass der Wein fett daherkommt. 89–90/100

Salla Red

31395H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Cab. Franc Pinot Noir • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Eine spannende und sehr ungewöhnliche Mischung. Cabernet Franc und Pinot Noir. Allein die Nase ist schon spannend. Würzig, herbe Noten, kirschige Noten. Etwas Mohn liegt über Sauerkirsche und reifer roter Paprika. Mehr Cabernet als Pinot. Am Gaumen schlank und weich im Tannin. Die Säure stammt eindeutig vom Pinot, verleiht dem Weinseine Vitalität. Sehr sauber und geradlinig. Bereits jetzt schön zu trinken. Das geht voll auf die Eleganz und funktioniert sogar leicht gekühlt. 90/100



Salla Estate

Stefan Ivanov zeichnet verantwortlich für die genialen Weine im Salla Estate. Im östlichen Bulgarien vinifiziert er in der Nähe des Schwarzen Meeres feinfruchtige Weißweine und charakterstarke Rotweine. Und das erst seit dem Jahrgang 2010. Bei den Ausgrabungen für die Reben fand man römische Keramiken. Sie sind Zeugnis dafür, dass bereits von den Römern hier Weinbau betrieben wurde. Auf lediglich 30 Hektar wird hier auf hügeligem Terrain Wein erzeugt. Bis zu 2.172 Sonnenstunden bekommen die Reben hier ab.



Thrakien





Ivo Varbanov und Mitarbeiter

Ivo Varbanov

Ivo ist nicht nur ein weltbekannter Konzertpianist, sondern auch ein Weinliebhaber, der seine Passion zur (zweiten) Profession gemacht hat. Seine Vision ist so einfach wie ambitioniert. Er möchte in einer der schönsten Weinregionen der Welt die ultimativen bulgarischen Weine machen, natürlich auf Grand-Cru-Niveau. Wohl wissend, was diese Aussage bedeutet, betont er, dass sein Projekt eine Herausforderung und ein Traum zugleich ist. Als Grundlage dient eine biologische, aber undogmatische Herangehensweise im Weinberg und ein junges und dynamisches Team, das Streben nach Perfektion und Leidenschaft gleichermaßen vereint. Weil sie alle selbst große Weinliebhaber sind, geht es dem Team immer darum, Weinfreude pur zu verschaffen, indem sie den Gaumen, die Sinne und den Verstand ihrer Freunde und Kunden herausfordern. „Wein ist eine Kunstform, wo das Geistige und Materielle kombiniert in jeder Flasche widergespiegelt wird." Der Satz eines Künstlers. Vielleicht daher auch seine für ihn selbstverständliche Idee, jeden Wein nach einer musikalischen Komposition oder nach einem musikalischen Charakter zu benennen. Und auch dass der Name eines Weines sich mit jedem Jahrgang ändert, denn die Natur ist wie die Kunst, sie wiederholt sich nicht. Die Weine von Ivo Varbanov sind keine, die man so schnell vergisst. Ein wenig ungewohnt für die westlich orientierte Nase und dazu jeder Wein höchst individuell. Spannende Erweiterung der Palette. Hätte ich diese Weine schon früher entdeckt, Bulgarien wäre schon länger in meinem Angebot.



Ivo Varbanov				€ / Fl.
Chardonnay Claire de Lune				
26486H	2013 6er • 2015–2025	0,75l	(28,67 €/l)	**21,50**
Chardonnay 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+				
Chardonnay Poissons d'Or				
33432H	2015 6er • 2017–2027	0,75l	(28,67 €/l)	**21,50**
Chardonnay 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+				

Lobenberg: „Clair de lune", das Mondlicht (benannt nach dem dritten Satz aus der Suite bergamasque von Claude Debusssy) hieß der 2014er Chardonnay des Künstlers Ivo Varbanov. 2013 widmet er Debussys Poissons d'or (Goldene Fische) und damit dem Wasser (Wein) als sich ständig verändernder Urstoff. Erst nach einigen Stunden des Dekantierens befreit sich der in 600-Liter-Eichenfässern vergorene und ausgebaute Chardonnay aus dem Holz. Dann aber zeigt er eigenwillige Chardonnay, Quitte, reifer Apfel, Birnenschale. Fast etwas wie Riesling oder Weißburgunder auf den Schalen vergoren. Viel Druck im Mund. Eigenwillig, kein Burgund, kein Kalifornien, kein Deutschland. Ein Unikat mit toller Würze und feinen Bitternoten, der wird lange leben! Und wie bei Ivos Rotweinen sind Assoziationen erlaubt, aber sinnlos. Ein Orange-Wein aus der Südsteiermark? Trifft am ehesten und doch auch nicht. Ein Erlebnis mit Druck aber ohne Fett, mit Dichte aber ohne Buttrigkeit, eben ein Bulgare der Extraklasse vom Künstler! 92–93+/100

Ivo Varbanov

€/Fl.



Ivo Varbanov

Rosé Ceci n'est pas un Rosé Scaramouche

33736H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Marselan 67% Syrah 33% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Der Name ist zum einen eine Anspielung auf Magrittes Bild "Ceci n'est pas une pipe.", zum anderen ist „Scaramouche" ein Stück für 2 Pianos. Der elegante Marquis aus dem Degenfilm. Ivo ohne Kunst und Kultur ist hier nicht zu haben, betrachtet er doch sein Weinhobby als Fortsetzung seines Pianospiels. Überwiegend aus Marselan, einer in Bulgarien populären Kreuzung von Grenache und Cabernet. Rosenblätter, Pink Grapefruit, reife Orange, Geranie, rote Aprikose und Renekloden. Funny! Druckvoller Mund mit Kraft und viel Bums. Muss unbedingt ein Essensbegleiter sein. Käse, orientalische Küche, Rosinen, Dattel, Curry, Grillgemüse. Fast ein Hauch Oloroso-Sherry und etwas feiner, roter Châteauneuf-du-Pape. Als Solitär zu dominant, aber als gut ausgewählter Begleiter die perfekte, kühl getrunkene Alternative zum Rotwein! 92+/100

Merlot-Syrah Queen of the night

33431H 2015 6er • 2019–2029 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Merlot Syrah • 14,1% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Der Winzer Ivo Varbanov ist ein internationaler Star des klassischen Klaviers, ein Weltstar in Londons Orchester-Szene. Hat ihn dieser Hintergrund animiert, seinen vielleicht besten Wein, die Cuvée aus Syrah und Merlot, nach einer sinfonischen Dichtung von Rimsky-Korsakow, beruhend auf 1001er Nacht zu benennen? Sheherazade, die dem König jede Nacht eine neue Geschichte erzählte? 2015 mutiert sie dann zur Queen of the night. Für erstaunlich kleines Geld spaziert dieser wirklich beeindruckende Bulgare an allen in Westeuropa arrivierten Stars vorbei. Deren Top-Wein ist sein Einstiegswein! Ivo macht aus alten Reben und winzigen Erträgen winzige Mengen sehr spezieller Elixiere. Das sind ja auch „nur" seine Leidenschaft und sein Hobby. Und er misst sich selbst an seinem Status als Superstar! Nun denn: Schwarzkirsche, Sauerkirsche, Erdbeere, Holunder, schöne Frische und vibrierende Frucht in der Nase. Der Mund eine Art Syrah aus Limoux und dem Languedoc, voller Krautwürze, Garigue, Schwarzpulver, Pfeffer, Graphit. Sehr lang und zugleich schön schlank mit Finesse, feiner Bitterstoff, Holunder, Bleistift und Pfeffer im Nachhall. Ein Wein voller Individualität und Finesse, bitte etwas kühler trinken, Dampf und Feinheit mit Kraut und Frische. Alles da. Hätte ich den Wein früher entdeckt, Bulgarien wäre schon länger in meinem Angebot. 92–93/100



Syrah Mazeppa

30455H 2012 6er • 2017–2036 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Syrah The Firebird

33433H 2013 6er • 2018–2037 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Syrah 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Der Folgejahrgang vom 2011 Syrah Feux d'artifice war benannt nach der Oper Mazeppa von Pjotr Tschaikowski. Ganz wie die Oper finden wir auch hier ein Meisterwerk über Gewalt und Leidenschaft. 2013 heißt er nun nach dem Feuervogel „firebird" von Starvinsky. Reiner Syrah aus alten Reben, winzige Erträge. Vollreif. Schwarz. Schwarzkirschlikör und Eukalyptus in der Nase. Rohes Fleisch. Holunder. Blutorange. Schlank im Mund und doch unendliche Kraft. Poliertes Tannin und doch Druck ohne Ende. Nie Marmelade und doch konzentriert schwarzfruchtig, erdig, graphit-bitter, pfeffrig. Im Nachgang wie schwarze Erde auf der Zunge. Kühl getrunken (15 Grad) ist das köstlich saftig. In seiner elegant finessereichen Bitterkeit und erdigen Schwärze zeigt sich hier echte Leidenschaft. Dieses Bulgarien ist eine echte Marktlücke, einfach ein Muss! 94–95/100







Georgien

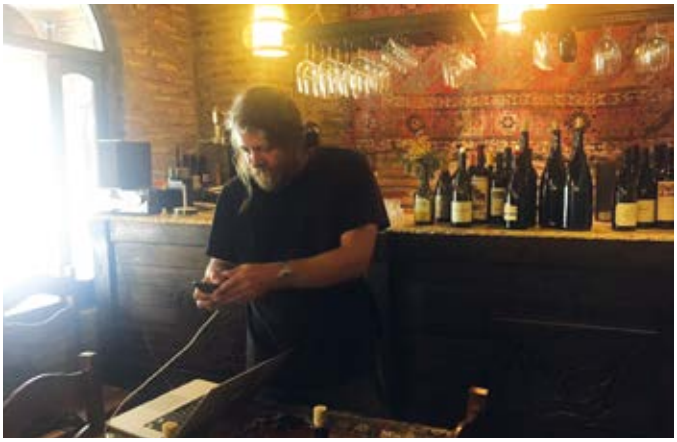


Georgien ist die Wiege der Weinkultur und wird von Winzern, speziell jenen der Naturweinszene geschätzt. Kein Wunder, denn am Südrand des Kaukasus entstand der Weinbau etwa 6.000 Jahre vor Christus. Damals wurden die Trauben in Tonamphoren vergoren, den Quevri, die in den Boden vergraben wurden. Heute ist die traditionelle Bereitung wieder en vogue wie nie zuvor.

Georgien greift auf einen autochthonen Rebsortenschatz zurück wie kein anderes Weinbauland. Internationale Rebsorten sieht man hier kaum. Grob lässt sich das Land in drei Weinbauregionen aufgliedern. Kachetien, der wärmsten Zone, Kartlien im flacheren Umland Tiflis' und Imeretien am Schwarzen Meer mit feuchtem Klima. Nach wie vor ist Georgien von heimischen Rebsorten und der Natürlichkeit der Produktion geprägt. Dies ist auch bedingt dadurch, dass das russische Embargo die Nation zum Umdenken zwang. Der Fokus liegt klar auf den regionalen Stärken.

Kachetien





John Wurdemann

Pheasant's Tears

John Wurdeman V. wird in der georgischen Naturweinszene nur der „gute König John" genannt. Der noch nicht 40 Jahre alte amerikanische Maler (Maryland) und Bildhauer studierte Kunst und Musik in Moskau, zwischendurch blieb er dann aber wegen seiner Liebe zur georgischen Musik (schräg und sensationell gut) in seiner jetzt neuen Heimat hängen, genauer im malerischen Bergdorf Sighnaghi, dem absoluten Zentrum der Naturweinszene. Dort wohnt er mit seiner georgischen Frau Ketevan und seinen zwei Kindern. Hier entstand seine Liebe zum Wein und der seit sechstausend vor Christus bestehenden georgischen Weinbautradition. In Georgien entstanden über 500 autochthone Rebsorten über die Jahrtausende. Dazu das grandiose Kalkstein-Lehm-Terroir, John war schon bald nach seiner Ankunft total angefixt. Als malender Kunststudent kam er auf den in Moskau kennengelernten Spuren der georgischen, polyphonischen Gesänge, erst 2005 nach Georgien. Dort traf er, malend im heißen Weinberg, seinen jetzigen Freund und Winzerpartner Gela Patalishvili. Gela und vor allem John, dieser überaus charismatische Überzeugungstäter, erzeugen nur bescheidene 50 Tausend Flaschen in biologischer Weinbergsarbeit. Und doch kennt John weltweit jeder Natur-Wein-Winzer der Belle-Etage. Sein Ruf trägt wie Donnerhall, und alles ist sofort klar wenn man ihn trifft. Das ist mitreißend, der Mann selbst ist noch vor seinen Weinen ein Erlebnis. Als ersten Meilenstein zum Weingut zog er 2005 den wohl interessantesten Winemaker des Landes, Gela Patalishvili, in seinen Bann, der in der achten Generation seiner Familie in der Weintradition steht. 2009 kam der Schwede Eric Andermo bei einer von Johns Kunstaustellungen als Geldgeber und Importeur dazu. Dann erst wandelte sich das 2006/2007 als Antwort auf den russischen Boykott entstandene Pheasant's Tears zu seiner jetzigen Form und Größe. Natürlich wird hier alles traditionell in Kvevris, der georgischen Amphore aus kalkigem Lehm-Ton (eingegraben in den Sand-Lehmboden) vergoren und ausgebaut. Teilweise bis zu einem Jahr Schalenkontakt, die Weißweine oft länger als die Rotweine.

Pheasant's Tears

€/Fl.



Pheasant's Tears Chinuri Skin Contact (Orange Wine)

26144H 2013 6er • 2015–2030 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Chinuri 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Der nach der autochthonen Rebsorte Chinuri benannte, durchaus etwas leichtere Weine ist einem reinsortigen Rkatsiteli, der verbreitetsten Weißweinrebe, durchaus ähnlich. Etwas harmonischer und aromatischer noch, das macht sie so interessant und trinkig trotz des Schalenkontakts. Auf kalksteinhaltigen Lehmböden gewachsen, biologische Weinbergsarbeit (in Konversion zur Zertifizierung), spät gelesen. Vollständig entrappt und auf den Schalen in der vergrabenen Amphore vergoren, über 6 Monate auf der Vollhefe und den Schalen belassen, danach gefüllt. Der für mich nach Tsikhelishvili zweitfeinste und fruchtigste Skin-Contact-Wein meiner großen Verkostungstour. Nicht ohne Grund gilt John Wurdeman als der Meister der georgischen Amphoren-Weine, der König der Naturweinwinzer Georgiens. Feine weiche Birne und Quitte, Tee, Nüsse, sahnig cremiger Fluss im Mund. Feine süß-saure Passionsfrucht dazu. Die Phenoligkeit und tanninreiche Schaligkeit steht klar hinter dem feinfruchtigen und blumigen Charakter zurück, der Wein ist lecker und trinkig. Ein Erlebnis der besonderen Art und dennoch voll feiner Frucht. Superber Zwischenweg! 93–94+/100

Pheasant's Tears Saperavi Skin Contact

31639H 2016 6er • 2019–2043 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Saperavi 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Falstaff 92

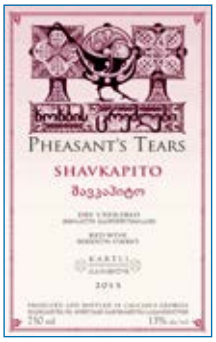


Lobenberg: Amphorenvergärung mit Schalen und Rappen. Mehrmonatiger Ausbau auf allen Schalen und der Hefe in der Amphore. Der Wein wird in Georgien „schwarzer Wein" genannt, das ist wirklich dicht und schwarz. Graphit mit satter, fast etwas staubig steiniger Nase, satteste Maulbeere dahinter. Auch der Mund zeigt diese enorm dichte, bittersüße schwarze Frucht der Maulbeere, dazu ein ganzer Gewürzbaum, Lorbeere, Lakritz. Und schwarze Erdigkeit, geröstete Mandeln, Lakritze mit schwarzer Johannisbeere. Sattes, aber butterweiches Tannin, grandiose Fülle ohne fett zu sein, durchaus auch Eleganz aufweisend. Für Westler sicherlich der beeindruckendste und gewohnteste Powerwein, blind wahrscheinlich in Argentiniens Hochland verortet. 95/100

Pheasant's Tears Shavkapito Skin Contact

31640H 2016 6er • 2019–2043 0,75l (30,40 €/l) **22,80**

Shavkapito 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96



Lobenberg: Natürlich nur im Kvevri, der eingegrabenen Amphore, vergoren und auf der Schale ausgebaut. Ein rubinroter, sehr dunkler Powerwein. Dichte Waldfrucht mit schwarzer Kirsche. Der Wein der georgischen Könige. Lakritze, Rauch, Leder, Anis. Dazu Unterholz, Pflaume, Brombeere und Kirsche im samtig dichten, würzigen Finale. Man denkt an Barrique, aber der Wein hat kein Holz gesehen, er holt die Spannung und Dichte nur aus der Frucht und dem Ausbau. Das Powerteil zu Lamm und Wild. Großartiger und sehr eigenständiger Wein. 94–96/100





Tsikhelishvili Wines

Das kleine Garten-Anwesen von Alexi Tsikhelishvili ein Weingut zu nennen ist schon eine maßlose Übertreibung. Im winzigen Dorf Alvani, nahe des etwas größeren, nordöstlich der Hauptstadt Tbilisi (Tiflis) gelegenen Provinznestes Telavi, findet man an einer rausführenden Dorfstraße hinter einem grünen Blech-Tor den hübschen, mit Bäumen bestandenen Garten Alexis. Ein Einfamilienhaus, recht nett und gepflegt. Immer noch kein Anzeichen eines Weingutes. Im kleinen Anbau sichtet man dann die wenigen „Kvevris“, in den Lehmboden vergrabene, gebrannte Amphoren aus Kalk-Ton-Lehm. Die Standardamphore der in dieser Region konzentrierten Naturweinerzeuger hat ein Fassungsvermögen von 2000 Litern. Bei Alexi sind die vergrabenen Amphoren (natürliche Kühlung und im wahrsten Sinne geerdete Weine) viel kleiner, denn hier gibt insgesamt mit seinen drei reinsortigen Weinen nur 2000 Flaschen Gesamterzeugung pro Jahr! Dieser enorm liebenswerte ältere Herr macht nach Ansicht der großen georgischen Amphoren-Naturwein-Szene, mit ihrem ungekrönten König John Wurdeman V. an der Spitze, die rarsten und zugleich besten Weine dieser Spielart. Die rote Rebsorte Jgia, die irgendwo zwischen Pinot Noir, ultrafeinem Barolo, Châteauneuf-du-Pape und Madeira hin und her schwingt, hat angeblich nur Alexi. Die weiße Rkatsiteli ist die Königin der weißen Naturweine Georgiens. Der Weißwein wird entrappt und dann auf den Schalen vergoren und oft für bis zu 8 Monaten belassen. Selten werden die Schalen schon nach 1–3



Monaten entfernt. Danach wird i. d. R. direkt auf die Flasche gefüllt und es folgt bis zu 2 Jahren Flaschenlager vor dem Verkauf. Phenolische, tanninreiche Weine. Die besten Winzer, wie Alexi und John, erhalten aufgrund optimaler Lesezeitpunkte und ihrer Sensibilität im Ausbau das Grundgerüst intensiver Frucht. Die Weine haben ungeahnte Power und sind dennoch richtig fruchtig und lecker. Alexis Rotwein ist ein nicht kopierbares Unikat, eine Feinheit wie sie nur einige wenige, aber leichtere und an Rosé erinnernde Rotweine Westgeorgiens zeigen. Aber niemand sonst hat dazu noch diese Tiefe und Dichte. Diese autochthone Rebsorte Jgia gilt sonst als ausgestorben, sie wird nur zum Teil entrappt und dann ebenfalls für viele Monate auf den Schalen vergoren und ausgebaut. Natürlich in der vergrabenen Amphore. Alle Weine werden minimal geschwefelt, und das nur dem Versand zu Liebe, ab Hof gibt es nur ungeschwefelt. Herbizide und Pestizide, Chemie jeder Art sind Alexi unbekannt, das ist Bio ohne Zertifikat, aber mit jahrhundertalter Tradition. Gewachsen auf kalksteinhaltigen Lehm-Sandböden. Fast wie in Pomerol oder Barolo. Extrem späte (Ende Oktober) Lese der Weißweine, in diesem Teil Georgiens immer nach den Rotweinen. Liebe Leser, Alexis Weine sind ein superfeines Erlebnis! Wie ich Alexi überzeugen konnte, mir von seinen raren und immer ausverkauften Mengen etwas für meine deutschen Kunden abzugeben, ist mir immer noch schleierhaft. Irgendwie hat er einfach gemerkt, wie begeistert ich von seinen Weinen war und wie gern ich ihn hatte. Das muss angesteckt haben, echt ein Glücksfall!



Alexi Tsikhelishvili

Tsikhelishvili Wines

€/Fl.

Tsikhelishvili Alvani Rkatsiteli

31355H 2015 6er • 2017–2032 0,75l (33,07 €/l) **24,80**

Rkatsiteli 100 % • 13,8 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Rkatsiteli ist so etwas wie die Urmutter aller weißen Naturwein-Rebsorten. Gewachsen in der winzigen Gemeinde Alvani auf Kalkstein-Lehm-Sand-Böden. Spät und vollreif im Oktober geerntet. Der Wein zeigt ein sattes, leicht trübes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase verblüfft neben der satten Phenolik und dichten Schalenaromen mit feiner und frischer Frucht. Von Quitte zu grüner Birne schwingt die Frucht, dazu Walnüsse, Kiwi und feiner Honig, sogar ein Hauch Zitronengras scheint durch. Das alles liegt auf einer feinen, schaligen Cremigkeit, weich und süffig, schmeichelnd, fast zart, und doch voller unterschwelliger Kraft. Wir haben in der Woche zu vielen Winzern Georgiens und in den sensationellen Naturwein-Bars der Hauptstadt trotz hunderter Weine keinen besseren Rkatsiteli gefunden. Hier ist wohl vorne! Meine Bewertung ist mangels internationaler Vergleichsmöglichkeiten völlig subjektiv, denn der Wein ist noch einmal ganz anders als die Schalen-Naturwein-Orangewein-Varianten Westeuropas. Meine Punkte drücken nur meine Begeisterung aus. 96–97/100

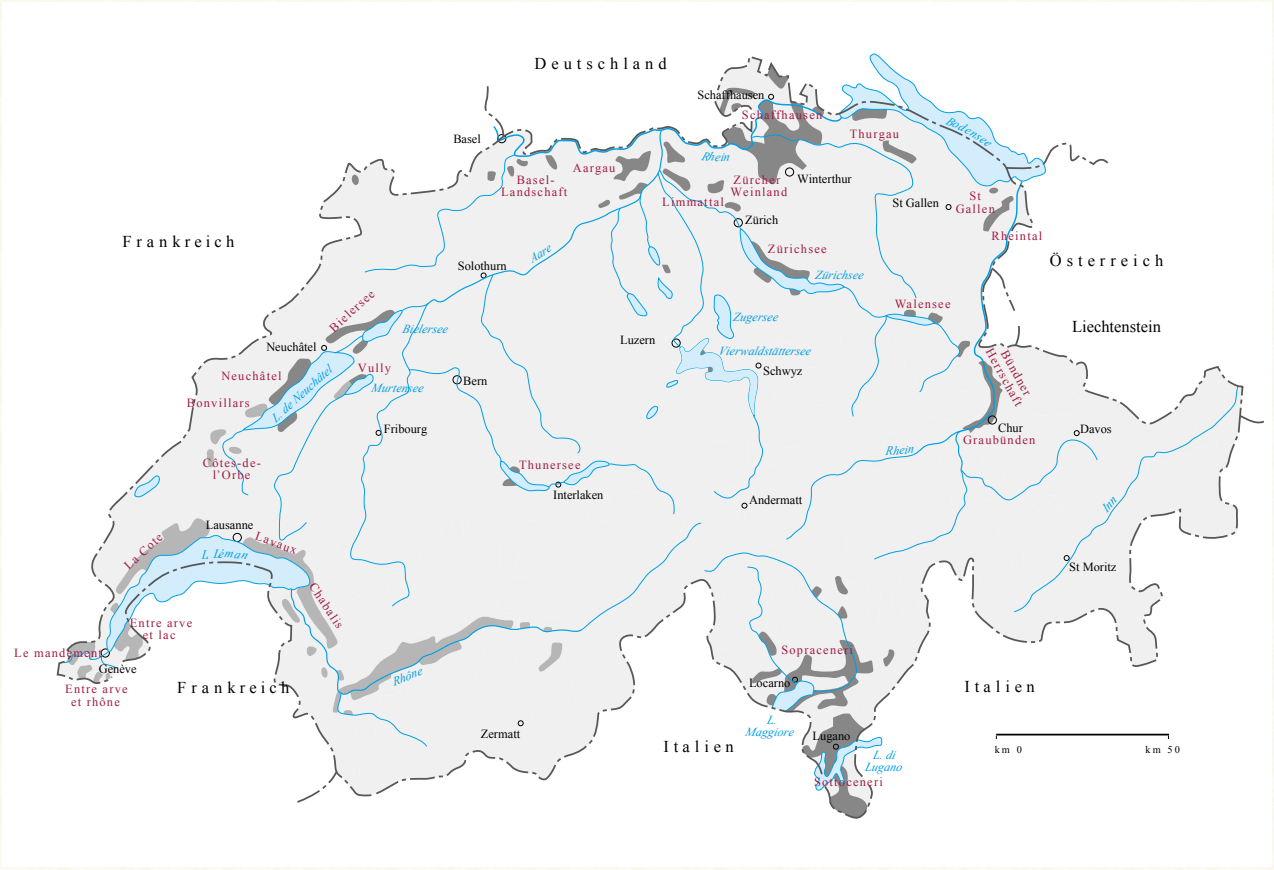
Tsikhelishvili Alvani Jgia

31354H 2016 6er • 2017–2040 0,75l (39,33 €/l) **29,50**

Jgia 100 % • 13,8 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Alle Naturweinfreaks fabulierten über diese fast geheime Rebsorte Jgia, da bei diesem Einsiedler hinter den sieben Bergen bei den sieben Zwergen… Biowein auf Kalkstein-Lehm-Sand gewachsen, nur teilentrappt, auf den Schalen in der vergrabenen Amphore vergoren. Und für Monate belassen, auf den Schalen, auf den Hefen. Wie früher, als vor vielleicht Zehntausend Jahren die Entdeckung des Weins zwischen Georgien und Babylon stattfand. Dann abgefüllt. Dieser Rotwein ist weitaus weniger phenolisch und tanninbetont als der Weißwein. Er bewegt sich in Nase und Mund irgendwo zwischen Pinot Noir, ultrafeinem Barolo, Châteauneuf-du-Pape und Madeira hin und her. So fein, so berührend kirschduftig, etwas Rhabarber, Cranberry, Waldhimbeeren. Leuchtendes Rot, dicht und doch viel mehr von Zartheit, Finesse und unendlich schöner aromatischer Feinheit geprägt. So ganz anders als die vorherrschende Superstar-Rebsorte Speravi. Und es gibt nur so wenige Flaschen. Wenn ich etwas bekomme, dann sollten nur Liebhaber unendlich aromatischer Feinheit etwas davon bestellen! Begeisterungspunkte ohne Vergleichsmöglichkeit: 97–98/100





Schweiz

Der uneingeweihte Weintrinker ist sicher erstaunt, dass es gerade aus der nördlichen Schweiz, aus der Bündner Herrschaft, die absolute Spitze der wenigen Weltklasseweine der Schweiz gibt. Die meisten Kenner denken, wenn überhaupt, beim Stichwort Weltklasse an die Region Tessin, die rare und oft sehr teure Merlots hervorbringt.

Die Schweiz greift lediglich auf 15.000 Hektar Rebfläche zurück. Das ist weniger als ein halbes Prozent der weltweiten Produktion.

Graubündens Chardonnays und Pinot Noirs, die Reben des Burgund, bringen großartige Ergebnisse von internationaler Klasse. Aber auch die autochthonen Rebsorten wissen zu verblüffen. Leider sind die wenigen Top-Winzer klein und elitär, die Weine somit rar, gesucht und eher hochpreisig, was die besten Weine qualitativ aber durchaus darstellen können. So verhält es sich auch mit der restlichen Schweiz, doch für die feinen Juwelen lohnt es sich.

Basel, Zürich, Waadt und Wallis sind besonders prädestiniert für Entdeckungstouren. Wer gereiften Chasselas von Bovard oder einen edelsüßen Petite Arvine von der Grande Dame Chappaz verkosten durfte, betrachtet Rebsorte und Weinland aus völlig neuem Blickwinkel.

Resümee: Was für die ganze Schweiz gilt, stimmt auch für Wein. Das Beste ist immer sehr fein und sehr edel, eben Weltklasse!


Louis Bovard


Thomas Studach

Basel







Hanspeter Ziereisen und Thomas Jost

Jost & Ziereisen

Wenn man Wein aus einer den meisten Weintrinkern unbekannten Region produziert, hält man die Dinge am besten ganz einfach. So erklären sich die Flaschen und ihre Namen von selbst. Es gibt jeweils in Rot und Weiß den „Le Petit“ und den „Le Grand“. Noch Fragen?

Wer wusste denn zuvor, außer Insidern und Hanspeter Ziereisen, dass im Basler Land, direkt an Ziereisens südlichste Weinberge, so grandioses, bepflanztes aber etwas verwaistes Terroir auf die Erlösung aus dem Dornröschenschlaf wartete. Das haben Hanspeter und sein damaliger Baseler Kellermeister Thomas Jost aber natürlich bestens erkannt. Sie schrien deshalb gleich ganz laut HIER, als die Basler Stadtverwaltung diese Rebfläche mit vielen Auflagen zur Standorterhaltung ausschrieb. Und die Basler waren so schlau, einen der besten deutschen Winzer mit seinem jungen Kellermeister zu wählen. Die beiden verband die extreme Besessenheit, großartige Burgunder erzeugen zu wollen und ein unbezahlbarer Erfahrungsschatz im Weinbau und an ausgetrunkenen Flaschen, stets mit dem Ziel, von den größten Weinen dieser Welt zu lernen.

Thomas Jost lernte einige Jahre in der Schweiz, verbrachte in Graubünden einige Lehrjahre und kam dann über einen Umweg an der Mosel letztendlich nach Baden zu Hanspeter Ziereisen. Der sprach dem wissensdurstigen und jungen Jost vollstes Vertrauen zu und ließ ihn vier Jahre lang im Keller schalten und walten, wie er wollte. Zusammen starteten Sie dieses Projekt, aber leider hat Thomas Jost das Weingut 2018 verlassen. Wie es nun konkret weitergeht, ist noch nicht gänzlich geklärt, aber es ist ja bei Hanspeter in den absolut richtigen Händen.

Die Rebberge liegen im unteren Teil des Tüllinger Bergs. Der gehört zur Schweiz und wird als „Schlipf“ bezeichnet. Die Reben gehörten damals den Zisterziensern vom Kloster Wettingen, später dem Domstift Basel und dann wohlhabenden Baslern. 1979 wurde die Rebkultur von der Gemeinde Riehen wiederbelebt und seit dem Jahr 2014 unter der Schirmherrschaft Ziereisens bewirtschaftet. Um es ganz klar zu sagen: Die Weine, die hier bisher entstanden, sind von zwei absoluten Idealisten erzeugte Produkte. Weine von Winzern, die das letzte Quäntchen aus dem Terroir pressen wollen, gemacht für Freaks. Wer Hanspeter aber kennt, der weiß, dass bei ihm ein perfekter Wein nie verkopft sein soll, sondern neben der Komplexität immer ausladend hedonistisch. Zechweine im besten Sinn, die naturnah erzeugt wurden. Es wurde weder Kunstdünger noch Glyphosat verwendet, sie arbeiten zum düngen mit Einsaaten. Die Reben stehen auf Süßwasserkalk mit einer Auflage aus Löss-Lehm, sind schwachwüchsig und tragen kleinste Trauben mit noch viel kleineren Beeren, die tiefgründige Weine hervorbringen. Im Keller wird man niemals Reinzuchthefen, Enzyme oder Schönungsmittel vorfinden. Auch auf die Filtration wird bewusst verzichtet um den Wein möglichst als 1:1 Abbild der Qualität und Klarheit aus dem Fass auf die Flasche abzubilden. Und so hat man hier letztendlich Weine im Glas, die Herkunft und Philosophie des Winzers widerspiegeln. Straffe, kühle Weine, die enorme Tiefe ohne die Schwere vereinen. Weine mit Trinkfluss. Weine, die Ziereisen am liebsten allesamt selbst trinken würde. Er gibt uns auch nur ein wenig ab… zum Glück!



Jost & Ziereisen

€ / Fl.

Le Petit Blanc Sauvignon

28642H 2015 6er • 2018 – 2032 0,75l (35,87 €/l) **26,90**

Sauvignon blanc 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Gerstl 18

Lobenberg: Das ist ein spontan vergorener Sauvignon Blanc, der acht Monate im großen Holzfass reifte. Ungeschönt und nicht filtriert. Wer hier neuseeländische Reintönigkeit und einen Wein, der einem ins Gesicht springt erwartet, sollte gleich aufhören zu lesen. Das ist Sauvignon-Blanc-Kino und Reminiszenz an die größten Sauvignon Blancs der Loire und der Südsteiermark. Der Wein wirkt zunächst reduktiv und zeigt Betonung auf den Hefekontakt. Das ist alles auf Mineralität getrimmt. Feuerstein pur! Erst am Gaumen kommt die Frucht zur Geltung. Im Abgang hallt Weinbergpfirsich nach. Der Wein ist knochentrocken und glockenklar und im Grundtenor mineralisch. Ein fordernder Sauvignon Blanc mit äußerstem Tiefgang und enorm viel Druck. Die leichte Trübung im Glas ist eine natürliche Erscheinung und Qualitäts- sowie Authentizitätsmerkmal. 94+/100

Jost & Ziereisen

€/Fl.

Le Petit Blanc Weißburgunder

30866H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Weißburgunder 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Die Weinberge der Stadt Basel, langfristig ergeben an Hanspeter Ziereisen und seinen Baseler Kellermeister Thomas Jost. Basel wollte endlich Qualität und Rennomee! Zwischen 10 und 15 Jahre alte Reben, als Ganztraube angequetscht und dann abgepresst. Über 12 Stunden Maischestand, dann spontan vergoren im großen Holz, ebenso Ausbau im großen Holzfass. Nicht geschönt oder filtriert. Nase immer noch sehr deutlich vom Sponti Touch geprägt. Erstaunlich viel Struktur im Mund für einen Weißburgunder. Schöne Ecken und Kanten. Weiße Frucht, Birne, auch leichte Feuersteinnoten daneben. Gut eingerahmt. 92–93/100



Hanspeter Ziereisen und Thomas Jost

Le Petit rouge

26936H 2013 6er • 2016–2030 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

28643H 2014 6er • 2017–2033 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Pinot Noir 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Vinum 18 Gerstl 18

30869H 2015 6er • 2018–2034 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Pinot Noir 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: 2015 nicht im Modell 2016, also nicht mit der Traubenteilung. Vorlese und Hauptlese, klassische Aufteilung Zweitwein und Erstwein und noch Fass-Selektion. Hier erfolgt die Aufteilung nach der früheren Lese insgesamt, der Vergärung, sowie Frischezustand, und eben nach Fass-Verkostung. Eine klassische Zweitweinlösung. Der 2015er hat im Gegensatz zum 2016er etwas weniger Krautwürze, dafür etwas mehr klassische, burgundische Kirsche. Allerdings diese auch mit Holunder, Lakritze, Lorbeere und etwas grüner Olive unterlegt. Das ist ein sehr würziger Wein mit guter Länge und schöner salzigen Mineralität am Ende. 93+/100



Le Grand rouge

28641H 2014 6er OHK • 2017–2037 0,75l (113,33 €/l) **85,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

30868H 2015 6er OHK • 2018–2038 0,75l (113,33 €/l) **85,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Le Grand wird es als Weiß- sowie Rotwein geben. Der 2015er ist in diesem Fall eine Fassselektion. Die etwas leichteren, frischeren Fässer gehen in den Le Petit, die größeren Weine bleiben in Le Grand. Der Le Grand Rouge setzt sich aus zwei verschiedenen Lagen zusammen. Einmal die Lage Hodel, dass sind steinige Böden. Flachgründiger Steilhang auf Stein, Kalkfelsen. Und das zweite ist die Lage Neugebauer, mehr Lössboden darauf. Diese beiden Lagen fallen sehr unterschiedlich aus. Der Hodel ist klassisch Burgunder-Erwartung. Mehr Alkohol, mehr Volumen, süßer in der Frucht. Der Neugebauer ist dagegen eher puristisch, krautwürzig, mit allerdings extrem präzisem Geradeauslauf. Der Mund ist auf jeden Fall in dieser Komposition schon sehr eigenwillig und eigenartig. Man muss lange nachdenken, wo es diese Art von Pinot Noir gibt. In Deutschland ganz sicher nicht. Die klassischen Schweizer vielleicht. Speziell Studach mit seiner leichten Krautwürzigkeit. Und alle, die bei mir Studach kaufen, sollten sich daran erinnern. Im Grunde haben wir eben mit diesem Le Grand Rouge eine große Parallele zur krautwürzigen Studach-Version. Das ist tolle Eigenständigkeit, das ist natürlich nicht wie Gantenbein im Versuch eines Burgunder Stils, sondern hier wird die Schweiz wirklich gelebt. Hier wird Schweiz mit diesem Klon genauso präzise in die Flasche gebracht. Sehr definiert, krautwürzig, eigenwillig, und trotzdem macht der Wein viel Freunde und hat eine hohe Intensität über seien Mineralität. Man kann es so sagen wie es Hans-Peter Ziereisen sagt: Burgund als Vorbild, aber bei weitem keine Kopie. Jeder Käufer, das ist bei Studach ja genauso, muss einfach um diesen Stil wissen. Sehr eigenwillig, ein Unikat. 95–96/100











Bündner Herrschaft







Thomas und Martin Donatsch

Donatsch

Die Schweiz an sich ist bereits ein Kleinod für Weinliebhaber, sofern man Geduld und Interesse aufbringt. Ganz spannend wird es in Graubünden. Im in den Alpen gelegenen Kanton wachsen auf gerade einmal 420 Hektar Rebfläche einige der großartigsten Weine. Zu jenen zählen die Burgundersorten des Martin Donatsch zweifelsfrei. Das Weingut Donatsch wird seit 2006 vom weltoffenen und jungen Martin Donatsch geführt. Mit sechs Hektar Rebfläche gehört es für Graubünden schon zu den größeren Weingütern. Ein Witz! Von der Gesamtrebfläche werden 1,5 Hektar an Trauben für die Basis zugekauft, die jedoch um die Qualitätsansprüche zu halten nicht nach Ertrag, sondern nach Rebfläche bezahlt werden. Graubünden ist gerade dazu prädestiniert, großartigen Pinot Noir hervorzubringen. Geschützt von Nordwinden, profitiert Graubünden vom warmen Föhn, der durch das Rheintal fegt. Das allgemein sonnige Weinbaugebiet, dessen Reben oft in Hanglagen wachsen, erzeugt reife Trauben, die in heißen Jahren durch den abschätzig betitelten "Traubenkocher" alkoholisch und schwer ausfallen können. In guten Jahrgängen werden hier jedoch grandiose Pinot Noirs erzeugt, die meist im Barrique ausgebaut werden und eine hervorragende Lagerfähigkeit besitzen. In anderen Regionen beneidet man die Winzer um den Föhn. Graubünden ist qualitativ in der Spitze gleichzusetzen mit dem Burgund. Die besten Winzer arbeiten genau mit diesem Anspruch auf ihren kalkigen Lagen wie die versierten Legenden aus Frankreich. Die Côte d'Or unterscheidet sich zu Graubünden lediglich dadurch, dass hier das Lagenprinzip konsequent umgesetzt wurde. Eine offizielle Einteilung und Bewertung der Lagen gibt es in Graubünden faktisch nicht. Obwohl genau so rar, sind die Weine der Eidgenossenschaft international kaum bekannt. Die meisten Winzer in Graubünden bewirtschaften nicht viel mehr als drei Hektar. Ich freue mich enorm, Ihnen diese raren Weine hier in Deutschland anbieten zu können und mit dem Weingut Donatsch einen der besten Erzeuger für Chardonnay und Pinot Noir der gesamten Schweiz zugänglich zu machen. Die Donatschs agieren auf einem Verkäufermarkt und haben Wartelisten für die besten Abfüllungen. Zu Recht! Die Weine stehen auf Augenhöhe mit den Weinen von Thomas Studach und schließen sich ebenso an die Erhabenheit von Daniel und Martha Gantenbeins Weinen an. Weltklasse! Und so zieren die Weine Karten bei Robuchon, Ducasse oder Troisgros und anderen Sternetempeln. Im Weinberg, sowie im Keller arbeitet man naturnah. Alle Weine werden hier im Holz (neu und gebraucht) ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird ebenfalls konsequent eingeleitet. Das Weingut verfügt über einen fantastischen Keller. Auf drei modernen Räumlichkeiten und sieben alten Gewölbekellern verteilen sich die Stahltanks und Barriques. Zu den Perlen des Sortiments zählen Pinot Noir und Chardonnay. Ultra spannend ist die autochthone Rebsorte Completer. Diese ist außerhalb Graubündens nahezu nicht anzutreffen. Eine enorm salzige Rebsorte, die in der Blindverkostung so manch Sommelier ins Grübeln bringen wird. Das Sortiment ist nach dem burgundischen Prinzip aufgeteilt. Es gibt drei Stufen an Weinen: Tradition, Passion und Unique. Diese entsprechen vom Anspruch her Village-Weinen, 1er Crus und Grand Crus. Da es in Graubünden keine wirklichen Einzellagen gibt, sortiert Martin hier gezielt im Weinberg nach Qualität. Entsprechend haben sich einzelne Parzellen als unique-würdig herauskristallisiert. Im Keller bekommt die Passion-Linie etwa 30% neue Barriques, Unique stets 100% neue Barriques. Hervorheben möchte ich besonders den Completer. Die Rebsorte wird ausschließlich in der Schweiz angebaut, findet sich jedoch nur noch in kleinsten Mengen. Martin Donatsch baut seinen Completer leicht restsüß aus. Diese Restsüße puffert die unglaubliche Säure des Weißweines gekonnt ab, ohne wirklich spürbar am Gaumen zu sein. Der Wein wirkt komplex mit einer markanten salzigen Note.



Donatsch				€ / Fl.
Chardonnay Passion				
28593H	2015 12er • 2017–2031	0,75l	(66,60 €/l)	**49,95**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				
33535H	2016 12er • 2018–2032	0,75l	(66,60 €/l)	**49,95**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				

Lobenberg: Kräftig und ernsthaft zeigt sich der Chardonnay Passion, der mir besonders in der Nase gefällt. Ich finde etwas Quitte und Mandeln. In der Nase wirkt der Wein verhalten, wie auch am Gaumen. Ein Wein für trainierte Gaumen, der ultra karg und geradlinig daherkommt. Subtiler Chardonnay, nie sich aufdrängend. 94/100

Donatsch

€/Fl.

Completer Malanserrebe

26472H 2014 12er • 2016–2030 0,75l (83,33 €/l) **62,50**
Completer 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

29073H 2015 12er • 2017–2031 0,75l (83,33 €/l) **62,50**
Completer 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

33537H 2016 12er • 2018–2032 0,75l (86,67 €/l) **65,00**
Completer 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Die Rebsorte Completer wird ausschließlich in der Schweiz angebaut, man findet sie jedoch nur noch in kleinsten Mengen vor. Es handelt sich hierbei um eine autochthone Rebsorte. Martin Donatsch baut seinen Completer oft leicht restsüß aus. Diese Restsüße puffert die unglaubliche Säure des Weißweines gekonnt ab, ohne wirklich spürbar am Gaumen zu sein. Der Wein wirkt komplex, mit einer markanten salzigen Note, Lindenblüten und Grapefruit. Laut Donatsch zeigt sich Winzerlegende Niepoort derart begeistert, dass er selbst einen Versuchsanbau gestartet hat. Mit diesem Wein kann man bei einer Blindprobe jeden noch so geschulten und talentierten Sommelier aufs Glatteis führen. Der Completer pendelt zwischen einem zarten Puligny-Montrachet und einem salzigen aber schlank ausgebauten Petite Arvine. Ein toller Wein zum Hartkäse oder gedämpften Hummer mit Piment d'Esplette und Butternusskürbis. 94–95/100



Martin Donatsch

Chardonnay Unique

33536H 2016 6er • 2019–2042 0,75l (118,67 €/l) **89,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: Der Chardonnay Unique ist eine Sensation. 2013 vergab René Gabriel 20 von 20 möglichen Punkten. Erstmalig 20 Punkte in der Schweiz! Strahlend gelb, leicht grüne Reflexe. Das Bouquet wirkt mineralisch, auch expressiv fruchtig. Kamille, Mirabelle, getrocknete Ananas, sehr exotisch. Am Gaumen wirkt der Unique derartig dicht, er kann mit den besten Corton-Charlemagnes konkurrieren. Sehr vielschichtig. Zählt mit dem Chardonnay von Gantenbein und Studach zur Referenz Graubündens und auch international zu den feinsten Chardonnays! 98+/100



Pinot Noir Passion

26473H 2013 12er • 2017–2040 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Schweizerische Weinzeitung 19 Gabriel 18 WW 18

29074H 2015 12er • 2019–2042 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

33534H 2016 12er • 2020–2043 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Der Passion wirkt in Nase und am Gaumen ungemein dicht. Sehr feingliedrig im Bouquet, nussig, klare Herzkirsche. Besitzt kräftige Tannine und glänzt am Gaumen durch ungemeinen Druck. Ich schmecke viel Walderdbeeren, auch Nelke. Schöne Säurestruktur, feinstes Tannin. Ein enorm geschliffener Pinot, der sich über den Gaumen spannt. Sehr lang und vielschichtig im Abgang. 94+/100



Pinot Noir Unique

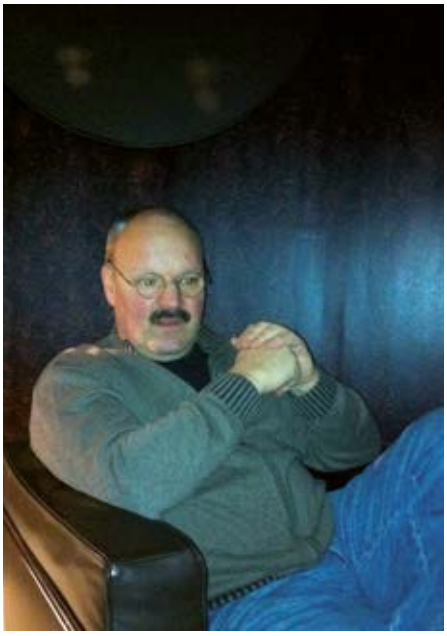
29075H 2014 6er • 2020–2047 0,75l (118,67 €/l) **89,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

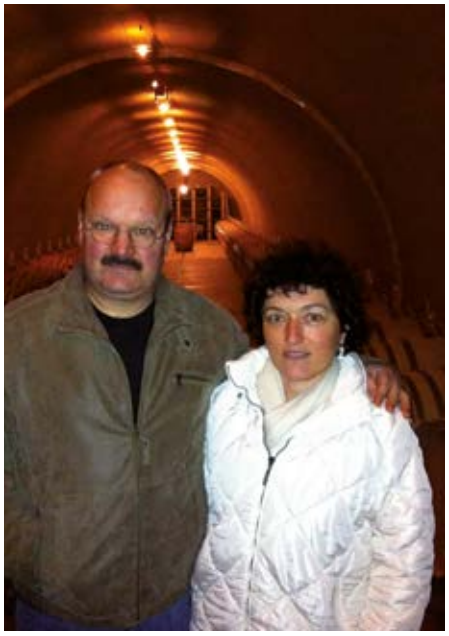
33533H 2015 6er • 2021–2048 0,75l (118,67 €/l) **89,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Der im komplett neuen Barrique ausgebaute Wein besitzt eine feinwürzige Nase mit kalkigen Einschüben. In der Jugend noch vom Barrique beeinflusst, doch stets gut integriert. Ein Burgunder, der Kraft und Finesse vereint und durch eine frische Frucht glänzt. Man spürt beim ersten Schluck, dass hier die allerbeste Qualität, nur das feinste Traubenmaterial in den Wein wandert. Ein Wein, der herrlich das perfekte Terroir Graubündens präsentiert. Für mich einer der spannendsten Pinot Noirs, die ich aus der Schweiz kenne. Das ist ein Pinot von Grand-Cru-Format! 97–98/100











Daniel und Martha Gantenbein

Gantenbein

Der beste Burgunder der Schweiz, gewachsen auf den Höhenlagen der Bündner Herrschaft mit den so typischen, großen Temperaturunterschieden vom Tag zur Nacht. Martha und Daniel Gantenbein sind schon jetzt legendär, ihre Weine (Pinot Noir und Chardonnay) sind ungemein schwer zu bekommen, sie sind leider immer schon in der Subscription ausverkauft. Kultweine! Das Geheimnis der Gantenbeins liegt, wie bei allen Weltklassewinzern, im Weinberg. Martha und Daniel gehen mit einer fast unglaublichen Akribie durch den Weinberg (nur 6 Hektar Pinot Noir auf Schiefer und Kalkböden und 1 Hektar Chardonnay) um faule und unreife Trauben zu entfernen. Mit täglich neuer Engelsgeduld werden hier selbst die unreifen Nachtriebe entfernt, damit nicht durch die Unachtsamkeit eines Erntehelfers mal eine solche Traube ins Lesegut gerät. Die winzigen Erträge von ca. 25 hl/ha werden in Ganztraubenpressung verarbeitet und nach der Vergärung in offenen Holzbottichen sämtlich in neuen Burgunder-Barriques ausgebaut. Die Weine kommen später unfiltriert und ungeschönt auf die Flasche. Das Ergebnis der akribischen Artbeit: Der Ertrag ist so winzig, man muss um jede Flasche kämpfen! Aber das lohnt sich, denn viele Grand Crus aus dem Burgund werden nach 10 Jahren in einer Blindverkostung in den Schatten gestellt. Großer, großer Stoff! Der sensationelle, ultrarare Chardonnay kommt leider nie über die Subskriptionsphase hinaus. Der vor dem Verkauf 10 Jahre im Barrique ausgebaute Tresterbrand gehört mit den Grappe von Berta zum Besten der Welt.

Gantenbein





Gantenbein

€/Fl.

Pinot Noir

33400H 2016 6er • 2020–2040 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Gerstl 20

Lobenberg: Ca. 20% der gesamten Ernte wird als Ganztraubenvergärung durchgeführt, wobei die Trauben immer im Rahmen einer Maische von entrappten Beeren mitvergoren werden. Vor der eigentlichen Vergärung wird eine 8 bis 10-tägige Kaltmazeration durchgeführt. Nach der Vergärung wird dann sofort ablaufen gelassen, bzw. extrem sanft gepresst, die Maische soll nach der Vergärung niemals kalt werden, also keine Standzeiten nach der Vergärung, um den Wiedereintritt von Bitterstoffen zu vermeiden. Dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Sehr duftige und zugleich versammelte, drückende, schiebende Nase, im Stil eines Bonnes Mares. Konzentrierte Walderdbeere und Waldhimbeere, Herzkirsche, alles sehr konzentriert, mittig, sehr geradeaus laufend. Dunkle Schokolade darunter. Auch Holunder, ein Hauch Olive. Insgesamt recht wuchtig und zugleich mineralisch und frisch. Im Mund erstaunlicher Weise sehr kirschig. Wieder die Herzkirsche, auch schwarze Kirsche. Ganz am Rand stellt sich dann ein wenig Cassis ein, außerdem wieder Walderdbeere, Waldhimbeere, aber die Kirsche kommt immer wieder hoch. Feines Salz, nicht zu dominant. Feiner Kalkstein, ein wenig Milchschokolade und dominikanische Tabake. Dann kommen ein wenig Mango und Aprikose, pikante Passionsfrucht und wieder rote Kirsche. Diesmal als kraftvolle, wuchtige Herzkirsche. Schöne Frische, stilistisch sicherlich eher in der Côtes de Nuits als in der Schweiz, aber mit wesentlich mehr Frische und wesentlich pikanter, eine gewisse gewollte und urwüchsige Burschikosität bleibt. Sehr gelungener Wein. Fast ein ganz großer Pinot. Schon im Grand-Cru Bereich, einer der besten Pinots, die ich außerhalb Frankreichs probiert habe. 97–98+/100







Thomas Studach

Thomas Studach

				€/Fl.
Studach Chardonnay				
33472H	2016 6er • 2019–2035	0,75l	(100,00 €/l)	**75,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Glänzendes Goldgelb. Frisch angeschnittene Grapefruit, Holunder, feines Holz und, so ungewöhnlich das auch klingen mag, geschmolzenes Gestein. Dann folgt reife Orange, ganz frisch gezupfter Thymian und Salbei. Im Antrunk ist er für einen kleinen ersten Moment weich, doch dann dominiert, trotz der immensen Vielschichtigkeit und Komplexität, doch seine Geradlinigkeit. Ein aufbrausendes Säurespiel setzt seine reifen Komponenten in Bewegung und unterstreicht seine immense Länge und Mineralität. In einer Blindprobe würde man ihn mit hoher Wahrscheinlichkeit zwischen Chassagne-Montrachet und spielerischem Corton-Charlemagne ansiedeln. Ein toller Wein von der Klasse des Gantenbeinschen Chardonnays und damit einer der zwei besten Chardonnays der Schweiz. 96+/100

Studach Pinot Noir				
22042H	2012 6er • 2016–2035	0,75l	(78,67 €/l)	**59,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,3 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 WW 18

27101H	2014 6er • 2018–2036	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 12,7 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Gerstl 19 Parker 93

29079H	2015 6er • 2019–2037	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97+ Parker 95

33473H	2016 6er • 2020–2038	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97+

Lobenberg: Eine Hälfte Ganztraubenvergärung mit Stielen und Stängeln, die andere Hälfte entrappt. Sehr würzige Nase, die reifen Stiele kommen gut durch, geben die richtige Würze zur Walderdbeere und Waldhimbeere. Auch konzentrierte Herzkirsche darunter. Feine Mineralität, Milchschokolade. Sehr harmonischer Stil und trotzdem kraftvoll und würzig. Sehr balanciert für einen ganztraubengepressten Wein. Im Mund erstaunlich frisch. Auch hier kommt der Einsatz der Stiele positiv hervor. Auch die burschikose Eigenschaft der zum Teil noch im Weinberg befindlichen Schweizer Pinot-Klone tut dem Wein offensichtlich gut, macht ihn unverwechselbar. Rassige Säure, schöne Frische, salzige Mineralität und immer wieder tolle Krautwürzigkeit daneben, so dass Kirsche mit reifer Walderdbeere, Holunder, Johannisbrotbaum und sogar ein bisschen Koriander hin und her spielen. Im Nachhall kommt dann auch frische Zwetschge und Schattenmorelle, sogar ein klein wenig rote Johannisbeere neben Cassis. Das gibt schöne noble Frische am Ende. Gute Länge, ziemlich guter Wein. Auf dem gleichen Level wie der Chardonnay von Studach oder sogar etwas drüber. 95–97+/100





Thomas Studach

Das schon legendäre Kultweingut der Gantenbeins hat bewiesen, dass die Bündner Herrschaft Burgunder-Weine von außergewöhnlicher Qualität hervorbringt. Zum Glück gibt es noch einige wenige außergewöhnliche Winzer mehr. Neben meinen Freunden, den Gantenbeins, und dem Newcomer Thomas Mattmann kann ich nun (last not least) den dritten Winzer aus dieser Reihe präsentieren: Thomas Studach. In der Nachbarschaft zur Familie Gantenbein aus Fläsch (Malans ist nur zwei Dörfer weiter am gleichen Südhang) produziert dieser Ausnahmekünstler auf seinem winzigen 3 ha kleinen Weingut fantastische Weine. Die Erfolgsgeschichte begann 1988 als er die Reben in Malans von seinem Großvater und Vater übernahm. Mangels Geld arbeitete der an schweizer Weinbauschulen ausgebildete Winzer und Önologe parallel für andere Weingüter, die eigenen Weinberge musste er nach Feierabend bearbeiten. Seit 1998 produziert er hauptberuflich nur seine eigenen Weine. Und zwar nach strikt qualitätsbezogenen Kriterien und extrem naturnah. Wie sein Gönner, Freund, Ratgeber und Vorbild Daniel Gantenbein nur Chardonnay und Pinot Noir, die seit dem zu den Besten der Herrschaft gehören. Die rigorose Beschränkung der Erträge und der 11–12 monatige Ausbau in neuen Barriques (+ 4 Monate Flaschenreife) machen diese ultrararen Weine zu Aushängeschildern der Region. Den Vergleich zu den Gantenbeins muss Thomas Studach nicht scheuen, er liegt nicht sehr weit dahinter und ist für mich die klare Nummer 2 der schweizer Pinots, auch er erzeugt Weine von immenser Tiefe, Komplexität und Langlebigkeit. Das große Potenzial der Weine erschloss sich mir in der ersten Probe sofort. Meine Empfehlung lautet bei Gantenbeins wie auch bei Studachs großen Weinen: entweder jung in der Fruchtphase genießen oder sich die Zeit zu nehmen und 8 Jahre oder mehr warten. Die Geduld wird mit ganz großem Kino Schweizer Weinkunst belohnt. Der Wermutstropfen? Fast noch rarer als Daniel und Martha Gantenbeins Weine! Nur 12 Tausend Flaschen Gesamtmenge!





Jan Luzi

Sprecher von Bernegg

Jan Luzi aus Jenins ist einer der besten Freunde meiner Winzer aus der Bündner Herrschaft und erzeugt auf seinem winzigen Hof „Sprecher von Bernegg“ leider genau so wenig Wein wie der liebe Thomas Studach. Nur zwölftausend Flaschen, davon 80 % Pinot Noir. Das aber dann wie bei Studach aus dem Nachbardorf in Weltklassequalität. Ganz still und leise hat sich der fanatische Winzer Jan Luzi in kurzer Zeit mit an die Spitze der Bündner Herrschaft gearbeitet. Seine Weine gehören schon heute zu den Gesuchtesten, was angesichts der großartigen Qualitäten und der kleinen Produktion nicht verwundert. Jan Luzi hat das 3 Hektar kleine, aber traditionsreiche Haus von seiner Tante übernommen und war beim Jahrgang 2008 das erste Mal für Rebberge und Vinifikation verantwortlich. Ich bin sehr froh, nun durch die Vermittlung meiner Schweizer Freunde, mit Jan Luzi arbeiten zu dürfen, auch wenn die Mengen sicher nur bis zum Ende des Winters ausreichen.

Sprecher von Bernegg

€/Fl.

Pinot Noir Vom Lindenwingert

29081H 2015 6er • 2017–2032 0,75l (44,40 €/l) **33,30**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

33548H 2016 6er • 2018–2033 0,75l (44,40 €/l) **33,30**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Weiches Dunkelrot, Schmelz im Auftakt, rotfruchtig, samtig-kräftige Tannine, ausgewogener Gaumen. 4 Tage Standzeit, in Holzstanden vergoren. Zurückhaltende Extraktion von Hand, in gebrauchten Burgunder Barriques während 8 Monaten ausgebaut. 94–95/100

Pinot Noir Vom Pfaffen/Calander

27858H 2014 6er • 2018–2036 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

29080H 2015 6er • 2019–2037 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

33549H 2016 6er • 2020–2038 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Dunkles Rot, weicher Auftrakt, dunkelfruchtige Nase, würziger Gaumen, präsente Tannine. Großes Alterungspotential. Alte Reben, 6 Tage Kaltstandzeit, in Holzstanden vergoren, Extraktion von Hand, in neuen (50 %) und einmal gebrauchten Burgunder Barriques während 14 Monaten ausgebaut. 96–97/100





Zürich







Erich Meier

Erich Meier

€/Fl.

Räuschling

26324H 2014 12er • 2015–2025 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Räuschling 100% • 12,2% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

33646H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Räuschling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Alles handgelesen. Eine Seltenheit, autochthone Reben. Der Wein wird zur Hälfte in Stahl, zur anderen in gebrauchtem Barrique vergoren. Ausbau für 5 Monate bei regelmäßiger Bâtonnage. In der Nase wunderbar weiche Frische verströmend. Feine Birne, ein Hauch Pampelmuse. Dazu zarte Zitrusnoten von der Bergamotte und weißer Flieder. Pure Frische auch im Mund. Extrem lebendige Säurestruktur im Einklang mit leicht herben Bitternoten. Erst grüner Apfel und Birne im Antrunk, dann drängt sich aber Physalis nach vorne. Die bringt den Spannungsbogen. Schön stoffige Phenolik am Gaumen, bleibt lange stehen. Im Abgang wieder Physalis, aber auch noch mal Bergamotte. Dazu ist im Hintergrund immer eine leichte Mineralik spürbar. Knackig, fruchtig, klasse. Ein absolutes und überaus individuelles Frischewunder. 93+/100

Pinot Noir Barrique

26325H 2013 12er • 2016–2030 0,75l (52,67 €/l) **39,50**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,2% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

33648H 2016 6er • 2019–2033 0,75l (52,67 €/l) **39,50**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Von Hand gelesen und vollständig entrappt. Dann zwei Wochen Kaltmazeration. Die Gärung findet im offenen Stahltank, der Ausbau für 12 Monate in gebrauchtem französischen und amerikanischen Barrique statt. Herrlich ausgeprägte Burgundernase. Duftige Frucht von roten und schwarzen Beeren, Brombeere, Himbeere und vielleicht ein Hauch Pflaume. Verfeinert durch Schokolade und ein Spur Karamell. Das Holz ist da aber nicht zu wuchtig. Im Mund dann überraschend frisch mit toller Säurestruktur. Kraftvolle Schwarz- und Sauerkirsche. Dazu feinere Noten von schwarzer Johannisbeere und Holunder. Wunderbar vielschichtig. Den Gaumen elegant kleidend mit kräftigem, aber geschliffenem Tannin. Der Wein hat einen angenehmen Nachhall, der dank der tragenden Säure lange anhält. Der eher warmfruchtige Nasen-Eindruck wird durch eine ausgeprägt elegante Stilistik im Mund erweitert. Pinot komplex, macht Lust auf mehr. 94–95/100





Erich Meier

Der Glarner Föhn, ein trocknener Nordostwind (dort Biswind genannt), Morgennebel, viel Sonne und die optimale Bodenbeschaffenheit – das sind Besonderheiten, die dem Zürichsee-Wein seit jeher seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. In diesem Klima bewirtschaftet Erich Meier in Uetikon am See 4,8 Hektar Rebland mit elf Traubensorten. Hier entstehen auf dem geschichtsträchtigen Weingut Jahr für Jahr erstklassige Weine – mit viel Handarbeit und ausgeprägtem Perfektionismus. Erich Meier präsentiert sich experimentierfreudig, innovativ und eigenständig mit gutem Gespür für Trends. Er arbeitet so lange an den Weinen bis sie seinem Qualitätsanspruch gerecht werden. Beim Keltern gehört er zu den Trendsettern, bei den Reben dagegen zu den Traditionalisten. Er setzt auf die alten, seit Jahrzehnten bewährten Sorten, die am Zürichsee optimal gedeihen. Erich Meier kreiert fruchtige, charaktervolle Weine auf höchstem Niveau und gibt damit dem Zürichsee-Wein eine neue, überzeugende Dimension.



Waadt



Louis-Philippe Bovard

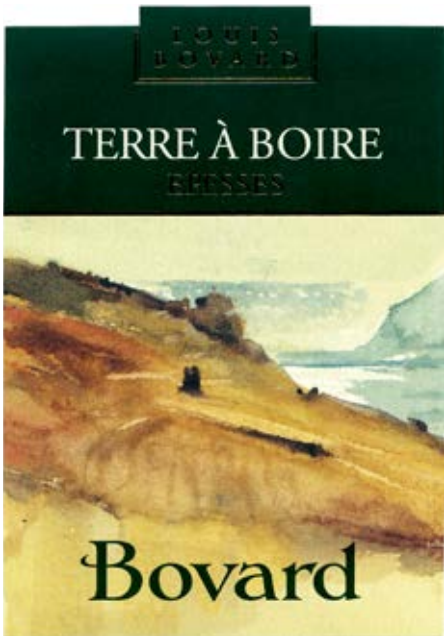


Domaine Louis Bovard

Das Weingut Louis Bovard befindet sich direkt am Genfer See, im sogenannten Lavaux, einer der berühmtesten Wein-Lagen der Schweiz. Genau genommen in den Appellationen Dézaley, Saint-Saphorin, Epesses und Aigle bewirtschaftet Louis-Philippe Bovard 17 Hektar Weinreben. Obwohl Bovard ausgebildeter Jurist und Ökonom ist, hat der mittlerweile über 80 Jahre alte Grandseigneur schon vor Jahrzehnten seinen überragenden Platz im Weinbau gefunden. Aufgewachsen im Lavauxgebiet fand er erst 1983 zum elterlichen Weingut zurück. Obwohl Bovard zu den Klassikern der Waadt gehört und seine Weine mittlerweile Renommée von Weltrang besitzen, zählt dieser Winzer nicht zu den Traditionalisten. Wie ein Sandrone oder Gaja im Piemont hinterfragte er Konventionen und feilte an seiner Idealvorstellung des Chasselas, jener Rebsorte, die massenweise angebaut wird und meist zu austauschbarem Fondue-Wein degradiert wird. Heute sind die Weine wahre Klassiker. Bovard baut den Chasselas nicht im Stahltank aus, sondern in Holzfässern und mit ausgiebigem Hefekontakt. In pneumatischen Pressen quetscht Bovard die Chasselas-Traube behutsam aus und gibt der Maische eine Standzeit, indem er sie über Nacht ziehen lässt. Nach der spontanen Vergärung packt er den Grundwein in große Eichenholzfuder und leitet den biologischen Säureabbau (mit Ausnahme vom Grand Cru Ilex) ein. Regelmäßige Bâtonnage gibt den Weinen ihre Komplexität und Fülle. Das war für Chasselas Pinoierarbeit. Auch das Potenzial der Rebsorten Chenin Blanc und Sauvignon Blanc bei dem hier vorherrschende Kleinklima und Terroir erkannte er schon in den 90ern. Als Leiter einer Studie über die Waadtländer Terroirs testet er zudem weitere Rebsorten bezüglich ihrer Eignung im Kontext der Klimaerwärmung. Seine Chasselas gehören auf jeden Fall zu den langlebigsten und anspruchsvollsten Weißweinen dieser Rebsorte. Was Ziereisens Gutedel in Deutschland ist stellt Bovard in der Schweiz dar. Große Weine, die als Essensbegleiter fungieren, so wie Bovard seine Weine auch selbst genießt. Nicht umsonst sind seine Weine weltweit in den besten Restaurants vertreten und werden mit großer Begeisterung von Sommeliers ausgeschenkt.

LOUIS BOVARD

Une classe à part.



Domaine Louis Bovard				€ / Fl.
Chasselas Terre à Boire Epesses AOC				
33631H	2016 6er • 2017–2027	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**

Chasselas 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Mittelkräftiges Goldgelb, ganz klar im Glas. Das Bouquet verströmt Heu, weiße Blüten, auch Honig, etwas Mandel und Orangenabrieb. Der Gaumen lässt dann schon beim ersten Schluck aufhorchen. Das ist fast großes Kino, wenn man die Brillanz dieses Weins und dazu seine kräftige Struktur sieht. Hier quetscht sich nämlich nur ein Hauch gelber Pflaume und Birne hindurch. Viel mehr steht die Fülle des Weins im Vordergrund. Ein knochentrockener Wein mit geringer Säure. Wirkt breit, aber nicht lahm. Ein herrlicher Essensbegleiter, besonders bei intensiven Speisen und zum Käse. Weit weg von dem neutralen Gebräu, das man allgemein als Chasselas kennt. Mit der Reife legt der Wein später an salzigen Noten zu. Nicht zu kalt trinken! 92+/100

Domaine Louis Bovard

€/Fl.



Chasselas Ilex Calamin Grand Cru

26918H 2015 6er • 2016–2031 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Chasselas 100% • Barrique • 12,8% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

33630H 2016 6er • 2017–2032 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Chasselas 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Dies ist ein Chasselas mit Barrique-Ausbau, bei dem Bovard die malolaktische Gärung nicht einleitet. Dies verleiht der sonst sehr säurearmen Rebsorte eine ungewohnte, verblüffende Frische, die gekonnt im Holzausbau zur Harmonie findet. Mittelkräftiges Goldgelb, ganz klar im Glas. Im Vergleich zum Terre à Boire erweist sich das Bouquet als kräftiger und besitzt eine prägnantere Frucht. Hier schwingt neben den typisch glockenklaren und floralen Noten auch etwas reife Nektarine mit. Am Gaumen zieht dieser Grand Cru dann nochmals an. Er wirkt sehr füllig und wie alle Weine des Hauses knochentrocken. Da ist wieder diese Finesse, wie man sie eigentlich beim Chasselas kaum findet. Das ist nicht ganz die hedonistische Schiene, wie die Gutedel von Ziereisens dies perfekt verkörpern, mehr die fordernde Art. Ein feines Gerbstoffgerüst kleidet den Wein, etwas Bittermandel, auch Grapefruit und Pfirsiche sind als primäre Aromen zu nennen. Der Wein klingt langsam aus und schreit nach einer Essensbegleitung. Meeresfisch in Olivenöl gebraten, aber eben auch sehr fetthaltige Speisen und Milchprodukte. Bovard empfiehlt den Wein zu karaffieren und bei ca. 14 Grad Celsius zu genießen. 93–94/100



Chasselas Dezaley Grand Cru

33629H 2016 6er • 2018–2040 0,75l (44,40 €/l) **33,30**

Chasselas 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Kräftiges Goldgelb, ganz klar im Glas. Der Grand Cru Dezaley ist der lagerfähigste Chasselas von Louis Bovard und trotzdem der in der Jugend expressivste. Mirabelle, Mandel, weiße Blüten, Akazienhonig tummeln sich im Glas. Am Gaumen wirkt der Wein wie aus einem Guss. Für diese feinmaschige Aromatik sorgen auch die kalk- und tonhaltigen Böden, auf denen die Rebsorte nahezu aushungert und ihre Wurzeln tief ausfahren muss, um an Nährstoffe zu kommen. Der Wein erinnert in seiner majestätischen Art an andere Monolithe, wie den Morstein von Wittmann, der ebenfalls kraftvoll und doch erhaben am Gaumen daherkommt. Das ist ein hoch komplexer Weißwein mit niedriger Säure und kräftigem Körper, der nach einer Essensbegleitung schreit und fetthaltige Speisen meistern kann. Bitte karaffieren und nicht zu kalt genießen. Der Wein baut mit der Reife bekanntlich seine salzige Aromatik weiter aus. 95/100

Sauvignon Blanc Buxus Epesses Grand Cru

26920H 2015 6er • 2017–2031 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

33632H 2016 6er • 2018–2032 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Dass man Sauvignon Blanc auf dem Radar hat, wenn man an den Kanton Waadt denkt, ist Louis Philippe Bovards Verdienst. In den frühen 90ern hat er schon erkannt, dass die sonnenverwöhnten und ob des Genfer Sees stets klimatisch ausgeglichenen Reben für Sauvignon Blanc und Chenin Blanc prädestiniert sind. Buxus ist die lateinische Bezeichnung für Buchsbaum und diese Note ist gar nicht so ungewohnt im Sauvignon Blanc. Aber nur wenige Winzer schaffen es, diese Note dann dezent im Wein zu integrieren. Dieser Sauvignon Blanc kann sich mit dem Feinsten messen lassen was diese Rebsorte abbilden kann. Erinnert ein wenig an Dagueneaus Buisson Rénard. Kräftiges Goldgelb, Buchsbaum, etwas grüne Paprika, Moschus und Stachelbeere, eine wirklich sehr expressive Nase. Am Gaumen dann exotische Fülle in Form von Passionsfruchtsorbet, Zitrone, reifer Ananas und auch Mandarine. Die Säure leitet den Wein! So etwas Vitales kennt man in der Form eher vom Riesling. Ein ganz quickfideler Sauvignon Blanc. Komplex, mit Tiefgang und trotzdem immer auf der leichten Seite bleibend. In seiner Art sehr französisch und ein wenig an ganz großen Sancerre erinnernd. 94–95+/100



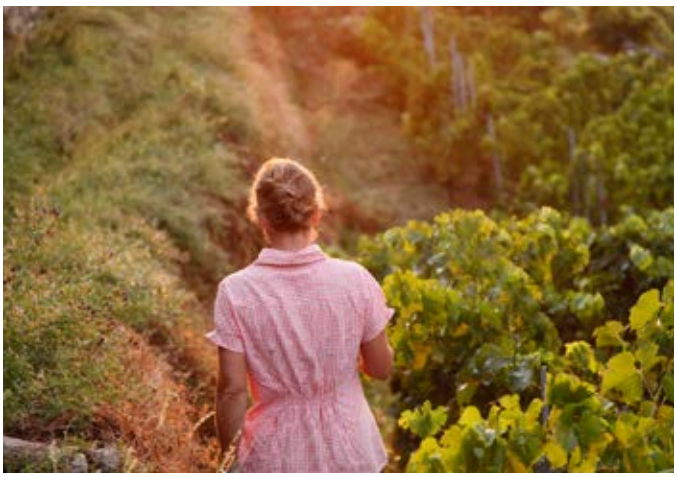






Wallis





Marie-Thérèse Chappaz

Marie-Thérèse Chappaz

Marie Thérèse Chappaz ist die unangefochtene Ikone des Wallis. Darüber hinaus weltbekannt für ihre edelsüßen Sélection de Grain Nobles aus autochthonen Rebsorten wie Petite Arvine. Eine Biodynamikerin vom Großformat einer Anne Claude Leflaive und glückliche Winzerin in einer der schönsten Weinbauregionen der Erde. In Fully, circa 40 Kilometer südlich entfernt vom Genfer See, befindet sich die Domaine, die sie 1988 von ihrem Großonkel übernahm. Ihr Weingut ist direkt am Hang Fullys auf der Lage „Liaudisaz“ erbaut. Hier, im französischsprachigen Teil des Kantons Wallis, bewirtschaftet sie auf weniger als 15 Hektar einige der spannendsten, autochthonen Rebsorten. Petite Arvine, Humgane Rouge, aber auch Syrah, Chasselas, Marsanne oder Gamay bringt die Biodynamikerin der Domaine La Liaudisaz auf die Flaschen. Von Sommeliers besonders geschätzt und weltweit gesucht. Dabei schaffen es ihre Weine kaum über die Grenze hinaus. Hohe Wechselkurse, ein allgemein gesättigtes Preisniveau der Schweiz, aufwändige Importe und die kleinen Mengen erleichtern nicht unbedingt den Zugang zu ihren Weinen. Doch wer einmal eine gereifte Grain Noble von der Petite Arvine kosten konnte, wird weder Kosten noch Mühe scheuen um eine dieser Flaschen zu ergattern. Die wunderschöne Landschaft Wallis mit dem mediterran anmutenden Klima weiß das Auge zu füttern. Die Rebanlagen stehen, gestützt durch Bruchsteinmauern, auf steilen Terrassen, daneben hügelige, aber saftig grasige Abschnitten, die Rhône fließt hier in Richtung Genfer See. Dabei handelt es sich um eine äußerst aufwändige Bewirtschaftung, wie man sie in Deutschland von Steillagen an der Mosel kennt. Teilweise müssen die Reben per Seilzug angefahren werden. Chappaz Trauben reifen auf einer Höhe zwischen 400 und 800m in den Gemeinden Fully, Martigny, Charrat, Leytron, Saillon und Chamoson. Bei all dem Star-Brimborium bleibt die Winzerin völlig auf dem Boden. Marie Thérèse Chappaz ist eine der festen Säulen der Biodynamie, seit 2004 Demeter zertifiziert, und trotzdem eine ungekünstelte, hoch sympathische Winzerin, der man den Erfolg jeder einzelnen Flasche gönnt. Ihre Weine sind enorm kraftvoll und verkörpern eine ausgesprochene Komplexität, die meist mit einer strahlend klaren Frucht einhergeht. Ihr Sortenspektrum von Rot über Weiß bis hin zu edelsüßen Weinen ist beeindruckend und von selten gesehen hoher Konstanz.



Marie-Thérèse Chappaz bio

€ / Fl.

Grain Arvine de fully

31347H 2016 6er • 2018 – 2038 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Petite Arvine 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Petite Arvine. Diese autochthone Rebsorte findet man so eigentlich nur nennenswert im Wallis vor. Ihr wird die besondere Eigenschaft zugeschrieben, salzig zu schmecken. Daneben verkörpert sie feine Bitterorangen und Zitrusaromen. Diese Abfüllung ist so typisch für die Rebsorte. Klares Hellgold im Glas. Das Bouquet erinnert an Kochwasser, Nashi-Birne, Maiglöckchen und Zitrusfrüchte. Wirkt fast schon schüchtern. Am Gaumen zeigt der Wein dann seine Kraft. Das ist sozusagen ein Bordeaux in weiß. Deutlich strukturiert von den Gerbstoffen, sehr kräftig, die Säure eher dezent im Hintergrund spielend. Dann die bittere Teile der Orangenschale, Quitte, reife Aprikose und eben ein Löffel Salz im Glas. Hallt lange nach. Dieser Wein kann extrem gut reifen und baut dann immer noch mehr im Glas auf. Dann kommt die mineralische Komponente deutlicher zur Geltung. Einer der ganz großen Weißweine der Schweiz. 95 – 96+/100

Marie-Thérèse Chappaz bio

€/Fl.



Marie-Thérèse Chappaz

Petite Arvine Grain Noble bio

33821H 2015 12er 0,375l (290,67 €/l) **109,00**

Petit Arvine 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Petite Arvine. Diese autochthone Rebsorte findet man so eigentlich nur nennenswert im Wallis vor. Ihr wird die besondere Eigenschaft zugeschrieben, salzig zu schmecken. Daneben verkörpert sie feine Bitterorangen und Zitrusaromen. Dieser edelsüße Wein aus botrytisiertem Lesegut ist so etwas wie das Flaggschiff Chappaz. Denn für den edelsüßen Wein wurde sie berühmt. Das ist ein Wein im Stil eines Sauternes, der im Alkohol ähnlich kräftig ausfällt, aber dann doch auch die feine Säure einer Moseltrockenbeerenauslese besitzt. Daher schwebt dieser sirupartige Wein dann am Gaumen. Er zeigt Maiglöckchen, Zitrus- und Limettenabrieb aber auch Marillenkonfitüre, reife Nektarine und Zimt. Am Gaumen hat man die leichte Botrytisaromatik, die Komplexität verleiht, Rosen und Salzkristalle, sogar orientalische Gewürze. Der Wein hat Konsistenz von dünnflüssigem Honig und besitzt extrem viel Extrakt. Und irgendwie kommt er extrem ölig und ätherisch daher. Ein Monument und sicher einer der schönsten Süßweine dieser Welt. Leider ultra rar. Wir bekommen nur wenige Flaschen, denn es gibt kaum Menge von diesem Meisterwerk. 97–100/100

Grain Pinot Malindzo bio

27038H 2014 6er • 2015–2023 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Pinot Noir 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

33822H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Pinot Noir 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Dieser Pinot Noir aus der Lage Malindzo aus Charrat ist keine Reise ins Burgund. Das muss man wissen, bevor man den Wein ins Glas bekommt. In der Bordeauxflasche gefüllt, wie die meisten Erzeugnisse von Chappaz, liegt er granatfarben im Glas. Das Bouquet ist ganz feinwürzig, ein Stück erinnert es an kindliche Kirchengänge, ohne die Assoziationen an Pflichterfüllung hervorzurufen. Myrrhe breitet sich hier über reifer Sauerkirsche und der Holzwürze aus. Schlehe, Hagebutte, etwas Lakritz und noch eine Spur Fichtennadeln. Die Nase ist würzig, rauchig und streng. Am Gaumen wirkt das Tannin schon weich und fein geschliffen. Die Säure ist prägnant, der Wein fleischig und voller schwarzer Früchte. Daneben auch Feigen, etwas Rahm. Der Wein wurde nicht im französischen Barrique ausgebaut, sondern im größeren Holz. Hier steht die kühle aber doch reife Frucht im Vordergrund. Chappaz empfiehlt den Wein in den ersten 5 Jahren zu genießen. Er ist auch direkt nach dem Eingießen voll da. Eine ganz eigenständige Art von Pinot Noir, die nichts anderes imitieren will, sondern die Herkunft Wallis widerspiegelt. Muss man probiert haben! 94–95+/100











Histoire d'Enfer

2008 gründeten die drei Weinbesessenen Alexandre Challand, James Paget und Dr. Patrick Regamey das Weingut Histoire d'Enfer. Die drei verbindet eine enge Freundschaft und selbstverständlich die Leidenschaft Wein. In weniger als 10 Jahren gelang es dem Team ein Sortiment aufzubauen, welches nicht nur zu den feinsten Weinen des Wallis, sondern des ganzen Landes zählt. Die Weine zeichnet allesamt eine kräftige Textur aus, die auf einer kühlen Frucht basiert und langlebige, aber schon in der Jugend finessenreiche und elegante Weine hervorbringt. Der Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Petite Arvine ist ein burgundischer Weißwein mit zartem Fumé-Charakter, der Syrah entzaubert manch Kultwein von der Côte-Rôtie. Und so sind die Weine auf den Karten der besten Restaurants genau so vertreten wie in den Kellern von Sommeliers, Winzern und Weinliebhabern. Leider nur in homöopathischen Mengen verfügbar. Die Gesamtproduktion des Weinguts beträgt bescheidene 25.000 Flaschen.



Histoire d'Enfer					€ / Fl.
Petite Arvine Réserve					
33945H	2016 6er • 2018 – 2027		0,75 l	(71,33 €/l)	**53,50**
Petit Arvine 100 % • Barrique • 14,7 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95					
Lobenberg: Die Rebsorte Petite Arvine ist eine autochthone Spezialität des Wallis. Ihr wird eine ausgesprochene Salzigkeit zugesprochen. Die Réserve wurde im Holz ausgebaut und erinnert zunächst an einen ultrafeinen Puligny-Montrachet. Dieser zarte Fumé-Charakter liegt ganz fein über Pampelmuse, etwas Nektarine und Salzzitrone. Am Gaumen ist der Wein ausladend, sehr kräftig und mit einer leichten Bitterorangennote ausgestattet. Die Säure ist fein aber eher im Hintergrund. Unglaublich guter Holzeinsatz. Das ist ein ganz anderer Typ als Marie-Thérèses Petite Arvine. Denn hier geht die weiße Rebsorte mehr in Richtung Chardonnay als Riesling. 94 – 95/100					
Syrah					
28728H	2014 6er • 2016 – 2030		0,75 l	(76,67 €/l)	**57,50**
Syrah 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+					
33946H	2015 6er • 2017 – 2031		0,75 l	(76,67 €/l)	**57,50**
Syrah 100 % • Barrique • 13,9 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+					
Lobenberg: Aus 75 % unentrappten Trauben. Dieser Syrah hält mit den feinsten Nordrhône Syrahs mit. Im Stil ist das nämlich ein zarter Côte-Rôtie. Schieferwürze, weißer Pfeffer, Sauerkirsche und Schlehenlikör. Am Gaumen ist der Syrah extrem geradlinig und kühl. Das stammt von einem perfekten Terroir, wo der Syrah langsam ausreifen kann ohne an Säure zu verlieren. Die Tannine sind leicht körnig und strukturieren den Syrah. Kann sicherlich gute 10 Jahre reifen, aber macht schon jetzt in der Jugend ganz viel Spaß. 95+/100					











Großbritannien

Sparklings aus England und Wales sind bisher nur in Fachkreisen im Gespräch. Doch wer aufmerksam verfolgt, wie sich die Szene vor Ort entwickelt, erkennt Muster.

So manches Champagner-Haus startete Joint-Ventures, was nicht weiter verwunderlich ist, denn abgesehen von einem ganz ähnlichem Klima, ist die Bodenstruktur nahezu identisch mit der in Sancerre, dem Chablis und der Champagne – das stellt geologisch eine Einheit dar und ist somit attraktives Ziel der großen marktdominierenden Häuser, um ihr Terroir in Bezug auf Klimaveränderungen besser zu verstehen. Auch sind hier die Rebflächen deutlich preiswerter zu erwerben.

Einige Schaumweinpioniere erzeugen hier durchaus qualitativ hohe Erzeugnisse. Im Fokus steht der Weißwein, speziell Chardonnay. Dann natürlich die klassischen Champagner-Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier. Im südenglischen Downs ähneln sich sogar die Böden, die Temperaturen steigen allgemein an und erlauben seit einigen Jahren unchaptalisierte Erzeugung von Sektgrundweinen. Sollte man unbedingt auf dem Schirm haben in den nächsten Jahren. Da wächst und gedeiht etwas… Mit Hush Heath habe ich einen vielversprechenden Anfang gemacht. Hier orientiert man sich nicht nur Rebsortentechnisch stark an der Champagne.

Kent







Richard Balfour-Lynn

Hush Heath Winery

Hush Heath Manor ist im Jahre 1503 als Anwesen wohlhabender Weber errichtet worden. Zu dieser Zeit war Kent das Zentrum der High-End-Textilindustrie in Europa. Heute ist das Manor Sitz des Weingutes und Haus der Familie Balfour-Lynn. Es liegt eingebettet in die Hügel und Weinberge des Anwesens mit herrlichem Blick auf die Wälder von Kent. 2002 begann die Geschichte des Weinbaus an diesem Ort. Richard Balfour-Lynn pflanzte die ersten Reben gleich mit dem Anspruch einen feinen Sparkling Rosé zu produzieren. Um seinen Traum in die Realität umzusetzen, holte er sich Unterstützung von Stephen Skelton (Master of Wine) auch wegen dessen langjähriger Erfahrung mit englischen Weinbergen. Verantwortlich für die Weinbereitung ist Owen Elias, vier mal Englands Winzer des Jahres mit einer Vielzahl von weiteren nationalen und internationalen Auszeichnungen. Der Blick für die Weinbereitung richtete sich von Anfang an auf die Champagne. Man ist der festen Überzeugung, dass die besten Aromen aus den klassischen Champagner-Rebsorten kommen; Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Alle zu gleichen Teilen angebaut auf 37 Morgen Land. Auch bei der 2010 neu errichteten state-of-the-art winery wurde darauf geachtet, dass die Weintanks aus der Champagne kommen. Englands Sparklings machen immer mehr von sich reden. Mit Hush Estate haben wir zu unserer eigenen Überraschung ein Weingut, dass den Vergleich mit der Champagne nicht zu scheuen braucht. Natürlich ist es kein Champagner, aber der Anspruch diese Qualität zu erreichen, ist spürbar und schmeckbar. Noch vor einiger Zeit hätten wir vielleicht wohlwollend geschmunzelt über Schäumer aus Britannien, heute sind wir einfach nur beeindruckt. Die beiden 1503-Cuvées sind Ausdruck einer aufstrebenden Weinregion.





Hush Heath Winery				€ / Fl.
Balfour 1503 Classic Cuvée				
27630H	6er	0,75l	(39,87 €/l)	**29,90**

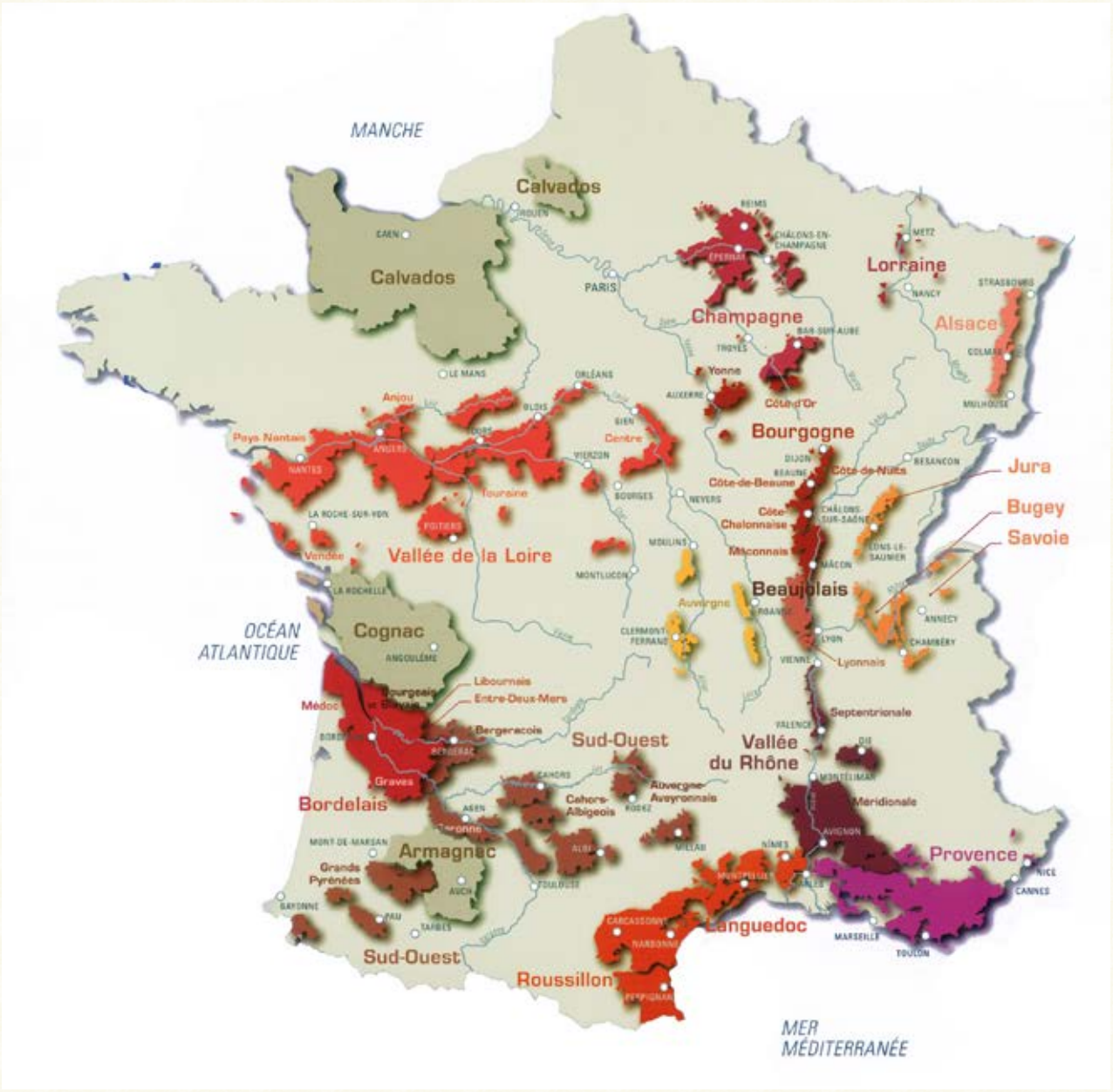
Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Feine Zitrusnoten von Limette und Mandarine. Danach Apfel- und Birnenaromen, gefolgt von zarten Blüten- und Briocheanklängen. Auch ist schon eine leicht kalkige Mineralität spürbar, das Terroir ähnelt der Champagne um Avize durchaus. Im Mund dann genauso feine, aber deutlich reifere Apfelnoten, mürbe und saftig mit Andeutung von der Schale. Feine Perlage mit perfektem Säuregerüst. Unglaublich gradlinig am Gaumen, kaum verspielt, aber dafür eine ausgereifte Struktur. Bleibt die ganze Zeit über herrlich saftig und zeigt auch im Nachhall einen starken Charakter. Ein Champagner, der keiner ist. Ähnliche Böden wie in der Champagne und der Klimawandel machen es möglich: Ein Schäumer von der Insel, der den Vergleich mit dem Festland nicht zu scheuen braucht. 92–93/100

Balfour 1503 Rosé				
27631H	6er	0,75l	(39,87 €/l)	**29,90**

Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Wine Enthusiast 90

Lobenberg: Die Nase ist geprägt von feinem Waldbeerenaroma. Himbeere und süßlich anmutende wilde Erdbeere. Darunter dezent saure Johannisbeere und getrocknete Kräuter, die eine aufregende Komplexität andeuten, die dann durch unaufdringliche Hefenuancen komplettiert wird. Der Mund ist der Beleg satter Rotfruchtigkeit. Durch eine gut eingebundene Säurestruktur – ein Hauch pinke Grapefruit – nie dropsig werdend. Der fruchtigen Süße im Finish steht eine filigrane Bitterkeit gegenüber, die eine perfekte Balance liefert. Dieser Rosé-Champa … äh Sparkling ist mundfüllend, mineralisch und einfach Spaß machend. War so nicht zu erwarten, ist eine echte Überraschung. 92+/100



Frankreich

Wohl kein anderes Weinland der Welt hat einen solchen Nimbus wie Frankreich und liegt so stark im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne, bäuerlicher Wirtschaftsweise und Weinindustrie, Anspruch und Wirklichkeit. Die Weinkultur ist weit über 2.000 Jahre alt, Regionen wie Burgund, Bordeaux und Champagne sind weltberühmt, und doch hat ein Verharren in alten Mustern ziemlich am Lack gekratzt. In den letzten Jahren aber tut sich viel zum Guten.

Mit den Mönchen kommt der Qualitätsweinbau

Der Weinbau kam wohl mit den Griechen, die im heutigen Marseille eine Kolonie gründeten, nach Frankreich. Später weiteten die Römer und Kelten den Anbau massiv aus. Die Entwicklung des Qualitätsanbaus, so wie wir ihn heute kennen, kann man allerdings den burgundischen Mönchen des frühen Mittelalters zuschreiben. Tatsächlich war es kein Geringerer als Karl der Große (742-814), der entscheidende Impulse für den Weinbau gab, den die aufstrebenden Klöster des Burgund aufnahmen und umsetzten. Karl der Große hatte selbst Besitz in Burgund, mit ziemlicher Sicherheit sogar dort, wo schon lange eine Lage nach ihm benannt wird: Corton-Charlemagne.

Sowohl die Zisterzienser – das Stammkloster Cîteaux liegt nördlich von Beaune – als auch die Benediktiner haben sich europaweit um den Weinbau verdient gemacht, besonders aber zunächst in Burgund, wo sie die bis heute wichtigen Lagen erkannt und bepflanzt haben. Es waren auch die Mönche, die erstmals vom goût de terroir sprachen, vom Geschmack eines bestimmten Ortes, der einen besonderen Boden und ein besonderes Mikroklima aufweist und heute die Grundlage für die französische Idee des Weinmachens ist. ▶

Das Elsass, Châteauneuf-du-Pape und die Entwicklung des Appellations-Systems

Neben Burgund entwickelten sich im Laufe der Jahrhunderte weitere wichtige Regionen. Das Elsass, immer im Spannungsfeld zwischen Frankreich und dem Heiligen Römischen Reich deutscher Nation, hatte bereits im 9. Jahrhundert 180 Weinbauorte. Im 16. Jahrhundert war die Anbaufläche doppelt so groß wie heute, und es gab Vorläufer eines Appellationssystems. Doch im 30-jährigen Krieg wurde ein Großteil davon zerstört. Sieben Jahrhunderte lang war das Elsass deutsch und hat entsprechend viel deutsche Weinkultur in sich aufgenommen. Im Elsass entstehen vor allem Weißweine, die mal trocken, mal süß ausfallen können und deren Rebsorten – allen voran Riesling, Pinot gris und Gewürztraminer – auf den Etiketten ausgewiesen werden. Das ist in Frankreich sonst eher unüblich, es sei denn, man erwirbt einen Landwein, einen vin de pays. Sind die Weine rebsortenrein wie zum Beispiel im Burgund oder Beaujolais, dürfen sowieso nur bestimmte Traubensorten Verwendung finden. Ansonsten sind die Weine meist Cuvées, wie zum Beispiel in Châteauneuf-du-Pape, wo Pierre Le Roy de Boiseaumarié in den 1920er Jahren den typischen Boden und die besten Rebsorten für den Châteauneuf festgeschrieben hat. Diese Abhandlung war die Grundlage für ein Qualitätssystem, dem sich jede Weinbauregion unterwirft. Die Appellation oder AOP legt bestimmte Standards fest, die eingehalten werden müssen.

Bordeaux und die Klassifizierung von 1855

Diesen Richtlinien unterliegt auch das große Weinbaugebiet Bordeaux im Südwesten. Vom einfachen Bordeaux AC bis zu den weltberühmten Premier Cru dürfen beispielsweise nur bestimmte Rebsorten Verwendung finden. Das sind vor allem Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, in kleinen Mengen Petit Verdot und noch ganz selten Malbec und Carmenère. Für weiße Bordeaux sind es vor allem Sémillon und Sauvignon blanc. Vor allem unter der englischen Herrschaft in Bordeaux hatten sich der Handel mit Rotwein und der Export stark entwickelt. Weine von Gütern wie Haut-Brion, Latour oder Margaux waren berühmt und äußerst gefragt. Die Bewertung der Weingüter fand ihren Niederschlag kurz vor der Weltausstellung in Paris 1855, wo sämtliche wichtigen Médoc-Güter klassifiziert wurden. Diese Liste gilt bis heute und hat sich nur einmal verändert, als Mouton-Rothschild neben Lafite-Rothschild, Latour, Margaux und Haut-Brion in die Spitze der Premier-Grand-Cru-Classé-Güter aufgenommen wurde. Die Klassifizierung betrifft das Médoc auf der linken Seite der Gironde mit den Ortschaften Pessac-Légonan, Pauillac, Saint-Estèphe und Saint-Julien. Die bedeutende Appellation Saint-Émilion, auf der rechten Seite der Gironde gelegen, verfügt über eine eigene Klassifizierung mit den vier Gütern Ausone, Angélus, Cheval Blanc und Pavie an der Spitze. Das ebenso bedeutende Pomerol mit Weingütern wie Pétrus, Evangile, Clinet oder Latour à Pomerol ist so klein und exklusiv, dass es keiner Klassifizierung bedarf.

Reblaus-Katastrophe, Neuanfang und ein Blick in die Champagne

Die Ausbreitung de Reblaus, die mit amerikanischen Rebstöcken nach Europa kam, hat Frankreich Ende des 19. Jahrhunderts hart getroffen. Ganze Landstriche mussten gerodet werden, und Anbaugebiete wie das Jura haben sich bis heute nicht davon erholt. Allein dort wurden 90% der Anbaufläche vernichtet und ebenso viele autochthone Rebsorten. Auch das Bordelais musste sich völlig neu sortieren, und es hat eigentlich bis in die 1980er Jahre gedauert, bis dieser Prozess abgeschlossen war. Mit dem Jahrgang 1982 und dem Auftreten von Robert Parker jun. begann der Wiederaufstieg von Bordeaux – qualitativ wie preislich. Einen ähnlichen Aufstieg hat auch die Champagne gemacht. Zwar war der Schaumwein schon im 17. und 18. Jahrhundert äußerst begehrt, doch auch hier haben Krisen und nicht zuletzt die Kriege im 20. Jahrhundert für Verwerfungen und bittere Armut gesorgt. Das Alleinstellungsmerkmal des besonderen Terroirs und ein konsequentes Marketing haben jedoch seit 1950 für anhaltenden Erfolg gesorgt. Zunächst wurden die großen Häuser und Marken wie Veuve Cliquot, Moët & Chandon, Louis Roederer, Taittinger oder Bollinger bekannt und haben eine große Marktmacht gewonnen. Doch seit ca. zwanzig Jahren trauen sich immer mehr kleine und unabhängige Häuser und Winzer, einen ganz anderen Stil in eigene Flaschen zu füllen und zu vermarkten. Häuser wie Gimonnet, Agrapart, Clouet oder Moncuit sind damit äußerst erfolgreich. Andere Häuser wie Pol Roger haben es nie anders gemacht.



Geheimtipp Loire und Aufbruch im Süden

Wenn man sich mit den Weinen beschäftigt, die am Mittellauf der Loire bis zur Mündung in den Atlantik entstehen, dann kann man nur schwer nachvollziehen, dass die Region eigentlich immer noch ein Geheimtipp ist. Man kennt natürlich Pouilly-Fumé und Sancerre und Namen wie Didier Daguenau oder Vacheron mit ihren Sauvignon blancs. Doch schon die dortigen Pinots sind weitgehend unbekannt. Noch deutlicher wird es, wenn man Chenin blancs oder Cabernet Franc im Glas hat. Im Vouvray und Saumur, im Anjou, Chinon und Bourgeuil entstehen markante Weine, oft biologisch oder biodynamisch erzeugt und von einer Qualität, die dringend größerer Aufmerksamkeit bedarf.

Dies galt lange auch für die Weine, die von der Nordrhône an abwärts entstehen. Der Süden Frankreichs hat einen großen Sprung gemacht. Syrahs aus Cornas oder Saint Joseph, der Côte-Rôtie oder Hermitage sind äußerst begehrt, die südlichen Cuvées aus Gigondas, Vaqueras oder Rasteau haben einen sehr guten Ruf. Das Gleiche gilt für Rotwein und vor allem Rosé aus der Provence und die satten, fruchtigen Cuvées aus dem Languedoc und Roussillon. Gerade dort, wo lange Zeit der Massenanbau die Qualität definierte, haben sich Regionen und Gemeinden wie Pic Saint Loup oder Calce neu erfunden. Betriebe wie Gauby, Daumas Gassac oder Grange des Pères sorgen dafür, dass immer mehr junge, experimentierfreudige Winzer in die Region kommen und von der Vielfalt an Böden und Kleinklimata profitieren.

Fazit

Das Spitzensegment des französischen Weinbaus, das man in Bordeaux, Burgund und in der Champagne findet, ist längst bekannt und abgesteckt. Doch das macht nur einen Bruchteil des französischen Weinbaus aus. Darunter gibt es bis heute eine ganze Welt zu entdecken. Mit dem Generationswechsel, einer größer werdenden Offenheit und einer starken Hinwendung zu nachhaltigen und ökologischen Prinzipien ist das Weinland Frankreich so interessant wie vielleicht nie zuvor.

Champagne

Die Champagne ist ein Rebenmeer mit einer deutlichen Dominanz der großen Brands. Gleichbleibend gut, aber auch langweilig bringen die Moëts, Pommerys und Veuves dieser Welt der großen Marken und Konzerne jedes Jahr Unmengen prickelnder Träume mit genialem Marketing unter das Volk.

Der bunte Fleckenteppich der Champagne

Die Côte des Blancs um Avize und Les Mesnil ist die qualitative Hochburg der Chardonnay, hier wachsen die besten Weißweinreben der Champagne auf dem dafür besten Terroir, auf Kreide. Die Stars unter den Winzern jenseits der oft überteuerten Marken heißen Agrapart, Gimonnet, Thiénot, Suenen und Robert Moncuit. Elegantere Tropfen als diese Weine der Côte Blancs gibt es nicht in der Champagne und wohl auch nicht in der Welt. Jacquesson und Laherte aus der Region um Epernay und Dizy stehen für die perfekte Balance der Rebsorten. Alles passt, immer!

Das Epizentrum der Pinot Noir, das beste Dorf für kraftvolle Träume, ist Bouzy, perfektes Kalksteinterroir. Bollinger, Krug u.a. stehen beispielhaft für die renommierten Marken. Jean François Clouet steht als kleiner Winzer für große und bezahlbare Klasse. Das ist cremig kraftvolle Champagne. Moussé, Franck Pascal, François Bedel und Salmon sind die Geheimtips vom westlichen Teil der Berge von Reims bis ins Vallée de la Marne. Pinot Meunier ist die hochindividuelle Antwort dieser überaus eigenständigen Kleinstwinzer. Hier und außerhalb des Mainstreams liegt vielleicht die Zukunft der Champagne.

Winzerchampagner im Kommen

Der Markt wächst, Asien sei es gedankt. Die Fläche und Menge der Champagne wächst langsamer, der Name ist geschützt, die Qualität ordentlich, das Image und Marketing sind genial, die Erfolgsstory geht sicher weiter.

Aber à la Asterix gibt es inmitten der von Marken besetzten Gebiete zwei kleine Dörfer, die Widerstand leisten, unbesiegt, unbeugsam. Avize ist die qualitative Hochburg der Chardonnay, hier wachsen die besten Weißweinreben der Champagne auf dem dafür besten Terroir, auf Kreide.

Die Stars sind so renommierte Namen wie Selosse, Roederer, Jacquesson und Thiénot, elegantere Tropfen als die Weine von Avize gibt es nicht in der Champagne. Aber es gibt es inmitten der von Marken besetzten Weinberge auch kleine, überaus ambitionierte Winzer, die Widerstand leisten, unbesiegt, unbeugsam.



Es gibt inmitten der von Marken besetzten Weinberge auch kleine, überaus ambitionierte Winzer





Pascal Agrapart

Agrapart & Fils

Dieses Champagner-Haus wurde 1894 von Arthur Agrapart, dem Ur-Großvater der heutigen Besitzer Pascal und Fabrice Agrapart, in Avize im Herzen der Côte des Blancs gegründet. Agrapart war stets ein „hausgemachter" Champagner. Seit der Gründung übernahmen alle nachfolgenden Generationen von leidenschaftlichen Weinmachern ausschließlich selbst den Anbau, die Vinifizierung, die Abfüllung und den Verkauf. Diese Eigenständigkeit gibt der Familie die Möglichkeit, jederzeit alle Stufen der Produktion selbst zu überwachen. Die Weinberge des Hauses liegen geographisch hervorragend im Zentrum der Champagne in als Grand Cru klassifizierten Gemeinden. Sie sind über 52 Parzellen verteilt und die Rebstöcke haben ein durchschnittliches Alter von 35 Jahren, manche sind sogar über 50 Jahre alt. Die Bewirtschaftung nach biodynamischen Methoden, zu denen auch die Weinbergsbearbeitung mit dem Pferd gehört, lassen hier Champagner von großer Eigenständigkeit und Persönlichkeit entstehen.



Agrapart & Fils					€ / Fl.
Champagne Brut Les 7 Crus Blanc de Blancs					
25138H	6er		0,75l	(62,00 €/l)	**46,50**
Chardonnay 90 % Pinot Noir 10 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Falstaff 93 Parker 92 Galloni 92					
Lobenberg: Eine Komposition aus vier Grand Cru und drei weiteren Lagen der Côte de Blancs. Darunter zwei mit 1er-Cru-Status. Im Schnitt 24 bis 36 Monate Hefelager. Supersoft, reichhaltig und zugleich delikat und puristisch, changierend von Honignoten mit Mandeln zu Pfirsich und Grapefruit. Ein Einstiegslevel, das es in sich hat, kein Markenchampagner unterhalb der Prestigecuvées kann da mit. 93–94/100					
Champagne Extra Brut Terroirs Blanc de Blancs Grand Cru					
29665H	12er		0,375l	(93,33 €/l)	**35,00**
25139H	6er		0,75l	(78,67 €/l)	**59,00**
Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 94 Galloni 94					
Lobenberg: Chardonnay aus reinen Grand Cru Lagen der Côte de Blancs, Kreide und Kalkböden. Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Handlese, Ganztraubenpresse. Spontan vergoren in Holz und Stahl. 4–5 Jahre auf der Hefe im Rüttelpult, minimale Dosage nach dem degorgieren. Strahlend klarer Stoff mit perfektem Geradeauslauf, salzig, klalkig, mineralisch. Assoziationen von Bollinger bis Dom Pérignon. Power und Komplexität zugleich. 95/100					
Champagne Extra Brut Mineral Blanc de Blancs Grand Cru					
25147H	2005 6er • 2017–2045		0,75l	(172,00 €/l)	**129,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 94 Galloni 94					
32116H	2008 6er • 2020–2050		1,5l	(186,00 €/l)	**279,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98					
29667H	2009 6er • 2021–2051		0,75l	(126,67 €/l)	**95,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98					
29666H	2010 6er • 2022–2052		0,75l	(126,67 €/l)	**95,00**
32117H	2010 6er • 2022–2052		1,5l	(146,00 €/l)	**219,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98					
Lobenberg: Der Wein kommt zu 100 % aus der Gemeinde Avize und steht zu 100 % auf purem Kalkstein, kaum Erdauflage. 100 % Chardonnay Grand Cru. Dieser Wein wird zur Hälfte im Stahltank und zur Hälfte im Barrique spontan vergoren, aber großes Holz von 600 Liter, er verbleibt danach für sieben Monate auf der Hefe. Danach gehen die Grundweine in die Flasche zur zweiten Gärung. Während der Vergärzeit im Holz und nach der Mazeration wird keinerlei Bâtonnage durchgeführt. Der Wein wird so danach auf der Flasche mit dem üblichen Kronkorken verschlossen und verbleibt sechs Jahre so. Die Dosage erfolgt dann wie immer nur am Ende der Prozesses: Nur etwas Zucker und Grundwein des Hauses, unterhalb von vier Gramm Zucker, also fast knochentrocken. Die Nase ist extrem mineralisch. Feine Birne, Quitte, sehr viel Druck zeigend, unglaubliche Länge, Salz, Kalkstein. Ungeheure Finesse, mehr als zweiminütiger Nachhall, eine große Brillanz und Feinheit. Das wird nach 20 Jahren ein ganz großer Champagner. 96–98/100					

Agrapart & Fils

€/Fl.

Champagne Extra Brut Avizoise Blanc de Blancs Grand Cru

31947H 2005 6er • 2017–2047 0,75l (172,00 €/l) **129,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Galloni 96 Parker 96

25143H 2007 6er • 2017–2042 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 94 Galloni 94

25142H 2008 6er • 2020–2050 0,75l (166,67 €/l) **125,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Weinwelt 96 Parker 94+

29668H 2009 6er • 2021–2051 0,75l (166,67 €/l) **125,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

29669H 2010 6er • 2022–2052 0,75l (166,67 €/l) **125,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Zu 100% Chardonnay, wie der Mineral, ebenso zu 100% in Avize gewachsen. Die Reben sind über 50 Jahre alt, der Wein wächst in Avize mit einer ca. 0,5 Meter dicken Lehmschicht auf Kalkstein und zum Teil auf reinem Kalkstein, d.h. es ist eine Kombination. Im Gegensatz zum Mineral mit überwiegend mehr Lehmanteil im Bodenbereich, auch wird der Wein nach einen halben Jahr zur Flaschengärung nicht in normalen Kronkorkenverschluss gegeben, sondern schon klassisch verkorkt mit Drahtrahmen, das gibt nach Agraparts Meinung reinere und spannendere, wuchtig dichtere und reifere Weine. Der 2007er zeigt schon früh seine immense Größe: Gewürze, Kräuter, Kreide, Minze, Birne, Blumen, Mineralien … Immense Tiefe, Zitrusfrüchte, reichhaltig und immens komplex. Im mehrminütigen Nachhall findet er aber seine Feinheit im extrem langen Finale. Dieser Wein braucht einfach nur zehn Jahre mehr Reife als der Mineral, wird aber dann am Ende der größere Wein werden. 97–98/100

Champagne Brut Nature Venus Blanc de Blancs Grand Cru

25146H 2007 6er • 2017–2035 0,75l (233,33 €/l) **175,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Parker 95 Galloni 95

25978H 2008 6er • 2020–2050 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Weinwelt 97 Falstaff 95 Galloni 94+

29670H 2009 6er • 2021–2051 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

29671H 2010 6er • 2022–2052 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Dieser Wein kommt auch komplett aus Avize, nur Grand Cru Lagen und nur Chardonnay. Die Parzelle ist sehr klein, also eine sehr spezielle Lage alter Reben. Der Ausbau zu 100% im Barrique. Dieser Wein hat eine Reichhaltigkeit und zugleich deutlich höhere Feinheit als der L'Avizoise. Wir kriegen sehr viel blumigere Düfte, wir kriegen ein bisschen Cassis. Der Mund hat im ersten Moment eine Erinnerung an den L'Avizoise. Man denkt an diese Reichhaltigkeit, an diesen Bumms, an diesen Druck. Der Wein wird aber sofort extrem fein, ist lang und verspielt. Dieses Plus an Finesse und Verspieltheit zeichnet ihn aus. das ist schon im jungen Stadium ein extremer Finessewein. 99–100/100

Champagne Brut Nature Experience Blanc de Blanc Grand Cru

26097H 2007 6er • 2020–2050 0,75l (313,33 €/l) **235,00**
Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 95

Lobenberg: Dieser Wein ist zu 100% aus Chardonnay aus Avize, also nur Grand Cru-Lagen. Es kommen Weine aus der Gemeinde Cramant und der Gemeinde Avize dazu, alles auf Kalkstein stehend. Der vergorene Wein ist Jahrgang 2007, danach wird aber kein Zucker und keine Süßréserve zur zweiten Fermentation in der Flasche hinzugesetzt, sondern stattdessen der süße Saft, der sich vor der Fermentation des Jahrgangs 2008 nach der Presse ergab. Pascal möchte einfach einmal einen Wein ohne jegliche Zugabe irgendwelcher Fremdstoffe wie Zucker oder Dosage herstellen. Auch gibt es keinerlei extra-Hefe, sondern die in dem süßen Saft 2008 befindliche Hefe ist für die zweite Vergärung zuständig. Das gibt es nur hier und in diesem Wein. Diese Flaschengärung geschieht, wie bei alle anderen Weinen auch, für sechs Jahre. Auch dieser Wein ist mit Naturkorken verschlossen. Die Dosage war Null Gramm, gar keine Dosage also – Brut nature. Es gibt nur 2.400 Flaschen, das nächste Mal wird dieser Weine erst aus dem Jahrgang 2012/13 gemacht werden. Die Nase ist ungewöhnlich – Rosine und Natur. Auch dieser Weinberg wird organisch bearbeitet. Es riecht ein wenig nach Schalenkontakt, der aber definitiv nicht da war. Extrem natürlich-rosinig, blumig und von sehr hoher Intensität. Diese Chardonnay-Nase erinnert eigentlich eher an das Jura, mit dieser schönen Quitte darunter. Große Länge im Mund, sehr milde Bläschen, sehr langer Nachhall. Der Eindruck eines Naturweines bleibt in jeder Beziehung. Das ist ein wirklich spezielles Experiment. Ein ziemliches eigenwilliges, grandioses Unikat. 97–98/100



Der Brut Nature Venus kommt nur aus 0,3 Hektar Rebfläche, wovon der oberste Teil auf freiem Kalk liegt. Der untere Teil mit einer Lehmauflage über Kalk. Der Weinberg wird organisch bearbeitet, nur mechanisch, nur Pferd oder nur mit der Hand. Der Name Venus kommt vom Namen des Pferdes, welches zur Bearbeitung herangezogen wird. Hier geschieht alles in voller Natur und ohne Bodenverdichtung. Auch dieser Wein wird nach sieben bis acht Monaten in die Flasche gefüllt, und ebenfalls wie der L'Avizoise wird er mit einem richtigen Korken verschlossen, um eine höhere Oxidation während der sieben bis acht Jahre auf der Flasche zu haben. Der Wein wird nicht dosiert.





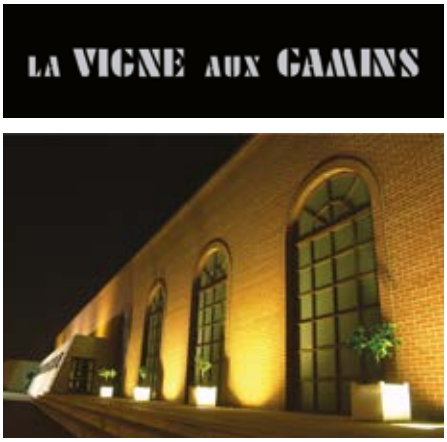
Stanislas Thiénot



Alain Thiénot

Das in Frankreich sehr bekannte Champagner-Haus Thiénot ist seit vielen Jahren ein reiner Familienbetrieb, wenn auch ein großer. Der Patriarch Alain Thiénot kaufte den größten Teil seiner Rebflächen (fast 30 Hektar) Anfang der 80er Jahre, der Zeit der großen Krise. Sogar 4 Hektar von Krug! Aber wie das kleine gallische Dorf von Asterix eine Ausnahme im römischen Imperium darstellte, gibt es im Imperium der Thiénots auch so ein Kleinod. So schenkte der Patriarch seinem Sohn Stanislas den besten Weinberg der Thiénots in Avize, der Hochburg der besten Chardonnays der Champagne. Der Wein dieses Mini-Hangs war zuvor das Rückgrat der Grande Cuvée. Der Weinberg in mittlerer Höhenlage ist winzig klein und mit uralten Chardonnay-Reben bepflanzt, eine reine Grand Cru-Lage, von Experten für eine der besten Chardonnay-Lagen der gesamten Champagne gehalten. Die Blüte verrieselt in jedem Jahr, eine Besonderheit dieser Parzelle, und damit bleibt die Traube sehr klein und die sehr luftig sitzenden Beeren werden dickschalig. Der mineralische Ausdruck ist immens! Nur 3500 Flaschen extraterrestrisch guten Jahrgangs-Champagner kann man hier ernten. Aber dieser Weinberg, genannt „La Vigne aux Gamins“ bringt eine so überragende Blanc de Blanc Qualität, dass dieser erstmals 1997 separat vinifizierte Wein den gesamten Ruf der Thiénots aufpolierte. Sein ungeheures Potenzial zeigt er nicht jung, der größte Genuss beginnt erst nach 20 Jahren. Reine Weltklasse!





Alain Thiénot				€ / Fl.
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs La Vigne aux Gamins				
28859H	2005 3er OHK • 2020 – 2053	0,75 l	(130,67 €/l)	**98,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100				
34307H	2006 3er OHK • 2021 – 2054	0,75 l	(132,00 €/l)	**99,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100				

Lobenberg: Ein Feuerwerk, eine Chardonnay-Explosion am Gaumen. Dieser Ausnahmewein muss sich nicht hinter den größten Blanc de Blanc aus Avize verstecken, die Clos des Mesnil von Selosse und Krug spielen nicht in einer anderen Liga. Rassig, superbe Säure, Kraft, Extrakt, superbe Reife trotz der Jugend und der Langlebigkeit, feinste mürbe Äpfel, extrem lang im Nachhall. Ungeheuer präsent, dekantieren wäre ratsam! 98 – 100/100









Jean François Clouet

André Clouet

Die Wurzeln der Familie Clouet verlieren sich in grauester Vorzeit. Seit Jahrhunderten waren die Clouets die Schreiber des jeweiligen Königs und danach, nun auch schon über zweihundert Jahre her, Pioniere in der Champagne. Die Weinberge erhielt ein Vorfahre als Dank für treue Dienste direkt von Napoleon. Auch die später berühmt gewordene Öffnung der Champagnerflasche mittels eines Säbels fand in Clouets Keller statt. Neben dem Weinberg der Clouets liegt der teuerste Pinot Noir-Hügel der Champagne, dort wird der „Vieilles Vignes" von Bollinger geerntet. Die Clouets sind durchaus selbstbewusst, wenn sie behaupten, ihre Weinberge seien besser. Das kleine Haus Clouet besitzt die meisten und besten Pinot Noir Grand Cru-Lagen von Bouzy, das wie Avize für Chardonnay eben der beste Ort der Pinot Noir in der gesamten Champagne ist. Der junge Jean François hält Clouet für einen der fünf besten Erzeuger der gesamten Champagne, gleich nach Krug. Organische Produktion so weit es geht ist selbstverständlich, auch strikte Ertragsbeschränkung wird praktiziert. Zum Klären des im Normalfall noch leicht farbigen Pinot Noir wird keine Chemie verwendet. Innovation mit extremem Natur-Bezug wird hier ganz groß geschrieben. Perfekt und ausgewogen ist das Vorzeigeprodukt des Hauses, der Grande Réserve, 100% Pinot Noir aus 100% Grand Cru-Lagen. Power pur, aber ausgewogen und ohne Bitterkeit und mit einer perfekt sahnigen und cremigen Beschaffenheit, über Jahre in tiefen Kellern vorgereift, um zum noch Jahre andauernden Höhepunkt auf den Markt zu kommen. Ein Teil dieser Grand Cru-Qualität wird in Barriques des Sauternes-Produzenten Doisy-Daëne vergoren und dann als Silver-Brut ganz ohne Dosage auf die Flasche gebracht. Diese seidige Qualität ist verdammt schwer zu toppen! Der mit 20% Chardonnay unterlegte Jahrgangschampagner polarisiert mehr und braucht immer noch einige Jahre Zeit nach dem Erscheinen. Der Rosé ist womöglich der beste Non-Vintage-Rosé der Champagne, ein Jahrgangsrosé steht in den Startlöchern. Der „1911", eine Hommage an zufällig vor einiger Zeit wiederentdeckte Flaschen dieses Jahrgangs, die außerirdisch gut gewesen sein sollen, ist ein reiner Pinot Noir aus den ältesten Reben. Eine handverlesene Zuteilung der jährlich nur 1911 erzeugten Flaschen versteht sich von selbst. Seit 2015 wird vom ältesten, winzigen Rebberg hinter dem Gutshaus, einem von einer Mauer umschlossenen Clos, eine homöopatische Menge reinsortigen Jahrgangs-Pinot-Noir in der Magnum produziert: Der „Clos de Bouzy". Das ist die Antwort auf Krugs ultrararen Chardonnay „Clos de Mesnil". Clouet ist wirklich eine Sensation!

André Clouet

€/Fl.

Champagne Grande Réserve Bouzy Grand Cru

10007H	12er	0,3751	(53,20 €/l)	**19,95**
5890H	6er	0,751	(39,93 €/l)	**29,95**
10006H	6er	1,51	(42,33 €/l)	**63,50**
7975H	1er OHK	3,01	(63,00 €/l)	**189,00**
17876H	1er OHK	6,01	(66,50 €/l)	**399,00**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Jeb Dunnuck 92

Lobenberg: Kräftig und üppig, dabei sehr cremig, milde Säure, tolle Perlage, sehr intensiv und ausdrucksstark. Man könnte ihn glatt dekantieren. Kein Markenchampagner kann diesen extrem guten Stoff qualitativ erreichen. Traumhaft sahnige, cremige Apfelnote, Nüsse und Birne im Nachhall, unendlich charmant und everybody's darling. Einzigartig in dem Preisbereich. 93+/100

Champagne Silver Brut Grand Cru (non-dosage)

13173H	6er	0,751	(39,93 €/l)	**29,95**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Vinum 17,5

Lobenberg: Dieser reinsortige, als Brut weiß gekelterte Grand Cru-Pinot Noir, verfügt über die große Kraft des Grand Réserve, er ist jedoch völlig ohne Dosage gefüllt. Ein Teil des Weins ist zusätzlich in gebrauchten Barriques des Barsac-Weinguts Doisy Daëne vergoren und kurz ausgebaut. Das Ergebnis ist ein knochentrockenes Kraftpaket, immer geradeaus, mit ungeheurer Finesse und großer Individualität. Das gebrauchte Barrique gibt zwar keine Holznoten an den Wein, steigert jedoch die Cremigkeit ungemein und gibt ihm Reife. Dieser Brut besitzt eine Konsistenz und ein Mundgefühl wie bei einem 8–10 Jahre gereiften, großen Dom Pérignon, auch der reife Apfel unterstützt diese Assoziation. 94/100





Jean François Clouet

André Clouet

€/Fl.

Champagne Brut Millésime Grand Cru

31734H 2009 6er • 2017–2037 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Pinot Noir 65% Chardonnay 35% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Wieder kraftvoll und direkt. Lebendige Säure, sehr tanninreich, deutlich langer Nachhall, noch extrem jung, von außergewöhnlicher Klasse. Besitzt ein explosives Potenzial bei cremig intensivem Körper. Der kleine Chardonnayanteil gibt ihm auch etwas Zartheit. Er kann sicher über 30 Jahre der permanenten Veränderung zur Reife auf dem extrem hohen Niveau bleiben. 94/100

Champagne Brut V6 Expérience

33401H 6er 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Das ist ein Blanc de Noirs aus 100% Pinot Noir Grand Cru. Jean François neuestes Projekt, dessen Flasche eine Rakete ziert. Die V6 Experience steht für 6 Jahre in der Flasche auf der Vollhefe. Kein Wunder, dass dieser Stoff abgeht wie eine Rakete. Wir haben hier einen 6-Zylinder-Turbo-Champagner mit ausreichend Drehmoment. Die lange Hefestandzeit gibt ihm enorme Tiefe und Power. Das Bouquet ist üppig, mit ganz viel Brioche und kalkig rauchigen Noten nebst kandierter Zitrusschale, auch etwas Yuzu und Pomelo. Alles sehr subtil und duftig. Am Gaumen breitet sich dann die Perlage zunächst aus wie bei einem Raketenstart. Volle Kraft voraus. Viel Hefegebäck und dazu eine Knaller-Säure. Das ist enorm frisch am Gaumen. Auch hier hat man wieder alle möglichen Zitrusfrüchte in frischer und kandierter Form. Ein Champagner mit Tiefgang, cremig, aromatisch und sehr lang. Er macht dem Topwein des Hauses, der Cuvée 1911, durchaus Konkorrenz, auch wenn der noch eine Spur cremiger und minimal subtiler ist. 95–96/00





Champagne Brut Millésime Grand Cru Dream Vintage

28930H 2002 6er • 2022–2060 1,5l (92,67 €/l) **139,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

28929H 2004 6er • 2019–2045 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

28854H 2005 6er • 2019–2045 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

28955H 2005 6er • 2019–2045 1,5l (83,33 €/l) **125,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

28952H 2006 6er • 2018–2045 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

28956H 2006 6er • 2018–2045 1,5l (83,33 €/l) **125,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

28853H 2008 6er • 2025–2065 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

28957H 2008 6er • 2025–2065 1,5l (90,00 €/l) **135,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

28953H 2009 6er • 2019–2050 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

28958H 2009 6er • 2019–2050 1,5l (83,33 €/l) **125,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: 100% Chardonnay, 100% Grand Cru, 100% Jahrgangschampagner, 100% alte Reben. 12% Vol. Die Dream Vintage – Kollektion von Jean-François Clouet ist eine meisterhafte Gourmet-Retrospektive, gewidmet den großen Jahrgängen der Champagne. Die Ausstattung ist eine Reminiszenz an die großen Cadillac-Klassiker: Fiesta-Red, Chrystal-Green, Ebony-Black und weitere Farben, die große Träume wahr werden lassen. Im Jahrgang 2009, präsentiert in Inverary-Green, sind die Weine sehr mineralisch mit feinen Zitrusaromen und ausgesprochen köstlich und charmant. 96+/100





André Clouet

€/Fl.

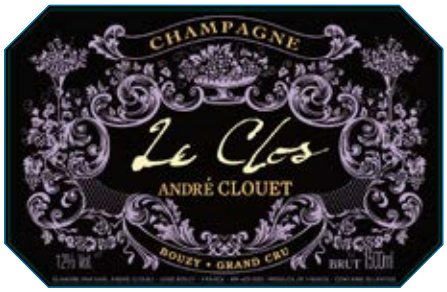


Champagne 1911 Grand Cru

5893H 6er OHK 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 WW 19

Lobenberg: Aus den besten Pinot Noir-Grand Cru Lagen der gesamten Champagne. Immer eine Cuvée aus den jeweils besten drei Jahrgängen der Clouets. In diesem Produkt zeigt sich die ganze Genialität und Passion des jungen Jean François Clouet. Das ist sein Baby! Extrem kraftvoll und vollmundig, dabei aber sehr zart und fein, duftig und finessereich, perfekte Harmonie. Gehört klar zu den allerbesten „Blanc de Noir" der gesamten Champagne und wird leider immer viel zu jung getrunken, die ganze Herrlichkeit offenbart sich erst nach sehr vielen Jahren der Lagerung. Und dann mag er vielleicht sogar ganz an der qualitativen Spitze der Blanc de Noirs stehen. Der 1911 setzt sich zu 50% immer aus einen der großen, mindestens 10 Jahre alten Jahrgänge und zur anderen Hälfte aus einer im Solera-Verfahren aus noch älteren Jahrgängen zusammengestellten Cuvée zusammen. So ist die Qualität immer gleichbleibend fantastisch und bekommt zudem eine exklusive Jahrgangscharakteristik. Die besonders lange Hefestandzeit verleiht dem Wein eine brillante Tiefe und anscheinend ewige Frische. 95–97/100



Champagne Le Clos de Bouzy Grand Cru

28560H 2008 1er OHK • 2022–2060 1,5l (183,33 €/l) **275,00**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Das ist so mit der Bescheidenheit: Clouet, eines der uralten Weingüter der Champagne, uralte Kreidekeller. Clouet, von Napoleon persönlich zum Geschenk erhalten. Die Flaschenöffnung per Säbel spielte sich in genau diesem Keller ab. Nur Grand Cru im Pinot Noir, die besten Lagen der ganzen Appellation, direkt neben Bollinger. Und direkt im Weingut, im Hof (Le Clos) ein halber Hektar alte Reben. Clos de Mesnil für weiß, da muss es doch ein qualitatives Gegenstück für Pinot-Noir-Champagner geben. Mesnil liegt im Herz der Côtes de Blanc, dieser Clos von Clouet im absoluten Zentrum der Grand Cru der Pinot Noir. Ausbau der Grundweine im Holz, lange auf der Hefe. Langes Hefelager in der Flasche, erst kurz vor Auslieferung degorgiert. 8 Gramm Dosage. Brioche- und Mandelaromen, feinste Birnen-Apfelnoten mit Johannisbeervariationen, sehr nussig. Power und doch cremig, ja fast etwas sahnig buttrig. Der Schmelz und die Saftigkeit bestechen neben dem Druck, feine Salzspur und Kalksteinnoten, ein Hauch Schale und wieder diese deutliche Rauch-Nuss-Spur im Nachhall. Maskulin und kraftvoll. Nur in Magnums gefüllter Superstoff, und von denen gibt es nur gut 1000. Dazu 2008, sehr ähnlich und zusammen mit 1988 für mich der beste Jahrgang der letzten 20 Jahre. Rar und ungeheuer schön! 98–100/100



Champagne Brut Rosé Grand Cru

5892H 6er 0,75l (48,67 €/l) **36,50**

14029H 6er 1,5l (51,33 €/l) **77,00**

Pinot Noir 92% Bouzy Rouge 8% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 WW 18

Lobenberg: Zart und filigran, trotz viel Kraft und sattem Tannin, Erdbeernote, Cassis, Zwetschge und Kirsche. Ungeheuer ausdrucksstark und intensiv. Es fällt sehr schwer bessere Rosé-Champagner zu finden, kaum ein Markenchampagner unter 100 Euro kann ihn toppen. Je nach Charge nummeriert Jean-François den Champagner durch. Das Lesematerial stammt dadurch immer von Grand-Cru-Lagen, unterscheidet sich aber gelegentlich im Farbton, da Jean-François dem Wein mit jeder Füllung die optimale Balance an Réserveweinen geben will. Schließlich handelt es sich um Manufakturware. 94–95/100











Bollinger

Champagne Bollinger aus Aÿ befindet sich immer noch im Familienbesitz. Der unverkennbare Stil von Champagner Bollinger beruht im Prinzip auf fünf Säulen: 1. Eigene Weinberge. Champagne Bollinger besitzt rund 160 Hektar eigene Weinberge. Davon 85% Grands und Premiers Crus. 2. Pinot Noir. Die unverkennbare Pinot-Noir-Traube gibt den Champagnern einen besonders charmanten, sehr weinigen und cremigen Stil. 3. Die Réserveweine. Die Special Cuvée besteht aus einem Großteil an Réserveweinen, der den Hausstil repräsentiert. Zudem reifen die Grundweine in Magnumflaschen, die anstatt wie heute weitgehend üblich, nicht mit Kronkorken, sondern mit echtem Kork verschlossen werden, da dies eine kontrollierte Reifung erlaubt. 4. Die Holzfässer. Bei Champagne Bollinger wird bewusst auf Mikrooxidation gesetzt. Die Grundweine reifen im Holz. 5. Die Reifezeit. Die komplette Kollektion von Champagne Bollinger reift stets doppelt, wenn nicht gar drei Mal länger als die Appellation es vorgibt. Bereits die Special Cuvée, der Einstieg in die Bollinger-Welt, verbringt über drei Jahre in der Flasche, bis sie dégorgiert wird. Beim Grande Année gibt Bollinger 5 Jahre Reife vor, die R.D. (Récemment Dégorgé) muss mindestens volle 8 Jahre auf der Flasche reifen. Bei allen Weinen wird nur die erste Pressung für den Grundwein akzeptiert, der Most aus den kräftiger gepressten Trauben wird weiterverkauft. Alle Champagner kommen somit erst trinkreif auf den Markt, auch wenn Kenner schon lange wissen, dass die Jahrgangs- und Prestige-Champagner außerordentlich gut reifen. Für den R.D. werden nur Grundweine aus den besten und lagerfähigsten Jahrgängen verarbeitet. Die niedrige Dosage von 3–4 Gramm pro Liter ergibt einen ungeschminkten Jahrgangschampagner, der durch seine lange Lagerung auf der Hefe enorm vielschichtig und balanciert daherkommt. Der bewusst als weinig zu bezeichnende Geschmack, der von der Ausbauart und Betonung der Pinot-Noir-Traube herrührt, erlaubt eine leicht angehobene Serviertemperatur von circa 8–10 Grad Celsius. Die kraftvolle Art prädestiniert alle Bollinger Champagner daher auch zu idealen Speisebegleitern, die ganze Menüs abdecken können.





Bollinger				€/Fl.
Champagne Special Cuvée Brut				
2574H	6er	0,75l	(58,00 €/l)	**43,50**
Pinot Noir 60% Chardonnay 25% Pinot Meunier 15% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 93+ WS 94 Jeb Dunnuck 93				
Lobenberg: In der Nase der Duft von mürben Äpfeln, mit rauchigen Aromen unterlegt, im Gaumen ausgeprägte Frucht, sehr harmonisch und nachhaltig. Die Special Cuvée ist die Visitenkarte des Hauses und zeigt den typischen Bollingerstil. Weinig, sinnlich und besonders elegant. 93+/100				
Champagne Grande Annee				
26421H	2005 6er • 2015–2025	0,75l	(142,67 €/l)	**107,00**
Pinot Noir 70% Chardonnay 30% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 WS 94				
Lobenberg: Grande Année ist der Jahrgangs-Champagner Bollingers. Wie immer ein ordentlicher Qualitätssprung zur Special Cuvée. 2005 zeigt sich von der kräftigeren Seite. Ein unglaublich dekadenter Champagner, der ungemeinen Trinkfluss besitzt. Voller reifer Früchte, Gewürze, auch etwas Lebkuchen, viel Aprikosenkonfitüre und rauchige Komponenten. Erzeugt Druck am Gaumen. Ein nobler Vertreter. Hat alles, was man sich unter einem großen Champagner vorstellt! 93–95/100				
Champagne RD				
26423H	2002 3er • 2015–2035	0,75l	(265,33 €/l)	**199,00**
Pinot Noir 60% Chardonnay 40% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98				
Bettane 19.5 Gilbert & Gaillard 100 Suckling 99				
Lobenberg: Der R.D besteht zu einem Großteil aus Grand Cru Lagen und einem geringen Anteil Premier Crus. Die eigentliche Besonderheit ist aber die lange Reifezeit, die der Champagner auf der Flasche verbringt. Ein hochnobler Champagner, der pure Eleganz verströmt und enormen Tiefgang besitzt. Riecht nach frischem Brioche, etwas Karamell, Macadamianuss. Bleibt aber immer frisch und lebendig. Ein äußerst fülliger Champagner mit reifen Noten aber knackiger Säure. Eine der feinsten Prestige-Cuvées. Kann übrigens enorm auf der Flasche reifen! 96–98/100				







Benoît Marguet

Benoît Marguet

Benoît Marguet bio

€/Fl.

Sapience Premier Cru Brut nature

35390H 2008 6er • 2022–2045 0,75l (233,33 €/l) **175,00**

Chardonnay 67% Pinot Meunier 33% • 12% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: 2008, ein ganz großes Jahr in der Champagne, stilistisch und vom Potenzial eine Wiederholung von 1988. Klares Zitronengelb, feine Perlage. Die Frucht dieser besonderen Cuvée stammt nicht aus Marguets eigenen Weinbergen, sondern aus denen seiner gleichfalls konsequent biodynamisch arbeitenden Kollegen. So kommt der Chardonnay von David Léclapart, Pinot Meunier von Vincent Laval sowie Benoît Lahaye. Vinifiziert wurde der Sapience von Benoît Marguet und Hervé Jestin, dem wohl gefragtesten Berater biodynamischer Wirtschaftsweise in der Champagne.

Dass die Konkurrenz von Grand Crus und Premier Crus nicht immer zugunsten der Großen ausgehen muss, zeigt der 2008er Sapience auf eindrucksvolle Weise. Er zeigt auch, dass selbst mehrere Köche nicht zwangsläufig den Brei verderben, sondern etwas schaffen können, was nahe der Perfektion anzusiedeln ist. Diese Ahnung hat man beim Sapience schon im Duft, in dem man lange Zeit schwelgen könnte, würde er nicht so viel Lust auf mehr machen. Der Chardonnay hat hier aromatisch die Nase vorne, zeigt aber neben weißem Steinobst und Zitrusfrüchten einen durchaus ungewöhnlichen, absolut eigenen Charakter von weißem Cassis, Apfelblüten und Brennnesseln, der untermalt wird von einer leicht rauchigen und dezent vanilligen Komponente und sich mit der leichten Oxydationsnote verbindet, die die Champagner von Marguet prägen.

Am Gaumen ist Sapience 2008 die pure Energie. So viel Druck und Kraft, so charmant verpackt, findet man nur selten in einem Wein. Die Säure steht hier aktuell noch im Vordergrund – der Sapience hat gerade erst das Krabbeln gelernt und ist höchstens in der Lage, sich an der Tischkante hochzuziehen. Doch wenn man den Champagner über Stunden, besser über Tage hinweg verfolgt, dann zeigt er auch alle anderen Anlagen, die sich für kurze Zeit hinter dem Säurebiss verstecken. Das ist zum einen die saftige Frucht, die sowohl im dunklen Bereich liegt als auch im zitrischen. Das ist zum anderen die steinige und kräutrige Komponente, welche die Frucht bereichert und erdet. Außerdem ist das eine Fülle, die sich erst nach und nach offenbart, aber immer umrahmt bleibt von den vielen frischen Elementen und sich so zu einer Eleganz aufschwingt, die den Wein in den nächsten Jahren prägen dürfte. Der Sapience 2008 hat einen enormen Zug, eine bemerkenswerte Dichte, Präsenz sowie Präzision und zeigt eine außergewöhnliche Harmonie, die ihm Größe verleiht. Besser geht es kaum. 97–99/100

Sapience Oenotheque Premier Cru Extra Brut

35391H 2007 6er • 2019–2038 0,75l (293,33 €/l) **220,00**

Chardonnay 67% Pinot Meunier 33% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Erst 2018 degorgiert. Lange ausgebauter Grundwein und dann ab 2009 bis 2018 für 10 Jahre auf der Hefe. Aus dem großen, reifen Champagner-Jahrgang 2007. Ein Wein, der schon früh die Größe und Reife der perfekten Champagne zeigt. Dieser Wein schlug in einer Blindverkostung alle Mitbewerber. Dunkles Zitronengelb, extrem feine und milde Perlage, feinstes Brioche, Quitte und mürber Apfel, tolle Reife anzeigend. Die Frucht dieser besonderen Cuvée stammt nicht aus Marguets eigenen Weinbergen, sondern aus denen seiner gleichfalls konsequent biodynamisch arbeitenden Kollegen. So kommt der Chardonnay (50%) von David Léclapart, die insgesamt 25% Pinot Meunier je zur Hälfte von Vincent Laval sowie Benoît Lahaye und der Pinot noir (25%) ebenfalls von Lahaye. Vinifiziert wurde der Sapience von Benoît Marguet und Hervé Jestin, dem wohl gefragtesten Berater biodynamischer Wirtschaftsweise in der Champagne. 98–100/100

Die nur 8 Hektar große Domaine Marguet ist einer der exzellentesten Vertreter von Winzerchampagner in der Montagne de Reims. Dank Benoît Marguets Vorfahren wurden die Weinberge nie verkauft, und so kann sich die Familie in fünfter Generation hervorragender Pinot-Weinberge in Ambonnay und mittlerweile auch sehr guter Chardonnay-Lagen an der Côte des Blancs erfreuen. Benoît ist überzeugt, dass hervorragende Weine nur durch eine biodynamische Arbeitsweise entstehen können. Hier ist das Bild vom pflügenden Pferd im Weinberg nicht nur Show! Im Keller hat Verzicht, zum Beispiel auf Reinzuchthefen, oberste Priorität. In Zusammenarbeit mit dem französischen Küfer „Taransaud“ entstanden zwei 40 Hektoliter große Holzfuder in Eiform, die dem Most während der Gärung erlauben, zu zirkulieren und ihn nicht einengen. Die Weinbergsarbeit und die Grundweine sind weit vor der Flaschengärung die Basis großer Weine der Champagne. Dieses Weingut wird ob seiner winzigen Größe, Limitiertheit und erlesenen Qualität immer ein Geheimtip bleiben.









Franck Pascal

Isabelle Pascal

Franck Pascal

Die biodynamische Bewirtschaftung ist in der Champagne immer noch kaum existent. Eine Handvoll Winzer widmet sich der in dieser kalten, feuchten und frostgefährdeten Region dieser deutlich aufwändigeren Arbeitsweise. Franck Pascal zählt zu diesem kleinen Clan. Auf nur 4 Hektar erzeugt Franck Pascal mit seiner Frau Isabelle gnadenlos kompromisslose Winzerchampagner im Vallé-de-la-Marne. Laut eigenen Beschreibungen ist der Arbeitsaufwand gegenüber konventioneller Bewirtschaftung um 70% höher. Die Pascals setzen pro Hektar eine Arbeitskraft ein! In letzter Konsequenz wird hier nach der Lehre Rudolf Steiners gearbeitet, der Großteil der Lagen wird mit dem Pferd gepflügt, seine Topcuvée Sérénité bekommt kein Milligramm Schwefel während der Vinifikation und Füllung ab. Für diese stringente Philosophie wurde Franck Pascal bereits zahlreich geadelt. Seine Weine sind im Kopenhagener Restaurant Noma vertreten, einem der besten Restaurants der Nordic Cuisine und der Welt überhaupt. In Frankreich finden diese raren Champagner in der Szene enormen Anklang, nur hierzulande sind sie noch kaum bekannt. Die Champagner sind ob ihrer Herkunft Pinot-Meunier-lastig, sehr kräftig und stringent, dabei niedrig bis undosiert. Die kräftigste Cuvée weist 4 g/l Dosage aus. Schwefel fügt Pascal sehr minimalistisch und bedacht ein, muss aber gerade wegen der biodynamischen Bewirtschaftung und dem daraus resultierenden gesunden Lesegut und nährstoffreichen Böden deutlich niedriger hinzusetzen. Er testet all seine Weine auf den Schwefelbedarf, indem er eine Kleinstmenge experimentell der Luft aussetzt, um bloß kein Milligramm zu stark zu schwefeln. Damit sind dies extrem ungeschminkte, geradlinige Champagner, die nur ihr Terroir und ihre Frucht ausdrücken. Den Stil des Hauses machen zum einen die bewusst niedrig gehaltenen Erträge aus, sowie die absichtliche malolaktische Gärung. Dadurch werden die Grundweine kräftiger und runder, cremige Komponenten finden sich durchaus in allen Cuvées Franck Pascals. Hinzu kommt der Verzicht auf schminkende Dosage und dazu noch extrem langer Hefekontakt. Wie auch bei Agrapart besitzen die Champagner alle eine etwas weniger kräftige Perlage. Sie ist sehr fein, aber stets im Hintergrund bleibend, die Champagner sind sehr weinig und aromatisch im Stil. Das sind ähnlich, wie jene Weine von Françoise Bedel, große gastronomische Champagner, die sich vielfältig und oft über ein ganzes Menü einsetzen lassen, und die in ihrer Präzision und Klarheit nahezu unerreicht bleiben. Hoch technisch und doch ungeheuer bodenständig, dabei immer gefühlvoll!



Franck Pascal bio

€/Fl.

Champagne Réliance Brut Nature bio

27669H 6er 0,75l (64,67 €/l) **48,50**

Pinot Meunier 70% Pinot Noir 25% Chardonnay 5% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ John Gilman 92

Lobenberg: Der Schwerpunkt liegt hier immer klar auf der Rebsorte Pinot Meunier (je nach Jahrgang ca. 70%). Franck Pascal bringt sie ungeschminkt, ohne ein Gramm Dosage auf den Markt. Der Einstieg bei Franck Pascal. Eine Cuvée, die zugänglich sein soll, die Konversation anregt, wie Pascal dies gerne betont. Wir finden sie zugänglich, ja, aber nur für Freaks und erfahrene Genießer. Leuchtet Blassgold im Glas, das Mousseux ist sehr dezent und feinperlig. In der Nase hat man mürbe Birne, Boskoop-Apfel, etwas Nelke, auch viel Meeresbrise. Das Bouquet ist minimalistisch, fast karg. Der Réliance hat eine grandiose Struktur, die auch durch die reichlich vorhandenen Gerbstoffe kommt. Man muss das in etwa so vergleichen, wie eine gezüchtete und eindimensionale, aber doch sehr vordergründige Birne, und bei Pascal eben eine dickschalige, aber vollaromatische Streuobstwiesenfrucht. Der Wein ist rustikal, kräftig, will kein Crowd-Pleaser sein. Das ist für fortgeschrittene Champagnerliebhaber, Idealisten, Trinker, die das Terroir suchen, das hier ist die Authentizität der Champagne. Aber unterm Strich ist das auch ein Champagner nach bester Handwerkskunst. Authentisch und schnörkellos. Wow! 94–95+/100

Champagne QuinteEssence Extra Brut

27671H 2005 6er • 2017–2032 0,75l (102,67 €/l) **77,00**

Pinot Meunier 67% Chardonnay 33% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Gault Millau 18 Concours Amphore 2014 Gold

Lobenberg: Das ist die Quintessenz des Jahrgangs, die Suche nach dem goût der Trauben in jenem Jahr. Der Jahrgang 2005 wurde fast 10 Jahre auf der Flasche gereift und dann im September 2014 dégorgiert. Daher hat der faszinierende Stoff seine ganze Frische bewahrt

Franck Pascal bio

€/Fl.



aber zugleich an Komplexität und Subtilität immens zugenommen. Leuchtet strohgolden, bildet ein dezentes Schaumkrönchen. Das Bouquet ist mit vollem Fokus auf die Mineralität, riecht zunächst nach Brioche, dann kommt lang gereifter Parmigiano mit Salzkristallen, etwas Lauge, getrocknete Feige, Nashi-Birne und Yuzu. Die Perlage am Gaumen ist sehr fein, eher dezent für einen Champagner, dadurch intensiviert sich da Aroma. Knochentrocken, zugleich cremig, mit ordentlichem Tiefgang, baut Druck und Spannung am Gaumen auf, entfaltet nussige Aromen (besonders Cashew), bleibt immer geschmeidig und doch präzise und hallt dabei erstaunlich lang nach. Ein ganz großer Champagner, sehr fein, sehr subtil und doch kraftvoll. Macht ungeheuer Freude! Bitte auch – so wie Franck Pascal es angibt – zwischen 9 und 11 Grad Celsius konsumieren, der Champagner blüht mit Temperatur regelrecht auf und entfaltet erst so all seine feinen Facetten. Mein persönlicher Favorit bei Franck Pascal! 97–98+/100

Champagne Pacifiance Soléra Brut Nature

27672H 6er 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Pinot Meunier Chardonnay • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Diese Cuvée entsteht nach dem Solera-Verfahren so wie es auch für Sherry angewandt wird. Basis sind dabei die Grundweine der QuinteEssence-Cuvée. Nur 468 Flaschen sind hiervon verblieben. Das ist eine Cuvée, die unbedingt eine Speisebegleitung verlangt. Denn dieser Champagner fällt sehr kräftig und überaus komplex aus. Hellgold, feinste Bläschen, sehr dezente Perlage. Das Bouquet hat wenig von den Sherry-artigen Noten, die man sonst in vielen Solera-Cuvées findet. Der Wein duftet eigentlich extrem floral und frisch, zeigt etwas Maiglöckchen, gelbe Äpfel, auch Pfirsich und gesalzene Cashew-Nüsse. Am Gaumen ist der Pacifiance äußerst kraftvoll bei tief verwobener Aromatik. Es ist gar nicht so leicht bei dem großen Druck der Kraft die einzelnen Aromen wahrzunehmen, der ganze Champagner kommt eher als eine Einheit daher, ist aber noch blutjung. Hallt lange nach. Bitte unbedingt einige Jährchen reifen lassen … oder 10 … oder sogar mehr! Dies ist der einzige nicht bio-zertifizierte Champagner von Franck Pascal. Dies liegt daran, dass einige Grundweine aus dem Solera-Verfahren noch der Zeit während der Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung entspringen. 97/100

Champagne Sérénité Brut Nature

32091H 2011 6er • 2021–2061 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Chardonnay Pinot Meunier • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99+

Lobenberg: Die Krönung Franck Pascals. Mit dieser Cuvée möchte Pascals ein Level der Perfektion erreichen, wie er sie seiner Auffassung nach so nicht in den anderen Cuvées erreichen kann. Die offizielle Analyse ergibt einen Gesamtschwefelgehalt von minimalen 4 mg/l. Pascal vinifizierte den Wein derartig penibel, dass er kein Milligramm Schwefel während der Vinifikation und auch nicht zur Füllung hinzufügte. Hoch mineralischer Champagner, der mit Luft immer salziger im Bouquet wird. Am Gaumen erinnert er an den Pacifiance, bleibt erdig und griffig, aber wie ein Monolith in seiner ganzen Aromatik gebündelt. Man nimmt weniger einzelne Aromen, mehr die Gesamterscheinung wahr. Unglaublich druckvoll und trotzdem voll auf Finesse ausgelegt. Ein großartiger Champagner, der reifen muss! Lange reifen bitte! Gesamtproduktion von unter 1000Flaschen. 98–99+/100

Champagne Rosé Tolérance Brut bio

27668H 6er 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Pinot Meunier 74% Pinot Noir 16% Chardonnay 10% • 12,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94+ Gault Millau 17,5

Lobenberg: Der Tolérance ist das Gegenteil seines Namens, einfach gnadenlos! Ein absolut kompromissloser Rosé-Champagner mit vollem Bezug aufs Terroir. Die strenge Ertragsreduzierung auf maximal 40 hl/ha sowie seine Herstellungsart garantieren einen der anspruchsvollsten Rosés der Champagne, anstatt wie sonst oft das klassische Nebenprodukt. Den roten Rebsorten wurde noch ein Anteil Chardonnay-Grundwein hinzugefügt. Die niedrige Dosage von 4 g/l betont die Stärken des Weins, ungeschminktes, geradliniges und auf die Spitze der Mineralität getriebenes Champagnererlebnis ohne kitschige Kaltmazerations-Eisbonbonfrucht. Leuchtet zart lachsfarben mit Kupferreflexen. Moussiert nur sehr dezent, feinste Bubbles. Im Bouquet hat man zunächst Brombeere und Pflaume, auch Holunderblüten, etwas Johannisbeeren, Schlagsahne und einen feinen Hefeton im Hintergrund. Bleibt am Gaumen immer elegant, nur 12% Volumen am Gaumen, lässt aber keine Tiefe vermissen. In Verbindung mit der ausreichenden Flaschenreife, die Franck Pascal auch seinem Rosé spendiert, ist das trotz seiner mineralischen Eigenwilligkeit zugleich ein zugänglicher und trinkreifer Rosé mit feinen Anis-Noten, Sauerkirsche und höchster Leichtfüßigkeit. Irgendwie schräg und doch groß! 93–94+/100









Françoise Bedel

Champagne Françoise Bedel befindet sich ganz im Westen der Champagne, also schon relativ nahe zu Paris im Marne-Tal. Diese Besonderheit macht sich Françoise Bedel zu eigen, die das nur 8,4 Hektar kleine Bio-Champagner-Haus gemeinsam mit ihrem Sohn Vincent Desaubeau betreibt. Die Böden sind hier längst nicht so karg wie im Rest der Champagne, sondern nährstoffreicher und tiefgründiger. Die Rebsorte Pinot Meunier kommt hier exzellent zur Geltung und deren Betonung zieht sich durch alle Cuvées des Hauses. Dies ist eher ungewöhnlich, spielt der Pinot-Meunier in den Standardcuvées der großen Häuser doch meist eine klare Nebenrolle. Die rustikalere Rebsorte so gekonnt auszubauen zeugt von wahrem Winzer-Talent. Alle Champagner des Hauses reifen für mindestens 5 Jahre im Keller, und hier reden wir von der Basis, nicht vom Jahrgangschampagner! Ein weiteres Merkmal ist die niedrige Dosage, die meist im Extra-Brut-Bereich liegt. Diese ungeschminkte Art in Verbindung mit der Pinot-Meunier Traube ergibt gnadenlos kräftige und komplexe Champagner, die besonders als Essensbegleiter fungieren und den Champagner nicht zum reinen Aperitif deklassieren. Als einer von ganz wenigen Erzeugern in der Champagne ist die gesamte Kollektion des Hauses Ecocert-zertifiziert, und das schon seit 1999! Man ist Mitglied bei Biodyvin, dem französischen Urverein für biodynamische Weine. Die Arbeitsweise im Weinberg und im Keller geschieht nach biodynamischen Richtlinien. Seit 1997 fanden hier keinerlei chemische Behandlungen statt. Die Weinberge zählen zu den bestgepflegten und vitalsten der ganzen Champagne! Dies liegt auch darin begründet, dass der komplette Grundwein aus Eigenbesitz erzeugt wird. Bedel pflegt jede eigene Parzelle selbst und kauft kein Traubenmaterial zu! Der Stil des Hauses sind füllige Champagner, die komplex daherkommen aber nie von der hohen Dosage überschminkt werden. Die Pinot Meunier-lastigen Cuvées lassen ganz neue Aromen im Champagner aufkommen. Dies wird auch durch den Ausbau unterstützt. Entweder landen die Grundweine im Barrique oder in emaillierten Tanks. Mit der Cuvée Origin'elle gelingt Bedel eine verführerische Basis, die mit rauchigen Noten, viel dunklen Früchten und enormer Kräftigkeit überzeugt. Die Cuvée Entre Ciel et Terre zählt zu den markantesten Champagnern, die ich kenne, und ist immer ein inoffizieller Jahrgangschampagner. Die Spitze ist hier zweigeteilt. Sowohl der Jahrgangschampagner, die Cuve de L'Âme de la terre, als auch der ursprüngliche Comme Autrefois sind faszinierend eigenständige Champagner. Letzterer geht zurück zu den Ursprüngen der Champagne. Der Wein reift hier nicht wie fast überall in der Champagne gängig, auf dem Kronkorken, sondern mit Naturkorkverschluss. Diese Mikrooxidation ergibt ein ganz anderes Geschmacksbild als wir es mittlerweile kennen. Champagner von Bedel bedeutet immer Champagner mit Ecken und Kanten. Kräftig, konzentriert, ungewohnt anders und immer unverkennbar. Man liebt sie oder findet keinen Zugang zu ihnen. Wahre Charakterchampagner!

Alle Champagner im Hause werden nach den strengen Vorschriften des französischen Biodyvin-Verbands erzeugt, dem etabliertesten Verband für biodynamische Erzeuger.



Françoise Bedel bio

€/Fl.

Champagne Origin'Elle Extra Brut bio

26595H 6er 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Pinot Meunier 75% Chardonnay 15% Pinot Noir 10% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Diese Cuvée besteht in der Basis aus dem hohen Pinot-Meunier-Anteil. Bedel gelingt es wie nur wenigen Erzeugern, aus der rustikaleren Traube einen herrlich komplexen und anspruchsvollen Champagner zu erzeugen. Ganz viel Boskoop-Apfel, auch mürbe Birnen, etwas scharfer Senf. Am Gaumen bleibt der Champagner immer kräftig, besitzt Aromen wie Pumpernickel und reife Grapefruit. Den Origin'Elle gibt es als Extra Brut und Brut-Variante. Ich ziehe den ungeschminkten ohne Dosage vor, dann passt der Champagner auch enorm gut als Essensbegleiter über ein ganzes Menü. 93+/100

Champagne Vin Secret Extra Brut bio

26596H 6er 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Pinot Meunier 95% Chardonnay 5% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 92

Lobenberg: Ausbau nicht wie üblich im Stahltank oder Barrique, sondern in emaillierten Tanks. Hier sind fast nur Pinot Meunier im Glas und ein Schuss Chardonnay. Der Extra Brut leuchtet intensiv golden. Das Bouquet ist komplex, sehr rauchig, zeigt auch Parmesan, etwas dunkle Kakaofrucht. Am Gaumen bleibt der Champagner immer kräftig und baut mächtig Druck auf. Ganz viel Apfelschale, etwas Dill und eine Spur reife Aprikosen. Klingt langsam am Gaumen aus. Feiner Essensbegleiter für leichtere Speisen. 94+/100

Françoise Bedel bio

€/Fl.



Vincent Desaubeau

Champagne Entre Ciel et Terre Extra Brut bio

26597H 6er 0,75l (61,33 €/l) **46,00**

Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Noir 10% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 93

Lobenberg: Der Großteil der Cuvée stammt aus dem Jahrgang 2006, der Rest aus Reservewein. Das ist Bedels zugänglichste Cuvée. Eine klassische Champagnercuvée, die jedoch einen hohen Anteil an Pinot Meunier besitzt. Dadurch gerät der Champagner etwas maskuliner und bleibt sehr kräftig am Gaumen. Das Bouquet ist eine Mischung aus frisch geriebenem Pecorino, Apfelschale und saftigen Forellen-Birnen. Natürlich auch Brioche. Insgesamt sehr subtil und klar. Am Gaumen schmeckt man viel Pumpernickel und angebratene Krustenschalen, auch etwas Reifenoten. Die Extra-Brut-Version, die wir anbieten, ist immer eine Spur klarer und wie ich finde auch authentischer. Diese Cuvée eignet sich wie alle Champagner aus dem Hause Bedel als perfekter Essensbegleiter. 95–96/100

Champagne L'Âme de la Terre Extra Brut

32087H 2005 6er • 2018–2028 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Pinot Noir 42% Chardonnay 36% Pinot Meunier 22% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Diese Cuvée ist meistens mit eindeutiger Betonung auf die Pinot-Meunier-Traube erzeugt. Er leuchtet goldgelb im Glas und bildet eine feine, sehr ausgewogene Schaumkrone. Das Bouquet zeigt Salzkekse, etwas Pumpernickel, auch reife gelbe Früchte und frische Teiglinge. Sehr konzentriert am Gaumen, feine salzige Einschläge, rote Beeren, auch erste Reifenoten, aber immer mächtige Substanz für weitere Jahre. Klingt mit einer nussigen Aromatik am Gaumen aus und bleibt sehr salzig. Ganz groß! 97+/100



Champagne Comme Autrefois Brut bio

26619H 6er 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Pinot Meunier 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Comme Autrefois bedeutet „wie einst" und lehnt an die Herstellung dieses Champagner an. Die Besonderheit liegt hier in der ursprünglichen Verfahrensweise, mit der diese Cuvée vinifiziert wurde. Hier stecken 100% Pinot Meunier in der Flasche. Der Grundwein wurde hier komplett in Eichenfässern ausgebaut. Die zweite Gärung findet hier auf der Flasche und dem Naturkorken statt, so wie dies gehandhabt wurde, bevor man die Flaschen für die Reife im Lager mit Kronkorken verschloss. Der Unterschied ist deutlich, denn über die Jahre findet hier eine Mikrooxidation statt, die nur das Naturprodukt Korken ermöglicht. Über zehn Jahre reift der Wein hier auf der Flasche. Das alles ergibt einen ganz weinigen Champagner, der gewisse oxidative Noten besitzt, aber keineswegs ermüdet schmeckt. Ein hochfeiner Schaumwein, der mit seiner Aromatik von reifen Boskoop-Äpfeln, Trockenfrüchten, Honigbirnen und der prägnant hefigen Note zu verzaubern weiß. So hat Champagner früher geschmeckt! 96–98/100













Laurent und Jean-Hervé Chiquet

Jacquesson

Gegründet 1798 blickt das Champagnerhaus Jacquesson nun mehr auf über 200 Jahre wechselvoller Geschichte zurück. Mitte des 19. Jahrhunderts genoss Jacquesson bereits einen internationalen Ruf und zog Persönlichkeiten wie Frankreichs Kaiser Napoleon I. und Johann-Joseph Krug in seinen Bann. J.-J. Krug lernte 2 Jahre dort das Champagner-Handwerk bevor er sein eigenes Champagnerhaus eröffnete. Mit dem plötzlichen und frühen Tod der beiden Enkel des Gründers 1860 fiel das Champagnerhaus Jacquesson in einen tiefen Dornröschenschlaf, aus dem es 1945 von Leon de Tassigny geweckt wurde. 1974 übernahmen die heutigen Besitzer Jean-Hervé und Laurent Chiquet die Geschicke und seit 20 Jahren erlebt der Champagner aus dem Hause Jacquesson eine unglaubliche Wandlung. Innovative Arbeit und ein Grundgedanke der kompromisslosen Qualität stehen hinter diesem Vorhaben. Die Cuveé aus dem Hause Jacquesson ist die Einstiegsdroge. Weinig und fruchtig, Trauben aus Grand Cru Lagen, ein unverkennbarer Champagnerstil. Die laufende Nummer im Namen lässt auf den Erntejahrgang schließen. Die Millésime-Champagner von Jacquesson strotzen vor Eleganz, Kraft und Finesse. Hier verwenden die Chiquets Trauben aus Grand und Premier Cru Lagen in Avize, Ay, Dizy und Hautvillers. Die Besonderheit bei den Millésime-Champagner: es wird gänzlich auf einen Ausbau im Barrique verzichtet. Der Champagner vergärt im Fuder und reift danach in der Flasche auf der Hefe weiter. Manche bis zu 15 Jahre. Wenn einem Champagner so viel Gutes widerfährt, hat er sich zu Recht einen Platz in den besten Rängen verdient.





Jacquesson				€ / Fl.
Champagne Cuvée 740				
29791H	3er	1,51	(76,00 €/l)	**114,00**
Chardonnay 57% Pinot Meunier 22% Pinot Noir 21% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Vinum 18				
Lobenberg: Die Cuvée 740 basiert auf dem Jahrgang 2012. Um die Qualität nochmals zu steigern, wurde die Cuvée gegenüber dem Vorgänger um 25% reduziert. 93–94+/100				
Champagne Cuvée 741				
33236H	6er	0,75l	(66,53 €/l)	**49,90**
33237H	3er	1,51	(76,00 €/l)	**114,00**
Chardonnay 57% Pinot Meunier 22% Pinot Noir 21% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Die Cuvée 741 basiert auf dem Jahrgang 2013. 93–94+/100				
Champagne Cuvée 736 Degorgement Tardif				
29789H	6er	0,75l	(118,67 €/l)	**89,00**
Chardonnay 53% Pinot Noir 29% Pinot Meunier 18% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Vinum 18				
Lobenberg: 94–96+/100				
Champagne Cuvée 737 Degorgement Tardif				
33238H	6er • 2018–2045	0,75l	(119,87 €/l)	**89,90**
Chardonnay 43% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 27% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+				
Lobenberg: Feine rotbeerige Aromen, Kirsche, Preiselbeeren und auch Kirschkerne. Dahinter Vanille, die sich nur kurz andeutet und dann in einem herrlich prononcierten Säurespiel dahinschmilzt. Diese Frische verleiht dem Ganzen einen tollen Elan, der sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. In diesem Wein wird die Region ideal widergespiegelt. In der Cuvée sind die drei Rebsorten der Champagne vertreten. Sie kombinieren sich zu einem herrlich weinigen Genuss. Sicher nach Krug eine der besten „Standards“ der Champagne. In diesem Fall verfeinert als Degorgement Tardif. 96–97+/100				

Jacquesson

€/Fl.



Millésime Degorgement Tardif

33240H 2002 6er • 2018–2050 0,75l (250,67 €/l) **188,00**

Pinot Noir 57% Chardonnay 43% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Sicher nach Krug eine der besten „Standards“ der Champagne. In diesem Fall verfeinert als Jahrgangs-Degorgement Tardif. 98–100/100

Champagne Brut Dizy Terres Rouges

33239H 2011 6er • 2018–2050 0,75l (119,87 €/l) **89,90**

Pinot Noir 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Die Lage „Les Terres Rouges“ befindet sich am unteren Absatz der 1er-Cru-Hanglagen von Dizy, Jacquesson bearbeitet dort sechs Hektar Weinberge eines sehr speziellen Terroirs. „Rote Erde“ nennt man diesen kalkhaltigen, rötlich-braunen Boden, der auf einem Kalksockel liegt. Der steinige und tiefe Boden hat sehr gute wasserspeichernde Eigenschaften. Die Wurzeln können tief in den Boden wachsen um Wasser und Mineralität aufzunehmen. Für diesen besonderen Rosé wurden die Trauben aus zwei Lagen verwendet: Eine süd-ost-orientierte Lage, die 1971 mit Pinot Menieur bestockt wurde und eine nord-west orientierte Lage, die 1993 mit Pinot Noir bestockt wurde. Die Grundweine werden in großen Fudern (Holzfass von mind. 1500 Litern) spontan vergoren, auf der Hefe ausgebaut und über mehrere Monate wöchentlich aufgerührt („Bâtonnage“). Das Ergebnis ist dramatisch gut: Helles Granat-Kirschrot, klar definiertes, fruchtiges Bouquet: kandierte Kirschen, Walderdbeeren, Himbeeren. Sehr vornehm. Am Gaumen elegant, mineralisch, transparent, feinste Beerenaromen. Delikat und puristisch. Großartiger Rosé und eine Bereicherung. 96/100









Dom Pérignon

€/Fl.

Champagne Dom Pérignon

31955H 1980 6er • 1992–2030 0,75l (440,00 €/l) **330,00**

Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

465H 1990 6er • 2002–2040 0,75l (413,33 €/l) **310,00**

Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 96

31965H 1999 6er • 2010–2040 1,5l (290,00 €/l) **435,00**

Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Galloni 93+

31970H 2000 6er • 2012–2045 1,5l (283,33 €/l) **425,00**

Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 94 Galloni 94

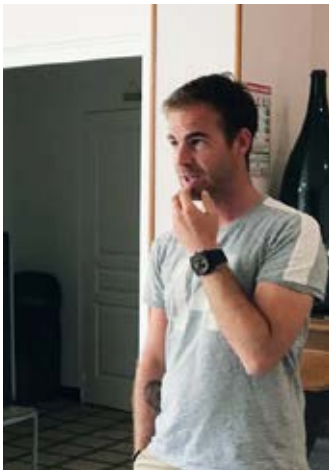
33376H 2009 6er • 2018–2053 0,75l (225,33 €/l) **169,00**

Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 97 Winespectator 96

Lobenberg: Üppiges Bukett mit Brioche- und Haselnussnuancen. Feine Perlage. Intensives Geschmackserlebnis mit langem Nachhall. Ein Erlebnis!!! 95–96/100

Dom Pérignon

Dom Pérignon gilt als „Erfinder“ des Champagners. Als er diesen legendären Stoff per Zufall in der Flasche fand und trank, sprach er die berüchtigten Worte: „Ich trinke Sterne“. Unter seinem Namen wird auch heute noch unter der Obhut von Moët & Chandon in Epernay einer der besten Champagner erzeugt. Langlebig, verträumt, nussiges Aroma, Charme ohne Ende. Instanz des Hauses ist Kellermeister Richard Geoffroy. Der vielleicht berühmteste Kellermeister der Champagne stellt seit 1990 die begehrten Cuvées zusammen. Er allein entscheidet darüber, ob ein Jahrgang die Würdigkeit für einen Dom Pérignon besitzt oder nicht. Der liebevoll „Dompi“ genannte Champagner ist und bleibt Symbol für die luxusbetonte und feierlich inszenierte Seite des Champagners.







Clement Vergnon

J. L. Vergnon

Schlaraffenland Champagne! Als ich die Champagner der Familie Vergnon zum ersten mal probierte, war ich fast schockiert, dass diese genialen Erzeugnisse hierzulande nicht nur völlig unbekannt, sondern auch nicht vertreten sind. Bei dieser Qualität im Glas und der Preiswürdigkeit war dies eine Lücke, die dringend geschlossen werden musste. Umso mehr freue ich mich nun, Ihnen so überragende Erzeugnisse anbieten zu können. Die Vergnons sind in der feinen Gemeinde Le Mesnil sur Oger ansässig und betreiben bereits seit zwei Jahrhunderten die Kunst der Champagnererzeugung. Betriebsleiter Christophe Constant dirigierte seit 2001 das Gut und hat seine ganz eigene Interpretation vom Champagner ins Haus gebracht. Ab 2017 folgte ihm dann Clement Vergnon. Die Weine durchlaufen nicht mehr die malolaktische Gärung, auch ist der Ausbau im Holz dazugekommen und der Anteil der Reserveweine gestiegen. Die Champagner sind immer im Extra-Brut-Bereich und damit ungeschminkte Champagner, die das Terroir betonen. Durch die Bank zieht sich bei J.L. Vergnon die gekonnte Herausarbeitung der Finesse. Es sind edle Champagner mit den Aromen von Williamsbirnen, mit Betonung der Brioche-Noten und dabei stets die Eleganz wahrend. Ganz klassische Champagner im besten Sinne der allergrößten und legendärsten Häuser der Region!





J. L. Vergnon					€/Fl.
Champagne Murmure Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru					
26586H	6er		0,75l	(46,00 €/l)	**34,50**
Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Burghound 93 Vinum 17					
Lobenberg: Murmure bedeutet so viel wie Gemurmel und die entstand auch, als ich diesen Champagner am großen Tisch servierte. Für die Preisklasse stecken hier quasi 101 % Qualität im Glas. 100 % Chardonnay aus Premier Cru Lagen. Helles Gold, feines Mousseux. Eine Mischung aus Austernschalen, Kalkstaub und gesalzenem Kochwasser über grüne Birnen gegossen. Solch ein puristischer und mineralischer Champagner als Basis. Wow! Das ist schon ein Statement. Extrem finessenreich und schlank. Das macht Laune, das macht Freude und beeindruckt auch den bewanderten Champagne-Connaisseur. Sehr vital und prägnant am Gaumen. 93–94/100					
Champagne Expression Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru					
29866H	2009 6er • 2017–2026		0,75l	(66,40 €/l)	**49,80**
Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95					
Lobenberg: Die Champagne ist sicher die marketingtechnisch schlauste Region der Weinwelt, doch auch hier findet sich eine fast unbegreifliche Vielfalt unter den kleinen Häusern, die noch nicht so stark an der Wahrnehmungsfläche schwimmen. Hier stecken 100 % Chardonnay aus Grand Cru Lagen in der Flasche, die 6 Jahre im Keller von Vergnon reifte und erst dann degorgiert wurde. In diesem Fall im November 2015. Sattes Goldgelb, dezente Kronenbildung. Im Bouquet wird der Champagner seinem Namen gerecht. Expressive Steinobstaromatik, etwas Fenchel und dann ganz weich im Hintergrund Briochenoten vom Hefelager, etwas Birne und Sesam, sogar dezent Rauch. Am Gaumen hat man einen reintönigen Champagner, der ob der feinen mineralischen Komponente eine weitere Komplexitätsstufe erzielt. Er bleibt aber auch immer saftig, wirkt nie karg. Das gibt ihm diese magische Noblesse. Gewinnt besonders als Aperitif-Champagner zu Krustentieren und Austern. Der 2009er ist wunderschön cremig und tief zugleich ohne platt zu erscheinen. Sehr nobel! 95/100					

J. L. Vergnon

€/Fl.

Champagne Confidence Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru

26589H 2009 6er • 2016–2025 0,75l (86,67 €/l) **65,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Eichelmann 95

29865H 2010 6er • 2017–2026 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Hier stecken 100% Chardonnay Grand Cru aus Le Mesnil-sur Oger in der Flasche, die rund 5 Jahre im Keller von Vergnon reifte. Degorgiert an 24. November 2016. Der Wein wurde im 300-Liter-Barrique ausgebaut. Ein Teil davon ist Erstbelegung. Mittelkräftiges Goldgelb, sehr dezente Schaumbildung, die gleichmäßig im Glas absinkt. Das Bouquet steckt das neue Holz problemlos weg. Leicht nussig, etwas Cashew-Nüsse, auch frisch geriebener Ingwer und reife Äpfel, etwas Marzipan.Am Gaumen ist der Vergnon fest gepackt, sehr komplex und kraftvoll mit Aromen von grüner Walnuss, Elstar und Grapefruit. Klingt mit einer dezenten Bittermandel- und Pfirsichkernnote am Gaumen aus und erzeugt eine Aromenexplosion, die aber einen Smoking trägt. Für Connaisseure, die Qualität im Glas schätzen! Großes Reifepotenzial. In 2010 ist die Cuvée wunderbar fokusiert dank der feinen Säure des Jahrgangs. Gesamtproduktion von lediglich 3.982 Flaschen. 97+/100





Krug

Krug ist eines der ältesten, kleinsten und mit Sicherheit teuersten Häuser in der Champagne. Nahezu lückenlos im Familienbesitz ist man der Tradition sehr stark verbunden und genau so wird seit der Einbettung in die Moët Hennessy Gruppe weiterhin verfahren. Extremste Selektion und Ertragsbeschränkungen, sowie der Ausbau der Grundweine im Barrique sind Merkmale eines der besten Erzeugers der schäumenden Träume. Die Grande Cuvée ist stets eine Assemblage aus 120 verschiedenen Grundweinen. Sie stammen aus 10 verschiedenen Jahrgängen. Der Champagner reift hier 6 Jahre im Keller. So sieht das Qualitätsselbstverständnis im



Hause Krug aus. Und wir reden hier lediglich von der Basis. Der Jahrgangs-Champagner von Krug ist immer Ausdruck des Jahrgangs, vergisst dabei aber nie seine Herkunft. Auch hier beherrscht Krug den enorm schwierigen Spagat, sowohl die Jahrgangsfeinheiten herauszuarbeiten als auch den Hausstil zu verkörpern. Der Krug Vintage wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Darüber hinaus gibt es noch Einzellagenabfüllungen wie den Clos d'Ambonnay und Clos de Mesnil, beides exzellente Lagen der Champagne. Sie sind qualitativ abgehoben, leider auch preislich ebenso exklusiv.



Krug

€/Fl.

Champagne Grande Cuvée

3420H 6er 0,75l (238,67 €/l) **179,00**
Pinot Noir 44% Chardonnay 37% Pinot Meunier 19% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-97 WS 97 Parker 95 Galloni 94 Weinwelt 94

Lobenberg: Krug wie immer: Eine perfekt abgestimmte Cuvée. Eleganz und Finesse, zart und doch kraftvoll. 95–97/100

Champagne Vintage

33172H 2004 6er • 2017–2052 0,75l (358,67 €/l) **269,00**
Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 97

Lobenberg: Einer der besten jemals probierten jungen Champagner, an Länge wohl kaum zu schlagen. Hat alles, was man von einem großen Champagner erwartet und zeigt dies auch. Ein Meisterwerk an Präzision und Intensität. 96–98/100





Laherte Frères

Laherte besitzt Anlagen an der Côte des Blancs, im Vallée de la Marne und südlich von Epernay. Die beiden Brüder Thierry und Christian Laherte bewirtschaften winzige 10 Hektar, aus denen sie ihre hoch angesehenen und begehrten Champagner erzeugen. Wir reden hier von Winzerchampagner mit einer Mikroproduktion, von exzellenten Qualitäten und irrsinnigem Perfektionsanspruch, der wirtschaftliche Unternehmensführung immer der Erzeugung makelloser Endprodukte unterstellt. Denn die beiden sind im Herzen eben Winzer durch und durch. Klar wird dies, wenn man die aufwändige Weinbergsarbeit näher betrachtet. Einige Parzellen werden mit Pferden gepflügt, 2010 begann man die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit und Feinjustierung der letzten Stellschraube. Natürlich bauen die beiden Qualitätsfanatiker Parzelle für Parzelle aus, um so die Eigenheiten der Lagen besser kennenzulernen, um sie am Ende dann zur idealen Cuvée zu assemblieren. Laherte zählt zu jenen Winzern, die schon früh damit begannen, die Grundweine für den Champagner im großen Holz auszubauen. Bei Laherte macht der Holz-Anteil bis zu 70% der Produktion aus. Auch wenn man dies vermuten würde, so sind die Champagner alles andere als füllige und opulente Kraftwerke. Laherte steht für einen ganz geschliffenen, sehr präzisen Champagner. Mineralisch, sehnig und stets Druck am Gaumen erzeugend. Am deutlichsten wird dies beim Les Empreintes klar. Ein von Kalknoten geprägter, sehr zarter aber durchtrainierter Champagner. Große Champagnerkunst äußerst sich auch im Les 7. Diese ungewöhnliche Cuvée aus allen 7 in der Champagne zugelassenen Rebsorten dürfte nicht nur faktisch einzigartig sein, sondern auch geschmacklich. Man spürt sofort, dass hier Perfektionisten am Werk sind, Kenner des Terroirs. Das schöne bei Laherte ist, dass die beiden Brüder keine Autisten bleiben. Denn die Klasse ihrer Champagner und deren Genialität erschließt sich dem Trinker bereits beim ersten Schluck!





Laherte Frères

€/Fl.

Champagne Les Empreintes Extra Brut

26592H 2010 6er • 2016–2025 0,75l (66,60 €/l) **49,95**
Pinot Noir 50% Chardonnay 50% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95
Galloni 93 Parker 92+

29342H 2011 6er • 2017–2026 0,75l (66,60 €/l) **49,95**
Pinot Noir 50% Chardonnay 50% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

33434H 2012 6er • 2018–2027 0,75l (66,60 €/l) **49,95**
Pinot Noir 50% Chardonnay 50% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Dieser Jahrgangschampagner ist eine exakte Cuvée aus je 50% Pinot Noir aus der Parzelle „Les Rouges Maisons“, die von Lehm und Silexeinschlüssen geprägt ist, und 50% Chardonnay. Dabei ist eine winziger Anteil der Variation Chardonay Muscaté. Die Rebanlagen des Chardonnays stehen auf reinem Kreideboden und wurden bereits 1957 gepflanzt. Die Gärung der Grundweine geschah in Barriques, wo der Wein danach noch für 6 Monate auf der Hefe lag und regelmäßige Bâtonnage erfuhr. Das heißt, der Hefesatz wurde hier oft aufgerührt. Dies macht den Wein cremiger, auch fülliger, gibt Komplexität. Jedoch wurde die malolaktische Gärung unterbunden, dadurch besitzen die Weine auch die gewisse kernige Säure. Das ist schon eine lustige, ungewöhnliche Rezeptur. Zartes Hellgold. Ganz feine Schaumkronenbildung. Das Bouquet wechselt immer wieder zwischen Kakaobohne, Forellenbirne und frischen Teiglingen. Am Gaumen zieht sich die feine Säure hindurch. Hier kommt auch die fruchtige Komponente zur Geltung. Viel Granny-Smith, auch Limettensaft, feine Würzigkeit. Ein expressiver, sehr komplexer und kraftvoller Champagner! Beeindruckend nachhaltig am Gaumen. Champagner ungeschminkt, mit Ecken und Kanten. Yes we can! 94–95/100

Laherte Frères

€/Fl.

Champagne Les Longues Voyes 1er Cru Blanc de Noirs Extra Brut

28626H 2012 6er • 2016–2022 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Point 17.5 Gault Millau 16

29352H 2013 6er • 2017–2023 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

29353H 2014 6er • 2018–2024 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Das ist ein ganz besonderer Champagner. Jahrgang 2014. Die Besonderheit ist, dass der Pinot Noir Grundwein in gebrauchten Rotweinfûts aus dem Burgund ausgebaut wird. Hier lag also zuvor ein roter Burgunder im 228l-Fass. Das Traubenmaterial stammt von der Montagne de Reims. Nur Premier-Cru-Lagen und nur sehr alte Reben. Ausbau über 18 Monate ohne Soutirage, also dem Abstich von der Hefe. Das ergibt einen tief dunkelgolden glänzenden Champagner mit verführerischem Bouquet. Sehr weinig, erinnert etwas an Bollingers Grande Année. Die Aromen im Bouquet sind weiße Blüten, Honigwaben, dann natürlich die Autolyse der Hefe, was an eine Mischung aus Parmesan und getoastetem Brioche erinnert. Am Gaumen spürt man wieder die pikante Note der gebrauchten Barriques. Alles ist wunderbar kirschig. Nebst Rharbarber kommt die feine Perlage ins Spiel. Ein enorm in sich ruhender und träumerischer, sehr nobler Stoff von Aurélien Laherte. 96/100

Champagne Les 7 – Solera · Extra Brut

26594H 6er 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Chardonnay 18% Pinot Meunier 18% Pinot Blanc 17% Petit Meslier 15% Pinot Noir 14% Pinot Gris 10% Arbanne 8% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Meininger 93

Lobenberg: „Les 7“ steht für sieben Rebsorten, die alle auf einer Lehm-Kalk Parzelle stehen, die sich in Chavot befindet. Hier sind in absteigendem Anteil die 7 Rebsorten Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Petit Meslier, Pinot Noir, Pinot Gris und Arbanne enthalten. Also eine Cuvée, die alle in der Champagne zugelassenen Rebsorten enthält! Diese fand die Familie in genau dieser Parzelle vor. Eine absolute Rarität und kleine Lehrstunde, was die Vielfalt der Champagne angeht. Die Grundweine werden beginnend mit dem Jahrgang 2005 im Solera-Verfahren vermählt, also so, wie sonst nur beim Sherry üblich. Es kommen jedes Jahr nach der Füllung ca 60% Jungwein zu den verbleibenden 40% Réserve hinzu. Im Glas ist ein hellgoldener Champagner, der nach Sahne, Feuerstein und Zitrusfrüchten riecht. Am Gaumen bleibt der Wein enorm expressiv und komplex. Wie viel Charakter passen in eine Flasche Champagner? Sehr präziser Vertreter. Immer klar und strahlend. Auch weil er nicht von einer groben Perlage gebeutelt wird, sondern sehr ruhig am Gaumen ausklingt. Ganz fein, ultra markant. Winzerchampagner par excellence! Die Gesamtproduktion liegt bei unter 6000 Flaschen im Jahr. 96–97+/100



Aurélien Laherte









Louis Roederer

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts kaufte Louis Roederer, entgegen den damaligen Gepflogenheiten, ausgewählte Flächen auf den Böden der Grands Crus der Champagne. Dies ist auch heute noch die Basis, auf der auch die siebte Generation der Familie Roederer baut. Mehr als drei 3 Mio. Flaschen verlassen jährlich das Haus. Die Qualitäten überzeugen durch die Bank. Flaggschiff des Hauses ist der Roederer Cristal. Sein Nachfolger Louis Roederer II. bewies damals Weitsicht, indem er die erste Prestige Cuvée der Champagne erzeugte. Sie kam 1876 auf den Markt, erreichte jedoch anders als heute nur den Zaren Alexander II. Die durchsichtige Flasche, mit schwerem flachen Boden, diente damals der Kontrolle und zur Abwehr von Manipulation wie beispielsweise Sprengstoff, der so hätte ins Hause geschmuggelt werden können. Cristal wird nur in großen Jahren produziert. Der Fokus liegt dann auf der Pinot-Noir-Traube, die zu rund 60 % in die Cuvée gelangt. Den Rest macht der mineralische Chardonnay für sich aus. Roederer Cristal reift immer 6 Jahre im Keller und ruht 8 Monate nach Dégorgement. Ein stets ausgewogener, sehr harmonischer Champagner mit briochigen Aromen, der reifen kann!



Louis Roederer				€ / Fl.
Brut Vintage				
29809H	2009 6er • 2017–2030	0,75l	(79,87 €/l)	**59,90**
Pinot Noir 70 % Chardonnay 30 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 94 Wine Enthusiast 94 Falstaff 94 Galloni 93 Vinum 17,5				
Lobenberg: Im Vergleich zur Basis, dem Brut Premier, erlebt man hier beim Vintage-Champagner aus dem Hause Roederer schon einen deutlichen Charakterschub. Die Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay besitzt nämlich schon einen ähnlichen Stil wie der großer Bruder, der Cristal. Das heißt, die typische Briochenote mit etwas Toffee im Bouquet und am Gaumen, die Eleganz des Chardonnay und die glasklare Aromatik. Eine noble Cuvée, immer im Stil des Jahrgangs. Dabei charmant, ausgewogen, nicht zu karg aber auch nicht barock mit Noten von Weinbergpfirsich, Vanillekipferl, Zitrusschale und etwas getrocknete Feigen. 93–94/100				
Champagne Cristal				
31981H	2005 6er • 2016–2045	0,75l	(252,00 €/l)	**189,00**
Chardonnay Pinot Noir • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Suckling 96 Lobenberg 96				
28729H	2009 6er • 2018–2050	0,75l	(240,00 €/l)	**180,00**
Pinot Noir Chardonnay • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Suckling 97 Galloni 94-96 Parker 94-96 Jancis Robinson 19 Winespectator 95 Falstaff 95				
Lobenberg: Der Cristal zeigt wie immer im Bouquet feine Röstnoten, die an kräftig getoastetes Brioche erinnern, auch Mandeln, etwas Waldhonig und reifer Apfel. Am Gaumen zeigt sich knackige Williamsbirne, viel Aprikose und eine dekadent cremige Art. Unglaublich charmant, etwas kräftiger in der Perlage. Das steht dem Cristal mit Flaschenreife ideal. Ein großartiger Champagner und verdiente Prestigecuvée! 97+/100				
Champagne Cristal Rosé				
31983H	2000 6er • 2012–2040	0,75l	(592,00 €/l)	**444,00**
Pinot Noir Chardonnay • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Galloni 95 Parker 95				
Galloni: The 2000 Cristal Rosé emerges from the glass in a stunning display of well-articulated aromas and flavors. Everything in is perfect balance as this perfumed wine opens up in the glass in a style that recalls the weightless transparency of a great Burgundy. The finish is long, sweet and incredibly refined. I came back to the bottle several hours after opening, and the wine had blossomed into an extraordinary Champagne. In 2000 the Brut Cristal Rosé is 70 % Pinot Noir from Aÿ and 30 % Chardonnay from Mesnil, Avize and Oger. Roughly 15 % of the wine was aged in oak. 95/100				





Cédric Moussé

Moussé Fils

Champagne Moussé Fils befindet sich inmitten des Marne-Tals im Dorf Cuisles. Die Weinberge liegen hie in vier verschiedenen Dörfern, aber trotzdem alle am gleichen Hügel. Eine ungewöhnliche Eigenart, die sich vielleicht sogar in den Weinen widerspiegelt. Seit vier Generationen wird hier Champagner gemacht, Wein angebaut sogar schon viel früher. Bevor Eugène Moussé 1923 die erste Flasche Champagner selbst abgefüllt hat, und damit praktisch den heutigen Betrieb begründete, baute man Reben an, um die Trauben an die großen Champagner-Häuser zu verkaufen. Genervt von den ständig wechselnden Traubenpreisen und Launen der Käufer, entschied Eugène, selbst Champagner auf die Flasche zu bringen. Seit dem hat man sich hier der Perfektionierung des Anbaus von Meunier verschrieben. Das ganze Potential rauszuholen ist quasi der einzige Antrieb des Handelns. Inzwischen arbeiten Generation Drei und Vier am Weingut. Cédric kam 2003 in den Betrieb um seinen Vater Jean-Marc zu unterstützen. Zwei Anliegen sieht er als die größte Herausforderung für seine „Amtsführung“. Zum einen der ökologische Ansatz, die Weinherstellung sollte in jedem Prozess so natürlich wie möglich geschehen, damit das Geschaffene für die nächsten Generationen Bestand haben kann. Zum anderen soll die einzigartige Charakteristik der Champagner immer erkennbar bleiben: die Abbildung der Traube und des Terroirs. Und das wird vortrefflich umgesetzt. Cédric Moussé ist wahrlich einer der wenigen Pinot-Meunier-Master der Champagne! Wir sind extrem froh darüber ein weiteres Champagnergut bei uns zu listen, dass – wie Gimonnet und Salmon – zu dem erlesenen Kreis des „Club Tresors de Champagne“ gehört.

Moussé Fils

€ / Fl.

Champagne L’Extra Or Degorgement Tardif · Extra Brut

35320H 6er 0,75l (48,67 €/l) **36,50**

Pinot Meunier 80 % Pinot Noir 20 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Wie immer bei Moussé Fils soll hier nichts von der Dosage überdeckt werden, in diesem Fall mit nur 1 g/L dosiert. Es werden auch keine Schönungsmittel eingesetzt, keine Herbizide verwendet, die Lagen werden mit dem Pferdepflug bewirtschaftet, alles ist auf Nachhaltigkeit und Bodenschonung ausgelegt. In diese Cuvée fließen Reserveweine der Jahre 2003 bis 2013 ein, die immer zu 50 % durch Zugabe des jeweils aktuellen Jahrgangs frisch gehalten werden. Zu den 80 % Pinot Menieur kommen hier noch 20 % Pinot Noir. Im Glas ein zartes, mittleres Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Die Nase ist zart gelbfruchtig, reife Mirabellen, Grapefruit, etwas Orangenschale, eine Prise Zimt. Neben der feinen, sehr dezenten Hefe auch kreidig-mineralische Anklänge, allerdings nicht so stahlig wie bei Blanc de Blancs Champagner, etwas weicher, fruchtiger umhüllt. Der L’Extra Or zeigt sich etwas karger, etwas weniger apfel-fruchtig als der Vignes de mon village von Moussé, dafür mit noch mehr Zitrus-Frische. Wieder Mirabellenkompott, etwas nussig, immer gelbfruchtig bleibend. Der Gaumen wird dann von einer super-saftigen Säure überwältigt – Blutorange, Grapefruit, das ist vibrierend auf der Zunge aber immer auch eine ruhende Reife ausstrahlend. Trotz dieser knackigen Säure ist das ganz fein im Mund. Immer leicht verspielt aber auch sehr ausgeglichen cuvetiert, fruchtbetont aber auch zitrisch-mineralisch – wirklich spannend was Moussé da ins Glas bringt. 94/100



Champagne Les vignes de mon village · Nature

35321H 6er 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Pinot Meunier 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Wie immer bei Moussé Fils soll hier nichts von der Dosage überdeckt werden, in diesem Fall sogar komplett zéro dosage. Es werden auch keine Schönungsmittel eingesetzt, keine Herbizide verwendet, die Lagen werden mit dem Pferdepflug bewirtschaftet, alles ist auf Nachhaltigkeit und Bodenschonung ausgelegt. Bei diesen hervorragenden Terroirs in Cuisles ist das verständlich, Lehm, lehmiger Sand und grüner Lehm, darunter





Cédric Moussé

Moussé Fils

€/Fl.

dann Kalkstein, sehr komplex. Der Les vignes de mon village durchläuft die malolaktische Gärung, die einzelnen Parzellen werden zuvor getrennt im Edelstahl vinifiziert. Farblich haben wir hier ein blass-helles Zitronengelb mit lachsfarbenen Reflexen. In der Nase zunächst eine tolle Hefewürze, die sich langsam einbindet, dahinter dann Mirabellen, ein Hauch Aprikosenkompott, das ist sehr zart-fruchtig, noch jugendlich-verspielt, sehr frisch. Klitzekleine Perlen steigen da im Glas auf. Dann zeigt sich reifer, mürber, roter Apfel mit hoher Intensität. Die herbe Fruchtigkeit des Pinot Meunier wurde hier klar herausgearbeitet, da zeigt sich die ganze Erfahrung mit dieser Rebsorte, die in dieser Form nicht viele Winzer in der Champagne vorzuweisen haben. Zu recht gilt Meunier-Champagner als Exot, kann er doch so eine profunde Aromatik ewie kaum ein anderter transportieren, erfrischend ungewöhnlich. Am Gaumen dann wieder dieser herbe, mürbe, rote Apfel, Walnuss, das erinnert an Apfeltarte mit viel Zimt und Nelkenpfeffer bestreut. Diese fein-fruchtige Aromatik wird von einer rassigen Säure im Zaum gehalten und von einem herb-animierenden, langanhaltenden Abgang getragen. Wir haben hier eine superbe Präsenz und Intensität am Gaumen, immer voll da, und das bei null Dosage. Hier wird das Aroma ungeschminkt aus den Grundweinen und deren Extrakt erarbeitet. Das ist großer Stoff, den Moussé der Meunier-Rebe da entlockt. Das Weingut gibt eine mindeste Lagerfähigkeit von 20 Jahren an. 95+/100





Champagner Anecdote Blanc de Blancs

28512H 6er 0,75l (51,33 €/l) **38,50**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Burghound 92

Lobenberg: 100 % Chardonnay aus der Einzellage Les Varosses in Cuisles. Die Reben stehen auf Kalk-Böden. Die Cuvée Anecdote ist der Nachfolger der Cuvée Opale. Cédric wollte die Einzellage auf dem Etikett stehen sehen. So bleibt sie nicht nur Insidern vorbehalten. Zartes hellgold, enorme Schaumkronenbildung, die gleichmäßig und in feinen Perlchen verblasst. Im Bukett glasklar Mandarine, Boskoop-Apfel, Mandelblättchen, nur dezent briochige Anklänge. Am Gaumen spricht der Wein Chardonnay, bleibt fokussiert, mit vibrierendem Säurespiel, ganz knackig vom Charakter her und dabei niemals zu karg oder gar spröde. Langer Ausklang mit Zitrusaromatik, etwas Nashi-Birne und weiße Johannisbeere. Da hat Cédric Moussé eine ungemein spannende und erfrischende Cuvée auf die Flasche gebracht! 94/100

Champagner Terre d'Illite Blanc de Noirs

28514H 2011 6er • 2017–2026 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Pinot Meunier 95 % Pinot Noir 5 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

32096H 2012 6er • 2018–2027 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Pinot Meunier 95 % Pinot Noir 5 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95



Lobenberg: Schaumkronenbildung, die ganz gleichmäßig abklingt. Im Bukett spürt man sofort den hohen Pinot Meunier-Anteil: Reifer Boskoop-Apfel, etwas Zimt, auch Forellenbirnen. Am Gaumen verblüfft dann die Intensität. Der Brut-Champagner bleibt komplex ohne plump und brachial daherzukommen, wie es manchmal bei Pinot-Meunier der Fall sein kann. Das liegt daran, dass auch hier wieder eine knackig-lebendige Säure entgegensteht, die den Champagner davor rettet, platt zu sein. Besonders im Mittelmund spielt sich die volle Bandbreite an reifer Frucht, Hefearomatik und Säure ab. Der Wein bleibt stets elegant. Cédric Moussé ist einer der wenigen Pinot-Meunier-Master der Champagne! 94–95/100

Moussé Fils

€/Fl.

Champagne Special Club

26390H 2011 6er • 2017–2030 0,75l (71,33 €/l) **53,50**

Pinot Meunier 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Dieser reinsortige Pinot Meunier wurde am 27. März 2015 dégorgiert und mit 3g/l dosiert. Alle Grundweine stammen aus dem Jahrgang 2011. Der Wein reift im Schnitt 60 Monate im Keller. Diese Cuvée ist im Rahmen des Special Clubs entstanden, einer prestigereichen Vereinigung ausgewählter Champagnerwinzer, die sich Trésors de Champagne nennen. Moussé Fils wurde 2005 aufgenommen. Mittelgoldgelb, feine Schaumkrone und feinste Perlage. Die Nase verströmt gesalzene Butterkekse, Brioche und weiße Pfirsiche, doch der Gaumen bleibt ultra schlank für einen Pinot Meunier. Der Champagner gibt einen Dreiklang aus Birne, Kakao und Nelke! Das ist Pinot Meunier mit höchstem Wiedererkennungswert und doch so anders als viele eher langweiligere Abfüllungen aus der Rebsorte. Die Säure machts, wie bei allen Cuvées von Moussé Fils. Top Stoff, der von der Flaschenreife nur profitieren kann. 95–97/100

Champagne Special Club Rosé de Saignée – Lieu dit Les Bouts de la Ville · Extra Brut

35322H 2014 6er • 2019–2039 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Pinot Meunier 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Bei Moussé Fils werden keine Schönungsmittel eingesetzt, keine Herbizide verwendet, die Lagen werden mit dem Pferdepflug bewirtschaftet, alles ist auf Nachhaltigkeit und Bodenschonung ausgelegt. Zudem soll hier nichts von der Dosage überdeckt werden, immer extrem niedrig oder gar nicht dosiert. Um einen Special Club Champagner füllen zu dürfen, muss sowohl der Grundwein, als auch frühestens 3 Jahre später der fertige Schaumwein von einer Experten-Jury für würdig befunden werden. Wir haben hier 100% Lesegut aus dem großen Jahrgang 2014, 100% aus einer Einzellage, dem Lieu-dit ‚Les bouts de la ville', 100% Pinot Meunier, die Spezialität des Hauses. Ab dem 16. September geerntet. Es wurde eine Kaltmazeration von über 100 Tagen vor der Gärung durchgeführt, um damit maximales Aroma zu extrahieren. Im Holzfass vergoren und 36 Monate auf der Hefe gereift, mit nur 2 g/L Dosage gefüllt. Im Glas zeigt sich eine imposante Farbe, ein orangener Schimmer mit rötlichem Einschlag. In die Nase steigen Aprikosen, Walderdbeeren und Honigwaben, das ist zunächst ganz zart, aber mit Luft wird das kraftvoller, legt immer weiter zu. Da lässt sich ein tief mineralischer Kern erahnen, bereits in der Nase haben wir hier eine tiefgreifende Salzigkeit. Sehr berührend in dieser Ausgewogenheit und Balance, diese Nase geht unter die Haut. Das ist sehr dicht, wirkte anfangs fast etwas verschlossen, dieser Champagner braucht wirklich ein bisschen Luft, man darf ihn ruhig dekantieren, er wird großartig reifen können. Da kommt auch viel Salzkaramell und Orangenabrieb, ein Hauch Bitterorange. Was für eine Feinheit im Mund und doch eine messerscharfe Säurespur. Dieser Rosé macht keine malolaktische Gärung, also keinen biologischen Säureabbau, doch wir haben hier trotzdem eine ganz geschliffene Säure, absolut feingliedrig. Blutorange, Karamell, Fleur de Sel, auch etwas Kakaopulver – eine großartige Komplexität, die sich da nochmals in den sehr persistenten Abgang entfaltet. Das ist ein wirklich spezieller Champagner, ganz eigenständig und unkonventionell – ein würdiges Special Club Mitglied. Das Weingut gibt eine Lagerfähigkeit von mindestens 10 Jahren an. Großer Stoff für mich, leider ultrarar. 97+/100



Heiner Lobenberg mit Cédric Moussé











Didier und Olivier Gimonnet

Pierre Gimonnet & Fils

Der Familienbetrieb Gimonnet genießt in Frankreich einen hervorragenden Ruf, viele Sommeliers halten ihn für einen der besten Erzeuger von Blanc de Blancs Champagner. Das Weingut in der Côte des Blanc ist seit 1750 im Familienbesitz. In Cuis, direkt neben Avize, reiner Kalkstein, das beste Chardonnay-Terroir der gesamten Region. Hier wird nur Chardonnay zu sehr feinen, rassigen und eleganten Champagnern vergoren, die ihren festen Platz in der französischen Spitzengastronomie haben. Kaum ein anderer Champagner verfügt über eine derartige Feinheit und Eleganz wie Blanc de Blancs. Gimonnet darf sich durchaus einreihen in die großen Namen der Chardonnay-Top-Erzeuger wie Peters oder Agrapart.





Pierre Gimonnet & Fils				€ / Fl.
Champagne Brut Cuis 1er Cru				
11325H	12er	0,375l	(48,00 €/l)	**18,00**
11320H	6er	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ BH 93 IWC 92 Parker 92

Lobenberg: Hellgolden mit grünlichem Schimmer. Feine, aufsteigende Perlage. In der Nase Zitrusfrüchte, gelbes Steinobst und nussige Töne. Am Gaumen sehr elegant, fein, beschwingt und frisch. Toller Apero, ein schicker Blanc de Blanc! 92+/100

Champagne Brut 1er Cru Fleuron				
28267H	2009 6er • 2016 – 2040	0,75l	(52,00 €/l)	**39,00**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Galloni 94

Lobenberg: Ansprechende, goldgelbe Farbe, sowie feine und anhaltende Perlenschnur. In der Nase wunderbar fruchtiger Duft nach Marille. Im Gaumen sehr ausgewogen, gute Fülle, nussig und erfrischend mit Marillenaromen und schöner Mineralität. Lang und schön im Abgang. 93 – 94+/100

Champagne Brut Grand Cru Oger				
24415H	6er	0,75l	(53,27 €/l)	**39,95**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Ein 100 %iger Grand Cru Chardonnay aus den Kalksteinlagen Ogers, der südlichen Côte des Blancs. Die erste reine Grand-Cru-Cuvée der Gimonnets, die hochpreisige Konkurrenz aus Avize setzt Maßstäbe. Gimonnet ist einer der besten Blanc de Blanc Winzer der Champagne, das gilt es erneut zu beweisen. Eine Komposition der drei bis sechs besten Einzellagen der Region. Handlese, alte Reben, Vergärung und Malo im Stahl, Ausbau 6 – 12 Monate ebenfalls im Stahl, dann mehr als 2 Jahre auf der Flasche. Degorgiert mit minimaler Dosage einige Monate vor der Auslieferung, just in time sozusagen. Da es hier eine Mehrjahrgangsassemblage der mineralischsten Weine der Côte des Blancs ist (5 Jahrgänge), kann man sich das Durchschnittsalter von 7 – 8 Jahren gut vorstellen. Für einen Chardonnay recht maskulin. Ohne Holz und dennoch leicht rauchig hinter dem grandios frischen grünen und gelben Äpfeln, Walnüssen, Haselnüssen, Birnen und weißer Johannisbeere. Etwas Jasmin, Minze, Salz, Gesteinsmehl und Darjeeling im feinen Nachhall, extrem lecker dabei. Groß und lecker und dafür fast billig. 95 – 96/100

Pierre Gimonnet & Fils

€/Fl.



Olivier Gimonnet

Champagner Extra Brut 1er Cru Oenophile non-dosé

25970H 2008 6er • 2018–2048 0,75l (55,33 €/l) **41,50**

Chardonnay 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Galloni 93 Vinum 17

Lobenberg: Dieser Champagner ist ein Blend, 100% Chardonnay aus mehreren Grand Cru Lagen. Ein Drittel stammt aus Cramant Grand Cru, ein weiteres von Chouilly, 10% aus Oger Grand Cru und der Rest ist aus Cuis Premier Cru. Die Gesamtproduktion beträgt 18.000 Flaschen. 2008 ist, wie bekannt, nach 2002 und zusammen mit wahrscheinlich demnächst 2012 einer der großen Champagner-Jahrgänge der Neuzeit. Dieser Non-Dosage ist extrem puristisch. Er entspricht dem Jahrgangs-Champagner Fleuron, allerdings ohne Dosage. Diese Grand-Cru-Lagen stehen alle zu 100% auf reinem Kalkstein, wobei Oger Grand Cru eine kleine Lehmauflage hat, und damit der Reichhaltigste ist, die anderen sind deutlich zarter, femininer. Zusätzlich hat der Wein die wunderbare Säure der Premier Cru Lage aus Cuis, die Nordexposition hat dementsprechend deutlich höhere Säure. Die Nase ist raffiniert und unglaublich fein. Kreide und Kalk. Sehr feine weiße und gelbe Frucht. Im Mund ein extrem puristischer Angang, dazu wahnsinniger Biss. Fast rasiermesserscharf, aber gleichzeitig feminine florale Elemente. Sehr verspielt mit großer salziger Länge. Ein ziemlich idealer Kompromiss aus Schärfe, aus völlig zuckerfreiem, total durchgegorenem Wein und dieser femininen, floralen, verspielten Note dazu. Das ist großer 2008er Stoff, der nach der Club Cuvée, noch vor dem Fleuron, sicherlich der zweitbeste Stoff des Hauses ist. 95–96+/100



Champagne Brut Grand Cru
Special Club – Grands Terroirs de Chardonnay

29616H 2012 6er • 2018–2045 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Chardonnay 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Reiner Chardonnay von der Côte des Blancs, auf Kalkstein gewachsen, zu 90% Grand Crus. Kein Holz, 5 Jahre Hefekontakt, nur 6 Gramm Dosage, und noch fast 1 Jahr Reife in der Flasche bis zur Auslieferung. Eine Frühlingswiese mit Butterblumen und Margaritten, Quitten und Fallobst vom letzten Herbst, dicht und großrahmig, Kraft ausstrahlend. Im Mund explosiv, so viel Kraft und Druck, Birne, weißer Pfirsich, heller Sand und etwas Tannin, kaum süß und doch sehr konzentriert wirkend. Ein Power-Chardonnay für ein langes Leben. 95–96/100



Champagne Brut 1er Cru Rosé de Blanc

24414H 6er 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Chardonnay 90% Pinot Noir 10% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Falstaff 91

Lobenberg: Was soll ich sagen? Verblüffung! Ein Roséchampagner mit nur 10% Pinot-Noir-Anteil. Reicht die Bezeichnung ultrazart? Walderdbeere und Waldhimbeere in ihrer süßlich-zarten Verspieltheit in der Nase, ein Hauch Zwetschge und Darjeeling-Tee. Im Mund gewinnt die Zwetschge Oberhand, aber auch feine Birne zieht sich in den sahnig-cremigen Mund. Bei Clouet gibts Intensität und Druck, vielleicht mehr Eindruck und Imposanz fürs Geld, hier gibts nur hedonistische Verträumtheit, anderer Charakter aber gleicher Level. 93–94+/100









Robert Moncuit

Man kann es nicht oft genug sagen: Winzer-Champagner von Minierzeugern und Idealisten bietet einfach größtes Champagnererlebnis. Es ist nicht so, dass die großen Häuser und Prestige-Cuvées nicht auch faszinierende Weine hätten. Aber wenn man den Blick auf die kleineren Winzer der Champagne legt, die ihre eigenen Parzellen bewirtschaften, anstatt auch Traubenmaterial zukaufen zu müssen, wird es schnell eng. Wenn man dann auch noch beachtet, wie detailversessen diese arbeiten, dann wissen deren Cuvées doch unterm Strich mehr zu begeistern. Der Récoltant-Manipulant, also Erzeuger und Abfüller, Robert Moncuit ist wieder so ein Understatement-Winzer, bei dem man mit dem ersten Schluck im Glas gefesselt wird ohne ob des luxuriösen Marketings höchste Erwartungen zu haben. Nur 8 Hektar bewirtschaftet der heutige Winzer Pierre Amillet. In Le Mesnil-sur Oger, jener für den Chardonnay prädestinierten Ortschaft, die ganz präzise die kargen Kalklagen ins Glas transportiert. Die Champagner sind Spiegelbild ihrer Herkunft, Le Mesnil sur Oger und Oger. Mit Avize das hochwertigste Kalk- und Kreideterroir für die besten Grand Crus aus Chardonnay. Ein Mythos der Côte des Blancs! Ausgebaut im Stahltank, ohne Einfluss vom Holz, erweisen sie sich als geschliffene und präzise Champagner, die vom großzügigen Hefeausbau profitieren, der bei weitem die gesetzlichen Reifezeiten übertrifft. Seit 2000 führt Pierre Amillet hier Regie und dies ganz ohne önologischen Berater, was er stets stolz hervorhebt. Sein Extra Brut erinnert ob seiner Nachhaltigkeit und Brillanz am Gaumen an Agraparts Basischampagner, der Rosé zählt zu den anspruchsvollsten Vertretern, da er die Mineralik betont und die Frucht hinten anstellt. Mit dem Jahrgang 2008 gibt es erstmals einen Lagenchampagner aus dem Cru „Le Chétillons“. 72 Monate Hefebau hat ihm Amilliet geschenkt. Wer bei alle dem noch einen weiteren Qualitätsbeweis benötigt: Trauben, die Amillet nicht für seine eigenen Champagner benutzt, verkauft er an die großen Häuser Roederer und Billecart-Salmon!



Robert Moncuit				€ / Fl.
Champagne Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs Réserve Perpetuelle				
26939H	6er	0,75 l	(53,07 €/l)	**39,80**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Eine Assemblage aus der Grand Cru eingestuften Herkunft Le Mesnil sur Oger. Natürlich 100 % Chardonnay, der Paraderebsorte, die hier Präzision und Mineralität ideal ausdrücken kann. Seit 2006 wird dieser Extra Brut aus verschiedenen Jahrgängen der Réserveweine produziert. Das ist quasi eine Cuvée im Solera-Verfahren. Jedoch fand dieses System im Stahltank statt anstatt im Holz. Nur ein kleiner Teil hat Holz gesehen. Schäumt dezent im Glas und verströmt florale Noten von weißen Blüten und ganz mild Brioche. Man nimmt eine ausgesprochen ausdrucksstarke Rauchigkeit des Kalksteinterroirs im Bouquet wahr. Diese Klarheit verdankt der Champagner auch der spontanen Vergärung und Ausbau im INOX-Stahltank. Das Dégorgierdatum vermerkt man bei Pierre Moncuit stets auf dem Rückenetikett. Mit mindestens sechsmonatiger Flaschenreife blüht der Champagner dann voll auf. Er ist überaus fordernd am Gaumen, druckvoll und fast nervös. Da steckt so viel Energie und komplexes Spiel drin. Ganz nobles und großes Winzer-Champagner-Kino. 96+/100



Robert Moncuit

€/Fl.



Champagne Les Chétillons Grand Cru Blanc de Blancs

26940H 2008 6er • 2016–2028 0,75l (113,33 €/l) **85,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

Lobenberg: 2008 vinifizierte Pierre Amillet erstmalig einen Lagenchampagner. Mit 2008 hat sich der Besitzer und Kellermeister einen der feinsten Jahrgänge der Champagne zum Start herausgesucht. Die Lage „Les Chétillons" spricht Terroir in Reinform. Aus den vier Parzellen der 1 Hektar großen Lage entspringen 100% Chardonnay. 72 monatiger Ausbau auf der Hefe. Dégorgiert im April 2015. Lediglich 4.891 Normalflaschen und 876 Magnums wurden abgefüllt. Die nussig-mineralische Nase verspricht Le Mesnil-Aromatik in Reinform. Fordernd, ganz transparent, ausgewogen. Am Gaumen singt der Champagner, anders kann man es nicht ausdrücken. Die geringe Dosage unterstreicht die Purheit des Chardonnays. Der lange Hefekontakt lässt einen abtauchen vor Tiefgang. Ganz großer Champagner. Stellen Sie diesen Winzerchampagner in einer Blindprobe unter die namenhaften Prestige-Cuvées der Champagne und erfreuen sich ob der verblüfften Gesichter! 98/100

Champagne Les Romarines Rosé Grand Cru

26938H 6er 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Chardonnay Pinot Noir • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Romarin ist nicht der Name einer Lage, sondern eine Hommage an die beiden Töchter ROMAne und FloRINE von Besitzer Pierre Amillet. Die Trauben stammen von den beiden Grands Crus Le Mesnil-sur-Oger und Ambonnay. Wenn Rosé-Champagner auf dem Tisch stehen, haben diese es bei mir meist schwer. Weil zu viele kitschig und banal ausfallen. Der Romarines hat aber auf Anhieb überzeugt. Weil es sich hierbei um einen ganz großartigen, ungewöhnlich mineralischen Rosé-Champagner handelt, der absolut sein eigenes Standing hat. Leuchtet lachsfarben im Glas und bildet eine feine Schaumkrone. Das Bouquet ist noch viel spannender als der Gaumen. Hier wird man verweilen. Da rieche ich zunächst nasse Steine, dann Brioche von der Hefe und zum Schluss den Duft eines feinen Pinot-Noir-Stillweins. Und satte Mineralität. Man schnuppert am Glas und riecht einfach einen guten Rotwein anstatt knallig bunter, roter Frucht. Am Gaumen wirkt der Rosé weinig, fast wie die komplexen Champagner von Bollingers alten Reben. Die Dosage ist hier aber sicher geringer und so wirkt der Brut Rosé komplexer und auch deutlich puristischer, fast mineralisch und karg. Die Perlage bleibt im Hintergrund. Die hohe Qualität des Grundweins schmeckt man einfach durch. Klingt subtil am Gaumen aus und schmeckt nach Marzipan. Bitte immer wie vom Haus empfohlen erst 6 Monate nach Dégorgierdatum konsumieren. Dann gewinnt der Champagner enorm. Besser erst in 10 Jahren. 95–96+/100











Pol Roger

Pol Roger ist eine Institution der Champagne. Eines der wenigen sich noch im Familienbesitz befindlichen großen Häuser und erlauchtes Mitglied der Primum Familiae Vini, jenem Zusammenschluss weltbester Winzer wie Egon Müller. 1849 gegründet, ursprünglich traditionelle Vinifikation mit der Prestigecuvée Winston Churchill als Krönung. Die Qualität verdankt das Haus dem großen Anteil von über 90 Hektar eigener Rebfläche. Die Hälfte des Bedarfs stammt damit aus eigenem Traubenmaterial. Kellermeister Dominique Petit sorgt für die Handschrift der noblen Marke. Nicht umsonst nennt man Pol Roger auch Gentlemenchampagner. Winston Churchill trank ihn liebend gern und schuf sich seine eigene Cuvée. Ein Brut Réserve reift hier vier Jahre lang, ein Champagne Winston Churchill sogar 11 Jahre lang. Es wird nur die Cuvée der ersten Pressung verwendet. Nach dem Degorgement reifen alle Champagner drei bis sechs Monate lang.



Pol Roger					€ / Fl.
Brut Vintage					
29783H	2008 6er • 2016–2035	0,75l	(75,87 €/l)		**56,90**
Pinot Noir 60 % Chardonnay 40 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Vinum 18,5					
Lobenberg: Der Vintage-Champagner von Pol Roger ist traditionell ein Blend aus überwiegend Pinot Noir und etwas weniger als die Hälfte Chardonnay aus 20 Grands- und Premier-Cru-Lagen der Montagne de Reims und Côte des Blancs. Er reift dann mehrere Jahre im Keller, bevor er auf den Markt gebracht wird. Bei dieser noblen Cuvée spürt man den Charme des Hauses. Ein Gentleman, nobel und zurückhaltend aber immer sehr fein. Der Jahrgang 2008, welcher zu den besten je in der Champagne produzierten zählt, dürfte für noch mehr Balance sorgen. Man hat hier viel Cashewnüsse, Brioche und Waldhonig. Am Gaumen Ingwer und reife Birne. Dabei immer salzig und erfrischend zitronig aushallend. 94+/100					
Sir Winston Churchill					
29785H	2004 6er • 2015–2050	0,75l	(238,67 €/l)		**179,00**
Pinot Noir Chardonnay • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Decanter 98 Wine Enthusiast 97 Falstaff 97 Weinwisser 19 Parker 95+ Suckling 95					
Lobenberg: Diese Hommage an Sir Winston Churchill vereint alle Charaktereigenschaften, die Churchill an Pol Roger so liebte. Charakterstärke, Robustheit und Reife. Hier dominiert der Pinot Noir. Nur von Grand Cru klassifizierten Lagen und besonders langer reife auf der Feinhefe. Die Cuvée gibt es nur in den besten Jahren. Also 1996, 1999, 2002 und nun auch 2004. Das ist eine der nobelsten Cuvées der Champagne. Viel Brioche und Honig, etwas frischer Tabak und trotzdem Salzigkeit am Gaumen. Ein Charakterchampagner. 96–98/100					
Rosé Vintage					
29784H	2008 6er • 2016–2030	0,75l	(93,20 €/l)		**69,90**
Pinot Noir 60 % Chardonnay 40 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Falstaff 94 Suckling 94 Galloni 93 Bettane 18 Winespectator 93					
Lobenberg: Pol Roger Rosé ist eine Spezialität. Denn im Prinzip handelt es sich hierbei um den Vintage-Champagner, dem lediglich vor der zweiten Gärung und der Füllung in die Flasche 15 % roter Stillwein hinzugefügt werden. Danach reift er dann 7 Jahre in der Flasche wobei sich die Rotweinaromen mit dem Grundwein vermählen. Wer die Vinifikation verstanden hat, kann auch nachvollziehen, warum dieser Rosé so kräftig und weinartig im Stil daherkommt. Es ist ein Speisenbegleiter mit cremiger Textur, tiefer Aromatik und feinhefigen Noten aber charakteristischer Frische eines Rosé-Champagners. 94–95/100					







Drei Generationen Salmon

Salmon

Das winzige Weingut Salmon wurde 1958 vom immer noch quietschlebendigen „Großvater“ Michel Salmon im Jahr 1958 gegründet. Sein Sohn Olivier führte es fort und überließ es nach 2010 wiederum seinem, da erst 27 Jahre alten Sohn Alexandre (der erste aus der Familie mit einem Weinbau-Studium), qualitativ richtig Gas zu geben. In Chaumuzy, 20 km südwestlich von Reims, liegen inzwischen 300 Tsd. Flaschen zur Reifung im Keller, weniger als 100 Tsd. werden jährlich vermarktet, ein Winzling eben. Alle Weinberge sind im Familienbesitz, es wird bestmöglich organisch gearbeitet. Die Besonderheit der Salmons sind die alten Reben aus Pinot Meunier, das gibt cremigen Charme nebst kraftvollem Körper und feiner Zitrusnote. Natürlich gibt es daneben Chardonnay und Pinot Noir. Die besten Grundweine werden spontan vergoren, danach mit der klassischen Korbpresse abgepresst, der anschließende Ausbau erfolgt im großen Holz. Die einfacheren Qualitäten müssen mit Stahl Vorlieb nehmen. Die Topweine werden ausschließlich spontan vergoren, die zweite Gärung auf der Flasche erfolgt in händisch betriebenen Rüttelpulten. Nur die Einstiegsqualitäten werden in Rüttelcontainern bewegt. Erstmals mit dem Jahrgang 2009 hat Alexandre eine winzige Menge der besten Weine als Special Club (eine Organisation weniger kleiner Topwinzer mit extrem strengen Qualitätsrichtlinien für den Towein des Erzeugers) erzeugt. Nur 3 Tsd. Flaschen stellen die Qualitätsspitze Salmons dar.

Salmon

€ / Fl.

Special Club Cuvée

25062H 2011 6er • 2018 – 2045 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Pinot Meunier 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: 100 % Pinot Meunier. Stammt zu 100 % aus den ältesten Dorflagen in Chaumuzy. Eine Rebsorte, die in der Champagne Stück für Stück durch Pinot Noir ersetzt wird, die aber in einigen Spezialgebieten sogar eine Renaissance erlebt und speziell hier zu großer Klasse werden kann. Das Haus Salmon hat insgesamt nur 10 Hektar Reben, davon 5 Hektar Pinot Meunier und 1 Hektar Chardonnay, 4 Hektar Pinot Noir. Der Erzeuger ist kleiner als 100.000 Flaschen Gesamtmenge und hat sich seit vielen Jahren höchster Qualität verschrieben, was sich auch in diesem Produkt manifestiert, das Bestandteil der Special Club Linie einiger gesonderter Top-Erzeuger der Champagne ist. Von diesem Pinot Meunier des Jahrgangs 2011, die Selektion der besten Reben des Jahrgangs, gibt es nur 1.500 Flaschen. Ein Teil dieser Menge wurde für mich ohne jegliche Dosage abgefüllt, d.h. der Restzucker ist gegen Null Gramm. Ohne Dosage besitzt Wein die typischen Pinot Meunier-Eigenschaften. Er zeigt sich puristisch. Die Nase hat eine ganz zarte, aber überhaupt nicht süße Cassis-Johannisbeer-Note. Dazu viel steinige Mineralität, etwas Bergamotte, ein Hauch Jasmin und Rosenblätter. Aber all das, was man sich jetzt süßlich vorstellt, ist in Wirklichkeit extrem trocken, ja karg rüberkommend. Im Gaumen ist der Champagner rasiermesserscharf, zeigt extrem strukturierte Kanten. Besitzt einen unglaublichern Geradeauslauf und verweilt über zwei Minuten nachhallend in fast scharfer, salziger, nahezu rotfruchtiger Mineralität – von Kirsche über Johannisbeere, hin zu Hagebutte, rote Johannisbeere, Cranberry. Leichte Phenoligkeit, grandiose Tanninstruktur, und immer wieder dieser fast scharfe Biss, diese Knackigkeit. Der Salmon hat unglaubliche Rasse und ist etwas für Extremisten. In der Charakteristik ist er mehr einem betont ausdrucksstarken Rosé-Champagner ähnlich, und das trifft es für den geneigten Leser wohl am ehesten: Rosé, aber als weißer Champagner rüberkommend. Superber Stoff, für mich noch interessanter und spannender als der grandiose, aber etwas gefälligere, Chardonnay-geprägte 2009er, der schon alle Preise abgeräumt hat. 2011 – toller Stoff. 97 – 98/100











Aurélien Suenen

Suenen

Der junge Aurélien Suenen übernahm das Champagnerhaus 2009, nachdem sein Vater verstarb. Seitdem dreht der 1985 geborene Aurélien Jahr für Jahr an der Qualitätsschraube und erzeugt einige der feinsten, da geschliffensten Champagner Cramants. Das Terroir der Côte de Blancs spricht Chardonnay und so überzeugen hier die vom Kreideboden betonten Blanc de Blancs. Alle Champagner kennzeichnet ihre Präzision, die Klarheit und fast schon athletisch anmutende Vitalität. In Verbindung mit geringem Alkohol – die meisten Erzeugnisse sind auf 12 vol. % eingestellt – entstehen hier herrliche frische Schaumweine von kühler Stilistik, die besonders bei den Blanc de Blancs zur Geltung kommt. Aurélien Suenen ist ein absoluter Terroir-Narr, dem die Eigenheit der Böden und dessen Pflege oberstes Ziel zur Erzeugung erstklassigen Champagners ist. Daher verzichtet er auf Herbizide und lässt von einem Labor alle einzelnen Parzellen analysieren um das Terroir besser zu verstehen und die einzelnen Rebanlagen in ihrer Bearbeitung zu optimieren. Mit der Betonung des Terroirs geht auch die enorm niedrige Versanddosage einher. Die Weine sind quasi alle mindestens Extra-Brut. Dadurch arbeitet Aurélien Suenen den Charakter seiner Parzellen besser heraus, anstatt Sie mit einer höheren Dosage zu überschminken. Das ist Winzerchampagner auf ursprünglichste Weise! Aurélien geht aktuell noch weiter. Der Purist trennte sich von seinen Pinot-Noir-Parzellen und baut mit der Jahrgangsbasis nun zwei gigantische Blanc-de-Blancs aus, sowie einen reinsortigen Jahrgangschampagner aus Chardonnay. Die Cuvée aus Choiry und der gelungene „C+C“, eine Vermählung von besten Chardonnaytrauben aus Cramant und Chouilly. Mit Agrapart als Freund und Mentor und den fantastisch gepflegten Lagen steht dem Shooting-Star Aurélien nichts mehr im Wege. Einziger Haken: Dramatisch geringe Mengen. Aber so ist das nun einmal mit der Qualität und Quantität.





Suenen				€ / Fl.
Suenen Blanc de Blancs Grand Cru				
26328H	6er	0,75l	(53,27 €/l)	**39,95**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Basis dieses Blanc de Blancs sind Grundweine des Jahrgangs 2012. Eine Gesamtproduktion von lediglich 12.563 Flaschen. Der Champagner wurde degorgiert am 20. März 2015 und kommt mit lediglich 3g/l Restzucker daher. Helles Goldgelb, feinste Schaumkronenbildung, winzige Bläschen. Bereits das Bukett deutet die Präzision und Geradlinigkeit dieses Chardonnays an. Feine Feuersteinnote, fast schon rauchige Noten, alles sehr subtil und puristisch. Auch am Gaumen lebt der Wein von seiner schlanken, messerscharfen Stilistik. Dabei wirkt er niemals anstrengend oder gar sperrig. Vielmehr schmeichelt er ob der subtilen Aromatik von Zitrusfrucht und Austernwasser. Eine gewisse Salzigkeit ist nicht zu verleugnen. Noch ganz junger Champagner von großem Format. Ein Blanc de Blancs, der nach Flaschenreife schreit. Hohe Ähnlichkeit zu den Blanc de Blancs vom Großmeister Agrapart. Kein Wunder, denn Aurélien Suenen hat Agrapart als Freund und Mentor. 93/+100

Suenen Oiry Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut				
28572H	6er	0,75l	(57,07 €/l)	**42,80**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Das ist Auréliens neue Cuvée, die mit der Philosophie einhergeht, noch präziser das Terroir des Chardonnays zu zeigen. Die Trauben stammen von durchschnittlich 41 jährigen Reben aus der Gemeinde Oiry, die nord-östlich an Cramant angrenzt. Die Böden sind hier Lehm-Tonhaltig und ergeben somit einen fülligeren Champagner als die Cuvée C+C. Basis des Jahrgangs ist hier 2014. Der Wein reifte 9 Monate auf der Hefe und wurde erst kürzlich dégorgiert. Das Bouquet ist wunderbar einladend, harmonisch. Grüne Mandarine, Orangenabrieb, etwas Zitrusschale und eine feine Nussigkeit. Am Gaumen kommt der Champagner kräftig und nachhaltig an. Die Aromatik ist trotz der schwereren Böden sehr mineralisch. Ingwer, Orange und etwas Granny-Smith-Apfel sind hier primäre Aromen. Ein exzellenter Champagner von mittelkräftiger Art. Er hat die Intensität manch extrem lang auf der Hefe gereifter Champagner, ohne die karamellig-hefigen und manchmal barocken Aromen. Passt sicher gut zum Meeresfrüchteteller und besonders zu Austern. 93+/100

Suenen

€/Fl.

Suenen C+C Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

28571H 6er 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Basis dieses Blanc de Blancs sind Grundweine des Jahrgangs 2014. Eine Gesamtproduktion von lediglich 5.668 Flaschen. Die Chardonnaytrauben stammen aus den einander angrenzenden Gemeinden Cramant und Chouilly, also Lehm mit Kreide als Unterlage. Der Champagner wurde 2017 dégorgiert und kommt mit lediglich rund 2g/l Restzucker daher. Er verbrachte 9 Monate auf der Feinhefe. Das ist Auréliens neue Cuvée, die noch klarer ihre Herkunft zeigen soll. Helles Goldgelb, feinste Schaumkronenbildung, mikroskopisch feine Bläschen. Bereits das Bouquet deutet die Präzision und Geradlinigkeit dieses Chardonnays an. Feuersteinnoten wie von feinstem Chablis, die fast schon ins rauchige übergeht. Am Gaumen ist der Champagner messerscharf. Zitrusfrüchte, Austernwasser. Der Champagner ist im Prinzip noch jung. Man kann ihm gerne noch ein paar Jahre Flaschenreife im Keller geben. Ungeschönte und unfiltrierte Füllung. Hohe Ähnlichkeit zu den Blanc de Blancs vom Großmeister Agrapart. Kein Wunder, denn Aurélien Suenen hat Agrapart als Freund und Mentor. 94–95/100









Taittinger

€/Fl.

Comtes de Champagne

31990H 1997 6er • 2009–2040 0,75l (265,33 €/l) **199,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

31992H 1999 6er • 2010–2040 0,75l (265,33 €/l) **199,00**

Chardonnay 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Suckling 95 Galloni 95 Parker 95

Suckling: This shows a gorgeous apple, cream and sliced pineapple character. Full and fresh and bright. Always one of my favorite Champers, especially Blanc de Blanc. 95/100

Comtes de Champagne rosé

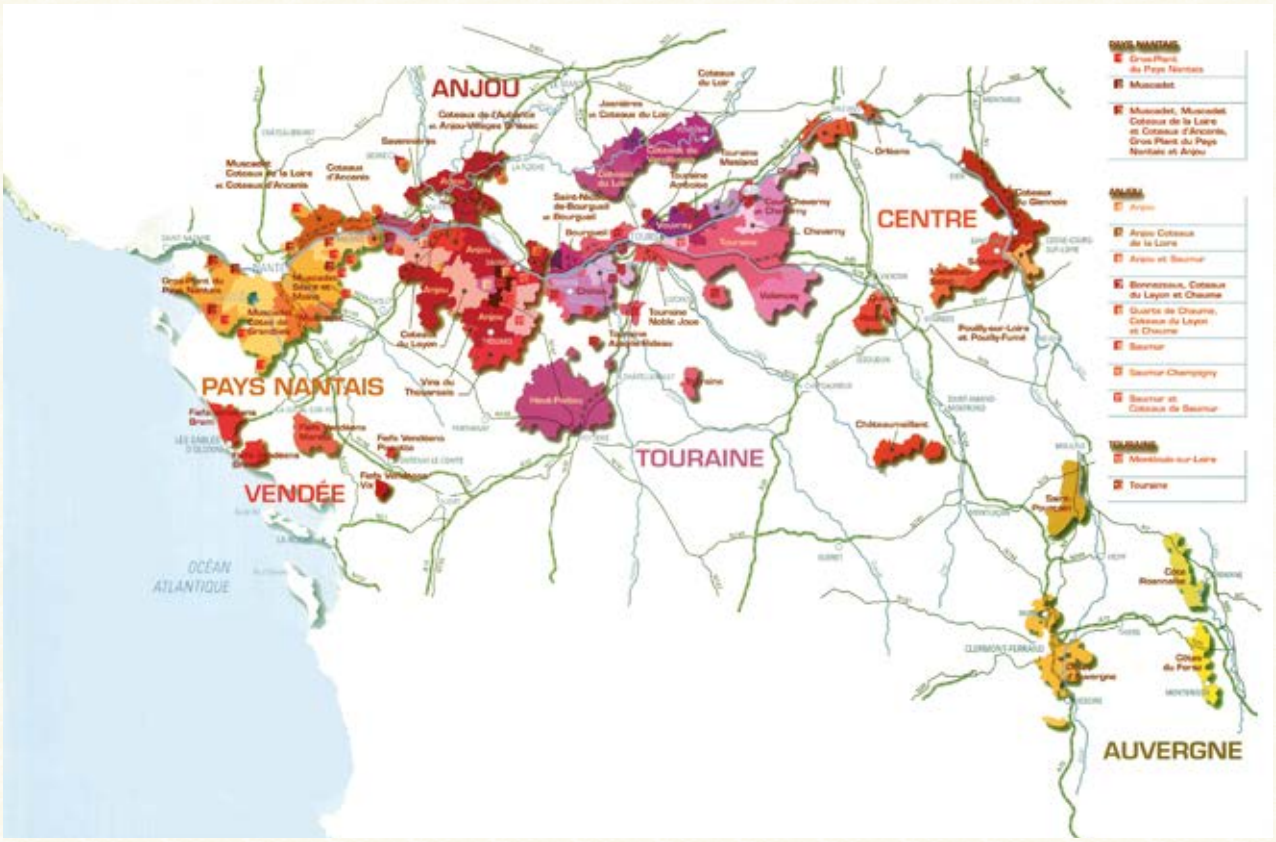
31993H 2005 6er • 2016–2030 0,75l (233,33 €/l) **175,00**

Pinot Noir 70% Chardonnay 30% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 94

Galloni: The 2005 Comtes de Champagne Rosè has gained quite a bit of depth and richness since I last tasted it about six months ago. Initially a bit restrained, and times even ethereal, the 2005 seems to be coming out of its shell. Today the flavors are expressive, while the wine's structure is much more evident than it has been in the past. Dark berries, rose petals and a hint of chocolate all leave a lasting impression. 94/100

Taittinger

Das Haus Taittinger zählt zu den ganz klassischen Erzeugern der Champagne. Sitz im Zentrum der Champagne, in Reims, 1734 gegründet. Ein nach wie vor in Familienbesitz befindliches Haus mit generationsübergreifender Geschichte. In den bis zu 30 Meter tiefen Kreidekellern reifen die traditionellen Champagner. Krönung des Hauses ist die Prestigecuvée Comtes de Champagne. Einer der am besten reifenden Blanc de Blancs der Champagne, der daher auch nur in Spitzenjahrgängen gefüllt wird und seit den 50er-Jahren durch Finesse und Leichtigkeit überzeugt.



Loire

Die Loire ist ein anheimelnd schöner Fluss mit Schlössern, Burgen, Feldern und mildem Klima und zugleich das ausgewogenste Weingebiet Europas. Alles passt, alls stimmt, alles schön.
Spötter sagen natürlich, bei soviel Balance und Harmonie kann nichts Großes entstehen, aber jeder Weinkenner muss anerkennen, dass die besten Weine aus der Weißweinrebe Sauvignon Blanc ohne jeden Zweifel aus Sancerre und dem am Fluss gegenüber liegendem Pouilly Fumé kommen. Nur dieses Terroir aus Kalkstein und Feuerstein, aus Schiefer und Sand, zivilisiert die Sauvignon von der überquellenden Stachelbeere und Gemüsenoten hin zur großartigen Harmonie mit mineralischem, salzigen Tiefgang und der so typischen Feuersteinnote.

Nur in Bordeaux, in der Südsteiermark, und noch mehr an der Loire, gibt es für mich Weltklasse aus der Sauvignon Blanc. Und wo wachsen Cabernet Franc von Weltklasse? In Saint-Émilion, in Californien, der Toscana, aber zuerst mal hier an der Loire!











Anne-Claude Leflaive († 2015)

Anne-Claude Leflaive · Clau de Nell bio

€/Fl.

Chenin

33342H 2016 12er • 2018–2031 0,75l (41,20 €/l) **30,90**

Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Im Jahr 2012 hat man einen halben Hektar Chenin Blanc in der Parzelle Le Perré gepflanzt und dann nochmals in 2013. Seit 2015 gibt es erstmals auch Weißwein bei Claude de Nell. Das sind also ganz junge Reben. Und daher schmeckt dieser Chenin Blanc auch sehr duftig und zart. Weiße Blüten, Honig, etwas Nussiges. Am Gaumen kräftig und elegant zugleich. Man hat hier auch leicht Apfelmost aber keine oxidative Nummer, sondern eben eine leicht erdigere Aromatik, die der Rebsorte eigen ist. 96+/100

Cabernet Franc

33339H 2016 12er • 2019–2032 0,75l (34,67 €/l) **26,00**

Cab. Franc 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Ungeheure Tiefe und viel innere Wärme ausstrahlend. Am Gaumen ist der Cabernet Franc zunächst immer noch etwas verschlossen, obwohl dieser Wein mindestens vier Jahre im Fass lag. Brombeer-, Johannisbeer-, feine Tabakaromen und Gewürze fangen langsam an, den Gaumen auszukleiden. Mineralien erzeugen einen Strukturrahmen, der es zulässt, das Aromenspektrum immer wieder neu zu interpretieren. Groß wie ein kalifornischer Cabernet Franc, aber mit der Würze von der Garrigue der Provence und des Languedoc. Frisch und zugleich sehr reif und charmant. Die erdige Tiefe macht sprachlos. Ein faszinierender Wein, der hintergründig-hedonistisches Trinkvergnügen garantiert. 94–95+/100

Grolleau

33341H 2016 12er • 2019–2032 0,75l (38,00 €/l) **28,50**

Grolleau 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Dieser Wein ist eine Sensation in Sachen Eleganz. Aus einer vergessenen autochthonen Rebsorte des zentralen Loiretals gekeltert. Ungemein elegant, aber doch sehr mineralisch, transparent, aber doch mit Tiefgang! Krautwürzigkeit, Kirsch- und Veilchenaromen, Eindrücke von Zwetschgen und frisch aufgewühltem Erdreich, leicht dumpf im typischen Stil der Biodynamiker. Herzkirsche und konzentrierte Erdbeere kommen als Zugabe. Der pure Genuss aus einer so unglaublich feinen Rebsorte! In seiner Typizität ist er am ehesten mit den ausdruckstarken Pinot Noirs des Burgunds vergleichbar, auch wenn sein Aromenspektrum nicht so sehr im blaubeerigen Bereich liegt und der Wein final mit einer großen Würzigkeit und einem animalischen Touch daherkommt. Man muss Anne Claude Leflaive wirklich dankbar dafür sein, dass sie für uns diesen Wein vor dem Vergessen bewahrt hat. 95+/100

Cuvée Violette bio

30904H 2015 12er • 2018–2031 0,75l (39,33 €/l) **29,50**

Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

33340H 2016 12er • 2019–2032 0,75l (40,67 €/l) **30,50**

Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Durch die nun schon viele Jahre andauernde, biodynamische Arbeitsweise ist das Flaschenergebnis bei Clau de Nell oft anders als bei herkömmlichen Winzern. Klassische Brombeer- und Johannisbeeraromen dominieren das Geschmacksbild. Die Tannine sind präsent aber sehr rund und üppig und geben, gepaart mit der immanenten Frische der Loire, dem ganzen Wein eine straffe Statur. Im Abgang bleibt er saftig und fein und kommt herrlich animierend rüber. Eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die belegt, dass an der Loire bei Clau de Nell neben den Weißweinen auch große Rotweine als Cuvée entstehen können. 95/100

Anne-Claude Leflaive Clau de Nell

Anne-Claude Leflaive war eine absolute Überzeugungstäterin. Das hatte sie mit ihrer Arbeit bei der berühmten biodynamischen Domaine Leflaive, deren Leiterin und Mitinhaberin sie seit Ende der 80er Jahre war, eindrucksvoll bewiesen. Anne-Claude Leflaive verwirklichte im Anschluss ein lang ersehntes Projekt an der Loire. Vor wenigen Jahren wurde sie auf den aus dem Burgund stammenden Weinverrückten Claude Pichard aufmerksam. Claude, Jahrgang 1975, hatte sich bereits im Jahre 2001 mit seiner Lebensgefährtin, Nelly (Nell), an der Loire, genauer in Anjou, niedergelassen. Claude hatte sich in kurzer Zeit zu solch einem biodynamischen Qualitätsfanatiker entwickelt, dass er den Überblick über seine wirtschaftliche Situation verloren hatte. Der Qualität seiner Weine hat dies keinen Abbruch getan. Ganz im Gegenteil, die Weine sprühen dermaßen viel Persönlichkeit und nachhaltige Qualität aus, wie man es bisher niemals an der Loire für möglich gehalten hätte. Im Jahre 2005 musste Claude Konkurs anmelden. Daraufhin entschied sich Anne-Claude Leflaive das Weingut zu kaufen. Claude war noch in den ersten Jahren nach der Übernahme der „resident winemaker“, er wurde lediglich von Anne-Claude Leflaive in oenologischen Fragen unterstützt. Der erste Wein, der als Clau de Nell auf den Markt kam, war der 2003er (Cabernet Franc und Grolleau, eine in Vergessenheit geratene autochthone Rebsorte der Loire). 2010 dann übernahm Anne-Claude Leflaive vollständig Clau de Nell.



Viel zu früh verstarb Anne-Claude Leflaive 59jährig im April 2015 und hinterlässt eine große Lücke im französischen Weinbau.





Bouvet Ladubay

Das Haus Bouvet Ladubay zählt zu den ältesten und auch bekanntesten Schaumweinherstellern der Loire, der Name Bouvet ist inzwischen ein Synonym für Schaumweine von der Loire. Das Haus ist seit den 70er Jahren im Besitz von Patrice Monmousseau, dem Gesicht Bouvet-Ladubays, und es ist zum Glück seit 2015 wieder im Besitz der Familie. Die Schaumweine sind extrem gut, die Kellertechnik auf neustem Stand. Wir haben bei Bouvet allerdings nicht nur Crémants, sondern auch andere, qualitativ eher noch überzeugendere Schaumweine mit Flaschengärung aus der noch hochwertigeren Appellation Saumur. Wir haben uns nur für diese besten Schäumer in Jahrgangsqualität entschieden. Die Rebsorten sind die traditionellen Reben der Loire und nicht der Champagne oder Burgunds. Kein Pinot Noir oder Pinot Meunier, sondern Chenin Blanc und Chardonnay bei den Weißweinen, und Cabernet Franc beim Rosé. Das hebt sie vom Gros der Crémants ab, die sonst eben eher dem Champagner nacheifern. Die Schaumweine Bouvets überzeugen durch Frische und Klarheit und sind schon echte Klassiker. Die Preise sind seit Jahren stabil, die Qualitäten jahrgangsübergreifend makellos. Bouvet ist eine Institution im Schaumwein, mit der man nichts falsch machen kann. Eine kleine Besonderheit des Haues: Alle Schaumweine sind vegan.





Bouvet Ladubay

€ / Fl.

La Petite Bulle Blanc Brut Loire Vin Frizzant

35236H 6er 0,75l (10,00 €/l) **7,50**

Chenin Blanc 85 % Chardonnay 15 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Kronkorken

Lobenberg: Eine Art Über-Prosecco frizzante im Champagnerverfahren, Flaschengärung unter 8,50 Euro und mehr als charmanter Stoff! So ungemein süffig, fruchtstark und mild im sehr saftigen Trinkfluss. Für mich hat sich die Welt des „Frizzante“ nach dieser verblüffenden Entdeckung im Weingut Bouvet umgeschrieben. Jede Party und jedes Gartenrestaurant sollte das zum Pflichtprogramm machen. Leckerer, lebendiger, fast eleganter, und dabei völlig unanstrengender Traumstoff mit guter Frische, Genuss sogar für meinen verwöhnten Gaumen! 89–90/100

Crémant de Loire Brut Excellence

35233H 6er 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Chenin Blanc Chardonnay • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Dieser Crémant vereint quasi das beste zweier Welten, wenn man den kompromisslos guten Preis dazunimmt sogar drei Welten. Flaschengärung im preislichen Einstiegsbereich, Charakter aus salziger Kalksteinmineralik, und dazu ungemein süffig mit feinster Birne und Apfel, etwas milde Quitte und gelbe Melone dazu, weiße Blüten und Hefezopf. Das ist DER Renner des Hauses, everybodys Darling. 91/100

Crémant de Loire Vintage Brut

35234H 2014 6er • 2018–2030 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Druckvoller Chardonnay, der rarste Crémant (Flaschengärung im Champagnerverfahren) des Hauses, am Gaumen mehr ein mineralischer Powerwein aus dem südlichen Burgund, eine Art Pouilly Fuissé mit Sprudel. Diesen extrem guten Stoff hat Bouvet so gar nicht auf dem Focus, ich habe ihn beim Besuch entdeckt, dieser extrem ausdrucksstarke, profunde und archetypische Chardonnay-Schaumwein gehört für mich zum Besten des Hauses, ohne dass er das jedoch im (zu) günstigen Preis wiederspiegelt, ein unbeachteter kleiner Schatz im Imperium. Fein, möge er Nische bleiben! 93/100

Bouvet Ladubay

€/Fl.

Tresor Saumur Brut

31326H 2014 6er • 2017–2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Chenin Blanc Chardonnay • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Suckling 92

35213H 2015 6er • 2018–2029 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Chardonnay Chenin Blanc • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Tresor ist die bekannteste Cuvée des Hauses. Die Visitenkarte. Hier stecken Chenin Blanc und ein kleinerer Anteil Chardonnay assembliert in der Flasche. Durch die Vergärung der Grundweine in zum Teil neuen Barriques, bekommt der finale Schaumwein eine gewisse Kraft und Cremigkeit. Es bleibt aber bei der spritzig-frischen Art. Hellgold und kräftiges aber feines Mousseux. Man hat Lindenblüten, Zitrusfrucht, Granny-Smith und etwas Brioche. Am Gaumen geradlinig, animierend und den Gaumen belebend. 24 Monate auf der Hefe. Nicht zu lang, nicht zu kurz. Aber dadurch behält er den knackigen Charakter. Das ist idealer Schaumwein zum Anstoßen. 92–93/100



Patrice und Juliette Monmousseau

Zero Saumur Extra Brut

31324H 2012 6er • 2017–2030 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Chenin Blanc Chardonnay • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der Extra Brut Zero ist sozusagen die puristischere Ader des Hauses. Zero steht für den Verzicht auf Dosage, also die Aufzuckerung vor der Verkorkung, die den Schaumwein dann als Extra Brut, Brut oder Demi-Sec kennzeichnet. Hier hat man darauf verzichtet. Das ergibt eine gerade für den fortgeschrittenen Gaumen kompromisslose Aromatik. Glasklare, feine Kronenbildung. Man riecht hier etwas Meersalz, frische Birne und weiße Blüten. Am Gaumen ist der Schaumwein cremig und erfrischend zugleich mit Aromen von Zitrone, Austern und auch ein wenig Brioche. Er belebt den Gaumen. Die extratrockene Cuvée überzeugt auch Kenner. 93+/100





Instinct Saumur Brut

31325H 2010 6er • 2017–2028 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Chenin Blanc 90% Chardonnay 10% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Das ist die Spitzencuvée des Hauses. Großteil Chenin Blanc, abgerundet durch einen kleinen Anteil Chardonnay aus dem Jahr 2010. Ausbau im Eichenfass. Und genau das ergibt einen sehr cremigen und reichhaltigen Stil. Das ist der komplexeste Schaumwein des Hauses. Man hat hier mehr Brioche als Apfel oder florale Noten aber eben auch Zitrusschale und etwas Honigmelone. Am Gaumen ist der Schaumwein edel und raffiniert, hat aber auch ein kräftiges Mousseux, was den Gaumen belebt. Das ist dann doch vergleichbar mit guten Erzeugnissen des Referenzschaumweingebiets. Nur schlägt hier auch der Chenin Blanc durch mit seiner Cremigkeit. Sehr fein! 92–93+/100



Ogmius Vintage Saumur Brut

31764H 2007 1er OHK • 2017–2040 1,5l (72,67 €/l) **109,00**

Chenin Blanc Chardonnay • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Vinum 19

Lobenberg: Eine ziemliche Perfektion an Schaumwein, einfach grandioser Stoff mit satter Mineralität und vielen positiven Ecken und Kanten. Vielleicht ist die Chenin Blanc das große Geheimnis hinter dem Erfolg? In jedem Fall ein Traumwein, der schon da ist, wohin die ganz Großen wie Dom Pérignon (mit dem darf man wirklich vergleichen !) erst nach 20 Jahren Flaschenreife kommen. Ich verstehe jeden, der zögert soviel Geld außerhalb der Champagne auszugeben, aber dieser individuelle Stoff hier ist jeden Cent wert! 97+/100



Bouvet Ladubay

€/Fl.

La Petite Bulle Rosé Brut Loire Vin Frizzant

35237H 6er 0,75l (10,00 €/l) **7,50**

Cabernet Franc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Kronkorken

Lobenberg: Eine Art Über-Prosecco frizzante im Champagnerverfahren, Flaschengärung unter 8,50 Euro und mehr als charmanter Stoff! So ungemein süffig, fruchtstark und mild im sehr saftigen Trinkfluss. Für mich hat sich die Welt des „Frizzante“ nach dieser verblüffenden Entdeckung im Weingut Bouvet umgeschrieben. Jede Party und jedes Gartenrestaurant sollte das zum Pflichtprogramm machen. Leckerer, lebendiger, fast eleganter, und dabei völlig unanstrengender Traumstoff mit guter Frische, Genuss sogar für meinen verwöhnten Gaumen! 90/100

Tresor Rosé Saumur Brut

31327H 6er 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Cab. Franc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Falstaff 91

Lobenberg: Tresor ist die bekannteste Cuvée des Hauses. Die Visitenkarte. Hier ist aber kein Pinot Meunier oder Pinot Noir enthalten wie meist bei Crémants oder Champagner, sondern die typische rote Rebsorte der Loire. Cabernet Franc. Das ergibt einen schön lachsfarbenen Schaumwein mit feinem Mousseux und belebendem Bouquet. Himbeere, viele rote Früchte aber auch etwas Safran und Nelke. Am Gaumen ist das ein würzig herber Rosé-Schaumwein von belebendem Charakter. Die Würzigkeit und Tiefe neben der klaren Frucht kommt von Ausbau der Grundweine im Eichenholz. 91–92/100



Chinon rouge

35247H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (14,53 €/l) **10,90**

Cabernet Franc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Rubinfarben mit einem Duft von roten Früchten, wie Himbeere, rote Johannisbeere sowie Preiselbeere. Saftiger Fluss mit seidiger, eleganter Struktur aus entrappter Cabernet Franc. Der durchaus von der Cabernet Franc würzige Wein erinnert in seiner rotfruchtigen Finesse unnd dem seidigen Nachhall an einen sehr feinen, intensiven, rotfruchtigen Chianti. Trinkig, ja fast süffig, aber dabei immer unanstrengend und fein bleibend mit Freude stiftendem, seidigem Nachhall. 91–92/100

Bourgueil Rouge

35248H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (15,87 €/l) **11,90**

Cabernet Franc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Saftige rote Frucht, mollid und samtig, hinreißend schön und fast explosiv in der fruchtigen Strahlkraft, erinnert an einen Cru Brouilly aus dem Beaujolais, ergänzend dazu aber mehr Spannung und Würze zeigend. Die entrappte Cabernet Franc lässt den Wein in seinen Gerbstoffen ungemein fein und samtig rüberkommen. Vollmundig, lecker, süffig, feinster Trinkfluss, eher samtig und reich im Gegensatz zum seidigeren und eleganteren Chinon aus gleichem Haus. Beide sind archetypische und damit durchaus klar unterscheidbare Vertreter ihrer Appellation. Das ist Loire der leckersten und zugleich spannendsten Art im feinen Stil der heutigen Weinmacher-Generation. 92+/100



Domaine Filliatreau

€/Fl.

Saumur Blanc Lena Filliatreau

35313H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (17,73 €/l) **13,30**

Chenin Blanc 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Schon sehr kräftig in der Nase, fast nur Kräuter, Basilikum, dahinter vielleicht ein wenig Birne, dazu feuchte, erdige Anklänge. Im Mund mit endlosem Druck, aber enorm vollmundig. Hier haben wir Andeutungen von dezentem Apfel und grüner Birne, aber vor allem Kräuter, Kräuter und Kräuter. Und dann zieht sich über die Zunge ein wahnsinnig mineralischer Salzfilm. Sehr beeindruckend, wie viel Zug schon die Basis hat. Leichte, feine Bitternoten im Abgang, Insgesamt ein typischer Chenin Blanc der Loire um Saumur, aber mit viel mineralischem Charakter, mit dem Extrakick und dabei wunderbar frisch. 92+/100

Saumur Blanc L'Imago

35314H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Chenin Blanc 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Das ist eine abgefahrene Nase, fast ein wenig Orange-Wein mäßig, aber in gut, keine dominante Schale. Gemüsenoten, Staudensellerie und ein Hauch Ingwer. Dazu Kräuter en masse. Fruchtnuancen kommen später und sind erst fast nur zu erahnen. Im Mund dann ganz ähnlich. Gemüse, aber ohne gemüsig zu sein. Und dann doch noch Frucht, Birne, Limette und Orange, ein Hauch Honig hinten dran. Enorm viel Zug und Kraft. Tolle Phenolik, alles legt sich auf Zunge und Gaumen. Der Alkohol ist nicht schmeckbar, aber man spürt die Power schon, die 14,5% bei einem Weißwein mitbringen. Wahnsinnig beeindruckend, aber auch eine Herausforderung. Massiver, spannender, schmackhafter Wein mit unbändigem Charakter. 94+/100

Château Fouquet bio

35240H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (17,73 €/l) **13,30**

Cabernet Franc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Biodynamie in ungewohnter Geschmeidigkeit. Dieser reine Cabernet Franc zeigt Charme ohne Ende, ein Trinkfluss wie ein schwarzkirschig angehauchter, warmer Supertuscan, Sangiovese in reifer Form. Unglaublich süffig mit frisch gequetschter Beerenfrucht und viel Schwarzkirsche. Immer elegant, immer die Contennance bewahrend. Seidig und samtig, dabei frische Eleganz verströmend und saftig verspielt und zart in den Mund eintretend. Was für eine große und feine Trinkfreude, unanstrengend, einfach nur fein. Ein wenig an einen Moulin à Vent aus dem Beaujolais erinnernd. Schicker Wein. 92–93/100

Saumur Champigny Vieilles Vignes

35239H 2015 0,75l (23,60 €/l) **17,70**

Cabernet Franc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Mir war vor diesem Wein überhaupt nicht klar, dass ein reiner Cabernet Franc dermaßen weich und samtig sein kann, zugleich ist er dicht und intensiv. Satte reife Kirsche, reife Pflaume und warmes Blut, das war meine erste Assoziation. Dann kommt erdig salzige Mineralität und tanninreicher Druck, dichte satte Frucht neben saftig üppigem Trinkfluss. Ein wollüstig reicher Pinot Noir mit Merlot aus Pomerol, dazu ein Touch Wildheit von Mas Amiel aus den Hochlagen des Roussillon und biodynamisch reiche Dichte aus Foradoris Teroldego. Was für ein Erlebnis. Und doch so zugänglich für jeden und voll von samtigem Charme. Kein Tropfen bleibt jemals übrig. 93–94/100

Saumur Champigny L'Affutee

35315H 2011 6er • 2016–2036 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Cabernet Franc 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Die schönsten Weinreben der Domaine, gewachsen auf den tonhaltigen Kalksteinböden rund um die kleinen Städte Chaintres, Dampierre sur Loire, Varrains und Chacé, 50 bis 90 Jahre alte Cabernet Franc Reben. Bleibt zum Ausbau 18 Monate in Holzfässern (1/3 neu, 1/3 einmal verwendet, 1/3 zweimal). Ganz am Anfang steht die typische Cabernet Franc Nase, zunächst vegetale Noten, dann aber holt die Frucht alles ein, satte Brombeere, Himbeerre, Schwarze Johannisbeere und extrem delikate Holunderbeere. Unfassbar komplex und schon sehr intensiv anmutend. Im Mund wiederholen sich die Aromen. Dazu auch Schwarze Kirsche, schwarze Beeren, und wieder Holunder, dazu leichter, dezenter Zitrusabrieb im Hintergrund. Alles sehr versammelt und mit enormen Druck. Starke Tannine, aber auch schon gut und samtig eingebunden, passend dazu die auch Cabernet-typische, strukturgebende Säure. Der strukturierte, würzige Wein bleibt lange stehen. Und je länger er verweilt, desto weicher, und aromatischer kommt er daher. Sehr druckvoll am Gaumen, er zeigt alle seine Facetten und ist bei all der Kraft dennoch sooo charmant. Obwohl auch jetzt schon mit tollem Trinkfluss, kann man ihn ruhig noch ein paar Jahre weglegen, er wird nur noch besser. 95+/100



Paul Filliatreau



Fredrik Filliatreau

Domaine Filliatreau

Im kleinen Örtchen Chaintre, nicht weit entfernt von der Stadt Saumur, liegt die Domaine Filliatreau. Seit Generationen werden hier klassische Saumur- und Saumur-Champigny-Weine erzeugt.

1967 übergab Maurice Filliatreau seinem Sohn Paul das zu der Zeit 8 Hektar umfassende Weingut – das inzwischen unter Paul und Fredrik mit gut 42 Hektar mehr als das fünffache an Weinbergen bearbeitet. 1978 baute Paul Filliatreau einen neuen Keller, in dem von diesem Zeitpunkt ein frischer Wind weht. Weg vom rustikalen, tanninreichen und historisch verschlossenen Stil früherer Cabernet Francs, wurden die Weine von Paul immer leichter, frischer, zugänglicher, saftiger und feiner. Paul Filliatreau, der auch maßgeblich an der Erfolgsgeschichte der Weine der AOC Saumur-Champigny beteiligt war, entwickelt zusammen mit seiner Frau Lena seinen eigenen Stil. Zusammen mit seinem, ihm nun nachfolgenden Sohn Fredrik, stellte Paul inzwischen das Weingut auf eine biodynamische Bewirtschaftung um. So werden die bis zu 110 Jahre alten Reben heute naturnah und ursprünglich bearbeitet, die Biodynamie im Wein hat ja gerade an der Loire eine richtige Historie und inspirierende Vorbilder. Von Domaine des Roches Neuves bis zu Guiberteau reichen die Beispiele dieser Weltliga im Cabernet Franc und Chenin in Saumur. Knapp 90% der jährlichen Gesamtproduktion von Filliatreau ist Cabernet Franc, der Rest Chenin Blanc. Die Böden bestehen aus kalkhaltiger Tuffeau, Kalkstein ist ja DAS Terroir für große Cabernet Francs und Chenin Blans. Hier werden von Paul, und nun von Fredrik mit ganz viel Herzblut natürliche und sehr feine Loire-Rotweine in „state of the art" vinifiziert, die mit Frische, Saftigkeit, Frucht, Finesse und vor allem genialer Trinkbarkeit überzeugen. Archetypische Cabernet Franc, archetypisch Saumur.









Caves de Pouilly

Im Juni 2008 feierte diese im Loiretal ansässige Winzer-Kooperative ihr 60jähriges Bestehen. Und wie die Kooperative „La Chablisienne“ im Chablis ist auch diese Vereinigung vom Glück überragender Winzerqualität gesegnet. Kleine, aber großartige Bauern, die sich die Eigenabfüllung nicht erlauben können. Nirgendwo im ganzen Tal findet man in Pouilly Fumé ein auch nur halbwegs ähnlich gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Entweder einen Wein der Caves de Pouilly oder von ganz oben, von Didier Daguenau. Seit ihrer Gründung durch Dr. Jules Sébillotte im Jahre 1948 hat es die verschiedensten Versuche gegeben, das Aushängeschild dieser Region, den Pouilly-Fumé, auch andernorts zu vinifizieren. Entscheidend für den typischen Geschmack dieses edlen „großen“ Weißen ist die perfekte Harmonie von Terroir und Traube. Feuerstein- und Schiefermergelböden (Silex) verleihen dem Pouilly-Fumé seine rauchige, abenteuerassoziierende Einzigartigkeit. Die Herkunft des Namens Fumé begründet sich aus der Tatsache, dass die Rebe bei der Ernte einen dünnen, grauen Überzug hat, der die Beere mit dem Anschein der Rauchschwärze umhüllt. Durchschnittlich 30–50 Jahre alte Blanc-Fumé Reben erzeugen die gold-grüne Farbe, begünstigen den Duft nach etwas grünem Cassis und untermalen den einmaligen Feuersteingeschmack durch Blumenaromen.





Caves de Pouilly bio

€/Fl.

Pouilly Fumé Les Beaudières bio

34801H 2017 12er • 2018–2023 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

Lobenberg: Trocken, fruchtig, mit kräftigen rauchigen Tönen und guter Säure. Sehr aromatisch und verspielt fruchtig dazu. Feines Heu und etwas Gras, Blumen, Steinobst, feine Birne, ein Hauch Feuerstein. Ein archetypischer Pouilly-Fumé und großer Spaßmacher. 91–92+/100

Pouilly Fumé Tonelum bio

34802H 2015 12er • 2018–2025 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Diese Auslese im Durchschnitt 50 Jahre alter Reben wächst auf Muschelkalk, Kalkstein und zum kleinen Teil auf Feuerstein/Lehm Böden. Biologisch zertifizierte Weinbergsarbeit, Handlese. Große Feinheit mit einem Touch Silex. Kurze Maischestandzeit, vorsichtig abgepresst und natürlich mittels absetzen geklärt, dann in Stahl und zum Teil in neuen Holzbarrique mit der Naturhefe vergoren, Ausbau in kleinem und großen Holz und Stahl. Schon in der Nase sehr saftig, blumige Aromen mit einem Hauch Cassis, Feuerstein und einer Spur Holz und Rauch. Sehr lebendiger und frischer Mund, das Holz schafft eine wunderbare Balance zwischen Frucht aus weißem Steinobst, einem Hauch Grapefruit, Kalkstein, Salz und Säure. Erinnert an den Pur Sang von Daguenau, ohne natürlich dessen Klasse ganz zu erreichen. Hat aber Größe und eine gewisse Erhabenheit. 93–94/100







Heiner Lobenberg bei Aurore Günther Chéreau

Aurore Günther Chéreau

Château du Coing

Direkt vor den Toren der Stadt Nantes liegt das Château du Coing de St. Fiacre. Auf stolze 200 Jahre Tradition blickt das Château, dass von der ambitionierten jungen Winzerin Véronique Günther Chereau bewirtschaftet wird, zurück. Das Weinbaugebiet Muscadet Sèvre et Maine liegt an einem Südhang, direkt an der Stelle, an der die beiden Flüsse Sèvre und Maine zusammenfließen. Weicher Schieferböden bildet die Grundlage für weiche und zugleich frische und mineralische Weine mit viel Nerv. Ich habe über 10 Jahre nach einem qualitativ so überzeugendem Weingut in dieser Region gesucht. Um so mehr freut es mich, dass Frau Chéreau nicht nur mit dem Muscadet brilliert, der „kleine“ frische Chardonnay spielt in der gleichen Liga! Manchmal muss man nur Geduld haben.





Château du Coing

€ / Fl.

Chardonnay Aurore

30482H 2016 12er • 2017–2020 0,75l (10,60 €/l) **7,95**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Reinsortiger Chardonnay. Ungewöhnlicher Chardonnay. Eine aromatische Mischung aus Chablis und Muscadet, mit einem ausgeprägten Hang zum maritimen Klima des nahen Ozeans. Sauber gekeltert überzeugt er mit verlockenden Akazienblüten, Birne und Quitte. Im Mund reife Stachelbeeren, kandierte Früchte und ein rassiges, mineralisches Finale. Wie der Muscadet ein überaus heiterer und frischer Spaßmacher mit tollem Schwung. 89–90/100

Muscadet Sèvre et Maine sur lie de Saint Fiacre

34211H 2016 12er • 2017–2020 0,75l (10,60 €/l) **7,95**

Melon de Bourgogne 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Reiner Muscadet. Charmant und fruchtbetont. Grüne Äpfel, Zitronenmelisse und Blüten. Junger Wein mit grün goldenem Schimmer. Die feine Hefe, mit der dieser Wein „sur lie“ ausgebaut wird, bringt noch einen Schuss Minze in das überaus duftige, betörende Aroma. Fast moussierend in seiner Frische, das ist purer aromatischer Spaß mit einem tollen, unerwarteten Kick! 90–91/100

L'Ancestrale Muscadet Sèvre et Maine

35324H 2014 6er • 2018–2030 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Melon de Bourgogne 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Wir haben hier einen sortenreinen Melon de Bourgogne, lokal auch synonym als Muscadet bezeichnet. Vor langer Zeit schon wurde der Ursprung und die Identität dieser Rebsorte mit Vermentino nachgewiesen (wird gern verschwiegen), daher auch das intensive, fruchtige und duftige Bukett. Das Weingut befindet sich direkt an der Zusammenkunft der beiden Flüsse Sèvre und Maine, Kenner der Rebsorte wissen, dass hier die besten Muscadets entstehen. Monnières-Saint Fiacre ist ein kommunaler Cru der Region Muscadet Sèvre-et-Maine. Das heißt, dieser fast vier Jahre auf der Feinhefe ausgebaute Wein wurde durch eine regionale Jury verkostet, bevor er diesen Titel tragen darf. Der langlebige Wein zeigt sich gelbfarbig mit goldenen Reflexen, wir hatten hier sehr reifes Lesegut. Das ist quasi eine Lagen-Cuvée aus den besten Terroirs des Hauses, die Böden sind stets Schiefer und Glimmerschiefer, alaso Feuerstein und Quarz dabei. Schon beim ersten Hineinriechen ins Glas wird klar, dass wir hier etwas ganz anderes haben, als diese süffigen aber so häufig belanglosen Muscadets, die zahlreich über die Theken französischer Bistros gehen. In die Nase strömt hier eine tolle, ja sogar mineralisch unterlegte Frucht, reifes gelbes Steinobst, Pfirsich und Aprikose, stets begleitet von einer gewissen Hefigkeit. Auch eine salzige Atlantikbrise schwingt mit. Am Gaumen dann eine ganz feine Cremigkeit, hier offenbart sich der 45-monatige Ausbau auf der Feinhefe. Da ist eine schöne Unaufgeregtheit, der Wein kommt mit toller Trinkreife auf den Markt, aber deutet auch noch so viel Potenzial für viele Jahre an. Während der jünger abgefüllte Lagenwein „Comte de Saint Hubert“ aus dem selbem Hause eher Mosel-Assoziationen mit Schiefer-Rassigkeit zeigt, sind wir hier fast schon mehr an der Mittelhaardt. Dieser feine Schmelz des Hefelagers, natürlich wurde auch hier ‚sur Lie‘ ausgebaut, gepaart mit dieser langen Ausbauzeit, die dem Wein gegönnt wurde, ergeben eine elegante und subtile Feinheit, die nur ganz wenige Muscadets erlangen. Mit etwas Zeit und Luft offenbaren sich Orangenzeste, wieder Aprikose, und dazu immer diese Zitrusfrische und unterschwellige Mineralität. Die Säure ist zwar prägnant, aber sehr reif und geschliffen. Nach jedem Schluck bleibt die fruchtige Salzigkeit am Gaumen haften. Das ist ein sehr eleganter Muscadet, der so manchem Sancerre Konkurrenz machen kann. 93+/100









Dominique Barbou

Domaine des Corbillières

Véronique und Dominique Barbou bewirtschaften in Oisly, einem der besten Anbaugebiete in der Touraine, mitten im Herzen des Loiretals, 23 Hektar kostbares Weinland. Der karge Boden, Sand auf Ton, eignet sich vortrefflich für die Vinifikation aromatischer Weine. 13 Hektar der Domaine sind mit Sauvignon Blanc bepflanzt und ausschließlich der Weißweinherstellung vorbehalten. Die Weine der Domaine sind exzellente Vertreter ihrer Herkunft und zählen zu den ganz typischen Weinen der Loire. Für uns gehören sie zu den zuverlässigsten Vertretern ihrer Region. Dabei handelt es sich um besonders preiswürdige Weine.



Domaine des Corbillières				€/Fl.
Touraine Sauvignon blanc				
34056H 2017 12er • 2018–2021	0,75l	(10,60 €/l)		**7,95**
Sauvignon blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Reiner Sauvignon Blanc. Ein archetypischer Sauvignon Blanc von der Loire, charmant und crisp zugleich, zu Recht jedes Jahr von Parker zwischen 89 und 91 Punkten bewertet. Ein preiswerter Traum mit Aromen von Feuerstein über Stachelbeere bis hin zu exotischen Früchten: der ideale Begleiter zum Fisch. 89–90/100				
Touraine Oisly Fabel Barbou Sauvignon blanc				
33112H 2017 12er • 2019–2022	0,75l	(14,80 €/l)		**11,10**
Sauvignon blanc 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				
Lobenberg: Dieser reinsortige Sauvignon Blanc stammt aus Touraine, der östlich gelegenen, im Landesinneren angesiedelten Appellation. Hier hat der Sauvignon Blanc sein zu Hause. Dabei verkörpert er den typisch französischen Touch, der immer auch die mineralische Komponente der Rebsorte miteinbezieht. Ein schüchtern blasses Hellgold liegt da im Glas und drückt Understatement par excellence aus. Die Nase explodiert dann nämlich schlichtweg. Reife Nektarine, Stachelbeere, Zitronenabrieb und etwas frisches Gras sind hier glasklar zu erkennen. Als ob sich der Wein vor einem entblößt. Am Gaumen bleibt diese knackige und frische Interpretation knalltrocken und wird von der mineralischen Seite unterlegt. Da steckt so viel Energie im Wein drin und alles ist so glasklar, als sei der Wein ein Kristall. Wer einen Bilderbuch-Sauvignon-Blanc von der Loire sucht, bitteschön. Hier ist er! 91–92/100				
Touraine Gamay Les Griottines rouge				
31312H 2016 12er • 2017–2021	0,75l	(10,60 €/l)		**7,95**
Gamay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91				
Lobenberg: Einen Gamay würde manch einer vielleicht nicht direkt von der Loire erwarten. Fakt ist aber, dass aus der Appellation Touraine, die im landesinneren Teil der Loire gelegen ist, etwas mehr als die Hälfte des Rebbestandes Gamay ausmachen. Ganz typisch Loire verkörpert der Wein die kühle Aromatik der Region. Bei der Domaine des Corbillières ist es eine Leichtigkeit einen Gamay mit 12,5 %vol. zu produzieren. Er leuchtet mit einem vitalen und transparenten, leicht bläulichen Granatrot im Glas. In der Nase lässt sich eine rebsortentypische Fruchtigkeit mit, einem Hauch Rustikalität erkennen. Eine klare, aber nicht zu komplexe rote Frucht, auch etwas dezenter Stallgeruch. Am Gaumen ist der Wein dann glasklar. Die Tannine dieser Fruchtbombe sind kaum spürbar, strukturieren den Wein aber, der so leichtfüßig erscheint. Die Loire bringt die Säure und Frische, hält den Wein knackig. Dagegen hat es mancher Beaujolais schwer, auch wenn er von den Top Crus wie Morgon oder Fleurie stammt. Eine leckere, sehr animierende Überraschung. 90–91/100				







Louis-Benjamin Dagueneau

Domaine Didier Dagueneau

€/Fl.

Blanc Fumé de Pouilly

35176H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Am rechten Ufer der Loire, vor Sancerre, liegt Pouilly, das Königreich des Sauvignon Blanc, des weißen „fumé“ (geräuchert auf Französisch). Der starke Ausdruck der verschiedenen Bestandteile des Terroirs, verbunden mit dem ausgeprägten Charakter der Sorte, unterscheidet den Pouilly-Fumé von jedem anderen Weißwein, der mit Sauvignon Blanc hergestellt wird. Didier Dagueneau hat sich als der große Meister dieser Art von Wein geweiht und sein Sohn Benjamin Dagueneau setzt die Arbeit seines Vaters genauso erfolgreich fort. Der Blanc de Pouilly ist der bescheidenste der Weine aus dem Hause Dagueneau, obwohl er alle Merkmale aufweist, die in den größten hervorstechen (Silex und Pur Sang): Intensität, Kraft und der Charakter des Terroirs. Eine sehr frische, fruchtige Nase mit Zitrusaromen und der typischen rauchigen Note. Unglaublich intensiv im Mund, wunderschöne reife, gelbe Früchte und eine gigantische Mineralität. Sehr schön ausgewogen mit einem langen grandiosen Finale. 92+/100

Pouilly Fumé Buisson Renard

35175H 2015 6er • 2018–2033 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der Buisson Renard ist eine weiterer Wein mit Weltruf aus dem Hause Dagueneau. Die über 30 Jahre alten Sauvignon Blanc Reben wachsen in einem 1,6 Hektar kleinen Weinberg bei Saint-Andelain auf lehmhaltigen Böden, natürlich mit Silex (Feuersteinen). Die Vergärung und die 12 monatige Reifung findet in Barriques statt, welche zu einem Viertel neu sind. Stohgelb mit grünen Reflexen strahlt er im Glas. Eine reine und offene Nase mit Aromen von weißen und exotischen Früchten sowie floralen Noten lädt den Gaumen zum Verkosten ein. Im Mund präsentiert sich der Buisson Renard unglaublich elegant und grandios präzise, er bietet ein tolles Volumen und eine sehr ausgewogene Struktur, so wunderbar geschmeidig. Dazu offenbart er eine riesige Aromenvielfalt und zeigt sehr viel Zitrusfrucht, jedoch ohne die geringste Bitterkeit. Dann kommt noch eine spannende würzige Note hinzu und diese große Mineralität. Was für eine lebhafte Spannung… Ein wahres Vergnügen für alle Liebhaber der Sauvignon Blancs aus der Loire. 93+/100

Pouilly Fumé Pur Sang

35174H 2015 6er • 2019–2031 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Pur Sang wird in Demi-Muids und Barriques ausgebaut, steht dem Silex qualitativ ganz nahe, hat aber einen anderen Charakter. Dieser Sauvignon Blanc greift wie kaum ein anderer tropisch reife Früchte auf. Im Bouquet Mango, Passionsfrucht, Zitrone und Feuerstein. Am Gaumen leitet die fidele Säure den Wein, er kann in manchen Jahren fast Riesling-artig erscheinen, ist immer glasklar am Gaumen, sehr expressiv und wird dann mit der Reife gezügelter. Dann kommt das grandiose Terroir mehr zum Vorschein. Ein Klassiker. 94+/100

Pouilly Fumé Silex

35173H 2015 6er • 2019–2034 0,75l (172,00 €/l) **129,00**

Sauvignon blanc 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Der Referenz-Sauvignon-Blanc der Loire und Vorbild für Winzer weltweit. Was Lous-Benjamin an Mineralität aus der Rebsorte herausholt ist unerreicht. Ausbau im Stahltank, dann Barrique, Betonei und Demi-Muids, je nach Jahrgang variierend. Im Vordergrund steht nicht die Ausbauart, sondern mehr der Boden, der Silex (Feuerstein). Der Wein drückt sein Terroir in Reinform aus. Zählt zu den langlebigsten Vertretern der Rebsorte und benötigt auch die Flaschenreife, um den Silex singen zu lassen. Bleibt immer sehr auf der mineralischen Seite, mit kräutrigen Noten und würzigen Komponenten am Gaumen. Zu Recht ein Kultwein. 95/100

Didier Dagueneau

Didier Dagueneau war zweifelsohne ein Genie! Dieser exzentrische, junge, wilde, kompromisslose Hohepriester der weißen Loire-Weine stellte mit seinen Erzeugnissen alles in den Schatten, was es weltweit an Sauvignon Blanc gibt. Seine Weine waren entgegen seines eigenen Outfits in höchstem Maße filigran und geschliffen, das Aroma überwältigend. Er setzte das neue Holz der Barriques so gekonnt ein, dass dieser Gebrauch in keinem Fall die immense Frucht übertönt, sondern diese nur vorsichtig stützt. Auch Experimente im Beton-Ei haben sich bewährt. Diese Komplexität und das Reifevermögen dieser Sauvignon Blancs sind weltweit fast unerreicht. Winzer auf der ganzen Welt orientieren sich an dieser Stilistik und versuchen, derartig fruchtig-reife und langlebige Weißweine aus dieser Rebsorte zu erzeugen. Dagueneaus Ziel war es, der Traube eine tropisch-reife Frucht zu entlocken und dabei das Terroir zu erhalten. Das hat er geschafft wie kein anderer. 2008 verunglückte Dagueneau, der Bilderbuch-Rebell, tödlich, er stürzte mit einem Ultraleichtflugzeug ab. Als Louis-Benjamin Dagueneau in die Fußstapfen des Vaters stieg, gab es erst skeptische Stimmen unter Sommeliers und Händlern. Denn Benjamin war das Gegenstück zu seinem Vater. Ein äußerst introvertierter, sehr organisierter Mensch, kein ungreifbares Genie. Doch was wenige wissen: Beide, Vater wie Sohn, arbeiteten extrem penibel im Weinberg und pflegten äußerste Sauberkeit im Keller. Didier Dagueneau war, was seine Arbeit anging, eben kein Laissez-faire-Winzer, sondern extrem organisiert. Er arbeitete akribisch genau. In den Parzellen des Weinguts stehen Wetterstationen, im Keller ruhen hochmoderne, zigarrenförmige Fässer aus einer Designerwerkstatt. Auch mit dem Sohn sind die Weine genial. Louis-Benjamin gilt als gefestigter Nachfolger und hat mit den letzten Jahrgängen bewiesen, dass das pure Potenzial der Weinberge und die akribische Arbeit im Weinberg und Keller Garant für die Exzellenz der Weine sind.





Alexandre Gendrier

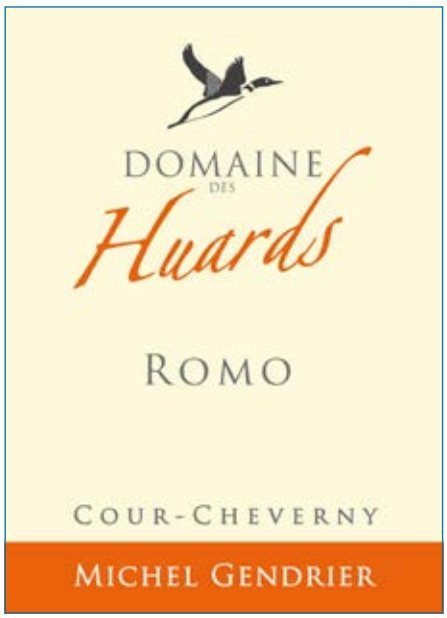




Heiner Lobenberg bei den Gendriers

Domaine des Huards

Das Weingut existiert bereits seit 1846. Es liegt in Cour-Cheverny, zwischen Loire und den Sologne-Regionen. In unmittelbarer Nähe zum von Château Cheverny und Château Chambord. Michel und Jocelyne Gendrier betreiben das Weingut zusammen mit Ihrem Sohn Alexandre, der inzwischen die siebte Winzergeneration darstellt. Die Weine stammen ausschließlich aus eigenem Anbau. Vor 15 Jahren hat die Familie Gendrier begonnen, auf Biodynamie umzustellen. Seitdem gehen Sie diesen Weg sehr erfolgreich. Ihr Ziel ist es, natürliche Weine mit maximalem Genuss zu vinifizieren. Immer auf der Suche nach der perfekten Balance von fruchtigen Aromen, die von einer exquisiten Struktur begleitet werden; Weine, die lange nachklingen und die mineralische Charakteristik des Terroirs widerspiegeln. Deswegen wird hier immer sehr auf das biologische Gleichgewicht der Reben und Böden geachtet. Keinerlei Bodenverdichtung. Keinerlei chemische Produkte kommen zur Anwendung. In der Kellerei erfolgt der Gärprozess nur mit natürlichen Hefen. Ihre Arbeit ist Ausdruck von Tradition und Respekt gegenüber der Umwelt und damit auch der Integrität ihrer Weine. Große Weine entstehen nur aus gesunden Reben von gesunden Böden. Eine Leidenschaft, die sich eins zu eins im Wein wiederfindet. Der eingeschlagene Weg ist ein Versprechen an die kommenden Weine, hier ist noch Größeres zu erwarten.



Domaine des Huards bio

€/Fl.

Cour-Cheverny Romo bio

35164H 2016 12er • 2019–2027 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Romorantin 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: 100% Romorantin, eine sehr seltene und einzigartige Rebsorte, die nur in dieser Umgebung gedeiht; und besonders gut hier bei den Huards. Die Rebstöcke sind zwischen 35 und 40 Jahre alt. Die bestechende Qualität wird durch die biodynamische Weinbergsbearbeitung sehr gefördert, die Gesundheit des Bodens und der Reben sind eine Voraussetzung für grandiose Weine. Nur Spontanvergärung, verbleib auf der Feinhefe für weitere 6 Monate. Feine Kräuter-Bonbon-Nase mit Zitrus, Honig und etwas Thymian. Harmonisch frischer Zitrus-Honigmund, Bienenwachs im Nachhall, Quitte und reifer Apfel werden von Orangenschale und Zitronengras perfekt begleitet. Tolle Harmonie, macht viel Spaß. 92+/100

Cour-Cheverny François 1er Vieilles Vignes (ohne Kapsel) bio

33179H 2014 12er • 2019–2029 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Romorantin 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Die Rebstöcke sind zwischen 60 und 90 Jahre alt. In der Nase eine schöne, kühle Stilistik, feine Rassigkeit. Leicht grasige Noten, angenehme Nuss- und Kräuteraromen. Eine große Kraft im Mund, sofort präsent. Große Vielfalt am Gaumen, Kräuter in geschmeidiger Öligkeit mit Butter- und Nussgeschmack, ein wenig Blutorange und vorsichtig verspielte Säure. Im Abgang enorm standfest, hallt lange nach. Präzise ausgewogen zwischen Stärke und Eleganz. Nicht nur aufgrund der seltenen Rebsorte absolut exklusiv. Beeindruckend. 94+/100

Domaine des Huards bio

€/Fl.

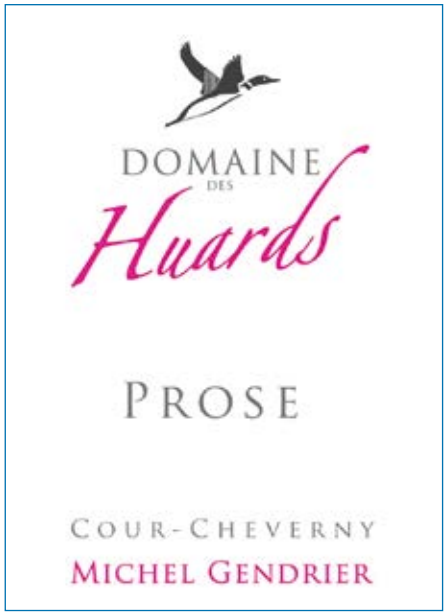


Cour-Cheverny Eugène Magloire bio

35166H 2014 6er • 2020–2050 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Romorantin 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Viele Jahre hat der junge Alex gewartet und getüfftelt. All die Jahre seit der Verantwortungsübernahme nach dem Vater. Immer wieder hat er die wenigen Fässer dann doch zum Romo als Blend gegeben. Dieser reinsortige Romorantin stammt aus dem Filetstück des Weinguts, die Reben sin deutlich über 100 Jahre alt, es gibt nur 4 kleine Holzfässer (altes Holz), nur ca. 1000 Flaschen. Um zu den Superstars der Loire um Dagueneau, Vacheron, Gaudry, Roches Neuves und Guiberteau aufzusteigen, musste der erste, veröffentlichte Schuss schon sitzen! Und dieser elegante und reife Jahrgang, mit der hohen Säure neben der Reife, ist ein Volltreffer. Satteste Mineralität und salzbeladene Steinigkeit der tief im Muschelkalk wurzelnen, uralten Reben ergeben unerhört viel Ausdruck. Verblüffend dabei ist die, trotz der rasiermesserartigen Schärfe, Blumigkeit und fruchtige Trinkigkeit Dieses Unikat will man trotz anbetungswürdigem Druck und Intensität austrinken, jeder Schluck bringt neue Aha-Effekte und zugleich süffiges Vergnügen. Bravo Alex, das lange Tüfteln hat sich gelohn. Chapeau! 97–98+/100



Cour-Cheverny Prose bio

35165H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Pinot Noir Gamay • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

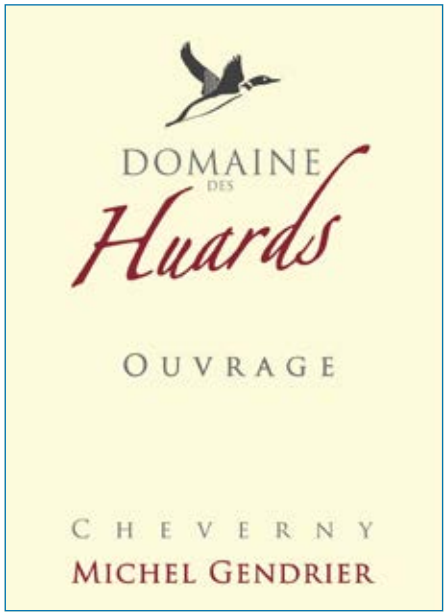
Lobenberg: Braucht man einen Rosé von der Loire? Unbedingt sogar! Und diesen erst recht, denn ihn nur als witzig zu bezeichnen reicht nicht aus. Würzig und süß-sauer-pikant, eigenwillig blumig und fast dropsig, und dabei fruchtstark und intensiv zugleich, die erstaunlich intensive Pinot Noir dominiert mit ihrer famosen Säure leicht über die intensive, fast etwas süße Gamay… das Ergebnis ist trocken und zugleich sehr pikant, Erstaunen und Verblüffung auslösend, ein sehr eigener Rosé mit Esprit und Kick, eine Bereicherung meines Sortiments. 92–93/100

Cour-Cheverny Envol bio

35168H 2016 6er • 2018–2040 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Pinot Noir Gamay • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Schon lange habe ich keinen so verblüffend guten, intensiv fruchtigen, so verblüffenden Wein in der 10-Euro-Region probiert. Ich kam an diesem Charmebolzen aus Pinot und Gamay einfach nicht vorbei. Und everybodys Darling, auf der Stelle, viel bessere Offenausschankweine kann man in der Gastronomie nicht finden. Alles sofort und intensiv und fruchtig und dazu Klasse! 91+/100



Cheverny Le Vivier bio

28336H 2013 12er • 2015–2026 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Pinot Noir Gamay Cab. Franc • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Pinot Noir, Gamay und Cabernet Franc, vermählt in perfektem Gefüge, gelesen von sehr unterschiedlichem Terroir. Der Pinot wächst auf Kieselerde und kalkhaltigem Ton, der Gamay und der Cabernet hingegen auf Sand und Feuerstein. Ausschließlich biodynamisches Verfahren im Weinberg. Die Trauben werden unangequetscht direkt in den Tank befördert. „Whole berry“ nennen das die Angelsachsen, das erhält die Frucht in extremer Weise. Bei der malolaktischen Fermentation wird ausschließlich Naturhefe verwendet. Der Wein reift vor der Abfüllung einige Monate im gebrauchten Eichenfuder. Ein umwerfendes Frucht-Bouquet aus Waldfrüchten und Pflaume. Dazu erdige Kräuter und florale Noten, Veilchen und Flieder. Im Mund ein Wucht, sehr einnehmend. Volles Aroma von Kirsche, Erdbeere und Brombeere. Dazu delikate Kräuternoten. Sehr dicht, feine Tanninstruktur. Eine seidige Textur am Gaumen mit exquisitem Säurespiel. Von der Zungenspitze bis zum Nachhall ein perfekter Spannungsbogen. So macht die Loire richtig Freude. Nachschenken garantiert. 92–93/100

Cheverny Ouvrage (ohne Kapsel) bio

28337H 2013 12er • 2017–2029 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Pinot Noir Gamay • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Der Ouvrage ist aus 80% Pinot Noir und 20% Gamay gemacht und alles wird biodynamisch geerntet und verarbeitet. Die Trauben werden direkt in den Tank befördert ohne Zerquetschung, das erhält die Frucht. Bei der malolaktischen Fermentation wird ausschließlich Naturhefe verwendet. Der Wein reift vor der Abfüllung einige Monate im gebrauchte Eichenfass. In der Nase schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche. Geröstete Kaffeenoten verfeinert mit Senf- und Kräuteraromen. Samtig am Gaumen, mit delikaten roten Waldfrüchten, Kirsche und leichter Erdbeere. Sehr elegant mit angenehmer Säure und Würze. Der Abgang ist rund und dicht. Ein vollmundiger, köstlicher Schmeichler mit warmem Schmelz. 94/100







Domaine des Roches Neuves

Thierry Germain kann ohne Übertreibung zu den allergrößten Winzern der Loire gezählt werden. Er beherrscht die Vielfältigkeit der Loire wie nur ganz wenige Winzer. Man kann dabei aber nicht sagen, ob seine Rot- oder seine Weißweine besser sind, er beherrscht eben die ganze Farbpalette der Loire auf Top-Niveau. Germain stammt eigentlich aus dem Bordelais. Er entschied sich dann in den 90ern, diese für ihn damals langweilige Region zu verlassen und ein Weingut an der Loire zu übernehmen. Denn da ging die Post ab. Mit 12 Hektar fing er an, heute greift er auf 28 zurück und hat die seiner Auffassung nach ideale Betriebsgröße gefunden. Als Winzer, der den Weinbau möglichst in geschlossenen Kreisläufen praktiziert (seit 2000 zertifiziert biodynamisch) und sowohl dem Mensch als auch der Natur und Tieren etwas abgeben möchte, lancierte Germain ein System, das eben auch seine Mitarbeiter persönlich anreizt und belohnt. Pro 2 Hektar steht ihm eine Arbeitskraft zur Verfügung. Seine Mitarbeiter bewirtschaften einzelne Parzellen, pflegen diese ganz persönlich, und haben dafür großen Arbeits- und Entscheidungsspielraum. Germain selbst ist davon überzeugt, dass Chenin Blanc und Riesling die größten Rebsorten der Weinwelt sind. Erst seit 2006 sieht er auch den Cabernet Franc als ebenbürtig, denn erst seitdem ist er mit den Resultaten zufrieden. Nur wenn die Rebsorte die nötige Reife und Komplexität erreicht, ist das Resultat groß. Das ist dann eine Belohnung nach jahrelanger Optimierung und Training der Rebanlagen. Thierry Germain erzeugt seine 12 Cuvées im Tuffsteinkeller seiner Domaine. Den Treppeneingang hat er selbst aus dem Stein gegraben. Ist man erst mal unten im verwinkelten Keller angekommen, kann man sich hier durch die feinsten Weine der Loire trinken. Dort stehen Stockinger-Fässer von exzellenter Qualität, sie stammen aus der Zeit, als Stockinger noch persönlich zu den Winzern reiste, um dort die Fässer vor Ort zu erbauen. Gemeinsam mit Gauby war er der erste Winzer, der diese legendären Fässer in Frankreich besaß. Amphoren reihen sich neben Betontanks, Eichenfässern, großem Holz und Solera-Anlagen, die Bandbreite ist enorm. Stahl steht hier nicht zum Ausbau bereit, denn Wein muss für Thierry in lebendem Material reifen. Im Mittelpunkt steht nur der perfekte Wein. Wenn es nach dem Winzer geht, so versucht er bei 11 % vol. Alkohol die möglichst reife Traube zu erzielen, diese muss quasi „al dente“ sein. Die Frische und Leichtigkeit in Verbindung mit mineralischem Gerüst ist zentrales Merkmal des Weingutstils. Außerdem beherrscht Germain die elegante Feinheit der Tannine beim Cabernet Franc wie kaum ein anderer Winzer. Zusammen mit den befreundeten Foucault-Brüdern, den Koryphäen der Loire von der Domaine Clos Rougeard, tauschte er sich regelmäßig aus und lernte viel über den „goût“ der Loire. Heute sind seine Weine auf gleichem Niveau und man respektiert sich gegenseitig. Was die Vinifikation angeht, so ist alles auf die ideale Pflege der Rebanlagen und Böden als Basis guter Weine ausgerichtet. Fungizide, Pestizide und Herbizide haben die Böden nicht gesehen. Maximal 30 Min braucht es, bis die entferntesten Trauben im Keller ankommen, davor wurden sie im Weinberg und am Sortiertisch ausgewählt. Behutsamkeit und langsame Aromengewinnung sind wichtiger Bestandteil, es findet kein Stößeln und Remontieren des Saftes statt, eher eine behutsame Infusion der Maische. Wie beim Tee, alles um die zartesten Aromen heraus zu kitzeln. Pure Understatement-Weine, immer auf Frische und Spannung aufgebaut.



Domaine des Roches Neuves bio

€ / Fl.

Saumur Blanc Clos de l'Écotard – Michel Chevré bio

29333H 2016 6er • 2018 – 2031 0,75l (43,73 €/l) **32,80**

Chenin Blanc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Michel Chevré ist der Außenbetriebsleiter von Thierry Germain. Nachdem Roches Neuves auf biologischen Weinbau umstellte, gründete Chevré seine eigene kleine Domaine unter der er diesen Wein vinifiziert. Die Chenin-Reben befinden sich auf Kalkböden in Courchamps. Vinifiziert wird der Wein jedoch von Thierry Germain im eigenen Keller. Das ist ein extrem knackiger Chenin Blanc, zartgold, fast schüchtern im Glas liegend. Das Bouquet ist dann aber expressiv, silexartige Feuersteinnoten, etwas grüne Birne, Stachelbeere, auch Honigmelone und Thymian. Am Gaumen ist der Chenin schlank, besitzt eine vitale Säure, feine Gerbstoffstruktur und ist einfach nur mineral ausgeprägt. Hallt sehr lange nach. Ein großartiger Chenin Blanc. 93 – 94+/100

Domaine des Roches Neuves bio

€/Fl.

Saumur Blanc Clos du Moulin

33256H 2017 6er • 2020–2038 0,75l (71,73 €/l) **53,80**

Chenin 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97+

Lobenberg: Thierry Germain versucht stetig sein Wissen über seine Böden immer weiter zu perfektionieren. Er möchte jede Besonderheit aus den Böden herausholen und so gut wie möglich in seinen Weinen zum Ausdruck bringen. 2015 startete er mit dem „Le Clos du Moulin“. Die Chenin Blanc Weinreben wachsen auf einem Kalksteinboden, der mit Lehmsand bedeckt ist. Das Klima ist ideal, die Weinberge liegen entlang der Loire und haben eine perfekte Sonneneinstrahlung. Die Nase zeigt Noten von grünem und gelben Apfel, etwas Linde, kandierten Orangen perfekt vermischt mit leichten Anisnoten. Am Gaumen ist der Wein sehr konzentriert, aber gleichzeitig unglaublich Frisch, wunderbar geradlinig und mineralisch. Es finden sich leichte Honignoten am Gaumen, aber nicht süß sondern sehr schön trocken und luftig. Das Finish ist erhaben, geradlinig, aromatisch und wunderbar lang anhaltend. Ein unheimlich ausdrucksstarker Wein. 95–97/100



Thierry Germain

Saumur Blanc Clos de l’Échelier bio

29332H 2016 6er • 2019–2049 0,75l (88,67 €/l) **66,50**

Chenin Blanc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97+

33255H 2017 6er • 2020–2050 0,75l (88,67 €/l) **66,50**

Chenin Blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97+

Lobenberg: Eine 300 Jahre alte, eingemauerte Parzelle mit Chenin Blanc und Cabernet Franc auf lehmigem Boden und Kalkgestein, die nur wenige Flaschen hervorbringt. Ausbau in alten 600l-Fudern von Stockinger. Leuchtet blassgold im Glas, unfiltriert abgefüllt. Zunächst ein Hauch von Grapefruit und Stroh, dann Nashi-Birne, etwas Rosmarin, auch Zitrusnoten und weiße Blüten. Hat eine fast harte Struktur am Gaumen, wirkt kalkig-mineral. Wieder etwas zarte Birne, dann Granny-Smith-Apfel, Zitrusabrieb, auch Ananas und Kiwi. Knalltrocken und enormen Druck am Gaumen aufbauend. Langer Nachhall, sehr frisch und animierend. Muss reifen! 95–97+/100



Saumur Blanc Clos Romans

33257H 2017 6er • 2020–2040 0,75l (113,33 €/l) **85,00**

Chenin 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: Muschelkalk und sandig, kalkige Böden prägen das Terroir, dazu etwas Feuerstein. Weiße Frucht mit Zitrus- und Orangenzesten, rassige Säure mit salzig mineralischem, sehr intensiven Nachhall. Ein sehr spezieller, ja ein großer Wein. 98+/100

Saumur Champigny bio

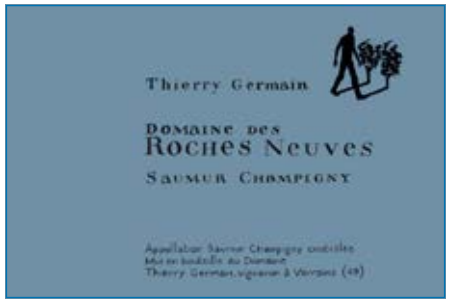
29334H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Cab. Franc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

33254H 2017 6er • 2018–2026 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Cab. Franc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Der Saumur Champigny ist die rote Basis bei Germain und eine Cuvée aus verschiedenen Parzellen. Das ist immer ein ganz typischer Saumur, der den Cabernet Franc etwas rustikaler interpretiert, aber dabei immer schlank hält. Leuchtet granatfarben und duftet nach dunklen Beeren, getrocknetem Thymian, etwas grüner Paprika, aber das neben reifen Beeren nur ganz dezent. Am Gaumen schlank, ganz feine, weiche Tannine, besitzt Spiel am Gaumen, klingt erfrischend aus. Der Wein kann oder muss auch etwas kühler getrunken werden. Germain trinkt ihn auch gerne kalt im Sommer. Dieser Wein erfrischt dann mehr als manch primärfruchtiger Weißwein. Eine echte Wohltat, passt super zu kurz angebratenem oder gegrilltem Fleisch. Würzig und süffig. Ein echter Muntermacher mit großartigem Trinkfluss und moderatem Alkohol! 92–93/100



Saumur Champigny Terres Chaudes bio

29337H 2016 6er • 2019–2046 0,75l (43,73 €/l) **32,80**

Cab. Franc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

33253H 2017 6er • 2020–2047 0,75l (43,73 €/l) **32,80**

Cab. Franc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Germain vinifiziert diesen Wein aus der legendären Parzelle „Poyeux“ wo auch Clos Rougeards Saumur Champigny entspringt. Die Böden sind aber anders, etwas kräftiger, Tuffstein und sandige Lehm- und Kalkschicht. Aus Respekt und Zeichen der Anerkennung benennt Germain den Wein aber anders. Die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt. Der Ausbau findet im großen Holz statt. Daher steht die Purheit des Cabernets im Vordergrund. Leuchtet granatfarben mit lila Rand. Nussig-kirschige Nase, warme





Domaine des Roches Neuves bio

€/Fl.

Kirschkerne, reife Pflaume, Cassis, Myrrhe. Am Gaumen schlank, ganz fein poliertes Tannin aber immer strukturierend, gut integrierte Säure, knackig kühle Frucht, großartige Präzision, der Wein gleitet über den Gaumen. Man spürt das Potenzial, der Wein ist aber auch jung extrem gut zu trinken. Mit diesem Cabernet kann man die Größe der Loire, die im subtilen liegt verstehen. 94–95/100



Saumur Champigny Clos de l'Echelier bio

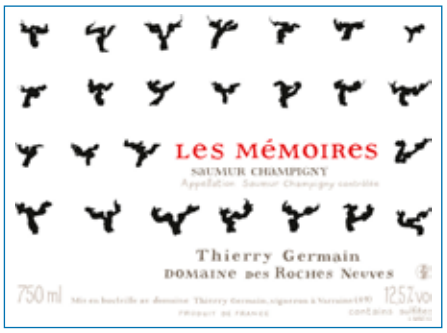
29335H 2016 6er • 2018–2041 0,75l (66,40 €/l) **49,80**

Cab. Franc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

33252H 2017 6er • 2019–2042 0,75l (66,40 €/l) **49,80**

Cab. Franc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Eine 300 Jahre alte, eingemauerte Parzelle mit Chenin Blanc und Cabernet Franc auf lehmigem Boden und Kalkgestein, die nur wenige Flaschen hervorbringt. Der Wein ist ein Neuzugang bei Germain. Ausbau in alten 600l-Fudern von Stockinger. Glänzt lila im Glas bei ganz dunklem Kern. Rauchiges Bouquet, dunkle aber kühle Frucht. Am Gaumen ausgereift, fein geschliffenes, sandiges Tannin, mittelkräftige Struktur. Bleibt immer auf der kühlen Seite und besitzt eine schöne Würzigkeit. Kraftvoll und doch elegant. Brillant. 95–96+/100



Saumur Champigny Les Mémoires bio

29336H 2016 6er • 2019–2051 0,75l (72,53 €/l) **54,40**

Cab. Franc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

33251H 2017 6er • 2020–2052 0,75l (74,67 €/l) **56,00**

Cab. Franc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Mémoires entspringt einer 0,7 Hektar Parzelle südlich von Saumur. Die Reben sind aus 1904, wurzelecht und auf Silexböden gepflanzt. Daher sind sie das Gedächtnis der Loire. Und dies ist in der Tat eine legendäre Cuvée, die das Maximum aus der Rebsorte Cabernet Franc herausholt. Ein Fußabdruck! Lilafarben mit granat-wässrigem Rand. Rauchiges Bouquet, würzige Noten, dunkle, ausgereifte aber kühle Frucht, Sauerkirsche und deren Kerne, dezent Kräuter im Hintergrund. Am Gaumen schlank, bei fester Struktur und doch sehr feinen Tanninen. Impulsiv am Gaumen, vielschichtig. Der Wein erinnert in seiner Eleganz und femininen Art schon eher an einen großen Chambolle-Musigny, bleibt so subtil. Ein großer Wein! 97+/100







Jean Max Roger

Domaine Jean Max Roger

Domaine Jean Max Roger

€/Fl.

Sancerre Cuvée Les Caillottes blanc (ehem. C.D.)

34270H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (22,40 €/l) **16,80**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Die speziellen Caillottes-Böden aus der Parzelle „Les Garennes“ geben dem Wein seine Frucht und Spritzigkeit. Frisch, aromatisch und sehr typisch, Aromen von Stachelbeeren und Feuerstein, perfekter Ausdruck der Mineralität. Hohe Fruchtintensität und tolle Länge. 90–91/100

Sancerre blanc Vieilles Vignes

34316H 2015 6er • 2018–2027 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Stachelbeeren und noch mehr Feuerstein, hohe Mineralität, sehr würzig, leichte Bittermandel, hohe Dichte, viscos, cremig, langer Abgang. 94/100

Sancerre rosé Cuvée La Grange Dîmière

34269H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Duftige Nase, geprägt von Himbeere und etwas Kirsche, recht druckvoller Mund, charmanter Abgang, guter Nachhall. 90/100

Sancerre verdankt seinen fast mythischen Ruf dem sehr speziellen, mineralischen Terroir. Nur hier verströmt die Sauvignon Blanc, neben der ihr eigenen, leicht grasigen Note, diesen unwiderstehlichen Duft nach Feuerstein. Dazu kommt eine immense Fülle, in anderen Regionen der Welt muss für diese Opulenz schon das Barrique beitragen. Das feine Säurespiel macht ihn auch zum idealen Wein für die wärmere Jahreszeit. Die Handschrift Rogers, des vielleicht besten Erzeugers in Sancerre, trägt merklich zur Perfektion der Weine bei.



Thiebault, Jean Max und Etienne Roger










Domaine Pellé

Niemand Geringeres als Sancerres Großmeister Jean-Dominique Vacheron, von allen nur JeanDo genannt, hat mir das Weingut Pellé empfohlen. Auf meine Frage nach Welklasse-Sauvignons und Pinots außerhalb von Sancerre sagte er spontan: Nur die Bio-Domaine Pellé in Menetou-Salons Morogues sei auf diesem Level! Und er nannte mir auch gleich seine Lieblingsweine, seines Erachtens in der Vacheron-Gaudry-Mellot-Liga angesiedelt: Vignes de Ratier, Les Blanchais und rot der Le Carroir Rouge. Also Sonntagsmorgens gleich los, nachmittags war schon Saumur angesagt. Bei der sonntäglichen Verkostung (morgens um 9 – sorry nochmal für diesen unchristlichen Überfall) mit dem aktuellen Familienoberhaupt der vierten Generation, Paul-Henry Pellé, entdeckte ich dann aber noch zwei bemerkenswerte Einstiegsweine. Ähnlich wie in Sancerre gibt es hier Terroirs vom Feuerstein (Silex) über Muschelkalk bis zu Argilo Calcaire. Perfekt für Sauvignon Blanc und Pinot Noir. Lange Jahre habe ich nach einem perfekten Winzer in Menetou gesucht, erst dank JeanDos Hilfe fange ich ohne Umschweife gleich mit der qualitativen Spitze an, rien ne va plus!




Domaine Pellé

€ / Fl.

Morogues Blanc

35246H 2017 6er • 2018 – 2026 0,75 l (22,00 €/l) **16,50**

Sauvignon blanc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Dieser Wein spielt schon im Village-Level, also deutlich über der Appellation Menetou. Dierekt aus Morogues, von den sieben höchsten Parzellen der Appellation, cool-climate, kimmerdidgischer Mergel mit hohem Kalkanteil. Hier oben ist es kühl, das gibt die Frische, aber hier ist es auch extrem sonnig, die Photosynthese sorgt für tolle Fruchtreife. Sehr subtile, reine Nase mit Aromen weißer Blüten und Zitrusfrüchten. Kristallklarer Angang im Mund, fruchtige pinke und weiße Grapefruit und Orangenzesten, ziemlich kraftvoll eingeholt von der salzigen Kalksteinmneralität. Nicht fett, nicht anstrengend, keinerlei Stachelbeere sondern Sauvignon Blanc in charmanterm geschmeidiger Form mit Ausdruck und viel Klarheit und Präzision. 92 – 93/100

Vignes de Ratier

35259H 2017 6er • 2018 – 2030 0,75 l (24,67 €/l) **18,50**

Sauvignon blanc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Aus einer Einzellage direkt in Morogues, 100 % reiner Kalkstein mit 50 cm Mergel-Lehm-Auflage. 5 Hektar 30 Jahre alter Reben mit 7500 Stöcken je Hektar, geringste Stockerträge. Ganztraubenpresse mit nur kurzer Verweildauer, vergärung des abgesetzten, fast klaren Mostes überwiegend in großen Holzfässern. Ausbau auch im Holz sur lie, also bis zur Abfüllung und unfiltrierten Füllung auf der Hefe verbleibend. Ziel ist es, im Gegensatz zum Villagewein hier eine gewisse cremige Fülle und eine fleischige Vollmundigkeit zu erreichen. Diese Lage in Südwestexposition lässt genau diese Reichhaltigkeit zu. Der weißfruchtig geprägte Wein zeigt schöne pfeffrige Noten und satte Mineralität. Ein reicher Sauvignon Blanc mit Assoziation an Willi Sattlers Weine von den Muschelkalkböden der Südsteiermark. Wenn der oft grasige Sauvignon Blanc feine Spuren eines Weißburgunders aufweist wird er erst so richtig süffig und lecker, und wie auch in Pessac-Léognan (Fieuzal) wird diese Rebe dann mehr als umgänglich. Sauvignon Blanc von der Loire, aus Bordeaux und aus der Südsteiermark kann einfach so viel mehr als die neue Welt. 93 – 94/100

Domaine Pellé

€/Fl.



Paul Henry Pellé

Les Blanchais

35260H 2017 6er • 2020–2038 0,75l (31,73 €/l) **23,80**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Das ist der Wein, von dem JeanDo Vacheron aus Sancerre mir vorschwärmte. Ein Menetou in der Klasse seiner deutlich teureren Oberliga aus Sancerre. Hier sind wir auch eindeutig im aromatischen Profil bei Sancerre, nicht mehr in der Südsteiermark oder Bordeaux, nur hier! Eine 1966 gepflanzte Selektion Massale auf Kalkstein, Ton und auch auf Silex (Feuerstein) in kühler Nordost-Exosition. Das macht den Wein so ungeheuer komplex und ausdrucksstark. Nur 2,7 Hektar Einzellage in kleinsten Erträgen, in knappen Jahren dann eben nur 5000 Flaschen. Direkte Ganztraubenpressung, teilweise auch entrappt, und dann spontan im mittleren und großen Holz vergoren. Im Holz auf der Hefe ausgebaut bis zur ungeklärten Füllung. Verglichen mit dem charmant zugänglichen Ratier ist der Blanchais fast zugeknöpft, dabei unerhört subtil. Als Sancerre erinnert er mich eher an Gaudra denn an Vacheron. Komplex, die alten Reben bringen Kraft und Länge, dazu warme Zitrusnoten und ein Hauch grüner Vegetabilität von der kühlen Lage und dem Feuerstein. Klare, sehr subtile Mineralität, der Wein wird trotz seiner Intensität niemals schwer oder zu üppig. Wer dem Wein Zeit gibt, wird nach 10 Jahren immer reicher belohnt werden. 96/100



Les Bornes Rouge

35261H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Ausreichend positiv auf die hohe Qualität der Domaine eingestimmt von JeanDo Vacheron, war ich dann doch noch überrascht, dass die Pinot Noirs von Pellé den besten Pinots aus Sancerre in Nichts nachstehen, vielleicht sind sie noch geschmeidiger hier und vor allem fruchtiger, ein kleiner assoziativer Touch fruchtstarken Brouillys aus dem Beaujolais verleiht diesem samtigen Wein Flügel. Samt und Seide, feinste rote Kirsche, leicht kalkige Salznote, große Harmonie, vor allem sehr saftig, lecker, fast süffig. Er erinnert mich in seiner Köstlichkeit an Friedrich Beckers „B“. So macht Pinot Noir für Jeden und Jede Freude. 92/100



Le Carroir Rouge

35262H 2016 6er • 2018–2034 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Als ich diesen Wein im März 2017 in Neuseeland das letzte mal verkostet habe, hieß das Weingut seltsamer Weise aber Felton Road. Diese grandiose und erhabene Kühle der besten Neuseeländischen Pinots steigt aus dem Glas. Das Terroir ist fast nur Feuerstein (Silex) mit Sandauflage, alles in über 200 Metern Höhe gelegener Ostexposition, eleganter geht nimmer. 1976 mit 6500 Pflanzen je Hektar als Selektion Massale gepflanzt. Überwiegend entrappt, spontan in Holzbottichen vergoren, dann 18 Monate im 500-Liter-Tonneau ausgebaut. Kraftvoll und ungemein fein dazu, lebhafte, fast strenge Textur, satte und etwas herbe Schwarzkirsche, Holunder, Eukalytus, Minze. Poliertes Tannin. Ganz sicher nie mit Burgund zu verwechseln, Neuseelands Bergregionen müssen Pate gestanden haben, auch die Silex-Pinots aus Sancerre sind ähnlich. So eigen und unikathaft, dabei köstlich und fast abgehoben in seiner mineralisch, leicht strengen Aromatik. Eine Bereicherung meines Sortiments. 94–95/100







Jean-Laurent und Jean-Louis Vacheron





Jean-Dominique Vacheron

Domaine Vacheron

Die Domaine Vacheron existiert erst seit zwei Generationen. Doch schon in dieser, für einen Spitzenweinerzeuger recht kurzen Zeit, sind die Vacherons bei der Biodynamik angekommen. Vor allem die jüngere Generation, vertreten durch die beiden Cousins Jean-Dominique und Jean-Laurent, ist für diese immense Verbesserung und Veränderung verantwortlich. Während die Väter, Jean-Louis und Denis, das Weingut aufbauten und den Besitz auf stolze 40 ha erweiterten, konnte sich die nächste Generation nunmehr nur auf die Qualität konzentrieren. Seit dem Jahrgang 2007 ist man nun über die seit vielen Jahren währende biologisch-organische Weinbergsarbeit hinaus auch biodynamisch zertifiziert. Das war der konsequente Schritt, denn bei den Vacherons geschieht alles aus der Perspektive der Nachhaltigkeit und Qualität. Die gesamten 40 ha werden selbstverständlich in Handlese geerntet und in kleinen Körben zur Kelter transportiert. Zur Vergärung werden temperaturgesteuerte Eichenfuder benutzt. Die großartigen Weine der Vacherons sind aber nicht mehr nur ein Ausdruck der Mehr-Generationen-Weinguts-Ideologie und des Qualitätsfanatismus, sondern sie stellen inzwischen auch die absolute Spitze der Appellation dar. Die Weine bestechen durch ihre spektakuläre Balance. Erst wenn man diese Sancerres probiert hat, weiß man, welche Feinheit, Saftigkeit und aromatische Tiefe Sauvignon blanc haben kann.



Domaine Vacheron bio

€/Fl.

Sancerre blanc bio

34291H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Sauvignon blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Ungeheuer saftig und lecker. Volle, immens kraftvolle, aber auch sehr verspielte und tänzerische Aromen mit samtiger Frische. Mirabelle, Zitrone, feinste Kiwi- und Stachelbeernoten. Eine ungeheuerliche Köstlichkeit, die fasziniert und belebt. Ja, genau so wollte man Sancerre immer haben, beschwingt frisch und hedonistisch zugleich. 94/100

Sancerre blanc Les Romains bio

34293H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Sauvignon blanc 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Er hat das zugleich kraftvolle aber auch tänzelnde Spiel eines großen Sauvignon blancs, doch dahinter verbirgt sich eine immense Substanz. Die ungeheure Mineralität unterscheidet ihn deutlich von der Basis-Cuvée, trotzdem ist es kein in Kalkmergel und Feuerstein grabendes Strukturmonster geworden. Auch nach mehreren Tagen der Öffnung verliert er nicht an Spiel und Frische. Mineralische Noten kommen, schwingen und verlieren sich dann auch wieder. Steinobst und weiße Cassis deuten sich an um dann allmählich in Zitrone umzuschlagen. Einer der ganz großen weißen Sauvignons der Welt, dem in puncto Tiefe bei gleichzeitiger Transparenz wohl niemand etwas vormachen kann. 95–96/100

Sancerre Chambrates bio

34292H 2015 6er • 2019–2031 0,75l (51,33 €/l) **38,50**

Sauvignon blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Wine Enthusiast 93

Lobenberg: Chambrates ist eine Einzellage, die einen ausgesprochen komplexen und fruchtreifen Sancerre erzeugt. Dieser Sancerre definiert sich über die Textur. Man hat gelbe Früchte, Boskoop-Apfel und Limettenabrieb. Über allem schwebt diese feine Kreidenote mit. Der Wein ist cremig aber immer filigran und fein im Charakter. Er tänzelt am Gaumen und bleibt immer strahlend klar! Ein Brillant. 94/100

Sancerre Belle Dame bio

28900H 2014 6er • 2019–2036 0,75l (54,67 €/l) **41,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Samtig weiche Kirsche in der Nase, unterstützend rote Johannisbeere, aber auch süßliche Walderdbeere. Leichte Vanille-Übertöne, dahinter kräutriges Loorbeerblatt und rotes Fleisch. Sehr betörend und einnehmend. Im Mund sofort eine unfassbar beeindruckende Mineralik, die Frucht muss sich ihren Weg erarbeiten. Dann aber Kirsche satt, dazu Rharbarbar und sogar Süßholznoten. Die Säure ist elegant und enorm mundwässernd. Voller Körper, sehr auskleidend durch eine präzise geschliffene Tanninstruktur. Im Nachhall abrundende Kaffee- und Röstaromen. Wow, was für ein Wein. Unsagbar fein, aber eben auch mit Druck und einer sehr charismatischen Präsenz. Ausgewogen, saftig und einfach rund. Pinot muss nicht zwingend aus dem Burgund kommen, die Kalkböden schaffen auch hier eine perfekte Umgebung, eine „Belle Dame“ hervorzubringen. 95/100







Nicolas Joly

Nicolas Joly

Nicolas Joly bio

€/Fl.

Les Vieux Clos bio

34765H 2016 12er • 2018–2030 0,75l (50,00 €/l) **37,50**
Chenin Blanc 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Gold-gelb mit einer Spur Bernstein. Schalenkontakt machts möglich. Spontan vergoren. Rauchige Nase, Brotkruste und ofenfrische Brioche, dunkle Erde und dunkles Gestein, Schiefer, Feuerstein, ein leichter Hauch Wermuth und kandierte Ananas nebst Quitte, Akazienhonig. Frisch, aber auch sofort sehr reif wirkend, Mango und unsüße Honigmelone. Wirkt wie ein sehr alter, aber extrem guter Champagner, nur mit viel mehr Leben und grandioser Säure. Säure aus Quitte, Grapefruit und grüner Birne. Auch unreife Erdbeere. Der präsente Bitterstoff wird im Abgang immer feiner und bleibt aber doch animierend haften. Salz und Stein rollt wieder hoch und hinterlässt diesen Eindruck mit Akazienhonig versüßt. Ein wahres Geschmackserlebnis vom Vater der Biodynamik-Bewegung. Wie der Coulée de Serrant sehr, sehr eigenständig, dabei kaum weniger extrem, nur etwas weniger komplex und hintersinnig, zeigt mehr gleich sofort. 94+/100

Roche Aux Moines Clos de la Bergerie bio

35271H 2010 12er • 2012–2027 0,75l (70,00 €/l) **52,50**
Chenin Blanc 100% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96

34766H 2016 6er • 2018–2033 0,75l (62,67 €/l) **47,00**
Chenin Blanc 100% • Barrique • 14,4% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96

Lobenberg: Helles Goldgelb vom intensiven Schalenkontakt. Dezente Nase, überaus hellsteinig und fein, salzig, zarte Frucht. Heller Rauch, staubige Straße, zarter weißer Weinbergpfirsich mit Williamsbirne. Im Mund muskulös und doch geschmeidig, etwas unreife Ananas und leicht gemüsig, ein Hauch Sauerkraut. Gradlinig und hochkomplex. Aromen von Zitrusfrüchten, weißer Johannisbeere, Blumen und viel Mineralien. Etwas Weißburgunderstilistik, das macht Spaß und ist sehr fein und cremig. Pfirsichkern, noch grüne Mandeln, Ingwer, nebst Grapefruit und hellem Gestein im Nachhall. Tänzelnd komplex und überaus fein und harmonisch. Wie der Coulée de Serrant sehr, sehr eigenständig, dabei weniger extrem, cremiger und etwas unkomplizierter und offener, eher zugänglich. 94–96/100

Clos de la Coulée de Serrant bio

11597H 2003 6er • 2008–2032 0,75l (158,67 €/l) **119,00**
Chenin Blanc 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

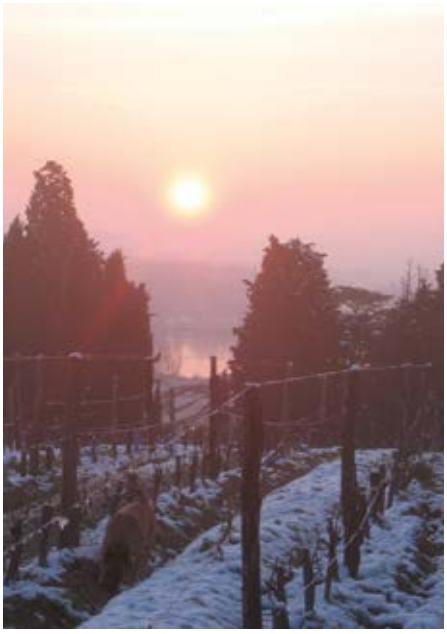
35270H 2007 6er • 2012–2035 0,75l (153,33 €/l) **115,00**
Chenin Blanc 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

34764H 2016 12er • 2020–2045 0,75l (105,33 €/l) **79,00**
Chenin Blanc 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Mittleres, blasses Grün-Gelb. Grasige, rauchige, sehr eigenwillige, würzige Nase mit großer Intensität, Apfelschale und Birnenschale, reife Quitte und Aprikose, extrem dominant aufsteigend, Mineralität satt, getragen von Gesteinsmehl und Salz. Leichte Süße und überaus komplexe Feinheit. Auch im Mund wieder diese einzigartige Würzigkeit, unendlich komplexes Aromenspiel exotischer und heimischer gelber und weißer Früchte, extrem lebendige Säure von Grapefruit und Orange bei gleichzeitig hoher Fruchtsüße und viel Salz und Gestein, dieses Spiel dominiert alle Eindrücke. Nur ein Hauch von Grasigkeit, etwas geahntes Petrol, hyperkonzentriert und unendlich lang und fein zugleich. Ein unverwechselbarer Wein für Liebhaber von überaus komplexen Weinen und Extremen, sehr hohe Lebenserwartung. 97–99/100

Nicolas Joly muss man allen Insidern, und nur solche kaufen einen Chenin Blanc dieser Preisklasse, nicht erst vorstellen. Er ist der wohl extremste Verfechter biodynamischen Weinbaus auf der Welt. Sogar die Ernährung der eigenen Pferde, von denen der natürliche Mist-Dünger stammt, wird kontrolliert. Weinbergarbeiten streng nach Steiner. Aber das Ergebnis von dieser eigentlich unwürdigen Rebe Chenin Blanc ist außergewöhnlich, ja unfassbar. Einer der größten Weißweine der Welt, so individuell, dass es unvergleichlich ist. So etwas Verrücktes gibt es wohl nur noch im Jura. Man kann Jolys Weine entweder sehr jung trinken (wird von vielen aber total abgelehnt) oder sehr alt. Zwanzig Jahre sind kein Problem für diese Unikate.







Huet

Die in Vouvray ansässige Domaine Huet zählt zu den ganz großen Kultbetrieben der Loire und Frankreichs. Huet, das ist Chenin Blanc in Reinform. Dieser 35 Hektar kleine Betrieb produzierte einige der größten Weinlegenden Frankreichs. Im Fokus stehen die drei Lagen Le Haut-Lieu, Le Clos du Bourg und Le Mont. Herzstück ist der mit Gründung 1928 erworbene Le Haut-Lieu. Eine Lage mit Lehmboden. Clos Du Bourg ist etwas steiniger mit Tuffstein und auch meist der kräftigste Wein, Le Mont ist die jüngste Parzelle. Sie kam 1957 dazu und weist noch etwas Silex nebst Tuffstein auf. Das Weingut ist Mitglied im Biodyvin-Verband und öko-zertifiziert. Was den Kultstatus der Domaine ausmacht, ist die Reifefähigkeit der Weine. Klassiker aus 1945 oder 1947 präsentieren sich noch heute trinkfrisch und sind Zeugnis der Einzigartigkeit der Weine. Huet schafft dabei den Spagat zwischen trockenen Weißweinen und edelsüßen. Letztere werden in verschiedene Lesegänge aufgeteilt. Die erste Lese, genannt 1ère Trie, ist immer die klarste und feinste, je höher, desto kräftiger und intensiver geht es, jedoch wird die Aromatik auch dunkler und würziger ob der Botrytis. Das ist ganz grob vergleichbar mit den Prädikatsstufen Auslese bis Trockenbeerenauslese. Noël Pinguet, der Schwiegersohn von Gaston Huet hat das Haus zu weltweiter Bekanntheit geführt. Seit 2003 gehört das Weingut der Familie Hwang. Wer den Jahrgang 2015 probiert hat weiß, die Erfolgsgeschichte wird hier weitergeschrieben.



Huet bio				€ / Fl.
Vouvray Le Haut-Lieu sec bio				
31274H	2016 6er • 2017–2032	0,75 l	(36,00 €/l)	**27,00**
Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Jancis Robinson 17 Parker 90				
35386H	2017 6er • 2018–2033	0,75 l	(36,00 €/l)	**27,00**
Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
Lobenberg: Le Haut-Lieu ist Huets älteste Einzellage. Sie gehört seit 1928 zum Weingut. Eine Lage mit Lehmboden. Die Chenin Blancs aus dieser Lage sind in der Parallelverkostung aller Einzellagen meist die präsentesten, da sie zart und früher zugänglich sind. Die Nase ist eine Mischung aus diversen Blüten. Weiße Blüten, viel Kamille und eine tabakige Würzigkeit. Die Frucht ist im Hintergrund im jugendlichen Stadium. Etwas Quitte, Birne und Apfel. Am Gaumen tanzt der Wein dann. Er zeigt sich lebendig, spannungsgeladen mit Aromen von Quitte, Muskatnuss und Pfirsich. Die Struktur ist dezent gerbig, aber insgesamt ist der Wein rieslingartig leicht. Das macht jung viel Freude aber auch besonders mit 3–5 Jahren Flaschenreife zu Meeresfrüchten und insbesondere Krebsfleisch. 93/100				
Vouvray Le Clos de Bourg sec bio				
31275H	2016 6er • 2019–2035	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Winespectator 93 Parker 92 Jancis Robinson 17,5				
35387H	2017 6er • 2020–2036	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96				
Lobenberg: Clos Du Bourg ist etwas steiniger mit Tuffstein und auch meist der kräftigste Wein bei Huet. Die Aromatik ist anders als beim filigranen Le Haut-Lieu etwas erdiger und dunkler. Ich habe hier vor allem die typische Quittennote, dann weiße Blüten, auch etwas grüner Apfel und rauchige Noten. Am Gaumen besticht der Clos du Bourg mit stahliger Säure, markantem Gerüst und feinen Apfelnoten 95–96/100				
Vouvray Le Mont sec bio				
31283H	2016 6er • 2019–2036	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Winespectator 94 Jancis Robinson 17				
Lobenberg: Die Nase ist ein Potpourri aus Quitten und Kernobst. Dahinter kommen Lindenblüten, etwas Kamille und auch leicht würzige Noten, etwas Nelke. Am Gaumen strahlt der Wein, wirkt erdig und frisch zugleich. Dieser Wein hat alle Anlagen zum langen Trinkfenster. 96+/100				
Vouvray Le Haut-Lieu Moelleux (fruchtsüß) bio				
31277H	2016 6er • 2017–2027	0,75 l	(44,67 €/l)	**33,50**
Chenin Blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Winespectator 95 Parker 92				
Lobenberg: Hier hat man einen ganz typischen Moelleux im Glas. Weiße Blüten, Apfelnoten, etwas Honig und Orangenkonfitüre. Am Gaumen dann eine markante Fruchtsüße. Das ist schon zum Demi-Sec eine deutliche Steigerung. Also eher Auslesequalität als Spätlese, wenn man den Vergleich zum Riesling heranziehen möchte. Aromen von Steinobst und auch etwas reife Birne. Sehr klar und strahlend am Gaumen. Keine Tabak- oder Zimtaromen. Jung ein erfrischender Aperitif, gereift ein Speisenbegleiter zu Meeresfischen oder zur Apfel-Tarte. 94–95/100				
Vouvray Le Mont demi-sec (fruchtsüß) bio				
31284H	2015 6er • 2016–2026	0,75 l	(52,00 €/l)	**39,00**
Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 96				
35388H	2017 6er • 2018–2028	0,75 l	(52,00 €/l)	**39,00**
Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Winespectator 94				
Lobenberg: Der Demi-Sec ist eher ein zart feinherber Wein als ein Süßwein. Weiße Blüten, Nashi-Birne, sogar etwas Johannisbeere im Bouquet. Am Gaumen hat man eine Mischung aus würzige-mineralischer Aromatik und etwas feiner Schärfe in Form von Ingwer. Aprikose und Kumquat sind hier präsent. Klingt zart würzig und frisch auf Zitrone aus. Diese unbeschwerte Art schaffen im fruchtsüßen Bereich sonst eigentlich nur Rieslinge. Ein Wein, der viele Jahrzehnte vor sich hat. 94–95/100				
Vouvray Le Clos de Bourg Moelleux (fruchtsüß) bio				
31280H	2016 6er • 2017–2027	0,75 l	(54,00 €/l)	**40,50**
Chenin Blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Winespectator 97				
Lobenberg: Clos Du Bourg ist etwas steiniger mit Tuffstein und auch meist der kräftigste Wein bei Huet. Die Aromatik ist – anders als beim filigranen Le Haut-Lieu – etwas erdiger und dunk-				

Huet bio

€/Fl.

ler. Der Moelleux hat eine markante Fruchtsüße, die aber von der feinen Säure gut abgepuffert wird. Die primären Aromen sind Quitte, weiße Blüten und Apfelgelee. Aber dann kommt auch etwas Tannenhonig hinzu. Klingt kaum aus. Ein echter Potenzialwein. 94–95/100

Vouvray Le Mont Moelleux (fruchtsüß) bio

31285H 2015 6er • 2016–2036 0,75l (54,00 €/l) **40,50**
Chenin Blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 96 Winespectator 94

31279H 2016 6er • 2017–2037 0,75l (54,00 €/l) **40,50**
Chenin Blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 WS 96 Jancis Robinson 17,5

Lobenberg: Le Mont ist die jüngste Parzelle. Sie kam 1957 dazu und weist noch etwas Silex nebst Tuffstein auf. Sie ergeben bei Huet meist die komplexesten Weine mit ausgeprägt mineralischer Note. Eine deutliche Steigerung zum Demi-Sec. Im Vergleich zum Riesling wäre das hier eher Auslese als Spätlese. Ein klassischer Moelleux. Im Bouquet findet man weiße Blüten, Apfel und etwas Honig. Auch etwas Orangenkonfitüre. Am Gaumen sehr klar und mit markanter Fruchtsüße aus Steinobst und ein wenig reifer Birne. Jung ein erfrischender Aperitif, gereift ein Speisenbegleiter zu Meeresfischen oder zur Apfel-Tarte 94–95/100

Vouvray Le Mont Moelleux 1ère Trie (fruchtsüß) bio

31286H 2015 6er • 2016–2036 0,75l (76,00 €/l) **57,00**
Chenin Blanc 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 98 Winespectator 95

31282H 2016 6er • 2017–2037 0,75l (89,33 €/l) **67,00**
Chenin Blanc 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 97 WS 96 Jancis Robinson 18

Lobenberg: Dieser tiefgoldene Süßwein hat Aromen von reifen und süßlich duftenden Birnen, englischer Ingwerkonfitüre und frisch gebackenen Croissants. Am Gaumen wirkt der Wein rauchig, vermutlich von der feinen Botrytis. Orangenschale, Kamillentee und Aprikosen sind primäre Aromen. Die ausladende Süße ist präsent aber ob der Säure gut gebündelt. Ein großer Süßwein, der Jahrzehnte reifen kann. 95/100

Vouvray Le Clos de Bourg Moelleux 1ère Trie (fruchtsüß) bio

31281H 2016 6er • 2017–2037 0,75l (89,33 €/l) **67,00**
Chenin Blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Winespectator 96 Parker 94

35389H 2017 6er • 2018–2038 0,75l (89,33 €/l) **67,00**
Chenin Blanc 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Winespectator 97

Lobenberg: 1ère Trie ist die erste Auslese der reifen Tauben im Weinberg. Hier hat man schon eine extrem komplexe, würzige Aromatik. Die Nase offenbart Kardamom, orientalische Gewürze, etwas Baklava, Steinobst und Honig. Am Gaumen zieht sich die Aromatik fort. Die feine Säure gibt dem Wein Spiel. Ein exotischer Süßwein mit würzigen Einstreuungen. Alte Weine beweisen heute eindrucksvoll, dass solche Abfüllungen über eine ganze Generationen exzellent reifen können. 95/100

Cuvée Constance (fruchtsüß)

33750H 2015 6er • 2025–2055 0,5l (318,00 €/l) **159,00**
Chenin Blanc 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Winespectator 99

Lobenberg: Die Cuvée Constance ist eine absolute Rarität. Dieser Wein wird erst seit 1989 produziert. Es handelt sich um absolut botrytisiertes Lesegut. Es können alle drei Lagen einfließen, manchmal nur eine, je nachdem, wo die vom Edelschimmel befallenen Trauben vorliegen. Der Wein ist nach Gaston Huets Mutter benannt. Quittenbrot, Aprikosenkonfitüre mit Karamell, Safran und Curry. Alles sehr komplex und verwoben. Am Gaumen samtig und auskleidend mit rosinigen Noten. Erinnert an große Tokajer, wie sie kaum noch produziert werden. Für Sammler der allerbesten Süßweine der Welt. 100/100

















Vincent Gaudry

Vincent Gaudry

Vincent Gaudrys Domaine befindet sich in dem winzigen Dörfchen Sury en Vaux, etwa 5 Kilometer nördlich von Sancerre. Finden wird man das 200 Jahre alte Familienhaus ohne persönliche Zielführung kaum. Hat man diese Hürde aber erst einmal überwunden, trifft man auf einen der größten Charakterköpfe des französischen Weinbaus. Eine Winzerpersönlichkeit, die in ihrer eigenen Welt zu leben scheint und völlig losgelöst von all dem was „en vogue“ ist Weine vinifiziert. Vincent Gaudry bewirtschaftet rund 11 Hektar in Sancerre. Davon 9 ha Sauvignon Blanc und 2 ha Pinot Noir. Seit 2002 ist er öko-zertifiziert. Bereits 1997 begann er auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Er übernahm 1991 die Weinberge und Domaine seines Vaters mit blutjungen 16 Jahren! Dieser überschrieb ihm damals den Mindestanteil von 1,6 Hektar. Diesen benötigt man, um als Winzer arbeiten zu dürfen. Um die Weinberge in ihrer Qualität zu erhalten und die eigene Gesundheit zu schützen, wandte er sich der Biodynamie zu, der ganzheitliche Ansatz nach Rudolf Steiner stellte für ihn die einzige vertretbare Arbeitsweise dar. Seit 2006 ist er auch Demeter-zertifiziert. Was die Arbeitsweise angeht, so beschränkt diese sich auf das Minimum. Gaudry ist niemand, der gerne Details preisgibt, er ist jemand der stets das Mysterium um die Weine wahren will. Fotos im Keller lässt er nur ungerne zu. Auch wünscht er, dass man seine Vinifikation nicht ins kleinste Detail wiedergibt. Denn er möchte die Kopisten davor bewahren, nur mit Halbwissen seelenlose Weine zu bauen, jeder soll mehr die eigene Identität in Abstimmung mit dem Terroir finden. Das ist vielleicht ein merkwürdig anmutender Ansatz aber auch höchst sympathischer Wunsch des Winzers und typisch für Gaudry. Generell lässt sich die Arbeit aber wie folgt zusammenfassen: Bei den Weißweinen vermeidet Gaudry die malolaktische Gärung, presst die Trauben mit einer pneumatischen Presse ab. Die Pinot Noirs vergärt er nach klassischer Methode mit den Rappen, was ihnen Langlebigkeit und eine kräftige Struktur verleiht. Gaudry scheut sich auch nicht, mit den Füßen die Maische herunterzudrücken, die seiner Meinung nach schonendste Methode. Eine Temperaturkontrolle ist Gaudry wichtig, der Most darf nicht über 24 Grad Celsius kommen, damit der Wein die präzise Frucht und seinen Herkunftscharakter bewahrt. Der Ausbau der Weine geschieht in 400-Liter-Eichenholzfässern. Es erfolgt keine Filtration und lediglich eine niedrige Schwefelung bei der Abfüllung. Diese geschieht hier noch nach der Chèvre-à-deux-becs, so wie nur ganz wenige Winzer beispielsweise im Burgund dies noch praktizieren. Das heißt, Vincent Gaudry setzt sich mit einem Holzschemel an jedes einzelne Fass und füllt dieses von Hand und mit Zapfhahn Flasche für Flasche ab! Seine Sancerres sind ganz typische Vertreter des Sauvignon Blanc. Erst ab einem Rebalter von 7 Jahren verwendet er Traubenmaterial für seinen Basiswein. Das sind sehr schlanke, mit lebendiger Säure ausgestattete Sauvignons, die mineral- und spannungsgeladen daherkommen. Der Pour Vous wird in 100 % neuem Holz ausgebaut, eine Rarität, von der nur wenige hunderte Flaschen existieren. Glücklich kann sich schätzen, wer ein mal in den Genuss des A-mi-chemins kommt. Einer der großen Weine der Loire, die sich mit Dagueneaus Silex messen können. Was die Pinot Noirs angeht, so sind dies ganz filigrane Weine, die das kühle Terroir und den Kalkboden widerspiegeln. Sie konkurrieren nicht mit den besten Burgundern von der Côte d’Or, sondern setzen sich bewusst ab. Damit entsprechen sie ganz ihrem Erzeuger Vincent Gaudry. Große, immens authentische Weine von einem Winzer, den eine ganz spezielle Aura umgibt!







Vincent Gaudry bio

€/Fl.

Sancerre Blanc Le Tournebride bio

35161H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Verblüffend aromatisch, reif, saftig, lecker und crispy frisch zugleich. Weiße und gelbe Frucht, immens verspielt und tänzerisch. Reife, weißfruchtige und florale Aromen mit samtiger Frische. Weiße Birne, frische Aprikose, Mirabelle, Renekloden, Quitte, Zitronengras, Ceylontee, zum Glück untypisch in seiner fruchtigen Köstlichkeit und somit kaum Kiwi- und Stachelbeernoten. Eine reife und aromatische Delikatesse, vollmundig und beschwingt und leicht und zart zugleich. So köstlich und lecker und völlig unanstrengend. Wenn Sauvignon Blanc doch immer so harmonsch und trinkig gelingen könnte… 92–93+/100



Heiner Lobenberg bei Vincent Gaudry

Sancerre Blanc Mélodie de Vieilles Vignes bio

34339H 2017 6er • 2019–2025 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Das ist Vincent Gaudrys Cuvée aus den ältesten, über 50 Jahre alte Reben. Gewachsen auf Ton- und Kalkböden. Hellgold strahlend, im Bouquet ganz klar aufgedröselt: pfeffrig, etwas Zitrone, auch Birne und grüner Apfel und weiße Blüten. Am Gaumen ist die vitale Säure zu spüren, wichtiges Element beim Sauvignon Blanc. Der knalltrockene Sancerre kommt sehr puristisch daher, filigran und edel. Die alten Reben geben ihm eine hervorragende Vielschichtigkeit, wobei sich die ganze Aromatik und der Körper im subtilen Bereich abspielen. Die Kalkböden kommen hier gut durch, der Sancerre lässt sein Terroir sprechen. Ein Bilderbuch Sancerre! 93+/100



Sancerre Blanc Constellation du Scorpion bio

34340H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (34,67 €/l) **26,00**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Seit 2010 gibt es diese Abfüllung, die man anhand des Etiketts als Sternzeichen des Skorpions erkennen kann. Der Unterschied zum Vieilles Vignes besteht in den unterschiedlichen Böden der Parzellen. Die Reben des Skorpions stehen gleich ums Eck des 200 Jahre alten Familienhauses, zu 100% ausschließlich auf Silexböden. Hellgold und silbern strahlend. Dieser Sancerre ist besonders würzig im Bouquet, hat viel weißen Pfeffer, dann wieder weiße Blüten, Rosenblätter und Granny-Smith-Apfel. Am Gaumen zeigt sich dann der terroirbedingte, wesentliche Unterschied zum Vieilles Vignes. Hier geht die Frucht etwas in den Hintergrund und der Silex (Feuerstein) spricht. Das bleibt trotz der Steinigkeit aber eine brillant strahlende, glockenklare Cuvée, die vibrierend frisch am Gaumen daherkommt. Ein präziser und ganz typischer Sancerre. Niemals blumig, immer mineralisch und von purem Trinkfluss geprägt. 94/100



Sancerre Blanc Pour Vous

27602H 2010 6er • 2017–2032 0,75l (102,67 €/l) **77,00**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

31527H 2016 6er OHK • 2020–2039 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

35162H 2017 6er OHK • 2021–2040 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Diesen Sancerre legt Vincent Gaudry komplett in neues Holz. Welcher seiner Grundweine die Qualität dazu hat entscheidet der Winzer immer spontan im Keller. An dieser Cuvée zeigt sich auch Gaudrys Einfühlungsvermögen, sein Charisma und sein Sinn für Humor, eben die Philosophie, exzellente Weine zu erzeugen aber sich auch nicht zu ernst zu nehmen. Der Wein leuchtet neongelb im Glas und zeigt noch rauchige Noten vom neuen Holz, dahinter Kakaofrucht, auch Tonkabohne und die typische Fumé-Note des Silexsteins. Am Gaumen ist der Wein, wie alle Weine Vincent, sehr präzise und fein nuanciert. Ein von Mineralität und Kraft getriebener Wein, der voll auf den rauchigen Charakter der Rebsorte eingeht, die Frucht eher hinten anstellt, und nur dezent in Form reifer, gelber Früchte wie Mirabelle und Nektarine anklingen lässt. Ein Sancerre, der über die Struktur glänzt und dringend reifen muss. 97/100



Sancerre Blanc A mi-Chemin bio

34341H 2017 6er OHK • 2023–2044 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: „A mi-chemin vers la lumière“ bedeutet so viel wie „auf halbem Weg zum Licht“, und ist die Selektion der besten Weine Gaudrys. Ob dieser zur Erleuchtung, zum Himmel oder zum perfekten Wein führt, lässt Gaudry offen. Der Wein ist im Bouquet in der





Vincent Gaudry

Vincent Gaudry bio

€/Fl.

Jugend komplett verschlossen, zeigt etwas Flintenpulver und weißen Pfeffer, schüchtern noch etwas Passionsfrucht, sonst nichts. Am Gaumen offenbart der Wein dann seinen mineralen Charakter, die typischen Fumé-Noten sind extrem ausgeprägt, man hat viel frische Kräuter und eine reife Frucht, niemals Stachelbeere oder frisches Gras, eher Apfelkompott. Der Wein erzeugt richtig Druck am Gaumen, klingt nur ganz langsam aus und hallt immer wieder nach mit einer feinen Zitrusnote. Ein völlig kompletter, kaum greifbarer Wein. Ein Monument, das unbedingt reifen muss! 97–100/100

Sancerre Rouge Vincentgétorix bio

31529H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (32,40 €/l) **24,30**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Vincentgétorix ist ein französisches Wortspiel, bedeutet grob übersetzt so viel wie „Vincent nimmt Risiken auf sich“. Zartes, durchsichtiges Kirschrot im Glas. Im Bouquet ist der Wein ätherisch, Sauerkirsche trifft Cassis und Minze. Dieser Pinot Noir ist Sancerre-typisch sehr straff am Gaumen, zeigt rote Beeren, auch Cassis und eine kühle, würzige Art, auch dank der feinen Säure. Ein sehr eleganter Pinot Noir, schlank und frisch am Gaumen, die Tannine sind sehr subtil. Ein echter Cool-Climate Wein, der burgundische Finesse besitzt, aber doch ganz anders daherkommt. Am ehesten mit einem Haute-Côtes-de-Nuits vergleichbar ob der zarten und schwebend leichten Art am Gaumen. Für Eleganz-Trinker! 92+/100



Sancerre Rouge Les Garennes bio

27606H 2014 6er • 2018–2034 0,75l (64,00 €/l) **48,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: 100 % Pinot Noir aus über 50 jährigen Reben, die auf den sogenannten Caillottes stehen. Die Ton- und Kalkböden stammen aus der Jurazeit, deren im Überfluss vorhandene Kiesel werden von den Sancerreois „Caillottes“ genannt. Eine würzige, dichte Cuvée. Zeigt eine Bandbreite von Sauerkirschen und dunklen Früchten, wirkt sehr erdig für einen Pinot Noir und typisch für die kühle Region und die kargen Böden, er präsentiert sich sehr skelettartig am Gaumen. Ganz feines Tanningerüst, geschliffen wie bei einem guten Volnay, aber am Ende dann nochmals minimalistischer und vibrierender in der Säure. Quasi roter Riesling! 95/100



Elsass







Olivier und Leonard Humbrecht

Zind Humbrecht

Die Winzertradition der Familie Humbrecht lässt sich bis in die Zeit des 30jährigen Krieges (1620) zurückverfolgen. Hier, im tiefen Elsass, verfeinert der Sohn das Handwerk des Vaters, perfektioniert der Enkel die Bemühungen des Sohnes. Das Haus Zind-Humbrecht, so wie es sich heute darstellt, ist 1959 durch eine Fusion der bis dahin getrennt produzierenden einzelnen Familien der Dynastie Humbrecht entstanden. Seit Urgedenken ist das Elsass Garant für gehaltvolle Weißweine, deren artgerechte Vinifizierung sich die Domaine Zind-Humbrecht zur Aufgabe gemacht hat. In unzähligster Generation bestellt heute Olivier Humbrecht alle Weinberge biodynamisch, er war einer der französischen Pinoniere darin. Hier ist Natur pur! Auch wenn die Jungweine manchmal etwas sperrig sind, mit etwas Geduld kommen von Zind Humbrecht die besten Weißweine des Elsass, die ganz sicher auch zu den ganz großen Weißweinen der Welt gehören. Der Thanner Rangen der Humbrechts ist der berühmteste elsässische Weinberg. Seine südliche Lage bietet der Pinot-Gris-Traube (Ruländer) und dem Gewürztraminer optimale Entfaltungsmöglichkeiten. Eine Legende beantwortet die Frage, was die Weine aus der Rangenlage derart besonders macht, treffend: Eines Tages besuchte Herkules das Elsass, um dort einige regionstypische Weine zu verköstigen. Er kehrte im Wirtshaus „Zum Wilden Mann“ ein und teilte dem Wirt sein Anliegen mit, woraufhin dieser seine Kunden eilfertig bediente. Herkules jedoch beschwerte sich lautstark, dass die ihm servierten Weine wieder einmal – er hatte zuvor ähnliche Erfahrungen in Portugal, Spanien und einigen anderen französischen Weinanbaugebieten gemacht – nicht die nötige Schwere besäßen. Angstvoll offerierte ihm der Wirt einen „Rangenwein“. Herkules war begeistert, „und bei seiner Ehr, er fand noch keinen Wein so schwer“. Er bestellte vorsichtshalber 3 Flaschen, die er dann auch genüsslich verköstigte, bevor er sich zu einem Nickerchen entschied. Als er noch ein wenig benommen erwachte, und das Wirtshaus verließ, vergaß er das Wahrzeichen seiner Stärke: die geliebte Keule. „Und als die Welt sich begann zu dreh'n, im Eck er ließ die Keule steh'n, hat sie auch nicht geholt bis heut, weil er den Thanner Rangen scheut“. Genauere Nachforschungen haben nicht zu Tage fördern können, ob Herkules sich eher dem Liqueurcharakter des Pinot-Gris oder der feurigen Würzigkeit des Gewürztraminers ergeben hat. Experten bewerten die Tatsache, dass Waffen infolge von Weinkonsum vergessen werden, jedoch positiv.

Zind Humbrecht bio

€/Fl.

Zind bio

34436H 2016 6er • 2019–2027 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Chardonnay 60% Auxerrois 40% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Chardonnay und Auxerrois vom Vorzeige-Biodynamiker und Legende Zind Humbrecht. Was für eine Rarität. Nach deutscher Rechtslage somit trocken. Über 20 Jahre alte Reben auf Muschelkalk im Clos Windsbuhl. Spontan vergoren, gequetscht als Ganztraube, ausgebaut im Holzfuder mit hälftig Neuholz dazu. Die fast burgundische Nase kommt mit viel weißem Pfirsich, Aprikose und Quitte, eine lustige Kombination. Etwas Butterblume, Fenchel, Anis und Sternfrucht und etwas rauchige Vanille vom Holz. Cremiger Frucht-Gemüse-Mund mit Kalkstein und Salz, wieder etwas Vanille und Rauch. Zucchini mit Quitte und Weihrauch, dazu cremige Birne und etwas weißer Pfirsich, ein Touch Apfelschale. Macht Spaß, lecker zu trinken. 92+/100

Riesling Calcaire

34434H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (31,73 €/l) **23,80**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Eine richtig schöne cremige, nicht zu puristische Rieslingnase im Nahe-Stil. Gewachsen auf Kiesel-Kalk-Feuersteinböden. Nur 2,5 Gramm Restzucker, die milde Säure von nur 3,8 Gramm bei zugleich auch durchgeführtem biologischen Säureabbau macht die Cremigkeit. Birne, Pfirsich, reife Mandarine, die sowohl Nase als Mund dominiert. Tolle Kalksteinigkeit dazu. Ungemein saftig und extrem lecker, auch für Rieslingmuffel toll zu trinken. Ein Zechwein der Oberklasse. 93–94/100





Zind Humbrecht bio

€/Fl.

Gewürztraminer Herrenweg de Turckheim

24533H 2012 6er • 2014–2028 0,75l (35,33 €/l) **26,50**

Gewürztraminer 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Winespectator 94 Parker 88

Lobenberg: Ein biodynamischer Gewürztraminer mit BSA. Satte 14,6 Alkohol und mit 2,7 Gramm Säure und nur 5 Gramm Restzucker fast schon knochentrocken. Wenn Rieslinge ob der südlichen Lage trotz ihres mineralischen Alleinstellungsmerkmals noch bei einigen Genießern umstritten sind, Gewürztraminer ist die Domäne des Elsass. Die Aromatik ist umwerfend. Süßer Stein, Muskat fast trocken, Blumenwiesen und Heu und gelbe Frucht und Trockenfrüchte… puh, aber nicht fett, nur mineralisch und ungeheuer aromatisch. Der aromatisierte Kieselstein trifft auch das Mundgefühl am besten, die vielen komplexen, hocharomatischen Facetten der Gewürz- Kräuter-Blumen- und Gelbfruchtwelt sind zu zahlreich, noch nach Minuten fehlen mir die passenden Worte. Einfach ein geiler Wein! Und ein echter Trinkwein, nix bleibt stehen! 95–96+/100

Gewürztraminer Hengst Grand Cru bio

35186H 2016 6er • 2021–2048 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Gewürztraminer 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Suckling 96

Suckling: A staggering nose of exotic fruits, such as jackfruit. There is enveloping richness. In spite of its huge structure, the wine is very silky at the super long finish. Drink or hold. Made from biodynamically grown grapes. 96/100





Riesling Clos Windsbuhl bio

35183H 2016 6er • 2019–2060 0,75l (74,67 €/l) **56,00**

Riesling 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 96

Suckling: Still rather closed with only hints of candied citrus and toast on the nose, but this has the concentration and profundity of a top grand cru. Tightly wound and so, it needs some time to unfurl. But it already has a stunningly long and pure finish. Better from 2019 and has long-term aging potential beyond that. Made from biodynamically grown grapes. 96/100

Riesling Brand Vieilles Vignes Grand Cru bio

35197H 2010 6er • 2015–2040 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Riesling 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 94 Galloni 94

Parker: Combining fruit from the Steinglitz and core Brand with a majority from the relatively deeper-soiled Schneckenberg portion of this grand cru, Zind-Humbrecht's 2010 Riesling Brand Vieilles Vignes retains unusually high acidity even by vintage standards and was very slow to ferment leaving behind 34 grams of residual sugar at 12.9% alcohol, features that no doubt owe much to the influencwe of botrytis, even though the most significantly affected bunches were culled to generate a V.T. bottling. (That virtually all of the vines were to some degree affected explains the absence of a corresponding non-Vieilles Vignes bottling, since the estate has trained its customers to associate obvious absence or presence of both sweetness and noble rot with the distinction between regular and Vieilles Vignes brand bottlings.) Rowan, honeysuckle, mint, maraschino, almond extract, apricot preserves and candied lime peel combine for a headily alluring, high-toned aroma and reemerge on a luscious and creamy yet simultaneously bright, juicy palate, frangipane and marzipan being reinforced in a long, vibrant finish by the wine's overt sweetness, yet harmoniously marrying with fresh fruit as well as liquid floral flavors and in no way engendering a confectionary overall impression. This will merit restraint as it develops further interest in bottle and should reward return visits through at least 2035. 94/100



Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann Clos Saint Urbain bio

35185H 2016 6er • 2021–2058 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Pinot Gris 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Suckling 98

Suckling: The most powerful and deepest pinot gris of this vintage from Zind Humbrecht with a ton of smoke, creme-brulee and mushroom character. In spite of the almost 15% alcoholic content, it is properly dry and has a wonderful liveliness at the finish. Drink or hold. Made from biodynamically grown grapes. 98/100

Zind Humbrecht bio

€/Fl.

Riesling Rangen de Thann Clos Saint Urbain Grand Cru bio

26969H 2014 6er • 2019–2042 0,751 (105,33 €/l) **79,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 97

34435H 2016 6er • 2021–2044 0,751 (105,33 €/l) **79,00**
Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Rangen de Thann Clos Saint Urbain Grand Cru, ein Name wie Donnerhall. Dafür steht Zind Humbrecht! 12,5% Alkohol, 4,5 Säure bei nur 5,8 Gramm Restzucker. Vulkanische Böden in Südexposition. Was für eine Nase! Mango, Passionsfrucht, getrocknete Aprikosen, superreifer Pfirsich, reife Orange. Die volle Exotik aber nicht schwülstig, eher versammelt und zum Reinspringen lecker. So ganz anders als der pfälzische Windsbühl. Smaragd Dürnsteiner Kellerberg aus der Wachau, aber sauberer, weniger barock, und mehr durchscheinende Mineralität. Im Mund noch klarer, alle Früchte der Nase, aber mittig und zentriert, auch hier wieder fern vom Barock. Das ist ein ungemein tolles Mundgefühl, mild und doch sehr saftig! 97–98/100

Pinot Gris Clos Jebsal Vendange Tardive · fruchtsüß bio

35193H 2016 6er • 2021–2049 0,3751 (79,87 €/l) **29,95**
Pinot Gris 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Suckling 96

This is definitely a wine for foie gras rather than dessert because it's exotic on the nose, showing aromas of mangoes, pineapple and apricots. Luscious in texture but not that sweet. A long and elegant finish. In fact, almost delicate. Drink or hold. 96/100

Pinot Gris Clos Jebsal Selection de Grains Nobles · fruchtsüß bio

35194H 2016 6er • 2021–2056 0,3751 (117,33 €/l) **44,00**
Pinot Gris 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 97

Suckling: Forget the dessert and just grab a half bottle of this stunning dessert wine. Plenty of concentration and an intense creme-brulee character, but it is neither as massive or as sweet as many of the previous vintages of this wine. This makes it very easy to enjoy. Drink or hold, and 20 years of aging is no a problem at all. 97/100

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos Saint Urbain Grand Cru fruchtsüß bio

27892H 2013 6er • 2016–2046 0,751 (105,33 €/l) **79,00**
Gewürztraminer 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

30326H 2015 6er • 2018–2048 0,751 (105,33 €/l) **79,00**
Gewürztraminer 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 94+

Lobenberg: Der Wein aus der Herkulessage. Vulkanböden, Südexposition. Goldgelb. Und die Nase bestätigt mit ihrer exotischen Intensität alle Erwartungen. Druckvoll, dicht, nicht benennbar komplex. Im Mund weiß man nicht wohin mit dieser Vielzahl der komplexen Eindrücken, alle Früchte der Welt in süßer Form fallen einem ein, dann Salz, Steine, Bitterstoffe, und immer wieder diese Überwältigung. Man muss es mal erlebt haben. 97–98/100



Olivier Humbrecht

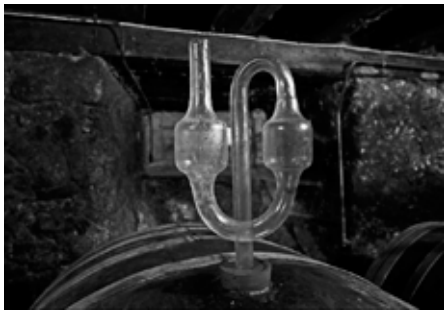








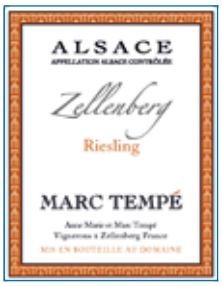




Marc Tempé

Marc Tempé, der Mann mit den markant buschigen Augenbrauen aus Zellenberg, hätte wahrscheinlich nicht mal davon zu träumen gewagt einmal 100 Parker-Punkte zu bekommen! Stephan Reinhardt, definitiv Robert Parkers gewissenhaftester Verkoster, vergab die rare Höchstwertung für die 2003er Gewürztraminer Selection de Grains Nobles aus dem Grand Cru Mambourg. Welch Statement und Emporhebung zu den größten Erzeugern des Elsass. Damit befindet sich die Domaine auf dem Level der großen Klassiker wie Zind-Humbrecht! Dabei hatte die rund einen Kilometer von Riquewihr entfernt gelegene Domaine international niemand auf dem Schirm. Zu leise scheinen die Weine im Gesamtkonzept der doch meist kräftigeren, manchmal barocken Weißweine des Elsass. Das Anbaugebiet hat stellenweise eine eingeschlafene Anmutung. Man muss sich schon an die Region und deren Weine dahinter herantasten. Bei Tempé steckt die Genialität im Detail und jeder Blick wird belohnt. Obwohl nur 8 Hektar groß, besitzt Tempé rund 30 markante Parzellen über die Gemeinden St. Hippolyte, Hunawihr, Zellenberg, Riquewihr, Sigolsheim und Kientzheim verstreut. Solch Lagenvernarrtheit und Terroir-Akribie findet man sonst nur bei Markus Molitor an der Mosel. Um dieses Terroir herauszuarbeiten wirtschaftet die Familie biodynamisch. Die Ecocert-Zertifizierung ist hier kein Marketing-Goodie, sondern lediglich das an der Oberfläche wahrnehmbare Beweismittel der Lebenseinstellung. 1993 übernahm Tempé das elterliche Weingut. Bereits 1996 erfolgte die Umstellung zur biodynamischen Bewirtschaftung. Im Keller beschränkt man sich auf maximale Qualitätserhaltung. Das bedeutet eine schonende Pressung mit pneumatischen Pressen, mindestens 6 Stunden. Anschließend ziehen die Säfte über Nacht auf der Schale. Tempé vertraut der peniblen Lese derartig, dass er in diesem Schritt keinen Schwefel hinzufügt. Im Fuder findet dann die Vergärung statt. Zwischen 18 und 24 Monate liegt der Wein dann auf der Hefe. Alle Weine baut Marc dort aus, lediglich die Burgunderrebsorten reifen im Barrique. Seine Weine filtriert er nur gering. Schwefel wird ebenfalls nur im letzten Schritt, bei der Abfüllung hinzugegeben. Purismus in jedem Schritt! Etwas CO2 befindet sich in den meisten der Flaschen. Daher empfiehlt Marc Tempé die Weine stets vor dem Genuss zu karaffieren. Alle Weine zeichnen eine schon fast fleischige Struktur und die oft wiederkehrenden Zitrusfrucht- und Ingwerkonfitürenoten aus. Dabei bleiben sie stets auf der eleganten Seite. Denn der Alkoholeinfluss ist trotz später Lese gering. Die Faszination der Domaine liegt besonders in den Rieslingen und Gewürztraminern. Seine edelsüßen Abfüllungen zählen definitiv zu den feinsten der Region und können manch Sauternes und Tokajer übertrumpfen. Im Elsass ist auch dank Marc Tempé wieder Bewegung drin, und hier pocht das Herz für alle Terroir-Fanatiker!







Marc Tempé bio

€/Fl.

Pinot Blanc Zellenberg bio

28806H 2014 12er • 2017–2024 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Pinot Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Von circa 40-jährigen Reben stammt dieser Pinot Blanc. Ausgebaut über 2 Jahre in Fudern. Nur 9 g/l Restzucker stecken hier in diesem Wein. Ein Wert, der relativ ungewöhnlich für Elsässer dieser Rebsorte erscheint. Dieser goldstrahlende Pinot Blanc duftet ungemein komplex. Mich erinnert er ein wenig an die Pinot Blancs von Markus Molitor, der dort die Rebsorte grenzgenial ausbaut. Ein Hauch Botrytis steckt im Lesegut, fügt hier Komplexität und die dezent rauchigen Noten hinzu. Ich rieche Mirabelle, Feuerstein, etwas Birnenschale, auch gelbe Melone. Am Gaumen bleibt der Wein überraschend vital. Die Säure steuert der reifen Frucht entgegen. Da ist viel Spiel und Lebendigkeit im Wein. Eine Spur Zitrus belebt den Gaumen, dann weiße Blüten und ein Hauch scharfer Senf. Klingt langsam am Gaumen aus. Schöner, glockenklarer Pinot Blanc aus dem Elsass. Passt sicher gut zu Spargelsalat mit Krustentieren und Trüffelvinaigrette oder Kalbsfleisch und Bries mit Buttersauce und Kartoffelstampf. 92+/100

Riesling Zellenberg bio

28808H 2014 12er • 2016–2026 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Riesling 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Diesen Riesling von durchschnittlich 40-jährigen Reben baut Marc Tempé trocken aus. Leuchtet hellgold im Glas und duftet nach Amalfi-Zitronen und Eisenkrauttee. Er bleibt also auf der hellfruchtigen Seite. Am Gaumen zieht sich die schlanke Frucht weiter. Der Wein wirkt knochentrocken, sehr gut ausbalanciert und baut einen stattlichen Spannungsbogen am Gaumen auf. Dabei bleibt er immer auf der würzigen Seite. 93+/100

Marc Tempé bio

€/Fl.

Pinot Gris Zellenberg bio

28807H 2013 12er • 2016–2023 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Pinot Gris 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Der Wein liegt mit sanftem Gold im Glas. Und doch springt einem kein klebrig üppiger Pinot Gris ins Glas, wie die Farbe es vorgibt. Das Bouquet ist dezent rauchig, etwas Honigwabe, Ingwer, weiße Blüten, auch Honigmelone. Am Gaumen hat man einen ungewöhnlich kräftig strukturierten Weißwein vor sich. Hier steckt eine reife Frucht mit reifer Säure drin, dies macht den Wein so ungewöhnlich. Die ganz Bandbreite an Orangen- und Zitruskonfitüren ist hier verwoben. Dabei wirkt der Wein trocken am Gaumen und bleibt schlank. 92–93+/100



Marc Tempé

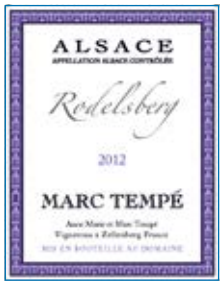
Rodelsberg Lieux-dits

27032H 2012 12er • 2016–2035 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Gewürztraminer 70% Pinot Gris 30% • 14,0% vol • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Parker 93+

Lobenberg: Eine Cuvée aus Pinot Gris und Gewürztraminer. Braucht man so etwas? Ich hätte nein gesagt. Doch genau ein Wein wie dieser lässt einen dann immer wieder staunen und lernen. Marc Tempé cuvéetiert die beiden Rebsorten dieser Lage um die Rebsortentypizität in den Hintergrund zu rücken und die Kreideböden, auf denen die Reben stehen, für sich sprechen zu lassen. Der Wein leuchtet goldgelb im Glas. Das Bouquet offenbart dann schon wo die Reise lang geht. Keine überreife und honigsüße Frucht. Nein. Kräuterwürze, etwas Tabak, ja auch Akazienhonig. Aber dann eben auch noch deutlich Kreide, Kalkstein, etwas Orangenkonfitüre und Zitrusfrucht. Am Gaumen attackiert einen dann eine ganz prägnante Zitrusnote. Sie spült schon fast die reiferen Noten aus dem Bouquet weg, glättet den Gaumen für den Mix aus diversen Zitrus und Orangenkonfitüren, auch eingelegtem Ingwer und Zimt. Klingt kaum aus am Gaumen und verweilt niemals auf der barocken Seite. Da ist viel Spannung im Glas und doch bleibt die Handschrift Elsass erhalten. Braucht Luft! 94/100





Gewürztraminer Mambourg Grand Cru

28476H 2012 12er • 2018–2046 0,75l (58,00 €/l) **43,50**

Gewürztraminer 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Parker 93+

Lobenberg: Das ist echter Traumstoff und die Perfektion von nicht ganz trocken ausgebautem Gewürztraminer. Stammt aus der Grand Cru Lage, die Tempé 100 Parker-Punkte erbrachte. Leuchtet hellgold im Glas, hat aber auch dezent grüne Reflexe. Die Nase ist eine Mischung aus reifer Mirabelle, Akazienhonig und Ingwer mit Kräutern. Erinnert fast an das gelbe Label von Chartreuse, dem Kräuterlikör. Am Gaumen hat man eigentlich die selbe Aromatik, nur wird der Wein von einer ganz kräftigen Säure geleitet. Die belebt den Wein, sodass er zu keiner Sekunde sättigend erscheint. Gewürztraminer mit enormem Tiefgang ohne kitschige Rosenblütenaromatik und den Gaumen malträtierende Botrytiswürze. Sehr frisch und ungewöhnlich leichtfüßig für die Rebsorte. Er endet einfach nicht am Gaumen! Dieser Wein wird reifen, wie nur ganz wenige. Großes Potenzial. 95–96+/100







Jura







Benoît Mulin

Benoît Mulin

Seit 2009 führen Benoît Mulin als Geschäftsführer und der Winzer Stéphane Tissot als Önologe gemeinsam ein erfolgreiches Weinhandelsunternehmen. Es war dann der Wunsch von Mulin, grandiose Weine nicht nur zu vertreiben, sondern sie auch unter seinem eigenem Label zu produzieren. Das wurde mit Stéphanes Hilfe in die Tat umgesetzt. Der qualitative Erfolg gibt Benoît Recht. Das Weingut „Cellier des Tiercelines" ist heute, genau wie das des Freundes Stéphane Tissot, nicht von ungefähr ein Superstar des Jura. Beide sind natürlich biologisch arbeitende Winzer, von ihrer Überzeugung und persönlichen Arbeitsweise sogar Biodynamiker. Die Trauben beziehen Jérôme und Benoît von ca. 25 verschiedenen, kleinsten Bio-Winzern aus dem Jura, sie keltern dann selbst. Die Anbaugebiete befinden sich in den Appellationen Arbois und Côtes du Jura und erstrecken sich über eine Gesamtfläche von etwa 40 Hektar. Die Auswahl der aus extrem winzigen Erträgen stammenden Trauben nimmt Cellier des Tiercelines nach einem strengen Qualitätsverfahren vor. Diese Herangehensweise ermöglicht es, immer die besten Trauben zu bekommen, flexibel zu bleiben und sein Angebot ständig der Qualität anpassen zu können. Die Winzer, von denen sie die Trauben beziehen, arbeiten sämtlich biologisch, manche sogar biodynamisch. Aus diesen Trauben keltert sie dann extrem speziellen Weine. Sie geben ihren Weinen auch die nötige Zeit. Allein die Weißweine reifen zwischen 12 und 24 Monaten in Eichenfässern in den Kellern eines der ältesten Weingüter von Arbois. Hier, im äußersten Osten des Landes entstehen die eigenwilligsten und die individuellsten Weine Frankreichs. Savagnin, Vin Jaune und noch mehr. Nichts für Kenner sondern für Entdecker. Ich bin stolz mit diesem Weingut zu arbeiten.



Benoît Mulin

€/Fl.

Crémant Du Jura Rosé bio

26225H 6er 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Pinot Noir Poulsard • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: 100% Pinot Noir. Zwiebelschalenfarben, ganz feine Bläschenentwicklung. Die Nase ist eine Mischung aus Rauchigkeit in Form von Feuerstein und Kreide und etwas Milchschokolade. Im Vordergrund steht die Mineralität. Knallig rote Frucht darf man hier nicht erwarten. Auch am Gaumen schreit der Crémant Jura. Feine Perlage, nicht überbordende Frucht, mehr Struktur durch Apfelschale, mürbe Birne, etwas Johannisbeere und eine animierende Aromatik, die vom Schalenkontakt herrührt. Dazu kommt eine ganz feine Säure, die sich anschmiegt und dem Crémant einen ganz klaren und sauberen Charakter verleiht. Hochklassiges Schaumweinerlebnis! 92/100

Crémant de Jura

22994H 6er 0,75l (22,40 €/l) **16,80**

Chardonnay 50% Pinot Noir 50% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Je zur Hälfte aus Chardonnay und Pinot Noir, klassische Champagnermischung. Vergoren in gebrauchten Holzfässern. Danach ein langes Hefelager bevor die zweite Gärung auf der Flasche erfolgte. In Farbe und Nase an frisches Heu erinnernd. Extrem cremige Nase, sehr milde und zurückhaltende Kohlensäure, sehr feinperlig. Reife Äpfel, Schalennoten von Apfel und Birne, Weißbrot, die Spontangärung zeigt sich in der sehr individuellen Hefenote. Etwas großes Holz im Hintergrund. Die Nase würde man blind einem der reifen Grand Cru Chardonnay Top-Champagner aus Avize zuordnen. Feiner weißer Blütenduft, Kreide, hellsteinige Mineralität, Fleur de Sel. Apfelbetonte Frucht, auch wieder Birnenschale, leicht salzige, hellsteinige Hefenote mit weißer Grapefruit. Sehr weich und charmant, blumig und mineralisch. Milde Perlage, sehr komplex. Dieser Crémant darf sich trauen den ein oder anderen Champagner in den Schatten zu stellen, das ist ein großes, charmantes Vergügen.

Chardonnay Vieille Vignes Arbois

31157H 2013 6er • 2017–2031 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Chardonnay 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Die extrem eigenwillige Stilistik speist sich aus dem kargen, burgundischen Kalksteinterroir und dem rauhen Kleinklima. In Verbindung mit der Biodynamie und der Spontanvergärung der spezillen Hefen des Jura entstehen hier große, aber auch etwas schräge, sehr eigenwillige Weine. Zum Teil auf der Schale mit der Naturhefe vergegoren, Ausbau in gebrauchtem Holz. Etwas oxidativ, Sauerteig, Käseton, überreife Äpfel, Birnenschale, Anis und Quitte, ein Hauch Ingwer. Amphorenstilistik mit grandioser Säure, nussig, hefig und sehr frisch. Die gewohnte und erwartete cremige Fülle eines Chardonnays kommt hier eher karg und überaus puristisch rüber, mehr Quitte, Sauerkraut und Kräuter der Provence als Pfirsich und Aprikose. Getrocknete Wiesenkräuter- und Blumen. Steinig salziger Nachbrenner, grandios mineralischer Nachhall. Der Wein will über Stunden erforscht werden. Ein Wein für Entdecker. 93–94/100

Benoît Mulin

€/Fl.

Chardonnay Côtes du Jura La Cave de la Reine Jeanne bio

33955H 2015 6er • 2018–2034 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Chardonnay 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Ein biologisch zertifizierter Chardonnay. Nur kürzerer Schalenkontakt, im Holz vergoren, Spontanhefe. Auch im Ausbau zum Teil neues Holz. Klar burgundischer Einfluss. Deutlich fetter und holzbetonter als der Arbois. Wenn wir uns da im Chablis wiederfanden, sind wir jetzt in Chassagne Montrachet. Natürlich nicht ohne extreme Sponti-Aromen, Sauerteig, reifer Apfel. Satte Röstaromatik dazu, reife Quitte, Bratapfel, Banane, überreife Ananas, Marakuja. Verblüffend und ein wenig schockierend. Der Mund wieder mit Spontanhefearomen, deutlich Schaleneinfluss, charmante Oxidation neben grandioser Frische, aber anders als der Arbois hier nicht Pampelmusensäure sondern Maracuja und karge Ananas, ein leichter Hauch Sauerkraut, viel Exotik, Rosinen, Schiefer, Feuerstein, Rauch. Ein eigenwilliger Blockbuster mit Fett und Kargheit zugleich. 95–96+/100



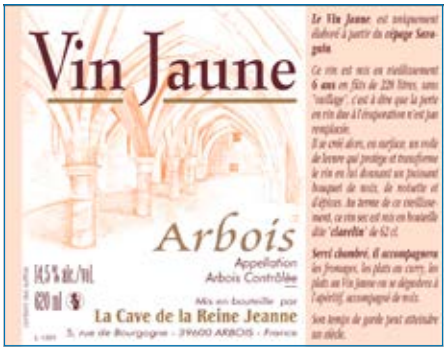
Benoît Mulin

Savagnin Arbois

32184H 2014 6er • 2018–2044 0,75l (34,40 €/l) **25,80**

Savagnin 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Eine autochthone Rebsorte des Jura, Insider halten sie für eine Verwandte des Traminer. Ein goldgelber Wein. Nüsse, Honig, Vanille, deutliche Spontanvergärung, man meint die Biodynamie zu riechen. Hefeton mit Schalenkontakt. Grandios eigenwillige, schräge Nase, leicht dumpf und säuerlich, Sauerkraut mit Quitte und Ananas, man denkt an Amphorenausbau. Extrem feine, ja delikate Mineralität mit deutlichem Fleur de Sel auf der Zunge, sehr präzise Säure, Rosinen, nussige Röstaromen, Quitte und etwas Zitrus und Orange. Auch leichte Mango und Maracuja, dazu leicht ölige Schwere. Extrem eigenständig und schräg mit einem Hang zur Grandiosität. Unendlicher Nachhall mit üppigem Aroma. Groß, genial, ich bin begeistert, aber nur wers mag! 96–98/100



Vin Jaune

33739H 2011 6er • 2020–2055 0,62l (79,03 €/l) **49,00**

Savagnin 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

Lobenberg: Reinsortig aus Savagnin. Der Most vergärt in Holzfässern, danach verbleibt der Wein auf der Hefe für mindestens 6 Jahre auf der Hefe im gleichen Fass. Das Fass wird nicht nachgefüllt, ein Hefeflor schützt den Wein vor zuviel Oxidation. Bis zu 40% des Weins verdunstet, nur knapp 2.000 Flaschen gibt es je Jahrgang. Historisch abgefüllt in 620-ml-Flaschen mit dem Namen Clavelin. Der Wein kann Jahrzehnte lagern. Er ist hochfarbig Goldgelb, hefig cremige Würze, deutlich nussiger Amontillado-Sherry. Steinig, salzig, deutliche Schalen, hochintensiv. Dörrobst, kandierte Früchte, Hefe und Salz. Bratapfel, walnussige Schwere gipfelt in feiner Zitrusfrische, Schale, Rosinen. Walnuss, Mandel und Morcheln. Satte Trockenfruchtnoten. Einer der eigenwilligsten Weine der Welt. Am Kamin, nur mit Nüssen und Käse, ein grandioser Begleiter für stundenlange Entdeckungen. Machche mögen es eben schräg. 98/100



Vin de Paille (fruchtsüß)

24552H 2010 12er • 2015–2061 0,375l (104,00 €/l) **39,00**

Poulsard 40% Chardonnay 30% Savagnin 30% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Faszinierend schon in der Farbe, changierend zwischen dunkelgelb und orangenrot. Ein Strohwein oder auch Passito, also aus getrockneten, etwas rosinierten Beeren gewonnen wie Málaga oder Amarone. Rebsorte Savagnin, autochthon aus dem Jura, mit Ergänzungen. Das Verfahren ergibt schwere, lagerfähige Weine von. Die Tradition begann schon vor Christi Geburt, als die Römer das Jura besetzten. Die Nase passt zum Auge, Orangenblüten dominieren, etxtrem feiner Trinkfluss im Mund, eine Spanne von reifem Madeira bis zu altem Tawny und sogar zur Riesling-Beerenauslese. Süße ohne Schwere. Orange, Walnuss und Mandel, fein und zart. Kandierte Früchte. Aprikose und Quitte. Immer wieder Orange im salzigen Finale. Tolles Spiel, nie zu fett, 30 Jahre älter wäre sicher noch besser. 97–99/100



Trousseau Arbois

32185H 2016 6er • 2021–2035 0,75l (22,40 €/l) **16,80**

Trousseau 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Helles Zwetschgenrot, rostfarben, etwas Zimt. Trousseau ist eine autochthone Rebsorte des Jura. Manche sprechen von Verwandschaft zur Petit Verdot. Robust und spät reifend, extrem mineralisch. Gesteinsmehl in Nase und Mund, mit der Würzigkeit an Cabernet Franc der Loire erinnernd. Die Aromen decken das ganze Spektrum von Pflaume, Zimt, Kirsche und Teer ab, geniale Säure im Mund mit Salz und hoher Mineralität. Extrem würzig, straff, robust und lang. In seiner Kirschfrucht auch zart und pinothaft. Toller eigenständiger Wein mit viel Charakter und sehr vielschichtig. 92–93+/100







Château d'Arlay

Das Château d'Arlay ist ein rund 24 Hektar großer Betrieb mit dem Großteil alter Reben aus 1953 und 1974, und einem alten Fasskeller aus dem 17. Jahrhundert. Ein Betrieb mit großer historischer Geschichte und eine Legende im kleinen, 1.800 Hektar umfassenden Weinanbaugebiet Jura. Das Château wurde den Besitzern mehrmals enteignet, aber in der Geschichte immer wieder zurückgegeben. Jetziger Besitzer ist der Schlossherr Count Alain de Laguiche. Die Weine reifen hier alle extrem lange auf der Feinhefe und sind davon geprägt. Man hat immer den Jahrgang auf der Flasche und dann am Flaschenhals noch die Information, wann der Wein aus dem Holzfass oder Stahltank auf die Flasche gebracht wurde. Das sind allesamt Weine, die viel Luft benötigen und in ihrer Aromatik enorme Freude bereiten. Es gibt oxidative Weine und reduktive, aber für mich steckt die Stärke des Betriebs in den Klassikern. Der Corail ist ein Blend aus Pinot Noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay und Savagnin. Ja, das sind Rot- und Weißwein in einer Cuvée! Ein wunderbarer Wein, der zu fast allen Speisen geht. Blanc Tradition ist das Zugpferd des Hauses. Chardonnay und Savagnin, spät gefüllt und mit Flaschenreife erhältlich. Ein zupackender Wein mit leicht oxidativem Einfluss trotz der Tatsache, dass es wiederaufgefüllte Fässer sind. Die Krönung sind dann die Vin Jaunes des Hauses. Der Klassiker aus dem Jura reift mindestens 6 Jahre und 3 Monate im Fass auf der Florhefe. Ein oxidativer Wein, der problemlos ein Menschenleben reifen kann und zusammen mit einem guten Stück Comté oder zum Poulet au Vin Jaune mit Spitzmorcheln wohl der Inbegriff französischer Küche ist. Château d'Arlay ist ein großer Klassiker im Jura, der bis vor wenigen Jahren quasi nur in der französischen Spitzengastronomie erhältlich war. Nun gibt es diese Spezialitäten auch in Deutschland.



Château d'Arlay

€ / Fl.

Tradition

32074H 2004 6er • 2017–2032 0,75l (43,87 €/l) **32,90**
Chardonnay 70 % Savagnin 30 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

32073H 2006 6er • 2017–2032 0,75l (43,87 €/l) **32,90**
Chardonnay 70 % Savagnin 30 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Chardonnay und Savagnin, 4 Jahre später gefüllt. Man will hier den Savagnineinfluss nicht so ausgeprägt haben. Also eine ungewöhnliche Cuvée fürs Jura, bei der der Chardonnay mehr durchkommt. Es riecht alles nach Hefe, Salzlake, etwas grüne Oliven und Mandeln. Am Gaumen ist der Wein frisch und geradlinig, etwas kräftiger. Ein zupackender Wein ohne oxidativen, dafür aber leicht champignonartigen Einfluss, der aber von der Flaschenreife und Hefe herrührt, denn dieser Wein ist ouillé, also wiederaufgefüllte Fässer und kein komplett oxidativer Weißwein. Unglaublich, wie gut dieser Wein reift. Prädikat: Rattenscharf! 94+/100

Macvin blanc

32078H 6er 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Chardonnay 33 % Savagnin 33 % Tresterbrand 33 % • 17,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 92



Lobenberg: Macvin blanc und rouge sind eine Spezialität des Jura. Es handelt sich hierbei um einen Likörwein auf Basis der juratypischen Rebsorten. Der weiße Macvin besteht zu einem Drittel aus unfermentiertem Most der Chardonnay- und Savagnintrauben und zu zwei Dritteln aus Tresterbrand. Ein wie Champagner streng reguliertes und geschütztes Produkt. So muss dieser Brand mindestens 7 Jahre und ausschließlich in Eichenfässern reifen, bevor die Assemblage weitere 3 Jahre im gebrauchten Holzfass verbringt. Das ist so speziell und eigenartig, dass man diesen Likörwein mit keinem anderen vergleichen kann. Man hat hier eine Mischung aus Aromen eines Vin Jaunes, also etwas Walnuss und Curry, auch reife Äpfel. Dann kommen aber auch Kümmel und Kardamom, ja fast kräutrige Aromen, wie bei einem Glas Chartreuse. Am Gaumen hat man nur eine leichte Süße, aber auch hohe

Château d'Arlay

€/Fl.



Konzentration dieser Aromen. Idealerweise trinkt man Macvin zu fruchtigen Desserts wie z.B. einer Apfeltarte oder auch als Digestif. Schön ist auch die Verbindung von Hartkäse und getrockneten Fruchtchutneys und Gewürzbrot. Für Liebhaber habe ich eine Handvoll dieser regionalen Spezialität auf Lager. 95/100

Vin Jaune

32075H 2000 6er • 2017–2099 0,621 (154,84 €/l) **96,00**
Savagnin 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

32076H 2004 6er • 2019–2110 0,621 (137,10 €/l) **85,00**
Savagnin 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

32077H 2008 6er • 2020–2120 0,621 (104,68 €/l) **64,90**
Savagnin 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98



Lobenberg: Vin Jaune ist ein Klassiker aus dem Jura. Traditionell nur in 0,62-Liter-Flaschen erhältlich, da das genau der verbleibende Anteil einer Normalflasche ist, nachdem der Wein mindestens 6 Jahre und 3 Monate im großen Holzfass auf der Florhefe reifte. Das ist ein oxidativer, sehr spezieller Wein. Eine echte Spezialität im Jura, die am ehesten mit einem Sherry Manzanilla zu vergleichen ist. Im Unterschied ist das aber kein aufgespriteter Wein. Vin Jaune reift problemlos mehrere Jahrzehnte, ist fast unkaputtbar. In der Jugend riecht er vor allem nach der Florhefe. Man hat dann etwas Salzlake, grüne Oliven, Walnüsse und Zitrusfrucht sowie Äpfel. Mit der Reife geht das in immer deftigere Aromen über: Zwiebelsaft, Brühe, konfierte Früchte und extrem nussige Aromen bis hin zu orientalischen Gewürzen wie Curry. Man genießt den Wein am besten zu einem reifen Stück Comté aus dem Jura oder traditionell zum Poulet au Vin Jaune mit Spitzmorcheln. Ein Wein, der ungemein von der Belüftung und dem Spiel mit der Temperatur profitiert. Bei Château d'Arlay wurden die Savagnin-Reben für diesen Wein 1953 und 1974 gepflanzt. Nur die besten Fässer werden am Ende als Vin Jaune abgefüllt. 96–98/100

Vin de Paille

32110H 2000 12er • 2017–2050 0,3751 (226,67 €/l) **85,00**
Trousseau Poulsard Chardonnay Savagnin • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Parker 94

Lobenberg: Einmalig im Jahr 2000 durfte Château d'Arlay diesen Strohwein nicht als solchen zeichnen, weil er als untypisch eingestuft wurde, etwas reifere und wohl leicht botrytisierte Trauben beinhaltete. Ich probierte diese Rarität, von der es nur rund 3.000 Flaschen gibt, bei meinem ersten Besuch in Arlay. Das ist ein fein gereifter Strohwein von unglaublicher Tiefe. Sehr reif, kräftig und rosinig im Aroma aber auch kräuterig und mit viel Karamell. Das muss man wirklich an einem langen Abend ausführlich auf der Zunge zergehen lassen. Ich habe diese Rarität extra auf Nachfrage erhalten und nur eine Minimenge letzter Flaschen. 99–100/100

32109H 2010 12er • 2019–2060 0,3751 (157,33 €/l) **59,00**
Trousseau Poulsard Chardonnay Savagnin • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98



Lobenberg: Vin de Paille ist ein süßer Strohwein. Gekeltert aus vier Rebsorten, rot und weiß. Die Trauben werden hier ohne Edelfäule geerntet und anschließend für 4 Monate auf dem Dachboden getrocknet. Dieser Most wird dann als Süßwein ausgebaut und behält eine rieslingähnliche und frische Säure. Um 12 Liter dieses Elixiers zu keltern, benötigt man rund 100 Kilogramm Trauben! Welch ein feines edelsüßes Konzentrat. Das duftet nach Kräutern und reifer Marillenkonfitüre. Am Gaumen leicht ölig, aber nicht zu dick. Sehr kräftig und lang anhaltend. Das ist nicht so federleicht wie eine Beerenauslese von der Mosel, aber deutlich vitalisierender als ein dicker Sauternes. Wunderschöner Vin de Paille, der jung zur Apfeltarte glänzt. 98/100

Corail rouge

32122H 2011 6er • 2018–2022 0,751 (26,53 €/l) **19,90**
Poulsard Trousseau Savagnin Chardonnay Pinot Noir • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92



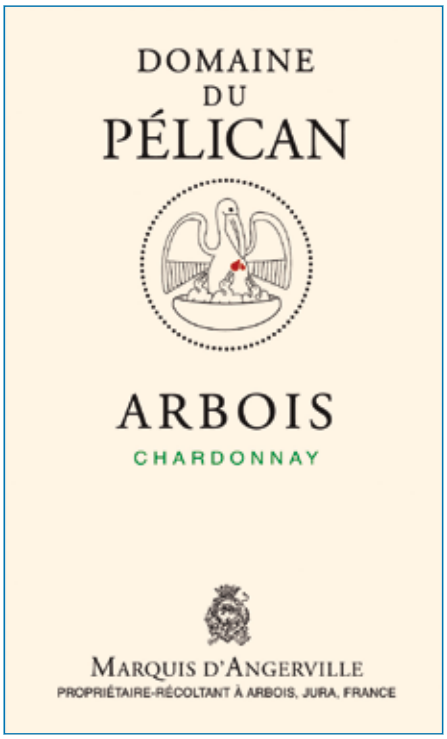
Lobenberg: Ein Blend aus Pinot Noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay und Savagnin. 2015 gefüllt. Ja, das sind Rot- und Weißwein in einer Cuvée! Ein wunderbarer Wein, der zu fast allen Speisen geht. Ziegelrote Farbe. Duftet nach Sauerkirschen, sehr ätherisch, auch etwas eingelegtes. Etwas Gewürzbrot, dann auch blumig und duftig. Am Gaumen ist das ein sehr zarter Wein, mit cremigen Noten und guter Säure. Man hat viel rote Früchte, viel Himbeere und Schlehe, aber quasi kein Tannin. Das ist mittelkräftig und animierend und sehr ungewöhnlich. Geht in die Richtung eines leichten Beaujolais, obwohl man viel vom Pinot Noir herausschmeckt. Ich kenne keinen anderen Wein, bei dem das Verhältnis aus weißen und roten Trauben so ausgewogen ist. Klar, an der Rhône hat man etwas Viognier im Côte-Rôtie, aber hier haben wir eine echte Cuvée. Das geht auch wunderbar im Sommer, dezent gekühlt und zum guten Barbecue oder auch Fisch. 92/100





Domaine du Pélican

Kein Anbaugebiet ist aktuell so dermaßen besetzt und bis auf die letzte Parzelle ausgereizt wie das Burgund. Die Preise steigen in den Himmel. Die meisten Familienbetriebe können sich den Kauf neuer Lagen nicht mehr leisten. In den letzten Jahren hat sich das benachbarte Jura mit noch deutlich kühlerem Terroir als möglicherweise zukünftiger Ersatz herauskristallisiert. Die Böden mit Kalk und das kühle Terroir sind prädestiniert, dank Klimaerwärmung immer attraktiver. Aber auch hier steigen die Preise, die Handvoll extrem guter Erzeuger ist nicht minder gesucht und entsprechend hochpreisig. Auch 2012 hat niemand gedacht, dass hier noch so viel Bewegung im Spiel sein kann als Guillaume d'Angerville, Besitzer der legendären Domaine Volnays Marquis d'Angerville dieses Gut erwarb. Die Domaine du Pelican ist das Zukunftsprojekt. Guillaume erkannte bei einem Glas Jurawein das exzellente Terroir, recherchierte und wurde fündig. Nach den gleichen Regeln und gleich hohem Anspruch wird hier gearbeitet. Also biodynamische Bewirtschaftung, klare Herausarbeitung des Terroirs. Selbst beim Kellermeister setzte Guillaume das Vertrauen in François Duvivviers. Die Domaine ist aktuell im Besitz von 5,8 Hektar des Château de Chavanes, 5 Hektar von Jean-Marc Brignot und 4,2 Hektar Jacques Puffeney, der seinen Kultbetrieb aufgab. Alle Parzellen in Arbois. Weiterer Ausbau sowie Nachpflanzung in Aussicht. Gearbeitet wird mit bestem Equipment, also pneumatischen, schonenden Pressen, thermoregulierte Tanks und Sortiertischen für die Lese. In Zukunft sollen auch noch oxidative Weine, wie der Vin Jaune hinzukommen. Doch die befinden sich noch im Entstehungsprozess. Daher gilt: Früh zugreifen, hier entsteht ein zukünftiger Kultbetrieb des Jura.





Domaine du Pélican bio

€ / Fl.

Arbois Chardonnay

32052H 2016 12er • 2019–2036 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Ausbau über 10 Monate im 350-Liter-Fass. Davon nur 5 % neues Holz. Das ist ein sehr klassischer Chardonnay. Der Chardonnay kommt vor der Füllung nochmals kurz in Inox-Tanks, um dann als eine Cuvée gefüllt zu werden. Zartes Hellgold. Das hier ist, wie alle Weine aktuell bei der Domaine du Pelican, reduktiv ausgebaut. Keine Oxidation, wie traditionell im Jura oft anzutreffen. Das riecht duftig und nach Honigmelonenschale, etwas Golden Delicious, aber eher frisch, nicht angeschnitten. Dann kommt etwas Fenchelsamen hinzu. Am Gaumen hat man eine ganz zarte Tanninstruktur, die dahingleitet. Fein integrierte Säure, so animierend und frisch. In sich ruhend. Wunderbarer Wein mit etwas Ananas im Ausklang. 2–3 Jahre Flaschenreife belohnt der Wein ungemein, wie sich mittlerweile gezeigt hat. Dann kommt das feine Hefearoma mehr heraus und der Wein wird salziger und fülliger. 93–94/100

Arbois Savagnin Ouillé

32053H 2016 12er • 2019–2036 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

32123H 2016 6er • 2019–2036 1,5l (44,33 €/l) **66,50**

Savagnin 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Parker 92+

Lobenberg: Um den Charakter der Savagnin-Traube zu wahren, wurde der Wein 10 Monate lang in 500-Liter-Fässern ausgebaut. Kein neues Holz, finale Assemblage im Stahltank, um eine homogene Qualität zu erreichen. Der Savagnin Ouillé ist reduktiv ausgebaut, nicht oxidativ. Das macht ihn für unseren deutschen Gaumen deutlich verständlicher. Das ist ganz fein im Bouquet. Man hat quasi nur weiße Blüten und eine leichte Salzigkeit. Sehr verschlossen und zart. Am Gaumen spricht einen zunächst die Salzigkeit an. Das ist frisch, richtig ausgewogen. Kein Holzeinfluss, keine Oxidation, nur Salz und weiße Früchte. Duftet anstatt auszuhallen. Richtig gut. Jura pur, aber eben im reduktiven Stil, so wie die meisten Weine Ganevats. Auch dieser Wein belohnt 1–2 Jahre Geduldigkeit. Mit der Flaschenreife wird das richtig salzig und die feinen Hefearomen kommen mehr heraus. In der Jugend ist das ein dezent würziges Mineralitätswunder. 93–94+/100

Domaine du Pélican bio

€/Fl.



Trois Cepages

32055H 2016 12er • 2017–2030 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Pinot Noir 60% Trousseau 35% Poulsard 5% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 91

Lobenberg: Das ist eine Cuvée aus überwiegend Pinot Noir (60%) und Trousseau (35%) sowie einem geringen Anteil an Poulsard (5%). Der vielleicht am heißesten umkämpfte Wein der Domaine. AOC Arbois, die Reben auch teilweise von Juralegende Jacques Puffeney übernommen. Das ist ein typischer Blend fürs Jura. Pinot Noir für die Eleganz, Trousseau gibt etwas Körper und Poulsard ist sehr feinfruchtig. Auch das Bouquet ist feinfruchtig. Man hat Erdbeeren, Walderdbeer-Marmelade, etwas Minze und Herzkirsche. Am Gaumen dann auch Kirschkerne, also eine leichte Holzaromatik, die aber nicht vom Ausbau stammt und auch einen dezent animalischen Einschlag hat. Super weiches Tannin – das ist ganz elegant und saftig am Gaumen. Sehr lang nachhallend, aber nicht extrem druckvoll. Das ist ein feiner Tischwein, den man in Frankreich klassisch zu Terrinen und Charcuterie, also Wurstwaren trinkt. Das schöne an ihm ist diese zugängliche Eleganz, aber eben auch die Tiefe, die er ohne große Schwere ausstrahlt. 93–94/100



Poulsard

32054H 2016 12er • 2017–2030 0,75l (41,20 €/l) **30,90**

Poulsard 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 91

Lobenberg: Ein reinsortiger Poulsard aus der Spitzen-AOC Juras, Arbois. Sehr helle Farbe, das ist kaum tiefrot. Man hat eher ein durchsichtiges ziegelrot. Das riecht nach Erdbeersaft, ist richtig duftig. Am Gaumen kommt dann feine Säure hinzu. Der Wein hat quasi kein Tannin, alles ist geradlinig, richtig trinkig, man schluckt fast automatisch vor dem Verkosten. Extrem frisch und knackig! Poulsard ist immer wie ein ganz leichter Pinot Noir, fast eher wie eine Rosé-Interpretation. Das ist animierend und kann auch leicht kühler im Sommer zum Barbecue ideal getrunken werden. Ein jolis jus! 92–93/100







Benoît Mulin

Le Clos des Grives

Le Clos des Grives war das erste Weingut, das im Jahr 1968 auf biologische Landwirtschaft umgestellt wurde. Das Weingut liegt im Herzen der Weinberge des Jura, in der Nähe der zwei renommierten Appellationen Château-Chalon und l'Etoile, mit einer Süd- und Südostlage. Ideale Bedingungen zum Reifen der Trauben. Die dort vorhandenen Ton-Kalk-Böden ermöglichen die Entwicklung von Weinen mit sehr subtilen wie auch ergiebigen Charakteren. Bis heute betreibt Le Clos des Grives 4 Hektar der Appellation Côtes du Jura: zwei Hektar Chardonnay, ein Hektar Savagnin und ein Hektar Rot (40 % Trousseau, 40 % Pinot und 30 % Poulsard). Nicht minder wichtig ist der Hinweis, dass seit April 2017 der großartige Benoît Mulin Geschäftsführer von Clos des Grives ist. Er gehört zu den aktuellen Vorreitern des Jura. An verschiedenen Stellen setzt er neue Inputs und die biologische Denkweise ist dabei ein entscheidender Faktor. Einer seiner größten Wünsche war es, Weine unter seinem eigenem Label zu produzieren. Das wurde mit Stéphanes Hilfe in die Tat umgesetzt. Hier bei Clos des Grives nimmt er sich jetzt wieder eines historisch gewachsenen Weinguts an. Dieser Mann ist getrieben von der Leidenschaft zum Wein.



Le Clos des Grives bio

€ / Fl.

Crémant du Jura Blanc brut bio

34330H 6er 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Das ist Champagner-Niveau. In einer Blindverkostung nicht zu unterscheiden. In der Nase haben wir Apfel und Apfelschale, aber auch Birne und eben diese feinen Aromen von frischem Weißbrot und Brioche. Weiße und gelbe Blüten, aber schön dezent. Alles extrem fein und aromatisch. Nichts ist wuchtig. Im Mund hat er eine sehr feine und elegante Perlage, wie überhaupt alles an diesem Crémant elegant ist. Struktur und Halt-gebende Säure, hier verliert sich nichts, alles präsent und fokussiert. Dabei so wunderbar moussierend, so leicht auf der Zunge, dass man am liebsten gar nicht schlucken möchte. Auch im Mund so stilsicher saftiger Apfel mit Hefenoten kombiniert, auch hier lässt die Birne nicht leugnen, ganz fein angedeutet. Dazu legt sich eine leichte Pfefferspur auf die Zunge. Im Abgang überhaupt keine unangenehmen Bitternoten, eher Nuancen von Haselnuss, die wiederum die Komplexität erweitern. Das ist schon ganz großer Stoff, der hier im Glas perlt. Aber bestimmt nicht zu lange, denn wenn bei aller Feinheit und Eleganz eines nicht fehlen darf… der Wein ist enorm lecker. 95–96/100



Chardonnay bio

34331H 2014 6er • 2019–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: In der Nase haben wir Apfel und Apfelschale und auch ein wenig Hagebutte und alles unterlegt mit Sauerteig-Aromen. Schon die Nase verströmt Frische und auch eine gewisse Steinigkeit, wie nach einem warmen Sommerregen. Ein Chardonnay, so ganz anders als im Burgund. Völlig auf der frischen Seite. Richtig knackige Säure auf der Zunge, nichts zu merken von breitem Holzausbau. Apfel und Birnenschale, feine Zitrusnote dazu und auch typisch fürs Jura: feinste Hefenoten. Man könnte fast einen Champagner aus diesem Wein machen … 95–96/100

Le Clos des Grives bio

€/Fl.



Savagnin Vieilles Vignes bio

34332H 2011 6er • 2018–2035 0,751 (43,33 €/l) **32,50**

Savagnin 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Hier duftet es nach frischem, intensiven Kernobst, vor allem Apfel in Kombination mit Haselnuss. Dazu Kräuter und feine Gewürze. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und vollmundig, aber wahnsinnig frisch. Die typische Savagnin-Säure ist mundwässernd saftig. Wir haben auch wieder Nussaromen, Apfelschale und hinten raus schöne, feine Bitternoten. Der Savagnin Blanc VV präsentiert einen vollen Körper und einen langen Nachhall. Vielleicht nicht zu warm genießen und vorher Luft geben, dann kommt das ganze Spektrum zu Zuge. Richtig beeindruckender Wein, mit wahnsinnig viel Selbstbewusstsein und Charakter. 97/100

Vin Jaune bio

34335H 2008 6er • 2018–2040 0,621 (95,16 €/l) **59,00**

Savagnin 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Vin Jaune ist ein Klassiker. Reinsortig aus Savagnin. Der Most vergärt in Holzfässern, danach verbleibt der Wein auf der Hefe für mindestens 6 Jahre auf der Hefe im gleichen Fass. Das Fass wird nicht nachgefüllt, ein Hefeflor schützt den Wein vor zu viel Oxidation. Viel Wein verdunstet während des Prozesses, daher traditionell nur in 0,621-Flaschen erhältlich, da das genau der verbleibende Anteil einer Normalflasche ist. Das ist ein oxidativer, sehr spezieller Wein. Eine echte Spezialität im Jura, die am ehesten mit einem Sherry Manzanilla zu vergleichen ist. Im Unterschied ist das aber kein aufgespriteter Wein. Vin Jaune reift problemlos mehrere Jahrzehnte, ist fast unkaputtbar. Aber er ändert sein Gesicht, in der Jugend riecht er vor allem nach der Florhefe. Man hat dann etwas Salzlake, grüne Oliven, Walnüsse und Zitrusfrucht sowie Äpfel. Mit der Reife kommen dann kräftigere Aromen wie sehr nussige Aromen, konfierte Früchte und süße Zwiebel. Auch hier im Glas zeigt sich der Wein noch vergleichsweise jung, aber die Tiefe und das Potential sind so deutlich erkennbar. Ein großer seiner Zunft. 98–100/100



Vin de Paille bio

34336H 2011 6er 0,3751 (117,33 €/l) **44,00**

Savagnin 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Ein Strohwein aus getrockneten, etwas rosinierten Beeren – gewonnen wie Málaga. Die Hauptrebsorte ist Savagnin, mit Ergänzungen. Ein traditionelles Verfahren, dass die Römer mit ins Jura brachten. In der Nase Orangenblüten, Rosinen, Nussaromen und kandierte Früchte, Marille, Aprikose. Im Mund mit superfeinem Trinkfluss, die Süße wirkt überhaupt nicht schwer, immer bleibt eine angenehme Frische auf der Zunge. Hier haben wir Orange, Walnuss auch Assamtee mit Kandis-Schlieren. Aprikose, Quitte, aber immer wieder Orange im mineralischen Finale. Jetzt schon wahnsinnig lecker, aber probieren Sie mal in 20–30 Jahren … 97/100



Trousseau bio

34334H 2016 6er • 2020–2035 0,751 (29,33 €/l) **22,00**

Trousseau 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

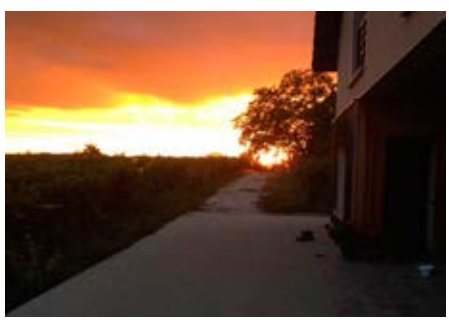
Lobenberg: Schon eine witzige, sehr eigenständige Rebsorte. In der Charakteristik irgendwo zwischen der Eleganz von Pinot Noir und der Würzigkeit von Cabernet Franc liegend. In der Nase satte Kirsche und feine Johannisbeere. Dazu Lorbeere, Nelke, Flieder und Zimt. Im Antrunk herrlich saftig, gute Säure in einer feinen Kirsche angelegt, auch ein Hauch Kirschwasser. Süße Erdbeere drängt von hinten nach. Dann kommt Gesteinsmehl und satte Kräutrigkeit. Gute Fülle, auch feines Tannin und eine herrlich nussig-mandelige Bitternote, die den Wein lange trägt. Alles extrem frisch und saftig angelegt mit anständiger Struktur und Feingeistigkeit. 93–94/100

Tradition Vieilles Vignes bio

34333H 2016 6er • 2019–2032 0,751 (33,07 €/l) **24,80**

Pinot Noir Poulsard • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Eine Cuvée aus Pinot Noir und Poulsard. Der Pinot bringt hier in der Nase eindeutig die Rotfruchtigkeit mit, die vor allem von Kirsche geprägt ist. Und dann kommen recht wuchtig und intensiv Lorbeerblatt- und Garrigue-Noten mit weißem Pfeffer von der sehr wenig bekannten und im Jura autochthonen Poulsard. Wahnsinnig aromatisch. Im Mund ist dieser Wein ziemlich elegant austariert. Feine Frucht und eine gute Mineralik, angenehme Tannine und eine tolle langlebige Säure. Frucht und Frische geben sich die Hand. Wahnsinnig fokussiert und trotz dieser Kräutrigkeit sehr elegant angelegt. Das Jura ist eine noch viel zu wenig beachtete Region. Vielleicht ist das aber auch gut so … 95–96/100



Languedoc

Coteaux du Languedoc

Château La Negly

Das Château La Negly liegt knapp 20 km von Narbonne entfernt im Herzen des Clape Gebirges. Das Gebiet war noch zu gallisch-römischer Zeit eine Insel, und erst durch Sedimentablagerungern entstand der Fluss Aude und es wurde ein Teil des Festlands. Neglys Weinberge erstrecken sich über ca. 50 Hektar und sind fast ausschließlich mit Syrah, Grenache und Mourvèdre-Trauben bestockt. Der Boden ist ein sandiger, sehr poröser Kalkstein, der es zwar dem Boden ermöglicht, das Regenwasser für die Reben zu speichern, gleichzeitig aber auch eine hervorragende Drainage bildet. Der Einfluss des Mittelmeeres reguliert die extremen Auswirkungen auf die Reben. Wir haben einerseits die heiße Sonne und Trockenheit und andererseits den Tramontane, den starken und kalten Fallwind. Obwohl die Geschichte Negly bis in 18. Jahrhundert reicht, beginnt der heutige Erfolg im Jahre 1992. In diesem Jahr übernahm die Familie Paux-Rosset die Leitung des Châteaus. Man traf die weitsichtige Entscheidung, ausschließlich auf Qualität zu setzen, auf extreme Qualität! Der Prozess der Weinherstellung und der gesamte Weinberg wurden überarbeitet und angepasst. Unterstützung holte man sich dafür von dem Önologen Claude Gros. Als erstes wurden Erntemaschinen gegen Scheren und Holzkisten eingetauscht und die nachhaltige Landwirtschaft stand im Fokus. Biologisch-organische Bodenbearbeitung hielt Einzug. Dichtpflanzung zur Ertragsreduzierung der einzelnen Stöcke ist ein Dauerthema. Umstellung auf Buschweinerziehung. Nichts wird seitdem dem Zufall überlassen: Grüne Lese, Blatt-Ausdünnung, Hand-Ernte, zweimalige Sortierung der Beeren von Hand und dramatische Ertragsreduzierung für den Qualitätsgewinn. Nach der Ernte werden die Trauben schnellstmöglich in den Keller gebracht um jedwede Oxidation zu vermeiden. Bei der Selektion werden alle unreifen oder überreifen Trauben aussortiert, nur perfekte Reife wird akzeptiert. Die Vinifikation in Tanks, Zement und konischen Holz-Fermentern wird durch Kellermeister Didier Lacreu und dem önologischen Berater Claude Gros begleitet. Hier entstehen großartige, hochkomplexe Weine, die zur absoluten Spitze Frankreichs gehören, und dafür sogar noch bezahlbar sind. Grandiose Weine mit Struktur und zugleich saftige, fruchtbetonte, cremige Schmeichler mit Dichte und Komplexität, berühmt für ihr feines und samtiges Tanningerüst. Zurecht werden von Kritikern weltweit seit Jahren die besten Noten vergeben. Und Robert Parker geht soweit, Negly für das beste Weingut im Languedoc zu halten.



Château La Negly					€/Fl.
La Brise Marine					
33463H	2017 6er • 2018–2023	0,75l	(14,00 €/l)		**10,50**
Roussanne 60% Bourboulenc 40% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 90					
Lobenberg: Exotisch frische Nase, Zitrusfrüchten, Grapefruit, etwas Anis und weißen Blüten im charmant duftigen Angang. Im Mund ein herber, würzig, mineralisch fokussierter, straffer Stoff mit einem exotischen Früchtekorb, Ananas, rosa Grapefruit, auch rote Frucht scheint durch, Pfirsich, wieder Anisanklänge und unglaublich viel Mineralität. Dazu große Eleganz und für einen kleinen Wein ungeheurer Zug im langen Nachhall. Fast erotisch und wollüstig lecker. 92–93/100					
Coteaux du Languedoc La Falaise blanc					
33467H	2016 6er • 2018–2024	0,75l	(25,27 €/l)		**18,95**
Marsanne 70% Roussanne 30% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92					
33468H	2017 6er • 2019–2025	0,75l	(25,27 €/l)		**18,95**
Marsanne 70% Roussanne 30% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92					
Lobenberg: Tolle Farbe im Glas. Die Nase ist geprägt von Nüssen, Mandeln und Pistazien mit Anklängen von Litschi hintendran. Sehr kraftvoll und reichhaltig am Gaumen. Schöne Expression und klangvoll im Abgang. 92/100					
La Côte					
33469H	2017 6er • 2019–2025	0,75l	(14,00 €/l)		**10,50**
Carignan 30% Syrah 30% Grenache 30% Mourvèdre 10% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92					
Lobenberg: Wie der Brise Marine in weiß ist der rote La Côte ein Super-Charmeur zum reinspringen. Dunkle Waldbeeren, dazu Cassis und Pfeffer, dazu satte Mineralik, Schokolade, Rosmarin und fruchtige Frische. Alles ist sofort da. Knochentrocken und doch mit geschmeidig, seidigem Trinkfluss, das elegant Frühlingshafte des Languedoc wiederspiegelnd. 92/100					

Château La Negly

€/Fl.

Coteaux du Languedoc La Falaise

31783H 2016 6er • 2018–2027 0,75l (26,40 €/l) **19,80**
Syrah 55% Grenache 35% Mourvèdre 10% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

33466H 2017 6er • 2019–2028 0,75l (26,40 €/l) **19,80**
Syrah 55% Grenache 35% Mourvèdre 10% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Tiefdunkles Violett im Glas mit Tendenz zu Schwarz. In der Nase schwarze Beere ohne Ende. Brombeere und schwarze Johannisbeere, aber auch schwarze Kirsche. Betörend fruchtig. Dann rotes Fleisch, ein Hauch Leder. Aber auch Nuancen von Lakritz und Veilchen. Toller Einstieg. Im Mund saftige Frucht, wieder schwarz, wieder Brombeere und jetzt auch Holunderbeere. Dazu angeröstete Kräuter. Schön samtig auskleidend, keine ungehobelten Tannine. Durchaus mit Länge und im Nachhall wieder Johannisbeere. Etwas breit, ein Tick mehr Säure täte vielleicht gut, ist aber Geschmackssache. Aber immer präsent, leicht mineralischen Noten kommen auch noch. Zeigt viele Nuancen, ist aber zugleich nicht hyperkomplex, aber warum auch? Der soll Spaß machen, und was soll ich sagen, ich schenke noch mal nach. Toller Einstiegswein von Negly, hier ist schon erkennbar, was nach oben noch geht. Saftig, lecker und bezahlbar. 92–93/100



Familie Paux-Rosset

L'Ancely

28733H 2014 3er OHK • 2020–2034 0,75l (77,33 €/l) **58,00**
Mourvèdre 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Parker 93-95

31784H 2015 6er OHK • 2021–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Mourvèdre 100% • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Parker 94-96+

Lobenberg: Krasse Mourvèdre-Nase. Die Frucht ist Pflaume, eingelegte Waldfrüchte, Brombeere, Himbeere. Dazu viele Kräuter an gegrilltem Fleisch. Das ist schon eine andere Hausnummer als der Falaise. Dichter, wuchtiger, komplexer. Im Mund kommt sofort ein reifer Frucht-Mix, samtig, voll, dicht, etwas schokoladig. Die Tannine sind voll da, und sie gehören dahin, nie adstringierend, immer fein und geschliffen. Die Textur des Weines ist cremig und immer kleidend. Und der Wein steht lange, die Mineralität trägt mit angenehmer Säure den Wein nach hinten. Bei aller Kraft immer auch fokussiert. Warme Fruchtnoten im Spiel mit kühler Eleganz. Dieser Tropfen hat Sucht- und Lagerungspotential. Superb. 95+/100



La Porte du Ciel

31785H 2014 6er OHK • 2019–2036 0,75l (133,20 €/l) **99,90**
Syrah 100% • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 95-97

33470H 2015 6er OHK • 2020–2037 0,75l (133,20 €/l) **99,90**
Syrah 100% • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 96-99

Lobenberg: Dieser Negly scheint leuchtend Schwarz, extrem undurchsichtig im Glas. Dafür die Nase ausgesprochen expressiv. Aber Obacht: bitte dekantieren, sonst passt der folgende Text nicht. Dicht eingekochte Pflaume, traumhafte schwarze Brom- und Himbeeren, fast Likörhaft, aber mineralisch-salzig. Dazu noch Räucherspeck und Kaffee, aber auch Veilchen. Was soll da jetzt kommen? Vor allem Kraft und Schwärze. Der Mund ist ultradicht, die Frucht ist immer präsent, cremt sich praktisch an den Gaumen. Wieder Pflaume und schwarze Beere. Starke Tannine, aber gerundet und immer auch mineralisch. Hier vibriert der Mund, es tanzt. Diese Kombination aus Kraft und eleganter Struktur macht diesen Wein zu einem ganz Großen. Zum Verneigen. 96–97/100



Le Clos des Truffiers

31786H 2014 6er OHK • 2021–2039 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Syrah 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 95-97

Lobenberg: Ich nehme es vorweg – ein Opus Magnum. Ein unfassbares Syrah-Bouquet. Dichte opulente Brombeere, und schwarze Holunderbeere, leicht eingekocht. Dazu kommen liebliche Lakritz und Veilchen. Aber auch Räuchernoten, Minze und Kräuter. Unfassbar komplex. Der Mund legt nach. Massive Frucht. Dunkle Waldbeeren, etwas schwarzkirschig. Druckvoll, aber geschmeidig. Tannin mit Säure mit Mineralität: Perfekt! Vielleicht nicht ganz so elegant wie der Ciel, aber irgendwie reicher, voller. Der Gaumen ist dauerbeschäftigt, der Wein bleibt. Mit der Geduld kommt auch noch Kakao und Kaffee. Und während ich schreibe, schiebt der Wein weiter. Wieder Mineralität und leicht metallische Noten. Das hört ja gar nicht wieder auf. Ein ultrafetter Côte Rôtie oder ein unmarmeladiger Superaustralier. Wenn es da doch sowas gäbe! Ich kann nur noch sagen: der beste Wein aus dem Languedoc, da lege ich mich fest. 98–100/100









Pierre Clavel

Estelle Clavel

Domaine Pierre Clavel

Der in der Jugend glühende Sozialist Pierre Clavel hat sicher einen der schwierigsten Wege zum Erfolgs-Winzer beschritten. Fast ganz ohne Eigenmittel und Reben, aber mit viel Enthusiasmus, startete der Sohn eines Winzers in seine Karriere. Einige aufsehenerregende Probenergebnisse und Benotungen in in- und ausländischer Presse haben Pierre Clavels Stern in schwindelerregende Höhen steigen lassen. Laut Pierre Clavel ist es ganz einfach: das Geheimnis seiner Weine liegt in dem einzigartigen Terroir. Das schmale Band Kiesel, das La Mejanelle formt, ist fast identisch mit dem vom Châteauneuf-du-Pape. Das Terroir ist aber in Wirklichkeit nur ein Grund, Pierre vergärt nach sehr alten Erkenntnissen, die heute wieder „state of the art“ sind, in Betonbehältern. Biologische Weinbergsarbeit ist für ihn selbstverständlich. Aus kleinen Erträgen produziert Pierre Clavel Weine, deren Fruchtpotenzial einmalig ist. Sein Einstiegswein, der Mas Clavel, ist ein wahres Wunder für diesen Preis, der von Pierre Clavel liebevoll Cuvée Gourmande getaufte Wein „Garrigues“ ist dann schon ein Riese. Ganz sicher ist Pierre Clavel eine der ersten Adressen des Languedoc. Ab 2005 erklomm Pierre die nächste Qualitätsleiter und stellte alle Weinberge um auf organische, biologische Produktion, den Copa Santa sogar auf biodynamische Erzeugung.
Ab 2009 lässt er alle Weine „organic“ zertifizieren.



Domaine Pierre Clavel bio

€/Fl.

Mescladis Rosé bio

34042H 2017 12er • 2018–2023 0,75l (13,07 €/l) **9,80**
Syrah 60% Grenache 20% Mourvèdre 20% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90
Lobenberg: Seit 2016 biodynamisch zertifiziert und nur noch aus Pic Saint Loup, der besten Berglage des Languedoc. Ultrakleine Erträge. Dennoch bleibt es ein sehr spielerischer und eher leichter Wein mit floralen Noten und Erdbeere vor Johannisbeere und Kirsche. Aber es kommt Mineraltät und eine Spur salziger Stein dazu, aus dem Leichtgewicht wird ein verspielter, eleganter Klassewein mit dem Anspruch des besten Rosés des Languedoc. 90/100

Coteaux du Languedoc Le Mas bio

31511H 2016 12er • 2018–2021 0,75l (10,33 €/l) **7,75**
Syrah Grenache Carignan Mourvèdre • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-89
Lobenberg: Beerig, fruchtig, sehr tief und sehr warm. Ein Wunder! 88–89/100

Coteaux du Languedoc Garrigues bio

28696H 2015 12er • 2017–2023 0,75l (13,20 €/l) **9,90**
Syrah 55% Carignan 25% Grenache 20% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92
35272H 2016 12er • 2018–2024 0,75l (13,20 €/l) **9,90**
Syrah 55% Carignan 25% Grenache 20% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92
Lobenberg: Hier schmeckt man die Erde: teerig, ausgeprägte Struktur, aufregende Würze, Aromen von dunklen Beeren, aber auch Kräuteraromen und rauchige Noten. Gute Struktur. Macht wie immer viel Spaß. 91–92/100

Domaine Pierre Clavel bio

€/Fl.



Coteaux du Languedoc Bonne Pioche Pic Saint Loup bio

31514H 2015 6er • 2017–2023 0,75l (16,67 €/l) **12,50**
Syrah 65% Mourvèdre 20% Grenache 15% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

35273H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (19,87 €/l) **14,90**
Syrah 65% Mourvèdre 20% Grenache 15% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: In der Hochlage des Pic Saint Loup hat Pierre 10 Jahre auf seinen biologischen Weinberg warten müssen. Die Finesse der Hochlage war sein Traumziel. Der Wein ist von dunklem Rubinrot, heller als seine sonstigen Weine der tieferen Lagen. Satte Zwetschge mit Sauerkirsche und frischem und gegrilltem Rinderfilet, ein Hauch Kirschlikör mit Praline kommt dazu, Mon Cheri. Hohe Intensität im Mund, Kirschlikör, Rinderblut und Schattenmorelle, im Nachhall auch rote Kirsche mit Himbeere und Holunder, auch Veilchen und Lakritze, schöne Länge und tolle Vibration. Kein urwüchsiger Wein wie der Garrigues, kein Dampfhammer wie der Copa Santa, aber in Finesseausprägung klar auf gleichem Qualitätslevel. Dieser biologische, puristische Wein ist ganz klar einer der besten Weine des Languedoc! Toller, sehr feiner Stoff! 92–93/100



Coteaux du Languedoc Copa Santa bio

31513H 2015 12er • 2018–2028 0,75l (23,87 €/l) **17,90**
Syrah 83% Grenache 17% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Ein schier unglaublich tiefes und volles, eindeutig syrahbestimmtes Aromenpaket: Beeren, Teer, Schokolade. Trotz der Opulenz sehr strukturiert und ganz sauber und klar definiert, nicht nur Fett, sondern Finesse und Eleganz. Vielleicht zusammen mit Pierres Pic St. Loup das beste Preis-Leistungs-Verhältnis aller Weine des Languedoc! 94+/100

Des Clous Pic Saint Loup Coteaux du Languedoc bio

28922H 2014 6er • 2019–2030 0,75l (58,00 €/l) **43,50**
Syrah Grenache • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 91-94

31512H 2015 6er • 2020–2031 0,75l (58,00 €/l) **43,50**
Syrah Grenache • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Hierbei handelt es sich um eine limitierte Cuvée, die nur in sehr guten Jahren abgefüllt wird. Sehr rar, nur kleine Produktion. Die Vermählung von Grenache und Syrah ist hier vollendet. Dunkle Schokolade, Gewürze aber eben auch schwarzer Pfeffer, Rote Bete und Teer. Das Tanningerüst setzt hier den Spielrahmen für den Wein. Aktuell noch zupackend, wird es dem Wein in einigen Jahren zu einem gut strukturierten Wein verhelfen. Ein wunderschöner, likörliger Rotwein mit fester Struktur. 94+/100







Languedoc · Corbières







Karine und Nicolas Mirouze

Beauregard Mirouze

Das Weingut Château Beauregard-Mirouze liegt etwa 25 Kilometer südwestlich von Narbonne in der wilden Landschaft der Corbières. Karine und Nicolas Mirouze führen das Weingut der Familie nunmehr in der siebten Generation seit 1999. Es werden ausschließlich hochwertige Bio-Weine der Herkunftsbezeichnung Corbières AOC erzeugt. Alle ortsüblichen Farben (rot, weiß, rosé) sind vertreten. Dabei dominieren die roten Rebsorten (Syrah, Grenache, Cinsault) ganz deutlich. Das Weingut umfasst insgesamt 350 Hektar im Gebiet des regionalen Naturparks. Allerdings nehmen die Weinreben davon lediglich bescheidene 25 Hektar ein, sie integrieren sich perfekt in die hügelige Landschaft. Für die Reben ist dies eine wohltuende Umgebung. Der betörende Duft des Buschwerks überträgt sich auf die Weine. Und das reichliche Harz der Sträucher hält tierische und pilzliche Schädlinge ab. „Wir brauchen so gut wie keinen Pflanzenschutz", freut sich Winzer Nicolas Mirouze. Nur die Wildschweine stören die Idylle. Da helfen nur Elektrozäune. Gleich zu Beginn, im Jahr 2001, stoppten Sie den Einsatz von Kunstdünger, und seit 2010 wird das Familienweingut komplett organisch bewirtschaftet. Bereits von Anfang an war es die Prämisse von Karine und Nicolas Mirouze, nur noch Weine von hervorragender Qualität zu erzeugen. Die Weine sollten gebietstypisch, wohlschmeckend, charaktervoll und ausgewogen sein. Dies ist voll und ganz gelungen.



Beauregard Mirouze bio

€/Fl.

Rouze bio

34428H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Syrah 50% Cinsault 30% Grenache 20% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Der Rouze ist ein frischer Rotwein. In der Nase haben wir rote Kirsche, eine Spur Hagebutte, frische Kräuter und eine deutliche Präsenz von Eisen. Im Mund ist der Wein unheimlich fruchtbetont und mit einer frischen Säure gesegnet. Er ist nicht schwer, sondern im Gegenteil herrlich leicht. Herzkirsche gepaart mit roter Johannisbeere und wieder die leichte Hagebutte-Nuance. Im Nachhall wieder diese frische Kräuternote aus der Nase. Ein schöner, fast einfacher, sehr saftiger und trinkanimierender Wein. Und huch, ist das Glas schon wieder leer. Das ist nichts wirklich Großes, nur was ganz Feines, der Wein hat eine tolle Leichtigkeit und macht einfach Freude beim Trinken. 91+/100

Corbières Ciel du Sud bio

34427H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Syrah 50% Grenache 35% Carignan 15% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Kirschrot. Reines, sanftes Kirscharoma, gewürzt mit Pfeffer. Die Herkunft ist nicht zu verleugnen. Wir haben deutlich Eisen in der Nase, kombiniert mit eleganten roten Früchten. Am Gaumen viel Energie bei feiner Frucht und weicher Textur. Wieder Kirsche, Johannisbeere, Cranberry und wieder dieser Eisenton, der das Terroir charakteristisch wieder gibt. Kraft von der Grenache, Würze von der Syrah … Ein Wein ohne Schminke, Herkunft pur, bei toller, frischer Frucht und in Richtung Eleganz zeigend … 93+/100











Henri Gualco

Château Etang des Colombes

Die Domaine Etang des Colombes, ehemalige Residenz des Erzbischofs von Narbonne, ist nun bereits seit 3 Generationen im Besitz der Familie Gualco. Henri Gualco, ein Meister des roten Corbières, legt Wert auf Qualität zu einem erschwinglichen Preis. 45 Jahre weist das durchschnittliche Rebalter der Trauben zum Keltern des Cuvée du Bicentenaire Vieilles Vignes auf. Seine Früchte sind so reif, wie es das südliche Klima verspricht. Jedoch wirkt diese Reife angenehm frisch. Es handelt sich hierbei um einen sanften Rotwein, dessen Kirscharoma und Gewürze durch Kaffee und Schokolade angemessen verfeinert werden. Preisgünstig und dennoch köstlich! Der Bois des Dames ist dagegen deutlich wuchtiger.

Château Etang des Colombes				€ / Fl.
Corbières Cuvée du Bicentenaire Vieilles Vignes				
34294H	2015 6er • 2018–2023	0,75 l	(11,93 €/l)	**8,95**
Grenache Mourvèdre Syrah • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Reife Fruchtaromen von Pflaumen und Waldbeeren ergänzt durch Kaffee und Schokolade, dabei nicht aufdringlich sondern elegant und frisch. 89–90/100				
Corbières Cuvée du Bois des Dames				
28914H	2013 6er • 2017–2024	0,75 l	(19,93 €/l)	**14,95**
Syrah 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+				
Lobenberg: Tiefe, dunkle Pflaumenaromen ergänzen erdige Eiche perfekt. Syrah-orientiert mit Corbières-typischer wilder Beerenherkunft. 92+/100				









Michel und Bastien Tardieu



Michel Tardieu · Corbières

Michel Tardieu, berühmt durch seine Rhône-Weine und zur Zeit bester Weinmacher Frankreichs, ist inzwischen legendär. Seine Weine sind fast nicht zu finden, zu knapp und gesucht sind diese Konzentrate. Mit dem sensationellen, würzig schwarzen Einstiegswein „Grands Augustins“ und dem Oberklasse-Wein No 3 Castelmaure ist er nicht nur in Corbières der Star, nach dem „Grange des Pères“ von Monsieur Vaille ist das die absolute qualitative Spitze des gesamten Languedoc. Und man muss es einmal deutlich sagen, auch wenn es anderen arrivierten Winzern wehtut: Solche enorm konzentrierte und tiefe, fast schwarze Weine wie die von Michel Tardieu gibt es von keinem anderen Winzer in Südfrankreich. Seine Qualitäten sind fast außerirdisch. Keiner der zur Zeit angesagten Top-Weine kann am Ende mithalten. Es klingt unglaublich, aber eine Verkostung wird jeden überzeugen.

Michel Tardieu · Corbières				€ / Fl.
Corbières Cuvée No 3 de Castelmaure				
34081H	2015 6er • 2018–2030	0,75l	(30,67 €/l)	**23,00**

Syrah 40% Grenache 35% Carignan 25% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Satte Fruchtnase von Brombeeren, Blaubeeren, Cassis und gekochten Pflaumen, dann intensive Gewürznoten. Intensive Frucht, gefolgt von der Gewürzmischung, Lorbeer, Nelke, Kreuzkümmel, Kardamom und schwarzer Pfeffer. Alles wirkt perfekt konturiert, klar und gradlinig, aber auch schon auf große Tiefe in der Reifephase hinweisend. Die eher seidige als samtige Textur verweist deutlich auf die extremen Fertigungsstandards des kongenialen Macherteams. Perfekte Synthese von Kraft und Eleganz. 93–94/100



Languedoc · Faugères







Frédéric Albaret

Domaine Saint Antonin bio

€ / Fl.

Faugères Secrets de Saint Antonin Rosé bio

33297H 2017 6er • 2018 – 2021 1,01 (8,50 €/l) **8,50**

Carignan Grenache Mourvèdre Syrah • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-89

Schraubverschluss

Lobenberg: Frische, rassige Frucht, mineralisch und floral, Erdbeere und Johannisbeere, ein Hauch von Kirsche, überaus charmant, spritzig, animiert und macht sofort Spaß. 88 – 89/100

Faugères Secrets de Saint Antonin Rouge

33294H 2017 6er • 2018 – 2024 1,01 (8,95 €/l) **8,95**

Carignan Grenache Mourvèdre Syrah • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89+

Schraubverschluss

Lobenberg: Satte rote Früchte, Waldbeeren, Brombeere, Sauerkirsche, etwas Milchschokolade, sehr schöne Balance, nachhaltig und druckvoll. 89+/100

Faugères Les Jardins bio

33295H 2017 6er • 2019 – 2023 0,75l (10,00 €/l) **7,50**

Carignan Grenache Mourvèdre Syrah • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Druckvoll, satte Frucht, immens vollmundig, frische Zwetschgen mit Waldbeeren, feine dunkle Schokolade, erdig mineralisch, Zedernholz, unglaublich lecker, ein Traum von Wein! 89 – 90/100

Faugères Lou Cazalet bio

30497H 2016 6er • 2018 – 2024 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Carignan Grenache Mourvèdre Syrah • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Reichhaltige, kraftvoll reife Früchte in elegantem, geschmeidigem Körper. Hohe Intensität. Ein Wein mit Spannung und Dramatik und einer gewissen, erhabenen Größe. Zu Recht schon häufig von Parker mit über 90 Punkten ausgezeichnet. 91+/100

Faugères Les Magnoux bio

30495H 2015 6er • 2018 – 2028 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Mourvèdre Syrah • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: In der Nase intensive dunkle Früchte und Mokka, im Gaumen sanft, mundfüllend und dennoch elegant. Sehr reif und zugleich satte, mollig runde Kraft. Ein traumhafter Wein und sicher das Beste, was es aus Faugères gibt. 93 – 94/100

Domaine Saint Antonin

Frédéric Albaret arbeitete in Châteauneuf-du-Pape, bevor er sein eigenes Weingut in Faugères aufbaute. Die Weine werden nicht mit aufwändigen Apparaten der Massenproduzenten manipuliert, sondern in liebevoller Handarbeit schonend verarbeitet. Bei den beängstigenden Preissteigerungen in den klassischen Anbaugebieten freut es besonders, Weine dieser Klasse zu erschwinglichen Preisen anbieten zu können. Die herrlich reife Frucht ist von weichen Tanninen unterlegt, die komplexen Aromen halten lange an: Erstaunliche Weine, aus denen ein großer Winzer spricht.







Languedoc · Minervois





Thierry Bonnel

Sainte Léocadie

Die Domaine Sainte Léocadie befindet sich in Aigne, nordwestlich von Narbonne. Die Appellation Minervois grenzt im Süden direkt an Corbières. Das Weingut umfasst etwa 30 Hektar, die aber mosaikartig aufgeteilt sind. Im Herzen der Domaine liegt in einem „Clos“ ein altes, vorzeitlich anmutendes Gebäude. Die Weinberge liegen in dieser wunderschönen mediterranen Landschaft, eine der heißesten Gegenden im Minervois. Das Terroir ist eine Abfolge von Schichten aus Sandstein, Kalkstein und Mergel; das Ergebnis ist kantiges, mit Garrigue durchdrungenes Gelände mit zum Teil steilen Vertiefungen und Steigungen. Im Jahr 2002 entschlossen sich Anne und Thierry Bonnel ein Weingut zu gründen, um damit den Spuren seines Urgroßvater zu folgen. Historie verpflichtet eben. Auch der Name der Domaine, der tief mit der Geschichte verwurzelt ist, begründet sich aus dieser Zeit. Die Adelige Saint Leocadie lebte im 4. Jahrhundert im spanischen Toledo. Sie floh aus dem Einzugsgebiet Roms vor der Verfolgung gegen Christen. Ihr Name erscheint sehr früh in der Geschichte von Aigne. Der westgotische Friedhof ist Zeugnis für ihre Wirkungsstätte. Die Urgroßeltern von Thierry waren so beeindruckt von solch reicher Spiritualität, dass sie an der Spitze ihres Gebäudes eine Statue von Sainte Leocadie anbrachten. Seit der Jahrtausendwende überwacht Sie nun also die Geschicke des Weingutes. Hier wird auf zweierlei Art und Weise geerntet und auch vinifiziert. Zum einen werden die Trauben tagsüber von Hand für eine Macération carbonique gelesen. Eine Weinbereitungstechnik, die vor allem aus dem Beaujolais bekannt ist, und die eine deutliche Fruchtausprägung fördert. Und dann gibt es früh am Morgen noch die klassische Ernte, die Trauben bleiben kühl und werden dann von den Stielen befreit und in Bottichen in die Kellerei gebracht. Der Saft aus den Trauben wird auf 16 Grad gekühlt, um danach während der Erwärmung eine kontrollierte Fermentation durchzuführen. Das Ergebnis und die letztliche Cuvertierung dieser beiden Weinbereitungsmethoden ist die perfekte Kombination aus unheimlicher Frische und Frucht und einer kraftstrotzenden Struktur. In dieser Kombination eher selten zu finden hier im Südwesten. Berauschend schöner Stoff und im Preis-Qualitäts-Verhältnis schwer zu toppen!



Sainte Léocadie				€ / Fl.
Cuvée Leukadios Blanc				
33204H	2017 6er • 2018–2022	0,75l	(9,27 €/l)	**6,95**

Marsanne 70 % Vermentino 20 % Muscat petit grain 10 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der erste Naseneindruck ist geprägt von der Frische des Vermentinos. Eisbonbon, aber auch eine leichte, frische Kräutrigkeit. Danach rückt der Muscat nach mit der floralen Ebene. Wunderbar duftig, animierend. Im Mund bestätigt sich die Aromatik. Die Frische ist enorm präsent, aber die Marsanne sorgt für die charmante Cremigkeit, die dem Wein – trotz seiner vermeintlichen Einfachheit – viel Struktur und deutliche Tiefe verleiht. Verblüffend substanzreich. Insgesamt ein herrlich erfrischender Wein, mit erfreulicher, frischer Trinkigkeit, gemacht für lange Sommerabende. 89–90/100

Sainte Léocadie

€ / Fl.

Cuvée Leukadios Rouge

34213H 2017 6er • 2018 – 2024 0,75l (9,27 €/l) **6,95**

Syrah 50 % Grenache 20 % Mourvèdre 20 % Carignan 10 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 90

Lobenberg: Der „einfache“ Rote besticht durch ein wunderbares Beerenbouquet, Erdbeere, Himbeere, etwas Kirsche. Dahinter kommt sofort ein deutliches Ausrufezeichen der Syrah. Kräutrig und eben auch Süßholz. Beides fügt sich extrem trink-animierend zusammen. Im Mund dann weniger vollbeerig, eher schlanke Frucht, hier sogar noch deutlicher kirschig. Herrliche Säurestruktur, mit weichen, runden Tanninen. Sehr harmonisch im Mund, aber mit einer feinen Spur Finesse, auch deutlicher Mineralität, ja sogar feiner Salzigkeit im Abgang. Der Wein kann mehr als im ersten Moment erwartet. Vielleicht eine Spur kühler genießen, das unterstreicht die Finesse. 90/100



Cuvée Les Clauses

29950H 2015 6er • 2017 – 2026 0,75l (13,07 €/l) **9,80**

Syrah 60 % Grenache 20 % Mourvèdre 20 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Im Gegensatz zum Leukadios von Anfang an mehr Tiefe zeigend. Sehr ausgeprägte Kräuter-Nase, Süßholz, Krautwürze, schwarzer Pfeffer. Die Frucht ist rotbeerig fein, aber nicht aufdringlich. Im Mund dann aber die Frucht deutlich reichhaltiger. Wie schon beim Leukadios vom beerigen ins kirschige wechslend. Sehr intensiv. Dazu eine perfekt balancierte Kombination aus druckvollen, aber geschliffenen Tanninen und einer strukturgebenden Säure. Hier gelingt auch die sehr häufig beschworene Kombination aus Kraft und Finesse und Tiefe und Würze des Südens. Bleibt lange stehen, mit feinen, durchaus animierenden Bitterstoffen im Abgang und feinen Rückaromen von Kirsche und Mineralität im Nachhall. Macht große Freude. 91 – 92/100



Cuvée Fernand Averoux

28844H 2013 6er • 2018 – 2031 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Syrah 70 % Grenache 20 % Mourvèdre 10 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

35300H 2015 6er • 2020 – 2033 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Syrah 70 % Grenache 20 % Mourvèdre 10 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der Topwein der Domaine und ein beeindruckendes Beispiel dafür, dass Qualität nicht teuer sein muss. In der Nase haben wir Kirsche, Brombeere, Walderdbeere. Dazu noch feine Cassis-Likör-Noten. Dahinter eine wuchtige Würzigkeit von herben und süßen Gewürzen, Süßholz und Nelke, aber auch Garrigue und Lorbeerblätter. Unheimliche Tiefe ausstrahlend, man wird ein wenig in den Wein hineingezogen. Im Mund ist sofort eine feine Salzigkeit zu spüren. Extrem fein, schöne Kirsche, feine dunkle Beeren. Die Säurestruktur ist enorm passgenau, die Tannine immer rund, nie aufdringlich. Deutlich zu spüren, dass dies der rundeste, feinste, tiefste Wein der Domaine ist. Die Salzspur zieht sich bis in den würzigen Nachhall. Von Anfang bis Ende ein enorm leckerer Wein mit erfrischender Finesse. 93+/100







Languedoc · Hérault



Samuel, Aimé, Gaël und Roman Guibert



Familie Guibert

Daumas Gassac / Aimé Guibert

Aimé Guibert war über lange, lange Jahre der einzige Erzeuger des Languedoc, der Weine von weltweitem Format erzeugte. Weine im Stil von Bordeaux, geschliffen, lang und voller Schmelz. Auch heute pflegt er gemeinsam mit seinem Sohn Samuel noch diesen internationalen Stil, er hat sich nicht anstecken lassen von den jungen, wilden Aufsteigern der letzten Jahre, die doch mehr auf Würzigkeit, Krautigkeit und fast animalische Tiefe setzen. Seine Weine sind immer eine Freude, auch über den ganzen Abend trinkbar.



Daumas Gassac / Aimé Guibert				€ / Fl.
Guilhem				
34455H	2017 6er • 2019–2021	0,75l	(7,93 €/l)	**5,95**
Syrah 40 % Carignan 30 % Grenache 30 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 86+				
Lobenberg: Ein hervorragender Vertreter des französischen Südens: dicht, fruchtig, würzig und voller Charme! 86+/100				
Pont de Gassac				
30805H	2016 6er • 2017–2023	0,75l	(15,73 €/l)	**11,80**
Petit Verdot Cab. Sauv. Merlot Syrah Pinot Noir • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Das ist die wirkliche Kopie, die Kleinausgabe bzw. Zweitwein des großen Klassikers Daumas Gassac. Feine rote Frucht, geschliffene, seidige Tannine, wunderschön samtige Cabernetfrucht. Johannisbeere, Cassis und süße Kirsche. Ein superfeiner Schmeichler voller Finesse, ganz anders als die sonstigen Garrigue-Kraftmeier des Languedoc. 90/100				
Mas de Daumas Gassac				
30809H	2016 12er OHK • 2019–2037	0,75l	(46,40 €/l)	**34,80**
Cab. Sauv. 80 % Malbec 10 % Merlot 10 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+				
Lobenberg: Das erste mal seit einigen Jahren wieder richtig schön, fast groß! 2016 machts möglich, fast etwas kalifornisch aus Hochlagen, oder auch erinnernd an Pessac-Léognan mit der schönen roten Frucht, etwas wie Domaine de Chevallier. Dennoch diese Wildheit des Languedoc ausstrahlend. Daumas Gassac, dieser uralten Cabernet-Pionier mit seinen inzwischen sehr alten Reben, der sogar Vorbild war für den direkten Kult-Nachbarn Grange des Pères, ist „back in worldclass“. Dunkles Rubin mit schwarzen Reflexen. Reintönige Cabernetfrucht, Johannisbeere, etwas Brombeere und Kirsche, leichte Spur von Teer, provencialische Kräuter und Gewürze. Im Mund schiere Frucht, sehr direkt ohne jede Spur von Marmelade, mittlerer Körper, vollmundig, reife Tannine, Samt und Seide, bei aller Kraft sehr elegant und klassisch, immer auch schöne Frische zeigend. In 2016 nach 2009 und 2005 klar der besten Daumas Gassac, ein großer Wein. 95+/100				







Laurent Vaillé

Domaine de la Grange des Pères

Laurent Vaillé ist ein waschechter, tief gebräunter Süd-Franzose durch und durch, mit glühendem Patriotismus und voller Stolz. Schon der durchdringende Blick aus den tiefdunklen Augen verrät den enormen Ehrgeiz mit dem dieser junge, wilde, schwarzhaarige Ausnahmewinzer biodynamisch ans Werk geht. Bevor er sich zusammen mit seinem Bruder verselbstständigte und das Weingut aus dem Nichts erschuf, sammelte er viele Erfahrungen bei den besten Adressen. Trévallon, Chave, Beaucastel, Zind Humbrecht und Coche Dury sind nur fünf seiner Stationen, von Trévallon, Chave, Beaucastel und Tempier stammen die Klone seiner Reben. Laurent hatte aber zum Startzeitpunkt das Glück gut 10 Hektar bestes Terroir im Languedoc erwerben zu können, er ist direkter Nachbar von Daumas Gassac. Einen intensiveren Überzeugungstäter wird man schwer finden. Seine Weine sind von tiefer Konzentration und gleichzeitig voll wilder Würzigkeit. Sie brauchen Flaschenreife um ihre übermäßige Power und ungestümen Charakter zu besänftigen, dann jedoch sind sie wahrscheinlich die wohl klar besten Weine, die im Languedoc erzeugt werden.

Domaine de la Grange des Pères

€/Fl.

Grange des Pères rouge

33228H 2014 12er • 2021–2046 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Syrah Mourvèdre Cab. Sauv. • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Sattes Brombeerrot. In der Nase Cassis und süßliche Waldbeeren, Rauchfleisch, Kirschen und Würze, erinnert an einen großen Côte Rôtie. Im Mund ein immenses Potential offerierend, dicht, konzentriert, dabei hochelegant und Finesse bis zum Abwinken. Subtil, schöne Säure neben feinster Fruchtsüße, monumental und doch zart, ein ganz großer Wein! 96–97/100






Languedoc · Pic Saint Loup









Die Geschwister Causse

Château L'Euzière

Das überaus reizvolle Pic-Saint-Loup-Gebiet ist die Wiege von einigen der edelsten Languedoc-Weine. Das Mikroklima ist optimal für die Reben und die Trauben, die hier lange am Stock bleiben können. Die natürliche Säure der Trauben sorgt dafür, dass die Weine weniger schnell überreif werden. Das Familienweingut der Geschwister Causse ist ein typisches Beispiel für diesen Stil. Frucht, Gleichgewicht und Harmonie zeichnen diese Weine aus.



Château L'Euzière				€ / Fl.
Tourmaline				
29159H	2014 6er • 2016–2021	0,75 l	(11,20 €/l)	**8,40**
Grenache 70 % Syrah 30 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
34454H	2016 6er • 2018–2023	0,75 l	(11,93 €/l)	**8,95**
Grenache 70 % Syrah 30 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				

Lobenberg: Ausdruckstarke Nase von dunklen Beeren und Gewürznoten. Voller Körper, langes und wunderbar frisches Finale. Ungemein komplex und stimmig. Vielleicht das beste Preis-Leistungs-Verhältnis am Pic Saint Loup. 90/100

L'Almandin				
34304H	2015 6er • 2018–2024	0,75 l	(16,27 €/l)	**12,20**
Syrah 70 % Grenache 20 % Mourvèdre 10 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91				

Lobenberg: Dichtes Rubinrot. Intensiv strukturiert, typisch südfranzösisch, dabei aber sehr elegant. Pflaume und Kräuter dominieren neben satter schwarzer Kirsche das fast etwas fette und wunderbar samtige Geschmacksbild. 91/100



Languedoc · Saint Chinian





Château Castigno

Die Appellation Saint-Chinian hat sich seit den frühen 90ern den Ruf als eine der besten Quellen von Languedoc-Weinen erarbeitet. Inmitten dieser spektakulären, zerklüfteten Berglandschaft liegt auf einem Hochplateau in 280 Metern Höhe das Château Castigno. Um diesen magischen Flecken Erde zu erreichen, kommt es einem vor als unternehme man eine Reise zum Ende der Welt: Ursprüngliche, wilde Natur. Kleine, eng umschlungene Straßen. Zwischen Bergen und unberührten Wälder, Trüffeleichen und dem berühmten Garrigue tauchen vor einem die sehr versteckten Weinberge von Château Castigno auf. Ein einmaliges Mikroklima in dieser entlegenen Landschaft verleiht den hier gedeihenden Reben ihr konzentriertes Aroma, ihre Einzigartigkeit und ihre Frische. Das Château Castigno ist im Grunde ein Relikt längst vergangener Zeiten. Die Geschichte der Gründung des Château ragt weit zurück bis in die Zeit eines maltesischen Ritterordens aus dem 12. Jahrhundert. Die Grundmauern stammen noch aus dieser Zeit. Die wechselvolle Geschichte führte das Weingut zur Zeit der französischen Revolution zurück in die Hände französischer Besitzer. Bis vor wenigen Jahren die beiden Belgier Marc und Tine Verstraete-Claeys während einer Weltreise diesen Flecken Erde besuchten und sofort beschlossen, hier ihren Lebenstraum zu erfüllen und die Einzigartigkeit und Vielfalt dieses magischen Ortes zu erhalten. Es war klar, dass hier nur kleine Mengen Wein (unter 30 Tausend Flaschen Gesamterzeugung) entstehen konnten, es sollte dann aber mit diesem grandiosen Rebbestand und Mikroklima bitte unbedingt qualitative Oberklasse sein. Über belgische Freunde von Mas Alta im Priorat bekamen sie Kontakt zu Michel Tardieu und Philippe Cambie. Da es den Besitzern nicht um Gewinnmaximierung ging, durften diese zwei genialen Önologen und Weinmacher sich beratend austoben. Biologische Weinbergsarbeit, geringste Erträge, schonende Kellerarbeit, alles wie es idealer Weise sein sollte, wenn Menge nicht das Ziel sein muss. Die Weinberge sind überwiegend mit 100 Jahre alten Carignanreben bestockt, ergänzt um kleinere Bestände von 25 Jahre alten Syrah und Grenache Reben. Das Ergebnis sind frische, einzigartige Weine voller Frucht und innerer Spannung, die für sich selbst sprechen.

Château Castigno bio				€ / Fl.
Saint Chinian Château Castigno Blanc bio				
28716H	2014 6er OHK • 2017–2025	0,75l	(33,33 €/l)	**25,00**
Grenache blanc 90% Roussanne 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				
Lobenberg: Blasses Goldgelb. Zarte florale und fruchtige Noten im weißen Spektrum, Jasmin, weißes Cassis, grüne Feige und gelbe Pflaumen, dann feiner Speck und grüne Mandeln und ein langer mineralischer Nachhall. Sehr fein, sehr distinguiert. Der hohe Alkoholgehalt wirkt viskos und gibt ein weiches cremiges Mundgefühl. Kokos und Estragon klingen nach. In keiner Phase fett oder ölig, ungeheuer lang für diese Klasse. 94/100				
Saint Chinian Château Castigno Secret des Dieux bio				
33106H	2013 12er • 2015–2022	0,75l	(20,67 €/l)	**15,50**
Carignan Grenache Mourvèdre Syrah • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92				
Lobenberg: Dunkles Rubinrot mit hellem Rand. Satte Fruchtnase von Kirschen, Brombeere, Blutorangenkonfitüre, Rauchspeck und Maronen. Mittlerer Körper mit schöner Frische und klaren Konturen. Syrah und Carignan lassen Schoko und Pfeffernoten anklingen. Das ist Languedoc in elegantester Form, kein Bombast, sondern gemacht für Finessetrinker. 92/100				
Saint Chinian Château Castigno Rouge bio				
33107H	2013 6er OHK • 2016–2028	0,75l	(33,33 €/l)	**25,00**
Carignan Grenache Syrah • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				
Lobenberg: Fast schwarzes Granatrot. Dichtes Beerenbouquet von Brombeere und Cassis, Schwarzkirsche und Kirschkonfitüre. Im Mund rauscht das Fruchtbouquet dann wieder durch, dann kommen Gewürze, dunkler Tabak, Edelholz und Teer schwingen mit. Seidiges reifes Tannin und wieder die geniale, wie bei allem wo Michel Tardieu Hand anlegt, Konturenschärfe und Klarheit. Da ist schon ganz schön Druck drin, aber alles ist wohlproportioniert und klar geschnitten. Tolle Synthese von Kraft und Eleganz. Stilistisch fast ein kleiner Cornas der eleganten Art. 94–95/100				







Languedoc · Fitou







Familie Bergé

Domaine Bertrand-Bergé

Die Anfänge der Kellerei Bertrand-Bergé liegen beim Bau des ersten Kellers 1911. Es dauerte bis 1945, als der Großvater von Jérome den ersten Fitou überhaupt auf den Markt brachte. Bislang ist Fitou die einzige Appellation Contrôlée im Bereich Corbières, außer eben Corbières. Großvater Bertrand mußte 1965 aus gesundheitlichen Gründen seine Eigenständigkeit aufgeben, die Ernte ging an die Winzergenossenschaft. 1993, nach Abschluß seiner oenologischen Studien und der praktischen Ausbildung durch den Vater, kratzte Jérome seine letzten Ersparnisse zusammen und begann seinen ersten großen Fitou wieder unter dem Namen Bergé zu vinifizieren. Die bedingungslose Liebe zu seiner Heimat verpflichtete Jérome zu einem schonungsvollen Umgang mit der Natur. Derzeit befindet sich das Weingut in Umstellung auf ein Bio-Weingut. Auf 34 Hektar baut er vor allem Carignan an. Ergänzt durch Syrah, Grenache und Mourvèdre entstehen hier kräftige und charaktervolle Weine. Die Erfahrung aus nicht weniger als 6 Winzergenerationen helfen Jérome heute die im Durchschnitt 60 Jahre alten Reben in dem kleinen Örtchen Paziols zu bewirtschaften. Auf Anhieb fand der erste Jahrgang nationale Beachtung, der zweite Jahrgang wurde in der Fachzeitschrift Vins de France in den höchsten Tönen gepriesen und der 95er bekam den „Coup de Coeur Hachette“. Kritiker schätzen den Fitou wegen der Vielschichtigkeit seiner Aromen und seiner außergewöhnlichen Offenheit. Mit der Vollendung der Umstellung auf die Biodynamie und das deutlich höhere Rebalter erklommen die Weine ab 2005 Stück für Stück eine weitere Dimension, ab 2010 gehören sie sicher zu den ganz großen Weinen des Languedoc.





Domaine Bertrand-Bergé bio

€/Fl.

Fitou Cuvée Les Mégalithes

30072H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Carignan 90% Grenache 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Dunkles Granatrot. Konzentrierte Schwarzkirschkonfitüre in der Nase, gefolgt von Teer, Thymian, Lorbeerblatt, Minze und einer Prise schwarzer Pfeffer, dann wieder Fruchtnoten von kandierter Orange und rote Johannisbeeren, feine Süße, aber auch gut balancierende Frische anzeigend. Im Mund dann frische, reife Schwarzkirschen mit roten und schwarzen Johannisbeeren, trotz der Dichte und den satten, reifen, aber sehr feinen Tanninen immer fein bleibend. Die Carignan von alten Reben ist hier wahrlich nicht die ‚Brot- und Butterrebe' um Menge zu produzieren, sondern echter Charakterstoff. Bei extensiver Bewirtschaftung, selektiver Handlese und Vinifizierung ‚State of the Art', ergibt diese Varietät echte Wein-Persönlichkeiten. Sehr fein zu mediterranen Schmorgerichten mit Kräutern, aber auch solo genossen eine charaktervolle Genussflasche. 92+/100

Domaine Bertrand-Bergé bio

€/Fl.

Fitou Cuvée La Boulière

30071H 2014 6er • 2017–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Carignan Grenache Mourvèdre • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

34297H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Carignan Grenache Mourvèdre • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Von mindestens 60 Jahre alten Reben. Dunkles granatrot. In der Nase feines Sattelleder, Edelholz, eine feine Moschusnote und mediterrane Kräuter, dann schwarze Früchte, Schlehen, reife blaue Feigen und Schwarzkirsche, die Dominanz der Mourvèdre verratend. Dann Maulbeeren, eingekochte Himbeeren und wieder diese feine Frische, an rote Johannisbeeren erinnernd. Die ganze Aromenkaskade zieht dann über den Gaumen, ein feines perfektes Tannin einhüllend. Immer fein aber konzentriert und irre lang. Bei diesem Preis schon sehr beeindruckend. Die tolle Balance von Kraft und Frische animiert schon jetzt zu einem weiteren großen Schluck und einem weiteren … Eher ein ‚Stand alone', oder ein Begleiter von Rehrücken mit Preiselbeeren – oder Hasenpfeffer. 94/100

Fitou Cuvée Jean Sirven

34295H 2014 6er • 2019–2033 0,75l (58,00 €/l) **43,50**

Carignan Grenache Syrah • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Fast undurchdringliches Schwarz-Granat. Feine Röstnote in der Nase, dann Kirschlikör, Schlehe, konzentriertes Zwetschgenmus, Bienenwachs, Kräuter und Rauchspeck. Alles sehr fein verwoben und homogen. Der Mund: samtiges Velours; er ist sofort vollständig ausgekleidet mit dichtem, süßem Tannin in perfekter Reife. Die Aromen von Zwetschgenmus, Schlehen, Schwarzkirsche, Edelholz, schwarzen Oliven, schwarzer Bitterschokolade, einer Spur Teer und provenzialischen Kräutern verbinden sich zu einem schier endlosen Nachhall, der an großen Côte Rôtie aus heißem Jahr erinnert. Das ist schiere Konzentration von großer Eleganz. Die viskose Textur hüllt die Massen an Tannin so perfekt ein, dass dieses Elixier bereits in diesem Stadium großen Trinkspaß bereitet. Für die Freunde von ausdrucksstarken Power-Weinen der ‚alten Welt', ohne Marmeladigkeit und mit präzisen, klaren Konturen. Nachdem wir diesen Erzeuger am Anfang der ‚Nullerjahre' einmal ausgelistet hatten, bin ich sehr froh, die Weine erneut verkostet zu haben. 96–97/100









Roussillon

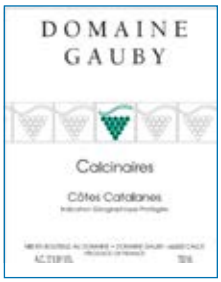


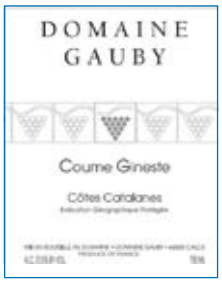




Domaine Gauby

Gauby ist Weltklasse. Und eigentlich Weltklasse mit Sternchen, denn die Weine sind selbst in der Spitze für ihre Qualität immer noch ausgesprochen preiswert. Es macht richtig Freude erst mal eine Flasche davon zu trinken, die anderen wegzulegen, und erst nach Jahren wieder zur Nachverkostung hervorzuholen. Diese Weinwerte sind aber dank Gérard Gauby so gebaut, dass leider oft mit ihnen geschieht, wofür sie gemacht worden sind: sie werden rasch getrunken, zu rasch! In Calce, in der hügeligen Landschaft des Roussillons, lässt Gauby seine Reben neben wilden Pflanzen gedeihen, eben unter Einbeziehung und Erhaltung der Artenvielfalt. Biodynamische Bewirtschaftung, genau so hat Gauby das Weingut zu Weltruhm gebracht. Tiere laufen hier im Gut frei herum. Aus den Kräutern, die hier gedeihen, fertigt Gauby eigene Bio-Präparate an, und bringt diese persönlich aus. All diese Schritte hat Gauby über Jahre mühsam gelernt und Schritt für Schritt umgesetzt, es dauerte Jahre bis er dieses Weltniveau erzielte. Ganz früher gerieten sein Weine noch rustikal und überkonzentriert, seit einigen Jahren weht hier aber ein ganz anderer Wind der Feinheit, der für präzise, für die Region überraschend kühle Weine steht. Weine, die rot wie weiß eine innere Kraft und Spannung besitzen und ausgesprochen phänomenal reifen. Die Weine wirken eher nördlich oder im Hochland-Style, Gauby erzielt die phenolische Reife klar vor der alkoholischen Opulenz, eine bei Biodynamikern häufig anzutreffende Eigenart. Ein weiteres Geheimnis sind die Kalk- Schiefer- und Granitböden sowie das hohe Durchschnittsalter der alten Reben, die aromatisch hervorragende Ergebnisse bei sehr niedrigen Ertragswerten liefern. Feine und finessenreiche Weine, die schon ab der Basis verblüffen. Mit dem „Calcinaires“ hat man einen der finessenreichsten und vielfältigsten Rotweine Südfrankreichs im Glas. Ein Wein, der ob seiner Komplexität und Finesse blind verkostet immer deutlich teurer eingeschätzt wird. Die alten Reben spielen die Karte der Eleganz und Mineralität. Mit der Spitze, dem Muntada hat sich Gauby auf alle Zeiten in die Spitze des Roussillons katapultiert.





Domaine Gauby bio				€/Fl.
Les Calcinaires blanc bio				
33190H	2016 12er • 2017–2026	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Muscat 50% Chardonnay 30% Macabeu 20% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
Lobenberg: Diese Cuvée aus Muscat sec, Chardonnay und Macabeu ist einer der finessenreichsten Weißweine des Südens. Man verortet ihn blind kaum im Roussillon, so zart und erfrischend fällt er aus, dabei vergisst man doch oft, welch Klima hier in Hochlagen vorherrscht. Hellgold und klar im Glas. Im Bouquet wie ein Puligny, floral und mineral, etwas gesalzene Nüsse, weiße Blüten, Pfirsich, auch Kräuter. Dann kommt die Muskatnote hervor, etwas Rosenblätter, Himbeere, auch Zitrusfrüchte. Am Gaumen animierend, knackig frische Frucht, mineralisch (viel Feuerstein), mittelkräftig. Sehr unaufdringlich, nicht cremig, sondern glasklar. Tolle Cuvée! 93/100				
Coume Gineste blanc bio				
27695H	2014 6er OHK • 2017–2045	0,75l	(92,00 €/l)	**69,00**
Grenache Blanc 50% Grenache Gris 50% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97				
Lobenberg: Diese Mischung aus Grenache Blanc und Grenache Gris wurde zu 50% in neuen Barriques ausgebaut. Je nach Jahrgang gibt es hiervon nur knapp 2.000 Flaschen, die Erträge sind mit 15 hl/ha erschreckend gering. Nur so wird diese alterungsfähige Mineralitätsbombe ermöglicht. Kräftiges Gold. Im Bouquet geröstete Mandeln vom neuen Holz und langem Hefekontakt, reifer Pfirsich, etwas Kräuter, auch Honigmelone. Am Gaumen pure Mineralität, fast wie ein Meursault, kräftig, fleischige Konsistenz, sehr gehaltvoll aber doch vibrierend, ja tänzelnd am Gaumen. Reift wunderbar. Ein großer Weißwein der Roussillon.97/100				



Domaine Gauby bio

€/Fl.



Les Calcinaires Côtes Catalanes rouge bio

33189H 2016 12er • 2017–2027 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Syrah Mourvèdre Carignan • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Calcinaires sind die jüngeren Reben Gérard Gaubys, die es nicht in die Spitzencuvées schaffen. Er bringt eine ganz eigene Qualitätsklasse hervor, die man in dieser Preiskategorie selten bekommt. Tiefes lila, dunkler Kern. Im Bouquet pfeffrig, dann würzig, saftige Kirschen, rote Beeren, etwas Lavendel. Am Gaumen ist der Wein schlank, besitzt eine gut integrierte Säure, geschliffenes Tannin und perfekte Proportionen. Samtiges Gefühl, getrocknete Rosen, etwas Sauerkirsche, nur eine Spur Graphit und ein mineralischer Unterton. Kann früh getrunken werden, dann bitte 1–2 Stunden belüften. In dieser Preisklasse von unerreichter Balance. Großartig! 94/100

Domaine Gauby Vieilles Vignes bio

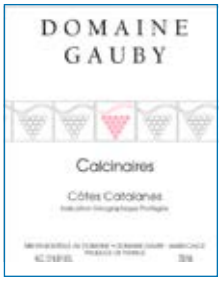
27704H 2015 6er • 2018–2036 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

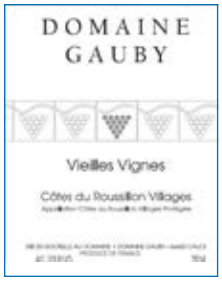
Carignan Syrah Mourvèdre • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

30257H 2016 6er • 2019–2037 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Carignan Mourvèdre Syrah • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Die alten Reben Gaubys. Dieser Wein ist verführerisch im Bouquet. Typisch pfeffrig und auf der rotbeerigen Seite. Am Anfang noch verschlossen, aber das ganze Potenzial entfaltet sich mit der Belüftung. Am Gaumen hat man auch wieder rotbeerige Aromen, dazu eine fast zärtliche Struktur, rauchige Noten. Die Aromen von Sauerkirsche, Brombeeren, Graphit sind extrem präzise, man kann aus dem Wein wie aus einem Buch lesen. Großes Potenzial, in 2015 etwas kräftiger und druckvoller als 2014. Hier wurden wieder die Jahrgangsunterschiede perfekt eingefangen. 95+/100





La Muntada Côtes du Roussillon Village rouge bio

30256H 2016 6er • 2020–2052 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Carignan Grenache Syrah • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Das ist die Spitzencuvée des Roussillons! Von einer nach Nordwesten ausgerichteten, perfekten Einzellage mit alten Grenache- und Carignanreben, und dazu auch etwas Syrah aus hoch gelegenen Anlagen. Lila mit dunklem Kern. Im Bouquet eine wunderbare Konzentration. Brombeere, Cassis, getrocknete Pflaume, rauchig, verführerisch, komplex. Schreit aber jung noch nach Belüftung. Am Gaumen ist der Muntada immer dann ausgesprochen dicht bei feinsten Extrakt. Diese Finesse in Form von Sauerkirsche, Cassis, Graphit und etwas Eukalyptus ist unerreicht. Erinnert nach bester Manier an Chambolle-Musigny. Nur mit viel mehr Körper und weitaus kräftigerem Tannin, etwas Saint-Émilion. Hallt ewig nach und reift Jahrzehnte. Ein großer Wein! Quasi Top-Class-Bordeaux/Burgund mit mediterranem Charme. 98–99/100

















Le Soula

Gérard Gaubys Domaine Le Soula liegt schon fast im Hochgebirge des Roussillon, weit entfernt von der Küste, eingebettet in die hügeligen Berge am Fuße der Pyrenäen. Ein englischer Weinimporteur rettete hier voller Romantik Mitte der 90er Jahre eine verfallene Genossenschaft vor dem Ruin und gewann als Mitstreiter den zu der Zeit schon legendären Biodynamiker Gérard Gauby. Da Le Soula sehr klein ist, wurde ein dazu passender kleiner Weinkeller errichtet, die potenziell großartigen Reben regeneriert und natürlich auf Biodynamik umgestellt. Gérard Gauby betreibt dieses Weingut nach seiner eigenen Philosophie und die ist in der biologischen Ausprägung eher strikt. So sehr, dass er sich auf Le Soula von seinem Sohn trennte und hier nun völlig unabhängig von der Domaine Gauby arbeitet. Von den 22 ha Weinbergen, die zwischen 350 und 600 Meter Höhe liegen, hat man einen traumhaften Blick hinüber zum Mont Canigou. Das Weingut verfügt über karge Granitböden, die dem Wein eine mineralische Frische und vor allem Finesse und Feinheit verleihen, die man im gesamten Roussillon ein zweites Mal vergeblich sucht. Die zum Tiefland völlig andere Stilistik vermittelt die Ursprünglichkeit dieser Berg-Region: es entstehen präsente Terroir-Weine mit vibrierender Frische und einer sagenhaften Komplexität. Die Trauben reifen hier oben ca. 3 Wochen später als im übrigen Roussillon. Schon mit der ersten Lese 2001 erarbeiteten sich die beiden Freunde großes internationales Lob und seitdem entwickelt sich die Domaine Le Soula zu einem Flaggschiff im Roussillon.



Le Soula bio

€ / Fl.

Trigone blanc bio

30753H 2016 12er • 2017–2023 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Macabeo 78% Malvoisie 11% diverse autochthone Reben 4% Grenache blanc 4% Grenache gris 3% 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Dieser Wein enthält immer leichte Anteile früherer Jahrgänge, ein wenig Solera-Verfahren. Diese wunderbare Reife macht ihn ganz wunderbar. Feiner Toastgeruch mit Feuerstein. Goldgelb, steinig mineralisch, leichte Rosentöne, helle Kirsche, blumig. Toller Fruchtmix mit gutem Körper im Mund, fast Chardonnayartig vollmundig und saftig, vielschichtig, grandiose Frische von Zitrusfrüchten und etwas Orange im mineralischen Nachhall. Feiner und dabei sehr individuell interessanter Wein. Ein tolles Unikat. 91–92/100

Soula blanc

29703H 2012 12er + 6er • 2015–2024 0,75l (35,33 €/l) **26,50**

Sauvignon blanc 45% Grenache blanc 15% Macabeu 15% Marsanne 15% Grenache gris 5% Malvoisie 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

35214H 2013 12er + 6er • 2016–2025 0,75l (35,87 €/l) **26,90**

Sauvignon blanc 45% Grenache blanc 15% Macabeu 15% Marsanne 15% Grenache gris 5% Malvoisie 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Faszinierendes Nasenbild, eine Mischung aus Südrhône, Puligny-Montrachet und kalifornischem Chardonnay der Spitzenklasse. Bienenwachs, Steinmehl, Kräutersud und Wiesenblumen, dabei sind alle Eindrücke hoch komplex miteinander verwoben. Im Antrunk zunächst schlank, dann aber immer mehr Fahrt aufnehmend. Hier rollt schon eine stattliche Wagenladung energiegeladenen Stoffs auf einen zu. Knackiges Tannin besetzt zunächst jeden Raum und hält auch einige Zeit lang, um dann langsam Platz für Aromen zu machen. Frisch gehackte Kräuter und Apfelgelee mischen sich mit einem Hauch von Karamell, dem aber anscheinend der Zucker entzogen wurde, denn es kommt nur eine feine, von reifem Steinobst geprägte Fruchtsüße durch. Der Abgang ist immens lang und dann



Le Soula bio

€/Fl.

noch immer von dichtem Stoff getragen. Ein wahnsinniges Potenzial ruht in ihm und wartet darauf sich entfalten zu dürfen. Einer der interessantesten Weißweine aus mediterranen Regionen überhaupt. 94+/100

La Macération (Orange Wine)

29702H 2014 6er • 2018–2033 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Vermentino 60% Macabeu 30% Malvoisie 5% Sauvignon blanc 5% • 12,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94-95

35216H 2016 6er • 2020–2035 bio 0,75l (38,60 €/l) **28,95**
Vermentino 60% Macabeu 30% Malvoisie 5% Sauvignon blanc 5% • 12,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94-95

Lobenberg: Der „Macération du Soula" ist ein Paradebeispiel für einen gelungenen Orangewein. Ganztraubenmazeration für 10 bis 15 Tage, dann Quetschung. Alles nur Naturhefen. Der Ausbau findet zu 90% in 500-Liter-Fässern, der Rest in Stahl statt. Selbstverständlich ungefiltert und ungeschönt. Die Nase ist geprägt von Orangenschale, Nüssen und Pfirsichblüten. Ein umwerfendes tiefes Bouquet. Im Mund dann Haselnuss und wunderbar reife, süße Fruchtaromen. Ein herrlich intensives Mundgefühl. Ein bleibender Abgang rundet diese Erlebnis ab. Das kann Orangewein, anders, aber eben richtig gut. 94–95/100

Trigone rouge

26078H 2014 12er • 2015–2020 0,75l (18,40 €/l) **13,80**
Carignan Grenache Syrah • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

30754H 2015 12er • 2016–2021 0,75l (19,93 €/l) **14,95**
Carignan Grenache Syrah • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Blaubeere und mit Zimt eingekochte Zwetschge, daneben etwas Süßholz und reife Kirschen. Im Antrunk herrlich frisch, die Zwetschgen sind ganz deutlich zu schmecken. Da ist auch die Fruchtsüße dunkler Beerenfrüchte, aber auch Lakritz. Diese dunkle, würzige Komponente macht ihn richtig spannend. Seine Frucht wird so schön im Zaum gehalten und er hat überhaupt nichts Überreifes oder gar Banales. Höchst individuell, aber auch sehr lecker. Dieser Wein ist eine ausgezeichnete Assemblage verschiedener Jahrgänge. Die Bezeichnung L14 auf dem Etikett gibt dabei das Jahr der Abfüllung an. 90–91/100

Soula rouge

26102H 2011 12er • 2015–2029 0,75l (33,27 €/l) **24,95**
Carignan 71% Syrah 25% Grenache 4% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

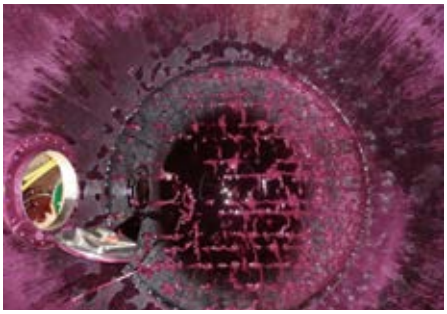
35215H 2013 12er • 2017–2031 0,75l (35,87 €/l) **26,90**
Carignan 71% Syrah 25% Grenache 4% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Komplexes Nasenbild. Am Anfang sehr dezente, aber frische Frucht gepaart mit Sekundäraromen wie Straßenbelag nach einem Sommerregen, daneben Lakritze und eine rotfleischige Note. Etwas roter Paprika und dann kommen mit der Luft doch noch schwarze Beerenfrüchte und Pflaume. Was will er mir sagen, wo geht die Reise hin? Am Gaumen ist er dann erst einmal ganz brav. Frisch, fromm, fröhlich, frei. Sauerkirsche, Heidelbeere spielen vor sich hin, aber dann schlägt der Gaumen auf erdige Töne. Das Tannin baut sich vor die Frucht und schiebt zusammen mit holländischer Lakritze weiter und weiter. Lange hält die Phenolik den Mundraum zusammen, dann aber scheint die Frucht noch einmal hervor. Wie auch schon der Trigone: sehr eigenständig und facettenreich, aber dabei auch genussvoll wild. 94–95/100

















Carolin und Nikolaus Bantlin

Les Enfants Sauvages

Die „wilden Kinder“ der Domaine „Les Enfants Sauvages“ sind Nikolaus und Carolin Bantlin. Ihr Weg zum Wein ist einer dieser viel geträumten, aber selten umgesetzten Visionen. Carolin ist gelernte Architektin, Nikolaus arbeitete im Familienbetrieb für technische Lederartikel als bereits vierte Generation. Mitte der 90er Jahre begann dann das Fernweh und ihre Suche nach „Irgendetwas“ in Südfrankreich. Eventuell ein Ferienhaus, oder doch eine neue Bleibe samt Umzug des Betriebes. Im Herbst 1998 dann der entscheidende Schritt. In der Nähe von Fitou stand eine alte Schäferei zum Verkauf, aber „es wäre auch Weinland mit dabei“. Eine schwierige Schotterpiste führt durch die Garrigue, aber plötzlich fanden sie sich inmitten der Parzellen am Rand der besagten Schäferei wieder – die Entscheidung wurde spontan getroffen. Was folgte, war der Kauf von 7,5 Hektar inklusive des zunächst noch verpachteten Weinlands. 2001 dann die Übernahme der Reben in eigene Hand, wobei der Wein in den ersten Jahren aus Existenzgründen noch an die Cave Coopérative von Salses verkauft wurde. Die Domaine Les Enfants Sauvages befindet sich in Fitou, rund 30 km nördlich von Perpignan, etwa 5 km vom Mittelmeer entfernt. Alle Weinfelder sind umgeben von Mandel-, Feigen- und Olivenbäumen, sowie den typischen Aromapflanzen und Gewürzen der Garrigue. Die Reben wachsen in traditioneller Gobeleterziehung auf fast reinen Kalkböden, bestes Terroir. Von Anfang an war beiden Neuwinzern klar, dass nach den Prinzipien der Biodynamie angebaut werden sollte. Die vorgefundenen Voraussetzungen und ein Buch von Nicolas Joly waren an dieser Entscheidung wohl nicht ganz unbeteiligt. Seit 2003 nun machen Sie eigenen Wein, zu Anfang noch mit Wissens- und Ressourcenunterstützung eines befreundeten Jungwinzers aus der Region. Die Suche nach „Irgendwas“ hat sich also gelohnt. Der Familie brachte es die Leidenschaft des Weinmachens, und uns und Ihnen grandiose Weine, die voller Leben und Individualität sind und vor Energie nur so strotzen. Zugleich sind sie zum Glück nie bombastisch und fett, wie es sonst für die Region nicht unüblich ist, sondern spielen auf der feinen Seite. Eine beeindruckende Charakteristik, die sich in einer Coopérative nie offenbart hätte. Ich bin wahnsinnig froh, diese Weine für Sie entdeckt zu haben und mit dem überaus sympatischen, total vom Weinvirus infizierten deutschstämmigen Winzerpaar zu arbeiten.



Les Enfants Sauvages bio

€ / Fl.

Cool Moon bio

27489H 2015 12er • 2016–2024 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Grenache blanc Grenache gris Macabeu • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Schon das Bouquet verrät das wilde Kind. Voluminöse, aber enorm ungestüme Nase. Kein Wunder, wird der Wein doch im Barrique vinifiziert und im Sur-lie-Verfahren (auf der Hefe) ausgebaut. Wilde Kräuter in der Nase, aber auch kandierte Früchte und leichte florale Anklänge im Hintergrund. Nicht zuletzt die stets niedrig gehaltenen Erträge sorgen für eine enorme Aromenkonzentration. Im Mund ein phänomenaler Druck und enorm vielschichtig. Zunächst die Kraft mit Phenolik und leichten Bitterstoffen, dann sofort ein frischer Säurekick, der hinten raus dann durch eine angenehme Süße und Fruchtstruktur von Apfel und Birne eingefangen wird. Wow, wenn sich der erste Sturm gelegt hat spürt man immer noch die intensive Textur am Gaumen. Der Wein steht und bleibt ob seiner würzigen Aromatik und aber auch dank des Holzes vollmundig. Passt als Aperitif oder auch wunderbar zu Käse. Höchst individuell, höchst beeindruckend. 93–94+/100





Les Enfants Sauvages bio

€/Fl.



Che Chauvio bio

27490H 2015 12er • 2016–2021 0,75l (18,40 €/l) **13,80**
Syrah 50% Cinsault 50% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

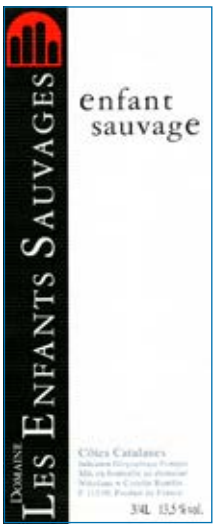
31502H 2016 12er • 2017–2022 0,75l (18,40 €/l) **13,80**
Syrah Cinsault • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

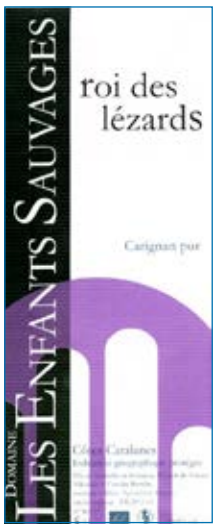
Lobenberg: Die Nase ist beim ersten einatmen total rotfruchtig geprägt. Ein wenig Bonbon, aber nicht zu dropsig. Rote Johannisbeere, rote Kirsche. Die Syrah-Note ist unverkennbar, kommt aber eher leicht, nicht so schwer daher. Süßholz ja, Veilchen auch, aber nicht so sehr schwarzes Lakritz. Dazu etwas erdende Cincault-Kräuter. Im Mund dann auch Erdbeere und Himbeere, wunderbar fruchtbetont. Ganz leichte Tannine, geschmeidig am Gaumen. Die Säure ist dezent, aber tragend. Wenn Sie einen Spaßwein suchen, hier hätten Sie ihn gefunden. Etwas kühler genossen, extrem schön für den Sommer, weil er immer leicht ist, nie schwer wird. Ein Wein auch zum Grillen von Geflügel oder Zucchini. Frische und Rotwein in einem Glas. Ziemlich perfekt. 92/100

Entfant Sauvage bio

31503H 2013 12er • 2017–2025 0,75l (21,07 €/l) **15,80**
Carignan Grenache Mourvèdre • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der Wein, der den Namen des Weingutes trägt, ist eine Mischung aus Carignan, Grenache und Mourvèdre. Die Reben sind an die 40 Jahre alt. Nicht zu langer Schalenkontakt und für neun Monate im Betontank. Nach eigener Auskunft soll das „wilde Kind" ein fruchtiger Wein sein, der jung getrunken werden kann, aber schon eine echte Tanninstruktur aufzuweisen hat. Et voilà. Die Nase ist eine Explosion an roten und schwarzen Wild-Früchten; Brombeere, Himbeere, aber auch Johannisbeere und schwarze Kirsche samt Stein. Dazu kommt eine berauschende Kräutrigkeit. Im Mund entfaltet sich Kraft, die Tannine schlagen sofort an, zeigen sich aber wunderbar geschmeidig. Cassis, Brombeere, Schlehdorn und dazu schwarze Oliven. Immer samtig bleibend mit einer dezenten, feinen Säure, die aber für das Strukturgefüge so enorm wichtig ist. Am Schluss noch ein leichter Hauch von Mineralik. Was ein herrlich runder Wein mit Tiefe, der Trinkfreude vermitteln will und nichts weniger macht. Ein kleiner Traum für sehr faires Geld. 93+/100





Roi des Lezards bio

31504H 2014 12er • 2018–2030 0,75l (29,07 €/l) **21,80**
Carignan 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Für den „Eidechsen König" werden nur die ältesten Carignan-Reben verwendet. Dieser Wein gärt in großen Eichenfässern und reift dann für 12 Monate in österreichischen Eichen-Fudern von 1700l. Deutlich der dichteste und kompletteste Wein von den „wilden Kindern". In der Nase urwüchsige Brombeeren und Schwarzkirschen. Feine Krautwürzigkeit und ein kleiner Hauch von Stall. Im Mund unfassbar dicht und komplex. Eine weiche Tanninstruktur, passgenaue Säure und ein schier unendlich tiefes Fruchtbild. Schwarzfruchtig; wieder Brombeere und Kirsche, dazu Schlehe und Cassis. Lang tragend in den Nachhall. Tolle Rückaromen mit leichter Salzigkeit. Mit das Beste was ich seit langem aus dem Südwesten getrunken habe. Dicht, komplex und trotz einer naturgegebenen Schwere nie seine Leichtigkeit verlierend. Wirklich beeindruckend schön. 95+/100









Mas Amiel

Das schon lange legendäre Roussillon-Weingut Mas Amiel ist der Ausgang einer sagenhaften Wein-Karriere von Olivier Decelle. Der Verkauf seiner Supermarktkette war der Startschuss zum Kauf und Wiederaufbau toller Potenziale. Jean Faure, der Cheval-Blanc-Nachbar in Saint-Émilion ist sicherlich das berühmteste Investment, aber auch sein Burgunderweingut Decelle wird von sich reden machen. Auf Mas Amiel, diesem sagenumwobenen Weingut seiner Träume, besitzt er 200 Hektar Gesamtfläche mit einem ansehnlichen Bestand Reben in idyllischer Landschaft. In seinen Anfangszeiten befand sich das gesamte Gelände in miserablem Zustand. Da Olivier Decelle nicht wusste welche Schwierigkeiten auf ihn zukommen, hat ihn das damals auch nicht gestört. Olivier sagt dazu heute: „Als damaliger Quereinsteiger verstand ich noch zu wenig von Wein, deshalb habe ich dieses Weingut gekauft. Als es zum Verkauf ausgeschrieben war, haben sich viele dafür interessiert, aber wer etwas von der Sache verstand, liess die Finger davon." Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder schon nach kurzer Zeit scheitern oder zu einer grossen Weinpersönlichkeit wachsen und mit all den Schwierigkeiten fertig werden. Eigentlich ist es fast nicht möglich, dass ein Quereinsteiger so etwas schaffen kann. Es brauchte schon einen gewaltigen Willen (und alle Ersparnisse seiner kurz zuvor verkauften Tiefkühl-Supermarktkette) und viele Entbehrungen – aber es ist ihm gelungen. Respekt, Olivier!







Mas Amiel bio

€ / Fl.

Vertigo blanc

33514H 2016 6er • 2018 – 2027 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Grenache blanc Macabeu Roussanne Marsanne • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Wir haben hier einen klasse Einstieg in die Welt von Mas Amiel und des Roussillon. Viele weiße Früchte und auch ein Hauch Thymian nebst reifer Nektarine. Am Gaumen ist das sehr knackig. Kein breiter Weißwein, eher ein spritziger Rieslingtyp mit aber deutlich mehr Druck am Gaumen. Erfrischend intensiv und cremig. 91 – 92/100



Altaïr

28493H 2013 6er • 2016 – 2028 0,75l (29,07 €/l) **21,80**

Grenache blanc Grenache gris Macabeo • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Parker 90

33529H 2015 6er • 2018 – 2030 0,75l (29,07 €/l) **21,80**

Grenache blanc Grenache gris Macabeo • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Die Cuvée aus Grenache Gris und Macabeu bekommt durch die Ganztraubenpressung eine ganz eigenen Frische und Struktur. Stiele und Stängel und eine mehrtägige kalte Maischestandzeit auf den Schalen. Ein Teil blieb nach der Gärung im Stahl und ein Teil wurde 10 Monate im Holzfass ausgebaut. Hier hat man einen besondern und überhaupt nicht alltäglichen Wein im Glas: ein delikates Duftbild, zusammengesetzt aus Karamell, Holunderblüten, dezenter Mineralität und Honig. Am Gaumen überzeugt er durch samtige Cremigkeit, feine Rasse und eine noblen Fülle. Ein weißes Unikat, das man eigentlich weiter nördlich an der Rhône vermutet. Ein konzentrierter Wein, der von einer weiteren Flaschenreife noch profitieren wird. 93+/100

Mas Amiel bio

€/Fl.



Olivier Decelle

Vertigo rouge

28494H 2015 6er • 2016–2019 0,75l (18,00 €/l) **13,50**
Grenache Syrah Carignan • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

30528H 2016 6er • 2017–2020 0,75l (18,53 €/l) **13,90**
Carignan Grenache Syrah • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

33526H 2017 6er • 2018–2021 bio 0,75l (18,53 €/l) **13,90**
Carignan Grenache Syrah • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

Lobenberg: Wir haben hier einen klasse Einstieg in die Welt von Mas Amiel und des Roussillon. Eine typisch dichte Nase, aber auch enorm frisch und rassig. Die Frucht ist schwarze Kirche pur. Dazu rotes Fleisch ergänzt durch einen Hauch Thymian und Rosmarin. Im Mund eine schöne süße Frucht, frische Säure und dichte Tannine. Grandiose Kombi mit Garantie für Trinkfreude. 90+/100

Initial

33525H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (23,60 €/l) **17,70**
Carignan Grenache Syrah • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Parker 93

Lobenberg: Kräftig, dicht und doch fein. Ja das geht. Die schwarze Kirsche dominiert die Nase und ist dabei betörend intensiv. Dazu rotes Fleisch und Tabak und edle Gewürzkomponenten. Der Syrah schlägt durch. Der Mund ist druckvoll opulent, aber auch geprägt von Finesse und Mineralität. Die Balance zwischen der durchaus süßlich vollen Frucht und der schlanken Kraft ist schon beeindruckend. Wird nie langweilig, ist immer präsent und animierend. Etwas kühler getrunken behält er immer seinen frischen Charakter. Feines Stöffchen. 92/100



Voyage en Meteore

31343H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (31,93 €/l) **23,95**
Grenache Carignan • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

33528H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (33,27 €/l) **24,95**
Carignan Grenache • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Ein Wein aus dem Reich des Schattens. Gepflanzt in Hochlage in einer Schlucht in Steillage und Nordausrichtung. Weniger als 3 Stunden direkte Sonne, sehr kühle Lage, die Frische ist das Ziel. Hier haben wir dann auch dementsprechend eine ganz besondere Nase. Eukalyptus und Minze springen in die Nase. Dazu noch Lavendel. Aber auch rote Frucht mit Granatapfel, Cranberry, saurer Erdbeere und Himbeere. Im Mund bleibt diese enorme Frische mit einer Art Erdbeer-Limetten-Kombination bestehen. Extrem spannungsgeladen, mit deutlicher Tanninstruktur. Feingliedrig im Abgang mit angenehmer Länge. Dieser Wein kann ohne Probleme noch Jahre ein Kellerdasein führen … sollte dann unbedingt wieder entdeckt werden. Was am Anfang möglicherweise als ungestüm daherkommt, wird sich in einigen Jahren als geschmeidig und frisch entpuppen. Was Besonderes, nichts für jeden Abend und nichts für Jedermann, aber echt gut, einzigartig und ausgesprochen delikat. 93–94+/100

Vol de Nuit

33527H 2015 6er • 2019–2033 0,75l (46,67 €/l) **35,00**
Carignan 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Die Trauben dieses reinsortigen Carignan stammen aus 3 Weinbergen, die alle zum Anfang des 20. Jahrhunderts angelegt wurden. Die Weinberge Saint Eugénie, Mas Rahael und Coll del Baou liegen alle in einer Höhe zwischen 150m und 330m. Nur knapp 4.000 Flaschen werden jedes Jahr produziert. Der Wein ist die Verkörperung des puristischen und offenen Ausdrucks der Carignan-Traube. Die Wurzel reichen tief in den Schiefer um den Böden die Mineralien zu entziehen. Das Ergebnis ist ein tief schwarzer Wein (Nachtflug) mit einer so breiten Aromenpalette, wie ich es kaum erahnt habe. Und voll würziger Wildheit, Unterholz, Kräuter der Provence, Eukalyptus, Minze, Holunder, Lorbeer, Wacholder, Johannisbrot. Darin ein schwarzer Beerensaft. Und doch setzen die Lebendigkeit, Frische und Fruchtigkeit die hauptsächlichen Akzente. Toller Stoff! 95–97/100







Provence



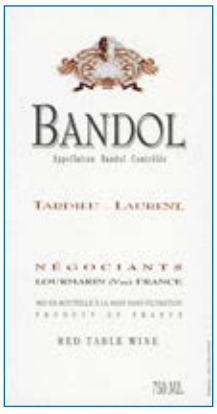




Michel Tardieu

Michel Tardieu Provence

Michel Tardieu, berühmt durch seine Rhône-Weine und zur Zeit bester Weinmacher Frankreichs ist inzwischen legendär. Seine Weine sind knapp und gesucht. Solch enorm konzentrierte und tiefe, fast schwarze Weine wie die von Michel Tardieu aus Bandol gekelterten Elixiere gibt es von keinem anderen Winzer in der Provence und in Südfrankreich. Seine Qualitäten sind fast außerirdisch. Mit Freunden zusammen entdeckte und beförderte er auch noch eines der besten Olivenöle des Landes. Aus seinem Heimatort, aus Lourmarin, einem der schönsten Flecken der Provence.







Michel Tardieu · Provence					€ / Fl.
Bandol Vieilles Vignes					
29886H	2016 12er OHK • 2019–2039		0,75l	(38,67 €/l)	**29,00**
Mourvèdre 95% Grenache 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+					
Lobenberg: Dieser Bandol ist offiziell 100% Mouvedre, in Wirklichkeit enthält er aber 5% Grenache. Es gibt immer ein bisschen Extra an Finesse. 14% Alkohol. Die Weine stehen auf Argilo-Calcaicar in Castellet. Die Reben sind über 50 Jahre alt. Mourvèdre reift spät, deshalb steht sie im warmen Bandol so perfekt. Der Wein wird vor der Vergärung komplett entrappt. Die Vinifikation geschieht spontan im Fuder. Der Ausbau für 24 Monate in Burgunder Barriques von 1–2 Jahren alter. 100% Mourvèdre ist schon eine feine Sache. Wir kennen das ansatzweise von Beaucastel in Châteauneuf, aber natürlich gibt es auch viele reinsortige Mourvèdres in Spanien (Alicante). Aber die Mutter der Mourvèdre ist natürlich die Appellation Bandol. Dicht, reich und würzig. Maulbeere und Brombeere, schwarze Kirsche und Cassis. Schöne Erdigkeit dabei. Rosenblätter, dicht, warm, würzig, wuchtig und in dieser Erdigkeit eine enorme Natürlichkeit ausstrahlend. Der Mund straft in seiner großen Frische die Nase fast ein wenig Lügen. Er hat wunderschöne krautwürzige Elemente, obwohl er komplett entrappt wurde. Trotzdem hat er diese, fast an Lorbeere und grüne Olive erinnernde Säurebalance, die die fast schon likörartige rotfruchtige Süße auf einem hohen Level balanciert. Der Wein ist komplett reif und trotzdem hat er diese wunderbaren krautwürzigen Elemente. Das ist einfach typisch Bandol, typisch Mourvèdre. Nur wenn die Balance und Reife vorhanden ist, ist ein Bandol groß. Sonst können sie auch schon mal ein bisschen plump und rustikal werden. Aber das hier ist so geschliffen, verspielt und tänzelnd. Auch im Bandol, wie in Frankreich überhaupt, gab es diese kalten Nächte und diese lange Vegetationsperiode. Der Wein ist also ungeheuer komplex und hat eine grandiose Frische, neben dieser süßen, reichen, schwarzen und roten Fruchtwucht. Er steht für Minuten. Es ist ein völlig anderer Wein als jeder Wein von der Rhône. Das ist so eigenständig und gleichzeitig so frisch, wie man es von reinsortigen Mourvèdres eher selten gewohnt ist. Das ist dieses grandiose, köstliche Jahr 2016. Das macht so viel Freude. Der Wein ist zugänglich, offen und trotzdem hat er hinten raus eine so Salz beladene Mineralik und eine Kraft, dass man sich gut vorstellen kann ihn erst einmal einige Jahre in den Keller zu legen. Was bleibt ist ein extrem frischer, intensiver Abdruck am Gaumen und der Zunge von dieser Kombination aus schwarzer und roter Frucht sowie dieser tollen Würze der Rebsorte. Die Frische des Jahrganges und vor allem die kühlen Nächte machen aus diesem sehr köstlichen Wein einen großen Wein. 97–98+/100					
Huile d'Olive Vierge Extra / Domaine de Gerbaud (best by June 2020)					
35343H	2017 6er • 2018–2021		0,5l	(53,90 €/l)	**26,95**
Lobenberg 96-97+ • Schraubverschluss					
Lobenberg: Auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Olivenöl hat Michel Tardieu, zusammen mit seinem Freund Guy Sammut aus dem Michelin-Sterne-Restaurant La Feniere in Lourmarin, diesen wunderbaren Tropfen von der Domaine de Gerbaud gefunden. Das goldgelbe Öl zeichnet sich durch die deutlich floralen Noten aus, Holunder und Lavendel schweben über der leicht pfeffrigen Olive. Warm und charmant, cremig, fruchtig und wieder sehr floral am Gaumen. Der Abgang ist erst geschmeidig, dann kommt eine wunderbare Würze, die an weißen Pfeffer erinnert. Artischocke haftet am Gaumen. Langanhaltender, würziger Charme. 96–97+/100					



Winemaker Daniel Ravier





Jean-Marie Peynaud

Domaine Tempier

Domaine Tempier

€/Fl.

Bandol Rouge

33230H 2014 12er • 2018–2035 0,75l (42,40 €/l) **31,80**

Mourvèdre 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Schöne Farbe, intensive Nase nach dunklen Kirschen und Beeren. Erdig, würzig, rund und aromatisch, extrem tiefes Bouquet, bestätigt seinen berechtigt guten Ruf als archetypischer Bandol und einer der interessanteste und finessereichsten Weine aus der Mourvèdre. 93–94/100

Über alle Produkte betrachtet ist Domaine Tempier sicherlich das beste Weingut des Bandol. Die enorm schwer zu findenden Weine sind sehr körperreich und bieten aufgrund der Vielfalt der Lagen und Rebzusammensetzungen eine ganze Palette unterschiedlicher Geschmackseindrücke, immer jedoch eine immense Vollmundigkeit (von der Mourvèdre) und ausgeprägte Würze. Gemein ist ihnen auch die große Nachhaltigkeit im Abgang. Domaine Tempier besitzt unter Insidern heute Kultstatus, wohl zu Recht.

Miraval





Miraval

€/Fl.

Miraval Rosé Côtes de Provence

34432H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Cinsault Grenache Rolle Syrah • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Ein absoluter Glamour-Kultwein. Und auch ein bisschen Gossip. Gekonnt gemacht vom Superstar der Rhône, Mitinhaber Château Beaucastel und Familie Perrin. Also allererste Rille des Know How. Der „easy to drink“ Wein bringt einem die Stars (mit der nötigen Prise „ich-wünsch-mir-was“) in den heimischen Garten zur Grill-Party. Und ohne Frage, da gehört er hin. In der Nase ein leichtes Pfirsich-Erdbeer-Bouquet unterlegt mit Rosenwasser, das eine feine Leichtigkeit vermittelt. Dahinter Nuancen von Orangenzeste. Im Mund angenehm zurückhaltend mit einer feinen Bitterkeit, die die nötige Struktur bringt. Extrem rund und geschmeidig am Gaumen. Erbeere und ein Hauch Zitrusfrische. Ideal zu hellem Fleisch, Meeresfrüchten und mediterranen Gewürzen. Nicht der anspruchsvollste und herausforderndste Rosé der Welt, aber es gibt kaum ein Wein mit vergleichbarer Unbeschwertheit. 90/100

Ein Weingut mit Glamour. Nachdem das Schauspielerpaar Brad Pitt und Angelina Jolie, mit dem verschmolzenen Namen „Brangelina“, schon einige Jahre zuvor in der Provence lebte, kauften sie 2012 dieses legendäre, für seine Rosés berühmte Weingut. Ein traumhaftes Anwesen in der Provence in der Gemeinde Correns. Schon zuvor hatte es berühmte Besitzer und einige Geschichten zu erzählen. Der Jazzpianist Jacques Loussier errichtete ein Tonstudio auf dem Anwesen, in dem unter anderem Musikgrößen wie die Cranberries, Sting oder Pink Floyd ihre Alben aufnahmen. Für die Winifikation holten sich „Brangelina“ prominente Hilfe. Die Familie Perrin vom Château de Beaucastel ist von Beginn an Anteilseigner und fester Bestandteil dieses Projekts. Gemeinsam arbeiteten Sie daran, einen ganz besonderen Rosé zu machen, was Ihnen offensichtlich auch gelungen ist, denn ihr Wein wurde schon zum Weltbesten Rosé gekürt und unter die Top 100 der besten Weine der Welt gewählt. Glamour hilft bei dieser Wahl bestimmt, aber es ist eben auch Chichi mit Qualität.









Eloi Duerrbach

Trévallon / Eloi Duerrbach

Der aus Syrah und Cabernet bestehende Trévallon von Eloi Duerrbach erstaunt mit seiner sehr würzigen, etwas animalisch anmutenden Wildheit. Die sehr südliche Lage des Weinguts Trévallon hätte einen molligeren, runderen Wein erwarten lassen, aber das Terroir und das spezielle Klima dieses Landstrichs verhindert das zum Glück. So entstehen wirklich einzigartige, fast etwas zu wilde, animalische, langlebige Weine von großer Individualität und mit lebendiger Säure. Ein Weingut mit Kultstatus!

Trévallon / Eloi Duerrbach bio				€ / Fl.
Domaine de Trévallon Blanc bio				
32451H 2017 12er OHK • 2019–2039	0,75l	(92,00 €/l)		**69,00**
Marsanne 34 % Roussanne 34 % Clairette 12 % Chardonnay 10 % Grenache blanc 10 % • Barrique 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+				
Lobenberg: Faszinierendes Aromenspiel. Eine Duftwolke voll berauschender Finesse und Würze. Im Mund sehr reichhaltig, nachhaltig und komplex. Birne mit Zitronengras und etwas weißem Pfirsich, Steinobst und eine Ahnung von Himbeere, ein Hauch Bittermandel mit Rosmarin und Thymian. Einer der interessantesten Weißweine der Welt mit sehr hohem Alterungspotenzial. 96–97+/100				
Domaine de Trévallon bio				
33117H 2016 12er OHK • 2019–2035	0,75l	(65,33 €/l)		**49,00**
Cab. Sauv. 60 % Syrah 40 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+				
Lobenberg: Dunkles Rubinrot. Sehr würzige, rotfruchtige, wilde, etwas animalische Nase, auch Jod und Teer, provenzalische Kräuter. Im Mund satte rote Frucht, Johannisbeere, Kirsche, wiederum provenzalische Kräuter, konzentrierter Abgang, sehr würzig und eigenständig. Die frische rote Frucht dominiert dieses Wunder an Finesse, der Wein erinnert an einen kühlen Côte Rôtie. Berauschend schön! 96+/100				











Saint Aix

Nord-östlich von Aix-en-Provence ist das Maison Saint AIX gelegen. Die Fakten lassen sich schnell zusammenfassen: Eine Weingutshistorie, die auf rund 130 Jahre Erfahrung zurückgeht, 75 Hektar Rebfläche auf einem einzigen Hügel gelegen, 400 Meter über dem Meeresspiegel, 300 Tage Sonnenlicht und kühle Nächte. Das ergibt den klimatischen, und damit auch geschmacklichen Fußabdruck für diesen feinen Rosé. Grenache, Cinsault, Syrah und etwas Counoise reifen hier unter Einfluss der Meeresbrise und mit perfekter Drainage dank kieseliger Kalksteinböden perfekt aus. Eric Kurver, ein enthusiastischer, aus Holland stammender Überzeugungstäter und Rosé-Winzer der Extraklasse, kaufte dieses Anwesen vor über 10 Jahren aus seinem Dornröschenschlaf heraus. Sein Anspruch war und ist, schlicht den besten Rosé der Welt für jeden Tag und jeden Genießer zu vinifizieren. Was die Vinifikation angeht, so ist diese auf absolute Klarheit ausgerichtet. Pneumatische Pressen, temperaturkontrollierte Gärung mit modernster Technik und Ausbau im Edelstahltank um die Präzision der Frucht zu erhalten. AIX ist einer der wenigen Rosés, der weltweit an den angesagtesten Adressen und besten Events ausgeschenkt wird. Egal ob in Nizza, Antwerpen, Paris oder London. Wenn man diesen Wein auf der Karte findet, ist der Party-Spaß vorprogrammiert. Und egal ob in der Normalflasche, Magnum, Jeroboam oder gar Methusalem angeboten; wo AIX ausgeschenkt wird, strahlt die Sonne und die Provence rückt eine Stück weit näher! Top Stoff, der richtig Laune macht.

Saint Aix

€ / Fl.

Aix Rosé

31774H	2017 6er • 2018–2024	0,751	(16,93 €/l)	**12,70**
Schraubverschluss				
33185H	2017 3er • 2018–2024	1,51	(16,93 €/l)	**25,40**
33186H	2017 1er • 2018–2024	3,01	(20,73 €/l)	**62,20**
33187H	2017 1er • 2018–2024	6,01	(24,67 €/l)	**148,00**
33188H	2017 1er OHK • 2018–2024	15,01	(30,00 €/l)	**450,00**

Grenache Syrah Cinsault • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 Andreas Larson 90

Lobenberg: Das ist im Rosébereich der Superstar von Maison Saint-Aix von der Coteaux d'Aix-en-Provence und sicher der Rosé-Knaller der Zukunft. In Frankreich gleichermaßen geschätzt wie von den großen Magazinen vom Formate eines Wine Spectators, Falstaffs und Decanters. Selbst Sommeliers wie Andreas Larsson sprechen eine Empfehlung aus. Schickes zartes Rosa mit Kupferreflexen. Im Bouquet tummeln sich ausdrucksstarke und intensive Himbeeren, Schlehe, auch Sauerkirsche und Jasmin. Am Gaumen ist der AIX frisch, saftig und knackig. Er bleibt immer trocken und süffig, die Himbeere kommt hier eisgekühlt am Gaumen daher. Die leicht bittere Andeutung in Form von Grapefruit sorgt für den nötigen Zug am Gaumen. Daneben surft etwas grüne Banane und eine Handvoll Johannisbeeren auf einer cremigen Welle. Das ist kein Wein, der lange in der Flasche verweilt. AIX und Hopp lautet die Devise! Daher braucht man fürs Tête à Tête nicht unter der Magnumflasche anfangen. So süffig lecker und zum reinspringen schön, und das sogar für Kenner. Everybodys Darling mit Anspruch und Niveau und vibrierend sommerlich. 91/100



Eric Kurver (li.) mit Mitarbeitern









Südwestfrankreich

Cahors







Jean-Marc und Pascal Verhaeghe

Château du Cèdre

Die Appellation Cahors ist uralt und hat eine große Reputation in der Weinwelt. Allerdings: Sehr gute Cahors-Weine sind dünn gesät. Zu den außergewöhnlichsten zählt das Château du Cèdre, sprichwörtlich: Der weiße Rabe von Cahors. Hier produziert Pascal Verhaeghe einen der am meisten gerühmten Weine Süd-West-Frankreichs. Alte Reben, natürlich reiner Malbec (man nennt diese Weine auch die „schwarzen Weine von Cahors"), niedrige Erträge (eine Rarität in Cahors), lange Fermentation, malolaktische Gärung und Reifung in großen und kleinen Eichenfässern, eine minimale Soutirage und fertig. Das Resultat ist erstaunlich! Cèdres Weine sind in ihrer Jugend hochcharmant, haben aber auch das Gerüst für 15–20 Jahre Kellerung. Die Grande Cuvée steht qualitativ ganz einsam an der Spitze der Appellation und gehört ganz sicher zu den großen Weinen der Welt. Seit 2012 sind Pascals Weine biologisch-organisch zertifiziert, denn je gesünder der Weinberg desto besser die Weine, und bessere Malbecs gibt es nun mal nicht in Frankreich.



Château du Cèdre bio				€ / Fl.
Blandine Le Blanc				
31479H 2016 6er • 2017–2021		0,75l	(7,87 €/l)	**5,90**
Colombard Ugni blanc • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Das ist eine Cuvée aus Ugni Blanc und Colombard. Ich habe hier weiße Johannisbeere, Minze und etwas Birnenschale. Am Gaumen federleicht und belebend. Saftiges Birnenfleisch, Limettenschale und Granny Smith. Ein wunderbarer Terrassenwein, der direkt aus der Flasche performt und sein Bestes gibt. 91/100				
Marcel Malbec				
31478H 2016 6er • 2017–2022		0,75l	(7,87 €/l)	**5,90**
Malbec 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ • Schraubverschluss				
35283H 2017 6er • 2018–2023		0,75l	(7,87 €/l)	**5,90**
Malbec 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 • Schraubverschluss				
Lobenberg: 100 % Malbec. Das ist ein ganz charmanter Tischwein von du Cèdre. Kirschig in der Nase, duftig und rund. Zedernholz, etwas Brombeere. Am Gaumen sehr weiches, fein poliertes Tannin und mittelkräftige Struktur. Bodenständig und ehrlich. Ein Neuzugang im Weingut und bereits jetzt eine Bank. Das geht sowohl solo gut als auch zum Minutensteak oder Ratatouille. Aufschrauben und Spaß haben! 90–91/100				
Cahors Héritage bio				
29965H 2015 6er • 2017–2024		0,75l	(10,60 €/l)	**7,95**
Malbec 95 % Merlot 5 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Reinsortiger Malbec. Ein intensiver, vollmundiger, etwas wilder und sehr komplexer Wein mit würzig-vegetalem Charakter und feinen Tanninen aus dem französischen Südwesten. Schwarz mit etwas Goudron und Teer, typisch Malbec aus Cahors vom besten Winzer Cahors. 89–90/100				
Cahors rouge bio				
31987H 2014 6er • 2017–2027		0,75l	(19,93 €/l)	**14,95**
Malbec 90 % Merlot 5 % Tannat 5 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+				
Lobenberg: Opulent und rund mit deutlichen Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen. Verflüssigte rote Frucht, unglaublich elegant und balanciert. Ein schwarzes Energiebündel mit Garrigue und Goudron und sattem, aber butterweichem Tannin. Ein maskuliner Wein, der auch Frauen gefällt mit seiner runden Großzügigkeit und der harmonischen, aber auch überquellenden Frucht. 92+/100				

Château du Cèdre bio

€/Fl.

Cahors rouge Extra Libre Vin Naturel bio

32128H 2017 6er • 2018–2029 0,75l (22,40 €/l) **16,80**

Malbec 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Eine absolute Besonderheit. Ein Naturwein, der nie Schwefel gesehen hat. Ausgangslage ist der normale Cahors Village von Du Cèdre, jedoch aus den älteren Reben und besten Lagen. Der Wein wurde 12 Monate im Holz ausgebaut und ist komplett auf 0,0 g/l Restzucker durchgegoren. Das Weingut kann diesen Wein nämlich nur dann schwefelfrei stabil erzeugen, wenn das Fass wirklich komplett durchgegoren ist. Nur so kann diese ungeschwefelte Variante stabil auf die Flasche gebracht werden ohne Angst vor Nachgärung oder anderen Problemen. Natürlich unfiltriert. Die Nase ist superfein. Ganz klar Sauerkirsche. Viele dunkle Früchte und etwas Lorbeer und Cassis. Am Gaumen zieht sich eine feine Minznote durch die saubere Kirschfrucht. Die Tannine sind sehr, sehr fein. Das ist enorm nobel und samtig und macht sehr viel Freude. Ich habe so einen feinen Cahors bislang noch nicht im Jugendstadium getrunken. 94+/100

Cahors Vieilles Vignes Le Cèdre bio

31154H 2016 6er • 2021–2041 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Malbec 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: 100% Malbec. Ausbau zwei Monate zu 50% im neuen Barrique, Ertrag ca. 30 hl/ha.Sehr komplexes aber auch delikates Nasenbild: rote Beerenfrüchte, Marzipan, Zwetschgen, wieder Marzipan und Blaubeeren. Der Antrunk ist verführerisch elegant und ungeheuer spielerisch, dabei zeichnet ihn aber auch seine fein ziselierte Dichte aus. Mit jeder Sekunde scheint seine Intensität am Gaumen zu wachsen. Dabei bleibt die so präsente Kraft aber gezügelt, das perfekte Tannin macht es möglich. Der zusammen mit den sehr ähnlichen 2009er, 2010er und 20112er feinste Le Cèdre, den Pascal Verhaege je gemacht hat, aber vermutlich auch der beste. 95+/100



Cahors Vieilles Vignes Le Cèdre Extra Libre bio

31943H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Malbec 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

34286H 2016 6er • 2021–2041 0,75l (48,67 €/l) **36,50**

Malbec 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Dieser Extra Libre ist ein selektiertes Fass vom großen Wein des Hauses, vom „Le Cèdre“, aber mit Sonderbehandlung. In diesem Fall bedeutet das 18 Monate Fassreife in einem 57 hl Fuder und vor allem keine Schwefelung. Ein vin naturell! Sehr komplexes aber auch delikates Nasenbild: rote Beerenfrüchte, Marzipan, Zwetschgen, wieder Marzipan und Blaubeeren. Der Antrunk ist verführerisch elegant und ungeheuer spielerisch, dabei zeichnet ihn aber auch seine fein ziselierte Dichte aus. Mit jeder Sekunde scheint seine Intensität am Gaumen zu wachsen. Dabei bleibt die so präsente Kraft aber gezügelt, das perfekte Tannin macht es möglich. Gerade dieser ungeschwefelte „Le Cèdre“ ist so ziemlich das bemerkenswerteste, was ich hier je getrunken habe und vielleicht sogar der schönste Cahors noch vor der kraftvolleren Grand Cuvée. 96–97/100

Cahors Vieilles Vignes Grande Cuvée bio

31153H 2016 6er OHK • 2024–2056 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Malbec 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Über 50 Jahre alte Reben und nur 35 hl/ha Erntemenge. Dramatische Nase, die mit satter Lakritze und einem Hauch Teer dann von roten und schwarzen Kirschen zu blauen Beeren, Johannisbeere und Brombeere überleitet. Es folgen florale Noten, Veilchen und Rosenblätter. Darunter deuten stützende Terroirnoten und ein Hauch Moschus immense Tiefe an. Ab dem ersten Gaumenkontakt wird man von der Finesse und Fruchtintensität berauscht, die Ähnlichkeit zum tollen „Le Cèdre“ ist eindeutig, die Grande Cuvée setzt in der Feinheit und Tiefe nur nochmal einen drauf! Die Aromen sind deutlich massiver. Ein ultralanger Wein mit einer Harmonie und Feinheit, Finesse und Hedonistik, die man einem Malbec einfach nicht zutraut. Pascals bester Wein und das Sinnbild dafür, was ein begnadeter Winzer und perfekte, natürliche Bedingungen aus Malbec erschaffen können. Grandios! 100% Malbec. Ausbau 24 Monate in neuem französischen Holz 500-Liter-Tonneau. 98–100/100



Pascal Verhaeghe









Fabien Jouves

Mas del Périé / Fabien Jouves

Fabien Jouves zählt zur neuen Generation an Winzern, die intensiv über die Neuausrichtung ihrer Heimat und klassisch traditionelle Typizitätsprofile der Region nachdenken. Cahors kennt man eben als einen sehr tanninstarken Malbec. Konzentration und Lagerfähigkeit und eben auch Geduld sind typische Attribute. Doch Jouves möchte mehr Lebendigkeit und Frische ins Cahors bringen. Das schafft er durch den Verzicht auf Filtration, biodynamische Bewirtschaftung (Jouves ist Mitglied im Demeter-Verband) und den Verzicht auf neues Holz. Die Extraktion ist seicht, ähnlich wie bei einem Tee. Die Weine extrem trinkig und fruchtig, da überwiegend im Beton ausgebaut. Er übernahm 2006 das Weingut seiner Eltern, war zuvor in Bordeaux tätig und lernte doch auch neuste Techniken einzusetzen. Alle Weine lassen sich auch leicht gekühlt genießen, im Sommer auf der Terrasse oder in Weinbars. Dabei kommt einem nie der Gedanke der Banalität, denn die Weine haben den typisch kräftigen Kern der Malbec-Traube. Weine von immensem Trinkfluss. Wenn man mal solch einen Malbec im Glas hatte, fragt man sich in der Tat, was denn nun die Typizität der Rebsorte sei. So wie sie im Glas liegt oder wie man sie bislang kannte?





Mas del Périé / Fabien Jouves bio

€ / Fl.

Les Escures bio

31044H 2016 12er • 2017–2027 0,75l (15,33 €/l) **11,50**
Malbec 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

33242H 2017 12er • 2018–2028 0,75l (15,87 €/l) **11,90**
Malbec 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Les Escures sind 25 jährige Reben, die auf Lehmboden und Kimmeridge-Kalksockeln stehen. Fabien extrahiert hier mit Überschwallen und händischem Stößeln. Das gibt dem Cahors viel Frucht. Er ist jedoch nicht vom Holz geprägt, da Jouves ihn nur in Betontanks ausbaut. Und genau das macht Fabiens Cahors aus. Das ist das Gegenstück zum klassischen, sehr Tanninstarken und kräftigen Cahors. Hier wurde die Frucht eher seicht, wie bei einem Tee extrahiert. Und so trinkt sich dieser Wein ungemein leichtfüßig, verweilt auf der Sauerkirsche mit etwas Minze und geht sogar eher leicht gekühlt als bei 16 Grad Celsius. Gerne mal zwischen 12 und 14 Grad probieren. Das ist die neue Generation an Cahors. 93/100

Malbec Invaders bio

30988H 2016 12er • 2017–2022 0,75l (15,33 €/l) **11,50**
Malbec 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

33244H 2017 12er • 2018–2023 0,75l (15,87 €/l) **11,90**
Malbec 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Ein Wein offiziell ohne Jahrgang, weil als Vin de France vermarktet. Anhand der Lot-Nr. aber eindeutig jahrgangsspezifisch. Und auch alles biozertifiziert. Frisch aufgemacht fast noch ein leichtes frisches Prizzeln. Daher gerne etwas gekühlter trinken. Der Name ist an das alte (1978) Konsolenspiel Space Invaders angelehnt, das Logo entsprechend. Wahrscheinlich wird man hier zur Vernichtung (durch die Kehle) ganz vieler Malbec-Trauben aufgefordert. Der Wein ist in der Nase zwar frisch, aber auch samtig angelegt. Feine Kirsche und Himbeere im Austausch. Dazu kommt eine leicht süßliche Würze, die einen in den Wein zieht. Im Mund dann auch mit Druck, aber immer auch geschmeidig. Herzkirsche, Himbeere und nicht zu süße Walderdbeere. Die Tannine sind sehr geschliffen und sind dennoch tragend präsent. Hat eine gute Säure und auch schon eine angenehme Länge. Obwohl auf Frische angelegt, schon viel Tiefe spürbar. 92+/100

Mas del Périé / Fabien Jouves bio

€ / Fl.



Fabien Jouves

You fuck my wine?! bio

33245H 2017 12er • 2018–2022 0,75l (15,87 €/l) **11,90**

Malbec 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Ein Wein offiziell ohne Jahrgang, weil als Vin de France vermarktet. Anhand der Lot-Nr. aber eindeutig jahrgangsspezifisch. Und auch alles biozertifiziert. Frisch aufgemacht fast noch ein leichtes frisches prizzeln. Daher gerne etwas gekühlter trinken. Provokanter Name und als Wein insofern auch provokant, weil ganz anders angelegt als üblicherweise im Cahor. Kommt ungemein frisch in die Nase, gerade, wenn gekühlt. Herrlich fruchtig, tolle Kirsche und Himbeere unterlegt von einem Hauch Lorbeerblatt. Diese Komponente erdet den Wein schon jetzt und eliminiert damit die Bonbongefahr. Im Mund durchaus mit dezenter Kraft schiebend, deutlich mehr Kirsche und in ein feines Tannin gewoben. Tolle Krautwürze unterstützt die Frucht. Die schöne Säure hält alles perfekt beisammen. Kein Schwergewicht, ein schöner, frischer Sommerabend-Rotwein mit leichter Schönheit und Persönlichkeit. 92/100

Les Acacias bio

30994H 2014 6er • 2017–2035 0,75l (35,33 €/l) **26,50**

Malbec 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

34682H 2016 6er • 2019–2037 0,75l (34,00 €/l) **25,50**

Malbec 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Les Acacias sind über 40 jährige Reben. Sie stehen auf überwiegend Kimmeridge-Kalksockeln, mit Lehmauflage und eisenhaltigem, sehr steinigen Untergrund. 22 Monate auf der Feinhefe ausgebaut, kein neues Holz, nur gebrauchte Barriques und Stückfässer. Das ist so kirschig und klar und auf die Frucht gehend, dass man blind niemals Cahors erwarten würde. Wer klassischen Malbec erwartet, darf diese feminine Interpretation nicht trinken. Nicht filtriert, kein Holz. Das ist eher noch mit einem kräftigen Morgon vergleichbar. Ungemein trinkig, sogar bei leicht kühleren Temperaturen. Ist das die Zukunft Cahors, raus aus der lagerbedürftigen Ecke? Ich weiß nicht. In jedem Fall ist das ein grandios trinkiger Wein! Voll auf Finesse und Balance und das bereits in der Jugend. Das kennt man so noch nicht aus dem Cahors! 94–95+/100





Südwestfrankreich · Jurançon



Henri Ramonteu

Domaine Cauhapé

Eingebettet im Herzen des Juracon, gelegen zwischen den Pyrenäen und dem Atlantik, erstrecken sich die Weinberge der Domaine Cauhapé über 40 Hektar Hänge und sanfte Hügel. Hier entstehen, unter der Regie von Henri Ramonteu, dem Besitzer der Domaine, Süßweine in einer Präzision, die es einem erstaunlich leicht macht über einen neuen Stern am südwestlichen Weinhimmel Frankreichs zu sprechen. Die klimatischen Bedingungen hier vereinen die Schroffheit der Berge und das gemäßigte mediterrane Klima des Ozeans. Die Böden, mit einer Mischung aus Lehm, Feuerstein und Kiesel, erlauben es der Domaine Cauhapé, die elegantesten Weine aus den hier ansässigen Rebsorten Gros Manseng und Petit Manseng zu vinifizieren. Aus den Parzellen, die mit Gros Manseng bepflanzt sind, werden ausschließlich die trockenen Weißweine gekeltert. Die Weine hier sind bekannt für ihre legendäre Frische und das breite Aromenspektrum. Die Ernte der Süßweine aus Hochlagen-Terrassen erfolgt von Oktober bis Januar und der Ausbau der Weine über 10 Monate in Eichenholzfässern. „Die Natur ist auf unserer Seite“, sagt Henri Ramonteu. Dadurch ist die Domaine in der Lage vollständig auf Botrytis in ihren Weinbergen zu verzichten. Die Trauben trocknen auf natürliche Art am Rebstock ein, das Wasser verdunstet und es bildet sich der hohe Zuckergehalt. Diese Art der Süßweinerzeugung hat eine natürliche Ertragsbeschränkung zur Folge, die eine schon fast legendäre Konzentration und Finesse der Weine bewirkt.





Domaine Cauhapé					€ / Fl.
Jurançon Sec Geyser					
35307H	2017 6er • 2018–2026		0,75l	(23,60 €/l)	**17,70**
Gros Manseng 30% Petit Manseng 30% Camaralet 30% Lauzet 5% Courbu 5% • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+					
Lobenberg: Die Stachelbeere schießt aus dem Glas, gefolgt von getrockneten und kandierten Früchten, wie Aprikose und Nektarine. Sehr frisch anmutend und doch schon eine gewisse Tiefe zeigend. Im Mund auf Anhieb cremig, seidig und stoffig. Doch dann nach ein, zwei Sekunden setzt die Frische der Säure ein. Tolles Mundgefühl diese scheinbar gegensätzlichen Empfindungen. Hier zeigt sich die Frucht eher zitruslastig, feine Zitrone, Limone, auch pinke Grapefruit, die gelbe Frucht kommt erst weiter hinten im Nachhall. Der Wein hat eine schöne cremige Fülle und ist durch die Säure doch mit einiger Stringenz versehen. Guter Zug von vorne bis hinten. Hat durch die Struktur eine gewisse Riesling-Anmutung, unterscheidet sich dann aber im Gesamt-Geschmacksbild doch deutlich. Ein faszinierender Wein, der gegensätzliche Geschmackswelten grandios vereint. Die Flasche austrinkend wird man den ganzen Abend immer neue Facetten entdecken. Macht große Freude. 92–93+/100					
Jurançon Sec Sève d’Automne					
31221H	2014 12er • 2016–2023		0,75l	(30,60 €/l)	**22,95**
Gros Manseng 70% Petit Manseng 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+					
Lobenberg: Stachelbeere, Aprikose, Honig und weißer Cassis. Unheimlich frisch, animierend und mit einem herrlichen Spiel. In seiner extremen Länge spiegeln sich die Zitronenschalen und weiße Beerenfrüchte. Dabei spielt sich alles ohne merklichen Druck ab. Fast gewichtslos hat er so seine eigene Stilistik. Er erinnert an Riesling, ist dabei aber etwas wilder und stürmischer, so erobert er den Gaumen. Im Abgang steigt noch etwas Reife auf und so ergibt sich ein toller Kontrast zu der umwerfenden Frische. 93+/100					
Jurançon Sec La Canopée					
35171H	2015 6er • 2018–2028		0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Petit Manseng 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95					
Lobenberg: Gold-Gelb in der Farbe spürt man hier gleich etwas wilden Honig, Zitronengras, Mandarinen und Akazienhonig. Er ist sehr frisch, hat aber auch etwas mehr Cremigkeit als der Sève d’Automne. Nach dem mitreißenden Antrunk kommen deutliche Gewürz- und Aprikosenaromen hinzu. Das Aromenspektrum wird in den Abgang hinein noch komplexer. Jetzt schmeckt man auch den Honig wieder. Trotz der vielen Frucht und des Honigs ist er aber vollkommen trocken. Ein unglaublicher Wein, der von Anfang bis Ende fasziniert. 94–95/100					
Jurançon Symphonie de Novembre · fruchtsüß					
35257H	2016 12er • 2019–2034		0,75l	(38,27 €/l)	**28,70**
Petit Manseng 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+					
Lobenberg: Akazienhonig, Zitronengelee, Zimtstange, Orangenschalen und eingekochter Orangensaft. Herrlich animierend und mit grandiosem Gaumenfluss. Bei Cauhapé entstehen alle süßen Weine ohne Edelpilzbefall. Die unheimliche Reintönigkeit wird durch das Schrumpfen der überreifen Beeren erklärt. Wie ein goldener glänzender Bach zischt er über den Gaumen. Trotz seiner aromatischen Tiefe ist er unglaublich leicht, ja fast schwerelos. 94+/100					
Jurançon Quintessence du Petit Manseng · fruchtsüß					
25862H	2011 12er • 2015–2050		0,375l	(196,00 €/l)	**73,50**
Petit Manseng 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+					
Lobenberg: Dieser Wein ist vielleicht der einzige Süßwein Frankreichs, der sich nicht nur messen darf mit den besten Sauternes und Barsacs. In vielen Jahrgängen ist er auch besser als diese. Zudem ist er ohne jegliche Botrytis entstanden: Grand Marnier, Zimt, englische Orangenmarmelade, Quitte und kandierte Birne. Hier ist dann auch ein deutlicher Bitterstoff dabei. Er gibt ihm eine zusätzliche Facette mit. So kommt mehr Druck in das Aromenspiel und im Abgang werden die Früchte noch einmal in ihrer Intensität betont. Nun kommen noch ätherische Nuancen hinzu: Latschenkiefer und der Geruch von frischer Zitronentarte. Die Säure gibt dem Ganzen eine unheimliche Lebendigkeit. Er steht irgendwo zwischen einem genialen Riesling Eiswein und einem hypereleganten Climens. 97+/100					

Südwestfrankreich · Madiran







Didier Barré

Domaine Berthoumieu

€/Fl.

Madiran Pierres de Gres

34220H 2017 12er • 2018–2025 0,75l (14,53 €/l) **10,90**

Gros Manseng 50% Petit Courbu 25% Petit Manseng 25% • 13,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92-93

Lobenberg: Die Appellation Pacherenc du Vic-Bilh liegt innerhalb der Appellation Madiran und gilt für Weißweine in den Geschmacksrichtungen sec (trocken) oder moelleux (halbsüß bis süß). Das Anbaugebiet umfasst ca. 240 Hektar und die Weine werden aus lokalen Rebsorten wie Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu und Arrufiat gekeltert, unterstützt von Sauvignon Blanc und Semillon. Der Wein präsentiert sich goldgelb im Glas mit grünen Akzenten. In der Nase sehr schöne reine und klare Noten von saftiger Birne, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Auch im Mund zeigt sich diese Natürlichkeit und Klarheit wieder. Ein unglaublich frischer – was für die Region sehr untypisch ist – und gleichzeitig üppiger Weißwein, sehr fruchtig und reich, harmonisch ausgewogen. Am Gaumen finden sich Aromen von exotischen Früchten und Akazienblüten. Ein Wein der großen Trinkspaß bereitet, absolut unkompliziert, frisch, rein und klar. 92–93/100

Madiran Constance (ehemals Haut Tradition)

29945H 2013 6er • 2016–2024 0,75l (11,93 €/l) **8,95**

Tannat 60% Cab. Sauv. 30% Fer Servadou 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 90+

34214H 2015 6er • 2018–2026 0,75l (13,07 €/l) **9,80**

Tannat 60% Cab. Sauv. 30% Fer Servadou 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 90+

Lobenberg: Madirans gelten als reine Männerweine. Ungeheuer tanninreich, viel Kraft, Druck und Säure, das gilt auch für den stilistisch weicheren Erzeuger Berthoumieu. Schwarzrot. Für einen Madiran trotz der satten Power in Nase und Mund ungewöhnlich zugänglich, ja fast charmant durch die unglaubliche Frische, sogar einen Hauch von Süße präsentierend. Unterholz in der Nase und satte Noten von reifen Früchten, Würzigkeit, Vanille und Geröstetem. Hochintensiv und schmelzig im voluminösen, satten, würzigen Mund, aber auch frische Zwetschge, sattes und ganz weiches Tannin, langer Nachhall. Gute Harmonie und sogar Eleganz zeigend. Wirklich mit Freude zu trinken. 90+/100

Madiran Cuvée Charles de Batz

29946H 2013 6er • 2017–2028 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Tannat 90% Cab. Sauv. 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

34221H 2014 6er • 2018–2029 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Tannat 90% Cab. Sauv. 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Tiefdunkles Rot, fast schwarz, feiner Vanilleduft, klare Beerenfrucht, Brombeeren, viel Blaubeeren, Himbeeren, Teer, etwas Schokolade, leicht metallische Note, orientalische Gewürze im Hintergrund, betörend. Im Mund unglaublich wuchtig, konzentriert und gleichzeitig unheimlich Frisch, kräftige, adstringierende Tannine, die aber reif wirken, alles auskleidend, schöne Beerenfrucht, Brombeere und Blaubeere, viel Biss, leichte Süße, charaktervoll und ungemein interessant, extrem langer Abgang. Ein harmonischer Blockbuster mit Finesse, diese Cuvée ist die zur Zeit vielleicht beste Lösung zwischen totaler Kraft und Trinkbarkeit. 93–94/100

Domaine Berthoumieu

Dem ambitionierten und jetzt ehemaligen Eigentümer der über privilegierte Weinbergslagen verfügenden Domaine Berthoumieu, ist es auf vorbildliche Art gelungen, die aus der kleinbeerigen Tannattraube gewonnenen „Tanninmonster“ zu zähmen. Dies wird erreicht durch extrem späte Lese streng selektierten Lesegutes, die Assemblage mit Cabernet Sauvignon, dem feinfühligen Ausbau in neuen Barriques und – wohl entscheidend – durch den Einsatz der sogenannten Mikrooxidation, was bedeutet, dass beim Ausbau der Weine in geringer Dosierung Sauerstoff zugeführt wird, um sie geschmeidiger, weicher und saftiger werden zu lassen, ohne dass sie ihre ureigene Identität verlieren. Die Weine bleiben dennoch hochintensive Madirans, das Ausdrucksstärkste, was der Süden Frankreichs zu bieten hat, aber Berthoumieus Weine kann man wegen ihres intensiven Fruchtschmelzes auch schon nach drei Jahren mit Freude trinken. Zudem muss man nicht Vollprofi sein, um Spaß an diesen Weinen zu haben. Didier Barré, der bis Anfang 2018 Besitzer des Weinguts Domaine Berthoumieu war, hat sein Weingut an die beiden Schwestern Claire und Marion Bortoluzzi verkauft. Didier Barré bleibt dem Weingut allerdings erhalten und wird weiterhin, gemeinsam mit dem Önologen Damien Sartor für die Herstellung der Weine zuständig sein.









Guy Capmartin mit seinem Sohn

Domaine Capmartin

Der immer freundliche Guy Capmartin stammt aus einer der einflussreichsten Weinbaufamilien der Madiran-Appellation. Vater Maurice ist immer eine der Triebfedern der Appellation gewesen und es ist nur logisch, dass sein Sohn Guy in seine Fußstapfen tritt. Der Stil ist jedoch grundverschieden. Guy gehört überdeutlich der modernen Garde der Weinmacher der Region an. Seine Vinifikationen sind durchdachter und raffinierter als sein Vater es jemals für möglich gehalten hat. Die Weingärten von Guy Capmartin befinden sich auf dem gleichen Hügelrücken wie die von Chapelle Lenclos, Bouscasse, Laffont und Labranche Laffont. Capmartins Weine gehören zu den konzentriertesten der Appellation. Sein Stil ist einer ohne Konzessionen an Souplesse und frühe Trinkbarkeit. Sogar der „normale" Madiran Tradition ist ein ehrlicher „Brummer" von Wein, voll und gesegnet mit einer schönen roten Frucht. Der Cuvée Vieilles Vignes besitzt mehr Tannin und Extrakt und ist 1–2 Jahre in Eichenfässern gereift. Die Aromen dieser Weine sind Tannat-typisch mit etwas schwarzer Frucht, Kräutern und Zedernholz. Der Cuvée du Couvent ist eine wahre Ode an den Tannat. Die kräftigen neuen Eichen-Noten werden mühelos vom Wein vertragen. Capmartin ist einer der Top-Erzeuger des Madiran.



Domaine Capmartin bio

€/Fl.

Madiran Vieilles Vignes bio

34338H 2015 6er • 2018–2026 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Tannat 80% Cab. Sauv. 20% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Dunkelrot. Zedernholz, Pfeffer, erdige, dunkle Fruchtaromen, Lakritz und Teer. Viel Druck und Dampf. Beeindruckend! 92/100

Madiran Vieilles Vignes Cuvée du Couvent bio

34337H 2015 6er • 2020–2032 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Tannat 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dunkle Früchte und Kirschen. Kraftvoll, lang, harmonisch und tief. Einer der besten Madirans überhaupt, satte Kraft, immens in der Frucht und Intensität, explosiv auf der Zunge, Nachhall ohne Ende, nichts für Anfänger! 94+/100

Madiran Vieilles Vignes L'Esprit du Couvent bio

28640H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Tannat 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Die Auslese des Couvent. Unerhört komplex und vielschichtig, mehr Tannine, gute Adstringenz, wuchtig und kraftvoll, viel schwarze Beeren und erdige Würze, nach 10 Jahren ein Traumwein. Der „L'Esprit du Couvent" ist wohl wieder der besten Madiran und einer der besten Weine des Südwestens. Aber Vorsicht, er explodiert im Mund, Anfänger werden sofort überwältigt und nachhaltig verstört. Waffenscheinpflichtig! 95–96+/100





Armagnac







Marc und Francis Darraoze

Francis Darroze

				€/Fl.
Francis Darroze Grands Assemblages 12 Jahre				
20308H	6er	0,71	(78,57 €/l)	**55,00**

Baco Colombard Folle Blanche Ugni blanc • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 93

Lobenberg: Helles Strohgelb. Intensive und runde aromatische Nase. Dezente weiße Früchte, Vanillenoten. Nach einiger Zeit im Glas durchströmen Birne und Pfirsich das Glas. Ungemein rund am Gaumen. Etwas Mango. Schöne Wärme. Nicht enden wollend. 93/100

Domaine de Salie au Frêche Bas Armagnac				
30536H	1996 18er • 2000–2100	0,21	(137,50 €/l)	**27,50**
30535H	1996 6er • 2000–2100	0,71	(112,86 €/l)	**79,00**

Baco 100% • 48,0% vol. • Lobenberg 96-97

Lobenberg: In der Nase zunächst fruchtige und würzigen Düfte von gelben Früchten und grünem Pfeffer. Dann kommen Leder- und Vanillearomen hinzu. Am Gaumen mit einer enormen Bandbreite an Aromen. Dominant zunächst Süßholz und Pfeffer, dann aber auch wieder ins fruchtige schwenkend. Zu komplex um alle Nuancen aufzuzählen. Im Nachgeschmack zeigt einen Hauch von Öl, der das ganze perfekt abrundet. Starker Stoff, Facettenreich und hervorragend ausbalanciert. 96–97/100

Domaine de Busquet à Labastide d'Armagnac				
30534H	1972 18er • 2000–2100	0,21	(275,00 €/l)	**55,00**

Baco 100% • 47,0% vol. • Lobenberg 99

Lobenberg: Goldgelbe Farbe mit dunklen Reflexen. Sehr intensive Nase mit Aromen von getrockneten Feigen, Pflaumen, Aprikose und Walnüssen. Am Gaumen superbes Tannin. Die unglaubliche Qualität dieses Armagnacs lässt auf absolut perfekte Alterungsvoraussetzungen schließen. 99/100

Domaine de Petit Lassis à Lagrange Bas Armagnac				
30533H	1971 18er • 2000–2100	0,21	(275,00 €/l)	**55,00**
30532H	1971 6er • 2000–2100	0,71	(284,29 €/l)	**199,00**

Baco 100% • 46,0% vol. • Lobenberg 99+

Lobenberg: Dieser Darroze-Armagnac von 1971 präsentiert sich in einer schönen dunklen Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. Die Nase ist geprägt von getrockneten Früchten und Aromen von Aprikose, Quitte und Pflaume. Die Eindrücke im Mund harmonieren mit der Nase, hier haben wir Noten von Tabak und Leder. Sehr gute Länge und ein aromatisches Finale. 99+/100

Château de Gaube Bas Armagnac				
17772H	1964 18er • 2000–2100	0,21	(395,00 €/l)	**79,00**
17771H	1964 6er • 2000–2100	0,71	(384,29 €/l)	**269,00**

Baco Colombard Folle Blanche Ugni blanc • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 99-100

Lobenberg: In der Nase sehr jung und frisch für sein Alter. Vordergründig gereifte Früchte wie Quitte und Apfel. Nach und nach folgen Aromen von Mandeln und Walnüssen. Die Balance am Gaumen deutet darauf hin, dass der Alterungsprozess perfekt kontrolliert worden ist. Schöne, runde Tannine, langes und eindrucksvolles Finale. 99–100/100

Francis Darroze

Die regionale Küche und der Armagnac spielten schon immer eine große Rolle in der Familiengeschichte der Darrozes. Im Familienrestaurant mitten in Bas-Armagnac entdeckte auch Francis Darrozes, jüngstes Familienmitglied, seine Leidenschaft für die Spirituosen. Er jagte durch die Gascogne nach den besten Armagnacs der Region und ließ diese im eigenen Keller unter seiner Kontrolle altern. Heute umfasst die Sammlung mehr als 250 Armagnacs von 40 Erzeugern und mehr als 50 Jahrgänge. Durch die Alterung im Holz, im 1985 erbauten Keller, erhält der Brand aus Baco, Folle Blanche, Ugni blanc und Colombard seine typische Farbe. Die harmonische Einbindung der Tannine, die Komplexität und Geschmeidigkeit zu erlangen, erfordert viel Geduld und Zeit. So reifen etliche Armagnacs bis 50 Jahre im Keller der Familie. Besonders ist hier, dass der Armagnac (im Gegensatz zu Cognac) nur ein Mal gebrannt wird und so das typische Terroir einzigartig wieder gibt. Die Terroir-Aromen und Jahrgangstypizität zu bewahren, ist das oberste Ziel von Francis und Marc Darroze. Sie suchen die besten Jahrgänge der besten Güter aus, reisen mit ihrer mobilen Destille an und reifen die edlen Tropfen stets separat in ihrem Keller. Kein Verschnitt von Jahrgängen oder Lagen! Jeder Armagnac ist strikt mit dem Namen des Ursprungsgutes und des Jahrgangs bezeichnet. Pure veredelte Natur sanft gereift. Robert Parker nennt Darroze deshalb schlicht „Pope of Armagnacs".



Cognac







Domaine des Forges

Domaine des Forges ist der einzige Spitzenerzeuger, der seine verschiedenen Cognac ausschließlich nach Einzellagen vinifiziert und brennt, also keinerlei Verschnitte durchführt. Das Haus hat unter Insidern einen legendären Ruf, wahrscheinlich wegen der unnachahmlichen weichen, sanften und cremigen Stilistik und der ausgeprägten Individualität der Lagen. Selbst die erheblich teureren Top-Produkte der bekanntesten Spitzenerzeuger haben im direkten Vergleich meistens das Nachsehen.



Domaine des Forges				€/Fl.
Cognac Fins Bois Apremont				
26322H	6er	0,71	(57,07 €/l)	**39,95**
Ugni blanc 100 % • Barrique • 40,0 % vol. • Lobenberg 93+				
Lobenberg: In der Nase feine, reife Aromen, am Gaumen rund, voll und klassisch, dabei nie hart und spröde sondern klare und weiche Fruchtausrichtung. Mindestens 6 Jahre im Fass ausgebaut. Toller Stoff! 93+/100				
Cognac Bons Bois Domaine des Forges				
4717H	6er	0,71	(70,00 €/l)	**49,00**
Ugni blanc 100 % • Barrique • 40,0 % vol. • Lobenberg 94+				
Lobenberg: Sehr feine Nase, rund und voll, nussig, harmonisch, leichte Süße. Zart und verträumter Cognac, durchaus feminin. Mindestens 6 Jahre im Fass ausgebaut. Toller Stoff! 94+/100				
Cognac Grande Champagne Le Chaigne				
4716H	6er	0,71	(84,29 €/l)	**59,00**
Ugni blanc 100 % • Barrique • 40,0 % vol. • Lobenberg 96-97				
Lobenberg: Kräftiger Duft von Nüssen und getrockneten Früchten, am Gaumen sehr rund, harmonisch und mit süßen Aromen, sehr elegant und doch kraftvoll, trotz des maskulinsten Charakters dieser Einzellage bleibt er sehr schmelzig. 96–97/100				



Normandie







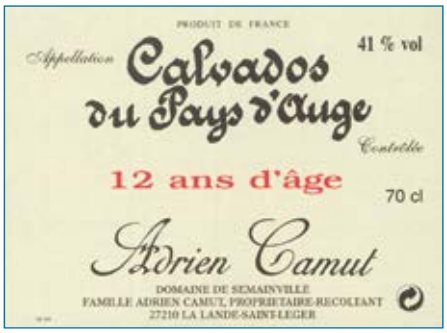
Adrien Camut

				€ / Fl.
Calvados Camut 6 Jahre				
2483H	6er	0,71	(98,57 €/l)	**69,00**
41,0 % vol. • Lobenberg 92+				
Lobenberg: Aromen von grünen Äpfeln und Karamell, beeindruckend ölig für sein Alter, im langen Finale wieder Äpfel und Karamell. 92+/100				
Calvados Camut 12 Jahre				
1483H	6er	0,71	(140,00 €/l)	**98,00**
41,0 % vol. • Lobenberg 93				
Lobenberg: Ein perfekt gemachter, sehr schöner Calvados in der Mitte zwischen fruchtig und gealtert und bereits ein kraftvoller Digestif. 93/100				
Calvados Camut 18 Jahre				
2482H	6er	0,71	(192,86 €/l)	**135,00**
41,0 % vol. • Lobenberg 95				
Lobenberg: Amberfarben, mit Karamellaromen und Bratapfel in der Nase, am Gaumen rund und mundfüllend mit einem Hauch Rauch und floralen Noten im Abgang. 95/100				
Calvados Camut Réserve de Semainville (25 Jahre)				
31944H	6er	0,71	(255,71 €/l)	**179,00**
41,0 % vol. • Lobenberg 97-99				
Lobenberg: Dunkle Bernsteinfarbe, leicht würziges Aroma, fein ausbalanciert, karamellisierte Äpfel mit feinen Tanninen, im Abgang eine süße Tarte Tatin Note. 97–99/100				
Calvados Camut Réserve d'Adrien (40 Jahre)				
2481H	6er	0,71	(350,00 €/l)	**245,00**
41,0 % vol. • Lobenberg 98-100				
Lobenberg: Dunkle Bernsteinfarbe, walnussartiges Aroma, volle, runde Apfelaromen mit feinen Tanninen, im Abgang ein Hauch von würziger Zigarre und Orange. 98–100/100				
Calvados Camut Prestige (60 Jahre)				
21909H	6er	0,71	(570,00 €/l)	**399,00**
40,0 % vol. • Lobenberg 100				
Lobenberg: So etwas geht aus Apfel? 100/100				



Adrien Camut

Seit sechs Generationen erzeugt die Familie Camut in La Lande Saint Leger, in der besten Zone für Calvados, dem Pay d'Auge, erlesene Calvados. Auf 35 Hektar fetten Lehmböden der Domaine de Semainville stehen im Durchschnitt 50 Jahre alte Bisquit-Apfelbäume. Die Familie Camut verarbeitet nur die Äpfel aus eigenem Anbau, denn sie achten streng auf eine biologische Erzeugung und verzichten vollständig auf den Einsatz von Insek-



tiziden und Pestiziden. Der vergorene Apfelmost, der Cidre, reift in großen Fässern bis zu einem Jahr auf der Hefe heran, um dann in zwei Brennvorgängen über offenem Feuer destilliert zu werden. Danach reift der Apfelbrand über viele Jahre im Fass zum Calvados heran. Camut vermählt mehrere Jahrgänge, um seinen speziellen Stil, den hocharomatischen, weichen Calvados zu erreichen.



Korsika







Yves Leccia

Domaine Yves Leccia

Yves Leccia ist aktuell die Nummer eins Korsikas. Dieser Mann hat sich den autochthonen Rebsorten verschrieben. Dabei setzt er den Fokus enorm auf den Weinberg. Aktuell befindet sich das Weingut in Umstellung auf bio und wird bald vollständig konvertiert sein. Einer der Kernpunkte ist die Selection Massale, auf die Yves Leccia setzt. Viele der Rebsorten wurden ob des Marktes durch internationale Rebsorten ersetzt. Aber Leccia ging das gegen den Strich. Er wollte die Herkunft und das großartige Terroir Korsikas schmeckbar machen. Seit 2005 gibt es das kleine Weingut erst. Nur rund 60.000 Flaschen Jahresproduktion. Zuvor arbeitete er Seite an Seite mit seinem Vater, gründete dann ein eigenes Weingut. Leccia bedeutet übrigens so viel wie Holz, was besonders kurios ist, wenn man weiß, dass Leccia keinerlei Holz im Keller verwendet und nur auf Stahltanks setzt.



Domaine Yves Leccia				€ / Fl.
YL Muscat sec Parcelle C281				
31489H	2016 6er • 2018–2028	0,75 l	(24,67 €/l)	**18,50**
Muscat 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95				
Lobenberg: Eine Parzelle, 2005 gepflanzt. Nur ein halber Hektar auf Schiefer. 100 % Muscat, aber trocken ausgebaut. Das ist immens spannend. Riecht ätherisch und fast ein wenig nach Saunaaufguss mit Kräutern. Also viel Meersalz und Rosmarin, Thymian. Am Gaumen knochentrocken und mit feiner Säure ausgestattet. Ich habe reife Birne und auch ein wenig Stachelbeere. Sehr spannend und eigen. Man schmeckt das maritime Klima und die Frische heraus. 93–95/100				
Patrimonio e Croce blanc				
31491H	2016 6er • 2017–2030	0,75 l	(34,53 €/l)	**25,90**
Vermentino 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				
Lobenberg: Dieser Patrimonio ist ein reinsortiger Vermentino. Die besten Parzellen werden hier gelesen. Ein großartiger Weißwein, der die Frische und Mineralität der Region transportiert. Süd-Westliche-Ausrichtung, Vermentino auf Kalkböden mit Schiefer, maritimes Klima. Das riecht nach einer Mischung aus etwas Hefe, salzigen Nüssen und schmeckt knochentrocken und ein wenig wie Chardonnay mit etwas weniger Schmelz. Wunderbar die Herkunft ins Glas transportiert. Ein großartiger Weißwein. Man ist regelrecht überrascht, wenn man erfährt, dass dieser Wein kein Holz gesehen hat und trotzdem diesen Fumé-Charakter innehat. 94–95/100				

Domaine Yves Leccia

€/Fl.



Patrimonio Rosé

31488H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Niellucciu 80% Grenache 20% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Galloni 90

Lobenberg: Ein Blend aus 80% Nielluciu und 20% Grenache. Ausbau im Stahl. Das ist im Prinzip ein Saignée, also aus den Abzugssäften des Rotweins gewonnener Rosé. Ausbau für ein halbes Jahr in Stahltanks. Kräftiges Kupfer. Die Nase ist sehr intensiv. Rote Früchte, zart Himbeere, etwas Brioche. Auch am Gaumen ist der Rosé kräftig und etwas hefig. Das gibt ihm Fülle und Tiefe. Dabei ist er wirklich knochentrocken, was ihm eine gewisse Kalkigkeit am Gaumen gibt. Rosé von Format mit dem maritimen Touch. Wunderbar! 92–93/100

Patrimonio e Croce rouge

31490H 2014 6er • 2017–2030 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Niellucciu 90% Grenache 10% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95

Lobenberg: Ein Blend aus 90% Nielluciu und 10% Grenache. Süd-West-Ausrichtung der Rebanlage. Kalk auf einem Schiefersockel. Dieser Wein hat wie alle Weine des Hauses nur Stahl und kein Holz gesehen. Vergärung in temperaturkontrollierten Stahltanks, Ausbau für 12 Monate ebenfalls im INOX. Sehr feine Nase mit klaren Herzkirschnoten und etwas Blaubeere. Die Tannine sind präsent, aber insgesamt sehr fein. Dahinter kommt eine ebenso präsente wie fein eingegliederte Säure. Die maritime Frische hat der Wein definitiv und auch die Knackigkeit, die ihm nicht durch Holz geraubt wurde. Sehr spannend und Potenzial versprechend. 93–95/100

O Ba! rouge

31492H 2015 6er • 2018–2035 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Minustellu Niellucciu Grenache • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Eine Hommage an den Vater Pierre-Joseph. O Ba bedeutet auf korsisch nämlich so viel wie Pappi. Das ist ein Blend aus den beiden autochthonen Rebsorten Minustellu, Niellucciu und Grenache. Jeweils zu gleichen Anteilen. Ausbau wie alle Weine nur im Stahl und nicht im Holz. Das riecht ähnlich wie der Patrimonio e Croce. Also viel Herzkirsche und Blaubeere. Aber hier kommt noch etwas pfeffriges hinzu und auch dezent Würze in Form von Piment d'Espelette. Aber dann hat man auch reife Nektarine, was ziemlich abgefahren ist und den Wein immer wieder an die Nase führen lässt. Die Tannine sind präsent, aber super fein poliert. Das hat alles viel Finesse und erinnert an einen kräftige Blaufränkisch aus dem Burgenland mit etwas mehr Kraft und Tannin. Sehr kühl und frisch im Aroma. Vermutlich auch, weil keine Barriquenoten stören, sondern sich alles auf die Frucht konzentriert. Da wäre Pappi wohl stolz! 95–96/100







Burgund

Die meisten passionierten Weintrinker werden Ihnen auf die Frage nach dem besten, jemals genossenen Wein einen roten Burgunder nennen. Wir dürfen aber nicht vergessen, dass weiße Burgunder in der gleichen Klasse spielen können wie ihre roten Ebenbilder. Niemand wird Beaujolais oder Chablis im Sinn haben, wenn er eine solche Aussage trifft. Denn in diesen beiden Gebieten fallen die Weine eher leicht aus, worin aber auch ihr Reiz liegt.

Die Côte d'Or als Zentrum des Pinot Noir und Chardonnay

Bei der eingangs genannten qualitativen Spitze handelt es sich also ausnahmslos um die Weine aus dem zentralen Teil des Burgunds, der Côte d'Or. Es muss einmal gesagt werden: Dieser kompliziertesten, undurchschaubarsten und landschaftlich nicht besonders anziehenden Weinbauregion entstammen wahrscheinlich die besten trockenen Weine der Welt. Auf den Böden der Dörfer Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet und Meursault wachsen hunderte von Spitzenweinen. Das Burgund ist aber unglaublich schwierig. Wer kommt schon klar mit der Unzahl von 1er- und Grand-Cru-Lagen und der Unzahl von Erzeugern? Man könnte dabei an göttliche Vorsehung glauben. So scheint sich wieder einmal zu bewahrheiten, dass man sich die allerbesten Dinge im Leben sehr hart erarbeiten muss, viel härter noch als die zweitbesten.

Mit dieser unübersichtlichen Zahl von Erzeugern und Appellationen und extremen Jahrgangsschwankungen ist das Burgund für viele Weinhändler ein potenzielles Minenfeld. Deshalb wählen wir diese Weine besonders sorgfältig aus. Und manchmal ist es durchaus teuer. Die meisten normalen Dorflagen (z.B. ein Puligny-Montrachet Village) haben das gleiche Preisniveau wie ein Spitzen-Chardonnay aus Kalifornien. Das gleiche gilt für die Pinot Noirs aus der Côte de Nuits. Dieser Wein ist jedoch seinen Preis mit jedem Cent wert.

Unantastbar?

Nicht dass die Chardonnays und Pinot Noirs aus Kalifornien nicht gut sind (Napa und Sonoma wären wohl auch weit vorne in einer globalen Rangliste zu platzieren), aber das Klima und die Böden des Burgunds machen seine Weine zu unantastbaren Ikonen seiner autochthonen und sehr terroir-sensiblen Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay. Erst ganz langsam können die deutschen Superstars der Pfalz, Badens und Frankens etwas aufschließen.



Diese Weinbauregion hat somit nur wenige Referenzpunkte neben sich selbst. Und genau so muten einem oft die Ureinwohner an. Sie wirken oft verschroben, kleinkariert und auf sich selbst bezogen. Aber wenn dies dazu nötig ist, um solche Weine zu machen, dann kann man nur sagen: „Sei's drum".





Irancy







Grégory und Delphine Viennois

Maison de la Chapelle

Grégory Viennois startete mit dem Jahrgang 2014. Maison de la Chapelle ist sein eigenes Weingut. Grégory stammt aus dem Burgund, sammelte Erfahrungen bei Jacques Prieur und Domaine de l'Arlot. Dann begab er sich auf Reise ins Bordelais zu Smith-Haut-Lafitte, lernte Derenoncourt kennen und begleitete ihn bis 2004. Sein Weg sollte ihn in eine weitere Prestigeregion ziehen, die Rhône. Dort war er als technischer Direktor für Chapoutier und Ferraton tätig. Sein Traum war aber immer ein eigenes Weingut, in seiner Heimat, Burgund. Also ging er zurück. Im Chablis setzte er seine Tätigkeit als Direktor für die Domaine Laroche fort, bis er ein eigenes Weingut erwerben konnte. Irancy ist eine 300 Hektar umfassende Appellation. Sie liegt zwischen Chablis und Auxerre, also ganz im Norden Burgunds. Trotz der Nähe zum Chablis, hat hier vor allem der Pinot Noir seine Heimat. Diese Verbindung erlaubt extrem frische und geradlinige Weine, die eine innere Spannung und Energie ausstrahlen. Grégory unterstützt diese Klarheit des Pinot Noir, indem er kein neues Holz einsetzt, sondern nur gebrauchte 228-Liter-Fässer. Sein Irany Villages ist ein Blend der besten Reben. Die Lage Les Beaux Monts liegt im Norden Irancys, hat nochmals mehr Schmelz und Struktur aber bleibt der Region treu. Ich freue mich, Grégory in seinem finalen Schritt zu begleiten und bin überzeugt, dass hier über die Jahre großartiges entstehen wird.

Maison de la Chapelle

€/Fl.

Irancy Village

29941H 2015 6er • 2017–2028 0,75l (25,20 €/l) **18,90**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

31907H 2016 6er • 2018–2029 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Das ist ein echter Bilderbuch-Irancy. Also ein roter Chablis, was es ja nicht geben darf. Ein tänzelnder, vibrierender Pinot voller Energie und gleichzeitig von Leichtigkeit getrieben. Pfingstrose und Cassis im Bouquet, etwas Hagebutte. Am Gaumen ist der Pinot schlank und athletisch. Elegante Tannine, reife aber energiegeladenes Säure-Frucht-Spiel und erfrischender Ausklang. Ein Cool-Climate-Pinot und quasi so, wie man sich eben roten Chablis vorstellen würde. Kein Wunder, denn Irancy ist ja auch nur wenige Kilometer entfernt gelegen. Was den 2016er so besonders macht, ist die große Klasse des extrem ausdrucksstarken Jahrgangs, der ja nur durch Frost und Hagel so dezimiert wurde, aber das Wenige ist klar oberhalb vom großen Jahr 2015. Auch gingen in diesen 16er die beiden Crus ein, Im Grunde ist das ein Beaux Monts mit etwas Village-Zugabe um eine Abfüllung überhaupt lohnend erscheinen zu lassen. 93–94+/100









Chablis



La Chablisienne

La Chablisienne ist eine Kooperative, was gemeinhin den Verdacht schwächerer Qualitäten aufkommen lässt. Dass es hier ganz anders zugeht, hat La Chablisienne über viele Jahre bewiesen. Die internationalen Verkostungsnotizen attestieren dem Haus eine Spitzenstellung unter den 5 besten Erzeugern des Gebietes. Im Gegensatz zu manch holzgeprägter Boutique-Cuvée versucht man bei den Grand Crus und 1er Crus die Frucht klar, schlank und reintönig in den Vordergrund zu bringen. Das gelingt auch erstklassig bei der sehr preiswerten Cuvée des Hauses, die immer später, also erst zum Zeitpunkt der optimalen Trinkreife auf den Markt kommt. Meines Erachtens ein fast konkurrenzloser Chablis.



La Chablisienne					€ / Fl.
Crémant de Bourgogne Rosé Brut Paul Delane					
17364H	6er		0,75l	(17,27 €/l)	**12,95**
Gamay Pinot Noir • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90					
Lobenberg: Aus den beiden traditionellen Rebsorten Pinot Noir und Gamay gekeltert, entsteht bei Paul Delane, einem Winzer der Cooperative „La Chablisienne“, dieser ausgewogene Crémant Rosé Brut. Die Reben wachsen in Auxerrois, dem nördlichen Burgund und verleihen dem Crémant Rosé im Bouquet Himbeeraromen und Nuancen kleiner roter Früchte. Am Gaumen präsentiert sich frische Frucht, gepaart mit einem Hauch Vanille. Ein Erlebnis! 90/100					
Petit Chablis pas si petit					
31237H	2016 6er • 2017–2020		0,75l	(16,00 €/l)	**12,00**
Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90					
Lobenberg: Helles Gelb. Das Bouquet ist eine Mischung aus weißen Blüten, etwas Apfel und gelber Kiwi. Am Gaumen ist dieser Petit Chablis geradlinig, brillant und frisch. Ein leicht strukturierter Chablis, der aber bereits schon Alterungspotenzial hat. Mit dem Jahrgang 2016 trägt der Wein den Zusatz „pas si petit“ was so viel bedeutet wie „gar nicht so klein“ und eine Anspielung auf das Potenzial dieses Weines ist, der aus der Appellation Petit Chablis stammt. Immer ein guter Weinwert bei La Chablisienne. 89–90/100					

La Chablisienne

€/Fl.



Chablis 1er Cru Montmains

34242H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (29,07 €/l) **21,80**

Chardonnay 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Hier stecken im Prinzip 95% Butteaux der 1er Cru Lage Butteaux im Glas. Es gibt zwei Parzellen im Montmains. Butteaux und Fôret. Butteaux hat mehr Mergel als Kalkstein. Deshalb ist dieser Montmains immer etwas fester und tiefgründiger. Eine super Kalknase, voller Energie, sofort da, fein aufgedröselt. Am Gaumen auch kalkig, super leicht und ein ganz dezent gerbstoffiges Bouquet, was den Wein trägt und strukturiert. Das ist sehr präzise, so glasklar. Extrem gut! 94/100

Chablis 1er Cru Fourchaume

31847H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (35,73 €/l) **26,80**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Schönes Bouquet, bisschen Pfirsich, etwas reife Birne. Am Gaumen fleischig und ausgeglichen, sehr zugänglich, macht Freude. Diese Cuvée hält sich sehr lange, macht immer Freude und hat wenig Verschlussphasen. Gelbe Kiwi, sehr klar am Gaumen, auch wenn die Säure weicher ist hat der Wein viel Vitalität. Da ist La Chablisienne ein enorm guter Fourchaume gelungen. La Chablisienne macht 3 Cuvées aus dem Fourchaume. Das ist die klassische Cuvée und meiner Meinung nach auch der Favorit 2015. 93–94/100



Chablis Grand Cru Le Preuses

29399H 2015 6er • 2019–2032 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Atkin 94 Parker 92

Lobenberg: Feine Nase von grünen Früchten, auch etwas Quitte, super präzise, leicht, nicht cremig, sehr kräftig. Er zieht seine innere Spannung aus echter Tiefe, nicht alkoholischer Kraft. Klar definierter, gradliniger Wein mit einem Hang zur Größe! 94+/100

Chablis Grand Cru Château Grenouilles

29519H 2014 6er OHK • 2018–2031 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Wine Enthusiast 95 Parker 92

Lobenberg: Der Topwein von La Chablisienne aus alten Reben. Grenouilles ist ein Grand Cru, den sich 7 Besitzer Teilen. 9,4 Hektar. La Chablisienne hat rund 80% Anteil davon. 2003 wurde das Château dazu erworben, seitdem der Zusatz. Sehr geradlinig, gut strukturiert. Diese gnadenlose gute Säure ist hier ausschlaggebend. Das ist 2014. Chablis in Reinform, der spannendste und typischste Jahrgang des Jahrzehnts! Sehr dicht, mineralisch und auch floral. Nüsse und zartes Holz. Ein druckvoller Wein voller Finesse, gewinnt stark nach einigen Jahren der Flaschenreifung, wie ein 1996er Grand Cru auf meiner Verkostung im Jahr 2017 eindrucksvoll zeigte. 94+/100













Domaine William Fèvre

Man muss klar unterscheiden zwischen einerseits dem Toperzeuger höchster Qualität: „Domaine William Fèvre“ – das sind nur eigene Weinberge, 15 Hektar Grand Cru, 15 Hektar Premier Cru, darüber hinaus fast 50 Hektar Domaine Dorfappellation. „Maison William Fèvre“, das minderwertigere Handelshaus wird auch unter diesem Namen abgefüllt, die Weine sind nur aus zugekauften Trauben diverser kleiner Erzeuger. Für „Maison Fèvre“ wird doppelt so viel abgefüllt wie für die Domaine Fèvre, dementsprechend groß ist auch der Unterschied in der Qualität. Die Domaine ist nur biologische Weinbergsarbeit, was bei „Maison“ natürlich nicht der Fall ist, schon daher darf man diese beiden Teile qualitativ nicht verwechseln. Selbstverständlich arbeiten wir nur mit der Domaine. Alle Weine werden spontan vergoren, alle Weinberge werden mit strengem organic farming bearbeitet, aber es gibt keine Zertifikation. Vor der Presse gibt es einige Stunden Standzeit, danach sofort Abpressung in einen Sedimenttank, danach im Stahl vergoren. Nach der Vergärung werden die Weine dann mit der vollen Hefe in Barrique überführt, ausschließlich gebrauchte Fässer. Dort verbleiben sie sechs Monate auf der Vollhefe ohne jegliche Bâtonnage. Aber genug der Fakten: wir haben hier klar eines der besten Häuser im Chablis. Die Weine kommen aus den besten Lagen und sind enorm komplex und voller Finesse. Man kann durchaus behaupten, dass einige von ihnen an Erhabenheit heranreichen.





Domaine William Fèvre				€ / Fl.
Chablis Premier Cru Beauroy Domaine				
31733H	2015 6er • 2019 – 2039	0,75 l	(44,00 €/l)	**33,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				
Lobenberg: Beauroy ist ein 1er Cru klassischer Art. Eine etwas wärmere Lage mit reifen Chardonnaynoten, aber eben präziser Mineralität, die man bei einem 1er Cru erwartet. Die Lage wird oft etwas unterschätzt, weil der Wein daraus oft sehr leicht und elegant ist. Aber in warmen Jahrgängen wie 2015 ist das eine wunderbare Verbindung. Nur kennen viele diesen 1er Cru nicht, auch weil die beiden Chablis-Legenden Dauvissat und Raveneau hier keine Lagen besitzen. Weiße Blüten, etwas Alba-Trüffel, dann Kamille und Boskoop Apfel sind hier präsent. Am Gaumen ist der Beauroy 2016 sehr geradlinig, etwas Lakritz und Pampelmuse kommen auf, dann wieder Kamillentee. Ein schmelziger 1er Cru mit Tiefgang und leichten Dijon-Senf-Noten im Abgang. Aber er bleibt immer zart und federleicht. Sehr schön. Ich würde diesen 1er Cru immer in warmen Jahrgängen vorziehen, da er hier dann die nötige Tiefe entwickelt, aber oft nicht so reif daherkommt, wie die opulenteren Grands Crus. Und in schlankeren Jahrgängen wie 2014 greift man dann zu anderen Lagen. Das ist quasi ein Geheimtipp. Eine Lage, die unter dem Radar fliegt und im richtigen Jahrgang extrem gut sein kann. 94/100				
Chablis Premier Cru Montmains Domaine				
29394H	2015 6er • 2019 – 2039	0,75 l	(44,00 €/l)	**33,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Gerstl 18+ Atkin 93				
31876H	2016 6er • 2020 – 2040	0,75 l	(44,00 €/l)	**33,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 John Gilman 91				
Lobenberg: Die Weinstöcke in Montmains sind über 60 Jahre alt, 3,6 Hektar Premier Cru Lage. Kalkstein mit einer relativ ausgeprägten Lehmauflage, was die Fülle des Weines erklärt. Der Lehm ist blau, es gibt also sehr viel Eisen. Auch das bürgt für Reichhaltigkeit und Kraft. Die Weinberge liegen zum Teil in 200 Meter Höhe, das wiederum bürgt für die Finesse in diesem Wein. Der Montmains hat eine schöne rauchig-dichte Nase. Gelbe und weiße Frucht, Steinobst, auch dichte Blumigkeit ausstrahlend. Nicht süß, sondern eher vegetal-druckvoll, Heu, Bergamotte. Schöne cremige Fülle im Mund. Auch hier sehr milde, aber präsente Säure. Weinig und saftig, dies ist ein unglaublich trinkiger Wein mit toller Geschmeidigkeit und viel Körper. Zur wahren Größe fehlt ihm ein kleiner Hauch Eleganz. Ein femininer, von Muschelkalk geprägter Finessewein. Der Wein ist dicht gepackt und kraftvoll, ohne Zweifel ein erstklassiger Chablis Premier Cru. Er gehört sicherlich nach dem 1er Cru Vaulorent zu den besten Weinen des Hauses Domaine Fèvre und in 1er Cru Lagen von Chablis überhaupt. 94 – 95/100				

Domaine William Fèvre

€/Fl.

Chablis Premier Cru Vaulorent Domaine

29396H 2013 6er • 2018–2041 0,75l (66,60 €/l) **49,95**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Galloni 91-94 Int.Wine Review 93

Lobenberg: Vaulorent ist eine unterklimatische Abteilung der Lage Fourchaume und liegt exakt an der Grenze zum Grand Cru Preuses, der Erhabenste und Mächtigste aller Grand Crus. Der Untergrund hier ist Mergel, das ist Kalkstein und Lehm, ein reichhaltiger Boden und deutlich kraftvoller als die feineren Grand Crus, die ganz auf Kalk stehen. Die Verweigerung des Grand Crus Status ist historisch und liegt lediglich an der Politik zwischen den Städten Chablis und Fontenay, sonst wäre dies auch eine Grand Cru Lage, und es ist mit Abstand der beste Premier Cru, sogar noch vor Fourchaume. Bis 2008 war Vaulorent eine Unterlage von Fourchaume, d.h. beide Namen wurden genannt. Erst ab 2008 wurde diese Premier Cru Lage dann als spezielles Kleinklima ausgegliedert, um auch die Besonderheit und den „fast Grand Cru" Status zu zeigen. 3,6 von 17 Hektar Gesamtlage gehören William Fèvre. 2013 war anders als 2014 ein sehr warmer Jahrgang mit weicherer Säure. Nur muss man verstehen, dass wir hier im nördlichen Chablis sind und das im Kontext der Region zu sehen ist. Warum dieser 2013er 1er Cru so überzeugt, liegt vor allem daran, dass sich Fèvre dazu entschied 2013 früh zu lesen. Die physiologische Reife war gegeben, die Säure konnte so erhalten werden. Wer das nicht erkannte, hatte Probleme mit Botrytisbefall, der anders als beim edelsüßen Riesling überhaupt nicht erwünscht ist und den Wein sehr unsauber erscheinen lässt. Wir sind hier stilistisch nicht so klar in Chablis wie 2014, aber auch nicht so karg. Das ist fast schon eher ein generöser Chassagne-Montrachet oder ein zarter Puligny. Der Wein hat ein gutes Gerbstoffgerüst. Das strukturiert ihn. Blind würde man wohl wirklich auf Chardonnay von der Côte d'Or schließen. Sehr würzig und schön zu trinken. Ich habe diesen Wein 2017 extra nachgekauft, weil er sich so gut zeigt. Er hat nun auch die erste Trinkreife erreicht und zählt zu den herausragenden Weinen des Jahrgangs! 93–94+/100

Chablis Grand Cru Bougros Domaine

31732H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,75l (79,73 €/l) **59,80**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Bougros grenzt an Preuses an, liegt etwas flacher auf. Ein ganz verrückter Bougros 2015. Leicht speckige Nase, also etwas Lardo-Speck. Dann Stroh, gelbe Birne, etwas Mirabelle. 2015 ist schon sonniger und reifer im Stil. Damit erinnert der Jahrgang an 2006 oder 2009. Aber er hat beispielsweise mehr Kraft als die eleganten 2009er und auch bei den besten Weinen, wie diesem Grand Cru, keine überreifen Noten, die allzu exotisch daherkommen. 2015 ist für alle, die sich mehr Charme beim Chablis wünschen der ideale Jahrgang. Das ist nichts für Puristen, sondern ein generöser Grand Cru, der auch zeigt, was solch eine Lage vom 1er Cru unterscheidet. Lang und gerade, kräftig und tief. Das ist fein strukturiert. Der Reife steht Fleisch und Säure entgegen. Ein Chablis, wie er wohl sehr gut reifen wird und viel Potenzial hat. Man sollte bei den 15ern etwas warten wenn man die Fleischigkeit ablegen will, aber gleichzeitig kann man diese Weine gnadenlos gut jung trinken, weil sie so generös sind und anders als ein klassischer Chablis-Jahrgang wie 2014 direkt nach Freigabe viel zeigen! 95/100

Chablis Grand Cru Les Preuses Domaine

29395H 2015 6er • 2020–2028 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Atkin 96

31877H 2016 6er • 2021–2029 0,75l (108,00 €/l) **81,00**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 John Gilman 96 Tim Atkin 95

Lobenberg: Le Preuses liegt auf dem besten Kalksteinterroir Chablis überhaupt. Die Lagen sind sehr frostanfällig, hier direkt an der Grenze zum Fluss. Sehr hoher Kalksteinanteil. In der Domaine William Fèvre gibt es eine kleine Wassersprenkler-Anlage für den Frostschutz, um die Trauben in einen Wassernebel einzuhüllen. Das gefrierende Wasser schützt vor stärkerem Frost. Auch gibt es verlegte Elektrokabel für Wärme. Das ist eine Besonderheit, weil sie sonst zu häufig in Le Preuses einen Großteil der Ernte verlieren könnten. Die Nase zieht den Genießer ins Unendliche. Rauch, feine Würze, dazu Erdigkeit, aber helle Erde. Dichte grüne und gelbe und weiße Frucht, dazu Heu und Wiesenblumen nebst weißer Schokolade und Walnuss. Nicht fett, aber ungewöhnlich dicht, cremig. Das Ganze mit Assam-Tee unterlegt und feinen weißen Blüten. Unglaublich viel Power ausstrahlend. Der Mund kommt dann mit fast rasiermesserscharfer Fruchtsäure daher, die im Kontrast zu der unglaublich dichten cremigen Nase steht, viel Frische im Mund. Der Wein betört in seiner mineralischen Feinheit und Länge, und ist trotzdem extrem kraftvoll. Dieser Wein hat ein unglaubliches Lagerpotential, wie alle Fèvre-Weine. Hier kommt es im Genusszeitpunkt nicht so sehr auf das Jahrzehnt an. Wir haben hier die Konzentration und die Säure, die dieses Potential mitbringt. Was deutlich wird bei diesem in totaler Erhabenheit endenden Grand Cru ist der Bedarf, diesen Wein erst einmal einzulagern. Ich würde ihn erst nach 10 Jahren anfassen. Das ist wirklich großer Stoff. 96/100



Directeur Didier Séguier













Patrick Piuze

Patrick Piuze hat sich seit dem Jahrgang 2010 dauerhaft neben Raveneau und Dauvissat als weiterer Spitzenwinzer in Chablis etabliert. Ihm wurde das Weinmachen jedoch nicht in die Wiege gelegt. Seine ersten Erfahrungen mit Wein machte er, als er in jungen Jahren im Skiurlaub Marc Chapoutier traf. Das Feuer in ihm war geweckt, er reiste nach Australien, Südafrika und Israel um auf verschiedenen Weingütern zu arbeiten. 1997 eröffnete er dann eine Weinbar in Montreal. Aber selbst hier war er dem Wein nicht nah genug. Im Sommer 2000 kam Patrick Piuze als Rucksacktourist ins Burgund. In Puligny-Montrachet stieß er auf das Weingut Olivier Leflaive. Patrick nutzte diese Gelegenheit und bot sich als Helfer bei der anstehenden Ernte an. So war der Einstieg geschafft. Nun durchlief er alle Stadien eines Weinverrückten im Zeitraffer. Vom Erntehelfer über Weinbergsarbeit und Kellermeisterschaft zum Winzer. Und er knüpfte Kontakte zu anderen Weinverrückten im Burgund und im Cha-



blis. Im Juli 2008 gründete Patrick dann sein winziges Boutique-Weingut im Chablis. Bereits sein erster Jahrgang ist faszinierend gut. Und ich muss gestehen, dass mich noch kein Wein der Legenden des Chablis so beeindruckt hat, wie die 2008er von Patrick Piuze. Das Geheimnis seines Erfolges ist aber relativ einfach gelüftet: nur Trauben aus über 60 Jahre alten Reben und winzigen, organischen bis biodynamisch bearbeiteten Weinbergen. Dazu penibelste Arbeit in Weinberg und Keller und sehr moderater Neuholzeinsatz (minimales Toasting der neuen und gebrauchten Barrique-Fässer), um die geniale Frucht, die überragende Frische und die hohe Mineralität nicht zu konterkarrieren. Jede Lage wird mikroklimatisch einzigartig bearbeitet, seine Terroirunterschiede schmecken sich deutlicher heraus als bei jedem anderen Winzer. Seine 1er Crus sind Meilensteine in Chablis, die Grand Crus gehören zum Besten, was es im Bereich der weißen Burgunder gibt.





Patrick Piuze					€ / Fl.
Chablis Terroir Decouverte					
33334H	2017 12er • 2019–2027		0,75l	(33,27 €/l)	**24,95**
Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+					
Lobenberg: Dieser Chardonnay stammt aus einer 1,8 Hektar kleinen Parzelle, direkt an den 1er Cru Vaulorent angrenzend. Eine kühle Lage, die oft ganz am Schluss gelesen wird. Genau das gibt diesen typisch mineralischen Kern und kühlen Charakter, wie man Chardonnay nur aus Chablis kennt. Weißfruchtig, trinkig und animierend und mit feiner aber reifer Säure ausgestattet. Ein fein strukturierter, sehr ausgeglichener und toller Einstieg in die Welt von Piuze. 93+/100					
Chablis Terroirs de Courgis					
33333H	2017 12er • 2019–2027		0,75l	(33,27 €/l)	**24,95**
Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+					
Lobenberg: Courgis ist eine Ortschaft, die südlich der Grands Crus liegt. Man kann sie am besten von der 1er Cru Lage Butteaux aus betrachten. Das sind Chablis-Lagen, die einen wunderbar generösen, aber immer typischen Chablis abgeben. Genau daher ist das Patrick Piuzes idealer Einstiegswein, der alle Eigenschaften und Eigenheiten in sich trägt. Ich habe hier etwas Pfirsich, dann weiße Blüten und Tonkabohne. Am Gaumen feine Gerbstoffe und eine zarte Struktur. Kamille, Fenchel, Anis, aber auch reife Aprikose. Eine perfekte Mischung zwischen Kargheit und expressivem Chablis. Und dazu immer die Spur Dirtyness und Laissez-faire, welche die Weine von Patrick Piuze ausmachen. Und nebenbei gesagt ist das hier schon ziemlich ernst zu nehmender Chablis! 93+/100					

Patrick Piuze

€/Fl.

Côteau de Fontenay

34305H 2017 6er • 2018–2030 0,75/l (33,27 €/l) **24,95**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Am rechten Ufer der Serein, auf dem steilen westwärts gerichteten Weinberg verstecken sich Reben hinter der Grand Cru Lage vor den kalten Winden aus dem Norden. Ausgebaut zu 50 Prozent im Stahltank und 50 Prozent in gebrauchten Barriques, verkörpert der Wein sehr viel mehr das Terroir, als die klassischen Chardonnaynoten. Ganz deutliche Chablisstrukturen, weißfruchtig, trinkig und animierend und mit feiner aber reifer Säure ausgestattet. Ein fein strukturierter, sehr ausgeglichener und toller Einstieg in die Welt von Piuze. 93+/100



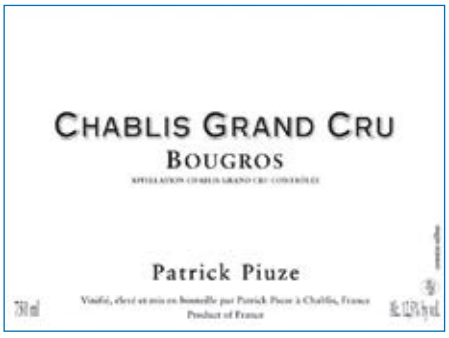
Patrick Piuze

Chablis 1er Cru Vaillons – Les Minots

33335H 2017 12er • 2019–2034 0,75l (57,27 €/l) **42,95**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Ganz viel Terroirnoten, Akazienhonig, Bienenwachs und wieder Holunder mit einer Spur Flieder. Wirkt schon in der Nase wie eine betörende Mischung aus Hermitage und Mersault, dabei hat er noch diese tolle Finesse des Chablis. Am Gaumen ist er dann reich und voll. Etwas Weiches umgibt seinen vibrierenden Chardonnay-Kern. Trotzdem ist er frisch und saftig. Neben der typischen Zitrone und dem für Piuze ultratypischen Holunder schwingen vor allem noch Kamille, aber auch rauchige Noten mit. Im Abgang dominieren dann doch noch Zitrusnoten, die aber von einem feinen Karamellton unterlegt sind. Ein toller burgundischer Wein mit nur geringem Holzeinfluss. Dekantieren ist ratsam! Muss man probiert haben, vor allem wenn man sonst keine Chablis mag. 94–95/100



Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre

33338H 2017 12er • 2019–2038 0,75l (73,20 €/l) **54,90**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Grüngelbe Farbe mit grünen Reflexen, florale und fruchtige Aromen, In der Nase vor allem Blütenaromen, Ananas und Pampelmuse, am Gaumen wieder florale und fruchtige Aromen, sehr lang und fein mit viel Charme. Zugleich reif und frisch, perfekte Balance von Frucht und Säure, langes, mineralisches Finale. Montee de Tonnerre zählt sicher zu den besten 1er Crus, liegt am großen Hang der Grands Crus in Chablis und ist nicht zuletzt dank Raveneau eine der Top-Lagen, die oft mit den Grand Crus liebäugelt. 96+/100

Chablis 1er Cru Vaulorent

30627H 2016 12er • 2018–2033 0,75l (73,20 €/l) **54,90**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97+ Tim Atkin 96

Lobenberg: In Jahren in denen Patrick Piuze keinen Fourchaume produziert, keltert er die Trauben in seinem Vaulorent. Vaulorent ist ein Teil seiner Lage Fourchaume, darf aber nicht als Grand Cru bezeichnet werden. Das interessante ist, dass Vaulorent gar nicht direkt mit Fourchaume verbunden ist. Viel mehr grenzt dieser 1er Cru an den Grand Cru Preuses an, liegt überhalb von ihm. Piuze hat 2016 einen fantastischen Jahrgang abgelegt. Er liegt klar vor den 2015ern. Denn 2015 war etwas wärmer, 2016 hat das mehr Säure, was die Weine eben so typisch macht und stilistisch nur im nördlichen Chablis erzeugt werden kann. Trotzdem bleibt Vaulorent immer eher kräftiger. Ein leicht sahnig-vanilliges Bouquet. Mit dem zweiten Schwenken kommt dann auch Minze raus, etwas gelbe Kiwi und Tonkabohne. Am Gaumen hat man eine energievolle Säure und trotzdem ist der Chablis 2016 eher elegant. Aber er hat auch Grand-Cru-Power. Die erzeugt er durch Druck am Gaumen. Man merkt, da steckt viel Extrakt im Glas. Ein immens ausladender Chablis, der am Gaumen schwebt und bei aller Kraft geradlinig daherkommt, sehr verführerisch wirkt. Wunderbar! 95–97+/100





Chablis Grand Cru Bougros

30628H 2016 12er • 2020–2040 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Winespectator 94 Tim Atkin 94

33336H 2017 12er • 2021–2040 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % Vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Bougros ist der kleinste unter den Grand Crus von Patrick Piuze. Patrick hat ihn bei meinem Besuch im Oktober 2017 erst wenige Tage zuvor gefüllt. Ein grünlich golden glänzender Chardonnay-Traum! Duftige Äpfel, für feinsten Calvados. Dann Lakritz und die typisch reduktiv und rauchig anmutende Kimmeridge-Nase. Am Gaumen ist der Bougros extrem strukturiert. In der 2016er Kollektion bei Piuze sicher der komplexeste Wein. Man hat richtig Grip am Gaumen. Er ist knochentrocken und ausladend. Das macht Spaß. Ich habe hier Kamille, eine feine Säure und dezent Lakritz und etwas Honigmelone. Hält lange an. Wirklich ein schöner Jahrgang bei Patrick Piuze! 96–97/100





Patrick Piuze

Patrick Piuze

€/Fl.

Chablis Grand Cru Blanchots

34300H 2017 6er • 2020–2035 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Die Weinreben liegen am rechten Ufer des Serein, mit Südlage und werden vom Montee de Tonnerre vor der Morgensonne geschützt. Die alten Reben, welche durchschnittlich 40 Jahre alt sind, veredeln diesen Chardonnay. Dieses Prachtstück von Patrick Piuze wird in neutralen Fässern vinifiziert und ausgebaut. In der Nase ein duftendes Bouquet mit Zitronenquark, weißen Blüten und einem Hauch von Nektarine, die Mineralität liegt direkt dahinter. Am Gaumen wunderbar ausgewogen mit einer unglaublich feinen Säure und einem lebhaften, angenehm salzigem Finish. Ein saftiges Mundgefühl und eine tolle Intensität umrahmt von Pfirsich-, Apfel-, Gewürz- und Gebäckaromen. Einer der großen Weine des Chablis und ein Langstreckenläufer mit wundervoller Finesse und beeindruckender Größe. 95–97/100



Chablis Grand Cru Le Clos

21616H 2012 12er • 2016–2039 0,75l (104,00 €/l) **78,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ John Gilman 97+

24097H 2013 12er • 2017–2040 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ TA 95

28228H 2015 6er • 2019–2042 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ TA 93

Lobenberg: Mit dem „Le Clos“ zeigt Patrick Piuze eindrucksvoll sein Können bei seinen Grand Crus. Geerntet von 50 Jahre alten Reben präsentiert er eine goldene Farbe im Glas. Aromen von wunderbarer Frucht, mineralisches Steinmehl, feine Kräuter und florale Verführung zugleich. Am Gaumen straffe Struktur, immense Spannung, mineralische Reinheit wie ein großer Meursault und burgundisches Fett wie ein Puligny. Der Wein braucht sicher ein paar Jahre der Flaschenreife bis er richtig Spaß macht. 97–98+/100



Chablis Grand Cru Preuses

28227H 2015 6er • 2019–2043 0,75l (113,33 €/l) **85,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Atkin 94 Galloni 94

33337H 2017 12er • 2021–2041 0,75l (126,67 €/l) **95,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Das Prachtstück von Patrick Piuze, ein wahrer Aristokrat aus der Lage „Preuses“. Uralte Reben veredeln den Chardonnay. Nüsse, zartes Holz, geschmeidig wie Honig am Gaumen. Anis, Kräuter, Weihrauch, Karamell und Zitronengras. Wuchtig und doch verspielt, immens lang, er hallt über zwei Minuten nach. Blind in seiner Komplexität ein Grand Cru von Dauvissat, einer der großen Weine des Chablis und ein Langstreckenläufer mit wundervoller Finesse und beeindruckender Größe. 98–99/100







Beaujolais

Domaine du Vissoux



Ein in Frankreich hoch angesagtes Beaujolais-Weingut von Pierre-Marie Chermette in Saint Verand gelegen. Der Name Vissoux ist neben einem Ortsteil auch der Mädchenname seiner Mutter. Er übernahm den Familienbetrieb im Jahr 1982 von seinem Vater. Der hatte bis dahin immer Fassware produziert, allerdings schon mit beachtlichem Ruf. Mit dem Generationswechsel entschied Pierre-Marie sofort, den eigenen Wein in Flaschen abzufüllen und selbst zu vermarkten. Mitte der 80er Jahre, als hefige Beaujolais Nouveau mit Bananenaromen in Mode waren, hat man sich entschieden einen anderen Weg zu gehen. Man wurde Vorreiter in der Region für eine Cuvée Traditionnelle, vinifiziert mit Trauben von alten Reben. Pierre-Marie Chermette ist zwar mit Jean-Paul Brun von Terres-Dorées sehr gut befreundet, verfährt aber in einer völlig anderen, klassischen Beaujolais-Stilistik. Die Trauben werden nicht entrappt, und das Ganze wird als Mazeration Carbonique als Ganztraube mit CO_2-Druck vergoren. Die Restfermentation geschieht dann nach dem Abpressen im großen Holzfass. Darin verbleiben die einfachen Beaujolais ca. sechs bis sieben Monate, die Lagen dann bis 10 Monate. Zur Tradition gehört auch, dass Martine und Pierre-Marie sich entschieden, die alten Burgunder-Flaschen wieder in die Region Beaujolais zurückzubringen. Das Ziel des Ehepaares ist es, so natürlich wie möglich, reife und gesunde Trauben wachsen zu lassen. Sowohl bei der Pflege der Reben als auch bei der Weinbereitung greift Pierre-Marie Chermette so wenig wie möglich in den Prozess ein. Er möchte, dass sich das Terroir in jedem seiner Weine auszudrücken kann. Und das gelingt ihm auf ganz wunderbare Art und Weise. Bei Vissoux bekommt man unglaublich dichte, konzentrierte und fokussierte, ja fast burgundische Weine.

Domaine du Vissoux

€/Fl.

Beaujolais Cuvée Traditionnelle Vieilles Vignes

33787H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (15,93 €/l) **11,95**

Gamay 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 90

Lobenberg: Die Reben des Vieilles Vignes stehen direkt um Saint-Vérand und sind zwischen 60 und 90 Jahre alt. Das sind die ältesten Reben des Erzeugers, aber weil es nicht in einem Cru steht, gilt es nur als Beaujolais. Wir haben hier deutlich mehr Druck in der Nase. Die Kirsche ist konzentrierter, es kommt mehr Sauerkirsche, nicht nur die feine rote Kirsche. Auch dieser Wein ist als Ganztraube mit Rappen vergoren. Er hat deutlich mehr Mineralik als der Einstiegs-Beaujolais. Viel Druck, viel Salz, viel konzentriertere Kirsche, auch Schwarzkirsche und eben viel Sauerkirsche. Dazu feine, leicht vegetale Noten von den Rappen, die aber scheinbar komplett reif waren, denn nichts Grünes ist im Wein, dafür unglaublich viel Leben und Lebendigkeit. Das ist schon ein Beaujolais mit richtig Anspruch. Dieser 2015er gefällt mir extrem gut. Ein Gamay mit Würze und Tiefgang. 92–93/100





Beaujolais Coeur de Vendanges Vignes Centenaires

29387H 2016 6er • 2020–2034 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Gamay 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 93

Lobenberg: Dieser Beaujolais kommt aus Reben von vor über 100 Jahren um Saint-Vérand herum gepflanzt. Der Centenaires genannte Wein ist, wie alle Weine von Pierre-Marie, nur auf Granit gewachsen, 100% Granit. Es gibt nur 2 Hektar dieser uralten Reben, 100 Jahre und älter mit winzigem Ertrag. Auch wenn natürlich die Top-Crus und Top-Lagen die teuersten Weine des Hauses sind, ist dies doch das Herz und die Seele des Weingutes. Mein absoluter Favorit! Das ist ein aus Ganztrauben in einer Mazeration Carbonique erzeugter Wein mit erster Fermentation innerhalb der geschlossenen Beeren, nach der Abpresse die Fortsetzung der alkoholischen Vergärung mit den Hefen im Fass. Der Wein verbleibt dann bis zum Sommer des Folgejahres im großen Fass. Die Nase ist, für einen Gamay völlig ungewohnt, dicht und wuchtig, fast drückend. Schwarzkirsche im Vordergrund, dann kommt langsam Sauerkirsche, und zum Abschluss Zwetschge und feine rote Kirsche. Schon fast ein burgundisch anmutender Beaujolais, aber die mitvergorenen Rappen machen diese feine und schwingende Würze im Mund schon fast nicht glaubhaft für einen Gamay. Ein Beaujolais? Wirklich? Diese Spannung, diese Dichte und Konzentration – Sauerkirsche pur. Erst



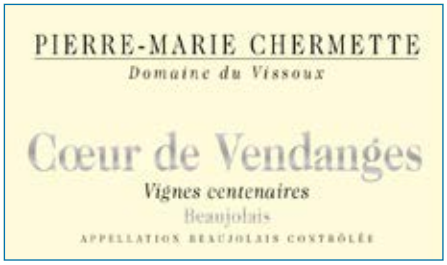


Pierre-Marie Chermette

Domaine du Vissoux

€/Fl.

dann kommt ganz feine rote Kirsche dahinter, ein bisschen Kirschlikör. Nur 12,5 % Alkohol bei diesem Wein, keine Chaptalisation. Grandioses Spiel im Mund. Ich bin froh diesen Winzer, der ein Freund Nathalie Tollots vom Weingut Tollot Beaut ist, entdeckt zu haben, denn diese Stilistik ist völlig anders als die vom anderen Superstar Terres Dorées. Nicht besser, nicht so burgundisch wie Terres Dorées, sondern super eigenständig. Grandioser Nachhall, wieder mit Rappen und Sauerkirsche. Salz rollt hoch, Granitaromatik. Der Coeur de Vendanges ist toller Stoff. 92–93/100



Beaujolais Brouilly Pierreux

32126H 2016 6er • 2020–2036 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Gamay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 93 Galloni 92

Lobenberg: Die Parzellen des Pierreux , ein Cru im Beaujolais, sind am am Fuße des Mont Brouilly gelegen. Eine Parzelle von circa 1,5 Hektar. Klassische Vinifikation mit Semi-Carbonique, ohne Schönung und Chaptalisierung und Ausbau für 6 Monate in alten Eichenfudern. Himbeere und schwarzer Pfeffer. Dann viel Sauerkirsche. Das ist würzig, fein, fast burgundisch aber eben jetzt schon mit viel Trinkfluss ausgestattet. Gamay par excellence und mit Entwicklungspotenzial. 93–94/100

Beaujolais Fleurie Les Garants

29926H 2016 6er • 2020–2036 0,75l (23,93 €/l) **17,95**

Gamay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 92

Lobenberg: Strahlendes, leuchtendes Kirschrot. Satte Himbeere und Walderdbeere, nur leichte Kirschunterlage. Frisch und festes Tannin, mittlerer Körper, gutes, sehr aromatisch geschmackvolles Finale. So muss Fleurie sein, eben archetypisch für Beaujolais. 93–94/100



Beaujolais Moulin à Vent Les Trois Roches

32125H 2016 6er • 2020–2040 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Gamay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 94 Galloni 93

Lobenberg: Unentrappt als Macération Carbonique im Holzfass vergoren. Nach dem Abpressen alkoholische Vergärung im großen Holzfass und Verbleib bis zum Spätsommer des Folgejahres. Moulin à Vent ist sicher die burgundischste Appellation, kraftvoll und tanninreich. Dieser Wein ist, wie alle Weine von Pierre-Marie, auf Granit gewachsen, 100 % Granit. Durchschnittlich 45 Jahre alte Reben. Dichtpflanzung – 10.000 Stöcke pro Hektar. Der Ertrag liegt nur bei 35 Hektoliter pro Hektar in diesem Weinberg, das gibt bei einer Dichtpflanzung von 10.000 Stöcken einen Ertrag von nicht weit über 500 Gramm pro Pflanze. Das ist state of the art im heute angesagten Weinbau. Man merkt diesem Wein nicht an, dass er nur aus Gamay ist. Er ist der mit Abstand burgundischste, konzentrierteste Wein des Weingutes, wie auch bei allen anderen Erzeugern. Wir haben hier eine unglaublich dichte, konzentrierte und fokussierte Sauerkirsche pur, die sich durchzieht. Schwarze Kirsche, dazu tolle Krautwürzigkeit, die aber von der immensen Frucht durchaus zurückgedrängt wird. Wir haben Lorbeer, Assam-Tee, schwarze Oliven, auch Veilchen. Das ist schon ein durchaus dichter Burgunder. Auch im Mund zeigt dieser Wein diese wunderbare Spannung. Das Dreieck aus Säure, Frucht und Mineralität ist extrem gut gelungen. Der Wein tänzelt und hat trotzdem Dichte, Dynamik und vor allen Dingen viel Energie und Spannung. Toller Moulin à Vent. Bewertung dieses überragenden 2015ers: 95–96/100













Jean Paul Brun

Domaine Terres Dorées / Jean Paul Brun

Domaine Terres Dorées / Jean Paul Brun

€ / Fl.

Crémant de Bourgogne Charme Blanc de Blanc

35205H 2016 6er • 2018 – 2025 0,751 (23,60 €/l) **17,70**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Zu 100 % aus Chardonnay gewonnen. Aus biologisch-organischer Weinbergsarbeit, gewachsen auf Kalkstein, wie die Top-Champagners aus Avize. Ultratrocken, komplett durchgegoren bis auf 5 Gramm Restzucker, keine Dosage nach der Flaschenfermentation! Also natürlich Flaschengärung wie die großen Vorbilder. Der Grundwein erzeugt in Spontanvergärung. Sehr puristisch in Nase und Mund, deutlich mineralischer Ausdruck, Salz und Kalkstein. Ganz klar Champagne-Qualität mit Alterungspotenzial. Mürber Winterapfel in der Nase mit Quittenunterlage, leicht rauchig, feine Blumigkeit, Holunderblüte. Extrem rein und pur im Mund, toller Geradeauslauf ohne jeden Zucker. Weiße Johannisbeere mit Holunder und Winterapfel, Quitte mit leicht grüner Ananas, Orangen- und Zitronenschale. Langer mineralischer Nachhall. Traumhafter Stoff für Puristen und Kenner. 93+/100

Beaujolais Blanc Chardonnay

35201H 2017 6er • 2018 – 2023 0,751 (17,07 €/l) **12,80**

Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Tolle Fruchtaromen in der Nase. Recht satte Terroir-Mineralität. Am Gaumen Frucht, würzige Mineralität, Honignoten und Vanille. Frisch, ausgewogen, lang und elegant. Trotz des Fehlens jeglicher Holzeinflüsse ungeheuer ausdrucksstark. Der beste Chardonnay dieses Preisbereichs überhaupt! 90/100

Beaujolais L'Ancien

35204H 2017 6er • 2019 – 2031 0,751 (15,93 €/l) **11,95**

Gamay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Von fast 70 jährigen Reben. Helles Zinnoberrot, süße Himbeeren und Kirschen in der Nase. Am Gaumen wiederholen sich diese, ergänzt durch eine kalkig, staubige Komponente und feine, hintergründige Holznote von den 5 – 6 Jahre alten Barriques. Ein lebhafter, frischer Roter mit milden 12° Alkohol, so recht als feiner Begleiter im Alltag geeignet, jedoch keinesfalls ein alltäglicher Wein. 91 – 92/100

Beaujolais Côte de Brouilly

31776H 2016 6er • 2018 – 2025 0,751 (18,60 €/l) **13,95**

Gamay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Suckling 92 Galloni 92

Lobenberg: Die Côte de Brouilly ist eine kleine Parzelle mit Böden aus blauem Granit. Ein burgundischer Wein mit intensivstem, rotem Fruchtaroma, ausgebaut in großen Holzfässern, fast berstender Frucht, guter Konzentration aus spürbar sehr alten Reben und sehr sanften, seidig runden Tanninen. Frisch und explosiv. 92+/100

Beaujolais? Ja! Jean Paul Brun ist ein Pionier im Beaujolais, seit über 20 Jahren (als er die Weinberge seines Vaters übernahm) kämpft er für ursprüngliche, unmanipulierte Weine und wo es nur geht, arbeitet er biologisch-organisch. Sein Weingut der Terres Dorées erstreckt sich über 26 ha im Süden des Beaujolais auf einem Terroir mit ton- und kalkhaltigen Böden. Er ist ein Vorreiter natürlich belassener Beaujolais (natürlich alles Handarbeit) und wird regelmäßig als bester Winzer der Region ausgezeichnet. Die Vinifikation des Chardonnay und der Gamay nach burgundischem Vorbild und die Vergärung mit ausschließlich natürlichen Hefen bringen außerordentlich elegante, wunderbar körperreiche und doch fruchtig frische Weine mit niedrigem Alkoholgehalt hervor. Ich konnte nicht widerstehen!





Domaine Terres Dorées / Jean Paul Brun

€ / Fl.

Beaujolais Morgon

33781H 2016 6er • 2018 – 2025 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Gamay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Suckling 93 Galloni 92

Lobenberg: Wunderbarer roter Fruchtcocktail in der Nase. Herzkirsche, Johannisbeere und saftig süße Himbeere. Fast verschwenderisch betörendes Duftbild. Im Mund klar bestätigt, umfassende Rotfrucht, wieder Kirsche, aber auch Johannisbeere und Cranberry. Fabelhafte Säure, die dem Wein eine vibrierende Struktur gibt. Die Tannine sind weich, aber mit einen schönen Biss. Am Gaumen setzt sich immer wieder die rote Frucht durch. Runder angenehmer Abgang und immer schöne Fruchtsüße von der Himbeere im Nachklang. So schön ausgewogen mit einer fantastischen Frische. 92 – 93+/100



Beaujolais Fleurie

35202H 2017 6er • 2019 – 2030 0,75l (22,20 €/l) **16,65**

Gamay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Himbeere, Sauerkirsche und feine Gewürznoten steigen ätherisch aus dem Glas empor. Schon das Nasenbild hat eine Aura, die diesen Beaujolais zu einem Erlebnis macht. Ein Fleurie mit Assoziationen an einen Beaune Village, unglaublich, traumhafte Wucht. Die Feinheit der Säure ist einmalig. Hier bekommt man aufgezeigt, was Finesse im Wein wirklich bewirken kann. Ein absolut einmaliger Wein, noch nie so erlebt im Beaujolais, ein Wein, den jeder mal probiert haben sollte! 93 – 94+/100

Beaujolais Moulin à Vent

33769H 2016 6er • 2018 – 2033 0,75l (22,20 €/l) **16,65**

Gamay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Suckling 93 Galloni 93 •

Lobenberg: Der mächtigste Wein von Jean Paul Brun. Schöner Duft nach dunklen Beeren in der Nase, hochintensiv und fast drückend, eher schon einem großen Burgunder ähnelnd. Im Mund sehr ausgewogen, mit für Beaujolais unerwarteter Power und extrem viel dunkler Beerenfrucht. Seidig, samtiges aber sehr spürbares, druckvolles Tannin. In einer Blindprobe geht der Wein als 1er Cru aus der Côtes de Beaune durch. Langer Nachhall. Sehr langlebig. Der ideale Beaujolais für Krafttrinker. 93/100



Beaujolais Morgon Côte de Py Javernieres

33776H 2016 6er • 2018 – 2028 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Gamay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 94 Galloni 94

Lobenberg: Reife rote und dunkle Beeren und Veilchen Düfte in der Nase, ergänzt wird das durch mineralische Nuancen und einen Hauch von pfeffrigen Gewürzen. Sehr saftig, eindrucksvoll und leichte Fruchtsüße zeigend. Im Mund kräftige Aromen von Himbeere, Sauerkirsche und floralen Anklängen. Versprüht Kraft und Lebensfreude. Exzellent fokussiert und mit sehr ausgeprägter, harmonischer Frische abgerundet. Ein fantastisches Ende mit floralduftigen Noten und animierender Himbeersüße. Grandioses Upgrade vom „einfachen“ Morgon. 94+/100



Beaujolais Grille Midi

35203H 2017 6er • 2020 – 2038 0,75l (29,60 €/l) **22,20**

Gamay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Faszinierende Mischung aus schwarzen Früchten wie Brombeere, schwarze Maulbeere und roten Nuancen von Johannisbeere und Kirsche. Tiefe, schöne Nase. Auch frische Noten von Minze und Bergamotte darunter. Im Mund dann satte Kirsche mit Schlehe und Johannisbeere. Druckvoll mit geschliffenen Tanninen und frisch durch perfekt eingebauter viriler Säure. Herrlich mundwässernde Mineralik. Erst prickelnd am Gaumen, dann seidige Phenole. Assoziationen von Tee und rotem Fleisch ergänzen das Bild. Durchaus körperreich mit Stehvermögen. Das Gesamtbild ist jung, knackig frisch und pure Energie. 94/100





Mâconnais

Robert Denogent

€/Fl.

Pouilly Fuissé La Croix Vieilles Vignes

32029H 2015 12er • 2018–2038 0,75l (42,00 €/l) **31,50**

Chardonnay 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Hier haben wir keinen Chardonnay vom Kalk wie im Burgund üblich! Das ist etwas ganz anderes als an der Côte d'Or, weil man eben Schiefer und etwas Mergel hat. Das Bouquet ist sehr subtil. Man hat weiße Blüten, etwas Schieferwürze und das wars schon. Sehr elegant und schüchtern. Am Gaumen ist das puristisch und frischfruchtig. Sehr lang und ausgeglichen. Fein, animierend. Immer helle Früchte. Ich finde, das ist bei Denogent der filigranste Wein. Immer noch fein cremig und rund aber im Vergleich zu den anderen Lagen doch eine Spur moselanischer und geradliniger. Sehr interessant! 94+/100

Pouilly Fuissé Les Reisses Vieilles Vignes

30292H 2015 12er • 2017–2025 0,75l (48,67 €/l) **36,50**

Chardonnay 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Gerstl 18+ Parker 91-93 Burghound 92

31858H 2016 12er • 2018–2026 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Chardonnay 100%• 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Die alten Reben dieser Monopol-Einzellage bringen enorm duftige, florale Akzente und zugleich recht dichte reife gelbe und weiße Frucht, ein fruchtig sehr reichhaltiger Wein mit satter Mineralität. Hocharomatischr Mund, Zitronengras umspielt Mandarine und Orange, weißer Pfirsich und ein Hauch Litschi und Melone dazu. Kraftvoll, crisp und sehr lecker. 93–94/100

Pouilly Fuissé Cuvée Claude Les Cras Vieilles Vignes

30293H 2015 12er • 2018–2031 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Chardonnay 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

31859H 2016 12er • 2019–2032 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Chardonnay 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Duftiger weißer Pfirsich mit Orangenblüte und rosa Grapefruit. Feines Salz und Kalksteinaromatik. Im Mund in seiner ausgeprägten Mineralik fast Schärfe zeigend, dazu extrem präsente, aber ob des hohen Extraktes sehr saftige Säure, fast ein Rieslingtouch. Grandiose Harmonie und komplexe Verspieltheit zeigend, der Wein hallt unendlich nach in seiner feinen Mineralik, man trinkt noch nach 2 Minuten und bettet in diesem raffiniert eleganten Wohlgefühl. 94–95/100

Pouilly Fuissé Les Carrons Vieilles Vignes

30291H 2015 12er • 2018–2033 0,75l (66,53 €/l) **49,90**

Chardonnay 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 91-93

Lobenberg: Uralte Reben, über 90 Jahre, reiner Kalkstein. Natürlich wie alle Weine Bio, Spontanvergärung, Ganztraubenpresse, Barrique ohne Bâtonnage etc., die ganze Bandbreite „state of the art". Die Nase erinnert in der erhabenen und puristisch feinen Art an einen großen Chablis. Tolle Struktur, immer geradeaus. Feinste Orangenblüten, Feuerstein, Lakritz, weißer Pfirsich und weiße Johannisbeere, auch helle Williamsbirne. Grandioser Gaumen, Minze und Grapefruit, Orangenzesten, grandioser Nachhall mit feinem Salz, die chablishafte Erhabenheit trägt für Minuten. Großer Wein. 2015 ist der letzte Jahrgang für eine Weile, denn die Domaine hat die alten Reben rausreißen müssen um mittels Selection Massale nachzupflanzen. Es gab schlichtweg keinen Ertrag mehr. Es wird also einige Jahre brauchen, bis dieser Wein wieder angeboten wird, da junge Reben in den Anfangsjahren keinen echten Ertrag bringen. Ich bin froh, dass ich mir hiervon nochmal eine gute Menge sichern konnte. Denn das ist ein Unikat, welches die nächsten Jahre fehlen wird. 96–98/100





Nicola und Jean-Jacques Robert

Robert Denogent

Fast in Steinwurfnähe vom Château de Fuissé liegt mitten im Ort die Domaine Robert Denogent. Qualitativ hat sie dem Château schon seit Jahren die Stellung als Nummer 1 abgenommen. Das südliche Burgund war in der Vergangenheit durchaus auf dem Niveau der besten Weißweine der Côte de Beaune. Der Besitzer, der einstmals erfolgreiche Anwalt Jean-Jacques Robert, übernahm das Weingut 1988 von seinem Vater. Natürlich wurde ab sofort kein Wein mehr an die Cooperativen verkauft, denn große Weine aus großen Kalkstein-Terroirs sollten unter eigenem Namen vermarktet werden, Pouilly Fuissé sollte wieder zu den besten Weißweinen der Welt gehören. 2007 stieg sein Sohn Nicolas mit ein, dereinst dann der Nachfolger. Vater und Sohn bewirtschaften 8,5 Hektar, davon 3 unter der Appellation Macon und 5,5 als Pouilly Fuissé, ein kleiner Teil davon als Einzellagen. Nun auch biologisch-organisch, die Konversion zur Zertifizierung läuft. Handlese und Spontanvergärung sind obligatorisch, natürlich Ganztraubenpressung und Maischestandzeiten. Bis zu 24 Monate Ausbau im Barrique ohne Battonage, gefüllt ohne Filtration. Denogents Weine sind unglaublich fein und cremig, superbe Finesse, weiße Früchte, stilistisch irgendwo in Meursault zu verorten mit einem Touch Chassagne Montrachet. Große Weine als lecker und süffig zu bezeichnen mag zu tief gestapelt klingen, aber genau diese ungeheure Trinkfreude zeichnet Denogents Weine aus.



Côte d'Or







Agnès Paquet

Agnès Paquet hat nach dem Abitur Wirtschaft studiert, es war anfangs nicht ihr Ziel einmal als Winzerin zu arbeiten. Seit Generationen befinden sich einige winzige Parzellen Rebland im Familienbesitz. Die Großeltern arbeiteten noch als Winzer, ein hartes Leben und für die Eltern eher abschreckend. Erst gegen Ende der 90er Jahre erwachte die Familientradition in Agnès Paquet. Das Studium hatte sie gerade beendet und nun stürzte sie sich zu Beginn des neuen Jahrhunderts ohne viel Wissen, dafür aber mit sehr viel Begeisterung ins Winzerleben. Zum Glück hatte sie viele Freunde aus Winzerfamilien und so ist es kein Wunder, dass Agnès Paquet heute zu den Geheimtipps der Szene zählt und dass ihre winzige Menge von nur 30 Tausend Flaschen immer ausverkauft ist, sogar vorwiegend im Export. Für die außerordentlichen, sehr rassigen und frischen Weine voller Finesse nimmt sie unglaublich wenig Geld. Archetypische feinste Pinot Noir! Nur 0,8 Hektar Pommard mit 80jährigen Reben. 3 Hektar alte Reben mit Pinot Noir und auch Chardonnay in Auxey Duresses. 3 Hektar Haut Côtes de Beaune und 2 Hektar Bourgogne Pinot Noir gibt es. Den besseren Haut Côtes de Beaune deklassiert sie um ihren Bourgogne Pinot Noir zu verbessern. Und der Crémant ist extrem charmant und cremig frisch mit wohltuend geringer Dosage.







Agnès Paquet				€ / Fl.
Crémant de Bourgogne				
20375H	12er	0,75l	(21,07 €/l)	**15,80**
Chardonnay 50 % Pinot Noir 35 % Gamay 15 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				
Lobenberg: Ich bin mir nicht sicher, ob ich diesen Crémant in einem Blindflight Champagner als nicht dazugehörend erkannt hätte, zumal sie jetzt die Dosage auf nur 3 Gramm reduziert hat. Ein sehr eigenständiger Typ. Die in der Flasche vergorene, sehr ausgewogene Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und etwas Aligoté und Gamay, zeigt Vielschichtigkeit, schönes Gewicht mit guter Länge bei animierender Eleganz. Tolle Vibration, schöne weiße und gelbe Frucht und sogar ein leichter Honig-Karamell-Ton, Holunder und weiße Blüten. Ein Crémant mit Dampf und toller Spannung, sehr pikant. 91 – 92/100				
Bourgogne Chardonnay				
32051H	2016 12er • 2018 – 2024	0,75l	(21,07 €/l)	**15,80**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+				
Lobenberg: Agnès Paquets Bourgogne Blanc stammt aus zwei Weinbergen. Einer in Volnay, der andere von 40- bis 45-jährigen Reben der Hautes-Côtes de Beaune. 15 % neues Holz, der Rest im Stahltank ausgebaut. Diese Chardonnay-Reben sind auf uralte Rotweinreben aufgepfropft, das heißt altes Wurzelmaterial um den Vieilles-Vignes-Effekt von kleinen Erträgen und hoher Mineralität zu haben. 2015 gab es den Wein erstmalig. 2016 ist ganz zart, viel weiße Blüten, etwas Pfirsich und Zitrone. Am Gaumen ist das richtig saftig und kraftvoll, aber natürlich ohne Holzeinfluss. Viel Pampelmuse, eine feine Säure. Wunderbarer Chardonnay. Schön ist auch diese Kreidigkeit am Gaumen. Ein fantastischer Einstiegswein in die Welt Burgunds! 91+/100				
Auxey Duresses Patience No. 9 blanc				
33162H	2016 6er • 2019 – 2027	0,75l	(39,87 €/l)	**29,90**
Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
Lobenberg: Helles Gelbgold mit silbernen Reflexen. Die Nase ist sehr zurückhaltend, ganz dezent vom Holz geküsst, nur im Hintergrund wahrnehmbar, und mehr vom Hefeausbau geprägt, Popcorn, gelbe Pflaume, Mandeln, Walnuss. Im Mund leitet den Chardonnay eine feine				

Agnès Paquet

€/Fl.



Agnès Paquet

Säure, die von der kühlen Appellation berichtet. Das ist ein ganz schlanker Chardonnay, zart und elegant am Gaumen, fast tänzelnd für einen weißen Burgunder. Sehr kühl und salzig. Agnès betreibt hier keine Bâtonnage, also das Aufrühren der Hefe, daher bleibt der Auxey-Duresses so wunderbar auf der filigranen Seite. Die durchschnittlich 80 jährigen Reben, die hier in den Wein wandern, sorgen für den nötigen Tiefgang. Ganz feiner weißer Burgunder, so eine Art zarter und superfiligraner Meursault. Die große Freude am trinken kommt auf! 93/100

Bourgogne Pinot Noir

28949H 2015 12er • 2018–2026 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Wie der Chardonnay Bourgogne ist der Pinot Noir ebenfalls je zur Hälfte im Inox sowie im Barrique ausgebaut. Inzwischen stehen alle Weinberge dieses Weins im kühleren Bergdorf Meloisey, dem Ort wo Agnès lebt. Anders als früher nutzt sie nicht mehr die jungen Reben aus Pommard und Auxey Duresses als Zugabe, sondern ausschließlich diese alten Weinberge aus diesen hohen, kühlen Lagen. Sehr feine Zwetschgennase mit Zimt. Etwas Fleischtatar, dunkle Kirsche, etwas Amarena, würzig. Der Wein wird zu 80% entrappt und zu 20% als Ganztraube eingemaischt und vergoren. Und dann nach etwa einem Jahr auf die Flasche gebracht. Im Mund schöne Weichselkirsche. Neben der für Agnès typischen Sauerkirsche, Schlehe, auch wieder frische Pflaume und Zimt. Eine schöne Würzigkeit von den 20% Rappen kommt hinzu. Mittlere Länge, feine kühle Kreide-Kalksteinspur vom hoch gelegenen Terroir. Ein kühler, leckerer Einstiegs-Pinot-Noir mit einer famosen Länge. Zart wie immer. Das ist keine Wuchtbrumme sondern ein enorm süffiger, schicker Pinot Noir, der voller Freude beschwingt singt und tänzelt. 91+/100

Auxey Duresses rouge

28950H 2015 12er • 2019–2035 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Wie der Name schon verrät komplett in Auxey Duresse gewachsen. Auch dieser Wein wurde zu 80% entrappt und zu 20% als Ganztraube eingemaischt. Komplett vergoren in Beton-Tanks. Heute wird diese alte Vorgehensweise wieder für die Idealform der Vergärung gehalten. Der Wein wird nach ca. 14 Monaten im Fass abgefüllt. 20% davon sind neues Barrique. Tolle Frische in der Nase. Nicht zu spät geerntet um auch im warmen Jahr 2015 diese Frische und verspielte Feinheit, die ja so sehr für Agnès Weine stehen, zu behalten. Auxey Duresses ist ähnlich kühl und fein wie die Nachbarappellation Monthelie, beide an Meursault und Volnay grenzend, das feinste Kreide- und Kalksteinterroir der Côte de Beaune. Wunderbare Sauerkirsche, Kirsche in allen Variationen in der Nase. Aber auch hier wieder diese feine Zwetschge, ein bisschen Koriander und Zimt, Holunder, dunkle Beeren. Alles würzig, fein, tänzelnd. Der Mund ist einfach nur superschick. So feine und frische Frucht. Die Kirsche dominiert ganz klar. Alles tänzelt. Irgendwo zwischen einem super feinen Barolo und Dolcetto angesiedelt. Blind hätte ich es gar nicht hier im burgundischen Pinot Noir verortet. Fast piemontesische Nebbiolo-Finesse. So unendlich fein und trotzdem aromatisch ist dieser Wein. Das macht große Freude. Das ist berührend und bewegend, aber nicht in der Power, sondern in der verspielt tänzelnden Feinheit. Diese Flasche wird immer ausgetrunken werden. Ein ziemlich idealer Zech-Wein mit einem schönen kalksteinigen, leicht salzig süßen Finale. Aber Finesse sollte schon das Ziel des Genießers sein. Das ist schon ziemlich begeisterndes Kino für einen solch kleinen Wein. 93–94/100









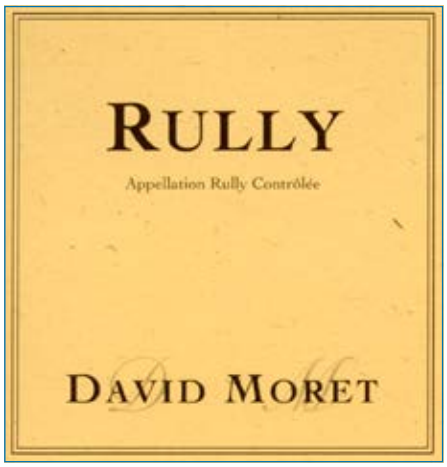
David Moret





David Moret

David Moret ist ein ziemlich besessener Weinmacher, der nicht mehr unbedingt für Geld arbeitet, sondern nur für die Ehre und das Bestreben, auch ohne eigenen Weinbergbesitz so ziemlich die besten Weine der jeweiligen Appellation zu machen. Als Burgund-Insider kann er sich von seinen besten Freunden separate Teile von deren besten Weinbergen aussuchen. Das Ergebnis ist umwerfend und



gerade die fehlende Notwendigkeit des Gelderwerbs garantiert langfristig bei extrem kleinen Mengen (weniger als 1000 Flaschen je 1er Cru, denn es soll schon ein Hobby bleiben!) eine überragende Qualität. Seine Meursaults sind so gut, dass ich mich ihretwegen vom sehr viel bekannteren und renommierten Erzeuger Mikulski getrennt habe. Ich konnte der Versuchung, für das gleiche Geld einen Quantensprung in der Qualität zu machen, einfach nicht widerstehen. Für mich sind diese extrem frischen (tolle Säure!) Mineralkonzentrate, die aber nicht vom neuen Holz verfälscht werden, auf einer Augenhöhe mit der Domaine Leflaive, Comte Lafon und Coche Dury. Probieren Sie! Das ist eine der besten Weißweinadressen der Welt!



David Moret	€ / Fl.

Aligoté Le Grand A

31882H 2016 12er • 2018–2026 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Aligoté 100 % • Barrique • ,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: David Moret legt diesen Aligoté für ganze 16 Monate ins Barrique. Kein Wunder bei dem Potenzial. Die Reben sind im Schnitt 50 Jahre alt und um Meursault und Puligny-Montrachet gelegen. Damit der schlanke Charakter des Aligotés erhalten bleibt, meidet er hier die Bâtonnage, also das Aufrühren der Hefe, was den Wein kräftiger und cremig machen würde. Zartes Gelbgrün. Im Bouquet ist der Aligoté sehr rauchig, dann kommen weiße Blüten, etwas Birne und vor allem Granny-Smith-Apfel. Am Gaumen hat man so etwas wie einen Riesling-artigen Chardonnay. Also mineralisch, aber doch sehr präzise, geradlinig und von der feinen Säure geleitet. Natürlich durchgegoren aber doch fast süßlich im Extrakt, dabei auch reifer in Form von Mandarine. Das ist ein ganz grandioser Spaßwein aus dem Burgund. Aus einer Rebsorte, die bei vielen Winzern noch vernachlässigt wird. Ein schöner Aperitif! 92/100

Rully

28974H 2015 12er • 2018–2027 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Gerstl 18

31822H 2016 12er • 2019–2028 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: 20 % neues Holz. Das ist zart vom Holz geküsst und fein rauchig, dann kommt Boskoop Apfel raus, Lindenblüten, etwas Zitrusschale. Am Gaumen saftige Frucht, feine Säure, sehr cremig und kräftig. Das macht richtig Freude, weil es ein großer Wein für kleines Geld ist. Da kann manch Village anderer Winzer nicht mithalten und dies nicht nur im Preiskontext! 93/100

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes

31881H 2016 12er • 2019–2036 0,75l (69,33 €/l) **52,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Aus 60- bis 70-jährigen Reben verschiedener Parzellen. Das ist ein ganz typischer Chassagne-Montrachet auf Village-Niveau. Durch den geringen Einsatz von nur 30 % neuem Holz kommt die Filigranität der Ortschaft ideal zur Geltung. Liegt zart strohgold im Glas und ist im Bouquet fast schüchtern. Man muss dem Wein hinter der puren mineralischen Note schon die Frucht herauskitzeln. David hat den 2016er Vieilles Vignes richtig fein vinifiziert. Ich durfte zwei Tage vor Füllung probieren, quasi in perfektem Zustand, beste Bedingungen. 2016 ist im Bouquet schön salzig und leicht rauchig. Am Gaumen knackig und sehr leicht. Erst am Ende kommt nochmals ein feiner Säurekick, der dem Wein seinen Grip auf den Weg gibt. Das ist subtil, fein nicht so gelbfruchtig wie ein Puligny. Ein sehr schöner, typischer Chassagne. 94+/100

Meursault Les Narvaux

28975H 2015 12er • 2019–2034 0,75l (70,00 €/l) **52,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

31818H 2016 12er • 2020–2035 0,75l (74,00 €/l) **55,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Sehr geschliffen und präzise, hellfruchtig, eher subtil im Jahr 2016. Aber natürlich hat man auch die typischen gerösteten Mandeln im Bouquet. Am Gaumen ebenfalls feiner als 2015. Nicht ganz der Dampfhammer und spannungsgeladene Wein, sondern mehr in die Breite gehend und ganz fein aufgedröselt. Feiner Einsatz der Fässer. Seguin-Moreay und Damy verwendet David. Man hat hier viel Mandarine in David Morets 2016ern, dafür keine Pfirsichfrucht. Das ist quasi reif, aber einen Ticken kerniger als 2016. 94/100

David Moret

€/Fl.

Puligny Montrachet

28976H 2015 12er • 2018–2033 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

31820H 2016 12er • 2019–2034 0,75l (79,33 €/l) **59,50**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Tolles Bouquet von gelber Kiwi und Speckbohne sowie purem Kalk. Puligny wird hier ganz zart im Glas abgebildet. Der Wein ist quasi ein fragiler Chardonnay – ein Küken. Zart und schüchtern schiebt sich die Frucht nach vorne. Am Gaumen geht es weiter mit süßlich knackigen grünen Bohnen, auch Ananas. Verspielt, lebendig und vital. Ein Bilderbuch Puligny mit feinem Ausklang! 2016 hat er einen Tick mehr Säure, das gibt nochmals mehr Vitalität. Dafür einen Pluspunkt gegenüber 2015! 94–95+/100





Chassagne Montrachet L'Abbaye de Morgeot

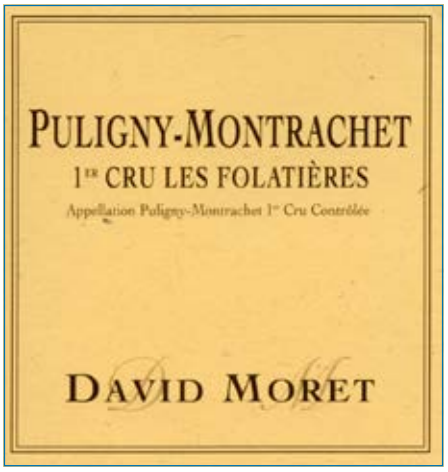
32049H 2016 12er • 2018–2035 0,75l (93,20 €/l) **69,90**
Chardonnay 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dieser Wein ist neu in Davids Portfolio. Es gibt nur 3 Fässer. 30 % neues Holz. Alles sehr duftig und klar. Weiße Blüten, Birne, Pampelmuse und grüne Mandarine. Am Gaumen kommt dann das potenzial der Lage zur Geltung, man hat richtig viel Druck am Gaumen aber alles bleibt so typisch für Chassagne-Montrachet. Wenig Frucht, ein feines Gerüst aus Kalkigkeit, integriertes Holz und salzige Noten. Das hallt noch lange nach, aber bleibt fast floral im Nachhall. Tolle Lage, die quasi als Clos im Morgeot ihre Hervorhebung genießt. 94+/100

Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières

31821H 2016 12er • 2021–2041 0,75l (117,33 €/l) **88,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Im Bouquet der verschlossenste Wein der Kollektion 2016. Aber das auch, weil dieser Wein so viel Potenzial hat. Am Gaumen hat man eine feine Mischung aus Nussigkeit und weißer Frucht. Alles bleibt floral. Im Nachhall kommen dann etwas geröstete Mandelblättchen hinzu – aber nur zart. Hallt immens nach, kehrt immer wieder zurück und bleibt sehr erfrischend. Ein ganz toller Folatières. David Morets Folatières ist allgemein eine Bank. Der 2015er wurde beispielsweise in einer Blindverkostung von uns eindeutig als der Folatières der Domaine Leflaive erkannt! Gibt es eine bessere Qualitätsaussage als diesen Irrtum? Alles ist da, was ein großer Wein braucht und was man von einem Top-Puligny erwartet. 97+/100



Meursault 1er Cru Genevrières

31819H 2016 12er • 2020–2040 0,75l (118,40 €/l) **88,80**
Chardonnay 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: 2016 gab es nur 3 Fässchen vom 1er Cru. Der Wein hat von allen die apfeligsten Noten, aber auch Apfelblüten. Sehr verspielt und lebendig. Marzipan und grüne Früchte sind hier präsent, auch Pfirsich und grüne Kiwki. Delikat und erfrischend. Fein so. Für Meursault-Kenner gibt es nur drei überragende Lagen in Meursault, der mineralisch ausdrucksstärksten Weißwein-Appellation in Burgund. Hier gibt es, aus welchen historischen Gründen auch immer, keine Grand Cru-Lagen, sonst wäre es eindeutig „Perrières". Die wahre 1er Cru-Liga darunter teilen sich „Les Charmes" und „Les Genevrières", der Angreifer „Gouttes d'Or" ist so rar, dass er nur Insidern bekannt ist. 96–97+/100



Corton Charlemagne Grand Cru

31817H 2016 12er • 2020–2044 0,75l (199,87 €/l) **149,90**
Chardonnay 100 % • Barrique • ,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

Lobenberg: Dieses Jahr ist das ein ganz feiner Corton-Charlemagne. Er wirkt fast schon subtil für diese Powerlage. Eine schüchterne Füllung sozusagen. So etwas wie der kleine Bruder des 2015ers. Er hat aber genau so viel Potenzial, wird aber wohl am Anfang etwas verschlossener sein. Das ist ein reinsortiger Corton Charlemagne, ohne Pinot Blanc wie man ihn manchmal antrifft. Das nach dem Montrachet zweite Flaggschiff von David Moret ist ein echtes Unikat in seiner Weißweinpalette. Corton Charlemagne, ein Mythos, so dicht, so buttrig, so üppig fruchtig, so weich und zugleich phänomenal mineralisch. Eine Komplexität, die seinesgleichen sucht und quasi der Spitzenwein bei David Moret. 2016 hat eine besondere Frische, die etwas an 2014 erinnert. Nur ist 2016 etwas runder, quasi ein polierter 2015, mit mehr Frische, weniger gelber Frucht und statt Schmelz nun mehr Präzision. 98/100











Guillaume d'Angerville

Domaine d'Angerville

Marquis d'Angerville ist ein echter Klassiker und eine gelungene Symbiose von Tradition und Moderne in der Weinbereitung. Die Familie d'Angerville hat dieses sehr kleine Weingut über Generationen zum besten Erzeuger von Volnay gemacht und es unter die Elite der Rotweinproduzenten der Côte de Beaune geführt. Große Weine enstehen nur im Weinberg im Einklang mit der Natur, folgerichtig arbeitet d'Angerville biodynamisch. Heute sind Guillaume d'Angerville und vor allem sein Schwager, der Dipl. Agronom Renaud de Villette, für das Weingut verantwortlich. Renaud ist kein Weinphilosoph, sondern ganz Ingenieur. Das kann er sich auch leisten, wenn man in Betracht nimmt, welche Qualitäten auf der Domaine auch in schwierigen Jahren entstehen. Diese langlebigen Weine der sagenumwobenen Spitzenlagen „Clos des Ducs", „Caillerets", „Champans" und „Taillepeds" sind in ihrem mineralischen Ausdruck sehr unterschiedlich, immer voller Substanz und Eleganz, von kraftvoll bis seidig fein. Sie zählen zu den feinsten Weinen der Côte de Beaune und Angerville ist der unbestrittene Superstar von Volnay.





Domaine d'Angerville

€ / Fl.

Volnay 1er Cru Champans

31824H 2016 6er • 2023 – 2047 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 92-95 Tim Atkin 94

Lobenberg: Überwiegend Kalksteinböden, auch durchzogen von anderen Gesteinsformationen, etwas Lehm, die Weine sind in der Regel klar zur Kraft unterwegs und strukturierter als der extrem feine Caillerets, demzufolge kommt die Nase weitaus wuchtiger und opulenter daher, Cranberry mit Zwetschge, süße Kirsche, Brombeere, auch süße Maulbeere, fein und doch mit guter Opulenz. Domaine d'Angerville ist immer ultra fein und charmant, man könnte fast von einem feinen Parfüm im Glas sprechen. Dieser Champans ist sehr verspielt, charmant, filigran und feminin. Der filigranste im Bouquet aktuell. Das Tannin ist hier aber doch etwas geschliffener , sandiger im Ausklang aber da ist ganz viel Spiel drin. Ein toller Champans, der doch der kräftigste Cru des Hauses ist, aber erst am Gaumen zeigt, wie viel Power im Wein steckt. 93 – 94/100

Volnay 1er Cru Caillerets

31823H 2016 6er • 2023 – 2047 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 93-95 Tim Atkin 95

Lobenberg: Das Besondere an Caillerets ist die steile Hanglage, nur wenig Erde, fantastische Drainage, direkter Kalksteinfelsen, eine der besten Lagen in Volnay überhaupt, das ergibt extrem feine und raffinierte Weine voller Finesse. Bereits die Feinheit im Bouquet überzeugt. Eine schöne Herzkirschnase, ganz sauber und leicht ätherisch. Dann Veilchen und Rosenblätter. Am Gaumen ist der Caillerets super druckvoll, ausgeglichen und besitzt eine straffe Säure was gegen elegantes, sehr feines Tannin ansteht. Hinzu kommt etwas Lebkuchenwürze und getrocknete Rosen. Langer Ausklang. Ganz fein dieses Jahr! Die Säure hebt bis zum Ausklang an, zieht den Wein nach vorne. Ganz groß! 95/100

Volnay 1er Cru Champans

28447H 2014 6er • 2021 – 2045 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

31824H 2016 6er • 2023 – 2047 0,75l (166,53 €/l) **124,90**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 92-95 Tim Atkin 94 Parker 91-93 John Gilman 93

Lobenberg: Überwiegend Kalksteinböden, auch durchzogen von anderen Gesteinsformationen, etwas Lehm, die Weine sind in der Regel klar zur Kraft unterwegs und strukturierter als der extrem feine Caillerets, demzufolge kommt die Nase weitaus wuchtiger und opulenter daher, Cranberry mit Zwetschge, süße Kirsche, Brombeere, auch süße Maulbeere, fein

Domaine d'Angerville

€/Fl.

und doch mit guter Opulenz. Domaine d'Angerville ist immer ultra fein und charmant, man könnte fast von einem feinen Parfüm im Glas sprechen. Dieser Champans ist sehr verspielt, charmant, filigran und feminin. Der filigranste im Bouquet aktuell. Das Tannin ist hier aber doch etwas geschliffener, sandiger im Ausklang aber da ist ganz viel Spiel drin. Ein toller Champans, der doch der kräftigste Cru des Hauses ist, aber erst am Gaumen zeigt, wie viel Power im Wein steckt. 93–94/100



Renaud de Villette

Volnay 1er Cru Taillepieds

31826H 2016 6er • 2022–2049 0,75l (166,67 €/l) **125,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 93-95 Galloni 92-95

Lobenberg: Ein kleiner Teil des Taillepieds wurde kürzlich neu bepflanzt, da die über 60 jährigen Reben müde waren und keinen Ertrag mehr lieferten. Daher ist der Taillepieds nur in absolut homöopathischen Mengen verfügbar, es gibt kaum Wein. Glänzt super vital lila und fällt ganz fein durchsichtig aus. Im Bouquet hat man die Größe eines Caillerets, zarte frische Rosenblätter, Süßholz, etwas Lakritz und Sauerkirsche, auch Blaubeere. Am Gaumen sticht dann eine verschwenderische Saftigkeit der Frucht hervor, Taillepieds ist total vital und verspielt, super zugänglich und das alles bei einer ganz feinen Säure, die sich bis zum Ausklang des seidig texturierten Pinots zieht. Hoch charmant, fein balanciert, zugänglich. Taillepieds strahlt enorme Erotik aus! 94+/100



Volnay 1er Cru Clos des Ducs

31825H 2016 6er OHK • 2024–2052 0,75l (235,87 €/l) **176,90**

34824H 2016 3er OHK • 2024–2052 1,5l (250,00 €/l) **375,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 94-96 Galloni 93-96 Tim Atkin 95 John Gilman 94+

Lobenberg: Dieser kleine Clos liegt direkt an der Domaine, rechts neben dem Haus und ist eine Monopollage von d'Angerville. Ungefähr 2,2 Hektar. Wenn man von Pommard nach Volnay fährt, sieht man den Clos des Ducs immer von der Straße aus weiß strahlend am Firmament ob der Kalkböden. Eine exzellente Exposition und beste Drainage. Die Nase des Clos des Ducs ist eindeutig die Krönung des Weinguts. Immer noch zarter als jeder Côtes de Nuits, aber mit unglaublich hoher aromatischer Intensität, schwarze und rote Früchte mit vielen Gewürzen, viel feine rote Kirsche, Kirschkerne, auch Blaubeere. Dieser Wein braucht immer am meisten Zeit. Es ist unglaublich wie viel Potenzial in dieser Lage steckt. Am Gaumen ist das der geradlinigste, geschliffenste, präziseste Wein. Das hat so viel Potenzial ohne sich aufzudrängen. Hier steckt die wahre Größe im Wein! Einer der großen Rotweine der südlichen Côte d'Or und einer der wenigen mit wirklichem Grand Cru Format. 96–97/100





Volnay 1er Cru Clos des Ducs

31825H 2016 6er OHK • 2024–2052 0,75l (225,33 €/l) **169,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 94-96 Galloni 93-96 Tim Atkin 95 John Gilman 94+

34824H 2016 3er OHK • 2024–2052 1,5l (250,00 €/l) **375,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 94-96 Galloni 93-96 Tim Atkin 95 John Gilman 94+

Lobenberg: Dieser kleine Clos liegt direkt an der Domaine, rechts neben dem Haus und ist eine Monopollage von d'Angerville. Ungefähr 2,2 Hektar. Wenn man von Pommard nach Volnay fährt, sieht man den Clos des Ducs immer von der Straße aus weiß strahlend am Firmament ob der Kalkböden. Eine exzellente Exposition und beste Drainage. Die Nase des Clos des Ducs ist eindeutig die Krönung des Weinguts. Immer noch zarter als jeder Côtes de Nuits, aber mit unglaublich hoher aromatischer Intensität, schwarze und rote Früchte mit vielen Gewürzen, viel feine rote Kirsche, Kirschkerne, auch Blaubeere. Dieser Wein braucht immer am meisten Zeit. Es ist unglaublich wie viel Potenzial in dieser Lage steckt. Am Gaumen ist das der geradlinigste, geschliffenste, präziseste Wein. Das hat so viel Potenzial ohne sich aufzudrängen. Hier steckt die wahre Größe im Wein! Einer der großen Rotweine der südlichen Côte d'Or und einer der wenigen mit wirklichem Grand Cru Format. 96–97/100











Nicolas Potel und Sylvain Debord

Domaine de Bellene

Der immer noch relativ jung gebliebene Nicolas Potel ist seit fast 20 Jahren einer der großen Namen der Côte d'Or. Der Familie Potel gehörte früher die sehr renommierte, ja fast legendäre Domaine de la Pousse d'Or in Volnay. Als sein Vater Gérard verstarb wurde die Domaine verkauft und Nicolas Potel gründete sein eigenes Handelshaus, um seine Ambitionen zu verwirklichen. Seit diesem Zeitpunkt gehört er zu der absoluten Spitze unter den „jungen wilden" Weinmachern des Burgund. Die Fachpresse würdigt seine Leistungen als Abfüller und weinmachender Negociant in dieser so unübersichtlichen Weinbauregion jedes Jahr aufs Neue. Doch Nicolas wollte, wie jeder Winzer, auch eigene Lagen im Besitz haben und verkaufte den Handels-Betrieb wieder. Mit der Domaine de Bellene erbte Nicolas ab 2005 bis 2016 Stück für Stück ein altes Weingut seiner Mutter, dessen Tradition bis zurück ins 16. Jahrhundert reicht, gelegen im Herzen Burgunds, in Beaune. Weitere Lagen kaufte er dazu, die Domaine wuchs um einige spektakuläre Lagen der Côtes des Nuits. Die Vinifikation ist weiterhin gewohnt minimalistisch. Lese von Hand in kleinen Körben von 10 kg, teilweise Sortierung am Tisch. Entrappt wird nur in leichteren Jahrgängen. Wenn die Stängel reif sind und das Material sauber ist, wird immer als Ganztraube vergoren, um so zu Gunsten von Frische und Struktur mehr phenolische Elemente einzubringen, und das ist natürlich auch ein klarer Gewinn an Komplexität. Die Weine wandern unfiltriert auf die Flasche. Hier wird biologisch gearbeitet und daher dem Wein nichts zugefügt. Önologische Eingriffe wie die Chaptalisation oder Säuerung kennt man hier nicht. Ein ähnliches Konzept wie Prieuré Roch also. Potels Weine sind einerseits der Tradition des Burgund verbunden, andererseits sind sie trotz ausgeprägter Struktur deutlich zugänglicher als so mancher super-teure Klassiker der renommierten Domainen. Dieses wird auch bei seinen sehr spannenden Weißweinen deutlich. Seine Roten verkörpern elegante Fruchtigkeit und druckvolle, zugleich aber auch spielerische Intensität, die vielleicht nur Pinot Noirs aus dem Burgund erschaffen können. Wie drückte es Michael Broadbent in seinem Bekenntnis für solche Burgunder einmal aus: „Power without weight."



Domaine de Bellene

€/Fl.

Côte de Nuits – Villages Vieilles Vignes

28942H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+

Lobenberg: Auch dieser Wein zu 100 % ohne Entrappung. Ganztrauben in Maische und Vergärung. Die Nase dieses Côte de Nuits ist wie diese Appellation generell extrem gradlinig, etwas maskulin, toller Geradeauslauf. Sehr versammelt, kein Raum lassend für Erdbeere und Himbeere, sondern Kirsche und Zwetschge, Kalkstein, Gesteinsmehl, sehr viel Struktur bei leichter Rappigkeit, aber eben nur ein Hauch der grünen Würze. Der Mund kommt mit enorm viel Gripp. Süße Schwarzkirsche, auch Sauerkirsche und Schlehe, aber das Ganze mit sehr reifen, stützenden Rappen unterlegt. Das gibt unglaublich würzige Weine mit Druck und mineralischer Länge. In diesem Fall kommt noch eine feine Krautwürze dazu. Über zwei Minuten nachhallend. Leichte Tanninschärfe, Salz auf der Zunge, immer wieder hochrollend. Ein erwachsener Wein, der sicherlich mehr als 5 Jahre im Keller braucht um noch feiner zu werden. Um mehr Süße durch die Mineralität, das Terroir und die Rappenwürzigkeit zu lassen. Macht viel Spaß und ist ziemlich erwachsen dabei. 93–94+/100

Domaine de Bellene

€/Fl.



Vosne Romanée Les Quartiers de Nuits Village

28946H 2015 6er • 2019–2037 0,75l (103,33 €/l) **77,50**

Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Gerstl 19

Lobenberg: Eine kleine Einzellage von 0,3 Hektar direkt neben dem Grand Cru Echézeaux gelegen. Gepflanzt 1927, also uralte Reben. Auch dieser Wein selbstverständlich nicht entrappt, Ganztraubenvergärung. Es gibt nur 1000 Flaschen von diesem Elixier. Dieser Wein wird in einem großen 600-Liter-Fass vergoren und danach in diesem auch ausgebaut. Nach der Vergärung verweilt der Stoff hier weitere 4 Wochen auf den kompletten Trauben und Schalen. Der Wein hat so viel Konzentration und Kraft und tolle rotfruchtige Säure, dass weder das Holz noch die würzige Rappigkeit dominieren. Hier kommt die rote Sauerkirsche, rote Johannisbeere, ein Hauch von heller Brombeere. Dann ein Touch schwarze Kirsche, aber die rote Frucht dominiert fast komplett. Auch frische Zwetschge, viel viel Gripp. Im zweiminütigen Nachhall macht sich sowohl das Terroir über die kalksteinigen, salzigen Noten, als auch die Rappen mit einer schönen Würzigkeit bemerkbar. Was hier noch fehlt im Beginn ist die fruchtige Süße. Da braucht es doch erhebliche Zeit auf der Flasche. Ganz großes Potenzial, ein großer Wein. Ein kleiner Grand Cru mit viel Zukunft. 95–97/100

Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots

28945H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (191,33 €/l) **143,50**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Gerstl 19

Lobenberg: Die Weine wurden 1937 gepflanzt. Sie sind zum größten Teil wurzelecht. 0,4 Hektar, also sehr kleine Mengen. Seit 2009 im Besitz von Nicola Potel. Komplett unentrappt, als Ganztraube vergoren. Danach weitere 4–5 Wochen Maischestandzeit, danach ohne Abzug langer Ausbau im mittelgroßen Holzfass. Die Nase wird von der Frucht komplett überdeckt. Rote Frucht mit toller Süße. Wir haben hier das Stück mehr an Süße, was im Village nicht ganz so ausgeprägt ist, sich da aber schon andeutet. Wir haben rote Frucht, wir haben eine extrem klassische Ausrichtung. Zwetschge, Schlehe und viel süße Kirsche, auch schwarze Kirsche dazu. Auch ein Hauch Blaubeere und Brombeere, aber dann kommt immer wieder diese wunderschöne rote Frucht aus Sauerkirsche und Johannisbeere hoch. Im Mund super feines Tannin. Extrem geschliffen. Zwar noch etwas trocken, aber dies ist ein Fassmuster welches bereits tolle Saftigkeit zeigt. Vor allem wieder diese klassische süße rote Frucht. Sehr lang, sehr intensiv, aber nie scharf im Tannin. Nie bissig von den Rappen, sondern bereits als Fassprobe eine tolle Harmonie ausstrahlend. Verweilt über zwei Minuten. Terroir, Kalkstein. Ein ziemlich perfekter Vosne Romanée, der wahrscheinlich nur den Nachteil des Preises hat. Aber sonst ist das ist superb. Das macht Freude und ist archetypisch Vosne Romanée. Das ist ein Wein im Stile eines Dujac. Erhaben und wertvoll. 97–98/100











Kellermeister Michel Mallard

Domaine d'Eugénie

Im Sommer 2006 erwarb François Pinault, einer der wohlhabendsten Franzosen, die Domaine Engel in Vosne Romanée. Nach dem Kauf wurde der Name in Domaine d'Eugénie geändert, in Erinnerung an François Pinaults Mutter. Pinault ist bereits seit Anfang der 90er auch der Besitzer von Château Latour. Kurz nach dessen Erwerb verpflichtete er dort Frédéric Engerer als Verwalter. Engerer hat seitdem Latour zum absoluten Primus inter pares innerhalb der 1er Cru Bordeauxs gemacht. Auch das Projekt in Vosne-Romanée hat Frédéric Engerer vorangetrieben. Pinault und Engerer waren bereits seit einigen Jahren auf der Suche nach einem Weingut im Burgund. Die Geduld hat sich gelohnt, handelt es sich doch bei den erworbenen Parzellen wohl mit um das beste Pinot Noir-Terroir des Burgund. Im Jahre 2008 wurde außerdem die Einzellage Clos Frantin direkt im Ort Vosne-Romanée gerade unterhalb von La Tache erworben. Diese Lage wurde in Clos d'Eugénie umbenannt. Da es sich nur um eine 0,5 ha kleine Parzelle handelt, wurden hier sofort nach dem Erwerb biodynamische Methoden angewandt. Michel Mallard wurde als Kellermeister verpflichtet. Das Weingut, so könnte man sagen, befindet sich noch in der Umstellungsphase, ab dem Jahrgang 2011 wird jedoch alles biodynamisch erzeugt. Man möchte es jedoch nicht offiziell auf den Etiketten vermerken lasssen, es geht hier nämlich nur um Qualität und nicht um die schöne Show! Man kann aber sowieso davon ausgehen, dass Frédéric Engerer nicht blind vorgegebenen Konzepten folgen und es bei der Biodynamik belassen wird, sondern wie bei so vielen der weltbesten Winzer, immer auf der Suche nach weiteren Verbesserungen bleiben wird. Ab 2009 und mehr noch ab 2010 wird ein Teil der Weine als ganze Traube vergoren, also ohne Entrappung mit Stielen und Stängeln. Engerer ist neben dem im Burgund ansässigen Michel Mallard auch für die Weinbereitung zuständig. Meiner Meinung nach ist seine von Château Latour bekannte Handschrift deutlich zu erkennen. Die Weine von Domaine d'Eugénie sind extrem präzise gezeichnet und von einer ausdrucksstarken Frucht bestimmt. Trotz ihrer enormen Struktur scheinen sie immer eine hedonistische Seite zu zeigen und haben durch die ganze Palette hindurch einen perfektionistischen Anspruch. Auch bei der Domaine Fontbonau, die Engerer mit seinem Jugendfreund Jérôme Malle führt, kann man diese Parallele ziehen. Man muss aber betonen, dass trotzdem alle drei Weingüter ihre jeweils individuellen Herkunftsregionen sehr prägnant widerspiegeln. Wenn man die 2008er und 2009er von Domaine d'Eugénie nebeneinander verkostet hat, muss man gestehen, dass diese Weine mit ihrer eigenen Stilistik jetzt schon mit nur wenigen anderen sehr berühmten Erzeugern an der absoluten Spitze der Appellation stehen.





Domaine d'Eugénie

€/Fl.

Vosne Romanée Village

29258H 2015 6er OHK • 2020–2037 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite

31828H 2016 6er OHK • 2021–2038 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Es gibt hiervon nur wenig Menge. Das ist vielleicht der rarste Villages Vosne-Romanées. Man hat hier ein schönes Bouquet, eine super feine Nase. Alles ist am richtigen Platz. Man hat dunkle Kirschen, Sauerkirsche und etwas Rosenblätter. Alles ist sehr offen und transparent. Am Gaumen ist das richtig charmant und ausladend, etwas gekochte oder eingelegte Kirsche, dann Minze und auch Hagebutte. Das ist sehr weich und charmant. Die Tannine sind sehr elegant, alles gleitet dahin. Ich kann mich nicht erinnern, wann der Einstieg bei d'Eugénie so harmonisch und zugänglich war. Das macht echt viel Freude, ist süffig! 93–94+/100

Vosne Romanée Village Clos d'Eugénie

31829H 2016 6er OHK • 2021–2041 0,75l (118,67 €/l) **89,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 90-92

Lobenberg: Bei Domaine d'Eugénie ist der Clos d'Eugénie die einzige Lage, die vom Spätfrost verschont blieb. Daher gibt es hier normale Mengen. Das heißt also rund 7 Fässer. Hintergrund ist die Mauer, die alle Reben schützte. Denn diese Parzelle liegt direkt an der Domaine an, quasi wie ein Garten und ist ummauert. Die Nase ist super delikat und ausladend. Minzig und erfrischend. Super zugänglich und offen. Schlehe, Rosenblätter. Alles ist fein aufgegliedert. Der Clos d'Eugénie hat eine Spur mehr Frische als der Vosne-Romanée Villages. Mehr Struktur aber auch diese Tannine bleiben super weich. Der Wein hat im Gegensatz zum Villages 60% Rappenanteil was mehr Struktur gibt. Hallt lange nach, auch mit etwas eingelegter Kirsche. 94+/100

Domaine d'Eugénie

€/Fl.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées

29257H 2015 6er OHK • 2022–2042 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Vom Brûlées gibt es zwei Expositionen, dieser ist von der Südexposition. Das gibt ihm die Wärme, Dichte und Reichhaltigkeit. Lehm direkt auf Kalksteinfelsen. Dieser Brûlées liegt direkt unterhalb des Beaumont der Domaine Leroy, er hat also die reiche Südsonne und die Dichte und Wärme der Exposition zusammen mit der Eleganz des Kalksteins. Sehr dunkle Farbe, helle Ränder. Im Bouquet ist der Brûlées dieses Jahr sehr fruchtbetont, man hat kaum Holzeinfluss, dafür viel dunkle und kühle Frucht, Brombeere, Blaubeere, Lakritz, dann Nelke. Am Gaumen merkt man die kräftige Tanninstruktur, das ist deutlich dichter und zupackender als die beiden Villages, ja fast schon fleischig ob des zupackenden Tannins. Der braucht Zeit, bleibt aromatisch auf der dunklen Seite. Sehr würzig. Lang, fein, delikat, finessenreich. Sehr charmant. 94–95/100

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées

32032H 2016 3er OHK • 2024–2054 0,75l (260,00 €/l) **195,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 92-94 Tim Atkin 94

Lobenberg: Keine Zugabe von Schwefel, nur nach der Malo. Das ist neu bei d'Eugénie. Das erste Mal experimentierte man im Grands-Echézeaux 2015 und war dann sehr angetan. 2016 war das Lesematerial sauber und gesund genug um dies auf alle Weine anzuwenden. Auch dieser Wein hat wie alle, bis auf den einfachen Villages, 60% Anteil an Rappen, die mitvergoren wurden. Die neue Vinifikation ist nochmals ein spürbarer, großer Schritt in Richtung noch mehr Tiefe. Ausladend dunkle Frucht, Feuerwerkskörper, Schlehe und etwas Minze. Das ist auch schon richtig dunkel was die Farbe angeht. Am Gaumen geht nun richtig die Post ab. Die Säure ist präsent aber im Hintergrund bis zum Ende ausklingend. Das ist ganz viel Johannisbeere, auch dunkle Früchte. Wunderbar feines Tanninmanagement. Geht kakaoig runter und hat alle Anlagen zu größtem Potenzial. 96/100

Clos de Vougeot Grand Cru

27662H 2014 6er OHK • 2021–2046 0,75l (398,67 €/l) **299,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 TA 95 Burghound 92-95 Galloni 92-94

29254H 2015 6er OHK • 2022–2047 0,75l (425,33 €/l) **319,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98, Galloni 94-96

32033H 2016 6er OHK • 2023–2048 0,75l (444,00 €/l) **333,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Parker 94-96 Tim Atkin 96 Jancis Robinson 18,5

Lobenberg: Es gibt sehr wenig Menge. Vorraussichtlich unter 3.000 Flaschen 2016. Grund sind die Spätfröste in der letzten Aprilwoche, die große Teile der Parzellen erfrieren lassen haben. Zurück blieb eine kleine Essenz. Ich habe wie in den anderen Grand Crus wieder eine dunkle Nase. Alles ist offen, man hat viel Zimt und Schlehe. Hier hat man schon wieder mehr Dampf in der Nase, mehr Druck und eine reife Frucht. Aber im Kontext 2016, der sehr frisch ist. Am Gaumen noch sehr verschlossen, kräftiges Tannin. Das ist ein großer Wein, der jetzt am Gaumen noch so massiv und verschlossen ist, dass man ihn kaum erfassen kann. Nicht umsonst der letzte Wein der Verkostung. Das wird mal groß, wenn man Geduld aufbringt! 97/100

Echézeaux Grand Cru

29255H 2015 6er OHK • 2022–2047 0,75l (425,33 €/l) **319,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Dichte Nase mit viel schwarzer Frucht. Geröstetes Fleisch. Lakritze, Veilchen, Lorbeer. Der Wein strahlt viel Druck aus. Im Mund dann ein unglaubliche konzentrierter Ansturm an schwarzer Kirsche. Dazu gesellen sich Sauerkirsche, Brombeere und Cassis. Feine Salzspur, extrem samtiges Tannin. Der Wein hat fantastischen Schliff und doch eine unglaubliche Dichte und viel Druck. Immenser mineralischer Nachhall. Das ist eine Eisenfaust im Samthandschuh. Trotzdem so viel Charme, so viel leckere Trinkigkeit, mit so viel Tiefe und Dichte und Spannung hinten heraus. Toller Wein! 96/100





Direktor Frédéric Engerer







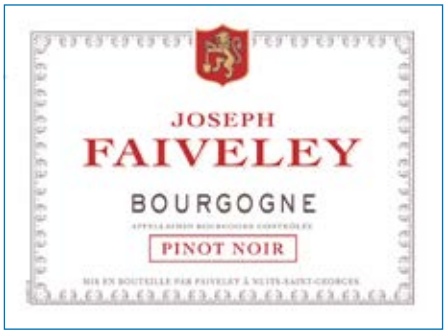






Domaine Faiveley

Die ca. 120 Hektar umfassende Domaine Faiveley ist eines der größten Weingüter im Burgund. Hier macht man, anders als die großen Handelshäuser wie z.B. Jadot oder Bouchard, ausschließlich Weine von eigenem Besitz. 1825 gegründet, stieg die Qualität und Bedeutung mit jedem Stabwechsel an die jüngere Generation. Heute wird es von François Faiveley mit seinem Sohn Erwan geleitet, der seit 2007 offiziell (jetzt in siebter Generation) die Verantwortung trägt. Im Herzen des Burgunds liegt die Domaine zwischen Dijon und Beaune in Nuits-Saint-Georges. Von dort aus wurde schrittweise expandiert. Heute besitzt die Familie Weinberge mit den besten Lagen im Burgund – Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey, darunter auch acht Monopollagen. Alles sehr verstreut. Die durchschnittliche Fläche pro Appellation beträgt nur rund 1 Hektar. Daher sind die Mengen für jeden Wein immer extrem begrenzt. Glaubt man den Kritikern allerorts – und das sollte man in diesem Fall wirklich tun – dann handelt es sich um eines der absoluten Premium-Weingüter im Burgund. Bei Faiveley gilt die größte Aufmerksamkeit der Arbeit in den Weinbergen. Über das ganze Jahr hinweg werden die Weinberge sorgfältig und konsequent bearbeitet und gepflegt. Bei jeder technischen Entscheidung wird zuerst die Auswirkung auf die Umwelt bedacht. Man arbeitet biologisch-organisch. Die wichtigste Arbeit liegt wohl in der mehrfachen grünen Lese im Sommer und der immensen Handarbeit, die Erträge sind winzig. Geerntet wird dann üblicherweise im September innerhalb von 10 Tagen, je nach Jahrgang natürlich auch mal im Oktober. Weil die Weinberge so zerstreut liegen, werden die Trauben schnellst möglich zum Gut gebracht und dort so lange selektiert, bis nur die besten übrig bleiben. Für die Vergärung wird sich Zeit gelassen, in abgesägten Kegeltanks aus Edelstahl und Holz bei niedrigen Temperaturen. Naturhefen! Danach reifen die Weine in Eichenfässern im Kellergewölbe aus dem 19. Jahrhundert in streng nach ihrer feinen Maserung und der vorsichtigen Toastung ausgewählten Fässern. Dann lässt man die Zeit für sich arbeiten… Hier entstehen fantastische Weiß- und Rotweine, die Ausdruck und Essenz des Burgund darstellen. Und das in einer Konstanz, die ihresgleichen sucht. Eine Krise musste das Weingut aushalten. 1993 wurde Faiveley fälschlicherweise von Robert Parker bezichtigt, minderwertigeren Wein als den zuvor im Keller verkosteten exportiert zu haben. In einem Gerichtsverfahren wegen Verleumdung konnte dann aber geklärt werden, dass der Importeur die Weine falsch gelagert hatte und dass deswegen natürlich auch die Qualität gelitten haben muss. Noch bis heute reagiert man auf den Namen Parker eher verschnupft. Aber für einen Corton Charlemagne gab es dann vor einigen Jahren doch auch mal 96 Punkte von den Wine Advocates. Die Qualität hat immer gestimmt, und man möchte meinen, nein man weiß, heute ist sie besser denn je.





Domaine Faiveley				€/Fl.
Bourgogne Rouge				
29362H	2015 6er • 2017–2027	0,75l	(19,20 €/l)	**14,40**
Pinot Noir 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Suckling 91				
35108H	2016 6er • 2018–2028	0,75l	(21,20 €/l)	**15,90**
Pinot Noir 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+				

Lobenberg: Wunderschöne feine, schon in der Nase mit guter Säure behaftete komplexe Geruchswolke. Sehr feine rote Sauerkirsche, ein bisschen Cassis darunter, dann kommt auch ein Hauch schwarze Kirsche. Unglaublich zart, aber trotzdem Süße und Dichte ausstrahlend. Der Mund ist charmant, mit Sauerkirsche, feiner süßer roter Kirsche dazu, auch ein wenig Schwarzkirsche, Salz und Kalkstein. Der Wein hat schöne Länge. Ein sehr feiner Bourgogne Rouge, der mit seiner feinen, charmanten Süße dazu perfekt balanciert ist. Die Tannine sind seidig und geschliffen. Ein tänzelnder Bourgogne Rouge, eine Top-Empfehlung für den Einstieg ins Burgund. Es gibt wenig so schöne Bourgogne Rouge in einem so sympathischen Preisbereich. 91+/100

Hautes Côtes de Nuits rouge				
29786H	2015 6er • 2018–2030	0,75l	(26,40 €/l)	**19,80**
Pinot Noir 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+				

Lobenberg: Im Gegensatz zum Bourgogne rouge, kommt der Hautes Côtes de Nuits zu 100% aus eigenen Weinbergen von Faiveley. Pinot Noir von der Hautes-Côtes-de Nuits. Also den etwas höher gelegenen Lagen, direkt an den Appellationen der Côte

Domaine Faiveley

€/Fl.

de Nuits anliegend, wo auch die Domaine angesiedelt ist. Durchaus auch einmal eine Abstufung von höheren Qualitäten darin. Der Ausbau erfolgt zu 100 % im gebrauchten Barrique. Vergärung spontan. Die Trauben sind komplett entrappt. Ich konnte diesen Wein direkt hinter dem Bourgogne rouge probieren, der in seiner Köstlichkeit schon faszinierend war. Der Hautes Côtes de Nuits hat ein bisschen mehr Substanz. Gerade in diesem Jahrgang 2015 mit der tollen süßen Frucht eine kleine Offenbarung. In diesem warmen Jahr bringt das nochmal so viel mehr süße Kirsche. Das ist eine fast berauschend schöne Nase. Auch im Mund nur Kirsche. Das ist so schön, dass Burgund so komplett auf Kirschfrucht läuft. Ein bisschen Schlehe, ein bisschen salzige Würze, dazu eine tolle, pfeffrige Frische zeigend. Alles ist verwoben. Das warme Jahr 2015 bringt komplett seidiges Tannin. Trotzdem hat der Wein einen schönen Biss, einen schönen Zug bis in das leicht salzige Finale. Er ist so fein, ich würde ihn sonst auch in Volnay verortet haben. So zart, so verspielt, und trotzdem so profund mit gutem Druck und Fleisch unten drunter. Am Ende bleibt aber ein extrem zur Finesse laufender, verspielter, kirschig mineralischer, zarter Wein mit gutem, fleischigem, leicht süßlichen Mittelbau. Das macht richtig Freude. 93+/100



Erwan und François Faiveley

Mercurey 1er Cru Le Clos du Roy

30943H 2015 6er • 2017–2028 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 94

Lobenberg: Zu 100 % auf eigenen Rebbergen in der Côte Chalonnaise gewachsen. Alte Reben, zu 100 % entrappt, spontan vergoren und im gebrauchten Holz ausgebaut. Diese südlich der Côte d'Or gelegene Côte Chalonnaise bringt schon sehr spannende Weine hervor. Sie kosten deutlich weniger und sind häufig sehr substanzreich. Dieser roter Mercurey Premier Cru zeigt eine ganz wunderbar süße, und gleichzeitig mineralische Nase. Eine große Dichte, schon in der Nase Kraft anzeigend. Die Wärme von 2015 wiederspiegelnd. Und trotzdem nicht plump. Kirsche in vielen Facetten. Schwarzkirsche, rote Kirsche, auch ein bisschen Sauerkirsche. Aber auch schon ein bisschen helle Lakritze, Veilchen, ganz fein verwoben. Viel Gripp im Mund, richtig viel Biss. Das ist schon überraschend. Die Augen ziehen sich zusammen. Eine wahnsinnig tolle Frische, die aber nicht spitz ist. Sogar Sauerkirsche ist als Begriff zu massiv. Das ist viel feiner. Das ist Mercurey, wie es auch in Chambolle-Musigny sein könnte. So verspielt und trotzdem so wunderbar süß von dieser roten Kirsche, die aber so unglaublich zart ist. Dann deutliche, salzig pfeffrige Tanninschärfe von total seidigen Tanninen. Nichts ist rustikal, alles ist reif, und trotzdem ist es so voller Finesse. Sich lang in ein salziges Finale ziehend. Ich glaube bei diesem Mercurey muss man in der Côte d´Or lange suchen, um für dieses Geld etwas Vergleichbares finden zu können. Dieser Wein hat absolut eine Berechtigung. Allerdings ist es typisch Faiveley, das muss man dazu sagen, das heißt, es ist etwas ganz Zartes, Feines, etwas Schwebendes. Ich schätze so etwas sehr. 94/100



Gevrey-Chambertin Village Vieilles Vignes

30945H 2015 6er • 2018–2035 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Wie alle Village-Weine und die darunter befindlichen Qualitäten zu 100 % entrappt. Ganz aus eigenen Weinbergen, spontan vergoren, und dann im gebrauchten Barrique ausgebaut. Direkt nach dem Chambolle Musigny Village genossen, bringt dieser Gevrey Chambertin genau dieses Quäntchen mehr an Üppigkeit, an Fülle, an Kraft schon in der Nase. Was vielleicht manchem Burgunder Trinker mehr entgegenkommt. Ein bisschen Wucht, ein bisschen Fett kann auch nicht schaden, wenn man nicht gerade auf der komplett abgefahrenen Finesse von Chambolle zuhause ist. Schöne süße, reiche, rote Kirsche, Bleistift, schwarzer Pfeffer. Auch hier Grafit, aber auch dunkle Lakritze, ein bisschen Veilchen. Das ist jetzt keine Wuchtbrumme, das ist nur so üppig im Verhältnis zum Chambolle. Aber die Nase ist schon reich, die Aromatik deutlich intensiver. Und man kann sich mit dem großen Glas schon eine Zeit lang alleine beim Riechen vergnügen. Im Mund kommt dann durchaus ein richtiger Angriff auf den Gaumen. Hier kommt wieder viel süße Kirsche, aber auch die tendenziell zart bleibend. Sonst wäre es nicht Faiveley. Nur die Intensität und Süße ist deutlich höher als im Chambolle. Der Wein hat viel mehr Kraft, viel mehr Power. Das ist so pikant zwischen dem total seidigen Tannin, was es in Massen gibt, und der totalen Frische, sowie der salzigen Mineralität am Ende. Das springt schon verblüffend hin und her, der Gevrey hinterlässt für 2 Minuten richtig viel Druck im Mund. Sehr saftig, wie der Chambolle davor auch schon, unheimlich köstlich zu trinken, aber dieser Gevrey hat deutlich mehr Dampf. Ich bewerte ihn nicht höher, einfach nur gleich. Es sind aber zwei völlig unterschiedliche Weine. Gevrey geht auch zum Essen. 95/100





Domaine Faiveley

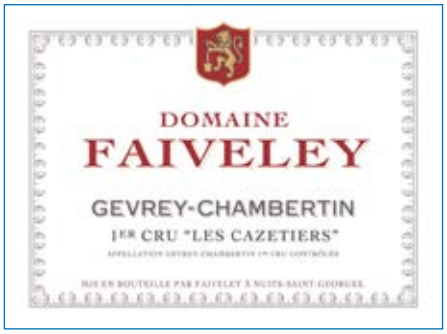
€/Fl.

2015 Chambolle Musigny Village

30944H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (79,73 €/l) **59,80**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 93

Lobenberg: Wie alle Weine unterhalb der Grand Crus bei Faiveley komplett entrappt, von eigenen Weinbergen, spontan vergoren, im gebrauchten Barrique ausgebaut. Faiveley und Chambolle Musigny, das ist eigentlich eine perfekte Ergänzung, denn Faiveley macht ja schon von Haus aus so unglaublich zarte Weine, und Chambolle Musigny ist sicherlich die zarteste Versuchung im Burgund überhaupt. Jeder schnalzt mit der Zunge bei dieser Gemeinde. Von hier kommen die zartesten Weine der Côte de Nuits. Schon die Nase zeigt die Verspieltheit. Wir haben feine, süße Kirsche, aber nichts Wuchtiges. Ganz fein, ätherisch, aber schicke Süße schon in der Nase dazu. Grafit, etwas Salz, ein Hauch Schlehe. Aber die Würze steht hinter der fein verwobenen, süßen Kirsche zurück. Darunter ein ganz klein bisschen Mango. Der Mund ist so fein gestrickt. Ganz frisch, aber dennoch ultrafein bleibend. Selbst die präsente Frische und Säure unterwerfen sich dieser Zartheit. Auch sie kommen nur ganz tänzelnd rüber. Der Wein ist so weit davon entfernt, auch nur ansatzweise Kraft und Bumms zu zeigen, und trotzdem ist er ultraköstlich und fein. Der davor probierte Mercurey, der in einem anderen Preisbereich ist, kommt viel mehr über die Kraft. Hat auch viel mehr Wucht. Der Chambolle-Käufer muss einfach wissen, dass er hier die ganz große Zartheit bekommt. Wie das in diesem Jahr für den Volnay-Käufer auch der Fall ist. Wenn man Power will, muss man einfach in andere Gemeinden gehen. Hier geht es nur um das Köstliche, um das Frische, um das Tänzelnde, um das Raffinierte. Und das hat dieser Wein. Gerade als 2015er in diesem warmen Jahr hat er das reichlich, und darunter liegt eben eine süße, köstliche, rote Kirsche. Aber, sie sollten sich klar machen, am Ende bleibt es hier nur extrem zart. Trotz aller süßen Harmonie, die der Wein ausstrahlt. Trotz der aller Reichhaltigkeit in der Aromatik bleibt es einfach was total Verspieltes. Toller Wein, köstlich, und im Grunde als Essensbegleiter schon fast zu zart. 95–96/100



Gevrey Chambertin Cazetiers 1er Cru

32198H 2016 6er • 2020–2045 0,75l (118,67 €/l) **89,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Die Krönung unter den 1er Crus aus Gevrey-Chambertin war bei der Kellerverkostung des Jahrgangs 2016 der 1er Cru Cazetiers. Ein 1er Cru, den Armand Rousseau berühmt gemacht hat. Mandeln, Kirsche, Minze und Zimt. Ein extrem ätherischer, hoch feiner Pinot Noir! Das hat so viel Tiefe und Feinheit. Im Vergleich mit einem Grand Cru Chambertin kann man diesen Wein aber bereits 5 Jahre früher mit höchster Freude genießen. 95/100

Gevrey Chambertin Lavaux St Jacques 1er Cru

32199H 2016 6er • 2020–2045 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Tim Atkin 95

Lobenberg: Richtig schön wird es mit dem genialen 1er Cru Lavaux-St-Jacques. Wir sind hier auf 1er-Cru-Niveau. Eine deutliche Steigerung zum Villages. Viel Krische, Minze, feine Kräuter und ätherische Noten. Am Gaumen ist der Wein kernig, straff und kühl. Ein 1er Cru, der voll auf die Finesse geht und mit 3–4 Jahren Flaschenreife sicher neben der Finesse auch noch mehr an Tiefe gewinnen wird. Das ist ein tolles Terroir und in Verbindung mit dem Jahrgang 2016 eine Spitzenkombination. 95+/100





Corton Clos des Cortons Grand Cru Monopol

31830H 2016 6er OHK • 2023–2048 0,75l (246,67 €/l) **185,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 95-98

Lobenberg: Eine Einzellage in der Exklusivität der Domaine Faiveley. Im Corton gelegen. Ein kleiner ummauerter Teil. Spontan im offenen Holzbottich vergoren. Zu 60% im neuen Barrique ausgebaut. Dann Verbleib für 18 Monate auf der Hefe, ohne Bâtonnage. Auf diesen Wein bin ich besonders gespannt, da ich doch sonst vielfach die Cortons von der Domaine Tollot Beaut kaufe und auch die Cortons von Bonneau du Martray recht gut kenne. Da gibt es so viele Unterschiede. Schwarze Frucht und viel Kraft bei Tollot Beaut. Das müsste eigentlich bei Faiveley, diesem Finesseerzeuger, ziemlich anders sein. Das ist die einzige Grand Cru Lage des südlicheren Teils der Côte d´Or. Und das völlig zu Recht. Faiveley macht einen völlig anderen Corton als Tollot Beaut in ihrer schwarzen Dichte. Wir bleiben hier komplett verspielt, sind viel näher dran an einem Bonneau du Martray in der Charakteristik. Aber wir sind eigentlich bei Faiveley. Faiveley, diesem Meister der zarten, verspielten Weine. Richtig schickes, großes Kino. Was am 2016er so fasziniert ist die immer komplexe Art, aber doch auf Finesse ausgehende Stilistik. Viel Herzkirsche, auch Minze. Das hat Tiefe, Ätherik. Für einen Corton schon fast seidig. Aber die Kraft eines Grand Crus hat er eben. Und das alles bei einer guten, reifen Säure. 2016 wird richtig groß! 97–98/100

Domaine Faiveley

€/Fl.



Echézeaux Grand Cru en Orveaux

28904H 2015 6er OHK • 2023–2048 0,75l (246,67 €/l) **185,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Galloni 92-95 Atkin 95 Suckling 95 Burghound 92-94

Lobenberg: Der einzige Grand Cru, den Faiveley in Vosne-Romanée besitzt. Dunkler Kern, im Bouquet noch verschlossen, etwas Kokosnuss was wie Erwan Faiveley anmerkt ganz typisch in der Jugend bei den eingesetzten Taransaud-Fässern ist. Dahinter klemmt sich getrockneter Thymian und Herzkirsche, auch etwas Rumtropffrucht. Am Gaumen beeindruckt die super Struktur. Man hat ausladende, schwarze Beeren, Lakritz und erdige Noten. Sehr zupackender Echézeaux, fest, robust, mächtig. Er braucht Zeit, wird sicher in 5–7 Jahren nach dem Jahrgang so richtig aufdrehen. Ein feines Geschoss, aber bitte nach Release wenigstens 3–4 Jahre gedulden. 97+/100

Latricieres Chambertin Grand Cru

33249H 2015 6er OHK • 2020–2055 0,75l (293,33 €/l) **220,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 93-96 Suckling 95

Lobenberg: Viel ätherische Noten. Dann Minze, Sauerkirsche und Pfeffer. Die fast 50% Neuholzanteil sind bestens integriert, kaum wahrnehmbar. Am Gaumen ist das ausladend, charmant. Was für ein Grand Cru! Ein echtes Brett und dann mit dem Potenzial des Jahrgangs 2015. Sicherlich zählt dieser Grand Cru zu den ganz Großen des Jahrgangs. 97–98/100



Mazis-Chambertin Grand Cru

33250H 2015 6er OHK • 2021–2058 0,75l (306,67 €/l) **230,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 93-96

Lobenberg: Es gibt 10 Grand Crus, die Chambertin in ihrem Namen tragen. Eine der seltensten Chambertin Grand Crus ist der Mazis, er liegt nördlich des Chambertin Clos de Bèze, des primus inter pares. In seiner Stilistik so verführerisch wie der Charmes Chambertin aber mit etwas mehr Kraft und in seinem Spiel an den Chambertin Clos de Bèze erinnernd. Dunkle Kirschen, reife Pflaumen, rohes Fleisch und der für Chambertin typischen kreidigen Mineralität. Das Mundgefühl ist berauschend transparent, dabei aber auch mit einer seriösen Leichtigkeit und famosen Dichte versehen. Nur die größten Terroirs und die besten Winzer des Burgunds können diese Weine, die solche stilistischen Widersprüche grandios vereinen, hervorbringen. Ein absolutes Erlebnis, das man nicht so schnell vergessen werden wird und in einem Jahrgang wie 2015 zu den lagerfähigsten Grand Crus zählen wird. 97–98/100









Domaine Jean Grivot

Diese kleine 15 Hektar-Domäne mitten in Vosne Romanée, direkt vis à vis von der befreundeten Domaine de la Romanée Conti, besitzt so ziemlich die besten Premier Cru und Grand Cru Lagen. Von Suchot Vosne Romanée über Beaumont, Echézeaux, Richebourg – alles vorhanden. Aber auch der normale Vosne Romannée ist großes Kino. Die Domaine Jean Grivot befindet sich in der sechsten Generation. Der jetzige Großvater von Mathilde, der potentiellen Nachfolgerin vom jetzigen Regisseur Etienne, benannte die Domaine um. Sie hat in der großen Krise der 20er Jahre als erste ihre Weine selbst in Flaschen gefüllt und verkauft, weil sie die krisenhaften Dumpingpreise nicht akzeptieren wollten. Die Domaine produziert insgesamt nur 70.000 Flaschen. In den Jahrgängen 2010 bis 2014 wurde nochmals deutlich weniger als diese Menge produziert, häufig unter 50.000, d.h. diese Weine sind extrem rar. Sie werden zu über 80% exportiert. Die größten Märkte sind USA, England und Japan. Die Weine werden ausschließlich selbst abgefüllt. Die Weinberge werden komplett organisch bearbeitet, aber nicht zertifiziert. Hier wird zu 100% entrappt, aber mit den neuen Super-Entrappungs-Maschinen, die die Beeren überhaupt nicht verletzen. Das Ganze wird mechanisch in die Inox-Gärbehälter überführt, dann gibt es eine Woche Kaltmazeration, und danach beginnt die eigentliche Vergärung, aber alles mit ganzen Beeren. Es wird nichts angequetscht, d.h. die Gärung läuft unglaublich langsam, und erst nach ein bis eineinhalb Wochen wird das erste Mal der ganze Hut heruntergedrückt, und die restlichen Häute platzen auf, der restliche Saft tritt aus. Diese Vergärung dauert in der Regel drei Wochen, extrem sanft. Danach wird der Saft in einen andere Tank umgepumpt, um sich für ca. eine Woche abzusetzen. Anschließend wird in spezielles Holz überführt, welches kaum getoastet und sehr hart ist, damit es möglichst wenig Neuholz- oder Toasting-Einfluss gibt. Der Wein verbleibt hier für 15 bis 18 Monate ohne Bâtonnage in den Barriques, wo er sich auf der Vollhefe entwickeln kann. Die Malo verläuft natürlich auch im Barrique. Am Ende werden alle Barrique in einen Tank überführt, dann wird das Ganze noch einmal einige Tage als gleichmäßige Cuvée für die normale Klärung durch Absetzen stehen gelassen, und erst dann wird gefüllt. Dies ist in der Regel im März und April des übernächsten Jahres der Fall. Er schönt und filtriert nicht und seine Weine sind sehr haltbar. Grivots Weine bestechen zudem mit höchstmöglicher Terroirtypizität.



Domaine Jean Grivot

€/Fl.

Vosne Romanée

31109H 2014 12er • 2019–2037 0,751 (78,67 €/l) **59,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

28967H 2015 12er • 2020–2038 0,751 (88,00 €/l) **66,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Winespectator 93

Lobenberg: Bei diesem Vosne Romanée zeigt sich bereits diese schon fast perplex machende Qualität des Jahrgangs 2015. Dazu Grivots Stil, alles immer penibelst zu 100% entrappt und dazu noch optisch-digital nachsortiert. 100% gesunde reife Beeren. Wir haben bereits in der Nase diese unglaublich wuchtige, süße, dichte, schwarze und rote Frucht. Und zugleich kommt Säure und Tannin aus dem Glas geschossen. Rauchig, dichte Kirsche, Zwetschge, dunkle Waldbeeren, ein Hauch Wachholder und Blaubeere dahinter. Hinzu kommen Veilchen, Vergissmeinnicht und Flieder. Bei tieferem Einatmen kommt noch rote Johannisbeere dazu. Diese zieht sich bis in den Mund. Aber eine süße Johannisbeere. Unterlegt mit einer süßen Erdbeere und Kirsche. Aber so ungemein lecker. Und dann kommt dieses Tannin als schiebende Masse, aber nicht nur butterweich sondern mehr noch ultrafein. So wenig spürbar, erst im Nachhall mit dieser salzigen Tanninspur, mit diesem famosen Terroir-Abdruck. Das ist Vosne Romanée at its best. Holz nicht spürbar. Das ist das Gegenteil von modern. Das ist die Antwort auf Rousseau. Eine Idealform eines Vosne Romanée für mich. Weil er extrem lecker ist, dabei maskulin und trotzdem fruchtig weich mit Länge. Sogar ein bisschen an Chambolle-Musigny erinnernd in seiner eleganten Weichheit. Am Ende bleibt ein Eindruck von unglaublich saftiger Frucht neben dieser großen Länge. Ein Wein der in den nächsten drei Jahren schon Genuss bieten wird und dennoch für mehrere Jahrzehnte halten wird. Toller Village oberhalb des schon fast so grandiosen, einfachen, fast unauffindbaren Bourgogne Rouge, dessen Rebfläche direkt angrenzt. 94–95/100

Domaine Jean Grivot

€/Fl.

Nuits Saint Georges 1er Cru Les Pruliers

25031H 2012 12er • 2020–2045 0,75l (198,67 €/l) **149,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 93-95

Lobenberg: Die Nase ist für einen Nuits-Saint-Georges unerwartet fein, elegant, tänzelnd, fast leicht wie ein Savigny-Les-Baune. Zwetschge, Kirsche, aber alles schwebend. Sehr aromatisch. Dieser 2012er stellt vielleicht das Beste dar, was Grivot aus dieser Appellation erzeugt hat. Auch der Mund ist zart, ist geschliffen. Sehr viel Kirsche, sehr feine Frucht. Auch hier wieder tänzelnd und trotzdem eine tolle Spannung und innere Dichte aufweisend. Der Wein kommt in einer Feinheit daher, dass man vielleicht an einen Gevrey-Chambertin gedacht hätte, oder – wie schon angedeutet – einen Wein aus der Côte-de-Beaune anstatt der Côtes-de-Nuits. Volnay? Das ist aber auf jeden Fall ein Wein für die Winterzeit, in seiner Großräumigkeit und in seinem hinter der ganzen Feinheit schlummernden Dampf. Ein Powerteil in total seidig-samtiger Verpackung. Das ist wirklich feiner, extrem leckerer Stoff mit toller Länge und saftiger Trinkigkeit. Superb! 95–96/100

Nuits Saint Georges 1er Cru Aux Boudots

25033H 2012 12er • 2020–2045 0,75l (198,67 €/l) **149,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 Parker 92-94 Galloni 92-94 BH 93

28081H 2013 6er • 2021–2046 0,75l (198,67 €/l) **149,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Parker 93

29423H 2014 12er • 2022–2047 0,75l (198,67 €/l) **149,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

28961H 2015 12er • 2023–2050 0,75l (221,33 €/l) **166,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Parker 92-94 Burghound 92-94 Atkin 94

Lobenberg: Erster Ansatz mit explosiver roter Frucht und trotzdem auch noch rauchig, maskulin in der Nase von den lehmigeren Böden. Aber es wird dann extrem blumig. Flieder, Jasmin, Veilchen und Vergissmeinnicht. Unglaublich duftig. Dazu Rauch, Myrrhe, Wacholder. Das Ganze mit Holunder unterlegt. So tief, so würzig. Dann kommt schwarze Kirsche, schwarze Erde. Das ist ein richtiger Strauß dunkler Aromen. Ohne dabei schwer oder üppig, süß zu werden. Es bleibt auf jeden Fall europäisch und waldig. Es wird nicht exotisch. Der Mund ist ungeheuer harmonisch und straft mein Vorurteile gegen Nuits-Saints-Georges Lügen. So balanciert und butterweiches Tannin. Aber auch hier bleiben die dunklen, waldigen Aromen erhalten. Die Blumigkeit spielt den Gegenpart. So ein ungeheurer Strauß von Geschmackseindrücken. Grandiose Komplexität. Nicht so positiv eindimensional wie die rotfruchtigen Vosne-Romanée-Weine, sondern vielschichtig und geheimnisvoll. Es gibt immer was Neues zu entdecken bei jedem neuen Schluck, jeder neuen Nase. Und alles bleibt haften. Super Stoff. Der beste Nuits den ich kenne, ganz anders aber auf der Höhe des 1er Cru von Prieuré Roch. 97–98+/100



Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées

28083H 2013 6er • 2021–2046 0,75l (220,00 €/l) **165,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

29419H 2014 12er • 2022–2047 0,75l (220,00 €/l) **165,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

28965H 2015 12er • 2023–2050 0,75l (250,67 €/l) **188,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 93-95 Atkin 95

Lobenberg: Rauchige, dichte Rotfruchtnase unterlegt mit schwarzer Kirsche und Holzkohle. Das Ganze für einen Vosne Romanée aber unglaublich weich daherkommend. Rote und schwarze Johannisbeere. Eine sagenhafte Spannung im Mund. Er vibriert, ist unglaublich saftig, lang, extrem feines Tannin. Sehr viel Terroirabdruck. Langer, steiniger, salziger Nachhall und trotzdem kommt er als saftig, glänzendes Ereignis wieder hoch. Das macht viel Freude. 2015 ist für mich das Jahr. Es hat mehr Struktur als der mit ähnlicher Frucht ausgestatteter 2009er. Er hat mehr Sexappeal und Erotik als der tanninreiche 2010. Er ist im Grunde eine intensivere, etwas fruchtstärkere Version der eleganten 2012er. 96–97/100



Mathilde und Etienne Grivot

Biologische (nicht zertifiziert) Weinbergsarbeit. Alles immer penibelst zu 100% entrappt und dazu noch optisch-digital nachsortiert. 100% gesunde reife Beeren. Mit Füßen eingemaischt nach Vormazeration.









Domaine Jean Grivot

€/Fl.

Clos de Vougeot Grand Cru

28079H 2013 6er • 2021–2046 0,75l (249,33 €/l) **187,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Galloni 92-94

28962H 2015 12er • 2023–2050 0,75l (332,00 €/l) **249,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 95-97 Atkin 96 Galloni 95

Lobenberg: Der Clos de Vougeot von Grivot geht von der Nordkante der Lage bis etwa zur Mitte. Ein langer Streifen mit drei, vier verschiedenen Terroir-Abstufungen. Deshalb ist dieser Grivot Clos de Vougeot inzwischen unter den Burgunder Juroren aufgestiegen zu den besten Dreien überhaupt ob seiner unglaublichen Komplexität. Der Wein hat so viel Energie. Er ist so elegant. Erinnert an einen Top Côte Rôtie in seiner Art. Er ist ein Gentleman in seiner seidigen Eleganz. Die Tannine sind so geschliffen und trotzdem hallt alles zwei Minuten nach. Der Wein geht zu Wild, zu scharf angebratenem Fleisch. Geht zu allem Üppigen und trotzdem hat er diese unglaubliche Eleganz, dass er auch als Solitär am Abend am Kamin getrunken werden kann. Er berauscht, da diese Nase so vielschichtig ist. Dabei aber so unglaublich lecker. Er hat eine famose Süße, ist saftig und so delikat. Das ist der erste 100-Punkte-Wein, den ich hier dieses Mal probiere. Obwohl ich eigentlich bei zwei Premier Crus diese Höchstnote auch hätte zucken können, aber dieser Wein ist so glasklar, so fein und elegant. So strahlend in seiner saftigen Frucht. Das ist wirklich die wahre Freude. 100/100



Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots

28084H 2013 6er • 2021–2046 0,75l (293,33 €/l) **220,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 93-95

29418H 2014 12er • 2022–2046 0,75l (293,33 €/l) **220,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

28966H 2015 12er • 2023–2052 0,75l (318,67 €/l) **239,00**
Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Parker 95-97 Atkin 96 Winespectator 95

Lobenberg: Suchots liegt genau zwischen den Grand Cru Echézeaux und dem Romanée Saint Vivant. Monsieur Grivot sieht Suchots als einzigen Premier Cru, dem eine Grand Cru Würdigung zustehen würde. Das besondere an Suchots ist, der Wein ist ganz früh, ganz offen mit intensiver, berstender roter, süßer Frucht. Dennoch hält der Wein für Jahrzehnte. Noch länger als alle anderen Premier Crus aus Vosne Romanée. Man springt fast in das Glas so schön süß und rot ist das. Der Mund elegant, kirschig. Cocktail-Kirsche, süße rote Kirsche. Ganz feiner Zug von Sauerkirsche und Johannisbeere, aber es geht alles mehr in Richtung süße, rote Kirsche. Ein bisschen Schwarzkirsche. Das Tannin ist ultrafein. Das Feinste aller Weine von Grivot. Noch feiner als im Chambolle-Musigny. Etwa wie die zurückgezogene Faust im Samthandschuh. Nur in dem nicht vergehen wollen der Geschmackseindrücke im Mund wird klar, dass dies ein riesiger Wein ist. Die Eleganz und Feinheit und Nachhaltigkeit pur. Super-Stoff. 97–99/100





Domaine Jean Grivot

€/Fl.



Familie Grivot

Echézeaux Grand Cru

28964H 2015 12er • 2023 – 2050 0,75l (444,00 €/l) **333,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Atkin 97 Parker 94-96 Galloni 95 Winespectator 95

Lobenberg: Wie alle Weine bei Jean Grivot komplett entrappt. Und danach optisch sortiert. Hier wird im Gegensatz zu vielen anderen, die eigentlich eher in Richtung „Full bunch" unterwegs sind, eine Entrappung vorgezogen. Ähnlich wie beim direkten Nachbarn Domaine Romanée Conti, die aber manchmal Rappen und volle Trauben mitvergären. Hier immer volle Entrappung. Die Beeren bleiben dabei unzerstört und die ersten Tage Mazeration finden mit ganzen Beeren statt, sodass es eine intrazelluläre Fermentation gibt. Das gibt mehr Eleganz und Frucht. Danach wird erst gecrushed. Die Beeren werden dann ganz vorsichtig per Hand und Fuß angequetscht, nichts Maschinelles passiert hier. Das macht die Weine von Jean Grivot so wie auch die der DRC so einzigartig in ihrer Fruchtigkeit. Und man mag gern darüber streiten ob die „Full Bunch"-Methode der Dujacs und der Prierure Rochs die auf Dauer schöneren Weine ergibt. Sie sind spezieller, aber die Weine von Jean Grivot sind dermaßen elegant, sexy, erotisch, fruchtig, saftig. Das ist wirklich schwer zu schlagen. Nach dem Clos de Vougeot probiert kommt der Echézeaux etwas schwarzfruchtiger rüber, etwas dichter & kraftvoller mit viel Druck. Viel schwarze Kirsche, Kräuter der Provence. Im Mund hat der Wein, genau wie der Nase angedeutet, etwas mehr Gripp und Druck als der Clos de Vougeot. Er hat soviel Power. Ein großer Echézeaux, auch wenn ich den super feinen Clos de Vougeot vorziehe. 98 – 99/100

Richebourg Grand Cru

28959H 2015 1er OHK • 2023 – 2060 0,75l (1480,00 €/l) **1110,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97-99 Atkin 99 Winespectator 99 Galloni 98

Lobenberg: Richebourg, eine legendäre Lage. Eine Lage, die direkt oberhalb von Romanée Conti anschließt, wo der fast flache Hügelteil in eine leichte Steigung übergeht. Ganz häufig, und so auch bei Grivot, ist das die expressivste Nase überhaupt. Für mich ist La Tache und Richebourg das absolute Nonplusultra im Burgund. So expressiv. Voller Kirsche. So liebenswürdig und doch voluminös rüberkommend. Süß und doch fein zugleich. Der Mund ist, anders als der zuvor probierte Echézeaux, eine Ode an roter, süßer Frucht, an Kirsche in allen Facetten. Unterlegt mit feinen provenzalischen Gewürzen. Eine feine Blumigkeit dazu, aber so unendlich große Harmonie. Das ist die Feinheit des Clos de Vougeot mit einer Fruchtwucht der besten Vosne Romanées. Und das Ganze mit einem kleinen Turbolader versehen. Das ist großes Kino. Das ist genauso groß wie der vor 2 Tagen probierte Chambertin Clos de Bèze von Rousseau, wie der Musigny Grand Cru bei Comte Vogue. Das gehört zum Allerbesten was das Burgund und damit die gesamte Weinwelt hervorbringen kann. Das ist ein erhabener Wein, ein großer Wein, und trotzdem ist er lecker von der ersten Sekunde an. Überfordert nie. Für mich der beste Wein, den ich weltweit als 2015er probiert habe. Ich kann ihn mir nicht leisten, aber das ist genau mein Wein! 100+/100













Pierre Morey

Domaine Pierre Morey

Seinen sagenhaften Ruf erarbeitete Pierre Morey sich als Weinbergsdirektor vom Weingut Comtes Lafon. Nach 10 Jahren in dieser Funktion machte er den nächsten Schritt und wurde für weitere 20 Jahre der leitende Kellermeister des biodynamischen, mythenhaften und besten Weißwein-Weinguts Frankreichs, der Domaine Leflaive. Er war zusammen mit Anne-Claude Leflaive entscheidender Mitbegründer dieses Mythos. Mit diesen hervorragenden Verbindungen und diesen Netzwerken konnte er nebenher Stück für Stück hervorragende Rebflächen der südlichen Côte d'Or erwerben, natürlich biodynamisch und inzwischen auch zertifiziert. Erst nach Ende seiner Arbeit bei Leflaive kümmerte er sich intensiv um sein eigenes kleines Weingut in Meursault. Die Weine werden mit der natürlichen Hefe spontan zu 100% im Barrique vergoren und ausgebaut, anschließend erfolgt eine sorgfältige Bâtonnage, um das Aromenspektrum der Hefen ganz zum Ausdruck zu bringen. Neben den raren Domaine-Weinen wird auch noch ein Teil Wein aus zugekauften Trauben separat vinifiziert und ohne Domaine-Bezeichnung verkauft. Zum Glück wird seine überaus talentierte Tochter Anne ihm bei der Bearbeitung und Vertrieb der Weine von nur 10 Hektar folgen, Pierre zieht sich langsam aus der aktiven Außenwirkung zurück, nur im Weinberg und Keller agieren Vater und Tochter noch gleichberechtigt. Pierre Morey, das ist ein Insider-Kult wie Jobard oder Roulot, großes Kino und ultraschwer zu finden. Pierre Morey gehört mit Roulot, Jobard, Coche Dury, Comte Lafon und Ente sicher zu den allerbesten, fast mythischen Erzeugern in Meursault.





Domaine Pierre Morey bio

€/Fl.

Bourgogne Aligoté bio

28939H 2015 12er • 2017–2022 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Aligoté 100% • Barrique • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91+ Gerstl 18

Lobenberg: Auch dieser Wein ist biodynamisch zertifiziert wie alle Weine des Weinguts. Der Bourgogne Aligoté wird zu 2/3 im Stahl und zu 1/3 im Barrique vergoren und ausgebaut. Alle Chardonnays dagegen werden ganz im Holz vergoren. Glänzt hellgolden und überzeugt mit einem erstaunlich definierten und dichten Bouquet, das Aromen von knackigem Apfel à la Granny Smith, grüner Birne und weißen Blüten aufweist. Am Gaumen ist der Aligoté fein strukturiert, sehr zart und besitzt ein angenehmes Säure-Frucht-Spiel. Sehr charmant! Die Aromatik geht hier in Richtung weißer Pfirsich, gelbe Kiwi und Limettenabrieb. Sehr präzise im Charakter, animierend, straff und zart. Hallt lange nach und ist sehr floral im Charakter. Ein wunderbar schwereloser Wein, der besonders als Aperitif eingesetzt werden kann. 90–91+/100

Bourgogne Chardonnay bio

31841H 2016 12er • 2019–2031 0,75l (30,67 €/l) **23,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Auch dieser Wein natürlich biodynamisch, komplett in gebrauchtem Holz vergoren und ausgebaut. In der Zeit erfolgt auch eine Bâtonnage, die Hefen werden zur Aromavervollkommnung aufgerührt, der Wein bleibt wie alle Weine von Pierre Morey zwischen 18 und 20 Monaten im Holz, dieser einfache Chardonnay nur im gebrauchten ein-, zwei- und dreijährigen Holz. Sehr delikate Nase, zart rauchig. Quitte, Apfel, weiße Blüten. Das Holz ist sehr zurückhaltend, dominant ist eher weißer Pfirsich, versammelte Birne, ein wenig Netzmelone. Chardonnay ohne zu viel Wucht, aber mit sehr schöner eigener Stilistik. Am Gaumen zart rauchig, das macht richtig Freude. Was für ein wahnsinnig guter Bourgogne blanc. So delikat und zart. Das ist 2016 eine richtige Liga über der normalen Qualität. Sehr, sehr gut. Leider gibt es selbst hier kaum Menge. 93/100

Meursault Village bio

31843H 2016 12er • 2020–2034 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Eine Assemblage von drei verschiedenen Lagen in Meursault. 20% neues Holz, der Rest ein- oder zweijähriges Barrique. Leuchtet zart Hellgold und besitzt ein feines Bouquet. Der Wein kommt kalkig daher, dann klemmt sich etwas reiferer Granny-Smith-Apfel

Domaine Pierre Morey bio

€/Fl.

und grüne Birne dazu. Dezent nimmt man auch Aromen von Pfirsich und weiteren sehr hellen weißen Früchten wahr. Alles bleibt zart, offen und dezent rauchig. Am Gaumen ist der Meursault kraftvoll, aber sehr fein balanciert, besitzt eine feine Mineralität und nur weiße Früchte. Sehr elegant. Die Weine erinnern mehr an Chassagne. Eine Verbindung aus einer super Säure und hellen Frucht, man hat keine opulenten Butternoten. 94–95+/100

Monthelie 1er Cru bio

28940H 2015 12er • 2017–2028 0,75l (53,33 €/l) **40,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Atkin 92 Decanter 91

Lobenberg: Ein reinsortiger Pinot Noir aus der Nachbargemeinde von Meursault. Zwischen Meursault und Auxey-Duresses gelegen. Eine ansteigende Hügellage, kühle Charakteristik. Aus einer 0,14 Ha kleinen Parzelle, die 1er Cru Status hat. Durchschnittliches Pflanzjahr 1965. Es gab in 2015 nur zwei Barriques. Die Nase in der Feinheit fast noch an Meursault erinnernd, ein Hauch Volnay verströmend. Dieser Rotwein hat eine schöne Fülle, dabei ausgeprägte Mineralität in der Nase. So typisch Pinot aus kühlen Hügellagen. Süße rote Kirsche. Das ist kein Riesenwein, kein Kraftprotz wie die benachbarten Pommards, sondern unendlich fein, aber doch süßer, dichter und opulenter als die noch höher gelegenen Weine aus Auxey-Duresses. Sehr zarter Mund. Verspielt. Dabei intensiver mineralischer Ausdruck. Rote süße Kirsche als Dominante. Leichte Blumigkeit, Flieder, etwas Holunder. Schöne Dichte und trotzdem recht frisch. Mittlerer Körper mit hoher Aromatik. Ein Spaßmacher, der qualitativ über den meisten Bourgogne Rouge liegt und von daher eine absolute Berechtigung in seiner feinen Erhabenheit hat. Wahrscheinlich mit dem einfachen Bourgogne Chardonnay und dem Aligoté der absolute Preis-Qualitäts-Kracher bei Pierre Morey. Unbedingt empfehlenswert. Eine Ode an den Trinkspaß. 92+/100

Pommard 1er Cru Les Grands Epenots

24064H 2012 12er • 2019–2041 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Burghound 92

25157H 2013 12er • 2020–2042 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

28185H 2014 12er • 2021–2043 0,75l (104,00 €/l) **78,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 19

28936H 2015 12er • 2022–2048 0,75l (109,33 €/l) **82,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Parker 92-94

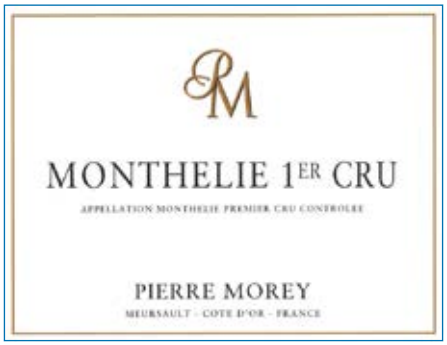
31845H 2016 12er • 2023–2049 0,75l (109,33 €/l) **82,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Parker 92-94

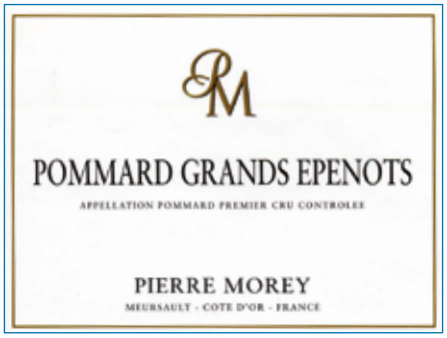
Lobenberg: Biodynamie, Entrappung, Spontanvergärung, 50% neues Holz. Epenots, das ist die Lage in Pommard schlechthin. Innerhalb der Côte de Beaune gilt Pommard als druckvollste, kraftvollste und opulenteste Gemeinde. Wer einmal die grandiosen Pommards der Domaine Comte Armand (Weinmacher Benjamin Leroux) verkosten durfte, der weiß, dass begnadete Künstler genau hier auf diesem Terroir und Mikroklima den Spagat zwischen Volnay und Chambolle Musigny, also der Côte de Beaune und der Côte de Nuits, schaffen können. Pommard war vor Jahrzehnten einer der berühmtesten Rotweine Burgunds überhaupt. Moreys Epenots leuchtet zart lila-kirschrot, ist nicht zu extrahiert, mehr leicht durchsichtig im Glas. Allein das Bouquet verblüfft. Es ist eine Mischung aus ganz feiner, ätherische Kirsche und Minze, auch Thymian. Dann kommt diese so typische, erdige Würze zur Geltung. Am Gaumen hat man viel Schlehe bei einer kühlen und saftigen Textur. Der Pommard ist druckvoll, besitzt schon ein zupackendes Tannin aber alles bleibt auf der knackig-fruchtigen Seite. Diese schöne Würze und Geradlinigkeit überzeugt hier. Das ist so elegant, elegant. So kann Pommard sein? So muss Pommard sein! Der Wein bleibt von vorne bis zum Ausklang ein feiner ätherisch-minziger Pinot. Der Wein macht unglaublich viel Freude und wird zu Recht auf breites Gefallen und Trinkfreude stoßen. Ungemein delikat! 95–96+/100



Heiner Lobenberg mit Anne Morey





















Henry Roch

Domaine Prieuré Roch

Henry Roch ist ganz sicher eine der herausragenden Winzerpersönlichkeiten des Burgund. Er entstammt dem burgundischen „Weinadel" der Familie Leroy (Bize Leroy ist seine Tante) und ist Mitbesitzer der berühmtesten Weindomaine der Welt, der „Domaine Romanée Conti" (seine Unterschrift befindet sich auf jeder Flasche dieser Domaine, die seit Anfang der 90er abgefüllt wurde). Der Ingenieur Henry Roch war als Jugendlicher viele Jahre mit seinem Vater (Bauunternehmer) in Ägypten, eine liebe Erinnerung, die Eingang in seine eigenwilligen Etiketten fand. Der frühe Tod seines Bruders ließ ihn dann eher unfreiwillig zum Winzer werden. Dann aber auch mit Haut und Haaren! Genau wie auf der DRC verfährt er in seinem eigenen, winzigen Weingut in Nuits Saint Georges: Biodynamik in puristischer Ausprägung. Anders als bei der variierenden Domaine Romanée Conti wird bei ihm nie entrappt! Alles wird ungefiltert und fast ungeschwefelt auf die Flasche gebracht, eben Natur pur. Sein kongenialer Mitarbeiter, der junge Yannick Champ (ein weinverrückter Freak aus Paris), übertrifft ihn in der Akribie fast noch. Jeder Weinstock wird ob seines Ergebnisses markiert, falls eine Rebe mehr als ein Jahr Fäulnis zeigt, wird nicht nur auf alle Trauben dieser Pflanze verzichtet, sie wird auch eleminiert und neu gepflanzt. Man geht hier davon aus, dass ganz gesunde Pflanzen keine Fäulnis zeigen. Die Weine von der Prieuré Roch sind eine Trinkerfahrung ganz eigener Art, unglaublich kraftvoller und fast animalischer Ausdruck des Terroirs und der Frucht, kein softer Burgunder, absolut keine Zugeständnisse an den Zeitgeist oder die internationalen Weinverkoster und Kritiker, sondern eine Herausforderung der puristischen Natur für wirkliche Kenner. Die Klimaveränderung kommt gerade diesem Weingut natürlich sehr entgegen, seit 2008 sind alle Ernten sehr reif geerntet worden. Die Süße und Frucht nimmt seit 2008 deutlich zu, die grünen Tannine der Stängel und die Rappenvegetabilität sind der gewünschten reifen Frische und den rassigen Tanninen aus Stielen und Stängeln gewichen. Terroir, Frucht, Süße, Frische, Rasse und Würze stehen in sehr interessantem Austausch beieinander, sicher mit die interessantesten Weine des Burgunds.



Domaine Prieuré Roch bio

€/Fl.

Ladoix Le Cloud Rouge bio

31915H 2015 12er • 2020–2037 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Der Ladoix Le Cloud ist eine Cuvée aus den Trauben von Prieuré Roch in der Appellation Ladoix. Das Alter der Reben ist mit knapp 30 Jahren in der Welt dieser Domaine verhältnismäßig jung. Bislang hat Yannick den Wein immer mit Macération Carbonique betrieben. Er findet jetzt, dass die Reben die Seriosität erreicht haben um diese ausgeprägte Fruchtigkeit abzulegen. Der Ladoix hat nun eine dichtere Farbe, das Bouquet ist jetzt deutlich erdiger, auch tiefer und komplexer. Sauerkirsche, Feuerwerkskörper. Am Gaumen geht es aber ähnlich weich und charmant weiter wie zuvor. Das Tannin kommt mehr im Abgang, packt dann richtig zu, bremst aktuell fast aus. Das ist jetzt eine Vin de Garde geworden, der schon 1–2 Jahre Reife abverlangt, bis er runder wird. Durch die Rappenvergärung hat man im warmen Jahrgang Frische erhalten. Der Ladoix hat sich über die Jahre gnadenlos gut entwickelt. Gekauft als konventionelle Lage, hat er einige Jahre gebraucht um zu einem seriösen Wein zu werden und Yannick hat in der frühen Zeit einen einfach trinkbaren Wein daraus gemacht. Nun ist er ein echter Prieuré Roch! 94–95/100

Domaine Prieuré Roch bio

€/Fl.

Nuits Saint Georges 1er Cru bio

31921H 2015 6er • 2021–2044 0,75l (180,00 €/l) **135,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Das Alter der Rebstöcke liegt bei 50 Jahren. Die Jahresproduktion meist bei rund 5.000 Flaschen. Es sind die jüngeren Reben der Clos de Cuorvées, die einen feinfruchtigen Pinot Noir hervorbringen. 2015 ist ein echt tiefgründiger Nuits mit erdigen Noten, Cassis und Bitterschokolade, auch Pflaumen. Am Gaumen frisch, dank der Rappen aber auch richtig tief und erdig. Das ist ein wirklich konzentrierter Wein, die Weine haben hier normalerweise in der Jugend extremen Trinkfluss, aber 2015 muss als Potenzialwein betrachtet werden und braucht etwas mehr Zeit! Yannick Champ vergleicht 2015 mit dem 2007er Jahrgang, der sich langsam richtig gut präsentiert. 95/100



Yannick Champ

Nuits Saint Georges 1er Cru Vieilles Vignes bio

31916H 2015 6er • 2023–2050 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Wie alles beim Biodynamiker Prieuré Roch als Full Bunch, unentrappt mit den Füßen gestampft, lange Vergärungszeit. Der Ausbau erfolgt für eine extrem lange Zeit im Barrique. Der Wein ist leicht trübe wie häufig bei Prieuré Roch, wie auch bei allen Winzern, die nicht entrappen. Hier wird auch nichts gefiltert oder geschönt. Rauchige, dichte Nase. Zwetschge, reife Kirsche, ein bisschen Zimt, aber auch Holunder. Sehr würzig, tief, erdig, aber alles bei roter Frucht bleibend. Etwas Amarena dazu, schwarze Kirsche, Raucharomatik. Auch Weihrauch. Sehr knackige Anlagen, im Mund dabei deutlich von den Rappen geprägt. Massives, wenngleich extrem feinkörniges Tannin. Nichts Grobes, nur eben extrem präsent. Das Ganze mit Kirsche und Zwetschge im Irgendwo lang endend. Feuerstein, Kalkstein und sehr viel Biss. Der Wein braucht bestimmt 10 Jahre Zeit, wird dann aber sehr viel Charme zeigen in seiner roten und schwarzen Frucht, wenn sich das Tannin endlich ergeben hat und die Frische von den Rappen voll durchkommt. Das passt alles ziemlich perfekt, nur jung eben schwer zugänglich. Erinnert in seiner Machart total an Dujac. Eindrucksvoll. Ein großes Unikat. 95–96/100









Laurent Ponsot

Laurent Ponsot

Ponsot ist tot, es lebe Ponsot. Klingt ein wenig martialisch und ist natürlich auch nicht ganz korrekt, hat aber doch einen wahren Kern. Nach 36 Jahren verließ Kultwinzer Laurent Ponsot das berühmte Weingut in Morey-St.-Denis. Nun meldet er sich mit seinem neuen Weinbaubetrieb, der Laurent Ponsot SAS in Gilly-Lès-Cîteaux unweit des Clos de Vougeot, zurück. Anfang 2017 endete eine Weinmacher-Ära auf der legendären Domaine Ponsot, die zu den besten und weltweit gefragtesten Weingütern im Burgund gezählt wird. Das Weingut wird nun von seinen Schwestern geleitet. Das neu gegründete Unternehmen von Laurent Ponsot ist weder eine reine „Domaine", also ein ausschließlich aus eigenen Rebflächen erzeugendes Weingut, noch ein reines „Maison", also ein klassisches burgundisches Handelshaus, sondern eine Einheit aus beiden. Unter dem neuen Label werden sowohl die Weine von eigenen Rebflächen, darunter u.a. auch die Grands Crus Chambertin, Griotte Chambertin und Clos Saint Denis, als auch die als Négociant erzeugten Weine einiger weiterer namhafter Appellationen abgefüllt werden. Neben Laurent selbst werden künftig auch dessen Sohn Clément sowie der langjährige Kellermeister der Domaine Ponsot, Arnaud Rouellat, im neuen Betrieb tätig sein. Laurent Ponsots Philosophie ist es nach wie vor, Weine so natürlich wie möglich zu vinifizieren. Was die Natur vorgibt, sollte man nicht verfälschen. Das Prinzip ist actio vor reactio. Die Philosophie und das Qualitätsbewusstsein sind also nur umgezogen, die Weine bleiben auf dem gleichen extrem hohen Niveau.







Laurent Ponsot

€ / Fl.

Bourgogne Blanc Cuvée du Perce-Neige

34810H 2016 6er • 2018 – 2038 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Ein ausgedehntes, komplexes Bouquet. In der Nase haben wir frische Birne, weißen Pfirsich und fein aromatisiertem Honig mit einem Hauch von jodiertem Salz im Hintergrund. Am Gaumen trocken und steinig mit intensiven Zitrus- und Steinobst-Aromen und einem Hauch von Anis. Dazu kommen vertiefende Rauchnoten, was ein Plus an Komplexität bewirkt. Im Nachhall kommt leicht bittere Birnenschale, die aber das ganze Mundgefühl perfekt abrundet. Ein Bourgogne Blanc, aber einer mit Ambition. Zeigt sich größer als der Titel. 93 – 94/100

Corton Charlemagne Cuvée du Kalimeris

34814H 2016 6er OHK • 2020 – 2060 0,75l (532,00 €/l) **399,00**

Chardonnay 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 John Gilman 96

Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Ein beeindruckend eleganter und fokussierter Wein. Es gibt nicht den Hauch von Fett zu spüren, fein, salzig mit extrem knackiger Zitrusfrische. Dazu gibt es einen Hauch von Feuerstein, der die Komplexität deutlich erhöht. Schönes Parfüm von Birne, Apfel, Gewürzen und einer leicht metallischen Mineralität und komplettiert durch medizinale Nuance. Im Mund saftig, würzig, aber auf leichtem Fuß unterwegs. Ich schmecke Zitronenkuchen. Weiße Blüten und süße Gewürze gehen über zu Limonen-, Apfel- und Haselnussaromen. Elegant, intensiv und ausgewogen. Fantastisch. 97/100

Bourgogne rouge Cuvée des Peupliers

34809H 2016 6er • 2020 – 2040 0,75l (66,40 €/l) **49,80**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 John Gilman 90

Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Ein unaufdringlicher, leicht minziger und doch würzig-reifer Burgunder. Das Tanningerüst ist fast leichtbrüstig aber eben extrem elegant, die Länge des Wein ist beachtlich. Er hallt immer wieder nach mit Anklängen von Kirsche, Schlehe und Erdbeere, dazu etwas Nelke. Ein fast großer kleiner Wein. 94/100

Laurent Ponsot

€/Fl.



Gevrey-Chambertin Cuvée de l'Aulne

34811H 2016 6er • 2023–2060 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 John Gilman 92

Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Kühles Terroir, weißer Lehm auf Kalkstein. Die Nase dieses Chambertin ist unglaublich dicht, rauchig, tiefe dichte schwarze und rote Frucht, sehr versammelt und mit Druck und Spannung und wahnsinniger Dichte. Erhabenheit signalisierend. Im Mund satte Schokolade, gegrilltes Fleisch, Röstaromen, gebrannte Mandeln, drückende, fast scharfe Mineralität mit Gestein und Salz, maskuliner, üppig kraftvoller Burgunder mit feiner Süße hinten raus. In seiner Würzigkeit und Tiefe fast an einen Bonnes Mares erinnernd. Dieser maskuline, große Wein ist einem Chambertin 1er Cru absolut gleichzusetzen. 95–96/100

Clos de Vougeot Cuvée du Cèdre

34812H 2016 6er OHK • 2020–2060 0,75l (1026,67 €/l) **770,00**

Pinot Noir 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Spezialverschluss Kunststoff



Lobenberg: Herrlich rauchige Nase. Kaffee-Aromen und tiefe konzentrierte Pflaume, immens tiefgründige Nase, frische Zwetschge, dunkle, fast schwarze Sauerkirsche. Fast ein weinig Likörhaft mit ein bisschen roter und schwarzer Johannisbeere darunter. Cremig anmutend in seiner Intensität. Veilchen und leichte Kräuteranklänge. Dazu drücken Weihrauch und Kampfer ohne zu überfordern. Dramatisch schiebender, erdig mineralischer Mund mit immenser Würzigkeit. Sensationelle salzig-süß-saure fruchtige Intensität. Superspannung, hoch komplex mit vielen verschiedenen Fruchteindrücken. Pflaume, Sauerkirsche, Brombeere und Cassis mit fantastischer innerer Spannung. Großer Clos de Vougeot mit sehr individuellem Zugang. 97–98/100

Chambertin Clos de Bèze Cuvée du Frêne

34813H 2016 6er OHK • 2020–2060 0,75l (1320,00 €/l) **990,00**

Pinot Noir 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

Spezialverschluss Kunststoff



Lobenberg: Extrem hohe Intensität, so wahnsinnig fruchtig pikant! Brillantes Spiel von Frucht, heller Schokolade und feinem dominikanischen Tabak. Dazu Zwetschge, Kirsche und Johannisbeere. Alles verspielt, gleichzeitig fein und hochintensiv. Die pure Finesse, ein absoluter Traum in der Nase. Im Mund genauso vielschichtig wie in der Nase, was für eine große Leistung! Ganz feine Säure, tolles Spiel. Auch hier die gleiche Frucht, Johannisbeere, Kirsche, Sauerkirsche, Zwetschge, dazu kommen feine Milchschokolade, helle Pralinen und berauschende Raucharomen. Wahnsinns-Länge. Dynamische brillante Säure. Extrem komplex und superfein. Traumhaft. Ein wirklich großer Wein! 99–100/100









Bernard Mollard

Marc Morey

Die Domaine Marc Morey gehört wie der Namensvetter Bernard Morey zu den kleinen, traditionellen, sagenumwobenen Edel-Erzeugern für die absolute Oberliga der weißen Chassagne- und Puligny-Montrachet. Das beste Terroir der Bourgogne und extrem aufwändige Arbeit im sehr ertragsbeschränkten



Weinberg, denn große Weine entstehen nicht im Keller, sondern im Weinberg. Das Ganze sehr behutsam mit perfektem Holzeinsatz auf die Flasche zu bringen, ist die hohe Kunst der Weinbereitung. Bernard Mollard, der Schwiegersohn Marc Moreys, zeichnet verantwortlich für diese kunstvolle Arbeit, zu der auch neben der extremen Ertragsbeschränkung eine extrem späte malolaktische Gärung und Bâtonnage gehören. Auch setzt er das neue Holz der Barriques sehr behutsam ein, weniger als die Hälfte der Weine bekommt neues Holz. Mollard ist auch der erst zu Beginn der 90er Jahre erfolgte Aufstieg in die Oberliga zu verdanken. Es dauert viele, viele Jahre, bis man nach geduldigem Warten in die erlauchte Riege der Importeure aufsteigen kann. Aber das Warten lohnt sich und man stellt als direkter Importeur dann mit völligem Erstaunen fest, dass diese am Markt so raren und zum Teil exorbitant teuren Weine von Seiten des Erzeugers überaus preiswert sind. Marc Morey: das ist die ganz große Klasse burgundischer Chardonnays und auch völlig unerwartet, sehr, sehr bezahlbar!



Marc Morey

€ / Fl.

Bourgogne Chardonnay

33398H 2016 6er • 2019 – 2029 0,75l (35,53 €/l) **26,65**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Das Weingut vergärt ausschließlich spontan mit natürlichen Hefen. Die Weinbergsbearbeitung geschieht biologisch-organisch. Die Weine werden sofort nach der alkoholischen Vergärung, die komplett ohne Maischestandzeit und ohne Schalenkontakt erfolgt, in Barriques überführt, in denen dann die malolaktische Gärung stattfindet. Nur im gebrauchten Barrique ausgebaut, die Village und 1er Crus dagegen zu 30 %, die Grand Crus zu 100 % im neuen Holz ausgebaut. Feine, warme Melonennase, Netzmelone, reife Litschi, ein Hauch von Schinken, reife Kiwis dazu und sehr reife Stachelbeere, sehr charmante, cremig feine Nase ohne jeden Hauch von übermäßigem Fett, leichter Holzeinfluss stützt gut. Rassiger Mund, auch hier cremig mineralisch, feines Zitronengras, ein bisschen Orange, fast süße Pampelmuse, wieder reife Melone, reife Birne kommt dazu, aber schönes, leicht grasiges Zitronenaroma dazu, feine Würze und Mineralität, Brioche, Bisquit, Karamell und Honig, gute Länge, die frische Säure passt gut zu dem reifen Fruchtkörper. Der Wein macht Spaß und hat eine große Harmonie und Potenzial, ist fast groß. 92 – 93/100

Saint Aubin Charmois

29911H 2015 6er • 2019 – 2034 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Gerstl 18+

31906H 2016 6er • 2020 – 2035 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Saint-Aubin ist eine Satelliten-Appellation und grenzt an Chassagne-Montrachet. Immer mehr Winzer versuchen hier Lagen zu ergattern, da das Terroir viel Potenzial hat und die Klassiker Puligny und Chassagne für Familienbetriebe unbezahlbar werden. Und genau deshalb ist das ein Preis-Leistungs-Knaller. Man hat fast die Finesse von Chassagne, aber einen kleineren Preis. 1er-Cru-Niveau ohne Zweifel. Trotzdem bekomme ich nur wenige Flaschen. Auch hier war man 2016 vom Frost betroffen, also die Spätfröste Ende April. Daher gibt es noch weniger Menge als normalerweise schon. Charmois ist besonders zart und mineralisch. Man hat einen zugänglichen Chassagne im Glas mit rauchigen Noten und feinen Williams-Birnen-Noten. Am Gaumen geht es dann sehr energiegeladen weiter. Ein feiner Chardonnay zu fairem Preis, der 2016 einen richtig guten Säurekick hat. 94+/100

Chassagne Montrachet

31850H 2016 6er • 2020 – 2036 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Archetypischer Chassagne in der so typischen Mineralität und weißen Frucht im Gegensatz zur gelben exotischen Frucht aus Puligny. Sehr charmante, fast üppige Nase mit einem kleinen Hauch von leicht grünem Holz. 2015 hatte man mehr Apfel und Ananas, auch Passionsfrucht, 2016 ist es wieder mehr Birne, Salzzitrone und Kiwi. Dieser Wein geht nicht in die Breite, sondern knallt präzise bis zum Ausklang durch. Die feine und reife Säure ist so wichtig im Burgund für die Knackigkeit der Weine und hier wurde sie perfekt ausbalanciert. Und das ist knochentrocken, nicht mit Zuckerschwänzchen und daher so puristisch und trotzdem fein und zugänglich. Er hat eine ruhige in sich ruhende Kraft und Energie. Noch ein halbes Pluspünktchen gegenüber 2015 für die Seidigkeit und zärtlich frische Frucht! Sabine Morey ist selbst auch komplett vom Jahrgang überzeugt. 2015 ist für sie wie 2013 und 2014 in Verbindung mit 2015, dem die Frucht abpoliert wurde. Wem 2013 zu karg war und 2015 zu gelbfruchtig, wird in 2016 genau die richtige Balance finden. Sabine merkt an, dass 2016 wirklich genau der Stil ist, den sie gerne erzeugen würde. 95/100

Marc Morey

€/Fl.

Puligny Montrachet

33397H 2013 6er • 2016–2028 0,75l (79,87 €/l) **59,90**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Bei gleichem Fett und Fleisch wie der Chassagne Village nochmal etwas mehr Finesse, verspielter und seidiger. Unglaublich fein trotz sattem Holzeinsatz und großer Wucht. Perfekt in seiner Art, extrem gradlinig in der Frucht, hochgradig definiert, ein Wein sowohl zum Beeindrucken als auch zum Träumen. 94–95/100



Sabine Mollard

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Vergers

29910H 2015 6er • 2019–2045 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Der 1er Cru Les Vergers zählt zu den Toplagen in Chassagne-Montrachet. Sie ist nördlich gelegen und liegt überhalb von Les Chenevottes und unterhalb von Les Chaumées, also schon an Saint-Aubin angrenzend. Ein finessereicher Stoff, sehr cremig am Gaumen. Das ist das Powerjahr 2015. Geröstete Mandeln, Hefe, Kalk und reife Birne, etwas weiße Blüten. Am Gaumen dezent cremig aber trotzdem nuanciert. Baut Druck am Gaumen auf und klingt tänzelnd am Gaumen aus. Großartiges Terroir. 96/100

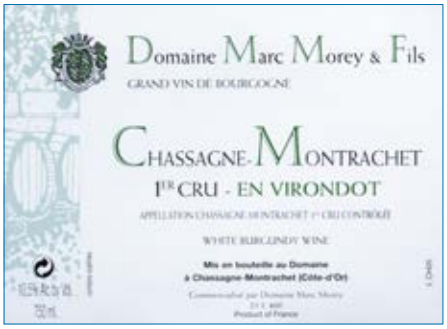


Chassagne Montrachet 1er Cru En Virondot

31853H 2016 6er • 2020–2046 0,75l (106,40 €/l) **79,80**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Kreidestaub, Salzzitrone, Zitrusfrucht und ein allgemein luftiges Bouquet. Das ist eine Spur feiner und zarter als der 1er Cru Morgeot, der mehr Power und Intensität hat. Am Gaumen gleitet der Wein dahin, schwebt quasi über der Zunge. Das ist so weich und elegant und weißfruchtig. Exzellent. Für Puristen. Das Holz ist perfekt eingebunden, wir haben hier ja auch immer nur bis zu 25% Neuholzanteil. Aber hier spürt man es quasi gar nicht. Für Sabine Morey ist das immer die Lage, welche am stärksten die Typizität Chassagne-Montrachets im Glas wiedergibt. Es geht hier immer um Zartheit und Subtilität. 96–97+/100



Puligny Montrachet 1er Cru Referts

31855H 2016 6er • 2022–2046 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: 2015 war ein echter Dampfhammer, das hier ist wieder zarter. Referts 2015 war quasi Iggy Pop laut aufgedreht, das hier ist wieder mehr Bach und das obwohl die Lage quasi direkt am Meursault-Charmes angrenzt und an der Grenze zur nächsten Appellation anliegt. Sehr viele weiße Blüten, kristallines Bouquet mit fast grünen Äpfeln, Honigmelone und etwas überreifer, gelber Kiwi und Kaktusfeige. Am Gaumen hat man eine angenehme phenolische Struktur, auch vom zarten Holzeinsatz, der hier bei 25% Neuholz liegt. Am Gaumen hat man keine Frucht, nur mineralische Einschläge, Salzigkeit und diese typisch am Gaumen leicht antrocknende, kreidige Art, die den knochentrockenen Wein dahingleiten lässt und ihm Grip gibt. Wunderbares Burgund, so liebe ich es! 96+/100



Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles

31854H 2016 6er • 2022–2048 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: 2016 sind die Pulignys bei Marc Morey sehr nahe dran an den feinen Chassagne-Montrachets. Das heißt, die Frucht ist weniger gelb als 2015, eher grün und weiß, und man hat viel weiße Blüten. Erst dann kommt etwas Melone, Stachelbeere und Pampelmuse. Am Gaumen hat man dann aber wieder diese etwas konzentriertere Art eines Pulignys. Mehr Spannung und Power als bei den eher luftigen ChassAgnès. Ich habe grüne Kiwi, etwas Crême Brûlée und feines Holz. Das Holz ist nur zart, maximal 25% Neuholzanteil. Sehr cremig, aber trotzdem geradlinig, der Wein geht nie in die Breite. War der 2015er deutlich reifer und erinnerte an Kongsgaards Chardonnays aus Kalifornien, so hat man hier wieder glasklar das Terroir Burgunds im Glas. 98+/100









Ponsot

Laurent Ponsots Philosophie ist es, Weine so natürlich wie möglich zu vinifizieren. Was die Natur vorgibt, sollte man nicht verfälschen. Das Prinzip ist actio vor reactio. Daher werden die Lagen auch biologisch bewirtschaftet, jedoch ohne Zertifizierung. Es gibt im Burgund wohl kein anderes Weingut, auf dem Tradition so hoch gehalten wird und das gleichzeitig so neuartige Ergebnisse hervorbringt. Man benutzt absichtlich keine neuen Barriques, weil Laurent Ponsot der Meinung ist, dass sich der Wein so langsamer und feiner entwickelt. Die Vergärung findet in Gärbottichen aus Holz statt. Es wird weder geschönt noch gefiltert und seit 1988 auch nicht mehr geschwefelt. Die Domaine greift auf das Erbe von 12 Grand Crus zurück, erzeugt Weine aus 20 Appellationen. Neben Eigenbesitz betreibt Ponsot auch Joint Ventures und etwas Metoyage. Sein Clos de la Roche Vieilles Vignes ist einer der Superstars des Burgunds. Bekannt ist die Domaine des weiteren für die Aufdeckung des größten Weinfälschers Rudi Kurniawan. Ponsot höchstpersönlich reiste in die USA um die Versteigerung gefälschter Flaschen zu stoppen. Laurent ist so etwas wie das Gewissen des Burgunds, aber eben mit ständiger Evolution. Mit dem Jahrgang 2008 wandte er sich dem Korken als Verschluss ab. Die Weine haben einen eigenen Verschluss, der in Italien gefertigt wird und garantiert, dass alle Weine frei vom Korkschmeckern sind. Eines seiner Highlights ist der Morey-St-Denis 1er Cru Clos des Monts Luisants. Ein Weißwein, der jedoch nicht aus Chardonnay besteht, sondern Aligoté. Es ist der einzige Aligoté Burgunds mit 1er-Cru-Status! Weltklasse! Bis heute ist das Weingut ausschließlich in Familienbesitz. Laurent Ponsot hat sich selbst Anfang 2017 aus dem Betrieb zurückgezogen, um eine neue Domaine zu gründen, die er mit seinem Sohn Clément und seinem Kellermeister Arnaud Rouellat führt. Ponsot steht seitdem unter der Leitung seiner Schwestern.



Ponsot				€ / Fl.
Saint-Romain blanc Cuvée de la Mésange				
28680H	2014 6er • 2016 – 2026	0,75 l	(113,33 €/l)	**85,00**
Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Spezialverschluss Kunststoff				
29206H	2015 6er • 2018 – 2028	0,75 l	(120,00 €/l)	**90,00**
Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Spezialverschluss Kunststoff				
Lobenberg: Der Gründer der Domaine, Wiliam Ponsot, kam aus Saint Romain, daher ist das der Grundstein der Domaine, die seit 1872 zurückdatiert werden kann. Man wollte unbedingt hier Reben erwerben. Erster Jahrgang dieses Weins war 2011! Es gibt nur drei Weißweine in der Domaine. Den Aligoté 1er Cru, den Grand Cru Corton-Charlemagne und diesen Saint Romain. Es gibt kein Neuholzanteil in dieser Cuvée. 2015 zeigt im Bouquet zunächst sehr feine Birne, auch weiße Blüten. Alles ist ganz klar und geradlinig. Am Gaumen hat man eine sehr gute Säure, auch wieder reife gelbe Kiwi und helle Früchte. Wie ist das 2015 möglich so gute Säurewerte zu haben? Hierzu muss man wissen, dass Saint-Romain auch kühler ist. Das ist unterm Strich sehr gelungen, denn man hat hier Reife und Frische zur gleichen Zeit. Wer hier eine mengentechnisch große Basis sieht, liegt falsch. Das ist eine sehr kleine Cuvée von rund 5 Fässern pro Jahr. 93/100				
Morey Saint Denis 1er Cru Clos des Monts Luisants Vieilles Vignes Monopole				
28679H	2014 6er OHK • 2017 – 2045	0,75 l	(193,33 €/l)	**145,00**
Aligoté 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 • Spezialverschluss Kunststoff				
29205H	2015 6er • 2019 – 2044	0,75 l	(212,00 €/l)	**159,00**
Aligoté 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 • Spezialverschluss Kunststoff				
Lobenberg: Rauchig, ausgeglichen, man denkt an Chardonnay. Aber das ist Aligoté und der einzige 1er Cru mit Aligoté-Status. Viel gelbe Melone, tolle Lage, die auch vom Wald heraus frische Luft einbringt. Prädestiniert für Weißwein, denn hier wird die Frische erhalten. Das ist komplex, tiefgründig und schmeckt wie ein Chardonnay mit Lasersäure. Man muss diesen Wein einfach mal probiert haben. Obwohl hier kein neues Holz drinsteckt, hat man einen leichten Feuersteinton im Bouquet, so wie bei einem guten Chablis oder mehr noch, wie bei einem Pouilly-Fuissé! 95 – 97/100				

Ponsot

€/Fl.

Bourgogne rouge Cuvée du Pinson

29201H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (73,20 €/l) **54,90**

Pinot Noir 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Dieser Bourgogne rouge stammt aus einer 0,5 Hektar kleinen Parzelle. Es handelt sich hierbei um alte Reben mit extrem hoher Pflanzdichte, sodass die Reben hier tief wurzeln müssen um an Nährstoffe zu kommen. Der Ertrag je Weinstock ist demnach winzig, 500 Gramm ist schon viel. Dieser Pinot Noir wird nicht im neuen Holz, sondern ausschließlich in mehrfach benutzen, alten Pièces ausgebaut. Die Bezeichnung als einfacher Bourgogne ist im Prinzip lächerlich. Man muss nur mal ein Glas vor sich haben. Ein unaufdringlicher, leicht minziger und doch würzig-reifer Burgunder. Das Tanningerüst ist fast leichtbrüstig aber eben extrem elegant, die Länge des Wein ist beachtlich. Er hallt immer wieder nach mit Anklängen von Kirsche, Schlehe und Erdbeere, dazu etwas Nelke. Ein fast großer kleiner Wein. 94/100



Laurent Ponsot

Chambolle-Musigny Cuvée des Cigales

28676H 2014 6er • 2017–2037 0,75l (153,33 €/l) **115,00**

Pinot Noir 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 • Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Bei der Cuvée des Cigales handelt es sich um eine weniger als einen halben Hektar umfassende Parzellenselektion alter Reben aus den 60ern. Wie bei allen Cuvées Ponsots fand der Ausbau im alten Holz statt. Es gibt somit keinen Neuholzeinfluss. 2014 geht hier voll auf Charme und Finesse. Das steht der femininsten Appellation Burgunds, Chambolle-Musigny, besonders gut. Das sind wunderbar ausgewogene, satt kirschfruchtige Pinots. Extreme Kompexität, feinste Tanninstruktur und ausgereifte Frucht, die hier wunderbar kühl wirkt. Ein kleines Beerenelixir mit ordentlich Druck am Gaumen. Der Wein tänzelt! 95–96/100



Morey Saint Denis 1er Cru Cuvée des Alouettes

28678H 2014 6er OHK • 2016–2042 0,75l (193,33 €/l) **145,00**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ • Spezialverschluss Kunststoff

29204H 2015 6er • 2019–2045 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Pinot Noir 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Das ist der 1er Cru aus dem Mont Luisants, aus besten Parzellen. Eine Spur tiefer zum Villages gelegen, viel erdiger und fruchtiger aber auch fester. Brombeere, Sauerkirsche, ein Level geradliniger. Viel Tiefe, etwas verschlossen, ein echter Potenzialwein, aber so delikat in der Jugend. Das ist quasi der kleine Clos de la Roche, mit ähnlichem Entwicklungspotenzial. Immer die interessanteste Cuvée, wenn man den Hintergrund kennt. 96–98/100

Charmes-Chambertin Grand Cru Cuvée des Merles

33096H 2015 6er • 2023–2048 0,75l (532,00 €/l) **399,00**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 • Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Rubinrot mit Kirsch- und Toastaromen in der Nase, im Gaumen samtig und wunderbar reif, reintönig, elegant, rund und harmonisch mit köstlichen Aromen von Brombeeren und roten Johannisbeeren. Die Frucht ist berauschend, aber sie steht nicht allein da, denn die schiere Fleischigkeit schraubt den Wein nun in ungeahnte Höhen. Alle Sinne werden berührt. Extrem fein in der wilden, dichten Aromatik. 98/100



Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes

28677H 2014 6er OHK • 2018–2055 0,75l (932,00 €/l) **699,00**

28681H 2014 3er OHK • 2018–2055 1,5l (966,67 €/l) **1450,00**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Parker 95-97 Burghound 94-97 • Spezialverschluss Kunststoff

29203H 2015 6er • 2021–2050 0,75l (1065,33 €/l) **799,00**

33095H 2015 3er • 2021–2050 1,5l (1132,67 €/l) **1699,00**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Spezialverschluss Kunststoff

Lobenberg: Das sind Reben im Alter von 60–80 Jahren, der Très Vieilles Vignes hat über 100 jährige! Clos de la Roche braucht immer Zeit und Luft. Die Nase ist super fein, sehr ätherisch, sehr lang. Himbeere, Erdbeere, Minze, Sauerkirsche. Am Gaumen super weich und delikat, so ätherisch und ausgewogen. Man hat so viel Finesse und Tiefe mit dieser klaren Kirschnote und auch diese reife Nektarine. Das ist ein ganz großer Wein, der immer und immer wieder nachhallt. Ich bin immens beeindruckt, welch Frische 2015 erhalten wurde und trotzdem ist der Wein enorm komplex. Das ist einfach ein perfekter Wein und wahrscheinlich im Burgund 2015 der beste Clos de la Roche. Da kommt kein Lignier dran und auch nicht Rousseaus Clos de la Roche. Ponsot ist einfach so tief verbunden mit dieser Lage, wie beispielsweise Egon Müller im Scharzhofberg. Niemand kennt die Lage besser! 97–98+/100









Sylvain Pataille

Sylvain Pataille

Sylvain Pataille gehört zu einer jungen Generation Winzer, die sich seit Beginn dieses Jahrtausends mit Träumen und Visionen und extrem hoher Einsatzbereitschaft auf den Weg zur Spitze machen. Er ist DER Newcomer aus Marsanny, mit einem Önologie- und Weinbaustudium in Beaune und Bordeaux. Die ersten Erfahrungen sammelte er als Berater verschiedener, renommierter Erzeuger in der Region. 1999 kaufte er sich den ersten Hektar eigenes Land und vermietete die alten Reben an die Winzer, für die er als Berater zuständig war. 2001 war es dann soweit, er sprang ins kalte Wasser und ergänzte seinen Weinbergsbestand Stück für Stück, ganz wie es die Finanzlage zuließ und wie Weinberge mit alten Reben käuflich waren. Heute nennt Sylvain Pataille 13 ha der anerkannt besten und berühmtesten Lagen Marsannays sein Eigen und hat dazu das wohl schönste Anwesen in Marsannay. Seine Beratertätigkeit reduzierte er auf 15 Weingüter um mehr Zeit für sein eigenes Lebenswerk zu haben. Sein uneingeschränkter Respekt vor der Natur wird ergänzt durch seine tiefe Leidenschaft zum Wein. Der biodynamisch arbeitende Sylvain Pataille ist inzwischen ein Aushängeschild, wegen der Winzigkeit seines Weinguts aber immer noch ein echter Geheimtipp. Er setzt auf die klassischen Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir. Seit der Lese des Jahrgangs 2011 selektierte Sylvain Pataille nach dem Sortiertisch nochmal einen kleinen entrappten Teil der Lese mit der aus dem Tee bekannten Fotoauslese. Also keinerlei Begleitunrat, keine Blätter und Insekten mehr in der Maische und nur reife Beeren ohne jede Fäulnis! Richtig wichtig wurde das aber erst 2012 und 2013. Seine Weine überzeugen deshalb auch und gerade in schwierigeren Jahrgängen, in denen er wie 2012 und 2013 komplett entrappt. Immer absolute Reinheit und einzigartiger, extrem klarer Frucht-Charakter ist das Markenzeichen. Man muss es probieren um Klarheit der Frucht zu verstehen, manch einer hält Sylvains Weine für simpel, dabei sind sie nur ungewohnt sauber und klar in der Pinot-Frucht. Sylvain Pataille weiß um sein tolles Fundament und hatte von Beginn an einen ganz und gar nicht bescheidenen Anspruch: Er wollte die besten Weine des Marsannay machen. Und da ist er nun auch! Komplex, tief, engergiereich, fruchtig und in jedem Schluck reine Natur. Leider sehr limitiert.





Sylvain Pataille bio

€/Fl.

Bourgogne Aligoté

30969H 2015 12er • 2018–2028 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Aligoté 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Was für ein köstlicher Aligoté, fasst apfelig frisch, dazu perfekte Zitrusnoten und kreidige Cremigkeit. Feines Salz auf der Zunge, grüne Birne und weiße Blüten. Auch weißer Pfirsich und Litschi, tolle Mineralität, intensiv, dicht und knackig frisch. Aligoté neu erfunden! 93–94/100

Bourgogne Aligoté Clos du Roy

30970H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (55,33 €/l) **41,50**

Aligoté 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 19

Lobenberg: Rauchig, dicht und cremig schon in der Nase, gelbe Grapefruit und Limetten, Kalkstein nebst blumiger Note. Tolle Schärfe im Mund, ungeheure Spannung und Dynamik, fast wuchtig, ein großer Wein und ein ungeheures Ereignis für einen Aligoté. 95–96+/100

Marsannay Blanc La Charme aux Pretres bio

29207H 2015 6er • 2019–2039 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Gerstl 19

Lobenberg: Die beste Lage des Winzers, 30 Jahre alte Chardonnay-Reben auf 80% Kalkstein und Kreide und zu 20% weißer Lehm. Nur 25 hl/ha Ertrag, da es hier immer große Verrieselung der Blüte gibt. Ganztraubenpressung, dann in neuem Holz fermentiert. 18 Monate dann uf der Feinhefe im Holz. Natürlich Bio und Spontanvergärung wie alles hier. Kreide und Kalkstein mit zarter, und zugleich hochintensiver weißer Blume nebst grandioser, leicht salziger Frische steigen in die Nase. Akazienhonig, ein grandioser Spannungsbogen

Sylvain Pataille bio

€/Fl.



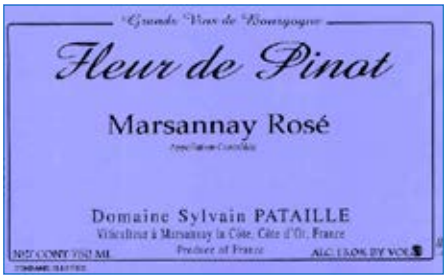
in Nase und Mund, alles vibriert, ein Wein so voller Energie. Deutlich feiner und zugleich intensiver als ein Meursault. Süße Grapefruit, Zitronengras, Limette, salziges Gestein im grandios mineralischen Nachhall. Komplex wie selten in Burgund, zumindest in der Côte de Beaune fast nie so erlebt. Phänomenale Säure und pikantes Spiel im Abgang, Orangen- und Zitruszesten, das neue Holz wird von der ungeheuren Säure kompensiert, Erinnerungen an Roulot Meursault und von Winnings Sauvignon 500 steigen auf, auch extremer Chassagne Montrachet oder weißer Morey Saint Denis könnte man blind tippen, der Geradeauslauf ist so ungewöhnlich und verblüffend. Der Wein braucht viel Zeit zur Integration der famosen mineralischen Frische und kann toll altern. Das ist irre guter Stoff hier, großes Kino in der Feinheit und irre frischen Komplexität. 95–97/100

Marsannay Rosé Fleur de Pinot bio

29208H 2015 6er • 2020–2034 0,75l (59,33 €/l) **44,50**

Pinot Noir 85% Pinot Gris 15% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg: Ein Rosé aus 70–80 Jahre alten Reben, 85% Pinot Noir und 15% Pinot Gris, nur 25 hl/ha Erntemenge. Ganztraubenmaischung mit langem Schalenkontakt zur Farbgewinnung, danach gepresst und komplett in Barriques vergoren. Danach noch 15 Monate auf der Feinhefe im kleinen gebrauchten Holz, zu 40% neues Holz. Blasses Rosa. Extrem animierende Frucht, sogar etwas Pfirsich und Schlehe. Rauchige Aromen, hohe Mineralität schon in der Nase. Zarteste rote Johannisbeere und Sauerkirsche. Ungemein pikantes Spiel im Mund mit großer Länge. Große Spannung, alles vibriert, feines Salz im mineralischen und sehr himbeerigen Nachhall. Johannisbeere, Hagebutte, Schlehe und Holunder rollt ultrazart wieder hoch. Strukturiert, würzig, leichtfüßig, gut! Grandioser, extrem frischer und animierender Rosé von einer Klasse, die ich bei Rosé so noch nicht kannte. Eine neue Liga und der erste Rosé meines Lebens, den ich zum Musskauf erkläre. 95/100



Bourgogne Pinot Noir

28928H 2015 12er • 2018–2030 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Gerstl 17+

Lobenberg: Sehr langer Fassausbau,18 Monate lang. Der 2015er Bourgogne Rouge ist nach dem klassisch gestylten 14er ungewöhnlich dicht und voluminös im Mund, tolle Fruchtsüße und intensiv. Konzentrierte Kirschnase mit Himbeere und dichter Erdbeere, schön süß rüberkommend. Dicht, massiv und fast explosiv dann am Gaumen. Hohe Intensität nebst Charmefaktor. Der Jahrgang 2015 ist schon extrem eindrucksvoll in seinem pikant süßen Charakter. Nie hätte ich das blind verkostet für einen einfachen Bourgogne Rouge gehalten. Mit dieser Wucht. Der Wein hat nur 12,5% Alkohol, trinkt sich aber eher wie 14%, eben weil er so süß, aromatisch und dicht ist. Das ist wirklich eine Ode an die Freude und auch für nicht geübte Burgunder-Trinker von Anfang an ein süßes, fruchtiges, reiches Vergnügen. 93/100

Marsannay Village bio

25189H 2013 12er • 2017–2032 0,75l (38,00 €/l) **28,50**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

28485H 2014 6er • 2018–2033 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Pinot Noir 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

29212H 2015 12er • 2019–2035 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94



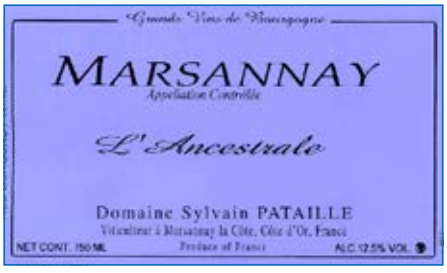
Lobenberg: Es gibt kaum eine interessantere Village-Appellation, was das Preis-Leistungs-Verhältnis betrifft, vergleichbar vielleicht mit Chorey Les Beaune. Der große Künstler ist Sylvain Pataille, ein neuer junger Wilder, der viele andere Weingüter in Gevrey und Morey als önologischer Berater und als Weinbergsmanager betreut. War bis dahin nur Bruno Clair in Marsannay interessant, so gilt es jetzt umzudenken. Hier wird nun die erste Geige gespielt. Die Pinot Noirs seiner Handschrift, deshalb der Vergleich mit Chorey, zeichnen sich durch immense Dichte und fast opulente Fülle aus, fast gamayhaft in ihrer blauen und schwarzen Frucht. Der Marsannay Village präsentiert sich deutlich feiner und verspielter als der einfache Bourgogne Rouge. Sehr viel Eleganz, Himbeere dominiert mit etwas Schlehe darunter. Hinzu kommt feine, süße Kirsche. Auch Veilchen mit schwarzer Kirsche und üppigem Blaubeersaft. Auch dieser Wein weist eine tolle, charmante Fruchtaromatik und Süße auf. „Lecker" ist überhaupt der verbindende Kern aller Weine von Sylvain. Reichhaltiger Körper, unglaublich süffig im Mund. Nicht so dicht und wuchtig wie der Bourgogne Rouge, sondern eher ganz fein, zart und lecker. Der Wein hat ungefähr 13% Alkohol, im Antrunk viel süße Himbeere, reiche süße Zwetschge, viel Druck im Nachhall. Weniger klassisch ausgerichtet, eher süffig und lecker und darin archetypisch. Everybodys darling, besser kann man nicht ins Burgund starten. Überwältigend schön, erotisch, sexy. Sofort da. 93–94/100





Sylvain Pataille





Sylvain Pataille bio

€/Fl.

Marsannay Clos du Roy bio

25190H 2013 12er • 2018–2038 0,75l (46,60 €/l) **34,95**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

29209H 2015 12er • 2020–2040 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Diese Lage wird demnächst zum 1er Cru erhoben. Ehemals bis 1280 Clos des Ducs geheißen, eine der ältesten Lagen der Herzöge von Burgund. Ein zum König aufgestiegener Fürst war dann so stolz auf den Wein, dass aus Duc der Roy wurde. Weißer Lehm wie in Beaune, Pommard und Volnay, das erklärt den warmen, leckeren und vollmundigen Fruchtstil. Je hälftig 30 Jahre und uralte Reben. Extrem dicht, dunkles Rubin mit granatfarbenen Reflexen. Intensiv strömende Pinot-Nase, schwarze Kirschen mit verhaltener Blaubeere, feine dunkle Erde, etwas Cassis. Alles ist dichter als beim Marsannay Village. Am Gaumen ist der Clos Du Roy super würzig, hat eine seidene, feine Tanninstruktur und wirkt weich. Die Frucht ist wunderbar ausladend und zugänglich in 2014. Klingt straff und mineralisch aus. Der Wein hat wunderbare Proportionen. Der Pinot ist verspielt und geradlinig zugleich, übertrifft sogar den 2013er. 95+/100

Marsannay La Montagne bio

29210H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (57,33 €/l) **43,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,2% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Der strukturierteste Wein von Sylvain. 100% auf Kalkstein gewachsen. Das südlichste Klima in Marsannay. Im Herbst ist es dann aber sehr kalt, was die Trauben langsam ausreifen lässt und auch das super straffe Tanningerüst am Gaumen erzeugt. Deutliche Mineralität, Rauch, Kalkstein, Salz, in der maskulinen Art einem Wein von der Côte de Nuits ähnelnd, erstklassiger Geradeauslauf und perfekte Definition. Extrem verspielt und komplex, ein kraftvoll tänzelnder Lipizzaner. Satte und doch sehr feine Sauerkirsche mit Schlehe, Gesteinsmehl, Graphit und maskuliner Kraft, pikante Frische, erdige Tiefe. Grandioser und zugleich schlanker, sehr pinothafter Wein im Stil eines 1er Cru für kleines Geld! Wohl der klassischste, archetypischste und mineralischste Wein Sylvains, im Stil ein feiner Gevrey Chambertin mit schönen Unterholznoten und dunkler, würziger Frucht. 94/100

Marsannay L'Ancestrale bio

28481H 2014 6er • 2021–2046 0,75l (99,33 €/l) **74,50**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Gerstl 20 Burghound 91-94

29211H 2015 6er • 2022–2047 0,75l (116,00 €/l) **87,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Eine Selektion der ältesten Reben aus allen 13 Hektar. Das Beste vom Besten, sowohl von Kalkböden wie auch von weißem Lehm. Mindestens 70 Jahre alte Reben mit ultrakleinem Ertrag, per Hand als Vorlese aus den Weinbergen geholt und extrem aufwändig auf dem Tisch vom Winzer höchstpersönlich nachsortiert und händisch entrappt, danach noch Fotoauslese. Im offen stehenden Barrique vergoren, spontan, lange Standzeit auf der Schale danach, das sammelt Bitterstoffe ein. Kaum gepresst, Ausbau 2 Jahre auf der Feinhefe ohne jede Bâtonnage, hälftig neues Holz. Ich habe den Wein aus dem Fass probiert, also war er im Bouquet noch etwas von der Reduktion geprägt. Dunkles Lila im Glas, der Wein ist fast dicht für Pinot-Verhältnisse. Das Bouquet ist extrem rauchig, schwarze Beeren, Teer und Feuerwerkskörper. Dahinter Sauerkirsche geklemmt, etwas Nelke und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen Schlehe und Sauerkirsche, Waldfrüchte. Immens energetischer Mund mit großer Spannung und hoher Komplexität. So grandios und doch fein. Ultrarein, puristisch, nicht enden wollend in salziger Mineralität. Liegt irgendwo zwischen Chambolle-Musigny und Vosne-Romanée, nur viel sauberer als fast jeder Wein von dort. Ein Wein mit ausladender Frucht, der aber aufgrund seiner kräftigen Tanninstruktur Zeit braucht. 97+/100













Nathalie, Jean-Paul und Olivier Tollot

Tollot Beaut

	€/Fl.

Corton Charlemagne Grand Cru

34053H 2016 6er • 2020–2042 0,75l (185,33 €/l) **139,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: Sehr kraftvoll und nachhaltig, Frucht satt, tanninreich und doch cremig und geschmeidig mit traumhaftem Nachhall. Ein großer Wein und mehr als rar. 98+/100

Bourgogne Rouge

28250H 2014 6er • 2016–2025 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

32041H 2016 6er • 2018–2027 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Dieser Bourgogne Rouge stellt vieles in den Schatten, was woanders aus gehobenen Appellationen kommt, weil er so unglaublich beständig ist. Ein Merkmal dieser Domaine überhaupt. Schöne klare Kirschkernnase, fruchtig und ausgeglichen, dahinter leicht Minze. Auch am Gaumen alles sehr präsent und direkt. Das macht Freude, hat das typische Pinot-Aroma einer kühlen Appellation und ist ein schöner Einstieg ins Burgund. Immer eine sichere Bank. Ich weiß gar nicht, wie Nathalie Tollot es immer wieder bereits mit der Basis schafft sowohl Amateure als auch Profis und Kenner Burgunds zu faszinieren. Tollot-Beaut ist für mich wirklich die ideale Einstiegsdomaine, wenn man die Welt Burgunds zu fairen Preisen und mit großer Genusssicherheit erkunden will 92+/100

Chorey les Beaune

32042H 2016 • 2019–2035 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: 2016 entschied sich Nathalie Tollot dazu den Monopol-Chapitre in den Villages Chorey les Beaune einfließen zu lassen. Hintergrund ist der Frost, der den Jahrgang 2016 dezimiert hat. Für uns gut, denn somit hat dieser Village eine enorme Komplexität und Finesse. Saure Kirschen, Griottes wie man in Frankreich diese Art nennt. Dann Minze. Alles sehr direkt und fruchtig und klar. Am Gaumen hat man zunächst Kirschkerne, etwas Wärme, aber dann kommt die feine Säure hindurch, die diesen Wein so animierend gestaltet. Da ist alles am richtigen Platz. Ein echt schöner Wein voller Klarheit und Präzision. Und welch ein Qualitätsniveau zu fairem Preis, wenn man auch noch weiß, dass hier der nochmals normalerweise deutlich höherwertige Monopol-Cru eingeflossen ist! 93+/100

Chorey les Beaune Piece du Chapitre Monopole

29249H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Gerstl 18+ Parker 90-92

Lobenberg: Das ist eine Monopollage von Tollot-Beaut. Der Weinberg liegt direkt neben Aloxe-Corton, ein sehr sanft abfallender Hügel Richtung Süden. Die Weinberge sind über 60 Jahre alt, seit 2001 hat Tollot-Beaut diese Lage im absoluten Alleinbe-

Tollot Beaut

Dieses Haus ist seit dem Ende des 19. Jahrhunderts im Familienbesitz und gehört sicherlich zu den zuverlässigsten des Burgund. Nathalie Tollot und ihre Geschwister kümmern sich mit größter Akribie um die Weinberge des kleinen, edlen Hauses. Die extrem niedrigen Erträge aus organischem Weinbau bringen sehr körperreiche Weine von großer Aromafülle. Geringe Erträge, Spontanver-



gärung mit anschließender Maischestandzeit, Malo im überwiegend gebrauchten Barrique, Ausbau fast 2 Jahre auf der Feinhefe, keine Bâtonnage, keine Filtrierung. Es gibt kaum etwas Besseres aus der Appellation. Die anhaltend qualitative Beständigkeit auf sehr hohem Niveau ist das hervorragendste Merkmal dieses Ausnahmeweinguts, jeder Wein von hier ist qualitativ immer eine Bank. Ein hochseriöses Weingut!









Die Trauben werden (außer beim Beaune 1er Cru Grèves) komplett entrappt und dann nach einer Kaltmazeration im Beton spontan vergoren. Danach erfolgt die Malo und Ausbau für über 18 Monate in zur Hälfte neuen, zur Hälfte gebrauchten Barriques ohne Bâtonnage. Seit dem Jahrgang 2014 setzt man nach der Entrappung eine optische Traubensortiermaschine zusätzlich zur strengen Lese im Weinberg ein. Das gibt den Weinen nochmal ein Plus an Feinheit und Klarheit der Frucht, denn unreife oder unkorrekte Beeren werden per Luft rausgeschossen, und auch Stiele, Rappen oder anderer Beifang kommen nicht durch diese Kontrolle.



Tollot Beaut

€/Fl.

sitz und Alleinvinifikation. Sehr dichte Kirschnase, fast etwas Amarena, Kirschlikör, Marzipan, zerdrückte Kirschkerne. Das Ganze unterlegt von extrem floraler Aromatik. Veilchen, Vergissmeinnicht und dazu Gewürznelke. Deutlich schwarzfruchtiger Anteil. Nach und nach kommt auch etwas Blaubeere dazu. Der Mund kommt ähnlich komplex rüber. Trotz der sensationellen Einstiegsqualität ist es schon ein Quantensprung vom Bourgogne Rouge zu diesem ersten Lagenwein aus dem Hause Tollot-Beaut. Tolle Spannung und Dichte zeigend. Der Wein vibriert. Auch hier wieder diese schwarzen und blauen Früchte. Sehr viel Kalksteinaffinität. Das Terroir kommt deutlich durch. Der Wein hat Wucht und ist trotzdem unendlich fein und süffig. Sooo saftig! Die Frucht ist süß und zugleich hocharomatisch. Das ist kein riesiger Wein, aber unter den kleineren Weinen ein beispielhaftes Exemplar mit richtig Anspruch. Der Wein hat Grip am Gaumen, die Tannine sind präsent aber nicht kantig, sondern fein, fast poliert. Das macht Jung wie Alt Freude. Ein Spaßmacher auf erstaunlich hohem Niveau. Der Wein ist immer extrem zuverlässig mit seinem zusätzlichen, erotischen Sexappeal in dieser reifen, süßen, komplexen Frucht. 94+/100

Aloxe Corton

25244H 2013 6er • 2018–2038 0,75l (46,67 €/l) **35,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

28248H 2014 6er • 2018–2035 0,75l (48,00 €/l) **36,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

29244H 2015 6er • 2019–2036 0,75l (53,27 €/l) **39,95**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

31866H 2016 6er • 2020–2037 0,75l (53,27 €/l) **39,95**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: In Aloxe-Corton gibt es neben dem Kalksteinanteil auch einen großen Anteil blauen Lehms, also hohe Eisenanteile, außerdem ist Aloxe-Corton kühler als die Lagen in Beaune und Chorey-les-Beaune. Das zusammen mit dem Eisenanteil gibt deutlich würzigere, schwarzfruchtigere Weine. Etwas kühler in der Charakteristik, aber gleichzeitig mächtiger und kraftvoller im Ausdruck. Die Weine erinnern immer ein wenig an Clos de la Roche Grand Cru aus der Côtes de Nuits, der weißblaue Lehm und die Kühle des Terroirs sind wohl dafür verantwortlich. Hier gab es zum Glück fast normale Mengen, da die Spätfröste hier milder waren oder ausblieben. Eine äußerst delikate Nase mit viel ätherischen Noten, Kirsche in purer Form und kandiert. Dann Zitrus, auch Johannisbeere, etwas Blaubeere. Am Gaumen ist das ein ganz fruchtgeprägter, weicher, ja charmanter Pinot Noir. Die Betonung liegt auch dem Trinkfluss. Charmant, nicht tief, aber völlig entspannt und fein. Die Säure ist wunderbar integriert, die Frucht auf der roten Seite, was ungewöhnlich für die doch eher dunkleren Aloxes ist. 92–93/100

Savigny les Beaune 1er Cru Les Lavières

28251H 2014 6er • 2019–2036 0,75l (50,00 €/l) **37,50**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

29252H 2015 6er • 2020–2037 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Lavières liegt mit knackigem Rot im Glas. Im Bouquet ist der Wein wahres Understatement. Etwas Dill, Sauerkirsche, alles ist gut strukturiert, doch der Wein braucht noch etwas Zeit. Am Gaumen besticht die Kraft und Intensität. 45% neues Holz sind hier verwendet worden. Alles ist super integriert. Beeindruckend ist die Frische. Delikat und im besten Sinne burgundisch. Ausgeglichen, elegant und mit feinem Tannin ausgestattet. Der Wein klingt regelrecht salzig aus und ist dabei wollüstig charmant und lecker. So rund und so schön! 93–94/100

Savigny les Beaune 1er Cru

32043H 2016 • 2021–2038 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Parker 90-92 •

Lobenberg: Ob der Spätfröste im April, gab es so wenig Menge beim 1er Cru Les Laviers und der Monopollage Champ Chevrey, dass Nathalie diesen Wein zusammen verschnitten hat und subtil Savigney-les-Beaune 1er Cru nennt. Was für ein duftiges Bouquet! Sauerkirsche, auch Herzkirsche, dann Minze und Brennenssel. Dann wieder Muskatnuss und etwas Zwetschge. Am Gaumen ist der Wein, wie fast immer bei Tollot-Beaut, so präzise und klar. Nathalie Tollots Weine sind immer schön zugänglich und haben eine klare Frucht. Das prädestiniert sie zum idealen Einsiteg ins Burgund. So viel Finesse aber eben doch Potenzial. Die Tannine sind präsent aber sehr, sehr fein, sodass man bereits in der Jugend viel Freude hat. Hallt auch mit ätherischen Noten und etwas Minze aus. 94/100

Tollot Beaut

€/Fl.

Beaune 1er Cru Clos du Roi

28245H 2014 6er • 2020–2049 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Gerstl 19

Lobenberg: Sehr alte, über 60 Jahre alte Reben. Auch die Weinbergsarbeit geschieht bei Tollot Beaut ohne jegliche Herbizide und Pestizide, möglichst naturnah. Sehr intensive dichte Nase, deutlich wärmer und samtiger, voller, reicher als die Weine von Chorey oder Aloxe. Fast wie ein Pommard in der intensiven, rund charmanten Power. Das Bouquet ist dennoch enorm straff, mit minzigen und würzigen Einschüben, hat aber eine ganz tolle Balance. Am Gaumen ist der Clos Du Roi ebenfalls dicht, sehr ausgeprägt und etwas scharf im Tannin, aber im besten Sinne kraftvoll. Hinzu kommt eine sehr dicht verwobene Frucht, die Lage braucht etwas Zeit. Die Verbindung aus straffer Säure und knackiger Frucht ist animierend. Clos Du Roi verblüfft durch einen langen Ausklang, muss sich aber am Ende noch etwas finden, daher bitte 5 Jahre ruhen lassen. Der Wein hat enormes Potenzial! Im Charakter ist dieser Pinot etwas reif in der Frucht und niedriger in der Säure als die Savignys des Hauses, das gibt ihm Größe und Erhabenheit. 95+/100



Nathalie Tollot

Beaune 1er Cru Grèves

28249H 2014 6er • 2020–2040 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Das sehr spezielle Terroir des Grèves, ein urzeitliches Flussbett, prägt den Wein in seiner hohen Mineralität, kalkig, salzig, eher karg, rau und kantig als süß. Deshalb immer deutlich vom mineralischen Untergrund und vom Holz geprägte Nase, Tabak, Röstaromen, verbranntes Fleisch, Teer und Holzkohle, dann kommt schwarzer Tee, Brombeere, Cassis, nur langsam stellt sich rote süße Kirsche ein und hohe Mineralität, Salzigkeit schon in der Nase, Steinmehl, leicht exotischer Hauch, vielleicht sogar etwas Passionsfrucht. Die Trauben werden bei diesem Wein nur hälftig entrappt, 50 % als Ganztraube, und dann nach einer Kaltmazeration im Beton spontan vergoren. Danach erfolgt die Malo und Ausbau für über 18 Monate in zur Hälfte neuen, zur Hälfte gebrauchten Barriques ohne Bâtonnage. In Verbindung mit der Zugänglichkeit des Jahrgangs gerät der Grèves wunderbar mineralisch, bleibt im Kern aber rustikal, fast scharf und sehr tanninreich. Eine Typizität des Weins. Er kann aber mit mehreren Jahren Reife viele andere Weine schlagen, denn er ist ein echter Langstreckenläufer, der in der Jugend manchmal massiv und ungehobelt erscheint, sich aber mit der Reife als großer Gentlemen erweist. Der Grèves hat durchaus Ähnlichkeit mit einem 1er Cru aus Gevrey Chambertin, das ist schon ziemlich vorne im südlichen Burgund! 96/100



Aloxe Corton 1er Cru Les Fournières

25582H 2013 6er • 2020–2040 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

31867H 2016 6er • 2023–2043 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 91-93

Lobenberg: Die Weinberge in Fourniers wurden in den 50ern gepflanzt, d.h. wir haben 50 bis 60 Jahre alte Reben. Es ist genau ein Hektar. Die Nase dieses Fourniers Aloxe-Corton ist immer deutlich feiner und rotfruchtiger als die Nase des Village. Dieser Weinberg liegt auf der Ostseite, das Terroir enthält viele Steine zum Lehm und Kalkstein, also viel Granitgestein und Feuerstein – alles was den Boden aufwärmt und Wärme speichert. Dieser Wein hat entsprechend einen deutlich wärmeren und rotfruchtigeren Charakter. Fourniers ist eine Südexposition die vor den Spätfrösten erspart geblieben ist. Ein sehr erdig, ja würziger Pinot Noir mit dunklen Früchten. Am Gaumen geht es dann sehr weich zu mit fast cremigem Einschlag. Viel Brombeere, dann Sauerkirsche und sehr weiche Tannine. Die Säure zieht sich wunderbar durch den Wein, erfrischt den Gaumen. 2016 ist einfach ein Spitzenjahrgang und bei jemandem wie Nathalie Tollot in sicheren Händen. Fournières war früher der massivste Wein, er ist dank der optischen Traubensortierung deutlich feiner geworden. Wir sind hier im Charakter deutlich näher am Chorey-les-Beaune als am Aloxe-Corton Village. Hier wird nichts übertrieben, aber die komplexe Intensität ist grandios Wunderbar! 94–95/100



Beaune 1er Cru

32044H 2016 6er • 2022–2050 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 90-92

Lobenberg: Es gibt nur 10 Fässer dieses Weins. Das ist ein Blend aus den beiden 1er Crus Beaune-Grèves und 1er Cru Clos du Roi. Nichts anderes. Es gab ob der Spätfröste so wenig Menge, dass Nathalie sich dazu entschied diesen Wein 2016 als Beaune 1er Cru zu vinifizieren. Das ist ein etwas dunklerer Pinot als die Savignys, typisch Beaune. Mehr Tannin,





Jean-Paul, Nathalie und Olivier Tollot



Tollot Beaut

€/Fl.

eine harte Struktur. Beaune braucht Zeit. Kirschkerne, Sauerkirsche aber auch Brombeere. Am Gaumen kräftiges Tannin aber sehr fein, zum Beispiel deutlich charmanter als bei Nicolas Potels sehr sehr klassischem 2016er Grèves. Das macht Freude, aber verliert nicht das Terroir. 94+/100

Corton Bressandes Grand Cru

31871H 2016 6er • 2023 – 2049 0,75l (118,67 €/l) **89,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Parker 91-93

Lobenberg: Es gibt genau einen Hektar von diesem Weinberg. Corton Bressandes ist eine Namens-Option, um diesen Teil des speziellen Terroirs abzugrenzen vom Corton Grand Cru. Die meisten Winzer nennen alles einfach Corton Grand Cru, was erlaubt ist. Die Lage Bressandes liegt genau im kühleren Osten. Die Corton Grand Cru Lage von Tollot-Beaut liegt jedoch im Südosten, dort ist es sehr viel wärmer, reicher und süßer. Corton Bressandes ist aber bei Tollot-Beaut der für das Weingut jedenfalls typischere Teil mit dieser kühlen Charakteristik. Uralte Reben, hohe Dichte. Dieser Corton Bressandes ist in der Regel der blumigere, deutlich duftigere Grand Cru. Der Corton ist der deutlich monolithischere, exotischere, orientalischere Wein. Das ist wunderbar kirschig und minzig. Mit Belüftung erkennt man vielleicht noch etwas Veilchen und dezent Pflaume. Dann packt der Wein zu. Am Anfang dominiert die feine Säure, dann kommt das Tannin dazu, federt quasi ab und im Ausklang bleibt nichts als delikate Kirschfrucht. Wunderbar, wie sich der Wein am Gaumen entwickelt und am Ende harmonisch ausklingt. Sehr geradlinig und lang. Hallt immer und immer wieder nach. Ob man Bressandes oder Corton-Corton vorzieht ist im Prinzip nur eine Frage der Präferenzen. Beide sind ziemlich gleich, aber eben klar als kräftiger Corton erkennbar. Beides sind Potenzialweine, die sich über die nächsten 10 Jahre prächtig aber langsam entwickeln werden. Mit der Reife zeigen sie dann ihr ganzes und als Grand Cru verdientes Terroir! 97/100

Corton Grand Cru

31872H 2016 6er • 2022 – 2047 0,75l (118,67 €/l) **89,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Parker 92-94

Lobenberg: Der Corton grenzt sich vom Corton Bressandes dadurch ab, dass er in reiner Südost-Exposition anstelle der reinen Ostexposition im Bressandes wächst, d.h. hier im Corton haben wir eine wärmere Lage. Corton selbst hat gleichzeitig mehr Lehm und blauen Lehm mit viel Eisenanteil, wir werden hier daher sowohl von der Lage als auch vom Untergrund mächtiger, dicker und weniger fein, aber vielleicht etwas Corton-typischer in dieser Opulenz. Dieser Wein hat deutlich mehr Kraft und Power als der feine Bressandes. Die Weine erinnern immer ein wenig an Clos de la Roche Grand Cru aus der Côtes de Nuits, der weißblaue Lehm und die Kühle des Terroirs sind wohl dafür verantwortlich. Nathalie Tollot ist kein Freund von Neuholz. Die 1er Crus haben circa 20 – 30 % und auch die Grand Crus immer nur 50 % Neuholzanteil. Ein super duftiges Bouquet, sehr ausgewogen und offen. Viel Herzkirsche und Lavendel sowie Cassis. Am Gaumen saftig, richtig ausladend ohne zu viel Muskeln. Nathalies Weine sind immer etwas präziser und weicher im Tannin. Die Frucht ist wunderbar herausgearbeitet. Und dann kommt neben diesem Stil die Seriosität eines Grand Crus ans Tageslicht. Extrem gut, super Säure, das macht Freude. Wir haben es hier mit einem Potenzialwein zu tun. Das wird sich über die nächsten 10 Jahre prächtig entwickeln, man muss aber schon etwas geduldig sein. Wer direkt auf die Frucht trinken will, greift lieber zu den Villages, besonders 2016, weil hier ob der Spätfröste oft auch Toplagen eingegangen sind, die mengentechnisch gar nicht erst allein hätten ausgebaut werden können. 95 – 97/100







Rhône

Vorweg muss man klar erwähnen, dass sich der Norden und Süden drastisch voneinander unterscheiden, im Grunde fast andere Weinwelten sind.

Die Süd-Rhône

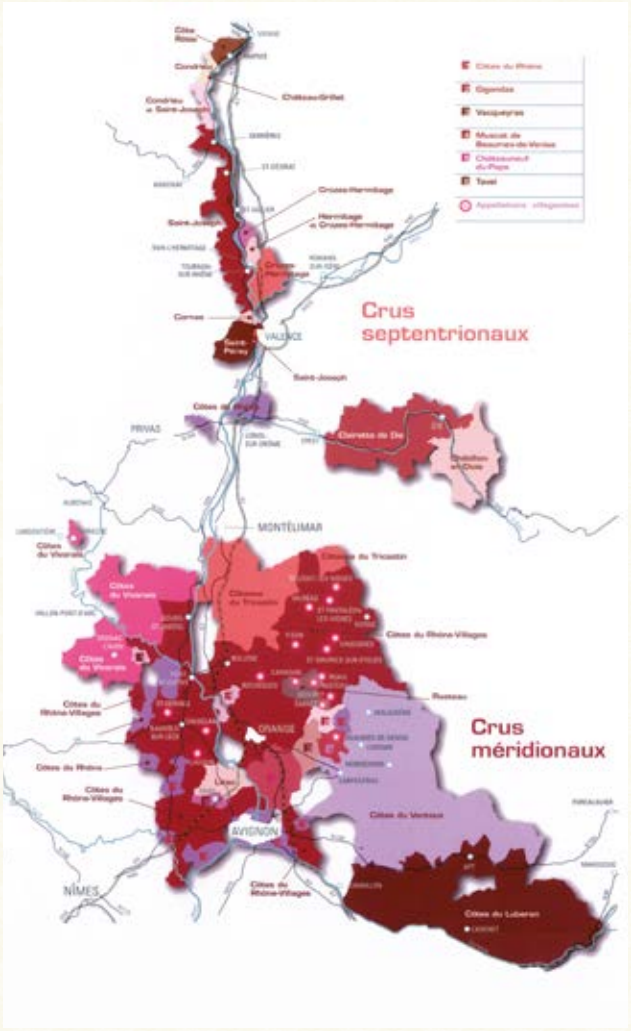
ist im Wesentlichen Grenache-Land, eine Rebe, die Franzosen und Spanier zugleich als autochthonen Ursprung betrachten, auch wenn zum Teil kleine bis erhebliche Teile der hier im Süden viel marmeladiger ausfallenden Syrah zugegeben werden. Auch Mourvèdre (wieder Unklarheit des Ursprungs, ob aus Frankreich oder Spanien) kommt zum Einsatz, wahre Spezialisten wie Beaucastel verstehen ihr Handwerk mit dieser Rebe sehr gut.

Für die intensiven weißen Châteauneuf herrscht Grenache Blanc und Roussanne vor, bekannt für ihren Alkoholgrad und ihre überaus spannende Viskosität. Die Rhône hatte schon vor Jahrhunderten den Ruf der massiven, dunklen und alkoholstarken Weine, über sehr lange Zeiträume wurden die kargeren Bordeaux damit aufgepeppt. Heute versuchen die Winzer eher mit früherer und doch reifer Lese ihre extrem fruchtstarken, saftigen und intensiven Weine mit guter Frische in die Flasche zu bringen.

Die südlichste Appellation, Côtes du Ventoux (Mont du Ventoux, der Berg der Leiden jeder Tour de France) wird von manchem Betrachter eher zur Provence als zur Rhône gerechnet, von der Typizität und Rebzusammensetzung ist sie dem südlichen Châteauneuf-du-Pape jedoch verblüffend ähnlich. Die Weine haben ungemein viel Schmelz und Charakter, satte Frucht und in jeder Hinsicht eine hohe Intensität (Nicht selten wurde ein ganz bekannter, riesiger Côtes-du-Rhône-Erzeuger beschuldigt, Ventoux-Weine zur Gehaltssteigerung unterzumischen).



Dann kommt nördlich vom großen Ventoux-Berg das vom Preis-Qualitäts-Verhältnis heute vielleicht beste Weingebiet der Welt: Châteauneuf-du-Pape. Hier am Sommersitz des im 14. Jahrhundert nach Avignon/Frankreich geflohenen Papstes Clemens V. (der Graf der Provence war sein Freund und Beschützer), wachsen weit weg vom Fluss die vielleicht besten Grenache-Weine der Welt (Das bestreiten die Spanier aus dem Priorat. Ist auf jeden Fall eine Vergleichsprobe wert!). Feinste Kirschfrucht in allen Spielarten. Superbe Côtes du Rhône direkt daneben. Und satte Bewertungen der internationalen Fachpresse. Dabei kosten diese Weine nur einen Bruchteil der Spitzen-Crus der Nord-Rhône oder der 1er-Crus aus Bordeaux. Das angrenzende Grenache-Land Gigondas ist ähnlich spannend, die Gigondas-Weine sind bei vergleichbarer Qualität (hier gibt es aber nur 3 Spitzenwinzer) eher noch günstiger, die Côtes du Rhône etwas schlanker und versammelter, dadurch für manche Genießer noch interessanter.



Die Nord-Rhône

steht für Weltklasse im Rotwein und ist wegen der niedrigeren Temperaturen auch ein überragendes Weißweingebiet. Mit den Appellationen Saint-Joseph, Cornas, Côte Rôtie und Hermitage, bzw. Crozes-Hermitage überwiegt doch die rote Syrah. Nirgendwo anders auf der Welt erreicht die Rebe diese Weltklasse, die sich klar mit den größten Burgundern und den 1er Crus aus Bordeaux messen kann. Bei nur 12,5 bis 13,5 Grad Alkohol kommt hier, auf inzwischen überwiegend biologisch oder gar biodynamisch bearbeiteten Böden, eine Puristik der Frucht zu Stande, die ihres gleichen sucht. Die fetten, oft leider marmeladigen Shiraz aus Australien sind da im Vergleich nur ein müder, süßer Nachhall! (Auch wenn die amerikanische Presse das süße, dicke Zeug heiß und innig liebt!). Leider ist das Gebiet von Hermitage (Nur ein Berghang!) und Côte Rôtie (nur die Spitze eines Bergkegels!) unglaublich winzig. Die wirklich überragende Qualität der besten Crus ist nicht wirklich preisgünstig.

Summa summarum sind die Weine der Rhône, ob ihrer Vielfalt und ihrer überragenden Qualität bei mehr als akzeptabler Preisfindung, echte Highlights unseres Programms!

Côtes du Ventoux







Sébastien Vincenti

Domaine de Fondrèche

Der Berg Ventoux ragt wie ein Riese über die schöne Landschaft der Provence heraus. Hier werden Weine produziert, die in ihrer Struktur dem benachbarten Côtes du Rhône sehr ähnlich sind, jedoch mit viel mehr Schmelz und samtigem Volumen. Die Weine des jungen Sébastien Vincenti sind in kurzer Zeit eine Referenz für dieses Anbaugebiet geworden. Selbst Weinpapst Robert Parker hat dieses Weingut schon in höchsten Tönen gepriesen! Schon 2009 stellte Sébastien die Weinberge auf biologisch-organische Bearbeitung um, man meint diesen Fortschritt in der samtigen Fülle und frischen Frucht schmecken zu können, vielleicht ist es aber auch nur seiner weiteren Verbesserung in der Ertragsreduzierung und im Rebalter zu verdanken. Klar ist, dass die zwei Spitzengüter des Ventoux, Fondrèche und Vindemio, im Preis-Qualitäts-Verhältnis einen Spitzenplatz in meinem Sortiment belegen.



Domaine de Fondrèche				€ / Fl.
Côtes du Ventoux Nature				
29653H	2016 12er • 2018 – 2023	0,75 l	(11,93 €/l)	**8,95**
Grenache 30 % Mourvèdre 30 % Syrah 30 % Cinsault 10 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 89-90 Jeb Dunnuck 90				
32024H	2017 12er • 2019 – 2024	0,75 l	(11,93 €/l)	**8,95**
Grenache 30 % Mourvèdre 30 % Syrah 30 % Cinsault 10 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 89-90				

Lobenberg: Dieser Wein besteht zu je 30 % Grenache, Syrah, Mourvèdre und zu 10 % aus Cinsault für die Frische. Es sind spezielle Reben der Domaine auf sandigen Böden um leichtere Weine zu erzeugen. Der Wein hat dementsprechend nur etwas über 13 % Alkohol. Die Besonderheit ist, dass der Wein komplett im rohen Beton vergoren, aber danach auch komplett im Beton ausgebaut wird. Der Wein sieht niemals Holz und wird während der Fermentation und auch danach nie abgepresst, also ein freilaufender Saft um hier ganz leichte Weine mit wenig Schalenkontakt und wenig Phenolik zu haben. Volle Frucht, und der Clou ist, der Wein hat niemals, inklusive Abfüllung und Abstich, Schwefel gesehen. Ein zu 100 % garantiert schwefelfreier Wein, der dennoch stabil ist, was ihn zu einem riesigen Exportschlager macht. Sébastien hat diesen Wein seit über zehn Jahren im Programm und inzwischen so viel Erfahrung, dass er dies garantieren kann. Der Wein ist für Jahre stabil und eben komplett schwefelfrei. Obwohl der Wein kein Holz gesehen hat, ist die Nase sehr rauchig. Die Syrah dominiert, tolle dunkle Schattenmorelle zeigend, dann kommt die Mourvèdre mit der reifen dunklen Zwetschge, Amarenakirsche, ziemlich üppig daherkommend. Natürlich müssen wir dazu sagen, dass dieser leichteste Wein des Hauses dennoch eine ziemliche Fruchtbrumme ist. Hohe Intensität, aber eben kein Holz, keine Extraktion, sehr natürlich auch in seiner Fruchtigkeit. So schmeckt Syrah, Mourvèdre und Grenache, wobei Mourvèdre und Syrah ganz klar die Dominante sind. Eine tolle Intensität. Kein großer Wein. Der normale Domaine de Fondrèche mit seinen aus meiner Sicht etwas hochwertigeren Böden, gibt deutlich mehr Substanz und Struktur und Kraft. Aber dieser Wein trinkt sich so unglaublich unkompliziert und beeindruckt dennoch jeden. Everybodys darling in voller Frucht mit einer gewissen Üppigkeit, dabei zucker- und schwefelfrei. Das ist für bestimmte Einsatzzwecke und sicherlich auch speziell für Menschen mit einer hohen Sensibilität eine richtig grandiose Alternative. Es gibt fast nur 100 %ige Freunde oder Gegner dieses Weines. Eine Bereicherung allemal, zumal er auch gastronomisch sicherlich perfekt einsetzbar ist. 89 – 90/100



Domaine de Fondrèche

€/Fl.



Côtes du Ventoux Domaine de Fondrèche

32027H 2016 12er • 2018–2024 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Grenache 50% Syrah 30% Mourvèdre 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92-93+ Jeb Dunnuck 91-93 Parker 90-92

Lobenberg: 30% Syrah, 20% Mourvèdre und 50% Grenache. Aus alten Reben auf reinem Kalkstein hier am Ventoux gewachsen. Sébastien hatte in den Jahrgängen 2013 und 2014 Probleme mit reduktiven Tönen in der Flasche. Weine, die im Keller noch blitzsauber waren, verschlossen sich komplett, und brauchen anschließend 2–3 Jahre oder Stunden des Dekantierens bis sie sich wieder öffneten. Er hat seine Weinbergsbearbeitung zur Mineralität etwas umgestellt und schon 2014 erfahrenen Önologen hinzugezogen, um dieses Problem des „Zumachens" zu minimieren. Er war schon zu extrem in seiner ökologischen Weinbergsarbeit. Ab 2015 sind die Weine wieder problemfrei. Das passiert in erster Linie bei biologisch-organisch bearbeiteten Böden und erst nach 10–15 Jahren Umstellung zu Bio. Früher gab es das Problem hier nicht. Auch passiert es mehr bei Weinen, die eine frische Säure haben. Das ist Sébastiens großes Augenmerk, die Weine zwar gehaltvoll, aber auch frisch zu halten. In diesem Wein dominiert, ganz anders als in der leichteren Version Nature, nicht so sehr eine Rebsorte. Die Kombination von Mourvèdre und Syrah nimmt die Grenache sogar aromatisch noch mit. Ganz feine Himbeere, Erdbeere, schöne Kirsche, Amarena, Zwetschge, ein Fruchtcocktail, und obwohl dieser Wein Holz gesehen hat, ist er doch deutlich balancierter als der „Nature". Die Weine werden zu 100% entrappt, dann zur Hälfte im rohen Beton und zur Hälfte im Stahl vergoren. Der Ausbau geschieht zu einem Drittel in Betoneiern, die Syrah komplett im Barrique und der Rest überwiegend in Fudern. Nur ein kleiner Teil bleibt im Tank. Dieser Wein ist dann heute nach so vielen Jahren größer als der frühere Topwein Nadal, der Domaine Fondrèche ist inzwischen schon ein sehr erwachsener Wein. Man braucht nur völlig andere Konsumenten als für den Nature. Hier haben wir richtig Struktur, Balance und ganz viel Kraft, sehr viel Extraktkraft und extrem hohe Mineralität. Ein Wein mit toller Säure und Frische dazu. Er ist schon ziemlich einzigartig und schwer zu vergleichen. Die Weine des Nachbarn Vindemio sind viel moderater in der Säure und cremig charmanter. Einfach anderer Stil. Auch die einfacheren Weine des nahe gelegenen Châteauneuf kommen mit dieser Kraft und dieser dichten Mineralität nicht mit. Das ist schon fast großer Wein. Fondrèche ist mit Vindemio schon herausragend in dieser Region. 92–93+/100





Côtes du Ventoux Persia

32023H 2016 12er • 2019–2035 0,75l (23,60 €/l) **17,70**

Syrah 90% Mourvèdre 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Jeb Dunnuck 93-95 Parker 92-94

Lobenberg: Dieser 90%ige Syrah mit Schuss Mourvèdre wächst auf den ältesten Parzellen, Kalkstein und Lehm. Uralte Syrah. Natürlich wie alles hier biologisch-organische Weinbergsarbeit, und das seit weit über zehn Jahren inzwischen. Natürlich alles spontan vergoren, überwiegend im rohen Beton, und der Ausbau zu einem kleinen Teil im Betonei, zum größten Teil aber im großen 30001 Holzfuder. Für seinen Spitzenwein Persia nimmt Sébastien niemals ein kleines Barrique. Er möchte im Grunde so eine Art Über-Châteauneuf-du-Pape zeigen und dafür geht das kleine Barrique einfach nicht. Der Holzeinfluss wäre einfach zu groß. Die Nase dieses Weins ist ungeheuerlich frisch, eine Syrah wie von der Nordrhône. Ich würde mich nicht wundern, wenn Côte-Rôtie hier auf der Flasche stünde. Eher Côte-Rôtie in der großen Frische als Hermitage. Schwarz, als sei er in geröstetem Holz gewesen, was er überhaupt nicht gesehen hat. Schwarze Kirsche, verbrannte Elemente, diese unglaublich profunde Syrah der Nordrhône, geflämmtes Fleisch, Amarenakirsche, Maulbeere, auch Brombeere, Cassis, getrocknete Blaubeere und sehr viel Krautwürzigkeit bis hin zu Myrre, Thymian, Estragon, und trotzdem bleibt alles frisch. Der Wein tänzelt aus dem Glas. Je länger ich ihn probiere, desto mehr scheint er dann in seiner maskulinen Ausprägung Richtung Cornas zu gehen. Auch im Mund bleibt das Ganze unglaublich frisch und lang. Er kriegt dazu auch noch schöne feine Grapefruitaromatik, fast frischer Pfirsich dazu, sehr verspielt. Dieser Wein kann in einer Blindverkostung problemlos in der Nordrhône oder bei Syrah-orientierten Châteauneufs mitspielen. 95–96+/100







Sébastien Vincenti

Domaine de Fondrèche

€/Fl.

Côtes du Ventoux Il était une fois

32025H 2016 12er • 2020–2035 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Grenache 80% Syrah 10% Mourvèdre 10% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Parker 92-94 Jancis Robinson 17,5

Lobenberg: Dieser Wein ist aus uralten Grenache-Reben (80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre), ihn gibt es nur in ganz großen Jahren. 2015 ist nach langer Zeit wieder so ein Jahr. Auch dieser Wein wird wie der Persia komplett im Beton vergoren und nur im gebrauchten großen 3000-Liter-Holzfuder ausgebaut. Bio, spontan, die ganze Litanei bester Bio-Winzer. Wenn wir beim Persia eine Affinität zum Cornas hatten, so sind wir in dieser Grenacheversion, um auch hier einen Vergleich zu bemühen, wahrscheinlich eher bei einem ziemlich massiven Wein aus dem Priorat Spaniens, mit dieser dort üblichen würzigen Version von Grenache. Viel feiner, viel schlanker in der Art als wir das aus Châteauneuf kennen, und vor allem viel würziger. Die Aromatik im Mund ist dann der Hammer. Man hätte viel mehr Süße und Schwere erwartet, aber ganz im Gegenteil. So fein, so zart, rote Kirsche, Sauerkirsche, das Ganze rüberkommend wie ein super feiner Pomerol. Das Ganze endet in einem grandiosen salzigen Zug in feiner Kirsche, mit würziger, konzentrierter Himbeere unterlegt, so gut wie keine Süße zeigend, sondern große Frische. Es ist der Lieblingswein des Winzers. Ich selbst würde sagen, er ist einfach deutlich anders als der Persia. Er ist nicht der größere Wein, er ist nur der ganz andere Wein. Der tänzelnde Athlet dieses Weinguts. Auf jeden Fall sind diese beiden 2015er Weine von Fondrèche meines Erachtens ein Meilenstein in Ventoux. 95–96+/100



Ventoux Divergente

32036H 2016 12er • 2021–2038 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Syrah 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Jeb Dunnuck 94-97 Parker 93-95

Lobenberg: Dieser Wein ist aus uralten Syrah-Reben, ihn gibt es nur in ganz großen Jahren. 2015 und 2016 sind nach langer Zeit wieder so ein Jahr. Auch dieser Wein wird wie der Persia komplett im Beton vergoren und nur im gebrauchten großen 3000-Liter-Holzfuder ausgebaut. Bio, spontan, die ganze Litanei bester Bio-Winzer. Wenn wir beim Persia eine Affinität zum Cornas hatten, so sind wir in dieser Syrahversion, um auch hier einen Vergleich zu bemühen, wahrscheinlich eher bei einem ziemlich massiven Wein aus Hermitage. Die Aromatik im Mund ist dann der Hammer. Im Gegensatz zum zarten Etait Une Fois aus Grenache ist das hier ein Konzentrat, das unbedingt Zeit braucht. Wir müssen abwarten ob er am Ende doch der größere Wein ist. 95–96/100











Vindemio bio

€/Fl.

Côtes du Ventoux Cuvée Regain bio

34485H 2016 6er • 2018–2023 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Grenache 70% Syrah 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

Lobenberg: Das Terroir ist eine Mischung von Kies, Lehm und Sand wie alle Böden von Jean. Die Reben sind im Durchschnitt 30 Jahre alt. Ein biodynamisches Weingut Demeterzertifiziert, alles entrappt, spontan vergoren und Ausbau im Beton. Abfüllung normalerweise neun Monate nach der Ernte. Dieser Wein hat ein Paradox, nämlich nur 3,5 Ph-Wert und gleichzeitig ungefähr 3,6g Säure. Ungewöhnlich, Jean sagt dass gibt es nur bei Biodyn-Winzern. Intensive reiche schwarze Kirsche und reife Zwetschge zugleich in der Nase. Dicht, warm, mollig, unglaublich charmant. Der Mundeintritt ist wirklich faszinierend. 2015 ist sicherlich das Beste was Jean jemals gemacht hat. Wir haben einerseits diese unglaublich reife Schwarzkirsche, Amarenakirsche, reife Pflaume, dazu aber auch ein Touch Pfirsich, pinke Grapefruit, schöne Bitterstoffe, Wachholder, schwarze Oliven, das Ganze ist aber total fein, dem Jahrgang entsprechend ausgesprochen lecker, köstlich, reichhaltig und trotzdem überragend balanciert. Das ist ein fantastischer, süffiger und köstlicher Wein, everybodys darling und trotzdem, ob seiner Intensität, ein Wein mit Anspruch. Wichtige Info vom Winzer: Dieser Wein hat immer etwas Gärkohlensäure, damit er lange lebendig bleibt und trotzdem niedrig geschwefelt werden kann. Wenn der Wein also ganz leicht perlt, sollte man ihn idealerweise kurz dekantieren. 91–92+/100



Côtes du Ventoux Cuvée Imagine bio

34484H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Grenache 50% Syrah 50% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Komplett auf Lehm und Kies gewachsen, also die klar besseren Böden mit den weitaus älteren Reben. Die Nase geht weniger nur zur frischen Kirsche und Zwetschge, wir haben hier ganz dunkle Fruchtaromen, Maulbeere, erinnert an Vogelbeere, ein wenig Wacholder, Lakritze, sehr viel Veilchen, auch Maiglöckchen, dicht, üppig. Der Wein scheint Holz zu haben, ist aber auch zu 100% im Betontank ausgebaut. Genauso als Spontanvergärung nach vollständiger Entrappung spontan im Beton vergoren und ausgebaut. Als Demeter Biodynamiker natürlich minimal geschwefelt. Der Wein ist im Mund eine Faszination, weil er so viel intensiver ist als der Regain. Er ist so viel dichter, so viel drückender, und die 60–70 Jahre alte Grenache schafft eine andere Dimension als im Einstiegswein. Sie ähneln aber in der Charakteristik dem Regain durchaus. Wir haben nur hier eine höhere Liga mit sehr viel intensiverer Syrah und Grenache, mit sehr viel mehr Dampf, trotzdem bleiben wir in einem extrem geschmeidigen leckeren Trinkfluss. Für everybodys darling, was der Regain war, hat der Wein vielleicht schon ein bisschen zu viel Druck. Was aber bleibt, ist der Jahrgang 2015 mit seiner unglaublichen Finesse und seiner sensationellen Harmonie und Balance. Jung getrunken sollte ein wenig Luft dran, aber der Wein bleibt immer köstlich. Toller Stoff. 93+/100

Côtes du Ventoux Cuvée Amadeus bio

28140H 2015 6er • 2018–2029 0,75l (34,53 €/l) **25,90**

Grenache 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 90-92

Lobenberg: Komplett entrappt, 100% Grenache, 70–80 Jahre alte Reben, komplett auf 80% Kalkstein im oberen Ventoux stehend mit leichter Sandauflage. Die Reben wurzeln bis zu 30 Meter tief. Wir haben hier große Frische und Kühle, kalte Nächte am oberen Ventoux, der Wein ist eindeutig cool climate mit der uralten Grenache. Entsprechend der reinsortigen Rebe sind wir in der Fruchtausprägung der Nase deutlich anders als bei den anderen Weinen. Wir sind viel geradliniger, konzentrierte Himbeere, rote Kirsche, Erdbeere, nur rote Frucht, auch rote Johannisbeere kommt, Schattenmorelle, Grenache in konzentrierter und purer Form. Im Grunde wie ein großer Châteauneuf-du-Pape. Vielleicht liegt es am Jahrgang 2015, im Mund sind wir auch sofort bei einem großen Châteauneuf, der kühl gewachsen ist, und der unendliche Finesse hat. Dieser Hochlagen-Grenache erinnert an Clos du Pape in seiner Feinheit. Er hat vielleicht nicht diese immense Komplexität, ist aber durchaus auf einem ähnlichen Weg der Finesse. Ich hätte nicht erwartet, eine so kühle wunderschöne Stilistik vom Ventoux zu erhalten. Wir sind beim Amadeus auf einem ähnlichen Weg wie bei Fondrèche mit dem „once upon a time"-Grenache in dieser unglaublichen Feinheit. Köstlich, delikat und Superstoff. 95–96/100





Jean Marot

Vindemio

Jean Marot, der ehemalige Apotheker, fing 1995 im Alter von 40 Jahren beruflich noch einmal neu an. Ab sofort stand nur mehr seine Passion, der Wein, im Mittelpunkt seines Lebens. Er war dann gleich 2001 schon eine Berühmtheit in Frankreich, und dank Robert Parker auch in den USA, seine kleine Domaine Murmurium war einer der Vorreiter der Biodynamie und ein hoch bewerteter Superstar des französischen Südens. Wegen eines nicht lösbaren Streits mit der Bank musste Jean 10 Jahre später wieder ganz von vorne anfangen. Er kaufte sich Stück für Stück 3 Hektar biodynamisch bewirtschafteten, uralten Reblands und pachtete mangels Finanzkraft drei weitere Hektar Bioweinberg dazu. Talent vergeht nicht und so ist sein neues, winziges Weingut Vindemio schon jetzt mit Fondrèche zusammen das qualitativ führende Weingut am Ventoux. Jean und seine Frau machen fast alles allein, es wird eisern gespart. Während Fondrèche biologisch arbeitet, geht Jean als überzeugter Bio-Extremwinzer mit der Biodynamie noch einen Schritt weiter. Man meint das zu schmecken, urwüchsige Erdigkeit unterlegt die von Schlehe, Maulbeere und Kirsche geprägten, vollmundigen und samtigen Weine. Berstende Frucht und dennoch eine hohe Lebenserwartung durch das satte, butterweiche Tannin nebst hoher Mineralität. Wie der Mann so sind die Weine, bescheiden und doch großartig.











Raphael Trouiller

Cascavel

Im März 2000 hat Raphael Trouiller in der Appellation Côtes du Ventoux die Domaine Cascavel gegründet. Um den authentischen Ausdruck des Terroirs zu zeigen, stellte er die Rebflächen auf ökologischen Weinbau um. Die insgesamt 9,5 Hektar Weinberge waren auf 14 kleine Parzellen verteilt und sind mit 25 bis 60 Jahre alten Reben bestockt. Auf dem Niveau und der gleichen Stilistik wie der frühere Amydives folgte der aktuelle Spitzenwein Leonor. Raphaels Önologe, der bei niemand geringerem als Philippe Cambie lernte, schuf mit dem Le Vin Méditerranée zusätzlich einen verführerischen Jungwein, toller Genuss der Südrhône für einen mehr als überzeugenden Preis. Im Côtes du Ventoux reifen die Trauben bedeutend später als im wärmeren Rhônetal, die Weine werden frischer und differenzierter und haben doch die samtige Wärme, die diese Region auszeichnet.

Cascavel					€ / Fl.
Elicio Le Vin Méditerranée					
33200H	2016 6er • 2018 – 2021		0,75l	(7,93 €/l)	**5,95**
Grenache Merlot • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-89					
Lobenberg: Dunkles Rubinrot, feines und frisches Bouquet: Pflaume, Kirsche und reife Sauerkirschen unterlegt von einem Hauch Süßholz und Marzipan, tolles Aromenspiel, im Nachhall wieder Kirsche und dezente Beerenaromen. Trinkt sich voller Genuss und ist extrem zugänglich. 88 – 89/100					
Leonor					
31045H	2015 6er • 2017 – 2025		0,75l	(15,73 €/l)	**11,80**
Grenache 50 % Syrah 50 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+					
Lobenberg: Fast schwarzes Rubinrot. Dichte, drückende, fast schwere, süße Fruchtnase. In der Mitte des Gaumens frische Zwetschge und vibrierende Schattenmorellen mit feinster und frischer Säure. Im Mund und auf der Zunge mollig, differenziert, rund und sehr dicht, dann viel süßer Cassis, tanninreich, aber sehr weich. Samtiger, langer Nachhall. 91 – 92/100					







Luberon







Guillaume Gros

Guillaume Gros

€/Fl.

Domaine Guillaume Gros Luberon

28144H 2012 12er • 2017–2025 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

Grenache 50% Syrah 25% Carignan 20% Mourvèdre 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92-93

Lobenberg: Sehr offene, rotfruchtige Nase, viel Kirsche, Himbeere, schöne würzige Garrigue-Noten darunter, sehr verspielt. Der Mund dann mit deutlich mehr Grip, fast schon ein bisschen wie ein Rhônewein, ein kräftiger Rasteau, aber ohne die Härte der Tannine, sondern butterweich, sanft und ganz verspielt. Erdbeere, Himbeere, rote Kirsche, Sauerkirsche. Das Ganze aber schwingend mit extrem seidigem Tannin und wunderschönem Trinkfluss, süffig vom ersten Moment an und hintergründig komplex und sexy. Das macht richtig Spaß. 92–93/100

Lieu-dit Les Biguières

28145H 2012 12er • 2018–2028 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Grenache 34% Carignan 33% Syrah 33% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Das Ganze in einem single vineyard, also Lieu-Dit, das ist eine einzelne, ganz genau definierte Lage. Die Carignan dominiert die Nase komplett, wir haben hier diese extreme Würze, wie wir es bei ganz alten Weinen, bei Weinen aus ganz alten Stöcken im Priorat haben. Wir haben hier verbranntes Holz, geflämmtes Fleisch, aber so eine tiefe, erdige Würze aus dem Untergrund. Eine Freude das zu riechen. Maulbeere, Wacholder, Holunder, viel Holunder, Lakritze, Veilchen, das Ganze ist eingekocht und eingedampft. Der Mund greift diese extreme Würze, diese Garrigue-Würzigkeit auf. Die Augen ziehen sich zusammen und trotzdem ist das Ganze unglaublich fein. Ein würziges Erlebnis in tiefer, profunder Frucht aus schwarzen Beeren und großer Länge. Das Ganze in Feinheit maskulin und trotzdem erotisch, üppig und erstaunlicher Weise überhaupt nicht fett. Das macht viel Freude. 94+/100

Côteau de l'ARA

28143H 2012 12er • 2018–2032 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Grenache 45% Mourvèdre 45% Syrah 10% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Diese Einzellage besteht aus drei kleinen Plots nebeneinander, je gleiche Größe mit 0,5 Hektar Syrah und Mourvèdre und Grenache. Winzige Produktion der Auslese daraus, der Überschuss geht in den Domaine-Wein. Anders als die Einzellage Biguières ist dieser Wein, der ganz ohne Carignan auskommt, ultrafein. Die Mourvèdre läuft zu einer fast bandolhaften Finesse auf. Das Ganze erinnert fast ein bisschen an einen Merlot aus Pomerol. Wunderschöne schwarze Kirsche, sehr poliert, sehr fein. Das Ganze schwingt, und im Gegensatz zum Domaine-Wein und zur anderen Lage, ist das hier ganz großes feines Kino. Erst im Mund kommen dann auch die Opulenz und die Fülle. Wir bleiben trotzdem auf der schwarzen Kirsche und kriegen darunter ein bisschen Schattenmorelle, Sauerkirsche, aber die Schwarzkirsche dominiert. Ganz leichter Hauch von süßer Maulbeere dazu, der Wein wird opulenter, wird dichter, endet in einem langen, salzigen Schwarzkirschenfinale mit wunderbarer Frische und Säure. Das ist ein großer Wein in unendlicher Feinheit und deutlich feiner als alles andere, was ich hier probiert habe. Das macht Spaß und ist ein tänzelnder Wein, reichhaltig und trotzdem zart und schwingend. Für mich eine neue Dimension der Feinheit und Finesse in Luberon. Nicht umsonst schickte Michel Tardieu mich dereinst hierhin mit den Worten: Guillaume Gros ist der einzige Weltklasse-Winzer in Luberon. 96+/100

Guillaume Gros

Wenn einer der Topsommeliers Frankreichs und Europas seine großartige Karriere aufgibt, um dafür im Lubéron Wein zu machen, dann muss er ein bisschen verrückt sein. Genau dies ist Guillaume Gros im allerbesten Sinne: ein Weinverrückter. Ein urwüchsiger Typ, der genau in die hügelige Landschaft des Lubéron mit seinen verwachsenden Wäldern, Schluchten und Tälern hineingehört. Charakteristisch und unangepasst. Das ist sicherlich auch ein Teil des großen Erfolges seiner Weine. Er gründete 2001 in seiner Heimatregion die kleine Domaine in dem charmanten Dorf Maubec, seinem Geburtsort. Es ist auch ein Zurück zu den familiären Traditionen, denn schon sein Urgroßvater baute bis 1959 hier in der Gegend Wein an und es gab noch einige wenige Weinberge. In den Jahren zuvor, noch als Sommelier, absolvierte Guillaume Gros Praktika bei den besten Winzern Frankreichs, u.a. Santa Duc und Janasse sind sicher Referenzen. Dabei reifte immer mehr der Wunsch, selbst Weine zu produzieren. Irgendwann nahm er allen Mut zusammen und fing an, mit Verve und großem Wissen, praktisch aus dem Nichts, fantastische Weine zu vinifizieren. Guillaume Gros kaufte weitere hochklassige Parzellen an den Nordhängen der Côtes du Lubéron mit einer Gesamtgröße von momentan 8,11 Hektar, ein weiterer Hektar wird noch bepflanzt. Alle Parzellen des Weinguts Guillaume Gros haben eine andere Bodenbeschaffenheit und Sonneneinstrahlung; ein eigenes Mikroklima. Ein bisschen erinnert die Struktur an die des Gigondas. Alle Parzellen haben hohe Temperaturunterschiede von Tag und Nacht, was dem Wein eine schöne Komplexität und Frucht bringt, aber eben auch genügend Frische. Guillaume Gros hat es binnen kürzester Zeit geschafft, Weine der Spitzenklasse herzustellen. Vor ein paar Jahren noch ein Insidertipp, ist er heute wohl der bescheidene Star im Lubéron, auf meine Nachfrage geadelt von Michel Tardieu: „Ich kenne keinen besseren im Lubéron!"

Gigondas und Rasteau







Château de Saint Cosme

Gigondas ist zusammen mit der Appellation Châteauneuf-du-Pape sicherlich die spannendste und innovativste Region der Rhône und der junge Louis Barruol von Château de Saint Cosme gehört nicht nur laut Robert Parker zusammen mit Santa Duc und Bouïssière zur Crème de la Crème der Appellation. Das Weingut Saint Cosme ist seit 1490 im Besitz seiner Familie. Trotz dieser immensen Tradition zählt Louis zu den Erneuerern und jungen Wilden der Rhône. Die von der Grenache dominierten Weine werden z.T. in neuen Barriques ausgebaut. Seine fast schwarzen Gigondas aus hoch gelegenen Einzellagen und uralten Reben besitzen bei toller Frische immer die größte Kraft und Wucht aller Erzeuger. Louis Barroul füllt seine Weine ungeschönt und unfiltriert ab. Der einfache Côtes du Rhône, fast nur aus Syrah gekeltert, ist in dieser Preisklasse zusammen mit den Côtes du Rhône von Santa Duc und Janasse der beste dieser Preisklasse im ganzen Rhônetal. Seine Weißweine bestechen durch charmante Aromatik und Pikanz zugleich.





Château de Saint Cosme bio

€/Fl.

Little James Vin de Pays

34084H 2017 12er • 2018–2021 0,75l (10,53 €/l) **7,90**

Viognier 55% Sauvignon blanc 45% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Frische, noch von der Hefe geprägte Nase. Birne mit leichter Apfelnote darunter, auch frische Zitrusfrucht und Aprikose. Sehr charmant und duftig. Frisches, charmantes Mundgefühl. Im Mund ebenfalls Birne und Apfel, unterlegt mit etwas Melone. Sehr erfrischend, sehr aromatisch. Ein toller Frühlingswein! 60% Viognier, 40% Sauvignon blanc. Eindeutige Dominanz der Sauvignon blanc, sehr frisch. Neben der charmanten und weichen Aprikosen-Birnen-Aromatik fast auch ein bisschen grasig, fast ein bisschen neuseeländische Stachelbeere. Das ist eine tolle Wechselwirkung, aromatisch und pikant zugleich. 89–90/100

Les Deux Albion blanc

34085H 2017 12er • 2018–2025 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Viognier 30% Marsanne 30% Piquepoul 30% Clairette 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92

Lobenberg: Louis Barruol hat diese zehn Hektar erst 2012 gepflanzt. Komplette Selection Marsalle von Hermitage Blanc und aus Condrieu. Das heißt, es ist eine Selektion aus Marsanne, Roussanne und Picbulle ganz aus dem Norden. Sein bisheriger Côtes du Rhône Blanc ist aus dem Programm verschwunden, denn da war ein großer Teil zugekaufter Trauben von Vertragswinzern mit involviert. Nun alles aus eigenem Anbau mit einem Terroir in der Nähe des Flusses Ouveze und mit einem doppelt so hohen Kalksteinanteil wie in Gigondas. Also perfekter Untergrund für hochklassige Weißweine. 30% sind Marsanne. Die Nase ist so anders wie der frühere Côtes du Rhône. Die Übereinstimmung ist jedoch da in der extremen Saftigkeit. Louis ist ein extrem konsumentenfreundlicher Erzeuger. Die Weine müssen von Beginn an schmecken, und mit 2017 hat er natürlich von Beginn an das Glück, dass wir diese hohe Reife haben. Wir haben ganz viel weiße und gelbe Frucht. Viel weißer Pfirisch, ein bisschen süße Melone. Auch ein bisschen Aprikose, aber alles unglaublich fein, saftig, rein und reich. Das Besondere an so jungen weißen Reben ist, dass Weißweine schon sehr viel früher als Rotweine diese Mineralität zeigen können. Und dieser Wein zeigt eine erstaunliche, kalksteinige Länge mit viel Salz. Sahnig und trotzdem mit dieser feinkörnigen, etwas an Tannine erinnernde Textur. Louis presst die Ganztraube langsam, aber er macht kein spezielle Maischestandzeit. Er liebt die Phenolik nicht in seinen Weißweinen.

Château de Saint Cosme bio

€/Fl.

Der Wein kostet das gleiche wie vorher sein Côtes du Rhône Blanc, aber man muss sich daran gewöhnen, dass wir in einer neuen Dimension bei ihm angelangt sind, weil wir eben zusätzlich zur unglaublich schönen Frucht satte Mineralität und mehr komplexen Ausdruck bekommen. Rotweine müssen anders als Weißweine alte Reben habe. Speziell die Grenache braucht das um Klasse zeigen zu können. Bei den Weißen geht das auch schon nach 5–7 Jahren. Wie schön, dass Louis den Zukauf eingestellt hat und komplett auf eigene Reben setzt. Ein wirklich herausragend schöner, saftig, leckerer Wein für kleines Geld. 93–94/100



Louis Barruol

Côtes du Rhône bio

30031H 2016 12er • 2018–2026 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Syrah 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ Suckling 90

Lobenberg: Die Weine werden je zur Hälfte in Vinsobres und in Châteauneuf geerntet. Die beiden Rebflächen sind langfristig geleast. 100% Syrah, Ausbau komplett im Stahl, kein Holzkontakt! Intensive Schwarzbeerennase, Olive, Lorbeer, erdige Terroirnoten. Holunder und Maulbeere in der wuchtigen, dichten Nase. Auch frisch angebratene Kalbsleber. Im Mund wieder Maulbeere, Brombeere, Teer. Deutliche Mineralität spürbar. Trotz des 100%-Syrah-Einsatzes eine Anmutung der frischen und zugleich erdigen Mourvèdre. Erdige Schokoladennoten, eingekochte Pflaume. Bei aller Kraft und Wucht viel Rasse und Frische zeigend mit schöner Länge. Erstaunlich großer Wein für einen so bezahlbaren Côtes du Rhône. 90+/100

Côtes du Rhône Les Deux Albion

34203H 2016 12er • 2018–2029 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Syrah Grenache Carignan Mourvèdre Clairette • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Wein besteht zu 40% aus Syrah, der Rest ist Grenache, Carignan und Mourvèdre. Das Terroir besteht größtenteils aus um den Ort Cairanne gelegenen eigenen Rebbergen mit sehr altem Rebbestand. Der Ausbau und die Vergärung erfolgt zu 80% in Zement, zu 20% in großen Holzfässern. Alles wird zusammen ausgebaut, kein separierter Ausbau. Diesen Weinberg hat Louis 2006 gekauft. Er liegt also direkt neben dem weißen Les Deux Albion. Das ist der gleiche Plot. Aber dieses Nachbar-Stück liegt eben innerhalb des Côtes du Rhône Gebietes und war damals schon mit sehr alten Reben bestockt. Also der neue, somit wieder der alte Stil der großen Weine der Rhône. Die Nase ist völlig anders als die seines Basis Côte du Rhônes, denn sein Côtes du Rhône ist fast schwarz und geht nur Richtung Syrah. Die Mourvèdre und die Grenache sind aber hier in diesem Wein die Dominante. Unglaublich tiefe Würze, unheimlich viel Holunder. Auch feine Himbeere und Erdbeere darunter. Reife Pflaume. Das ist die Nase eines großen, reifen Weines von der Rhône. Das hat ein bisschen Beaucastel-Touch. Ich mag diese reifen, Mourvèdrelastigen Gerüche. Johannisbrotbaum kommt dazu. Und diese feine Süße ist betörend. Aber nichts tut weh, die Tannine sind ultrafein. Und so langsam zum Ende hin baut sich auch großer Druck auf. Am Ende kommt die Syrah auch wieder hoch. Die 40% wollen doch gehört werden, und bringen noch viel schwarze Kirsche mit viel Druck obendrauf und hallen lange nach. Dieser Deux Albion ist ein ganz anderer Wein als der Côtes du Rhône. Und ein ganz anderer Wein als der Gigondas. Der steht für sich allein. Dieser Wein ist ein Schnäppchen, denn er liegt preislich nicht mehr als einige Euro über dem normalen Côtes du Rhône. 93–94/100



Crozes Hermitage

34208H 2016 12er • 2019–2033 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Syrah 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: 100% Syrah, komplett auf Granit gepflanzte, alte Reben. Louis Barruol arbeite schon 15 Jahre mit dem gleichen Vertragswinzer zusammen. Er arbeitet im Weinberg mit, interveniert, und hat dementsprechend in den 15 Jahren einige Verbesserungen im Weinberg durchsetzten können. Die Reben stehen ausschließlich auf steilen Hängen. Nur beste Lagen. Das ist eine ähnliche Systematik wie bei Michel Tardieu. Die Nase ist so eindeutig Crozes Hermitage. So sehr Syrah aus dem Norden. Ein bisschen Rappenwürze scheint mit dabei zu sein. Dabei ist der Wein komplett entrappt. Spontan vergoren, Ausbau im alten, gebrauchten Barrique. Unglaublich duftig und gleichzeitig würzig. Viel Veilchen. Grandiose Würze von ein bisschen Lorbeere, Eukalyptus und Minze. Das Ganze mit Cassis, Brombeere, Maulbeere, und extrem dunkler, schwarzer Kirsche. Rauch unterlegt alles. Dann kommt auch Flieder und ein bisschen Mango zum Vorschein. Der Mund besticht dann noch mehr durch Köstlichkeit. Für einen Syrah von der Nordrhône ist er unglaublich fein. Die Tannine sind total geschliffen. Salzig, lang. Aber nichts schmerzt, nichts ist rauh, sondern total seidig mit einer wunderschönen Länge. Und auch hier wieder diese Blumigkeit. Veilchen mit Flieder, auch ein bisschen Jasmin, Orangenschale, helle Schokolade, helle Lakritze. Aber ganz schön auf der Frucht bleibend. Hier mehr schwarze Kirsche, aber nichts zu Süßes oder Fettes. Sehr fein, mit schöner Intensität und großer Länge. Was am meistens erstaunt bei diesem Crozes: Es ist ein wirkliches Leckerli. 94–95/100





Louis Barruol

Château de Saint Cosme bio

€/Fl.

Saint Joseph

34207H 2016 12er • 2020–2035 0,75l (32,00 €/l) **24,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Louis Barruol von Saint Cosme kauft diese Trauben seit 2001 immer beim gleichen Vertragswinzer, inklusive natürlich seiner eigenen Mitarbeit und Beratung im Weinberg. Im Grunde wie sein eigener Weinberg, in dieser intensiven, langjährigen Zusammenarbeit. Das gleiche Modell wie bei Michel Tardieu. 100% Syrah, Untergrund purer Granit, sehr alte Reben. Es wird komplett entrappt, fermentiert im Beton, dann mit der vollen Hefe in gebrauchte alte Barriques. Dieser Saint Joseph ist, wie alle sehr guten Saint Josephs, ein kleines Abbild eines Côte Rôties. Und zwar eines Côte Rôties vom Granit und nicht vom Schiefer. Mit dem Ergebnis, dass wir im Grunde auf sehr konzentrierter, präziser, roter Frucht laufen. Das Ganze unterlegt mit ein bisschen Pfirsichnoten, Mango und Passionsfrucht. Auch Orangenschale, das macht es richtig spannend. Dazu eine feine Blumigkeit, Flieder. Fast schwebend in der Nase. Der Mund packt richtig schön zu. Feines Salz, leichte Schärfe vom Tannin, aber das Tannin ist total seidig. Sehr konzentrierte Frucht, changierend zwischen Johannisbeere und Sauerkirsche. Auch ein bisschen Schlehe. Das Ganze unterlegt mit etwas Oliven, auch Eukalyptus und Minze spielen mit rein. Ein Wein mit Biss und ziemlich viel Anspruch. Er braucht einige Jahre Lagerung um alles zeigen zu können. 95+/100

Pinot Forge Cellars Finger Lakes NY USA

30041H 2015 12er • 2022–2040 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Das ist fast wie Orrgeon, so überaus fein, und trotzdem diese überaus typische Würze dieser so einzigartigen und speziellen Pinot Noirs, andere Mineralität und anderes Holz als in Europa, tolle Frische von den Rappen, irgendwie an Beaux-Frères aus Orregon erinnernd, sehr stylisch und unique. Auch sein Riesling ist beachtlich, aber für deutsche Zungen eher ungewöhnlich und nicht so spannend, aber bei Rotwein, speziell bei Louis Barrouls Leidenschaft Pinot Noir, da beweist er, dass er auch anders kann als nur Rhône. 94–95/100



Gigondas bio

34204H 2016 12er • 2021–2039 0,75l (46,00 €/l) **34,50**

Grenache 70% Mourvèdre 15% Syrah 14% Cinsault 1% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95

Lobenberg: Alles sehr alte Reben am Fuße der Berge von Gigondas, seit Jahrhunderten ist die Domaine im Familienbesitz. In Gigondas ist es Vorschrift, dass mindestens 50% Grenache enthalten sind. Bei Saint Cosme sind es 70%, dazu kommen 15% Syrah und 15% Mourvèdre. Die spät reifende Mourvèdre wird im Gigondas und dessen Berglagen so gerade eben reif, sie gibt aber eine schöne Würze. Mourvèdre nimmt im südlichen Rhônedelta aber wegen der Klimaerwärmung gerade dramatisch zu. Durch die höhere Wärme ist diese spätreifende Traube inzwischen perfekt angekommen. Bei Louis Barrouol wird alles aus Gigondas als Ganztraube inklusive Rappen vergoren. Der Ausbau nach der Fermentation im Zement geschieht zu 70% in gebrauchten Barriques, der Rest erfolgt in Zement und großen Holzfässern Die Nase ist dominiert von schwarzer Kirsche und schwarze, salziger Lakritze, deutlich mineralisch. Dazu Schattenmorelle und frisches Fleisch mit gelber Frucht und Walderdbeere. Wie alles bei Louis mit viel Veilchen unterlegt. Aber hier auch üppig Flieder dazu. Duftig, fein, sehr verspielt. Der Mund ist ebenfalls unglaublich saftig mit einer tollen Frucht. Kirsche als Dominante, aber daneben viel Eukalyptus und Minze, reife Waldfrüchte, Walderdbeere, Waldhimbeere, auch Holunder und Wachholder. Tanninschärfe, reichlich Salz. Es rollt wieder hoch mit holländischer, scharf gesalzener Lakritze und dieser voluminös feinen schwarzen Kirsche. Die Höhe der Weinberge von über 250 m ergibt diese tolle Frische und das tolle Temperament. Das ist ein sehr schicker, saftiger, köstlicher Wein, der in 4–5 Jahren grandios zu trinken sein dürfte. 94–95/100



Côte Rôtie

34209H 2016 12er • 2021–2051 0,75l (69,33 €/l) **52,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Superfeine, reife Tannine. Der Wein wächst zu 100% auf Schieferlagen. Schiefer ergibt, wie wir wissen, eine völlig andere Würze als Granit. Den Unterschied kann man sehr gut bei Stephan Ogiers Lancement sehen. Das ist Granit in einer unendlichen, rotfruchtigen Feinheit, und dagegen seinem Belle Hélène, mit viel mehr Power und Würze. Dieser Schiefer-Côte Rôtie von Louis zeigt auch diese Würze und gleichzeitig diese unglaubliche Feinheit des Jahrganges. Viel schwarzer Frucht mit Mango, Pfirsich, Aprikose unterlegt.

Château de Saint Cosme bio

€/Fl.



Ganz feine Lakritze. Die Schieferböden geben diese spezielle Würze. Der Wein besteht zu 100% aus unentrappten Ganztrauben. Vergärung spontan im Beton. Ausbau zu 100% im gebrauchten Barrique. Louis verwendet nur Barriques, aber hier nur gebrauchte. So fein, so grandios, so perfekt verwoben. Wenn man an den Côte Rôtie von Michel Tardieu denkt, dann sind wir auf einem ähnlichen Level. Auch Jamet macht ähnliche Weine. Das ist schon ein Traum im Glas. Im Mund verbindet sich diese Rappenwürzigkeit mit der hohen Intensität der auf Schiefer wachsenden, alten Syrah, zu einem grandiosen Spiel. Der Mund zieht sich zusammen, die Zunge rollt sich, die Augen werden klein. Was für eine Intensität, und gleichzeitig so eine große Verspieltheit. Seidig sind diese Tannine, aber sie zeigen fast eine Schärfe in der salzigen, lakritzigen, minzigen Länge. Grandios. Immer wieder hochrollend. Ich bin begeistert. 97–98+/100

Gigondas Hominis Fides

27676H 2014 6er • 2019–2035 0,75l (96,00 €/l) **72,00**

Grenache 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 92-94+ Winespectator 93

34205H 2016 6er • 2023–2051 0,75l (114,67 €/l) **86,00**

Grenache 100% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Jeb Dunnuck 98-100 Parker 94-96

Lobenberg: Der Weinberg wurde 1902 gepflanzt. Der Wein steht komplett auf Kalkstein mit purem Sand. Was ja für die größte Finesse bürgt. Exakt der gleiche Untergrund wie bei Rayas. Von der chemischen Struktur ist Kalkstein und Sand natürlich ein und dasselbe. Den Sand ist ja nichts anderes als zermahlener Kalkstein. Nicht umsonst nennen wir es in Deutschland auch häufig Kalksandstein. Auch dieser Weinberg ist zu 100% mit Grenache bestockt. 270 Meter hoch, Nordwest Exposition. Das heißt, es ist der kühlere Weinberg. Vielleicht liegt es an der Kühle, ich trinke diesen Wein direkt nach dem Le Claux, vielleicht liegt es auch an dem höheren Anteil an noch festem Kalkstein oder an dem feinen Sand. Wahrscheinlich an allen Komponenten, welche diesem Wein einen völlig anderen Stempel aufdrücken. Hier ist es die gleiche Feinheit und Finesse, aber der Wein ist deutlich pikanter, hat sehr viel expressivere Säure und geht auch deutlich mehr zur roter Frucht. Als Ganztraube, inklusive Rappen, vergoren. Schlehe, Sauerkirsche, rote Kirsche, rote Johannisbeere. Dann kommt mit einem Schwall von unten schwarze Kirsche. Ganz fein bleibend, sehr burgundisch und tänzelnd. Eine andere Spielart, der gleichen, perfekten Ausrichtung in Gigondas. Nur eben durch das sandigere Terroir und die nördlichere Ausrichtung ein bisschen frischer und säurehaltiger. Auf jeden Fall der zweite grandiose Gigondas hier. 98–100/100



Gigondas Le Claux

27677H 2014 6er • 2019–2033 0,75l (96,00 €/l) **72,00**

Grenache 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 94 Winespectator 94

32148H 2016 6er • 2023–2051 0,75l (114,67 €/l) **86,00**

Grenache 100% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 99-100 Parker 95-97

Lobenberg: Der Wein wurde schon 1870 gepflanzt, aber es ist keine Orginalrebe sondern gepropft. Es ist der erste Weinberg an der südlichen Rhône, der veredelt wurde. Der älteste Weinberg der Domäne, direkt vor dem Haus, 1,5ha. Hier ist Kalkstein als Untergrund. Exposition ist Südwest. Muschelkalk aus 10 Millionen Jahren alten Kalksteinformationen, auf denen diese uralten Reben stehen. Der Wein besteht zu 100% aus Grenache. Der Le Claux liegt 270 Meter hoch. Diese Hochlage zusammen mit dem kühlen Mikroklima der Lagen von Saint Cosme, gibt eine ganz andere Expressivität der Grenache, als bspw. in Châteauneuf-du-Pape. Deshalb sind wir hier in einer Fruchtstilistik, die weitaus mehr an Burgund und ein wenig an die Loire erinnert. Als Ganztraube inklusive Rappen spontan im Zement vergoren. Ausbau in neuem und gebrauchten Barrique. Die Nase ist, und das ist für einen Grenache extrem erstaunlich, überhaupt nicht in Richtung Erdbeere gehend. Wir haben hier feinste, schlanke Himbeere mit schöner süßer Kirsche, mit Sauerkirsche und Schlehe. Der Mund lässt diesen Kalkstein spüren. Was für eine unglaubliche Frische er zeigt. Und auch hier würde man nicht auf Grenache kommen. Das ist eine so tolle Komposition. Man denkt in Nase und Mund ein bisschen an Cabernet Franc, würde diesen Wein vielleicht auch in irgendwelchen hohen Lagen Kaliforniens, vielleicht auch ein bisschen in Saint-Émilion vermuten können. Aber diese Verspieltheit der Grenache, ist wirklich grandios. Dazu diese schwarze und rote Kirsche, Schlehe, Salz, sehr viel Minze, Lakritze, Eukalyptus. Das ganze Spiel, aber jenseits der klassischen Erdbeer-/Himbeerfrucht. Ein grandiose Finesse, eine Köstlichkeit erster Güte. Ein tänzelndes, kleines Wunderwerk. 100/100





Louis Barruol

Château de Saint Cosme bio

€/Fl.

Gigondas Le Poste

34206H 2016 6er • 2020–2034 0,751 (114,67 €/l) **86,00**

Grenache 100% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Jeb Dunnuck 97-99 Parker 96-98

Lobenberg: Der Weinberg ist oben bei der Kirche von Gigondas in fast 300m Höhe, in Nachbarschaft zu den finessereichen Weinen von La Bouïssière. 1ha pure Grenache wurde 1963 auf Kalkstein und gelbem Sandstein neu bepflanzt. Die Nase ist sehr untypisch für die Süd-Rhône. Immens voll, rote Frucht mit satter Wucht, aber voller Feinheit und Finesse. Erinnert in der Frische, Rasse und salzigen Mineralität mehr an die Nord-Rhône, irgendwo zwischen St. Joseph und Cornas, obwohl er doch nicht aus Sarah sondern zu 100% aus Grenache besteht. Die Feinheit und Frische, die gelbe und weiße Frucht, neben der eingekochten roten Frucht und Mon Chéri, machen den Wein unglaublich spannend. Der Nordrhône-Eindruck setzt sich im Mund fort, auch hier mehr St.-Joseph-Stilistik. Warme rote und schwarze Früchte, wobei die rote Frucht klar dominiert, gestützt von gelber und weisser Frucht. Superbe Frische. Rassigkeit und Nerv zieht sich durch. Dann kommt wieder ein wenig Milchschokolade und blonder Tabak. Ein sehr schöner, sehr eleganter Wein. 94–95+/100









Pablo Höcht bei Saint Cosme









Pablo Höcht

Domaine de Crève Cœur

Pablo Höcht entdeckte ich auf meiner Rhônereise 2017. Er ist niemand geringeres als der Ex-Kellermeister von Saint-Cosme, der hier sechs Jahre bei Louis Barroul verbrachte. Das hier ist sein Weingut, sein Projekt. Nur 6 Hektar, alles in Handarbeit. Seit 2010. Das Weingut liegt in Séguret an der Südrhône und nur 8 Kilometer von Saint-Cosme entfernt. Uralte Reben, zum Teil wurzelecht. Pablos Erträge liegen teilweise unter 30 hl/ha. Er ist Biodynamiker, zertifiziert und Mitglied im Demeter-Verband. Er arbeitet konsequent mit Spontanvergärung und setzt auf den Einsatz von Rappen. Das ergibt daher sehr würzige und dichte Weine. Alles was Pablo macht und kann hat er von Louis gelernt, nicht an der Uni. Domaine de Crève Cœur – hier entsteht was! Die hübschen Etiketten stammen übrigens vom Papi Josef. Ein Künstler mit deutschen Wurzeln, der seinen Lebensabend in Séguret an der Rhône verbringt.

Domaine de Crève Cœur bio

€/Fl.

Côtes Du Rhône rouge

30975H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Grenache 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

33276H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Grenache 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Reinsortiger Grenache. Wie kann man solch einen genial komplexen Rhônewein für so kleines Geld erzeugen? Das ist eine ganz spannende Cuvée. Denn Pablo hat hier eine Mischung aus entrappten und nicht entrappten Trauben vergoren. Das gibt dem Wein sowohl Struktur als auch Frucht. Das Bouquet ist rotfruchtig, fast ein wenig floral und zart kirschig. Am Gaumen hat man dann die kernige Tanninstruktur, die jedoch anders als bei den beiden Topcuvées noch etwas zarter ausfällt. Das macht den Wein schon ganz jung sehr zugänglich. Er bleibt seinem Terroir treu und überzeugt durch Ecken und Kanten. Charakterwein. 91/100



Séguret Côtes Du Rhône Villages bio

30976H 2015 6er • 2018–2035 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Grenache 60% Mourvèdre 40% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

33278H 2016 6er • 2019–2036 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Grenache 60% Mourvèdre 40% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Das ist Pablos Cuvée aus 60% Grenache und 40% Mourvèdre. Traditionelle Vinifizierung mit eigenen Hefen und Rappen, Ausbau in gebrauchtem Holt über 12 Monate. Schon allein die Nase gibt ein komplexes Bild ab. Olive, Lorbeer, dunkle und saftige Brombeere, etwas Cassis und rauchige Noten. Am Gaumen kommen die Rappen zur Geltung, lassen richtig die Muskeln spielen. Und trotzdem gelingt es der Frucht sich darüber hinwegzusetzen. Man hat mit zunehmender Beluftung sogar etwas Blutorange am Gaumen und erst später Schlehe und Waldbeeren. Das Tannin is wirklich sehr muskulös aber dieser Wein kann auch problemlos 15 Jahre reifen. Im Powerjahrgang 2015 ist dieser Séguret wirklich gut durchtrainiert. 93+ /100



Sablet Côtes du Rhône Villages bio

33277H 2016 6er • 2019–2036 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

Grenache 80% Mourvèdre 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Hier dominiert die Grenache mit 80%. Nur 20% Mourvèdre stecken in dieser Cuvée. Auch hier traditionelle Vinifizierung. Spontanvergärung, etwas Pigeage um Fülle zu erreichen, kein Entrappen und Ausbau in gebrauchtem Holz über 12 Monate. Im Vergleich zum Séguret, ist dieser Côtes du Rhône viel ätherischer im Bouquet, hat sogar etwas Minze und Melisse. Dann natürlich wieder Olive und dunkle Frucht, etwas Brombeere von der Mourvèdre. Das Tannin ist hier ebenfalls sehr muskulös aber doch eine spur eleganter, mehr im Hintergrund schwingend. Also ein Unterbau. Und hier kommen dann auch animalische Noten dazu, etwas Leder, etwas Stall und sogar Teer. Aber nur dezent. Die klare Frucht ist im Zentrum dieses mineralischen Zaubertranks. Für diesen Preis bekommt man normalerweise deutlich einfachere Weine. Das ist ein echter Vin-de-Garde, den man mühelos 15 Jahre reifen lassen kann. 94/100



Helen Durand





Domaine du Trapadis

Die biologisch bearbeitete Domaine du Trapadis von Helen Durand umfasst 20 Hektar Rebland mit durchschnittlich knapp 40 Jahre alten Reben. Sie liegt ziemlich genau in der Mitte zwischen den Ortschaften Cairanne und Rasteau. Diese zwei Orte wurden ob ihrer eigenständigen und unverwechselbaren Weine inzwischen zu separaten Appellationen aufgewertet, so wie es längere Zeit zuvor auch mit Gigondas, Vacqueyras und Vinsobres geschah. Diese fünf ehemaligen Côtes du Rhône Village-Appellationen stehen nun zu Recht auf der gleichen Qualitäts-Ebene. Gegründet wurde die Domaine 1850 als Zusammenschluss der Rebflächen der Familien Brun und Charavin, direkte Vorfahren des jetzigen Eigners Helen Durand. Schon 1990, im zarten Alter von 16, übernahm Helen einen Teil der Arbeit im Weinberg, Keller und Verkauf von seinen Eltern. Erst 1994 schloss er dann seine Hochschulausbildung zum Pflanzer und Önologen ab um dann noch einige Zeit parallel auf Château Beaucastel zu arbeiten und tiefere Einblicke zu gewinnen. Heute ist seine Domaine in beiden Appellationen, Cairanne und Rasteau, qualitativ eines der besten Weingüter. Die Weine bersten vor Frucht. Die kraftvolle Struktur und die butterweichen Tanninmengen schaffen zusammen mit der stets großen Frische Weine von großer Klasse.



Domaine du Trapadis bio

€/Fl.

Rasteau Les Cras bio

29863H 2015 12er • 2017–2027 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Carignan Grenache Syrah • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Schwarz-Rubinrot, sehr schöne reife Beerennase mit viel Brombeere, ein wenig Blaubeere, konzentrierte rote Walderdbeere, ein ganz kleiner Hauch gelbe Frucht, feuchtes Erdreich, ein wenig Mango, dunkle Schokolade und frische kubanische Zigarre, aber in allem nie zu üppig, nie zu dramatisch, sondern immer ein angenehmer kleiner großer Wein bleibend. Im Mund sehr blumig, Veilchen, viel schlanker als die Nase, schöne lange, sehr balancierte rote und schwarze Frucht, feine Schokolade, Tabak, Espresso, mehr jedoch Cappuccino, feine Mineralität, tolle Rasse zeigend, schön rund, fruchtstark und üppig. Großartig. 91–92/100













Jerôme Bressy

Domaine Gourt de Mautens

Der Name dieser winzigen Lage existiert seit 1635. Gourt bedeutet Quelle und Mautens heißt regnerisches Wetter. Und genau auf dieser kleinen Lage begünstigten Terroirs liegt der Hauptteil der 13 Hektar uralter (bis und über 100 Jahre) Reben. Nur 10 bis 20 Tausend Flaschen gibt es hier jährlich. Im Mischsatz gepflanzt, die Rebstöcke werden so eher, besser und gleichzeitiger reif. Grenache, Carignan, Mourvèdre, Counoise, Syrah, Vaccarese, Cinsault und Terret Noir als Rotweine lebten in uralt friedlicher Eintracht. Der winzige Teil Weißwein bestand aus Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette, Marsanne, Picardin, Picpoul Blanc und Picpoul Gris. Schon von den zwei Generationen zuvor gepflanzt aus Selektionen (eine sogen. selection massale, nicht aus Klonen!) des eigenen Weinbergs und aus Châteauneuf-du-Pape. 1989 hat Yves Bressy, der Vater des heutigen Winzers Jérôme Bressy, seine in zigster Generation bewirtschafteten Weinberge auf organische Arbeit umgestellt. Die Oliven und Obst- und Gemüsegärten des Hofes gleich mit. Ein reiner Überzeugungstäter, zu der Zeit wirtschaftlich etwas unsinnig, alle Weine gingen zur Cooperative. 1996 übergab der Vater dann alles in die Hände seines erst 23 Jahre alten Sohns Jérôme, gelernter Winzer und noch glühenderer Überzeugungstäter als der Vater. Jérôme stoppte die Zusammenarbeit mit der Cooperative und füllte ab sofort selbst unter eigenem Etikett ab. Alle Reben wurden auf Buschwein-Erziehung umgestellt. Bio ging Richtung Biodynamik (2008 Demeter zertifiziert), die Erträge gingen auf 10–12 hl/ha runter, so ziemlich die extremste Qualitätsphilosophie die ich kenne. (Nur Voerzio im Piemont und Château Le Queyroux aus Blaye arbeiten so) Aber erst dann kam es ganz Dicke! Jérôme sollte eine neue Domaine bauen, das alte Farmhaus mit dem ewig genutzten Keller läge ungünstig für LKW-Zufahrten. Was für eine unnötige Investition bei so wenig Flasche, ok, gezwungener Maßen… Dann sollte der Mischsatz aufgegeben und einige alte Rebsorten ganz entfernt werden, das entsprach nämlich nicht den Bestimmungen der Appellation „Rasteau“. Auch sollte Drahterziehung her. Wenn dies alles nicht geschehen wäre, hätte die Appellationsbezeichnung nicht benutzt werden dürfen. Und das, obwohl es sich um die ältesten Rebanlagen im Herzen der Appellation handelt. Das geht natürlich nicht. Also raus aus der Appellation, natürlich ein Vermarktungsrisiko. Bei seiner Arbeitsweise und dem geringen Ertrag eh schon kritisch, die Kosten pro Flasche sind immens. Seine Freunde halfen mit Kontakten: Jean Paul Daumen, DER Biodynamiker aus Châteauneuf von der Vieille Julienne (er machte mir den Kontakt) ebenso wie Bettane, der bekannteste Verkoster Frankreichs. Die IGP Vaucluse war die Lösung, unter der „Indication Geographique Protegee Vaucluse“ konnte Jérôme alle Weinberge so lassen und den Namen als Domaine weiter führen. Jérôme erzeugt jedes Jahr nur einen Rotwein, der als ganze Traube mit Stilen und Stängeln im Beton und Holzgärständer vergoren wird und im Tonneau, Halbstück und Zement ausgebaut wird. Bis zu 40 Monate! Es gibt auch nur einen Weißwein, als ganze Traube gequetscht und dann Vergärung und Ausbau im Tonneau, also Holzfass von 500 Litern, und das für mindestens 24 Monate. Und ganz selten werden einzelne Reihen der uralten Mourvèdre nebst einigen Ergänzungen zu Rosé verarbeitet. Nicht als Degradierung sondern als Auszeichnung, diesen extraterrestrischen Rosé gibt es vielleicht alle 5 Jahre mit nur 1–2 Tausend Flaschen und unendlicher Lebensdauer. Dieser Rosé, erzeugt und vergoren/ausgebaut wie der Weißwein, ist der beste Rosé, den ich je probiert habe, genau dieser Wein brachte mich dazu, Jérôme direkt zu besuchen. Jérôme macht große und mächtige Weine, die zugleich unglaublich fein und elegant sind, da ähnelt er seinem Freund Jean Paul Daumen von Vieille Julienne. Heute ist es zu Recht eher die große Schwierigkeit, überhaupt an Flaschen dieses Genies zu kommen! Das ist schon ungeheuerlich was hier abgeht!

Domaine Gourt de Mautens bio

€/Fl.

Domaine Gourt de Mautens Blanc bio

28594H 2014 6er • 2018–2034 0,75l (56,67 €/l) **42,50**
Viognier Bourboulenc Clairette Grenache blanc Grenache gris Marsanne Picardan Picpoul de Pinet Roussanne • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

33115H 2015 6er • 2019–2040 0,75l (66,67 €/l) **50,00**
Bourboulenc Clairette Grenache blanc Grenache gris Marsanne Picardan Picpoul de Pinet Roussanne Viognier • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

34792H 2016 6er • 2020–2041 0,75l *
Clairette Grenache blanc Grenache gris Marsanne Picardan Picpoul de Pinet Roussanne • Barrique 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Clairette stellt den größten Teil, aber auch Grenache Blanc, Grenache Gris, Picardin, Picpoul Blanc und Picpoul Gris, sowie kleine Teile von Marsanne und Roussanne. Was macht jetzt diese Besonderheit in diesem Wein? Warum ist er so unglaublich mineralisch? Normalerweise ist ein so großer Anteil Clairette gar nicht in der Lage so etwas auszudrücken wie dieser Weißwein. Aber es ist alles. Es ist die Einzelpfahlerziehung, die biodynamische Bearbeitung, der winzige Ertrag von einigen wenigen Träubchen. Weit un-



*Preis bei Drucklegung noch offen



Domaine Gourt de Mautens bio

€/Fl.

ter 500 Gramm pro Pflanze, und dann zusammen mit dem typischen Boden und der tiefen Wurzelung schafft es eben aus einer Clairette/Grenache Blanc Dominanz einen Wein mit einer Mineralität zu machen, wie man seinesgleichen nur schwer findet. Aber das wissen wir inzwischen auch: Ein Teil der größten Weißweine der Welt wird aus der minderwertigen Rebsorte Chenin Blanc erzeugt. Und so ist es eben auch hier. Das Rohmaterial kann scheinbar perfekt die Arbeit im Weinberg, die Reben und das Terroir wiederspiegeln. Dazu perfektes, großes Burgunderholz. 1200-Liter-Fässer.

Der 2016er zeigt schon in der Nase den profunderen Ansatz. Ich dachte nicht, dass 2015 da noch schlagbar ist, aber 2016 dieses Überjahr an der südlichen Rhône schafft es in der Tat noch einmal, auf der einen Seite größere Frische in der Nase zu zeigen. Eine Frische von weißer und gelber Frucht. Auch eine tolle Blumigkeit, aber daneben auch schon ein bisschen Sanddorn und Kumquat, ein bisschen Orangenzesten auf den weißen Birnen und dem weißen Pfirsich laufend. Unendlich fein, leichte Salzspur. Der Mundeintritt kann es unglaublich gut unterstreichen. Eine totale Harmonie eine Friedlichkeit breitet sich aus. Eine ungeheure Ruhe eines Weines der in sich ruht und der trotzdem in der weißen Frucht unendlich lang ist. Der mit dem Salz nie aggressiv wird, aber ständig präsent bleibt in seiner Cremigkeit, Sahnigkeit. Auch hier wieder weißer Pfirsich, weiße und gelbe Birne, fast ein Hauch Litschi. Unendlich lang. Verspielt und Verträumt. Dieser Wein kann locker in der Liga der durchaus in die gleiche Richtung laufenden, besten Corton Charlemagnes von Bonneau du Martray mitlaufen. Machen sie sich die Freude und stellen sie ihn in eine große Burgunder Probe. Auch an der Rhône schlägt er locker die besten Saint-Pérays und kann in einer anderen Art auch durchaus mit Hermitage mithalten. An der Südrhône mit den relativ üppigen Châteauneuf-du-Pape Blanc hat er sowieso wenig Schwierigkeit. Lediglich ein sehr gereifter Clos du Pape oder der neue Domaine Pégau Cuvée A Tempo spielen in der Liga dieses, aus meiner Sicht wirklich unglaublich schönen Weines. Das ist Weltklasse und 2016 ist noch ein Stück besser als 2015. Das ist einer meiner absoluten Lieblingsweine. 100/100



Domaine Gourt de Mautens Rouge bio

30477H 2014 6er • 2021 – 2044 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Carignan Cinsault Counoise Grenache Mourvèdre Shiraz Terret Noir Vaccareze • Barrique • 14,0% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

33114H 2015 6er • 2022 – 2045 0,75l (66,67 €/l) **50,00**
Carignan Cinsault Counoise Grenache Mourvèdre Shiraz Terret Noir Vaccareze • Barrique • 15,0% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Jeb Dunnuck 97

34793H 2016 6er • 2023 – 2046 ** lieferbar ab Mitte 2018* 0,75l *
Carignan Cinsault Counoise Grenache Mourvèdre Shiraz Terret Noir Vaccareze • Barrique • 14,0% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 100







Lobenberg: Man muss wissen wohin die Reise geht mit Jérôme Bressy. Wohin will er? Was ist seine Stilistik? Jérôme macht ultrafeine Weine, macht Weine im raffinierten Stil von Cabernet Francs. In dieser floralen Stilistik. Er benutzt 12 oder 14 verschiedene Rebsorten, bearbeitet seine winzigen 15 Hektar akribisch, fast mit der Nagelschere. Einzelstockerziehung, teilweise wurzelecht. In dieser historischen Zusammensetzung inzwischen von der Appellationsbehörde verboten. Jetzt ist er dann eben nur noch abgewertet zum Tafelwein. Das ist Jérôme aber völlig egal. Keine Kompromisse, wie das Terroir und die Reben so der Winzer. Das Terroir sind typische Rasteau-Böden. Argilo calcaire. 50% Grenache, der Rest teilen sich Carignan, Mourvèdre, Counoise, Syrah, Vaccarese, Cinsault und Terret Noir mit einigen weiteren, uralten Reben. Die Majorität war in 2014 bspw. Grenache, aber in anderen Jahren wie bspw. 2013 war die Majorität Mourvèdre, weil die Grenache nicht so gut ausfiel. Jeder Winzer an der Rhône, ja fast auch jeder Winzer im Burgund, kennt Jérôme, weil er so eine Ausnahmeerscheinung ist. Was ist sein Geheimnis? Wie die besten Winzer an der Loire entrappt er nie. Wenn ein Jahrgang nicht gut genug ist, wie der rote 2013er, macht er ihn einfach aus noch kleineren Erträgen, da ist er wie Clos des Papes, die Qualität wird immer gehalten! Oder er macht alle Jubeljahre mal einen Rosé. Aber sonst ist alles was er macht groß. Wir haben nun einige Jahrgänge in der Reihe, wo nicht nur die Reben immer älter werden, sondern wo Jérôme seinen Weinberg auch immer besser kennt. Wir haben inzwischen auch klimatische Konditionen, die dazu führen, dass die Rhône in den letzten Jahren nochmal einen deutlichen Hitze-Trocken-Sprung und zugleich einen Qualitätssprung gemacht hat. Die Erträge der Topwinzer werden immer kleiner. 2014 war in Gigondas und Rasteau ein geniales Jahr, die Weine waren ultrafein und schick. Genau Jérômes Weine 2014, das Beste des Südens! 2015 kam Wärme und Power dazu, und in 2016 kommt die Finesse und die große Ruhe. 2016 Gourt de Mautens ist das ausgewogenste an Wein, was ich an der Rhône jemals probiert habe. Und das gilt genauso hier für den so in sich ruhenden Mensch Jérôme Bressy. Hinzu kommt natürlich, dass dieser Master der Detailarbeit im Weinberg, der Biodynamiker mit diesem wirklich extremen Arbeitsethos, Weine wie vom anderen Stern schafft. Ich kann diesen Winzer nur vergleichen mit Eric Jeannotau vom winzigen, 1,5 Hektar großen Weingut Tertre de la Mouleyre in Saint-Émilion. Ich glaube,

**Preis bei Drucklegung noch offen*

Domaine Gourt de Mautens bio

€/Fl.



das sind von meinen ganzen Winzern, sogar noch vor Clos Louie und Coutet, die beiden verrücktesten Pedanten und die extremsten Biodynamiker, die ich im Portfolio habe. Besser als diese beiden in ihrer totalen Selbstausbeutung kann man Weine des jeweiligen Terroirs und Rebsorte nicht ausdrücken. Diese zwei Meister sind zum Weinstock mutiert! 2016 ist, wie 2015 es auch schon war, deutlich intensiver in der Frucht als der sehr ruhige, der ultrafeine 2014er, der so sehr den Winzer spiegelt. Aber wir sind in 2016 nicht ganz so laut und warm wie in 2015. Wir haben nicht so sehr diese Turbo Châteauneuf-du-Pape-Anwandlung wie in 2015, sondern wir sind wieder ganz auf der ruhigen Seite in roter und in schwarzer Frucht. Aber nichts drückt, alles ist weich. Viel Holunder neben der schwarzen Kirsche. Erdbeere, Himbeere, Brombeere. Multikomplex. Das Ganze leicht unterlegt mit Sanddorn-Noten. Feine provenzalische Würze. Aber so ruhig, so fein strömend. Und wie schon beim Weißen setzt sich diese Nase im Mund fort. Der Wein strahlt eine unglaubliche Ruhe aus. Eine Ruhe, wie es normalerweise nur ein großer, großer Burgunder aus einem reifen Jahr nach 15 bis 20 Jahren im Keller schafft. Reifer Musigny Grand Cru von Vogue. Man trinkt diesen Wein, man kann ihn nicht spucken. Es ist kein Ereignis, es ist kein Kracher, sondern einfach nur unendlich fein, profund, dicht, multikomplex. Alle Sinne werden berührt von diesem wunderschönen Fruchtspiel. Spielend mit der totalen Finesse. Das Tannin ist seidig und butterweich. Es gibt keine Schärfe, es gibt nichts Grünes, nur große Länge und unglaubliche Ruhe. Und in dieser Ruhe werden alle Sinne berührt. Einfach Augen schließen, träumen, genießen. Und wenn es kein Pinot Noir ist, strahlt er eben genau das aus, was wir von den besten Weinen der Welt wünschen. Nämlich reife Harmonie. So soll für mich ein großer Rotwein sein, und dieser Wein ist ganz sicher in zehn Jahren Flaschenreife noch eine Liga darüber als er heute zu zeigen vermag. Das heute ist aber die Andeutung von Perfektion, zumindest in meiner Geschmacksausrichtung. Erleuchtung Teil 2! 100/100



Domaine
GOURT DE MAUTENS
RASTEAU
Appellation Rasteau Côtes du Rhône Villages Contrôlée







Thierry Faravel

Domaine La Bouïssière

Wer ist nun der beste Erzeuger in Gigondas? Es ist müßig darüber zu streiten, nach Meinung von Robert Parker und anderer Experten sind Gilles und Thierry Faravel von La Bouïssière zusammen mit Santa Duc und Château Saint Cosme die Superstars der Appellation und vielleicht die Senkrechtstarter der Rhône überhaupt. Thierrys Weinberge liegen nur in Hochlagen und so sind die Gigondas von La Bouïssière immer die feinsten und finessereichsten Weine der Appellation. Die Hauptrebe Grenache hat in den letzten Jahren eine unglaubliche Renaissance erfahren seit das Gigondas, das Languedoc und auch das spanische Priorat mit überragenden Spitzenweinen Furore machen.





Domaine La Bouïssière

€/Fl.

Les Amis de la Bouïssière

33347H 2016 12er • 2018–2023 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Merlot 40% Syrah 40% Caladoc 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Fast wollüstige Fruchtfülle, dunkel und fett, läuft runter wie Samt! Aus den jungen Reben des Weinguts und hervorragendem Merlot seiner Freunde. Ein immenser Trinkspaß, der zu Recht von Parker schon öfter mit über 90 Punkten bewertet wurde. 89–90/100

Gigondas

31506H 2015 12er • 2018–2032 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Grenache 70% Syrah 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Galloni 91-93 Jeb Dunnuck 90+

Lobenberg: Tierry Faravel hat nur winzige 9 Hektar Rebland in den höchsten Lagen von Gigondas. 45 Jahre alte Weinberge des Grenache, die Syrah sind 30–35 Jahre alt. Die ca. 1 Monat dauernde Fermentation geschieht in Zement, 60% wird danach im gebrauchten Barrique ausgebaut, 40% in Zement, die Malolaktik erfolgt zuvor in kleinen Fässern. Das Besondere bei Thierry Faravel ist die späte Lese in voller Reife des auf 350 m Höhe reifenden Weins. Vergoren wird, sofern der Jahrgang wie 2009 und 2010 die nötige Reife hat, inklusive der Rappen (Full Harvest), das macht von den Top-Erzeugern nur La Bouïssière. Das gibt zusätzlich nochmal Frische. Das Erstaunliche an diesem Gigondas ist, dass er von den drei Superstars der am höchsten gelegene ist und man daher den feinsten, schlankesten Wein erwartet, aber häufig das Gegenteil der Fall ist. Unglaublich üppige Nase. Schwarzkirsche, Brombeere, Blaubeere. Sehr dunkle Milchschokolade, auch Pfirsich, dabei tolle Frische zeigend. Nie überwuchtig oder fett, aber doch sehr voll und dicht. In der Nase dann auch noch Zwetschge und reife dunkle Walderdbeeren, die sich dann sofort im Mund wiederfindet, unterlegt mit Zwetschgenschale. Brombeere, nicht in üppig süßer Form, eher schlank daherkommend. Sehr rassiger rot- und schwarzfruchtiger Mund. Ein wenig Holunder kommt dazu, ein wenig schwarzer Pfeffer. Der Mund ist unglaublich delikat und verführerisch in seiner Fruchtsüße, die Intensität und irre Aromatik ist fast überwältigend. Feine Länge. Extrem unterscheidbar von der Stilistik Yves Gras', der ganz klar der feinste Erzeuger von allen ist. Ein Wein zum Träumen mit der Stilistik der südlichen Rhône. Die Tannine sind unglaublich saftig, weich und rund. Die Verkostung liest sich jetzt vielleicht ein wenig wie etwas marmeladig, üppig-süßes, was aber überhaupt nicht der Fall ist. Die Frucht ist frisch und fein und charmant. Der Wein macht unglaublichen Spaß und ist ungeheuer lecker! 93–94+/100

Gigondas Cuvée Prestige La Font de Tonin

28871H 2014 12er • 2017–2037 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Grenache 99% Mourvèdre 1% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Galloni 92

Lobenberg: Die Einzellage in 400 Meter Höhe auf nur einem winzigen Hektar, der zu 90% aus über 50jähriger Grenache und zu 10% aus über 70jähriger Mourvèdre besteht. Die Grenache wird nicht entrappt, die Mourvèdre schon. Die Fermentation geschieht in Zement, der Wein bekommt dafür 6 Wochen Zeit, das sammelt einen Teil der harschen Tannine wieder ein. Nach der Fermentation wird der Font de Tonin in ein bis dreijährigen Barriques, nie aber in neuem Holz ausgebaut. Aufgrund der großen Höhenlage von La Bouïssière wird nie vor Mitte Oktober geerntet. Das gibt selbstverständlich eine lange Zeit von der Blüte bis zur Ernte, dementsprechend komplex geraten die Weine. Der schwarze Font de Tonin hat eine berauschende Nase und eine extrem hohe Aromenintensität. Satte Frucht. Der erste Eindruck ist erstaunlicher Weise gelber Pfirsich. Dann kommt Walderdbeere, Waldhimbeere und Zwetschge. Etwas Milchschokolade. Alles sehr weich und üppig, schon in der Nase. Butterweiches Tannin zeigend. Aber wie beim normalen Gigondas keine Spur von Marmeladigkeit. Die zusätzliche Mourvèdre bringt neben flaumiger Frische ein erdig mineralisches Element in die Stilistik. Der Wein ist absolut vollreif, aber, man kann es gar nicht oft genug wiederholen, nie marmeladig, immer auf der extrem charmanten, üppigen Fruchtseite bleibend. Im Mund ist voller Erstaunen zu registrieren, dass auch hier Pfirsich der erste Eindruck ist. Erst dann kommt die rote Frucht, Zwetschge in erster Linie, dann Walderdbeere, ein ganz kleiner Hauch von Brombeere dahinter. Sehr viel Milchschokolade, schwarze Kirsche und etwas Cassis. Alles mollig verwoben. Butterweiches, feines Tannin. Auch hier sehr vollmundig, fleischig. Feine Süße, die immer auf der Finesseseite bleibt. Ein Ausbund an Fruchtcharme. Wunderschöne Stilistik, ein großer Charmeur, toller, rassiger, intensiver Traum-Wein voller Spannung und Trinkfreude. 95–96+/100









Yves Gras

Domaine Santa Duc

Der Qualitätsstandard von Yves Gras' Santa Duc gehört zu den höchsten im Rhônetal und Frankreich überhaupt. Nur die besten Weine werden selber abgefüllt, der Rest wird weiterverkauft an Handelshäuser der Gegend. Yves Gras' Gigondas ist wahrscheinlich der konzentrierteste der Appellation. Seine alten Weinreben (im Schnitt über 50 Jahre alt) in Kombination mit einer sehr späten Lese machen dies möglich. Intensiv, fett, kräutrig und wunderlich komplex für die Region. Nur in sehr großen Jahren produziert die Domaine zusätzlich eine Cuvée des Hautes Garrigues. Dieser Gigondas gehört ohne Zweifel zu den besten Weinen der Welt: die extreme Konzentration wird wunderbar kombiniert mit intensiven, verfeinerten Fruchtnoten. Die Massen an Tanninen sind perfekt abgerundet und zivilisiert. Die Parzellen für diese Cuvée sind mit Rebstöcken bepflanzt, die schon über 80 Jahre „auf dem Buckel" haben und nur 15 hl pro ha liefern. Erwähnt werden muss noch der außergewöhnlich gute Côtes du Rhône, in dieser Preisklasse das Maß aller Dinge.



Domaine Santa Duc bio

€/Fl.

Les Plans Vin de Pays Vaucluse

31635H 2015 12er • 2017–2022 0,75l (7,93 €/l) **5,95**
Grenache 50% Syrah 20% Merlot 15% Cab. Sauv. 10% Diverse 5% • Barrique • 13,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

35352H 2016 12er • 2018–2023 0,75l (7,93 €/l) **5,95**
Grenache 50% Syrah 20% Merlot 15% Cab. Sauv. 10% Diverse 5% • Barrique • 13,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Ein sehr ausdrucksvoller Vin de Pays, der Kraft und Würze der Rhône zu perfektem Ausdruck verhilft, Sauerkirsche und würzige Kräuternoten dominieren den sehr lebhaften, jugendlich wilden Wein. Übertrumpft viele Côtes du Rhône! Trinktemperatur ca. 18 Grad C. Hervorragend zu geschmortem Ochsenschwanz oder anderen Fleisch-Schmorgerichten. 89–90/100

Côtes du Rhône Vieille Vignes

27998H 2012 12er • 2016–2021 0,75l (11,33 €/l) **8,50**
Grenache 60% Syrah 20% Mourvèdre 10% Diverse 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 91+

35349H 2016 12er • 2020–2023 0,75l (11,33 €/l) **8,50**
Grenache 70% Syrah 22% Mourvèdre 4% Carignan 2% Cinsault 2% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Ein kleiner Traumwein. Neben der deutlichen Kirsche ist die Nase vor allem durch Kräuter wie Oregano und Rosmarin geprägt. Dahinter noch ein Hauch Schokolade mit Zimt-Note. Auch kräftige Komponenten wie Tabak und Leder kommen nach. Im Mund samtig geschmeidig, herrlich fruchtig und so schön trinkig. Gut fokussiert in der Mitte, aber trotz seiner Dichte und Tiefe immer leicht fliegend. Ein Ausrufezeichen in dieser Preiskategorie! 91+/100

Côtes du Rhône Les Quatre Terres bio

33388H 2016 12er • 2020–2028 0,75l (11,93 €/l) **8,95**
Grenache 70% Syrah 15% Mourvèdre 10% Diverse 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 91+

Lobenberg: Dunkles Schwarz-Rubin. Brombeere, Walderdbeere, Cranberry und Johannisbeere in der steinig mineralischen Nase. Im Mund für einen Côtes du Rhône ganz ungewöhnlich mineralisch, fast scharf in seiner Salzigkeit, die warme Waldfrucht wird von der dramatischen Säure und dem adstringierenden Tannin und der satten Mineralität überdeckt, die blaue und schwarze Frucht dahinter ist zu ahnen, die hier übliche Kirsche nur als spätere Andeutung, ein maskuliner, dichter, spannungsgeladener Wein, der ganz jung fast überfordert. Braucht Zeit. 91+/100



Domaine Santa Duc bio

€/Fl.

Rasteau Le Blovac

28590H 2013 12er • 2016–2024 0,75l (15,93 €/l) **11,95**

Grenache 70% Syrah 15% Mourvèdre 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Wie in allen Weinen von Yves seit 2010 geringerer Alkohol als früher, dafür höhere Säure bei gleichbleibend hohem Tanninlevel. Die Rebsorten: 70% Grenache und je 15% Syrah und Mourvèdre. 50% werden nicht entrappt vergoren. Jugendlich, rassig, frisches Fleisch, geflämmt, ein kleiner Hauch Kuhstall, satte Holunderwürze, Fliedernoten, frische Kräuter, darunter feuchte Heilerde. Sehr trocken mit hoher Intensität und Rasse, dann kommt rohes Fleisch, bevor sich langsam ein wenig schwarze Kirsche und Cassis mit Maulbeere durch die mineralische, steingeprägte Rasse kämpfen kann. Immenser Säureangriff im Mund, die Augen werden fast zu Schlitzen beim verblüffenden Antrunk. Sehr viel rote und schwarze, extrem frische und säurebeladene, tanninreiche Frucht. Der Wein ist schlank und besonders mineralisch, unglaublich lang, er tänzelt, hat tolles Spiel, ihm fehlt die Rundheit des Vorgängerjahres, ihm fehlt das süße Fett, aber dafür hat er eine immense Länge und hallt bis zu zwei Minuten nach. Immer wieder kommen säurebeladene Waldbeeren zusammen mit Erde und Würze, geflämmtes Holz, verbranntes Fleisch, wieder Holunder, auch Wacholder, viel schwarzer Pfeffer. Auch hier ein Eindruck der nördlichen Rhône. Grandioser, maskuliner, spannungsreicher Rasteau. 92–93+/100



Vacqueyras Les Aubes bio

33389H 2016 12er • 2020–2030 0,75l (19,20 €/l) **14,40**

Grenache 70% Syrah 22% Mourvèdre 4% Carignan 2% Cinsault 2% • Barrique • 14,5% vol.

enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

Lobenberg: 70% Grenache und gut 20% Syrah, der Rest Mourvèdre, Cinsault und Carignan. 50% werden nicht entrappt vergoren. Schwarz mit rubinroten Reflexen. Enorm frische, duftige, schwarz- und blaubeerige Nase, frisches Eichenholz, Süßholz, Holunder, schwarze Erde, Estragon, dahinter leichter Salzhauch und Steinmehl, insgesamt sehr viel Rasse und Frische anzeigend. Wie so typisch hohe Säure bei gleichbleibendem, sehr rundem und feinem Tannin. Deutlich rassig im Mund, tolle Frische anzeigend, die immense, fast irritierend hohe Mineralität kommt sofort im ersten Antrunk. Deutlich salzige Noten mit Steinen, Straßenstaub, satte Garriguewürze, noch etwas raues Tannin, was aber eine sehr feinkörnige Struktur aufweist, dann erst kommt blaue und schwarze Frucht. Sehr trockener Wein, lang nachhallend, unglaublich rassig und mineralisch. Der Wein braucht sicher einige Jahre bis zur Trinkreife und wird nie der feminine Charmeur, dafür ist er tendenziell der größere Wein, maskulin, fast drückend voll Testosteron. Sehr interessant, macht Spaß, hat eine Stilistik voller Spannung, die ein wenig an einen Crozes-Hermitage erinnert. 91–92+/100



Gigondas Aux Lieux Dit bio

29379H 2015 12er • 2019–2036 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Grenache 75% Syrah 10% Mourvèdre 10% Cinsault 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94+ Suckling 93 Jeb Dunnuck 90-92 Galloni 90-92

Lobenberg: Der normale Gigondas von Yves Gras. 75% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault. Der Wein ist inzwischen biologisch zertifiziert. Die Weine werden komplett spontan vergoren, die Fermentation geschieht im Inoxstahl und im Beton. Der Ausbau zu 80% in großen Holzfudern, ansonsten in gebrauchten Barriques. Die inzwischen aus der Rhône bekannte 2015er Nase mit dieser wunderschönen roten, intensiven profunden Frucht, dazu diese unglaubliche Fein- und Verspieltheit. Wir haben zwar in 2014 die gleiche Eleganz an der Rhône, aber 2015 hat einfach dieses Plus an süßer, roter Frucht darunter. Das war in Châteauneuf so und ist auch in Gigondas der Fall. Der Mund ist lecker und überhaupt nicht anstrengend, sondern der Wein ist trinkbar und köstlich von der ersten Sekunde. Grenache mit dieser konzentrierten Erdbeere, Himbeere, rote Kirsche, ein bisschen rote Johannisbeere. Alles ist ganz fein, das Tannin ist super seidig, weil 2015 einfach so extrem fein ist. Das macht Spaß. Die Tannine sind so seidig. Wir haben die ganze Tiefe, die ganze Würze dieser biodynamischen Weine, die zum Teil sogar aus Ganztrauben vergoren werden und nur moderat das Holz sehen – und wenn dann großes Tonneau und größer. Aber diese Feinheit in Mund und Nase, diese burgundische Art eines Dujac, eines großen Bioerzeugers aus dem Burgund ist wirklich verblüffend. So ein süffiger, leckerer Gigondas von der ersten Sekunde an und trotzdem Massen an seidigem Tannin und tolle Frische. Das passt ziemlich perfekt. Wie schon in Bordeaux 2015, ist es auch ein Top-Jahr an der Rhône, weil es einfach diese Seidigkeit und trotzdem diese tolle Spannung und fast elektrische Ladung hat. 94+/100

Domaine Santa Duc bio

€/Fl.



Gigondas Prestige des Hautes Garrigues bio

21528H 2011 12er • 2017–2037 0,75l (46,00 €/l) **34,50**
Grenache 80% Mourvèdre 15% Cinsault 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ Jeb Dunnuck 92-95 WS 93

23347H 2012 6er OHK • 2018–2038 0,75l (46,00 €/l) **34,50**
Grenache 70% Mourvèdre 25% Cinsault 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-98+ Parker 92-94 WS 92 Galloni 92

35347H 2016 6er • 2020–2042 0,75l (53,27 €/l) **39,95**
Grenache 60% Mourvèdre 40% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98
Parker 94-96 Jeb Dunnuck 93-96

Lobenberg: 60% Grenache, 40% Mourvèdre. Der Hautes Garrigues ist nun seit vielen Jahren nicht nur biologisch zertifiziert wie alle Weine bei Yves, er wird auch von Jahr zu Jahr feiner. Ganz stark auf schwarzer Kirsche laufend, aber auch ein bisschen Brombeere, minimal Cassis, spontan vergoren aus komplett entrappten Trauben. Rund um das Weingut, diese Lagen hier heißen Hautes Garrigues. Im Mund sehr dicht, sehr reichhaltig, voller Spannung, aber mit wunderschön geschliffenen Tannin, poliert, fast spielerisch und trotzdem dicht. Nicht diese Wuchtbrumme wie die Einzellage in 300m Höhe. Eher eine Turboversion des normalen Gigondas, der vielleicht von der Köstlichkeit siegen mag. Die Tannine sind so seidig. Wir haben die ganze Tiefe, die ganze Würze dieser biodynamischen Weine die zum Teil sogar aus Ganztrauben vergoren werden und nur moderat das Holz sehen – und wenn dann großes Tonneau und größer. Diese Feinheit in Mund und Nase, diese burgundische Art eines Dujac, eines großen Bioerzeugers aus dem Burgund ist wirklich verblüffend. Dieser Haut Garrigues ist auf jeden Fall genau diese Spur intensiver, die viele Menschen sehr beeindrucken. Ich anerkenne, dass es der klar größere Wein ist, obwohl ich den normalen Gigondas wahrscheinlich die ersten Jahre köstlicher finde. 97–98/100

Châteauneuf-du-Pape Habemus Papam

23343H 2012 12er OHK • 2018–2042 0,75l (53,27 €/l) **39,95**
Grenache 95% Mourvèdre 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

35350H 2016 12er OHK • 2022–2042 0,75l (43,73 €/l) **32,80**
Grenache 70% Syrah 20% Cinsault u.a. 5% Mourvèdre 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-96 Parker 93-95



Lobenberg: Der Wein kommt aus verschiedenen Terroirs von La Crau, La Font du Papes und einer weiteren Lage. Alles Lagen auf der Seite von La Crau, also beste, feinste, auf Sand stehende uralte Rebanlagen. 100% entrappt und in Beton vergoren. Ausbau im großen Holzfuder und im kleinen Ton-Eiern mit 800 Liter Inhalt. Im Gegensatz zu den Betoneiern, die bisher die große Mode darstellten, geben diese Toneier aus gebranntem toskanischen Ton deutlich mehr Spannung und reichere Frucht in den Wein ohne ihn über das Bâtonnage-System der Betoneier ständig fetter zu machen. Hier in der südlichen Rhône, genau wie in der Toskana und in den biodynamischen Weingütern Siziliens, setzt man mehr auf Ton als auf Beton. Der Wein strahlt eine große Dichte aus, er kommt würzig und extrem dicht herüber, aber ganz ohne Überextraktion oder Fett. Die Mourvèdre ist deutlich spürbar. Dichte, schwarze Frucht, schwarze Erde, Lorbeere, viel Lakritze, Veilchen. Und dann kommt erst schwarze und rote Kirsche. Ziemlich druckvoll und hocharomatisch. Sehr dichter und zugleich harmonischer Mund voller Spannung. Der Wein geht eher zur Wucht und zur Kraft als zur großen Feinheit. Hier haben wir einen ganzen anderen Ansatz als zum Beispiel bei Clos des Papes oder auch bei Tardieu, der komplett mit Rappen vergärt. Hier sind wir auf der Powerseite, hier sind wir sicherlich eher bei den Lagenweinen von Clos Saint Jean und Clos du Caillou. Soviel Druck und Dampf hätte ich gar nicht erwartet, aber der Wein hat absolut Harmonie und Feinheit, die Tannine sind samtig und rund, nur eben sehr präsent, dicht und dick. 95–96/100



Gigondas Grande Grenache 66

23346H 2012 6er OHK • 2017–2035 0,75l (53,27 €/l) **39,95**
Grenache 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 92-94 Galloni 93

Lobenberg: Dunkles Rubinrot mit schwarzen Sprenkeln. Fast süße schwarze Kirschnase mit Waldhimbeere und Walderdbeeren, Blaubeere, Brombeere, süßes Cassis, dunkle Schokolade, Zedernholz, trotz der 100%igen Grenache feiner und filigraner als der Hautes Garrigues, weniger maskulin, die salzige Mineralität ist zivilisierter und tritt hinter der süßen Frucht zurück. Auch im Mund feiner und runder, süßer. Rote und schwarze Kirsche, Kirschlikör, Cassis, dunkle süße Erde, Blumen, Veilchen, zugänglicher als das Mineralmonster des Hautes Garrigues. Diese Reben wachsen in deutlich höheren und kühleren Lagen als die sonstigen Gigondas von Yves, das erklärt die Feinheit und Finesse, trotz des geringeren Alkohols erscheint dieser Wein dennoch süßer, 100% Grenache machen sich bemerkbar. Überwiegend in großen Holz-Fuder (Stockinger) von 3500 Litern ausgebaut und vergoren,



Yves Gras

Domaine Santa Duc bio

€/Fl.

zum Teil in gebrauchten Barriques. Parker wird ihn sicherlich mehr lieben als den Hautes Garrigues. Meiner Meinung nach ist er zwar groß, besser in seiner verspielten Feinheit als der fettere 2009er, jedoch etwas weniger vielschichtig und etwas eindimensionaler als der Garrigues, dafür leckerer und irgendwie gefälliger. Die Balance in diesem Wein ist überaus stimmig, die sensationelle Aromatik des Jahrgangs 2012 macht einen großen und harmonischen Wein von dieser Lage. 95–96/100

Châteauneuf-du-Pape La Crau Ouest bio

29368H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Grenache 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 96 Suckling 93 Jeb Dunnuck 93



Lobenberg: Ein sehr kleiner Weinberg von einem halben Hektar. 80 Jahre alte Reben, komplett auf Sand stehend neben Rayas und Clos du Caillou, also das allerbeste Terroir auf La Crau. Der Sand besteht aus 80% reinem Sand und 20% zermahlenem Kalkstein, da hier vor genau 11Mio. Jahren das Mittelmeer entlang schwappte. Diese Ablagerungen machen heute La Crau aus. Der Wein ist Buschwein und ab 2015 sogar biologisch zertifiziert. Komplett entrappt, im Beton vergoren, und danach im großen Holzfuder und in der toskanischen Lehmamphore ausgebaut. 100% Grenache. Die Nase ist genau das, was man von einem perfekten Châteauneuf-du-Pape erwartet. Eine Typizität wie im Quartz von Clos Caillou, ein bisschen Clos du Pape, ein bisschen Chaupin von Jannasse. Auch der benachbarte Châteauneuf-du-Pape im Cuvée Speciale von Michel Tardieu, dessen Weinberg direkt daneben liegt, hat die gleiche Typizität. André Brunelles Cuvée Centenaire liegt auch daneben. Das ist genau das, was ich von Châteauneuf-du-Pape erwarte. Rote Frucht, konzentrierte Erdbeere, Himbeere, rote Kirsche, Sauerkirsche, Kalksteinnase, feines Salz, unendlich süß, aber auch unendlich fein und verspielt, tänzelnd. Ein Burgunder in einer etwas dichteren und süßeren Form eines Premier Cru aus Chambolle-Musigny mit so unendlichem Charme. Um zu den zuvor genannten Größen des Châteauneuf aufzuschließen, fehlt Yves Gras vielleicht noch ein paar Jahre Erfahrung in diesem Weinberg. Der Mund ist auch unendlich charmant, es fehlt vielleicht der letzte Zug, Bums und Druck, um wie die zuvor genannten Weine in so einem genialen Jahr in die in die 100-Punkte-Liga aufzusteigen. Es ist aber auf jeden Fall der beste Châteauneuf-du-Pape, den Yves je gemacht hat, und das ist genau die Stilistik, die ich mir vorstelle für großen Châteauneuf. 2015 passt natürlich perfekt, das Tannin ist so seidig, der Wein ist elektrisch geladen, tolle Spannung, er ist wirklich aufregend und dabei so lecker vom ersten Moment. Warum verweigere ich ihm die Höchstbewertung? Vielleicht weil ich Yves als Winzer von Gigondas diesen letzten Schritt noch nicht zutraue und er noch nicht lange genug in Châteauneuf Zuhause ist. Vielleicht unfair, trotzdem großer Stoff. Vielleicht ist der letzte Kick in diesem Châteauneuf, verglichen mit den genannten Größen, auch deshalb nicht da, weil der Ausbau zu fast 100% in Amphoren aus Terrakotta passiert. Die unglaubliche Verspieltheit in Yves Weinen wird von der dadurch entstehenden großen Fülle und Rundheit ein wenig konterkariert. Vielleicht auch weil Yves, anders als die zuvor genannten Erzeuger eben nicht einen Teil mit Rappen als Ganztraube vergärt, sondern komplett entrappt und komplett in der Tonamphore ausbaut. Sein Wein ist dementsprechend etwas eindimensionaler, wunderschön, aber etwas plumper, runder und etwas weniger komplex. Das ist vielleicht das, was den letzten Kick ausmacht. Diese Amphoren sind so neu, wir müssen mal abwarten, wie sich das so in 10 Jahren zeigt. 96–97/100



Châteauneuf-du-Pape Les Saintes Vierges

35351H 2016 6er OHK • 2022–2042 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Grenache 90% Mourvèdre 9% Counoise 1% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96-98 Parker 94-96 Galloni 92-94

Parker: Supple and approachable, the 2016 Châteauneuf-du-Pape Les Saintes Vierges offers seductive hints of rose petals and cherries on the nose, a rich, creamy mouthfeel and a long, fresh-tasting finish. 94–96/100









Bastien und Michel Tardieu

Michel Tardieu · Gigondas und Rasteau

Michel Tardieu, anerkannt einer der besten Weinmacher Frankreichs (hier mit dem einzigen Weingut als abfüllender Negociant), erhielt 2013 vom französischen Weinpapst Michel Betanne die Höchstbewertung von 5 Sternen. Diese Bewertung erhielten nur ganze drei Weingüter in Frankreich. Nun also auch national geadelt nachdem Robert Parker ihn seit Jahren zu Recht mit Superlativen überhäuft. Michel arbeitet er an der Rhône und in anderen Regionen fast immer mit seinem Freund Philippe Cambie zusammen. Solch enorm tiefe und extrem komplexen Weine, wie die von Michel Tardieu, gibt es von kaum einem anderen Winzer in Frankreich. Sein Stil ist dabei deutlich eigenständig und sehr flexibel, sehr modern in der nördlichen Rhône (neue Barriques, nur einmal belegt) und in der südlichen Rhône so traditionell (nicht entrappt, nur große Holzfässer) wie seine Vorbilder Bonneau und Rayas. Immer nur Weine aus biologisch oder organischen Anbau, nur Spontanvergärung, im Süden nicht entrappt, lange Vergärung und lange Maischestandzeit danach Verbleib auf der Feinhefe bis zur unfiltrierten Füllung mit minimalstem Schwefel. Seine Qualitäten sind einfach überragend.

Michel Tardieu · Gigondas und Rasteau

€/Fl.

Rasteau Vieilles Vignes

29875H 2016 12er OHK • 2020–2042 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Grenache 65% Syrah 25% Mourvèdre 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Jeb Dunnuck 92-94

Lobenberg: Der Wein besteht aus 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre. Die Grenache ist über 80 Jahre alt. Syrah und Mourvèdre um die 40 Jahre. 14,5% Alkohol. Ein Drittel wird nicht entrappt. Als Ganztraube vinifiziert. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate auf der Vollhefe in 1 und 2 Jährigen Barriques. Danach weitere 8 Monate im großen Holzfuder. Zwei Holzarten: Allier und Tronçais. Wie immer wird alles nicht geschönt und nicht filtriert. Die Fässer sind alles Burgunder Fässer wie alles bei Michel. Der Untergrund ist klassischer Argilo-Calcaicar. Das ist Lehm und Kalkstein mit hohem blauen Lehmanteil, also Metalleinlagerung. Nur aus Hochlagen kommend. Natürlich wie alles hier spontan vergoren. Nach den beiden Côtes du Rhône ist die Nase des Rasteau dann ja auch kein Wunder mehr. Ich habe nicht erwartet ein zartes und dünnes Weinchen vorzufinden. Was den Rasteau aber auszeichnet gegenüber den beiden Côtes du Rhônes, ist seine viel größere Feinheit. Qualitativ deutlich höher. Die Frische zeigt sich schon in der Nase. Die Syrah und Mourvèdre helfen dem Wein durchaus auch ein bisschen in der Frische. Wir haben viel schwarze Kirsche, Lakritze, sehr deutliche Veilchen-Note, auch Vergissmeinnicht. Hohe Intensität aber auch schon in der Nase, Salz und fast kalksteinartige Intensität. Frische von den Rappen. Minze. Das ist ein total balancierter Rasteau. Der Mund hat wirklich gegenüber beiden grandiosen Côtes du Rhônes den Vorteil, dass er aus den Hochlagen noch mehr Frische mitbringt. Die Balance ist eine Liga höher. Wir sind nicht so likörig, wir sind feiner, geschliffener, und trotzdem so intensiv von der Art des Weines. Er erinnert mich fast an einen dichten Cornas. Er singt, hat Salz und grandiose Länge. Immer wieder kommen Veilchen und Lakritze durch. Liegend auf dieser schwarzen, gar nicht so süßen Kirsche und auf Brombeere. Das ist eine sehr schicke Verwobenheit. Dann kommt die minzige Rappenwürze dazu. Das Ganze endet in schöner, langer, salziger, schwarzer Frucht in großer Feinheit. Ich habe einen so intensiven, und gleichzeitig köstlichen und feinen Rasteau bei Michel noch nicht probiert. Überhaupt fällt es mir schwer Rasteaus in dieser Klasse zu finden. Wir sind hier auf einem Level, der zumindest in die Richtung geht von Gourt de Mautens, dem biodynamischen Superstar in Rasteau. Diese Rasteau Weine von Tardieu wachsen bei Escaravelle, wo sich Michele Tardieu die allerbesten Bereiche des Weinberges mit alten Reben aussuchen kann. Biologisch das Ganze, und sicherlich weit mehr als 100 Meter höher als alle anderen Rasteau/Lagen. Das gibt genau diesen Kick, den dieses warme Jahr gut gebraucht. 96/100







Michel Tardieu · Gigondas und Rasteau

€/Fl.

Vacqueyras Vieilles Vignes bio

25843H 2014 12er OHK • 2018–2040 0,751 (31,33 €/l) **23,50**

Grenache 70% Syrah 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

29876H 2016 12er OHK • 2020–2042 0,751 (31,33 €/l) **23,50**

Grenache 70% Mourvèdre 15% Syrah 15% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Der Wein besteht aus 70% Grenache, sowie jeweils 15% Syrah und Mourvèdre. Die Grenache ist über 50 Jahre, die Syrah und Mourvèdre über 40 Jahre alt. Der Alkohol liegt bei 14,5%. 50% werden als Ganztraube, also unentrappt, vergoren. Dann erfolgt der Ausbau 12 Monate in 2 Jahre alten Burgunder-Barriques, danach noch 12 Monate im großen Holzfuder. Natürlich, wie alles bei Michel, nicht filtriert und nicht geschönt. Schon das dritte Jahr bio-zertifiziert. Vergoren wird dieser Wein in kleinem Holz. Seit 2015 erstmalig, hat Michel einen seiner Bioerzeuger umgestellt auf einen anderen Weinberg. Sandigere Böden, also weniger fette Weine. Denn das ist die Zielsetzung: Frische und Feinheit. Die Jahrgangsspezifität ist jedoch nicht zu leugnen. Und so ist auch 2016 Vacqueyras total reif. Aber noch stärker als der Rasteau auf schwarzer Kirsche laufend. Auch hier deutlich Veilchen, wobei hier dann doch ein gelbe Frucht darunter. Mango, auch feiner Orangenschalenabrieb. Feine Salzigkeit. Die Nase erinnert schon ein wenig an einen Merlot aus Pomerol. Dicht, reif und trotzdem fein und schwebend. Direkt hinter dem Rasteau probiert ist es verblüffend wie unterschiedlich der Mund ist. Der Rasteau ist am Ende doch der feinere Wein. Der Vacqueyras ist allerdings in seiner Präzision, in seine Gradlinigkeit in dieser schwarzen Kirsche mit Salz, Orangenabrieb und Mango, in seiner intensiven Merlotartigkeit, eine echte Wucht. Auch hat der Wein hat einen mehrminütigen Nachhall in Salzigkeit. Rein von der Verkostung her hätte ich dem Vacqueyras einen höheren Mourvèdre Anteil zugetraut, aber diese 15% darin machen anscheinend auch einen Teil des Unterschiedes aus. Das ist schon ein bisschen an Beaucastel erinnernde Intensität und Feinheit in dieser Frucht. Der Vacqueyras ist also beides. Er ist präzise, likörartiger, und trotzdem in der Ausgestaltung seiner Frucht intensiver als der unglaublich dynamische Rasteau. Ich weiß nicht, was ich höher bewerten soll. Auf jeden Fall liegt die Messlatte 2016 für Tardieu so unglaublich hoch. Nie zuvor gab es so gute Weine hier, ja vielleicht gab es nie zuvor solch gute Weine an der Südrhône. Bei diesem, sich über die Jahrzehnte verbessernden Weinbergsarbeiten und Wissen um das Tun. Wenn das Vorbild 1990 ist, so sind wir hier einfach 20 Jahre weiter in der Entwicklung und im Know-How. 96–97/100





2016 ist ein sehr reifes Jahr, was aber aufgrund der starken Tag/Nacht Unterschiede eine sehr hohe Säure hat. Die pH-Werte sind entsprechend sehr tief. Die Säure und Frische ist nochmal deutlich höher als 2010. Der Tannin- und Alkohollevel allerdings sind gleich wie in 2010. In Zahlen ausgedrückt: Der Süden liegt etwa bei 14,5% – 15% Alkohol, der Norden bei 13%. Entscheidend für die Balance ist allerdings eben diese Frische und hohe Säure, welche beide, Vater und Sohn Tardieu, so noch nie gesehen haben. Entsprechend folgt die Rhône Bordeaux nach, denn auch dort besticht alles durch diese fantastische Balance und absolute Harmonie. Die weitere Besonderheit, auch die gab es in Bordeaux und an der Rhône, ist das Rot- wie Weißweine sensationell ausgefallen sind. Eigentlich logisch, denn wenn die Alkoholgradation nicht explodiert ist und die Säure erhalten blieb, dann profitieren natürlich die Weißweine im gleichen Umfang. Analogien zu früheren Jahren: Tardieu vergleicht 2016 mit 1990 mit der höchstmöglichen Übereinstimmung. Das gilt für die Südrhône. Die Nordrhône entspricht eher 1991. Natürlich sind 20 Jahre vergangen, höheres Rebalter und noch bessere und biologische Arbeit in den Weinbergen. Also Basis 1990 und 1991 mit einem kleinen Turbolader in der Entwicklung. Trotz dieser großen Klasse des Jahrganges 2016, gilt es an der Rhône wie in Bordeaux: Die Mengen sind absolut befriedigend. Es gab also keine knappe Ernte. Hervorragende „best ever" Qualitäten in beiden Regionen bei gleichzeitig guten Mengen. Das freut den Winzer natürlich besonders. In Summe für die Rhône kann man sagen, ist es ein sehr gutes Jahr für die Syrah, aber ein extrem gutes Jahr für die Grenache. Dementsprechend ist die Südrhône ganz klar „beste ever" und die Nordrhône auf einem Level der nahe an 2015 herankommt. Das Jahr 2015 aber nicht übertrifft. Die Südrhône war in Summe noch nie so gut wie 2016.





Michel Tardieu · Gigondas und Rasteau

€/Fl.

Gigondas Vieilles Vignes bio

25844H 2014 12er OHK • 2018–2040 0,75l (38,67 €/l) **29,00**
Grenache 80% Syrah 15% Mourvèdre 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

27960H 2015 12er OHK • 2019–2041 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Grenache 80% Syrah 15% Mourvèdre 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+
Winespectator 93

29874H 2016 12er OHK • 2020–2042 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Grenache 80% Mourvèdre 10% Syrah 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Reben des Gigondas sind 85 und 100 Jahre alt. 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre. Alle Trauben aus berühmten, überwiegend aus sehr hohen Lagen in Gigondas, der Alkohol liegt bei 14,5%. 66% werden unentrappt vergoren. Ausbau 12 Monate in 1–2 Jahre alten Burgunder-Barriques, danach noch 12 Monate im großen Holzfuder. Natürlich, wie alles bei Michel, nicht filtriert und nicht geschönt. Die Böden sind sowohl Lehm mit Kieseln, als auch Hochlagen mit reinem Kalkstein. In früheren Jahren habe ich Gigondas hier schon mal weggelassen, aber seit einigen Jahren ist Michel in Gigondas so gut, dass er bei mir schon durchaus einen extra Platz neben Saint Cosme und dem ebenfalls erstarkten Perrin beanspruchen darf, auch wenn St. Cosme mit seinen Einzellagen das Maß aller Dinge bleibt. Und dieser Gigondas ist, was Wunder, wieder völlig anders als Rasteau und Vacqueyras. Wir haben hier wieder völlig unterschiedliches Terroir, Lagen und Reben. Wir sind fast in Burgund. Wir sind voll auf roter Kirsche und Schlehe mit dieser tollen Rappenwürze. Diese Dujac-artige Nase, es ist aber fast zu viel, zu reichhaltig. Wenn das aus Burgund käme, wäre man voll geflasht. Die Intensität ist so reich, so dicht. Hinter der intensiven Kirsche kommt auch schwarze Kirsche, helle feine Lakritze, auch die Veilchen geben nur einen Hauch ab. Dafür kommt aber ein bisschen schöne, würzige Schlehe und ein Hauch roter Johannisbeere. Sich so fein durchziehend, so verwoben. Stellen sie sich einfach einen super dichten, reichen, fleischigen, intensiven Wein aus Bonnes Mares vor. Dann trifft es das. Aber so einen Burgunder gibt es eben nicht. Der Mund ist extra schick, kann dafür aber natürlich nie so fein sein wie ein großer Burgunder. Wir haben hier einen Gigondas, der in seiner Feinheit und runden Frucht auch schon fast ein bisschen an die Nordrhône, an Saint Joseph erinnert. Auch der Mund bleibt komplett auf der Kirsche. Wow, was für ein Vergnügen und eine Köstlichkeit in roten Kirschvariationen, dazu mit ein klein bisschen säurebeladener, roter Johannisbeere, und mit deutlicher, würziger Schlehe. Auch hier die helle, weiße Lakritze. Der Kalkstein der Hochlage drückt durch mit einer langen Salzigkeit und einer grandiosen Finesse. Das ist von den südlichen Lagenweinen klar der Feinste, Verspielteste und Köstlichste. Allerdings ist er auch der Anspruchsvollste, weil es eben auch ein Wein ist, der den gehobensten Anspruch der Finessetrinker befriedigen kann. Da bin ich aber gespannt auf die nächsten Tage, wenn ich Saint Cosme und Santa Duc probiere, ob die in 2016 etwas ähnlich Raffiniertes ins Fass bekommen haben. Und wie schön ist es, dass dieser Gigondas im Gegensatz zu den beiden anderen Weinen aus Rasteau und Vacqueyras so viel rotfruchtiger in seiner Feinheit ist. Unglaubliche Frische. Einer der klar besten Gigondas, die ich probiert habe. Ich gehe allerdings davon aus, dass Saint Cosme mit seinen Lagen das nochmals toppen wird. 96–97/100



Bastien und Michel Tardieu













Familie Perrin

Perrin · Beaucastel

Beaucastel ist ganz sicher seit Jahrzehnten der Primus inter Pares in der südlichen Rhône und einer der wenigen Betriebe, der für den roten Châteauneuf noch alle 13 zugelassenen Traubensorten verwendet. Sie werden getrennt ausgebaut und erst danach assembliert. Grenache ist der Körper, Syrah der Muskel und Mourvèdre, die den größten Anteil ausmacht, das Rückgrat. Beaucastel arbeitet schon seit langer Zeit biologisch-organisch, auch alles zertifiziert, aber es wird nicht beworben. Die Gebrüder Perrin bzw. ihr legendärer Vater Jacques Perrin hat schon vor sehr langer Zeit ein revolutionäres System der Ultrahocherhitzung erfunden. Die Maische wird noch vor der Vergärung durch ein mit heißem Dampf umspültes Rohr gepumpt, das vermeidet jegliche Fehltöne und führt zu der legendären Langlebigkeit der Weine des Hauses Perrin, die immer unter den Top-Five im Châteauneuf liegen. Der beste Côtes du Rhône, der Coudoulet, verfügt über Qualitäten, die manch einem Châteauneuf gut stünden. Auch im Weißweinbereich geht man bei Perrin eigene Wege. Das Kraftpaket Roussanne Vieilles Vignes und der weisse Châteauneuf sind ohne Zweifel mit die besten Weißweine der Welt. Zusätzlich zum Weingut Beaucastel hat die Familie Perrin noch weitere Weinberge in einigen herausragenden Gemeinden der Côtes du Rhône. Der Vinsobres ist wohl der Beste der Appellation, aber auch in Tavel spielen sie in der ersten Liga. Die Gebrüder Perrin haben insgesamt 7 Kinder, schon jetzt arbeiten 4 davon in der ersten Reihe des Familienbetriebes. Eine lange Fortsetzung der überragenden Stellung der Perrins scheint gesichert.

Perrin · Beaucastel bio

€ / Fl.

Vacqueyras Blanc Les Christins

27798H 2014 6er • 2017–2030 0,75l (26,53 €/l) **19,90**
Grenache blanc Clairette Bourboulenc • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

35113H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (26,53 €/l) **19,90**
Bourboulenc Clairette Grenache blanc • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Eine echte Rarität, es gibt nur wenige Flaschen einer so raren und ungewohnten Appellation für weiße Weine. Dabei ist es eine so typische Rhône-Cuvée aus Grenache Blanc, Clairette und Bourboulenc von der noch eher jungen und daher preislich attraktiven Region Vacqueyras. Gewachsen in Hochlagen, kühles Klima, kleine Erträge. Der Wein leuchtet satt goldgelb im Glas und bildet feine Schlieren beim Schwenken. Im Bouquet zeigt er die typische Kräuterwürze der südlichen Rhône. Minze und Thymian. Üppig, wild und gleichermaßen frisch und exotisch. Man hat neben Nüssen und provenzalischen Kräutern weiße und gelbe Früchte zu gleichen Anteilen, aber auch eine angenehme, leicht rauchigen Noten vom Holzausbau. Am Gaumen dekadent ausladend, viel Druck am Gaumen, feine Extraktsüße. Klingt langsam auf Zitrusfrüchte aus. Ein mächtiger, ja hedonistischer Weißwein, der mit seiner Frische aus der Hochlage einen grandiosen Spannungsbogen am Gaumen aufbaut und viele weiße Châteauneuf in den Schatten stellt. 93–94/100

Gigondas L'Argnee Vieilles Vignes

28163H 2015 6er • 2019–2043 0,75l (70,67 €/l) **53,00**
Grenache 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Jeb Dunnuck 96+

30255H 2016 6er OHK • 2020–2045 0,75l (70,67 €/l) **53,00**
Grenache 100 % • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Nur ein Hektar, weit unterhalb Clos de Tourelles gelegen, neben Einzellagen von Saint Cosme. Uralte Reben über 100 Jahre alt, alles Prephyloxera, also wurzelecht. Sandige Böden. Vollständig unentrappt, als Ganztraube eingemaischt und spontan vergoren und im Holzfuder und Tonneau ausgebaut. Biologisch gearbeitet und zertifiziert. Die Böden sind zwar auf dem felsigen Grund von Gigondas gelegen, aber der größte Teil ist überwiegend leichter Sand. Das ist auch der Grund, weshalb das überhaupt Prephyloxera Reben sein können. Die Nase aus diesen uralten Reben ist noch mal feiner als Clos de Tourelles, was ich gar nicht dachte. Ich hätte jetzt mehr Fett und Wucht erwartet, aber in Wirklichkeit haben wir so feine und frische Zwetschge mit heller Kirsche und Sauerkirsche dazu. Ganz fein, schwebend, duftig, unglaublich köstlich. Der Mund ist so etwas was ich konzentrierte Feinheit nennen würde, wir haben Amarenakirsche, schwarze Kirsche, Sauerkirsche, ein bisschen sehr konzentrierte Himbeere, aber das Ganze ist unglaublich fein. Das Tannin tänzelt, nichts schmerzt, aber die Säure, der Kalkstein und das Salz ziehen sich lang hin in einer verblüffend feinen Grenache-Wolke. Ein Gigondas in einer Feinheit, wie ich ihn so noch nicht probiert habe. Ein völlig anderer Gigondas und ganz weit weg von der Power, hin zur totalen burgundischen Eleganz. Großer Finesse-Stoff. 98–100/100











Perrin · Clos des Tourelles

Perrin · Clos des Tourelles

€/Fl.

Gigondas Domaine du Clos des Tourelles

23400H 2012 6er OHK • 2016–2036 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Cinsault Grenache Syrah • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Parker 92-94 Galloni 93 WS 93

28162H 2015 6er OHK • 2019–2040 0,75l (70,67 €/l) **53,00**
Grenache 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Parker 95-97 Jeb Dunnuck 97

30220H 2016 6er OHK • 2020–2045 0,75l (70,67 €/l) **53,00**
Grenache 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Das sind 100% Grenache. Mitten im Dorf Gigondas in einem kleinen, ummauerten Plot gelegen, also ganz hoch auf fast 300 Meter. Direkt an den Marktplatz grenzend. Die Reben sind uralt. Ein legendärer Besitz, und vielleicht die schönste Domaine in Gigondas überhaupt. Alle Reben stehen direkt um das Gutshaus herum. Vor vielen Jahren von der Familie Perrin (Beaucastel) gekauft. Die Böden sind zwar auf dem felsigen Kalkstein-Grundberg von Gigondas gelegen, aber der größte Teil des Grundes ist überwiegend leichter Sand. Also immer eine große Eleganz in den Weinen. Das ist auch der Grund, weshalb das noch Prephyloxera-Reben sind. Es ist bekannt, dass die Reblaus auf Sand nicht gut gedeihen kann. Sandige Böden geben eben auch diese unendlich feinen Weine, anders als die profunden, lehmigen Böden. Die Perrins verfolgen in Gigondas das Konzept Burgunds, niemals Überextraktion. In 2016 wurde das Konzept der Ganztraubenfermentation etwas geändert zugunsten einer Schichtfermentation. Das heißt, 50% sind Ganztraube, und 50% sind entrappt. Je nach Zustand der Rappen eben. Die ganze Masse wird in einem Fermentationsfass geschichtet. Ganztraube, entrappt, Ganztraube, entrappt, und immer so weiter. Biodynamisch, spontan vergoren. Die Nase dieses Clos des Tourelles bestätigt, was ich zuvor bei Saint Cosme von seinen 100% Grenache, die auf ähnlicher Höhenlage wachsen, probiert habe. 2016 ist, speziell in Gigondas, sehr viel wuchtiger als 2015. 2015 ist das ultrafeine Finessejahr, mit dieser Perfektion in Seidigkeit. Und 2016 kann gar nicht anders, als ein wuchtiger, voluminöser, dichter Wein mit ganz voluminösen Körper zu werden. Schon die Nase zeigt Tabak, Espresso, Maulbeere. Überhaupt nichts Grenache-typisches. Sondern nur reiche, reife Wucht. Brombeere kommt dazu. So eine dichte, schwarze Erde. Auch hier dieser Johannisbrotbaum, aber wir haben nichts von Erdbeere und Himbeere. Wir haben überhaupt keine Grenache-Typizität. Das ist aber typisch für das kühle Klima, das hier oben in Gigondas herrscht. Gigondas in Hochlagen ist völlig anders als Châteauneuf-du-Pape. Gigondas von Flachlagen kann in der Grenachestruktur schon mal ähnlich sein, aber hier oben ist die wahre Klasse. Auch der Mund ist so reich und so dicht. Wahnsinnige Tanninmassen, aber alles weich und total geschliffen. Das Ganze endet in einer pfeffrig scharfen Salzspur. Die Augen ziehen sich zusammen. Das hat schon eine große, pikante Intensität. Aber die Wucht und die Reichhaltigkeit sind klar die Dominante. Ich denke, dass 2016 sowohl in Châteauneuf, als auch in Gigondas, von vielen Kritikern vielfach höher geschrieben wird, als das 2015 der Fall war. Aber sie dürfen mir glauben: Wer pikantere und elegantere Weine liebt, der sollte eher 2015 nehmen. Wer kraftvollere, üppigere Weine möchte, die trotz Reife und weichen Tannins 10–20 Jahre in den Keller gehören, bevor sie ihre reichlich vorhandene große Feinheit offenbaren, der möge auf 2016 gehen. Dass dies ein kleiner Riese ist, streite ich überhaupt nicht ab. Das ist sogar ein kleines Monster. Nur ich persönlich bin etwas näher bei dem sensationellen 2015er. Der so burgundisch tänzelt. Dennoch attestiere ich dem Clos des Tourelles 2016, ein richtiger und grandioser Blockbuster zu sein. 97–100/100

Die Familie Perrin betreibt seit Jahrzehnten mit Beaucastel eines der besten Weingüter der südlichen Rhône und ist ganz sicher der primus inter pares. Hier wird schon seit langer Zeit biologisch-organisch gearbeitet, was sie allein in diesem Bereich an die Weltspitze gebracht hat. Kritiker wie Liebhaber sind gleichermaßen beeindruckt von der anhaltenden Qualität. Ein durch die Gebrüder Perrin bzw. ihren legendären Vater Jacques selbstentwickeltes System der Ultrahocherhitzung sorgt für die Vermeidung jeglicher Fehltöne und führt zu der legendären Langlebigkeit ihrer Weine. Man darf also annehmen, dass alles was diese Familie anpackt, auch ein Erfolg wird. So geschehen mit der Domaine du Clos des Tourelles. Vor einigen Jahren entdeckte die Familie dieses ehemalige Kloster aus dem 17. Jahrhundert. Seitdem wurde das Gut restauriert und der Weinberg zu neuer Blüte geführt. Die 5,5 Hektar werden biodynamisch bewirtschaftet. Denn genau wie bei Beaucastel gilt der Erhalt der Reben und Böden als Basis für einen guten Wein. Die Besonderheit und Eigenheit jedes einzelnen Terroirs soll sich im Wein wiederfinden. Und ganz offensichtlich ist dies wieder einmal gelungen. Obwohl der erste Jahrgang der 2010er war, ist jetzt schon ein phänomenales Niveau erreicht. Man kann sich kaum ausmalen, wohin die Reise hier noch geht. Die Familie Perrin ist und bleibt ein Synonym für grandiose Qualität.



Châteauneuf-du-Pape







Familie Boiron

Bosquet des Papes

Bosquet des Papes wird von der Familie Boiron bewirtschaftet. Nur 27 Hektar Rebfläche, die überwiegend mit den Klassikern der südlichen Rhône bestockt sind. Im Zentrum steht natürlich die Grenache, aber eben auch der betont klassische Ausbau sowie die Cuvéetierung nach lehrbuchartiger Facon. So findet man hier in der Cuvée Tradition ganze 9 der 13 zugelassenen Rebsorten. Die Boirons bauen ihre Weine in 300- bis 1.200-Liter-Holzkufen aus. Dadurch sind die Weine fruchtbetont, mit kräftigem Tannin ausgestattet aber ohne Holzeinfluss. Das ist die Gegenthese zu Château de Beaucastel. Also weg von der Konzentration, hin zu mehr Feinheit der Frucht. Dafür brauchen diese Weine aber immer auch etwas mehr Flaschenreife, können auch mal abweisend und streng daherkommen. Es sind eben urtypisch französische Weine. Mit viel Charme und Herz, nicht immer ganz perfekt aber eben dafür voller Charme und Charakter anstatt ermüdend perfekt und aalglatt. Genau das macht sie so einzigartig und letztendlich dann doch brilliant! Und im übrigen hat man hier ziemlich trinkige Weine im Glas, die sämtliche Vorurteile kräftig alkoholstarker Südrhônefranzosen als inhaltslose Vorurteile enttarnen.

Bosquet des Papes	€ / Fl.

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Tradition rouge

33332H 2016 12er • 2020–2040 0,75l (44,27 €/l) **33,20**

Grenache 75 % Mourvèdre 11 % Syrah 11 % Vaccareze 1 % Counoise 1 % Cinsault 1 % • 14,5 % vol. enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Jeb Dunnuck 90-93

Lobenberg: Die Hauscuvée. Ausbau in großen Eichenfässern und Demi-Muids zwischen 12 bis 18 Monaten. Davor werden die Trauben überwiegend entrappt und per Kaltmazeration für einige Tage ziehen gelassen. Hier glänzt vor allem die rotfruchtige Feinheit. Ein duftiger Châteauneuf mit klarem Charakter, ohne Stallaromen oder Unterholz. Das ist sehr puristisch und dadurch präzise. Wer es etwas dreckiger mag, greift zum Chante le Merle. Aber als Einstieg in die Welt der Châteauneufs wird man hier große Freude finden. 92–94/100

Châteauneuf-du-Pape À la Gloire de mon Grand Père

33331H 2016 12er • 2020–2045 0,75l (59,20 €/l) **44,40**

Grenache 98 % Cinsault 1 % Clairette 1 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Jeb Dunnuck 94-97

Lobenberg: À la Gloire de mon Grand Père ist eine Hommage an den Großvater. Fast reinsortige Grenache, die mehr Rappen als die anderen Cuvées enthält. Das ist ein echter Alte-Welt-Wein. Würziges Bouquet, etwas Schlehe, aber mehr Hagebutte und auch etwas Nelke. Am Gaumen kantig und fest. Das braucht Zeit. Mit der Reife wird das immer ein ganz großer Wein. 94–97/100

Châteauneuf-du-Pape Chante le Merle

33330H 2016 12er • 2020–2050 0,75l (66,60 €/l) **49,95**

Grenache 80 % Syrah 10 % Mourvèdre 10 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Jeb Dunnuck 94-96

Lobenberg: Der Chante Le Merle ist so etwas wie die klassische Interpretation eines Châteauneufs. Wir haben hier also viel Grenache und einen Ausbau in großen Eichenfässern und etwas Demi-Muids für bis zu 18 Monate. Eine Selektion der Reben von 80 bis zu 90 Jahren, also echte Vieilles Vignes. Das duftet zart und intensiv nach Schlehe und roten Beeren. Dann kommt etwas Bleistift und auch weiße Blüten. Am Gaumen geht es geschliffen weiter, kräftiges Tannin, weiche Säure, aber auch eine feine und ausgewogene Frucht. Das braucht Zeit im Glas oder besser noch auf der Flasche. Bei aller Komplexität bleibt dieser Châteauneuf trinkig. 96–97/100



Châteauneuf-du-Pape La Folie

33329H 2016 12er • 2022–2050 0,75l (93,27 €/l) **69,95**

Grenache 80 % Mourvèdre 20 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Jeb Dunnuck 95-97

Lobenberg: La Folie ist eine Mikroproduktion von gerade mal 3.500 Flaschen pro Jahr. Traditionelle Vinifikation in thermoregulierten Betontanks, Entrappen der Trauben und Kaltmazeration. Ausbau in großen Holzfässern. Das ist die modernste Cuvée des Hauses, die früher trinkreif ist. Hier hat man etwas mehr Kakao und auch ein wenig Vanille nebst zart roter Frucht. Mittelkräftiger Körper und geschmeidige Tannine machen das zu einer hedonistischen Interpretation. 96–97/100





Philippe Cambie

Calendal / Cambie

		€ / Fl.
Côtes du Rhône Calendal Plan de Dieu		
31768H 2016 6er • 2018–2030	0,75 l (26,60 €/l)	**19,95**
Mourvèdre 80 % Grenache 20 % • Barrique • 15,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Jeb Dunnuck 95		
34791H 2017 6er • 2019–2031	0,75 l (26,60 €/l)	**19,95**
Mourvèdre 80 % Grenache 20 % • Barrique • 15,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+		

Lobenberg: Ein kleines Weingut, nur 4,5 Hektar, 70 Jahre alte Reben. 75 % Grenache, 25 % Mourvèdre. Dieses Weingut gehört Gilles Ferran von der Domaine Cascavailles und Philippe Cambie gemeinsam. Die Weine werden bei Cascavailles fermentiert und ausgebaut. Alles wird hier 100 % entrappt, weil es hier ungemein heiß ist und komischerweise die Rappen nicht genügend ausreifen. Es gibt zu viel grüne Elemente wenn man nicht entrappt. 2017, dieses extrem besondere Jahr an der Rhône mit dieser hohen Reife, mit der erhöhten Durchschnittstemperatur, war extrem trocken. Die Blüte war verrieselt, winzige Erträge. Das Ganze in Verbindung mit Frische aus kühlen Nächten im Spätsommer bei hoher Fruchtreife gibt eben dieses besondere Antlitz, was so nur 2017 hat. Die Nase ist überwiegend warm und rotfruchtig, was logisch ist bei überwiegend Grenache. Eben ganz viel Himbeere und Erdbeere aus der Grenache. Aber aus der Mourvèdre auch dieser satte Touch Holunder und feine, reife Pflaume. Das Ganze verbindet sich im Mund zu einer unglaublichen Pikanterie. Mourvèdre ist wirklich die Rettung der Region Châteauneuf-du-Pape und Plan des Dieux im Jahr 2017. Plan des Dieux liegt ja direkt neben Rasteau, es ist schon verdammt heiß hier, und gerade diese Ebene ist ja auch bekannt dafür. Mourvèdre ist dann die Rettung, weil sie, anders als die Grenache, nicht marmeladig wird, und den notwendigen würzigen Touch dazu bringt, den die Grenache dann manchmal nicht mehr schafft. Das Ganze, verbunden mit dieser wunderbaren pikanten Frische der kühlen Nächte von August und September, bringt eine Rassigkeit in diesen Wein, die man so gar nicht vermutet. Es ist eine etwas andere Version in der Art und Klasse eines Châteauneuf-du-Pape, die 2017 nicht so nahe wie gewohnt bei Beaucastel liegt, sondern eher dem Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes von Tardieu ähnelt. In dieser wunderschönen Sanddorn-/Kumquat-Säure hinten raus. Ein Wein mit großer Länge und einer famosen Frische sowie warmen Schmelz. Saftig, süffig und fast ganz groß. 95+/100

Calendal / Cambie

Philippe Cambie startete nach 20 Jahren önologischer Beratung der besten Châteauneuf-Erzeuger 2006 mit der Produktion eigener Weine. Ganz klein, mehr ein Hobby. Philippe Cambie kaufte 2006 einen 1,5 Hektar kleinen Weinberg in der Top-Lage „Plan de Dieu“. 2008 konnte Cambie seinen Besitz auf 4,5 Hektar erweitern. Die uralten Mourvèdre- und Grenache-Rebstöcke verdienen allen Respekt und werden biologisch bewirtschaftet. Die Vinifikation erfolgt in zwei kleinen zylindrischen Tanks von 50 Hektolitern, danach reift der Wein für 12 bis 14 Monate in einjährigen Barriques. Jährlich gibt es gerade mal 14.000 Flaschen und ein paar wenige Magnums.











Vincent Avril

Clos des Papes

Schon Paul Avril, der Großvater des derzeitigen Besitzers von Clos du Papes, Vincent Avril, machte sich um die Region verdient und trug nicht unwesentlich zur Schaffung des Cru Châteauneuf-du-Pape bei. 1896 begann er seine Weine unter dem Namen Clos des Papes zu verkaufen, den er 1902 als definitiven Namen für die Domaine schützen ließ. Entsprechend verpflichtet fühlt man sich auch heute noch der Tradition. Die alten Reben werden aufwändig gepflegt und die in 18 Parzellen unterteilte Rebfläche nur bei jeweils optimalen Reifegrad geerntet. Vincent stellte dann schon vor vielen Jahren auf biologische Weinbergsarbeit um (zertifiziert), die winzigen Erträge belaufen sich auf nur noch 18 Hektoliter pro Hektar. Die große Mengeneinbuße von zuvor 30 Hektoliter pro Hektar ergibt damit nur noch 70 Tsd. Flaschen Gesamterzeugung. Darin ist der wohl genialste und langlebigste weiße Châteauneuf enthalten. Die Weine, rot wie weiß, gehören heute und in jedem Jahr eindeutig zu den besten der Appellation, aber sie sind leider immer zu schnell ausverkauft. Clos des Papes ist und bleibt sicher eine der Legenden der Appellation!







Clos des Papes bio

€/Fl.

Châteauneuf-du-Pape blanc

13364H 2005 6er OHK • 2008–2028 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Bourboulenc Clairette Grenache blanc Picpoul de Pinet Roussanne • 14,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96-97 WS 94 Parker 93

31779H 2017 12er OHK • 2021–2043 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Bourboulenc Clairette Grenache blanc Picardan Picpoul de Pinet Roussanne • 15,0 % vol.

enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Sechs verschiedene Rebsorten. Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Pikadin, Bourboulenc, Picpoul. Roussanne und Grenache Blanc bringen sehr viel dichte Intensität und Süße. Die Weine werden komplett als Ganztraube über drei Stunden abgepresst und dann bei 18–21 Grad über einen langen Zeitraum von vier Wochen vergoren. Der Trick und Witz dabei: Die früher reifenddn Sorten gehen in die Vergärung und dann wird einfach der Saft der dann geernteten Sorte in den laufenden Gärprozess gegeben, das zieht sich über Wochen, vielleicht eines der Geheimnisse der Klasse und Langlebigkeit. Danach verbleibt der Wein auf der Hefe bis März, dann wird er gefiltert. Avril macht niemals eine Malolaktik. Die etwas intensivere Apfelsäure bleibt also erhalten. Die Weine werden dann im März schon filtriert und sogar auf Flasche gefüllt, denn Vincent möchte auf jeden Fall die Säure erhalten, sonst würde der Wein durch die Roussanne und Grenache ein bisschen zu breit und fett werden. So ist die Balance einfach besser. Die Weinbergsbearbeitung geschieht, wie bei den Roten, natürlich biodynamisch. Der Aufwand ist genau der Gleiche. Die Vergärung findet spontan statt. Der Wein hat in den ersten zwei Jahren einen unglaublich frischen Angang. Der Erstkontakt zeigt fast grüne Frucht, Kiwi, auch Litschi, grüne Birne, grüne Melone, tolle Frische. Im Mund sehr viel Grip und trotzdem die von Roussanne und Grenache Blanc herrührende cremige Fülle. Kräuter der Provence, fast sämig malzig, und dazu diese wunderbare Säure mit dem leicht bitteren Grip. Das passt perfekt. Für mich persönlich und für viele Kenner besticht der Clos des Papes Blanc allerdings erst nach acht oder besser noch zehn und mehr Jahren richtig. Eigentlich klare Anweisung des Winzers: dont touch it before 10 years! Wenn er so die ersten Reifespuren und auch einen Hauch Petrol entwickelt. Das ist ein großer Weißwein, der meines Erachtens gar 20 und 30 Jahre perfekt reift und immer besser wird. Ich glaube, dass Clos des Papes zu Recht seit langer, langer Zeit als der einzige weiße Châteauneuf von Weltklasse bezeichnet wird, der reinsortige Roussanne Vieilles Vignes ist wohl zur Zeit noch der einzige ernsthafte Gegner. Der Wein hat tolle Frische, aber viel mehr Grip als je zuvor, dabei so intensiv mit großer Länge und schmelzige Fülle. 97–98/100

Clos des Papes bio

€/Fl.

Châteauneuf-du-Pape

17004H 2008 12er OHK • 2012–2028 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Grenache Mourvèdre Syrah • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ JDRR 93

21511H 2011 12er OHK • 2016–2040 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Grenache 65% Mourvèdre 20% Syrah 10% Cinsault 5% • 15,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 96-97+ Parker 96 WS 95

24789H 2013 12er OHK • 2018–2040 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Grenache 50% Mourvèdre 30% Syrah 15% Cinsault 5% • 15,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-97 Galloni 93-95 WS 94

25922H 2014 6er OHK • 2020–2045 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Grenache 50% Mourvèdre 30% Syrah 15% Cinsault 5% • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-98 Galloni 93-95 Parker 92-94

30124H 2016 12er OHK • 2021–2051 0,75l (105,33 €/l) **79,00**
Cinsault Grenache Mourvèdre Syrah • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100
Jeb Dunnuck 97-100 Parker 94-96

Lobenberg: Dieses biodynamische Weingut erzeugte sensationelle 25 Hektoliter pro Hektar. Das ist der höchste Ertrag seit 2008 hier bei Vincent Avril. Verglichen mit andern Erzeugern ist das immer noch gar nichts, aber für Clos des Papes ist das eine Rückkehr zur Normalität. Alles wird komplett entrappt. Vincent Avril ist derjenige, der nur noch alle zwölf zugelassenen Traubensorten verwendet. Einige Tage Kaltmatzeration. Natürlich dann spontan vergoren, das Ganze verbleibt 4 Wochen im Zement-Gärtank. Die alkoholische Fermentation läuft also über 2 Wochen, danach Verbleib des Weines auf den Schalen für 1–2 Wochen. Dann abpressen und in die großen Tanks. Der Wein durchläuft im Beton-Tank auch die malolaktische Gärung. Danach wird noch im Tank, also nach 4 Wochen, mit Eiweiß geschönt um alle Sedimente heraus zu bekommen. Dies geschieht nach dem Abstich aus dem Beton im Stahltank. Es wird nicht filtriert, aber es wird aber dann schon ziemlich klar, ohne grobe Hefe in die großen alten Holzfässer gepumpt. Niemals neues Holz. Frühestens nach 3–4 Jahren wird ein neues Holzfass eingesetzt. Dieser Wein bleibt dann ohne umpumpen für gut 12 Monaten in den großen Holzfässern und geht direkt danach zum abfüllen. Eine Besonderheit im Jahr 2016 ist, dass der PH-Wert mit 3,7 sehr tief. Die Säure ist für Clos de Papes höher denn je, auch wenn der Alkohol mit 15% bis 15,5% zu den höheren gehört. Vincent vergleicht 2016 mit 2010 und 1990, näher an 1990. Aber er sagt das gleiche, was vorher schon Michel Tardieu und Bruno von Caillou gesagt haben. Wir sind einfach gegenüber 1990 20 Jahre weiter in der Weinbergsbearbeitung und in der Entwicklung. Hier bei Clos des Papes in der Biodynamie wie bei Clos Caillou. Und wir haben in 2016 die weitaus reiferen, geschliffeneren Tannine und die höhere Säure als 2010 und 1990. Also eine Plus Version der beiden zuvor genannten Jahre. Vincent führt aus, dass er trotz der Intensität des 16ers persönlich aber den feineren 2015 vorzieht. 2015 ist ein Jahrgang wie 2005, ein Jahrgang der total elegant ist, unglaublich viel Freude macht, und auch schon in den nächsten 15–20 Jahren toll getrunken werden kann. Auf 2016 sollte man laut Vincent Avril hingegen tunlichst 25 Jahre warten. Der Wein ist verschlossen und zeigt aber trotzdem eine sehr reiche, sehr dichte Frucht. Er ist nicht laut, ist wie 2016 auch bei anderen Erzeugern, ganz auf der feinen Seite, aber trotzdem total dicht in der Fruchtaromatik. Aus 12 verschiedenen Rebsorten. Eine ganz saubere Definition kann es und soll es nicht gegeben, Komplexität ist das Ziel. Aber natürlich ist die Majorität bei gequetschter Himbeere, Zwetschge, auch ein bisschen Hagebutte, Schlehe. Viele rote Aromen. Die Syrah mit ihren schwarzen Aromen ist in der Minderheit. 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, und die anderen Rebsorten teilen sich den Rest auf. Wenn Vincent neu pflanzt geht er jetzt immer auf Mourvèdre, weil sie perfekt mit der Grenache harmoniert. Und weil die spät reifende Mourvèdre im Zuge der Klimaveränderung immer besser wird. Und das Ergebnis zeigt sich seit Jahren eben durch den Anstieg des Mourvèdre Anteils. Die Nase ist auf jeden Fall eine Wucht. Weil sie unglaublich dicht ist, weil sie für Clos des Papes so reich ist. Sie ist nicht fett, aber dicht, würzig und sehr voluminös. Der Mund ist erstaunlich Tanninscharf. Das Tannin ist komplett seidig, aber in Massen vorhanden. Was ich schon bei Clos Caillou hatte, kommt auch hier, eine unheimliche Menge an Salz. So eine kalksteingetriebene, salzige Mineralität bis ins Unendliche. So viel Druck und trotzdem nicht fett. Das Ganze mit der hohen Säure. Das klingt jetzt, als sei dies ein lauter Kracher. Nein im Gegenteil, es ist ein feiner Wein. Aber diese Intensität der Mineralik, des Salzes, auch der Frucht, bei total geschliffenem Tannin und hoher Säure, ist schon phänomenal gut. Ganz sicher gehört er zu den großen Clos des Papes, aber wie Vincent Avril schon anmerkte: Er gehört erstmal 25 Jahre weggesperrt. 100/100



Heiner Lobenberg bei Vincent Avril

















Die Gebrüder Maurel

Clos Saint Jean

Die Domaine Clos Saint Jean besitzt Rebstöcke aus dem Jahr 1905 auf einer der wirklich großen Parzellen im Châteauneuf-du-Pape: Le Crau. Diesen Rohstoff veredelt der in der Region hoch angesehene Önologe Philippe Cambie, ein Freund von Michel Tardieu und neben ihm der zweite Star-Winemaker der Rhône. Das Ergebnis: Die beiden Brüder Maurel haben ab dem Jahrgang 2003 wundervolle und dafür wirklich preiswerte Weine hervorgebracht. Robert Parker vergab nach seinem Besuch bereits der Basiscuvée der Domaine Clos Saint-Jean 92–94 Punkte. Die Weine von Clos Saint Jean können durchweg als Blockbuster bezeichnet werden, es sind wahre Dampfhämmer.





Clos Saint Jean

€/Fl.

Châteauneuf-du-Pape

33362H 2017 6er • 2020–2035 0,751 (43,73 €/l) **32,80**

Clairette 33% Grenache 33% Roussanne 33% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94+ Jeb Dunnuck 92

Lobenberg: Ein Blend aus Grenache Blanc, Clairette und Roussanne. Ausgebaut im Stahltank aber auch Barrique. Das ist verblüffend gut und wirklich schade, dass man hierzulande so selten weißen Châteauneuf auf Weinkarten findet. Duftet nach weißen Blüten, Heu, reifer Birne und Honig. Am Gaumen hat man natürlich einen mächtig cremigen, fast öligen Weißwein mit niedriger Säure. Ein echter Essensbegleiter, ein Monolith. Bei aller Kraft ist das aber auch sehr präzise und detailliert. Man findet immer wieder neue Facetten an diesem Juwel. Wie ein Mosaik dem man sich nähert. So einen Wein sollte man entweder ganz jung trinken oder dann nach vielen Jahren Flaschenreife. Beides hat seinen Reiz. 93–94+/100

Châteauneuf-du-Pape

29339H 2015 12er • 2019–2032 0,751 (43,73 €/l) **32,80**

Grenache Mourvèdre Syrah Cinsault Vaccareze Muscardin • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92-93+ Parker 90-92 Jeb Dunnuck 91

33302H 2016 12er • 2020–2035 0,751 (44,27 €/l) **33,20**

Cinsault Grenache Mourvèdre Muscardin Syrah Vaccareze • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93+ Jeb Dunnuck 92-94

Lobenberg: Alle Trauben werden entrappt. Der größte Teil der Ernte kommt von der berühmten Lage La Crau. Die Fermentation geschieht sowohl mit natürlichen Hefen als auch unter Zugabe von Zuchthefen. Mittleres Ziegelrot. Feine Erdbeer- Himbeernase, ganz leichter Kirschtouch dazu, burgundisch, einem Chambolle-Musigny durchaus ähnlich. Feine Spur von hellem Sand und Salz mit heller Schokolade. Extrem viel Charme und feinste Seidigkeit. Im Mund dann viel Gripp aufbauend. Feiner Bitterstoff. Intensives, poliertes Tannin, endend in salziger Kalksteinmineralität mit hellem Tabak im Nachgang. Erdbeere und Himbeere als konzentrierte Waldfrucht dominieren auch den Mund. Dazu reife Zwetschge, etwas Johannisbeere, provenzalische Gewürze, schwarze Olive, Darjeelingtee, Holunder und Lorbeer, schöne Würze zeigend, charmante Harmonie, feminin, sexy. Aromatisch sogar etwas vorne gegenüber dem gleichwertigen 2010. Extrem leckerer Wein, sehr trinkig. 93+/100

Châteauneuf-du-Pape Combe des Fous

33301H 2016 6er • 2022–2050 0,751 (117,33 €/l) **88,00**

Grenache 60% Syrah 20% Cinsault 10% Vaqueyrese 10% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 97-100 Jeb Dunnuck 97-99

Lobenberg: Auch dieser Wein überwiegend von der Lage La Crau. Die Cepage besteht aus 60% uralter Grenache von 1905 aus dem Süden von La Crau, gewachsen auf sandigen Böden, diese Rebe gibt den eher femininen weichen Stil, allerdings auf Tannine begünstigendem Untergrund. Dann 20% Syrah, 10% Cinsault für weiteren femininen Einfluss und 10% Vaqueyrese für Urwüchsigkeit. Auch diese Trauben werden komplett entrappt. Nur 15 hl/ha Ertrag, klar bei 100 Jahre alten Reben. Das Verblüffende ist die zu Recht erfolgende hohe Bewertung dieses Weinguts, obwohl es gegen den aktuellen Trend der Rückbesinnung läuft mit der ehemals modernen vollständigen Entrappung, mit der Vergärung mittels Reinzuchthefen, mit dem Ausbau großer Teile der Weine in Barriques oder in neuen 600-Liter-Holzfässern. Der Ausgangsstoff hier ist so genial, da kann man nix kaputt machen! Unglaublicher Charme in der Nase, dichte schwarze Waldbeeren, dunkle Erde, kubanische Tabake, Assamtee, schwarze Oliven, extrem konzentrierte Schwarzkirsche und Schlehe dazu. Der Mund ist explosiv würzig und zugleich fast wundersam charmant, belgische Pralinen in schwarzer Erde, Fleisch, schwarze Olivenpaste mit Wacholder, feinster Bitterstoff, tolles Salz und etwas frische Grapefruit. Poliert und raffiniert in seiner Feinheit, balanciert und voller Harmonie, ein tänzelnder Wein mit höchster Intensität. 97–100/100







Sylvie Vacheron



Bruno Gaspard

Domaine Clos du Caillou

Sylvie Vacherons sieben Hektar umfassende Weinberge liegen im nordöstlichen Teil der Appellation und grenzen an Beaucastel. Die Weinberge werden biologisch-organisch bearbeitet (seit 2010 zertifiziert) und sind überwiegend in der Umstellung zur Biodynamie. Aufgrund eines Missgeschicks einer früheren Generation der Familie (der nur kurzfristig denkende Großvater konnte so Steuern sparen!) wurde ein Großteil des „Quartz-Châteauneuf-du-Pape"- Rebberges als Côtes du Rhône ausgewiesen. Somit gibt es extrem wenig Châteauneuf, aber einen genialen Côtes du Rhône. Der auf den tragischen Tod von Monsieur Vacheron folgende Kellermeister und Weingutsregisseur Bruno Gaspard ist zwar als Typ weniger explosiv und extrovertiert, als Weinmacher aber eher noch talentierter und das Terroir behutsamer interpretierend. Die Jahrgänge 2004 bis 2006, vielleicht auch 2007, steigern sich qualitativ von Jahr zu Jahr. Die Weine zeigen bewundernswerte Reinheit sowie reichlich tiefe, alkoholstarke, reiche und berauschende Frucht und erregen im besten Fall erhebliches Aufsehen. In Sachen Feinheit, Mineralität und Terroirausdruck gibt es wenig Steigerungsmöglichkeit an der Rhône. Der Wein wird 12 bis 18 Monate in Foudres und zum Teil in Barriques (Syrah) ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Die Weine von Clos du Caillou sind ungeheuer verführerische, duftige, samtig strukturierte, körperreiche Tropfen von ausgezeichneter Farbe und vielschichtiger, üppiger Frucht.

Domaine Clos du Caillou bio

€/Fl.

Côtes du Rhône Bouquet des Garrigues bio

29358H 2015 12er • 2018–2028 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Grenache 80% Syrah 20% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 90-92 Jeb Dunnuck 90

32083H 2016 12er • 2019–2029 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Grenache 80% Syrah 20% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 90-92 Jeb Dunnuck 91

Lobenberg: Nach der Verkostung des regulären, einfach Côtes du Rhône des Erzeugers, probiert. Clos Caillou arbeitet komplett biodynamisch. Die Trauben werden komplett entrappt. Nur in einige ungeschwefelte Weine, wie der Bouquet des Garrigues und auch in die Châteauneufs, gehen die Rappen mit rein. In manchen Jahren ist es anders und 2015 wurde komplett entrappt. Dann spontan vergoren im großen Holzfuder. Die Nase des 15er ist im Grunde nicht unähnlich zu 12, aber etwas profunder, etwas tiefer, dichter in der Nase. Viel schwarze Kirsche, auch süße rote Kirsche darunter, feine Milchschokolade, konzentrierte Brombeere, süße Maulbeere, eine sehr charmante Nase. Der Mund fühlt sich dann fast so an, als sei nicht entrappt worden. Der Wein hat eine wunderschöne Mineralik, fast ein bisschen eine pfeffrige Schärfe durch die sich lang ziehende schwarze, fast wuchtige Kirsche. Auch hier wieder Brombeere und Himbeere als Fruchtcocktail, sehr lang laufend. Durch die kalten Nächte des Herbstes, ist das schon in dieser cool-climate Stilistik eine tolle Frische und trotzdem ist das eine üppige Ausgabe eines Côtes du Rhône. Aber die Trinkigkeit und Köstlichkeit überwiegt, denn der Jahrgang 2015 ist einfach ein Gedicht was das angeht. Die Harmonie und die Balance ist so schön, das Ganze bei toller Spannung und schöner Vibration. Beim Probieren des zweiten und dritten Fuders fällt auch auf, dass der Wein unglaublich Zug hat und Mineralik. Der Wein ist also neben aller Köstlichkeit also auch durchaus ein Powerteil, aber eben mit diesem extrem leckeren Zugang. 92–93/100

Côtes du Rhône Nature bio

30909H 2016 12er • 2019–2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Counoise 55% Syrah 45% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

32086H 2017 12er • 2020–2029 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Grenache 75% Carignan 20% Mourvèdre 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Der Côtes du Rhône Nature wächst dort, wo auch das Rebenmaterial für den Quartz, Réserve und Le Caillou wachsen. Das ist eine Selektion aus dem Weinberg. Er ist auf den ganzen Trauben und Rappen interzellulär vergoren. Eine Methode wie in Beaujo-









Domaine Clos du Caillou bio

€/Fl.

lais. Später dann die alkoholische Fermentation. Diese Methode führt dann eben auch dazu, dass der Wein so extrem fruchtig ist. Nature deshalb, weil der Wein nie geschwefelt wird. Biodynamisch zertifiziert ist er sowieso. Es gibt in diesem Wein alte und junge Reben. Rote und viel mehr schwarze Beere, hocharomatisch und gleichzeitig ultra fein und schick. Aber diese Aromatik ist hochintensiv. Offen, köstlich, und trotzdem für langes Leben konzipiert. Reiche Pflaume, dazu zerdrückte Himbeere, Brombeere, ein wenig Cassis. Aber alles feine Frucht mit einer Majorität in rot im Mund. Dann kommt auch ein bisschen süße Kirsche dazu. Der Mund hat deutlich mehr Gripp als die Nase und ist trotzdem so köstlich, so fein. Deutlich auf roter Frucht laufend. Feine, salzige Mineralität zeigend. Es ist ja der gleiche Untergrund wie Quartz und Réserve. Das Terroir kommt schon klar durch, aber die Fruchtigkeit steht dennoch im Vordergrund. Das ist sicher kein ganz simpler Wein, sondern durchaus ein Wein mit gutem Zug und schöner Länge. Für mich ist der Nature nicht besser als der Côtes du Rhône Quartz, aber er ist natürlich ganz anders, ganz eigenwillig und sehr fruchtig. Und zurecht gibt es Anhänger von völlig ungeschwefelten Weinen. Auf jeden Fall ein toller Spaßmacher. 92–93/100

Der Côtes du Rhône Les Quartz kommt aus dem gleichen Block wie der Châteauneuf-du-Pape Quartz. Biodynamisch wie alles hier. 80% uralte Grenache, 20% Syrah. Bekanntermaßen ist dieser Côtes du Rhône ursprünglich Châteauneuf-du-Pape gewesen. Ein Vorfahre hat aus steuerlichen Gründen für die Abwertung gesorgt. Das ist leider nicht mehr reversibel. Aber im Grunde ist dies ein Châteauneuf-du-Pape.

Côtes du Rhône Villages Les Quartz bio

30908H 2016 12er • 2017–2032 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Grenache 85% Syrah 15% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Jeb Dunnuck 93 Parker 90-92

Lobenberg: 2016 war ein so reifes und warmes Jahr mit früher Lese. Schon im September war alles erledigt und man hat zugunsten der sauberen Fermentation eine komplette Entrappung vorgezogen. 2016 ist in der Nase gar nicht zu verkennen. Nicht diese hohe Spannung zwischen Tannin und Säure wie in 2015, sondern extrem fein. Sehr viel zerdrückte Himbeere, leichter Hauch Erdbeere. Typische Grenache-Noten. Dann auch Maulbeere, würziger Lorbeer, ein bisschen Brombeere. Die Syrah bringt ihren Einfluss eben auch zur Geltung. Das Ganze aber ultra fein, schwebend, hoch aromatisch, dabei total seidig. Der Weinberg war komischerweise im heißen August gar nicht so sehr gestresst. Bruno hat ganz häufig nachts nachgeschaut, ob alles anständig aussieht. Die große Hitze kam dann nochmals erst im September. Es ging hoch bis auf 38 Grad. Und dann wurde mit 50 Leuten in rasantem Tempo geerntet, denn alles war reif. Der Alkohol sollte nicht durch die Decke schießen. Die Rettung des Jahrgangs waren, wie überall, die kühlen Nächte. Das war im August und September der Fall. Der Alkohol liegt irgendwo zwischen 14,5% und 15%, aber die Frucht ist so intensiv und so aromatisch, das wird komplett aufgefangen. Aber anders als in 2015 ist hier alles fein. Wir haben eine sehr hohe Mineralik. Salz und Gesteinsmehl. Darin schwimmen süße Himbeere, Erdbeere, tolle süße Kirsche und seidigst mögliches Tannin, was aber eine gewisse Schärfe abgibt. Nur nichts Raues, nichts Rustikales. Ganz fein. Das ist ein hochintensiver Côtes du Rhône im Stile eines Châteauneuf-du-Pape, und gleichzeitig ist er aufgrund seiner Finesse extrem zart. Ich würde ihn dennoch ein bisschen kühler trinken. So bei 15 Grad. Ein toller, ja ein großer Côtes du Rhône. 94/100





Le Tradition Châteauneuf-du-Pape Le Caillou bio

32082H 2016 12er • 2018–2032 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Grenache 95% Syrah 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Jeb Dunnuck 93 Parker 91-93

Lobenberg: Natürlich ist auch dieser Wein biodynamisch erzeugt, spontan vergoren, komplett entrappt, im großen Holz vergoren und auch im großen Fuder ausgebaut, um möglichst minimalen Holzeinfluss zu haben. Es ist eine Mischung von alten und jungen Reben auf komplett sandigen Böden, also für leichte und sehr elegante Châteauneuf-du-Pape. Sandige Böden, wie sie auch auf der benachbarten Toplage La Crau vorhanden sind. In Châteauneuf gilt das als das beste Terroir, weil es eben so extrem elegante Weine gibt. Der Wein besteht zu 95% aus Grenache mit vielleicht maximal 5% Mourvèdre. Die Nase ist ultrafein und trotzdem dicht. Amarenakirsche, schwarze Kirsche. Erstaunlich für so viel Grenache, dass wir hier mehr Kirsche als Erdbeere und Himbeere haben. Sehr profund, dicht, tolles weiches Volumen zeigend, und trotzdem viel Energie für viel Spannung aus dieser frischen Frucht. Langsam kommt auch rote Kirsche. Die Nase macht unglaublich Spaß. Der Mund zeigt viel Grip, aber in erster Linie total seidiges poliertes Tannin. Dazu schöne mineralische, leicht pfeffrige Schärfe. Für einen so kleinen Châteauneuf-du-Pape ein ultralanger Abgang. Das Ganze ist seidig verwoben, Kirsche ist die Dominante vor Himbeere, Erdbeere, ein bisschen Brombeere, aber ultrafein, eine sehr kühle Stilistik, tolle Energie zeigend, vibrierend, spannend und unglaublich lecker und köstlich. Wenn Clos du Caillou den Preis dafür belässt wie in den beiden Jahrgängen davor, ist das sicherlich das perfekte Schnäppchen in Châteauneuf-du-Pape. Ich würde ihn nicht unbedingt höher bewerten als den Côtes du Rhône Quartz, der in der Massivität ausgeprägter daher kommt, dafür ist dieser Châteauneuf aber extrem elegant, fein und köstlich. 94+/100



Domaine Clos du Caillou bio

€/Fl.

Châteauneuf-du-Pape Les Safres bio

32081H 2016 12er • 2019–2035 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Grenache 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Jeb Dunnuck 93-96 Parker 93-95

Lobenberg: Der Wein besteht zu 100% aus Grenache, gewachsen auf sandigen Böden, also eine elegante Ausrichtung. Zu 100% entrappt. Immens rotfruchtige Nase. Walderdbeere, Waldhimbeere, ein wenig Veilchen, tiefe rotfruchtige Würze ausstrahlend, feine Milchschokolade, etwas Nelke und Zimt, immens strömend ätherisch, dicht und opulent, alles einnehmend, aber trotzdem charmant in seiner alles umhüllenden Opulenz. Das Ganze setzt sich im Mund nahtlos fort. Sehr dichte rote Frucht, aber superfein, super charmant, Erdbeere und Himbeere, Zwetschge, etwas rote süße Kirsche, Thymian und ein Hauch Rosmarin, sehr dicht, sehr rund, sehr lang, feine Michschokolade, feine salzige Mineralität am Ende. Kein riesiger Wein, aber einer, der mit seinem Charme und seiner Fülle komplett vereinnahmt, ein einfach charmanter Wein mit archetypischem Châteauneuf-Stil. Macht riesigen Spaß. 95+/100



Marilou Vacheron

Châteauneuf-du-Pape Les Quartz bio

29357H 2015 12er • 2019–2039 0,75l (72,00 €/l) **54,00**

Grenache 85% Syrah 15% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Winespectator 96 Jeb Dunnuck 95 Falstaff 95 Suckling 94 Parker 94

30906H 2016 12er • 2020–2045 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Grenache 85% Syrah 15% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Jeb Dunnuck 96-99 Parker 94-96

Lobenberg: Ein Wein, der 2016 repräsentiert mit seiner hohen Aromatik, aber seidigen Feinheit. Das hindert ihn natürlich nicht daran über 15% Alkohol zu haben, aber das bleibt nicht aus wenn die Kerne reif werden sollen. Trotzdem hat er eine tolle Säure, die Tannine sind total poliert und seidig, wie das auch schon im Côtes du Rhône Quartz der Fall war. Nichts beißt, nichts ist raus. Alles seidig geschliffen. Mit einer ganz famosen Länge mit zerquetschter Himbeere von der Grenache. Wenig Erdbeere, es ist mehr das Jahr der Himbeere und der süßen roten Kirsche. Das ist eine burgundische Ausprägung eines Châteauneuf-du-Pape. Das Ganze bei sehr hoher Intensität. Die Aromatik kommt immer wieder hoch. Die fast an Kreide und Kalkstein erinnernde Mineralität mit dem Salz zieht sich ganz lang. Und trotzdem bleibt es ultra fein. Selten habe ich einen Jahrgang erlebt, in dem die Tannine zwar reichlich vorhanden sind, aber in einer so zurückhaltenden, sanften, köstlichen Art. So weich, und trotzdem ist der Wein nicht fett. Der Alkohol dominiert überhaupt nicht. Es bleibt etwas Ruhiges, Finessereiches. Ein in sich extrem stimmiger Châteauneuf-du-Pape. So etwas Geniales hatte ich auch schon bei Tardieu. Und wenn sich das fortsetzt, hier bei den besten Erzeugern in Châteauneuf-du-Pape, wird das ganz ohne Frage ein ganz großer Châteauneuf Jahrgang. Diesen Quartz finde ich berauschend schön. 99–100/100

Der Quartz ist für mich immer der genialste Châteauneuf von Clos du Caillou. Natürlich biodynamisch wie alles hier. Die Majorität liegt ganz klar auf Grenache. Nur ein ganz kleiner Anteil Syrah geht in diese Cuvée. Finaler Blend: 85% Grenache, 15% Syrah. 2016 ist aufgrund der hohen Reife komplett entrappt. Natürlich spontan vergoren im Holz, wie alles hier auf diesem biodynamischen Weingut. Quartz sind die besten Böden. Er besteht aus feinem Sand, durchsetzt mit großen Steinen. 2016 wurde aufgrund der hohen Reife die Grenache 10 Tage eher geerntet als normal. Dies passierte bis Mitte September. Das Ergebnis ist für Quartz ein unheimlich feiner Wein, ein ruhiger Wein.







Châteauneuf-du-Pape Réserve Le Clos du Caillou

23227H 2012 12er • 2016–2036 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Grenache 65% Mourvèdre 35% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Parker 94-97+ Galloni 95

Lobenberg: Der Wein besteht zu 65% aus Grenache und zu 35% aus Mourvèdre, alles komplett entrappt. Dieser Plot der ältesten Reben wird auf Caillou als letztes geerntet, Grenache und Mourvèdre werden für diesen Wein zusammen vergoren. Die Grenache wächst auf sandigen Böden, die für elegante Weine stehen. Natürliche Hefen. Ausbau der Mourvèdre in einem neuen Stockinger-Halbstück und in kleinen gebrauchten Barriques. Die Grenache wird in gebrauchten 600-Liter-Fässern ausgebaut. Der Einfluss von neuem Holz ist also im Réserve klar größer als im Quartz. Das macht manchmal den Eindruck des wuchtigeren Weins, in Wirklichkeit ist aber der Réserve mit der vielen Mourvèdre der deutlich elegantere Châteauneuf verglichen mit dem kraftvolleren Quartz. Die Mourvèdre dominiert die Nase ziemlich deutlich mit ihrer großen, schwarzfruchtigen, würzigen Eleganz, feine Vanillearomen darunter, Milchschokolade, dominikanische Tabake, tiefer Duft von roten und schwarzen Waldbeeren, etwas Pfirsich und Aprikose darunter. Etwas mildere Lakritze als im Quartz, sehr feine Rasse ausstrahlend, wohl deutlich von neuerem Holz geprägt, aber sehr stark erinnernd an Beaucastel, unendlich feiner Mund. Große Köstlichkeit ist der vorherrschende Eindruck. Ganz feine und milde Lakritze, süße schwarze Kirsche, aber alles immer extrem feinbleibend, unterlegt mit feinen roten Waldfrüchten, etwas Aprikose, Milchschokolade, auch hier dominikanischer Tabak, Veilchen, auch Vergissmeinnicht, dann kommen Pfirsicharomen und sehr reife konzentrierte Waldhimbeere. Das Finale wird dominiert von mäßig salzigem Steinmehl, das lange nachhallt, total vielschichtiges, komplexes Tremolo. Im langen Ende trotz deutlicherem Holz weit weniger Blockbuster als der Quartz, dafür ein immens eleganter und berauschend schöner Châteauneuf. Man mag gar nicht wieder aufhören diesen Wein zu trinken. Hier wird nie ein Schluck in der Flasche übrig bleiben. Das ist Trinkgenuss pur. Großer feiner Wein für jeden Tag. 98–99/100





Isabelle und Christophe Sabon

Domaine de la Janasse

Aimé Sabon liebt seine Reben. Ihn durch seinen Weingarten zu begleiten ist ein wahrhaftes Vergnügen. Stolz zeigt er uns seine bis zu 100 Jahre alten Rebstöcke, genießt dabei die leichte Brise. Hier in seinen 40 Hektar messenden Weinbergen im südlichen Rhônetal kennt er jeden Stein. Aimé produziert ausschließlich Qualität. Höchste Qualität. Diese Gabe ist seinem Sohn Christophe vererbt, der mit penibelster Arbeit im Weinberg die Qualität nochmal deutlich steigern konnte und die Domaine Janasse zu einem der allerbesten Erzeuger in Châteauneuf weiterentwickelte. Im Weingut Janasse erfolgt organische Weinbergsarbeit, winzige Erträge aus uralten Reben, nur beste Arbeiter im Weinberg und bei der Lese, Christophe, Aimé und die Tochter Isabelle sind dann ständig mit draußen. Nur im Weinberg liegt der Schlüssel. Im Keller dann nur Spontanvergärung, je nach Jahrgang mehr oder weniger entrappt, Vergärung in rohem Zementtank, Ausbau des Grenache ausschließlich im großen alten Holzfass. Füllung nach Mondstand und unfiltriert. Erdverbundenheit, Tradition, Begeisterung und Know-How offenbaren sich uns in jedem einzelnen der von Vater, Sohn und Tochter Sabon vinifizierten Weine.





Domaine de la Janasse				€ / Fl.
Côtes du Rhône blanc				
33374H	2017 12er • 2018 – 2024	0,75 l	(15,87 €/l)	**11,90**
Bourboulenc Grenache blanc Roussanne Viognier • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Gelb mit grünen Reflexen. Birne und reifer Apfel dominieren, dann ein Hauch von Steinmehl und Aromen von exotischen Früchten und weißen Pfirsich. Tolle Frische und schöne Spannung, animierend und feine Rasse. 90/100				
Vin de Pays d'Orange Viognier				
33292H	2017 12er • 2018 – 2022	0,75 l	(17,20 €/l)	**12,90**
Viognier 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Schöne florale Frucht, cremige Textur, feinste Bitternote, unerwartet frisch und lebendig, hohe Intensität und traumhafte, extrem gaumenschmeichelnde Viskosität. Viognier vom Feinsten! 90/100				
Châteauneuf-du-Pape Blanc				
33375H	2017 6er • 2019 – 2034	0,75 l	(61,20 €/l)	**45,90**
Grenache blanc 50 % Clairette 30 % Roussanne 20 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 93-94				
Lobenberg: 50 % Grenache blanc 30 % Clairette 20 % Rousanne. Clairette und Grenache Blanc werden im Stahl fermentiert, später im großen Holz und Stahl ausgebaut, die Roussanne wird von Anfang an im Barrique vergoren und ausgebaut. Die Reben sind 50 Jahre und älter. Noch relativ starker Einfluss des Holzes in der Nase, darunter Feigen, Melone, viel Birne, ein ganz kleiner Hauch weißer Pfirsich, und Zitrusfrüchte. Intensiver, sehr rassiger Mund, noch leicht aggressiv. Schöne Frische zeigend. Birne und Honigmelone dominieren. Ganz feiner Honig zieht sich durch. Schöne Rasse, ein langes Ende. Sehr schöner Wein. 93 – 94/100				

Domaine de la Janasse

€/Fl.

Châteauneuf-du-Pape Blanc Prestige

16981H 2009 6er OHK • 2014–2034 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Roussanne 80% Grenache blanc 10% Viognier 5% Clairette 5% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Parker 94

32037H 2016 6er OHK • 2019–2039 0,75l (110,27 €/l) **82,70**

Clairette Grenache blanc Roussanne Viognier • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 96-98 Jeb Dunnuck 93-95

Lobenberg: Vergärung und Ausbau komplett in ein bis zwei Jahre alten burgundischen Barriques aus Tronçais. Die Nase wird dominiert von reifer Williamsbirne mit Zitronengras und Rosmarin. Steinsalz, weiße Cassis. Trotz des noch sehr präsenten Holzes überwiegt schon die sehr schöne Rasse. Tolle Frische. Ein Hauch Anis. Intensiv rassiger Mund. Etwas Gras, deutlicher Feuerstein. Wieder Birne, auch Marille, die schon in der Nase vorkommende weiße Johannisbeere dominiert. Sehr lang und nachhaltig. Der Wein wird hervorragend altern. Für Roussanne ungewöhnlich schlank und finessereich. Superb. Sehr überzeugend in seiner Fülle und seinem runden Antrunk, dramatischer Nachhall, einer der besten Weißweine der südlichen Rhône. 96–98/100



Christophe und Aimé Sabon

Vin de Pays Rosé

32070H 2017 12er • 2018–2020 0,75l (9,07 €/l) **6,80**

Grenache 70% Syrah 30% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88

Lobenberg: Etwas dezenter und blasser als der Côtes du Rhône Rosé von Janasse. Erfrischend, gradlinig und mit schön klar definierter Frucht. 88/100

Côtes du Rhône Rosé

33289H 2017 12er • 2018–2021 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Grenache 50% Cinsault 30% Counoise 10% Syrah 10% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Einer der besten Rosés überhaupt. Leuchtendes Pink im Glas. Himbeerfrucht, etwas Kirsche und zarte Bitternoten, gut strukturiert, dicht, kraftvoll und erstaunlich lang. 90/100



Côtes du Rhône

33290H 2016 12er • 2018–2024 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Grenache 40% Carignan 20% Mourvèdre 20% Syrah 15% Cinsault 5% • 13,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 90 Parker 91 Jeb Dunnuck 90 Suckling 90

Lobenberg: Gewohnt dunkel. Intensive Nase, Kirsche, Brombeere, Johannisbeere. Sehr schöne Konzentration und Wucht. Lang! Wie gewohnt einer der besten Côtes du Rhône überhaupt und ganz klar das beste Preis-Leistungs-Verhältnis, das in der Rhône zu finden ist. 90/100

Vin de Pays d'Orange Terre de Bussière

29427H 2015 12er • 2019–2027 0,75l (13,20 €/l) **9,90**

Merlot Syrah Cab. Sauv. Grenache • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Jeb Dunnuck 88

Lobenberg: Dunkle Früchte und Schoko, würzig, Röstaromen, voll und üppig aus alten Reben, ein begeisternder Wein. Vom Typ ein kleiner Châteauneuf mit würzigen Spurenelementen eines Syrah der Nordrhône. Vom Holz nur leicht geküsst, dazu viel schwarze Frucht und provenzalische Kräuter nebst schwarzen Oliven und kraftvoll, steiniger Mineralität. Die gibt tolle, leicht salzige Frische und Spannung. Durch die Zugabe von alter Merlot und Cabernet ein sehr samtiger, fruchtstarker und überaus charmanter Wein im eher dunkelfruchtigen Châteauneuf-Stil. Man denkt auch an Mourvèdre und jungen Bordeaux aus Pomerol. Faszinierend. Der ideale und überzeugende Einstieg in die Rhône wurde zu Recht fast jedes Jahr mit 90 Punkten von Parker geadelt. 90–91/100



Côtes du Rhône Villages Terre d'Argile

33161H 2015 12er OHK • 2019–2029 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Grenache Carignan Mourvèdre Syrah • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 91 Parker 90 Jeb Dunnuck 90

33373H 2016 12er OHK • 2020–2030 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Carignan Grenache Mourvèdre Syrah • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Jeb Dunnuck 90-92

Lobenberg: Grenache, Mouvedre und Carignan. Spontanvergärung im Zementtank und Ausbau im großen Holz. Tiefe, würzige, schwarzfruchtige Nase, Garrigue, Lakritz, Veilchen, reife schwarze Kirsche, schwarze Erde, sanft strömend, dicht, opulent, so unendlich





Isabelle Sabon

Domaine de la Janasse

€/Fl.

fein und charmant, aufgrund der hohen Mineralität. Im Mund sehr fein und schlank, seidige Finesse, eher geschliffen und ätherisch schwebend als üppig, sehr viel feines Tannin, präsente Säure, sehr lang, großartige Rasse zeigend mit feiner Mineralität und Salz am Ende, hier dann auch ein paar rote Früchte zeigend, rote Waldbeeren, ein Hauch Blaubeere, kirschiger Abgang. Insgesamt eher ein schlanker, super eleganter, rassiger Wein mit toller Lakritze, einem Hauch Schokolade, niemals zu üppig und fett werdend, sondern immer hochgradig balanciert, komplex, verspielt. Ein wunderschöner, feiner, rassig langer Côtes du Rhône Village mit Hang zur Größe. 93–94/100

Côtes du Rhône Les Garrigues

33291H 2015 12er OHK • 2018–2033 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Grenache 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Jeb Dunnuck 92

33369H 2016 12er OHK • 2019–2034 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Grenache 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Jeb Dunnuck 92-94

Lobenberg: 60–70jährige Reben, gewachsen auf Lehm und Steinen, klassisches Châteauneuf-Terroir neben dem Coudoulet von Beaucastel gewachsen. Reinsortiger Grenache, fermentiert im konischen Zementtank mit Spontanvergärung, Ausbau komplett im Fuder. Satte, reife Amarenakirsche in der Nase, fast schwarzer Wein, tiefe reife Pflaume, süße milde Lakritze, Veilchen und Vergissmeinnicht, Rosenblätter, sehr mild, charmant und fein. Dunkle Schokolade, eher Praline, sehr reife Frucht im Mund, wieder diese reife Pflaume, hochreife schwarze Kirsche und Amarenakirsche, Olive, Wacholder, kubanische Zigarren, feine Süße zeigend, fast üppig als Wein, aber trotzdem tolle Rasse und nicht überfett, die Säure vibriert auf der Zunge, schönes Salz und Steinmehl. Thymian, Rumtopf und Maulbeeren, Lorbeer, Lakritz, Kampfer, ein toller Tanz im Mund. Im leicht gelbfruchtigen Finale ein deutlich großrahmiger, grandioserer Wein als der Terre d'Argile aus gleichem Hause. Er ist mehr ein mineralisch satter Powerwein denn ein Ausbund an Eleganz. Schwer beeindruckender und zugleich leckerer Blockbuster mit großer Harmonie und viel Charme. 94+/100



Châteauneuf-du-Pape Cuvée Classique

28793H 2014 12er • 2018–2035 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Grenache 65% Syrah 20% Mourvèdre 10% Cinsault 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95+ Galloni 90-92 Parker 90-92

33372H 2016 12er • 2020–2040 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Grenache 65% Syrah 20% Mourvèdre 10% Cinsault 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 95+ Jeb Dunnuck 94-96

Lobenberg: Die Cuvée Classique wird von verschiedenen Terroirs gewonnen. Die jüngsten Rebberge sind 40 Jahre alt, die ältesten 80 Jahre. 70% Grenache, 5% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvèdre. Fermentiert wird mit der natürlichen Hefe in konischen Zementtanks, der Ausbau geschieht nur in großen Holzfudern. Die Grenache ist zwar die Dominante, Syrah und Mourvèdre sind aber sehr deutlich riech- und schmeckbar. Die Grenache- und Mourvèdreanteile sind im Barrique ausgebaut, der Großteil des Weins aus Grenache aber natürlich im großen Fuder. Syrah und Mourvèdre dominieren deutlich in der Nase: geflämmte Noten, verbranntes Fleisch, schwarze Kirsche, reife Pflaume, zugleich tolle rassige, mineralische bissig salzige Frische, etwas Kirschlikör, schwarze Kirsche, Crème de Cassis, fast etwas Holzkohle, grüne und schwarze Oliven, schöne frische Balance zeigend. Der Mund deutlich feiner und schlanker als die Nase vermuten lässt, sehr balancierter Mund mit großer, leicht kirschiger Länge und berauschender Harmonie. Rassig frische Säure und extrem fein poliertes Tannin. Salzige Mineralität am Ende, schwarze und rote Frucht gleichermaßen, feines Nutella, viel Cassis, Brombeere, dunkle Erde, aber insgesamt schlank, eine konzentrierte Turboversion des Côtes du Rhône Terre d'Argile mit deutlich mehr Facetten und dramatisch schöner Komplexität. In der Komplexität sogar dem großen CdR Garrigues klar überlegen, wunderschöner, verspielter, finessereicher Châteauneuf in tendenziell schwarzbeeriger Ausprägung und tollem „Mon Chéri". Wenn die Überflieger Chaupin und der Vieilles Vignes nicht wären, gäbe man sicher höhere Bewertungen ab, denn dieser Wein hat Größe und gehört zum Besten der Appellation. 95+/100





Châteauneuf-du-Pape Chaupin

23209H 2012 12er OHK • 2018–2052 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Grenache 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 94-96 WS 94

Parker: Also showing the purity and freshness of the vintage, the 2012 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Chaupin, which was harvested towards the end of September, displays classic licorice, crushed violets, flowers and mineral-tinged black fruits to go with a medium to full-bodied, beautifully balanced and lively feel on the palate. Always 100% Grenache that comes from very old vines and sandy soils, it is one impressive tank sample. Give it a couple years in the cellar and enjoy bottles over the following decade or longer. 94–96/100

Domaine de la Janasse

€/Fl.

29364H 2015 12er OHK • 2021–2055 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Grenache 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 96 Falstaff 96 Winespectator 95 Jeb Dunnuck 95

33370H 2016 12er OHK • 2022–2056 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Grenache 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 97-100 Parker 95-97

Lobenberg: 100% Grenache, organisch bearbeitete Böden. 50% als Ganztraube unangequetscht vergoren, 50% entrappt. Die Ganztraubenvergärung erfolgt klassisch portugiesisch im Lagare. Die Weine wurden mit Füßen angequetscht, um möglich viel Schonung zu haben und keine spröden Tannine aus den Kernen zu bekommen. Der Wein wächst auf der Lage La Crau, also komplett auf sandigen Böden. Das macht diese enorme Feinheit und auch die Ähnlichkeit zu den Weinen von Michel Tardieu, Caillou Quartz und Rayas. Die Nase besticht durch unglaubliche Frische, wir haben hier die von der Grenache gewohnten Aromen wie Erdbeere und Himbeere, aber dann kommt auch jahrgangsspezifisch diese feine Kirsche, dazu diese leichte Rappigkeit der Stiele, was eine tolle Krautwürze dazu gibt. Wir sind sehr burgundisch, wir sind ein bisschen bei einem Dujac. Schon in der Nase Frische und Mineralität ausströmend. Der Mund ist eine wunderbare Mischung aus Krautwürzigkeit, aus krautwürziger Himbeere, ein bisschen an Cabernet Franc erinnernd, Pinot Noire like in der Rappigkeit, wieder diese Dujacaffinität, aber auch diese wunderbar feine Cabernet Francs von der Loire. Die Kirschigkeit kommt wie ein superfeiner Pomerol aus 2015. Der Jahrgang 15 bringt zu der Power der Weine von Janasse diese unglaubliche Feinheit, und mit dieser Weiterentwicklung, welche im Grunde eine Rückwärtsentwicklung ist zur alten Weinbereitung, geht der Chaupin einen Weg der absoluten Eleganz. Ein Weg, wie er auch beim Quartz von Clos du Caillou, bei Clos du Pape, oder ganz besonders in gleicher Ausprägung bei Michel Tardieu in seinem Cuvée Speciale läuft. Das ist eine tolle Finesseentwicklung, wenn man diese extrem köstliche, trinkige, mit seidigen Tanninen gesegnete Frische möchte. Das wird nach zehn Jahren ein perfekter Trinkwein. Ein Saufwein der Extraklasse, nie bleibt ein Glas ungeleert. Eindrucksvoll über seine Seidigkeit, über die hohe Spannung, die fast elektrisierend ist, tolle Energie verströmend, aber niemals zum Anbeten oder Niederknien, so köstlich offen. Das Tannin ist total seidig. So, finde ich, kann Châteauneuf eigentlich immer sein. Rayas ist immer so! So ein Châteauneuf überfordert nicht und stellt trotzdem hohe Ansprüche. Man kann ihm vielleicht vorwerfen, dass er die etwas erfahreneren Châteauneuf-Trinker braucht, um die irre Komplexität unter der Finesse zu ergründen. Wie ein ganz großer Burgunder, den kann man auch sofort saufen! Es ist kein simples, süßes Tröpfchen, sondern schon ein Wein für echte Freaks. Ich finde, das ist großes Kino. Für mich der beste Chaupin und der beste Châteauneuf, den ich hier bei Domaine de la Janasse je probiert habe. 100/100



Heiner Lobenberg mit Christophe Sabon

Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes



23210H 2012 12er OHK • 2017–2052 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Grenache 80% Mourvèdre 15% Syrah 3% diverse autochthone Reben 2% • Barrique • 15,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Parker 95-98 WS 96 Vinum 1. Platz

29370H 2015 12er OHK • 2020–2055 0,75l (104,00 €/l) **78,00**
Grenache 80% Mourvèdre 15% Syrah 3% diverse autochthone Reben 2% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 98 Falstaff 98 Winespectator 97 Jeb Dunnuck 96 Wine Cellar Insider 96

33371H 2016 12er OHK • 2021–2056 0,75l (113,33 €/l) **85,00**
Grenache 80% Mourvèdre 15% Syrah 3% diverse autochthone Reben 2% • Barrique • 15,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Jeb Dunnuck 98-100 Parker 94-96

Lobenberg: Dieser Vieilles Vignes steht auch auf der Lage La Crau, aber La Crau nicht wie die anderen Superstars in Courthezon, sondern ganz oben auf der Kuppe zu Châteauneuf-du-Pape, neben Vieux Telegraphe, also nicht Sand, sondern Lehm- und Kalksteinböden. Eine völlig andere Struktur, aus der genau so alten Grenache kommt viel mehr Power, Lehm ergibt eben viel massivere Wein. Die burgundische Feinheit fehlt, wir haben hier unglaublich viel Bums. Die Reben sind zwischen 70 und 100 Jahre alt. Vergärung im Zementtank mit natürlicher Hefe. Der Wein wird genauso wie der Chaupin nur im großen Fuder ausgebaut. Gebrauchtes Holz, und dennoch hat man den Eindruck einen Barrique-Wein zu haben. Der Mund zeigt schwarze Frucht, schwarze Kirsche, Brombeere, Maulbeere, Wacholder, schwarze Oliven. Das Ganze ist sehr viel konzentrierter als im Chaupin. Dieser Wein ist, anders als der Chaupin, komplett entrappt. Eine völlig andere Stilistik von Wein, ein Power-Châteauneuf. Trotz der großen Feinheit und der seidigen Tannine in 2015 bleibt es ein Kraftbolzen und ein richtiger Power-Wein. Lang sich durchziehend, tolle Mineralität. Aber ich persönlich mag diese Burgund- und Loire-Feinheit des Chaupin viel lieber. Ich finde diesen Vieilles Vignes wie immer etwas anstrengender, fordernder. Der Wein schreit danach niederzuknien vor so viel gewaltiger Kraft, die aber nicht hart ist. Die Tannine sind weich, seidig, und trotzdem nicht so sehr mein Wein. Aber ein Riese in der Klasse des 2010, nur noch feiner. 99–100/100











Jean-Paul Daumen

Domaine de la Vieille Julienne

1990 hat Jean Paul Daumen den Betrieb von seinem Vater übernommen und einschneidende Veränderungen vorgenommen. Biodynamik pur und in reinster Ausgestaltung. Alle Trauben werden entrappt, die Weine werden vollständig in Fudern und die Cuvée Réservé in Barrique ausgebaut. Die Weine verfügen über einen ungeheuren Körper und einen hohen Alkohol- und Tanningehalt. Es erfolgt keinerlei Filtrierung. Die Trauben schwächerer Lagen werden unter anderem Etikett vermarktet, nur das Beste ist gerade gut genug! Die nach der Familie Julienne (Gründer des Weinguts im 17. Jahrhundert) benannte biodynamische Domaine ist ab dem Jahrgang 1998 in die höchsten Ränge des Châteauneuf aufgestiegen. Die Weine sind in ihrer Art einzigartig und ganz sicher als extrem zu bezeichnen, jeder Wein ein urwüchsiges Original reinster Natur.



Domaine de la Vieille Julienne bio

€/Fl.

Jean Paul Daumen Vin de Pays Principauté d'Orange

32079H 2016 12er • 2017–2026 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Cab. Sauv. Cinsault Grenache Merlot Syrah • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Wie alle Weine 100% biodynamisch. Dieser Wein enthält Cabernet Sauvignon Grenache, Syrah, Merlot, der Rest Carignan und Cinsault. Die Weinberge liegen um das Haus herum. Die Appellation ist weder Côtes du Rhône, noch Châteauneuf. Die Syrah ist nur 20 Jahre alt, die anderen Sorten zwischen 40 und 60 Jahren alt. Die Fermentierung findet in Zement statt, ausgebaut wird in großen Holzfudern. Nur 20.000 Flaschen werden aus diesen 6 ha erzeugt. Das bedeutet einen Ertrag, der irgendwo bei 20–25 hl/ha liegt. Es gibt keinen Unterschied in der Weinbergsbearbeitung und der Fermentation zwischen Châteauneuf und diesem Vin de Pays. Tiefe würzige Nase, reife Pflaume mit Rosen und Tulpen. Darunter süße Kirsche und Herzkirsche. Sehr schön erdig und tief. Auch im Mund schöne reife Frucht mit Rosenblättern mit etwas Orange und etwas Pfirsich. Weich. Sehr geschliffenes Tannin, aber auch schöne Gewürze. Charmant mit biodynamischen Touch. Perfekt ausbalanciert. 91–92/100

Côtes du Rhône lieu-dit Clavin

29377H 2015 12er • 2018–2033 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Grenache Syrah Mourvèdre • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 90-92 Jeb Dunnuck 91

Lobenberg: Eines der wenigen biodynamisch zertifizierten Weingüter in Châteauneuf. Die Einzellage Clavin besteht zu 80% aus uralter Grenache, der Rest ist Syrah, und Mourvèdre. Ausbau im großen Holzfuder. Alle Weine sind komplett entrappt, aber der Winzer Jean Paul Daumen erwägt, das demnächst zumindest teilweise zu ändern. Das liegt an den Nordlagen und sandigen Böden. In manchen Lagen wird die Reife der Rappen nicht komplett erreicht und deswegen hat Jean Paul irgendwann beschlossen komplett zu entrappen. Sehr tiefe, fast likörige Crème de Cassis-Nase mit sehr schöner, reifer, tiefer, würziger, erdiger Grenache, fast ein wenig Amarenakirsche, tintig, schwarze Kirsche, Maulbeere, feiner Holunder und auch ein wenig Johannisbrot. Grandiose Tiefe, würzige Naturnase. Sehr feiner, süffiger, rot- und schwarzfruchtiger Mund, extrem balanciert, sehr harmonisch, feine Würze zeigend, tolle Frische und Rasse, aber ein unglaublich harmonischer, balancierter Mund, eine große Ode an die Trinkfreude, fantastischer Côtes du Rhône, durch seine übergroße Harmonie sogar im Bereich aller CdR mindestens bei den Qualitäten von Clos du Caillou und auf dem Level des Terre d'Argile von Janasse. Dieser so bezahlbare Wein setzt Maßstäbe, die nur schwerlich erreichbar sein werden. 93–94/100

Domaine de la Vieille Julienne bio

€/Fl.

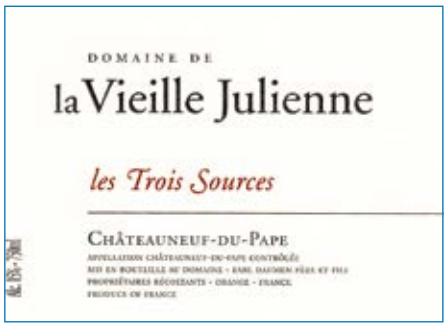


Châteauneuf-du-Pape Les Trois Sources

23220H 2012 12er • 2018–2047 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Cinsault Counoise Grenache Mourvèdre Syrah • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 94

29369H 2015 12er • 2021–2050 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Grenache Syrah Cinsault Counoise Mourvèdre • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 95-97 Falstaff 96 Jeb Dunnuck 95 Winespectator 94

Lobenberg: Ausbau im großen Holzfuder. Alle Weine sind komplett entrappt, aber der Winzer Jean Paul Daumen erwägt das demnächst zumindest teilweise zu ändern. Das liegt an den Nordlagen und sandigen Böden. In manchen Lagen wird die Reife der Rappen nicht komplett erreicht und deswegen hat Jean Paul irgendwann beschlossen komplett zu entrappen. 80% uralte Grenache mit Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Tiefe, erdige, reife Pflaumennase plus satte schwarze Kirsche, etwas gelbe Frucht, Mango und Passionsfrucht, immense Tiefe, sehr fein, üppig, aber nicht fett. Grandios, eine dichtere und üppigere Version eines Pégau. Traumhaft, treibt einem Tränen in die Augen. Der Mund ist eine große Überraschung. Der Wein ist so unglaublich fein und rassig, auch hier schwarzfruchtig, natürlich, Erde, schwarze Frucht, tolle Praline, Milchschokolade, Nutella, „Mon Chéri", rassiges Ende mit Holz, viel Salz, Steinmehl, immer rund und fein bleibend, verspielt, komplex. Es ist erstaunlich, wie viel Ähnlichkeit Vieille Julienne mit den Weinen von Pégau hat, vielleicht noch einen Hauch mehr rote Kirsche, rote Johannisbeere und mehr Schmelz, also final etwas mehr Finesse, vielleicht weil alle Stiele und Stängel entfernt wurden? Dieser Wein ist einer der grandiosen Trinkweine der Appellation, in seiner Würze, erdigen Fülle und grandios burgundisch feinen, roten Waldbeerenfrucht plus schwarzer Kirsche macht er unglaublich viel Freude, ist weit entfernt von jeder Moderne, aber alles passt: die ganz große Harmonie. 96–97/100



Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réservé

23219H 2012 6er OHK • 2019–2052 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Grenache 90% Syrah 10% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98

29367H 2015 6er OHK • 2022–2055 0,75l (353,33 €/l) **265,00**
Grenache 90% Syrah 10% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97-100 Jeb Dunnuck 98 Winespectator 97

Lobenberg: 90% aus 90 Jahre alter Grenache, 10% aus uralter Syrah. Vergärung in Zement, Ausbau im großen Holzfuder. Die alten Reben bringen eine wesentlich konzentriertere, man müsste sagen fokussiertere Frucht als der normale Châteauneuf. Nichts ufert aus, alles schiebt mittig, immer geradeaus, mit immenser Fülle von roter Frucht. Auch hier überwiegend Waldfrüchte. Walderdbeere, Waldhimbeere, Brombeere, schwarze Kirsche, viel Sauerkirsche, ein wenig schwarze Johannisbeere darunter, auch Lakritze und Lorbeer. Massive, wuchtige, volle, süße Nase, ohne jede Marmeladigkeit. Drückende Frucht auch im Mund. Konzentrierte Kirsche neben konzentrierter Pflaume. Würzige Heilerde und Zigarrenkiste. Sattes Tannin. Extreme Intensität. Frucht bis zum Abwinken. Viel schwarze Frucht, Brombeere, ein wenig Blaubeere daneben. Auch Pflaumenkompott. Hier, anders als im normalen Châteauneuf, keine süße Pfirsichfrucht, aber dunkle Milchschokolade, immer schön geradeausschiebend, ohne den Genießer zu überfahren. Der Mund ist so intensiv, so aromenstark, dass es fast wehtut, komplett ausgekleidet mit Frucht. Nach dem Schlucken hallt Säure und Fruchtsüße im salzigen Nachhall immens nach. Die Mineralität und die Salzigkeit ist überwältigend. Zwei Minuten lang dauert dieses Spiel. Der Wein ist nicht zu konzentriert, der Wein ist nicht zu fett und nicht zu üppig, aber fast zu intensiv. Nicht gemacht, sondern Natur pur. Ein großer Wein, von dem unmöglich ein Mensch allein ein ganze Flasche trinken kann. 100/100











Laurence Féraud



Paul Féraud





Domaine du Pégau / Paul & Laurence Féraud

Erst seit 1987 füllt die Familie Féraud ihren eigenen Wein ab. Davor wurde die gesamte Ernte an die großen Handelshäuser des Rhône-Tals verkauft. Der mutige Entschluss von Paul und seiner ehrgeizigen Tochter Laurence wurde durch den spektakulären Aufstieg der Domaine bestätigt: seit 1987 werden die Weine von Pégau überschüttet mit Preisen und Auszeichnungen. Nicht sehr erstaunlich, denn Pégaus Châteauneuf-du-Pape hat sich sozusagen sofort zu den Klassikern der Appellation erhoben: das Volumen der Weine von Henri Bonneau, die Persönlichkeit von Château Rayas, das Gleichgewicht von Beaucastel – Pégau ist von alledem eine perfekte Synthese. Grundlage ist sicherlich die überragende, akribische, biologisch-organische Weinbergsarbeit, auf die Zertifizierung legt man jedoch keinen Wert. Die Vergärung erfolgt als Ganztraubenvergärung nach kurzer Mazerationszeit, alles wird traditionell mit Stielen und Stängeln verarbeitet, auch das ist eine weitere Grundlage für den erdigen, extrem natürlichen Touch der Weine. Natürlich nur Spontanvergärung mit der natürlichen Hefe. Die Châteauneuf werden nicht in neuem Holz, sondern nur in großen Holzfudern ausgebaut. Die traditionellen Produkte dieses 12 Hektar großen Gutes werden einstimmig als immense, besonders aromatische, noble Weine geachtet, versehen mit einem außerordentlichen Alterungspotenzial.





Domaine du Pégau / Paul & Laurence Féraud

€ / Fl.

Châteauneuf-du-Pape Blanc Cuvée Réservée

30948H 2016 12er • 2017–2027 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Clairette 60 % Grenache blanc 20 % Bourboulenc 10 % Roussanne 10 % • 14,0 % vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Winespectator 93

34789H 2017 12er • 2018–2028 0,75l *

Clairette 60 % Grenache blanc 30 % Bourboulenc Roussanne • 14,0 % vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Ungefähr 1 Hektar Fläche. Sandig, lehmige Böden mit teilweise Kieselauflagen. 60 % Clairette, 30 % Grenache Blanc, ein kleiner Anteil Bourboulenc sowie Roussanne. Der Weingarten wird seit nunmehr 2 Jahren vom österreichischen Winemaker Andreas Lenzenwöger komplett biodynamisch bearbeitet. Dieser Wein wird als Ganztraube abgepresst, zügig innerhalb einer Stunde. Also keine Maischestandzeiten. Dann spontan vergoren im Stahl, er bleibt danach auch im Stahltank. Wird bis April auf der Vollhefe belassen um ein bisschen mehr Fülle zu bekommen. Das Geheimnis dieses Weines, der sich in den letzten Jahren so dramatisch verbessert hat, ist aber die Weinbergsarbeit. Es wurde noch mal einiges verändert im Vergleich zu 2016. Kürzer geschnittene, aber dennoch insgesamt mehr Laubwand, höhere Beschattung, und gleichzeitig etwas frühere Lese. Insgesamt mehr zur Phenolik, leichter Bitterstoff im Mund. Der Wein hat dadurch etwas mehr Tanninstruktur, was ihm zusammen mit der Frische mehr Größe verleiht. Das kommt auch vom geringeren Ertrag und dem längeren Verbleib auf der Hefe. Die Nase des 2017er ist auf der einen Seite frischer als die des 2016ers, und auf der anderen Seite deutlich ruhiger, in sich versammelt. Der Wein strahlt große Harmonie aus. Ist total balanciert, und hat trotzdem eine sehr schöne Intensität. Sehr viel weiße Frucht enthaltend. Eine schöne Darjeeling-Tee Note darunter mit famoser Länge. Aber gar nicht alkoholisch. Der Wein ist unter 14 % Alkohol geblieben. Der richtige Clou kommt aber jetzt im Mund. Der Wein hat nämlich eine geniale Frische. Er hat das, was wir in diesem Jahr häufig finden, nämlich einen Touch Sanddorn, Kumquat, auch wieder viel Tee. Sogar einen Hauch von Zitronengras, leicht säuerlicher Apfel dazu, feine Birne und Weinbergspfirsich. Sehr

Preis bei Drucklegung noch offen

Domaine du Pégau / Paul & Laurence Féraud

€ / Fl.

fein, salzig, mit schöner Mineralität und guter Länge. Das ist kein riesiger Wein, das ist nicht die Klasse des weißen Châteauneuf bei Michel Tardieu oder gar Clos des Papes, aber es schon ein weißer Châteauneuf im Oberhaus geworden. Ein Wein, der altern kann, und der sowohl ausgewogen harmonisch, als auch frisch daher kommt. Er hat auf jeden Fall die gleiche Klasse, wenn nicht sogar leicht zulegend, wie 2016. Aufgrund der größeren Frische und der etwas höheren Mineralität als 2016. 94 – 95+/100



Andreas Lenzenwöger



Châteauneuf-du-Pape blanc Cuvée A Tempo

30949H 2016 6er OHK • 2020 – 2045 0,75l (198,67 €/l) **149,00**

Clairette 34 % Roussanne 33 % Grenache blanc 33 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96-97 Jeb Dunnuck 94-96

34790H 2017 6er OHK • 2021 – 2046 0,75l *

Clairette 34 % Grenache blanc 33 % Roussanne 33 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 97-100



Lobenberg: Der Weinberg liegt neben Château La Nerthe auf relativ großer Höhe. Er hat nur 0,8 Hektar, Südlage, direkt unterhalb der Großlage La Crau. Wir haben 3 verschiedene Bodentypen innerhalb dieser 0,8 Hektar. Einmal komplett Sand für die Feinheit, dort steht die Roussanne. Dann steinige Böden mit richtig großen Felsbrocken für Grenache Blanc und der dritte Bereich ist lehmig und sandig. Hier steht Clairette sowie ein kleiner Teil Roussanne. Das sind bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke. Die Umstellung auf die Biodynamie wurde von Andreas Lenzenwöger, dem österreichischen Weißweinmacher der Domaine du Pégau, bereits in 2014 vorgenommen. Es gibt nur ganze 1500 Flaschen von diesen 0,8 Hektar, der Ertrag ist also extrem winzig. Einzelstöcke für Grenache Blanc und Clairette, die Roussanne steht auf Drahtrahmen. Der Ertrag geht auf unter 500 Gramm pro Stock und es gibt eine massive Vorlese. Die überreife Botrytis wird komplett eliminiert, es gibt also nur extrem sauberes Lesegut. Es wird geerntet als Ganztraube, dann in die Presse bei Maischestandzeiten von 4 – 5 Stunden.

Der Wein wird nicht nach Rebsorten vergoren und ausgebaut, sondern gemischt, aber danach wird schon ordentlich unterschieden und experimentiert. Es gibt eine Charge ausgebaut im Beton-Ei aus purem Ablaufsaft, also ohne Presse. Und ein Teil wird in vier Jahre alte Barrique von Guigal gegeben. Also kein neues Holz. Alles verbleibt lange auf der Vollhefe nach der spontanen Vergärung und mitsamt der Hefe verbleibt er etwa ein Jahr im Fass. Keine Bâtonnage. Die Weine haben bis Januar gegoren, das heißt vier Monate Gärzeit. Das Betonei bleibt trübe, weil es die konzeptionelle Eigenart hat, dass es sich nicht so stark sedimentiert und absetzt. Bâtonnage ist von daher auch völlig überflüssig. Sie geschieht fast automatisch. Was zeichnet diesen Wein denn nun so besonders aus? Dieser Wein hat eine unglaubliche Puristik. Wie das in 2016 schon der Fall war, nur das er in 2017 noch etwas mehr Frische ausstrahlt. Etwas mehr in Sanddorn und Kumquat geht. Aber ultrafein und schick auf weißer und gelber Frucht läuft. Große Länge. Im Mund wirklich raumgreifend, alles ausfüllend. Wann habe ich so einen Wein das letzte Mal getrunken? Im Grunde ähnelt dieser weiße Châteauneuf viel mehr einem großen Burgunder aus einem großen Jahr mit einen Touch großen pfälzer Rieslings. Diese extreme Intensität. Hier haben wir Marzipan, Aprikosenkern, Kumquat, Sanddorn, Orangenzesten. Das Ganze mit einem leichten, phenolischen Touch. Also auch eine spürbare Tanninstruktur. Lang und intensiv. Das packt man degustatorisch erstmal so nicht an die Rhône, weil es einfach nicht breit ist, sondern frisch und lang. Und trotzdem genügend Kraft an den Rändern der Zunge und im Gaumen hat. Ich wüsste im Moment gar keinen Vergleich. Vielleicht würde man es auch dahin vermuten können, woher der Kellermeister selbst kommt. Nach Österreich. Auf jeden Fall hat das nichts mit gewöhnlichem Châteauneuf-du-Pape zu tun. Ich glaube, dieser Wein hält Jahrzehnte, und wie schon 2016 ist das einfach großer Stoff. 97 – 100/100



**Preis bei Drucklegung noch offen*



Heiner Lobenberg und Paul Féraud

Domaine du Pégau / Paul & Laurence Féraud

€ / Fl.

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réservée

23359H 2012 12er • 2017–2042 0,751 (78,67 €/l) **59,00**

Grenache 80% Syrah 15% Mourvèdre 5% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Parker 94-96 Galloni 92-94

Parker: As to the 2012s, while there will be no Cuvée da Capo in the vintage, the 2012 Châteauneuf-du-Pape is a beauty. Tasted out of multiple barrels (all of which rated between 94 and 97), it should be a classic Pégau with aromatics similar to the 2010, yet not quite as much depth or richness. Full-bodied and nicely concentrated, all of the samples showed the freshness of the vintage, with ample mid-palate depth, high quality tannin and loads of character. It should benefit from short-term cellaring and have 15–20 years of longevity. Drink 2016–2032. 94–96/100

29366H 2015 12er • 2019–2045 0,751 (78,67 €/l) **59,00**

Grenache 80% Diverse 10% Syrah 6% Mourvèdre 4% • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95-96+ Jeb Dunnuck 95-97+ Galloni 93-95 Parker 93-95 Falstaff 94

32775H 2016 12er • 2020–2046 0,751 *

Grenache 80% Diverse 10% Syrah 6% Mourvèdre 4% • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 97-98 Jeb Dunnuck 96-99 Parker 92-94 Suckling 93

Lobenberg: 80% Grenache sowie 10% Mouvedre. 10% diverse, gemischte, alte, zugelassene Reben finalisieren den Blend. Klassische Weinbergsbearbeitung, aber immer zu 100% als Ganztraube vergoren, also komplett mit Rappen. Spontane Vergärung komplett in Betontanks, dann in große Holzfässer mit einem Teil der Hefe. In der Regel beginnt die Malo schon im Gärtank. Standzeit im Gärtank ca. 3 Wochen, dann wie gesagt Abzug auf große alte Holzfässer. Sowohl die Cuvée Reservée, als auch der Da Capo, verbleiben dann 2 Jahren unberührt im Fass. Nur in seltenen Fällen wird nach einem Jahr nochmals umgezogen in ein anderes Holzfass. Ich bin ja froh so spät im Mai erst zu kommen und den Wein erst dann zu probieren. Der neue Mitarbeiter von Parker war schon sehr früh hier, nämlich während der Lese des 2017er. Jeb Dunnuck, der angesehenste Rhôneverkoster, war erst vor wenigen Wochen da. Die Bewertungen der beiden differieren total. Von einem ziemlichen Verriss bei Parker, hin zu einem großen Lob bei Dunnuck. In Zahlen: Zwischen 92 und 99 Punkten. Da musste ich hier unbedingt stoppen und mir ein eigenes Bild machen von dem Wein, den ich wie immer zu kaufen gedenke. Was nach meiner Probe sicher ist: Ich bin weit eher bei Dunnuck in der hohen Bewertung. Denn der Wein ist in der Frucht unglaublich stylisch. Da ist wieder mein wirklich wunderschönes Jahr 2016 in Châteauneuf-du-Pape. DAS JAHR DER JAHRE HIER. Der Wein ist so erfrischend, so schlank, und gleichzeitig an allen Kanten super geradeaus. Sehr geschliffen. Der Wein hat keine volatile Säure. Auch das ist hier sonst durchaus mal ein vorkommendes Ereignis. Die Mourvèdre mit dem Ausdruck von Holunder dominiert relativ stark. Das bekommt dem Wein sehr gut, daneben läuft ein bisschen schwarze Kirsche. Aber Mourvèdre und Holunder sind die klare Dominanz. Es ist schon erstaunlich, dass die Grenache des Jahres 2016 so unglaublich fein ist, und nicht so mit Erdbeere und Himbeere süß dominiert. Erstaunlich, dass die wenigen Prozente Mourvèdre eine so hohe Dominanz ausüben können. Das gefällt mir sehr in dieser stylischen, schicken Art. Ultraklar, und vor allem in 2016 ultrasauber, alles ist clean. Nichts Volatiles. Einfach ein erdiger, sehr eigenwilliger Châteauneuf im typischen Pégau-Stil mit sehr viel sauberer Linie als in den Jahren zuvor. Gott ist dieser Wein schön im Nachhall. So unglaublich lang. Das Tannin ist viel feiner als 2015. Totaler Schliff. Final ganz lang und mit feinem Salz wieder hochrollend. Holunder, Vogelbeere, auch ein bisschen süße Maulbeere. Schwarze Kirsche. Der Wein ist total durchgegoren, zeigt nichts Pappiges, nichts Süßes, sondern nur einen schicken Geradeauslauf. Pégau hat schon einen sehr eigenen Stil und steht in der Gunst des Publikums und der meisten Journalisten schon zu Recht ziemlich weit oben. 97–98/100











*Preis bei Drucklegung noch offen





Andreas Lenzenwöger

Domaine Definitely Red

Andreas Lenzenwöger ist ein totaler Weinfreak und Weinbergsworkaholic… und besessen von Perfektion im Weinberg, Fass und Keller. Er war (und ist) ein begnadeter Sommelier mit Stationen im Steirereck und im Hamburger Le Canard. Auf Dauer war ihm das Publikum zu abgehoben und der Bezug zum Wein zu sehr vom Geld bestimmt, er wollte ganz tief rein in das wirkliche Thema. Er war dann viele Jahre die rechte Hand von Willi Sattler in der Südsteiermark, viele der dort existierenden großen, experimentellen und verrückten Weine entstanden in seiner Probierküche. Eben ein Workaholic mit totaler Liebe zur Rebe und zum Weinberg. Und immer volle Natur, Bio pur. Dann zog es ihn in seine Lieblings-Wahlheimat, Südfrankreich. Seit vielen Jahren ist er nun die rechte Hand, manchmal gar beide Hände des alternden, wenngleich genialen Weingutsbesitzers Paul Féraud und seiner Tochter Laurence auf der Domaine du Pégau, eine Kultadresse in Châteauneuf-du-Pape. Er schafft hauptsächlich im Weinberg, ein wirklich brutaler Malocher bei jedem Wetter. Seit 3 Jahren verantwortet er die weißen Châteauneufs alleine, im Weinberg und Keller. Er wird seitdem mit Lob überhäuft. Aber er wollte immer auch seinen eigenen Rotwein machen. Wenig Menge, aber genial muss es sein. Als Name seines Feierabend-Winzlingsbetriebes (im Weinkeller unter dem Haus der bildhübsch gelegenen B&B-Pension seiner Frau) fand er mit Freunden: „Definitely Red“. Das sagt ja alles. Der zur Zeit angesagteste Rhôneverkoster, Parkers ehemaliger Superstar Jeb Dunnuck, bewertete ihn mit 94 Punkten. Meines Erachtens eher vorsichtig, der fertige Wein wird sicher mehr zeigen. Die Reben kommen aus dem nördlichen Randbezirk von Châteauneuf-du-Pape, nur durch eine Straße getrennt von den Châteauneuf-Lagen, reinsortig Grenache von sandigen Böden, ca. 80 Jahre alt. Ausgesuchtes Lesegut ohne jegliche Überreife wird dann hier auf der Domaine ausschließlich per Hand vinifiziert! Ohne jeglichen maschinellen Einsatz! Per Hand eingemaischt in offenen Barriques, drei Wochen Vergärung der ganzen Trauben mit täglichem Unterstoßen, danach schonendes Abpressen mit Händen und Füßen! Zurück in den geschlossen Fässern beginnt der biologische Säureabbau, danach Ausbau im Keller bis zum unfiltrierten Abfüllen mit einmaligem Abzug. Das Ganze ist das Ergebnis eines wahren Weinfreaks, aber es gibt ganz wenig Wein von einem Stoff, der näher an der Natur und dem Wesen des wahren Châteauneuf kaum sein kann.

Domaine Definitely Red

€/Fl.

Def Red

35250H 2016 12er • 2018–2045 0,75l (64,00 €/l) **48,00**

Grenache 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Jeb Dunnuck 92-94

Lobenberg: Das Erstlingswerk von Andreas Lenzenwöger, dem Kellermeister von Pégau und Verantwortlichen für die kompromisslos biodynamisch produzierte Spitzen-Cuvée À Tempo folgt bereits einem klaren Konzept. Burgundische Finesse und das typische Terroir des Südrhône sollen sich in einem harmonischen und ganz eigenständigen Charakterwein wiederfinden. Wir haben hier einen Garagenwein im besten Sinne und ohne Kompromisse: Von der Auswahl der Trauben über die gebrauchten Barriques von Guigal bis hin zum NDTec-Kork wird nichts dem Zufall überlassen. Uralte Grenache von sandigen Böden werden per Hand eingemaischt und ohne jeglichen maschinellen Einsatz in offenen Barriques vergoren. Selbst auf eine Presse wird verzichtet, um dem Wein seine eigene, unvergleichliche Textur und Finesse zu verleihen. Gerade abgefüllt präsentiert sich der Def Red mit ganz viel feiner Frucht, Pflaume und Johannisbeeren sanft eingebettet in eine Lage feinstem Tannin, dazu eine feine Würze vom gebrauchten Barrique, die nach ein paar Minuten vornehm und zurückhaltend in den Hintergrund rückt. Def Red spielt geradezu leichtfüßig mit einer vielschichtigen Aromatik, ein bisschen Garrigues, dabei stets unterstützt von feiner Mineralik und einer sehr straffen Säure, die dem Wein seine Ausgewogenheit, ja geradezu burgundische Feinheit verleiht. Ein absolut spannender Wein mit Kult-Potential. Welch ein Einstand – weiter so! 94–96/100







Familie Tardieu

Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape

Michel Tardieu ist inzwischen legendär und einer der besten Weinmacher Frankreichs. Robert Parker u.v.a. überhäuften ihn zu Recht mit Superlativen. Sehr oft arbeitet er an der Rhône und in anderen Regionen mit seinem Freund Philippe Cambie zusammen. Seine Erzeugnisse von der Rhône und aus der Provence sind schwer zu finden, zu knapp und gesucht sind diese phantastischen Weine. Und man kann es ruhig deutlich sagen: Solch enorm tiefe, extrem komplexe Weine wie die von Michel Tardieu gibt es von keinem anderen Winzer in Frankreich. An der Rhône muss er sich nur noch mit den Herren des Olymp, Guigal, Chave, Bonneau, Rayas und Perrin messen. Sein Stil ist deutlich eigenständig und sehr flexibler, sehr modern in der nördlichen Rhône (neue Barriques, nur einmal belegt) und in der südlichen Rhône beim Châteauneuf so traditionell (nicht entrappt, nur große Holzfässer) wie seine Vorbilder Bonneau und Rayas. Seine Qualitäten sind einfach überragend. Ohne eigene Weinberge verfährt er nach der Rezeptur: Man überzeuge den besten Winzer der Region von einer Zusammenarbeit, gern auch biodynamisch arbeitende Winzer, nehme intensiv Einfluss auf die Weinbergsarbeit, ernte sehr spät und in voller Reife, und erhalte dafür als Dank gegen hochanständige Bezahlung das beste Fass des Winzers. Diesen Wein baue man mit aller Sorgfalt im neuen Burgunder-Barrique aus bestem Holz aus (nicht die Châteauneuf und Grenache-Weine) und fülle nach sehr langer Ausbauzeit und Hefestandzeit unfiltriert und ungeschönt mit möglichst wenig Konservierungsmitteln (Schwefel). Keiner der zur Zeit angesagten Top-Weine kann am Ende mithalten. Schon sein Côtes du Rhône würde vielen Winzern als Châteauneuf zur Ehre gereichen. Es klingt unglaublich, aber hier wird eine Verkostung jeden überzeugen.



Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape

€/Fl.

Côtes du Rhône Blanc Les Becs Fins

34392H 2017 12er • 2018–2026 0,751 (14,40 €/l) **10,80**

Viognier 50% Grenache blanc 25% Roussanne 20% Clairette 5% • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 91-92+

Lobenberg: Der Wein besteht zu 50% aus Viognier, 25% Grenache, 20% Roussanne und 5% Clairette. Die Reben sind um die 40 Jahre alt, gewachsen auf überwiegend Kalk mit Lehmauflage und zum Teil auf typischen Kieselböden, das Ganze in der Nähe von Cairanne, etwas kühler als der Plan des Dieux. Mit 13,5 Grad Alkohol, die Trauben werden direkt gepresst und dann im Beton vergoren und ausgebaut. Der Wein verbleibt dabei 8 Monate im rohen Beton. Das ist durchaus ein Angang wie für einen großen Wein wenn man die leicht verfälschende Zusatzaromatik des Holzes vermeiden möchte. Die Nase hat einen leicht exotischen Touch. Wiesenblumen zusammen mit etwas Ananas, Maracuja, aber auch Birne. Irgendwo zwischen einem weißen Châteauneuf und einem Condrieu liegend in der Nasencharakteristik. Auch der Mund wird ganz klar von der Viognier dominiert, hat dazu aber eine tolle steinige Mineralität, was die Viognier durchaus wieder schlank macht. Der Wein bleibt fein, hat auch hier die Ananas-Maracuja-Exotik, aber die feine Birne holt ihn wieder ein. Dazu auch Litschi, etwas Heu und ein bisschen Zitronengras. Salzspur. Das ist für einen kleinen Côte-du-Rhône schon ein Wein mit richtig Anspruch, da mag sich der Kunde im offenen Ausschank in der Gastronomie fast schon ein bisschen wundern, was er da im Glas vorfindet. Aber im Preis-Leistungs-Verhältnis ist das einfach eine Sensation. Genau wie der rote Becs Fins von keinem anderen meiner Erzeuger im Preis-Qualitäts-Verhältnis erreicht wird. Der Wein kann problemlos drei bis vier Jahre altern und ist im zweiten und dritten Jahr sicherlich noch interessanter als direkt im Angang mit der so deutlichen Dominanz der Viognier. Große Klasse! 91–92+/100

Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape

€/Fl.



Côtes du Rhône Blanc Guy Louis bio

34391H 2017 12er OHK • 2019–2035 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Grenache blanc Marsanne Roussanne Viognier • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Der Wein ist biozertifiziert und gelabelt. Er kommt zu einem Drittel aus der Nordrhône und zwei Drittel aus der Südrhône. Die Reben von Grenache und Marsanne sind 60–70 Jahre alt, die Viognier ist 40 Jahre alt. 20% Roussanne sind ebenfalls mit im Spiel. Der Wein wird im Holz vergoren. Als Ganztraube abgepresst und komplett spontan vergoren im neuen Holz. Fermentation und Ausbau entsprechend komplett im neuen Barrique, aber nach 8 Monaten geht es ins gebrauchte Holz. Es findet keine Bâtonnage statt. Der Wein verbleibt bis zu Abfüllung, auch nach dem Umpumpen, auf der Vollhefe. Alle Weine wachsen in Hochlagen. Es ist selten, dass an der Rhône ein Jahrgang grandios für Rot- und für Weißweine ist. 2017 ist das der Fall. Das haben wir aber in Bordeaux bereits festgestellt, auch in Deutschland. Und diese unglaubliche Frische und Pikanz, durch die winzigen Erträge und die kalten Nächte des August, hat hier bei den Weißen alles gerettet. Gleichzeitig haben die im Schnitt 2–3 Grad höhere Tagestemperaturen zu dieser warmen, gelben, weißen, europäischen Frucht geführt. Keinerlei Exotik, super cleane Weine mit reicher, üppiger Frucht. Dominiert vom weißen Weinbergspfirsich. Das Ganze mit dieser wahnsinnigen Verspieltheit und Frische und einer Süße, die nur aus dem Extrakt kommt. Bei großen Erzeugern, und das war in Deutschland sowie in Bordeaux aber auch an der Rhône der Fall, gibt das eben ganz großes Kino. Dieser Guy Louis zeigt in der Nase auch diese volle Reife. Die Grenache, Marsanne und Viognier domineren klar über die 20% Roussanne. 2017 noch mehr als je zuvor. Das gibt einen feinen, verspielten Angang. Was dem Wein auch seine unglaubliche Frische rettet sind 40% Marsanne, die aus Crozes Hermitage stammen. Reiner Crozes Hermitag, deklassiert und in diese Cuvée eingeflossen. Das neue Holz ist überhaupt nicht spürbar. Wer diesem Wein länger schon folgt, wird im Angang also von dieser unglaublichen Fruchtfeinheit verblüfft sein. Normal zeigt Guy Louis deutlich mehr Holz und deutlich mehr Roussanne. Aber die Frische von 2017 macht den Wein zu einem kleinen Corton Charlemagne, gemischt mit feinem Weißburgunder, und dazu auch einen Hauch reifen Rieslings. Total verspielt, lang und in sich verwoben. Der Wein ist viel ausgewogener als ich ihn in Erinnerung habe. Macht große Freude. Leichte Salzspur am Ende. Der Wein ist auf der einen Seite viel einfacher als 2016, weil er so sehr in seiner Fruchtigkeit schwelgt. Und auf der anderen Seite viel komplexer, weil die feinen, mineralischen, extraktsüßen Elemente, und diese Kumquatsäure einfach erst im zweiten Anlauf kommen. Auch das Holz wird sich erst nach ein, zwei Jahren in der Flasche deutlicher präsentieren. Unglaublich schöner Wein und zugleich ein unglaublich einfacher Wein, der problemlos 10, auch 15 Jahre halten wird. 94–95/100



Châteauneuf-du-Pape blanc Vieilles Vignes

29869H 2016 12er OHK • 2020–2040 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Grenache blanc 50% Roussanne 35% Clairette 10% Bourboulenc 5% • Barrique • 14,0% vol.

enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Jeb Dunnuck 92-94+ Winespectator 93

34774H 2017 12er OHK • 2020–2038 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Grenache blanc 50% Roussanne 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Der Wein wird nur aus alten Reben gewonnen. Die Reben stehen auf La Crau und anderen sandigen, feinen Böden in der Nähe von Mont Redon und Font de Michelle. Das sind zwei sehr gute Nachbarweingüter. Die Grenache ist 60 Jahre alt, die Roussanne 40 Jahre. Ganztraube, Abpressung und im Holz vergoren. Dann im neuen Barrique ausgebaut für 10 Monate, danach Überführung in größeres Holz. Natürlich spontan vergoren wie alles hier. Erstmalig im Jahr 2017 hat Tardieu den Roussane Anteil deutlich gesenkt. Wir sind also deutlich mehr bei Grenache Blanc, Clairette und Boubourlenk, weg von der Süße und generell bei älteren Reben mit mehr Extrakt und Frische. Das hilft dem Wein unglaublich, so geht er jetzt mehr zur Frische. So ist er jetzt die Turbo Version des Côtes du Rhône Guy Louis. Trotzdem bleibt die Süße, Dichte und Spannung von der Roussane da. Und trotzdem hat er diese wunderbare Frische und die an Kumquat und Orangenzesten erinnernde Säurestruktur. Auch ein bisschen weiße und rote Johannisbeere dabei. Zitronengras. Das Ganze mit hoher Intensität. Der Oszillograph schlägt weit aus. Der Wein hat auf der einen Seite eine unglaubliche Wucht und eine sensationelle Extraktsüße, auf der anderen Seite diese frische Feinheit, wie sie selten in einem weißen Châteauneuf-du-Pape zu finden ist. Ein völlig anderer Wein als z.B. der weiße Clos du Pape, der ja von Anfang an zur Feinheit geht. Sondern hier sind wir eher in einer kraftvollen Version des weißen Châteauneufs, der aber durch die geniale Frische in eine andere Dimension gehoben wird. Das ist für einen eher noch preiswerteren Châteauneuf-du-Pape Blanc einfach ein unglaublicher Angang. In diesem Preisbereich ganz schwer zu schlagen. Will man Power, Druck und Intensität und gleichzeitig die Frische von 2017 ist man hier top aufgestellt. Bewertung fast gleich wie 2016, obwohl ich persönlich den 2017er ob seiner höhere Pikanz favorisiere. 96–97+/100







Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape

€/Fl.

Tavel Vieilles Vignes rosé bio

34060H 2017 12er • 2018–2028 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Grenache 60% Cinsault 25% Syrah 15% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 93

Lobenberg: Ein Rosé aus Ganztraubenpressung mit Maischestandzeit. Dieser Wein ist erstmalig 2015 biologisch zertifiziert und etikettiert worden. Er wird komplett entrappt, dann eine mittlere Maischestandzeit um Farbe aufzunehmen. Die Reben sind 50 Jahre alt. 60% Grenache, 25% Cinsault, 15% Syrah. Der Ausbau erfolgt 6 Monate im Beton nach kompletter Spontanvergärung. Tavel ist wohl die berühmteste Rosé-Appellation der Rhône. Bekannt für an Rotwein erinnernde, massive, extraktreiche, intensive Rosés. 2017 kommt mit einer genialen Frische diesem Wein aber sehr entgegen. Der Alkohol ist mit 13,5% in 2017 bis zu ein Grad geringer als in normalen Jahren. Die Nase ist geprägt von Himbeere und feiner provenzalischer Krautwürze. Auch ein bisschen Erdbeere und süße Maulbeere. Aber leicht und schwebend bleibend, sehr aromatisch duftig. Deutlich intensiver als alle provenzalischen Rosés. Schon etwas massiv, aber trotzdem so verspielt durch die große Frische. Der Mund ist beides: Ein Leckerli, ein Himbeer- Erdbeer-Finessewunder mit wunderbarer Salzspur. Auch ein bisschen Johannisbeere kommt durch. Und dann kommt auch noch weiße und gelbe Frucht in einer grandiosen Frische. Keine Zitrusaromatik, aber eine salzig, mineralische Schärfe und eine geniale Säurestruktur. Die aber nicht an Zitrus erinnert. Eher an Quitte und Apfel. Sich schön lang ziehend. Das ist mal ein richtig feiner Kompromiss aus dieser Massivität, aus einem Rosé, der wie ein Rotwein ist, und gleichzeitig dieser genialen Frische des Jahrganges. So ein Rosé ist ziemlich perfekt und erfüllt die Anforderungen von Rotwein und Weißweintrinkern. Ich bin ziemlich baff. So schön hatte ich den Wein hier noch nie. 93–94/100

Galloni: Light, vivid orange. Fresh orange, white peach and melon scents are lifted and sharpened by suggestions of dusty minerals and ginger. Fleshy and broad on entry, then more taut in the middle, offering vibrant citrus and pit fruit flavors and a hint of succulent herbs. Impressively concentrated and yet lively and sharply focused, finishing with firm cut and superb, minerally persistence. 93/100



Côtes du Rhône Rouge Les Becs Fins

29872H 2016 12er • 2017–2027 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Grenache 50% Syrah 40% Cinsault 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Jeb Dunnuck 90-92

Lobenberg: Der Wein ist aromatischer und seidiger als viele andere Côtes du Rhône, immer mit einer frühen Trinkbarkeit. Ein extrem saftiger, fruchtiger, samtig dichter und trinkiger Wein von der Rhône. Das Terroir für diesen Wein ist klassisches Châteauneuf-Kieselterroir. 50% Grenache, 40% Syrah, 10% Cinsault. Das Rebalter der Grenache und Cinsault ist über 60 Jahre, das der Cinsault über 30 Jahre. Alkohol immer so bei 14%. Der Becs Fins ist zu 100% aus entrappten Trauben gewonnen. Die Nase überrascht. Sie ist deutlich reifer, runder und zugleich wuchtiger als erwartet. Der passende Alkoholgehalt von 14% gibt unglaublichen Schmelz. Der erste Ansatz ist Amarena-Kirsche und süße reife Zwetschge. Dazu auch Himbeere, ein wenig Erdbeere, alles dicht und üppig. Der Wein hat während des gesamten Fermentationsprozesses keinen Schwefel gesehen. Der Wein verbleibt nach der Vergärung 10 Monate auf der Vollhefe im Betonfass, sieht also keinerlei neues Holz. Unbehandelter Beton gibt eine ähnliche Oxydation wie Holz, und man möchte in diesem Wein keinen aromatischen Geschmackseinfluss des Holzes. Der Wein zeigt traumhafte Dichte und endet in einer wunderschönen Johannisbeer-Sauerkirsch-Straße, feine Mineralik und Salz dazu, seidiges Tannin und samtig süffiger, dichter und beeriger Trinkfluss. Leckere Natur pur. 91–92/100



Côtes du Rhône Cuvée Speciale bio

29889H 2016 12er OHK • 2019–2038 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Grenache 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Dieser Wein kommt von einem anderen Terroir als der Guy Louis. Auch aus dem Süden. Liegt preislich ähnlich, ist aber von der Typizität völlig anders. Es sind andere Winzer und Böden, von denen diese Trauben bezogen werden. Über 70 Jahre alte Grenache. Ein Teil kommt aus dem Weinberg, aus dem der Châteauneuf „Cuvée Special“ herkommt, also aus La Crau, und ein kleiner Teil aus Roaix. Überwiegend sandige Böden, 14,5% Alkohol. Auch dieser Wein ist biologisch zertifiziert und wird zu 100% aus nichtentrappten Ganztrauben vergoren. Spontan vergoren im Barrique. Der Ausbau erfolgt ebenfalls in Barriques von zwei bis drei Jahren. Ein absichtlich völlig anderer Côtes du Rhônes im Vergleich zum Guy Louis. Genau das war die Absicht. Das ist eine etwas traditionellere Art als der Guy Louis und eine 100% Kopie des Châteauneuf „Cuvée Special“. Dieser Unterschied zeigt sich schon in der Nase. Es fehlt hier die zusätzliche Dimension von Cassis, Brombeere und Maulbeere, die ja größtenteils aus der Syrah beim Guy Louis herrührt. Hier in diesem 100% Grenache, mit kompletter Ganztraubenvergärung, kommt eben die warme, dichte Himbeere in einer unglaublichen Konzentration hervor. Himbeere, fast Richtung Brombeere tendierend. Es bleibt

Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape

€/Fl.

jedoch beim Schwerpunkt Himbeere, aber eben so unglaublich dicht, fast eingekocht. Selbst die 100% Rappen vermögen diese Intensität der warmen und üppigen Himbeere kaum aufzuhellen. Auch der Mund so dramatisch unterschiedlich zum Guy Louis. Wow, was für eine dichte Wucht an Himbeere. Dazu gesellt sich ein wenig Erdbeere, ebenfalls ein typischer Grenache-Vertreter. Sehr würzige Schlehe, dunkelrote Kirschen und unheimlich viel Salz. Die Frische des Jahrganges balanciert diesen Wein auf einem ganz hohen Level. Auf der einen Seite haben wir fast likörartige Intensität und Dichte, auf der anderen Seite diese salzbeladene und säureintensive Frische dazu. Einen Balance auf einem Level, auf dem alle Regler ganz rechts sind. Wie der Guy Louis ist auch dieser Wein schon fast an der Grenze für einen Côtes du Rhône einfach zu gut zu sein, zu viel zu sein für einen Côtes du Rhône. Niemand der einen Côtes du Rhône bestellt, kann so etwas dramatisches in der Intensität und frischen süßen Dichte erwarten. Bei beiden Weinen ist auch die Handschrift des Beraters Philippe Cambies zu spüren, der ja mit seinem Calendal in der gleichen Liga turnt. Großes Stoff. 95+/100



Bastien Tardieu

Côtes du Rhône Rouge Guy Louis bio

29871H 2016 12er OHK • 2019–2038 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Grenache 60% Syrah 35% Mourvèdre 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Dieser Wein ist erstmals mit 2015 Bio-zertifiziert und gelabelt. Der Wein hat 14,5% Alkohol, einen sehr tiefen PH-Wert und sehr hohe Säure. Die Weine für diesen Guy Louis kommen aus Beaumes de Venise, Vacqueyras und Cairanne. Nur aus Hochlagen, also kühlen und natürlich biologischen Lagen. Die Reben sind über 50 Jahre alt. 60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre. Der Wein wird in ein und zwei Jahre alten Barriques ausgebaut. Die Vinifikation geschieht zu einem erheblichen Teil nicht entrappt. Die Nase ist im Zugang deutlich wuchtiger als 2015. Ein richtig großes Volumen schwarzer süßer Kirsche, aber auch süßer Maulbeere. Fast etwas parfümiert, viel Veilchen, schwarze Lakritze, Dicht, süß, reif, aber nicht fett. Aber in der Aromatik extrem dicht. Dann kommt auch Cassis, Brombeere. Sehr wuchtig und vor allem sehr reich. Auch der Mund des 2016er zeigt diese unglaubliche Dichte, diese Fülle und auch diese wunderschöne Süße. Und trotzdem, aufgrund der hohen Säure, hat der Wein eine sensationelle Balance. Wir spüren die vibrierende, spannungsgeladene Säure in dieser unglaublich dichten und reichen dunklen Frucht. Schwarzkirsche ist klar die Dominante vor Maulbeere. Aber auch Lakritze und Veilchen schlagen voll durch. So intensiv. Im Nachhall Cassis, wieder Lakritze, Salz. Auch nochmal diese Veilchen und Minze-Eukalyptus-Würze, die der hohe Rappenanteil in den Wein bringt. Trotzdem überwiegt die süße, reiche Wucht. Wenn Guy Louis sonst immer so etwas wie ein kleiner Châteauneuf-du-Pape ist, ist das in 2016 ganz anders. Dafür ist der Wein viel zu reich, dicht und aromenstark. Das erinnert schon fast an einen Bandol in seiner Intensität. Irgendwo zwischen Cornas (obwohl nur 35% Syrah enthalten ist) und einem Hochland Malbec aus Argentinien. Das ist für einen Côtes du Rhône in dieser Preislage im Grunde viel zu viel. Dieser 2016er setzt Maßstäbe, die man, so glaube ich, niemals über die Jahre aufrecht erhalten kann. Wohl dem, der sich hier reichlich eindeckt. Das ist so ein grandioser Wein und die Perfektion für Philippe Cambie, der ja hier der Consultant ist. Das Schöne, und dass ist es, was den Wein 2016 wirklich rettet, ist diese grandiose Frische. Sonst wäre der Wein einfach zu viel. Er setzt Maßstäbe in Côtes du Rhône und dee Guy Louise ist sogar an dem Vorbild Calendal von Cambie dran. Gott was für großes Kino. 95+/100



Châteauneuf-du-Pape classic

25845H 2014 12er OHK • 2019–2035 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Grenache 70% Syrah 25% Cinsault 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Der Jahrgang 2014 hatte bekanntermaßen ein kühlen Sommer, Juli und August. Eigentlich eine Umkehrung der Verhältnisse – ein sehr warmes Frühjahr und einen kühlen Sommer, dafür wieder einen sommerlichen Herbst, der alles rettete, was im Sommer zu kühl war. Das Ergebnis ist aber ein sehr eleganter, sehr fruchtbetonter und immens aromatischer Jahrgang mit weniger Körper als 2010 und 2012. Der 2014er entspricht einer etwas aromatischeren und seidigeren Version von 2012 oder auch 2006, und 2014 besticht mit relativ früher Trinkbarkeit. Er hat wirkliche Klasse, 2014 liegt deutlich über 2008 und 2011. Ein extrem saftiger, fruchtiger und trinkiger Jahrgang an der Rhône. Die Nord- und Südrhône sind in etwa gleichermaßen ausgefallen, vielleicht mit Vorteilen in 2013 und 2014 bei der Nordrhône. Michel hat 2014 den kompletten Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes umbenannt zu normalem Châteauneuf-du-Pape und ihn zu gleichen Teilen mit seinem Châteauneuf-du-Pape Village vermählt. Für diesen Wein hat Michel sieben verschiedene Winzer, alle mit winzigen Rebbergen sehr alter Reben. 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Cinsault. Die Grenache ist bis 80 Jahre alt, die Syrah um die 40 Jahre. Der Alkohol ist 14,5%, die Hälfte der Trauben ist entrappt, die andere Hälfte fermentiert aus unentrappten Trauben. Alles im Beton vergoren, der Ausbau geschieht nur in gebrauchtem Holz und im Holzfuder, insgesamt für 2 Jahre. Ich glaube, dass die Entscheidung von Michel, den Vieilles Vignes







Bastien und Michel Tardieu

Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape

€/Fl.

einzustampfen und zu einem Bestandteil vom normalen Châteauneuf werden zu lassen, sehr weise ist. Das zieht den Preis deutlich nach unten, ohne dass sich die Qualität dramatisch verändert. Das ist immer noch ein berauschender Wein für einen jetzt super interessanten Preis. Die Nase ist unglaublich fein. Wir verabschieden uns jetzt von der irren Wucht der Rasteau, Vacqueyras und Gigondas, die wir davor hatten, und kommen zurück zur großen Feinheit, wie es auch im Guy Louise der Fall war. Diese Châteauneufs sind gewachsen auf Kieselstein und auf sandigen Böden von La Crau, Top-Terroirs des Châteauneuf. Die Nase ist geschliffen und mineralisch, deutlich beeinflusst von heller, fast staubiger Mineralik, das Ganze mit feiner Kirsche und Zwetschge. Tänzelnd. Das ist ziemlich archetypisch für das, was man sich unter einem seidigen, samtigen, geschliffenen und frischen Châteauneuf vorstellt. Der Mund widerspiegelt die Nase. Feine helle, ja weiße Schokolade, fast Kalksteinmineralität anzeigend. Die Grenache ist sehr fein und trotz ihres hohen Alters nicht fett, nicht üppig, sondern fein bleibend. Wir laufen komplett auf süßer roter Kirsche, Schwarzkirsche und Sauerkirsche, erst danach kommt Himbeere, Erdbeere, und vielleicht auch ein wenig Hagebutte. Das Ganze mit ein bisschen würziger, grüner Olive und Lorbeer unterlegt, auch Thymian kommt durch. Feine provenzialische Würze im langen, extrem feinen Nachhall. Das ist ein schwingender, schicker Châteauneuf-du-Pape, der nicht überextrahiert ist, sondern unglaublich saftig-fein, trinkig und lecker. Ein Châteauneuf-du-Pape, der mit seinem überaus sympathischen en premeur-Preis endlich mal wieder anschließt an das was wir alle wollen: Einen grandiosen Wein aus Châteauneuf-du-Pape unter 20 Euro. Michel Tardieu versucht das, indem er seinen Vieilles Vignes eliminiert. Er hält die Klasse und trägt dem Markt Rechnung, genau das brauchten wir. Meine Hochachtung, Chapeau! 94–95+/100





Châteauneuf-du-Pape V.V. Cuvée Speciale

10121H 2003 6er • 2008–2035 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Grenache 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Parker 93-95 RVF 5 Sterne

11975H 2005 12er OHK • 2009–2050 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Grenache 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Gerstl 19 WS 96

14620H 2007 12er OHK • 2011–2035 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Grenache 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 JDRR 96 Parker 94-96

19170H 2010 12er OHK • 2018–2060 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Grenache 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 WW 19 WS 95

22058H 2012 12er OHK • 2019–2050 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Grenache 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Parker 93-95 Galloni 94 Jancis Robinson 18 WS 93

29870H 2016 12er OHK • 2022–2047 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Grenache 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 95-97



Lobenberg: Dieser Wein kommt von den besten Lagen von la Crau, reine Sandböden. Ungefähr da wo auch neben der Lage La Crau auch Rayas auf reinen Sandböden entsteht. 100% Grenache, 100% nicht entrappt und als Ganztraube spontan vergoren, 14,5% Alkohol. Der Ausbau geschieht im Stockinger Fuder und auch in großen Holzfässern. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert. Im Gegensatz zum Vieilles Vignes ist dieser Châteauneuf-du-Pape Speciale noch balancierter, wobei das eigentlich fast nicht sein kann, denn der Vieilles Vignes war schon so perfekt. Wir haben aber hier etwas mehr noch die Rappigkeit im Vordergrund. Darunter viel schwarze Kirsche, Schlehe, die Lakritze ist etwas dunkler. Und wenn ich schon im Vieilles Vignes von der Analogie zu Rayas sprach, so kann ich dies im Cuvée Speciale ganz sicher tun. Nur, dass die Cuvée Speciale fast noch etwas feiner und burgundischer ist. Einem Gevrey Chambertin in seiner Fruchtstruktur entsprechend. Ganz stark in die Kirsche laufend. Feines Salz. Die Blumigkeit ist weniger intensiv. Das Ganze ist versammelter, präziser im Geradeauslauf, unglaublich fein, ja fast schick in seiner roten Frucht. Tolle Frische, so zart, so verspielt. In seiner Ausprägung. Ein bisschen, obwohl es hier nur eine einzige Rebsorte ist, an Clos des Papes erinnernd. Das ist hier die ganz große Feinheit. Wir haben bei Tardieu zweimal 100 Punkte im Châteauneuf-du-Pape, mit zweimal etwas unterschiedlicher Ausprägung. Der gradlinigere, burgundischere, noch Feinere ist diese Cuvée Speciale. Der an Rayas erinnernde, etwas ausladendere und von der Aromatik etwas komplexere Wein ist der Vieilles Vignes. Ich kann mich nicht entscheiden welchen ich vorziehe. Zwei grandiose Weine, die beide, obwohl sie so extrem köstlich und zugänglich sind, eine Zeit lang in den Keller gehören. 100/100

Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape

€/Fl.



Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

16966H 2009 12er OHK • 2015–2045 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Grenache 80% Mourvèdre 10% Syrah 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 JDRR 93 Jancis Robinson 17,5

19971H 2011 12er OHK • 2018–2045 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Grenache 80% Mourvèdre 10% Syrah 10% • Barrique • 14,5% • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Parker 92 Bettane 17,5

22049H 2012 12er OHK • 2019–2050 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Grenache 80% Syrah 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Parker 93-95+ Jancis Robinson 18 WS 93 Galloni 93

30910H 2016 12er OHK • 2024–2061 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Grenache 80% Mourvèdre 10% Syrah 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Dieser Wein kommt von den besten Lagen von la Crau, im Gegensatz zum Speciale aber nicht nur von Sandböden. Auch Lehm und Kieselböden sind dabei. 85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre. 100% nicht entrappt, als Ganztraube im großen Holz vergoren. Die Grenache sind 100 Jahre alt, Mourvèdre 60–80 Jahre, Syrah 50 Jahre. 14,5% Alkohol. Der Ausbau geschieht im Stockinger Fuder und auch in großen Fässern. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert. Der ersten Nasenzugang erstaunt mich dann doch etwas. Ich hätte jetzt, entsprechend der anderen Appellationen, etwas Fetteres, Reicheres, viel Wuchtigeres erwartet. Aber die Nase ist extrem fein. Nur ein Hauch Erdbeere, aber die Majorität ist Himbeere, schöne zerdrückte Himbeere, aber auch helle, fast weiße Lakritze. Eine feine, minzige Rappenwürze darüber. Fast burgundisch in dieser Zartheit. Und gleichzeitig in dieser aromatischen Intensität. Blumig, aber nicht die Veilchenvariante sondern Jasmin. Sehr verspielt. Der Mund läuft komplett auf roter Frucht. Intensive süße und zugleich säurebeladene Himbeere als Dominante. Dann rote Kirsche in mehreren Spielarten, ganz grandiose Länge zeigend. Viel Salz, aber ganz fein. Der Wein hat auch im Mund eine ganz hohe Intensität und trotzdem eine grandiose Finesse. Nach dem Rasteau und den Côtes du Rhône, hätte ich so etwas unglaublich Feines gar nicht erwartet. Und gleichzeitig ist es so süß und so reif. Die Balance passt perfekt. Der mit 14,5% doch recht deutliche Alkohol wird komplett von dieser Frische eingefangen, von dem Salz und der Rappenwürze. Aber nichts ist in diesem Châteauneuf zu viel, nichts ist gemacht, nicht kracht, sondern alles ist fein verwoben. Ein burgundischer Châteauneuf mit dieser dujacartigen Rappenwürze und dieser Feinheit. Alle Menschen, die schon einmal das Vergnügen hatten, Château Rayas zu trinken, wissen aber genau was ich meine. Das ist für mich noch nie so nah an Château Rayas gewesen wie 2016. Fast ein Abbild. Es sind ja nicht nur ähnliche Lagen, sondern mit 2016 ist ja auch das ganze Procedere, die ganze Vinifikation und alles was dazu gehört, fast identisch. Das ist ganz großer, ganz feiner, burgundischer Châteauneuf-du-Pape. Und ein größeres Lob als zu sagen: Das ist etwas zu Rayas sehr Nahes, kann ich dem Wein nicht geben. Ich glaube nicht, dass ich ihn schon einmal besser getrunken habe. Ich bin vollauf begeistert. 100/100











Familie Perrin

Perrin · Beaucastel

Beaucastel ist ganz sicher seit Jahrzehnten der Primus inter Pares in der südlichen Rhône und einer der wenigen Betriebe, der für den roten Châteauneuf noch alle 13 zugelassenen Traubensorten verwendet. Sie werden getrennt ausgebaut und erst danach assembliert. Grenache ist der Körper, Syrah der Muskel und Mourvèdre, die den größten Anteil ausmacht, das Rückgrat. Beaucastel arbeitet schon seit langer Zeit biologisch-organisch, auch alles zertifiziert, aber es wird nicht beworben. Die Gebrüder Perrin bzw. ihr legendärer Vater Jacques Perrin hat schon vor sehr langer Zeit ein revolutionäres System der Ultrahocherhitzung erfunden. Die Maische wird noch vor der Vergärung durch ein mit heißem Dampf umspültes Rohr gepumpt, das vermeidet jegliche Fehltöne und führt zu der legendären Langlebigkeit der Weine des Hauses Perrin, die immer unter den Top-Five im Châteauneuf liegen. Der beste Côtes du Rhône, der Coudoulet, verfügt über Qualitäten, die manch einem Châteauneuf gut stünden. Auch im Weißweinbereich geht man bei Perrin eigene Wege. Das Kraftpaket Roussanne Vieilles Vignes und der weisse Châteauneuf sind ohne Zweifel mit die besten Weißweine der Welt. Zusätzlich zum Weingut Beaucastel hat die Familie Perrin noch weitere Weinberge in einigen herausragenden Gemeinden der Côtes du Rhône. Der Vinsobres ist wohl der Beste der Appellation, aber auch in Tavel spielen sie in der ersten Liga. Die Gebrüder Perrin haben insgesamt 7 Kinder, schon jetzt arbeiten 4 davon in der ersten Reihe des Familienbetriebes. Eine lange Fortsetzung der überragenden Stellung der Perrins scheint gesichert.





Perrin · Beaucastel bio

€/Fl.

Côtes du Rhône blanc Coudoulet de Beaucastel

31536H 2016 12er OHK • 2018–2028 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Marsanne 30% Viognier 30% Bourboulenc 20% Clairette 20% • Barrique • 13,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Falstaff 92 Jeb Dunnuck 90 Parker 90

Lobenberg: In der Nase deutlicher Ton von Birne, leichter Honig- und Akazienton darunter. Ein wenig ölig und ein Hauch Pampelmuse. Die Frische dominiert den Wein, der nur zu einem ganz geringen Teil in neuem Holz ausgebaut wurde. 80% reifte in gebrauchten Barriques, so dass der weiße Coudoulet nur einen minimalen Holzeinfluss in der Nase hat. Die Frucht ist sehr ausgeprägt und klar, er hat die Klasse eines weißen Châteauneuf. Im Mund etwas Pfirsich, sehr reife Birne und ein wenig Melone dazu. Sehr schöne Harmonie ausstrahlend, mit guter, aber nicht übertriebener Säure. Insgesamt Harmonie und Balance über allem stehend. Mittlerer Abgang, auch feiner Bitterstoff daneben. Klar zum Charme vinifizierter Wein mit Anspruch. 93+/100

Châteauneuf-du-Pape blanc Château de Beaucastel

30950H 2016 6er OHK • 2020–2045 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Roussanne 80% Bourboulenc 5% Clairette 5% Grenache blanc 5% Picardan 5% • Barrique 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Jeb Dunnuck 95 Parker 94

Lobenberg: Dieser Châteauneuf-du-Pape blanc besteht immer zu 80% aus Roussanne, der Rest ist Bourboulenc, Clairette, Picpul, Picardan und ein kleines bisschen Grenache Blanc. Es gibt in diesen 80 Hektar Beaucastel einen Plot, wo alle Weißen zusammen stehen. Hier ist es ein klein bisschen sandiger als im Rest um noch feinere Weine zu geben. Alle Ganztrauben werden ca. 2–3 Stunden in der Presse belassen bevor gepresst wird, um ein bisschen Skin contact zu haben. Dann wird gepresst, und der ungefilterte Saft geht ins große Fuder, wo eine spontane Fermentation stattfindet. Danach Überführung zu 50% ins neue Barrique und zu 50% in 1–2 jährige Barriques. Über die ganze Zeit wird Bâtonnage durchgeführt, die Weine verbleiben ein Jahr im Fass. Das erstaunliche ist, dass, entgegen des zuvor probierten weißen Côtes du Rhône Coudoulet, der Châteauneuf selbst, obwohl er so viel neues Holz hat, in der Nase nicht vom Holz geküsst ist. Die Roussanne ist natürlich die komplette Dominante. Reich, würzig, dicht, mit typischer Rosmarinaromatik. Aber dann kommt auch die Bourboulenc mit ihrer großen Verspieltheit und Frische durch. Das ist eine sehr schöne Komposition. Sehr fein. Und man weiß aus der Erfahrung und von der Nase aus, dass dies ein Wein ist um zu altern. Ein Wein, der in den ersten zehn Jahren besser nicht

Perrin · Beaucastel bio

€/Fl.

getrunken wird. Der Mund hat eine unglaubliche Intensität. Quitte, Sanddorn, Rosmarin. Eine tolle Blumigkeit. Üppige, schwer Blume. Jasmin. Aber dann auch eine schöne Frische. Zwar nicht so eine klassische, leichte Citrusfrische, sondern eher eine Frische aus Birne, ein wenig Bratapfel. Unglaublich lang. Der Wein lebt von seiner Mineralität, deshalb gehört er auch zehn Jahre weggesperrt, dann dominiert sie über das Fett. Wir sollten nicht die süße, reiche Frucht im Vordergrund haben, sondern die Mineralität. Und die stellt sich eben erst später ein, wenn die süße Wucht mit dem Alter etwas zurückweicht. Bitte nicht jung trinken. Bitte die Größe dieses Weins, nicht durch vordergründiges Fett zerstören lassen, sondern ruhig lange abwarten. Das wird großer Stoff. 97–98/100



Jean-Pierre Perrin

Châteauneuf-du-Pape blanc Roussanne Vieilles Vignes

28755H 2015 3er OHK • 2019–2045 0,75l (170,67 €/l) **128,00**

Roussanne 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 94-97

30951H 2016 3er OHK • 2020–2050 0,75l (192,00 €/l) **144,00**

Roussanne 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 100 Parker 96+

Lobenberg: Das ist der älteste Plot auf Beaucastel. Ein Großteil wurde 1908 gepflanzt, aber schon als der Urgroßvater Beaucastel übernahm, standen hier alte, veredelte Roussanne. Wir sind hier also wirklich bei einem durchschnittlichen Alter von 120 Jahren und mehr. Hier gibt es auch noch mehr sandige Böden für die Feinheit. Winzige Erträge unter 20 hl/ha. Das gleiche Rezept wie beim Châteauneuf blanc: Ganztraube angequetscht, für einige Stunden in der Presse belassen, langsam abgepresst und dann spontane Fermentation komplett im Barrique. Hier sind 80% neues Holz. Die malolaktische Vergärung erfolgt danach, aber nur bei ungefähr 50% der Fässer. Das famose an diesem Wein ist, und deshalb ist es einer der ganz großen Weißweine der Welt, dass er trotz dieses riesen Anteiles an neuem Holz und 100% Roussanne, die ja normalerweise durch ihre Rosmarinartige, üppige, exotische Schwere auffällt, so unglaublich leicht und beschwingt ist. Die Nase ist vielleicht ob des Rebalters leichter, fruchtiger, schwingender, als die des normalen Chateuneufs. Eine unglaubliche Intensität dabei. Nur, dass wir hier auch noch mehr feine Birne und Apfel neben Rosmarin und reifer Quitte haben. Auch sehr reife Reneklode, Mango, Papaya. Ein bisschen Pfeffrigkeit. Das Ganze mit Passionsfrucht unterlegt. Das Ding ist üppig und gleichzeitig so leicht und beschwingt. Im Mund eine Aromenexplosion. Wir greifen die Früchte der Nase wieder auf, aber wir haben eine ganz tolle, beschwingte, frische Säure, die diese Üppigkeit, die ganz ohne Zweifel vorhanden ist, wieder aufhängt. Wir haben unheimlich viel Schmelz und steinige Mineralität, und leicht pfeffrig fruchtige Piementschärfe und Salz im Finish. Ein so reicher Wein, der gleichzeitig so fein schwingt, ist schon eine kleine Sensation. Auch diesen Wein müssen sie bitte lange einkellern. Bitte trinken sie ihn auf keinen Fall die ersten zehn Jahre. Sie werden von der Üppigkeit und Reichhaltigkeit einfach mehr überwältigt, als das es wirklich Freude macht. Aber im Alter ist dies ein einzigartiges Erlebnis. Es gibt nicht viele Weine wie diesen Roussanne „Vieilles Vignes". Das ist schon ein Unikat. Ein Monument des Weins. 100/100



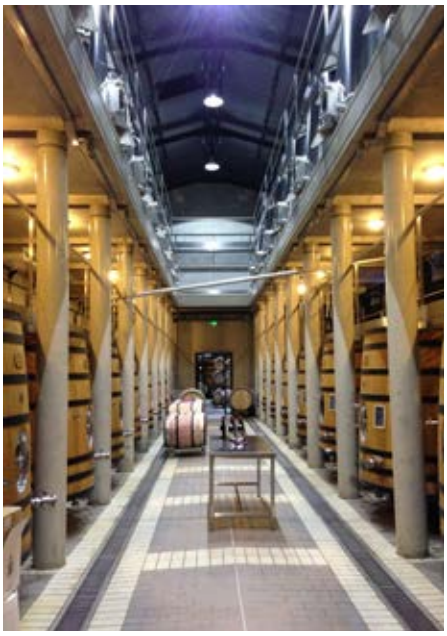
Côtes du Rhône Réserve

34808H 2016 24er • 2019–2027 0,375l (14,40 €/l) **5,40**

31537H 2016 6er • 2019–2027 0,75l (11,07 €/l) **8,30**

Grenache 60% Mourvèdre 20% Syrah 20% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

Lobenberg: Unglaublich harmonische, weiche, charmante Nase mit frischer Säure und satter Erdbeere. Daneben etwas harmonisierend ein kleiner Touch Sauerkirsche und auch ein ganz klein wenig Johannisbeere. Im Mund und vom Aromenbild klar ausgewogener. Wunderschöne Frische, hervorragende Balance, die Erdbeere hier nur im Hintergrund. Davor aber auch wieder Sauerkirsche und ein wenig Johannisbeere. Schöne Länge, schönes Spiel. Unglaublich charmant mit Anspruch. Tannine total poliert. Weicher Wein mit Dampf und schöner Länge. Für diesen Preisbereich ungeheuer gut. 90+/100



Vinsobres Les Cornuds

28164H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (16,27 €/l) **12,20**

Syrah 70% Grenache 30% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 89-91

30218H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (16,27 €/l) **12,20**

Syrah 70% Grenache 30% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Ein ganz im Norden des Châteauneuf-du-Pape Gebiets liegende Appellation. Die Weinberge liegen auf 350m Höhe. Es ist überwiegend Syrah, weil hier in den Hochlagen Syrah viel perfekter und kühler heranreift, als weiter im Süden. Diese Weinberge sind die Syrah-Grundlage auch für den Côtes du Rhône Réserve von Perrin. Ausbau komplett in Holzfudern, spontan vergoren und natürlich wird komplett biologisch gearbeitet und zertifiziert. Die ungefähr 70% Syrah werden nicht entrappt. Die besten und ältesten



Mathieu Perrin

Perrin · Beaucastel bio

€/Fl.

Reben werden allerdings nicht für den Perrin Réserve sondern für diesen Vinsobres benutzt. Nase und Mund laufen voll und ganz auf roter Frucht, und 2015 ist nochmal ganz speziell, sehr elegant, total auf Kirsche, süße rote Kirsche, Schattenmorelle, feine salzige, kreidige Kalksteinnote. Lehmige Böden mit hohem Kalkanteil, heller Lehm mit blauem Metall durchzogen. Je höher die Lagen, desto mehr wird der Lehm von purem Kalkstein durchzogen. So hat dann auch dieser Wein eine unglaubliche Finesse und ist so elegant. Er hat mit normalen, etwas dichteren und breiteren Côtes du Rhône wenig zu tun. Es ist eine absolut der Nordrhône entsprechende Syrah-Gestaltung. Voller Finesse, zart, lang, und immer rotfruchtig bleibend, endend in einem feinen, salzigen Schwänzchen, seidiges Tannin, der Wein macht viel Freude, ist extrem trinkig, ja süffig, und hat trotzdem schöne Dichte und Klasse. 92–93/100

Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel

28168H 2015 12er • 2018–2032 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Grenache 30% Mourvèdre 30% Syrah 20% Cinsault 20% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93+ Parker 92 Jeb Dunnuck 91

30217H 2016 12er • 2019–2033 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Grenache 30% Mourvèdre 30% Cinsault 20% Syrah 20% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94 Parker 91-93



Lobenberg: Ein Blend aus Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault. Coudoulet ist ein einziger Plot, er liegt jenseits der Straße, da wo Châteauneuf-du-Pape als Appellation aufhört. Deshalb ist es ein Côtes du Rhône. In Fakt aber ist es vom Rebalter, der Zusammensetzung, und auch der Bearbeitung ein Châteauneuf-du-Pape. Der direkte Nachbar ist der Côtes du Rhône „Les Garrigues" von Janasse, dem ein ähnliches Schicksal beschert ist. Wie bei allen Weinen von Beaucastel, wird auch hier der Weinberg biodynamisch bearbeitet. Vollständig entrappt. Spontan vergoren komplett im Holzfuder. Ausbau in geoßen Holzfässern. Der 2016er riecht in erster Linie mal sehr reich. Die Rebsorten Mourvèdre und Cinsault dominieren die Nase. Das heißt, wir haben diese schöne erdige und zugleich sehr würzige Note. Mit Tabak, Kaffee, dunkler Erde, Maulbeere, aber auch Johannisbrotbaum. Und wir haben die tolle Frische. Auch hier wieder sehr würzig, spicy. Von roter Frucht etwas Hagebutte und Johannisbeere. Hohe Intensität, die Nase ist schon ein kleines Wunderwerk. Im Mund zeigt der Wein unglaubliches Format. War der 2015er unglaublich fein und verspielt, so kommt hier im 2016er zu der Feinheit eine großecWucht von Tannin. Aber das ist total seidig, total poliert. Ganz reifes und zugleich wuchtiges Tannin. Der Wein ist nicht schwer und üppig, aber trotzdem ist das ein extrem voller Körper. Eine grandiose Aromendichte. Das ist schon verblüffend für einen Côtes du Rhône. Das ist ein Châteauneuf-du-Pape der mindestens mittleren Liga. Und die Dominanz der Mourvèdre macht diesen Wein so gut. Wir haben im Mund eben nicht Erdbeernoten der Grenache, sondern wir haben hier diese Maulbeere, Johannisbrot, dann auch ein bisschen Brombeere, eingekochte, fast dunkle, schwarze Himbeere, und darunter diese würzige Note der Mourvèdre und der Cinsault mit einer sehr langen, salzigen Spur. Der Coudoulet 2016 braucht sicherlich einige Jahr um sich zu öffnen. Konsumenten sollten über viele Jahre den 2014er und 2015er weiter trinken, und den 2016er besserveinkellern. Für einen Coudoulet ist das großes Kino, und auch zwei Minuten nach Ende dieser Probe hallt alles nach in dieser Intensität. Alles fein verwoben. Ja, 2016 ist schon ein großes Jahr in Châteauneuf-du-Pape. 94/100





Vinsobres Vieilles Vignes les Hautes de Julien

26957H 2014 6er OHK • 2018–2034 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Syrah 50% Grenache 50% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 92-94+

28165H 2015 6er OHK • 2019–2037 0,75l (44,40 €/l) **33,30**

Syrah 70% Grenache 30% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 94-96

30219H 2016 6er OHK • 2020–2045 0,75l (45,33 €/l) **34,00**

Syrah 70% Grenache 30% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Dieser Hautes de Julien ist eine Parzellenselektion der ältesten Reben aus dem normalen Vinsobres „Les Cornuds". Vinsobres liegt sehr hoch, die Weinberge liegen auf 350 Meter. Nur hier gerät deshalb die Syrah wie in der Nordrhône. 70% Syrah, 30% Grenache. Die Syrah wird nicht entrappt, sondern als Ganztraube in den offenen Holzgärständer gebracht. Obendrauf wird die komplett entrappte Grenache gepackt. Die Syrah wächst hier in Vinsobres wahrscheinlich am allerbesten von allen Appellationen des Südens. Nur hier in Vinsobres bringt Syrah so eine Frische und nicht, wie so häufig im Süden, eine plumpe Ausrichtung. Nach der spontanen Vergärung erfolgt der Ausbau auf der Vollhefe in Holzfudern, Tonneau und auch im Barrique, zum Teil sogar neu. Der Hautes de Julien geht natürlich mit diesem hohen Syrahanteil und einem kleinen Teil neuem Holz durchaus in die Richtung eines Hermitage. Der Untergrund hier ist kompletter Kalksteinfelsen, darüber eine moderate Lehmschicht. Hier gibt es keinen Sand. Kalkstein steht aber eben auch für Eleganz. Und so

Perrin · Beaucastel bio

€/Fl.

haben wir, wie schon erwähnt, eigentlich eine Nase des Nordens. Nur hier bringt Syrah an der Südrhône diese Feinheit, Frische und Verspieltheit. Sehr viel schwarze Frucht, sehr reich, sehr dicht. Brombeere mit Zigarrenkiste, Kaffee, ganz viel dunkle Pflaume, aber auch viel schwarze Kirsche. Blumig, Flieder, sehr viel Veilchen, darunter ein bisschen Mango, Orangenabrieb. Die Nase ist schon eine kleine Sensation und man würde sie niemals an die Südrhône packen. Im Mund kommt dann eindeutig der Jahrgang 2016 durch. Hatten wir in 2015 eine feine Verspieltheit, eine große Eleganz, so haben wir in 2016 eine reiche, dichte Wucht. Der Mund erinnert weitaus mehr an einen wuchtig, üppigen Hermitage, denn an Côte Rôtie oder Cornas. Wir sind hier so unglaublich dicht und reich. Süße Brombeere in ganz üppiger Form. Dazu diese noch süßere Maulbeere. Und trotzdem haben wir nicht allzu viel Fett. Das ist jetzt kein Wein der erschlägt obwohl er unglaublich dicht ist. Die Tannine sind total zivilisiert. Weich, aber in solchen Massen vorhanden. Das ist schon mal nicht nur die Faust im Samthandschuh, das ist schon richtig die volle Tanninfaust. Aber alles ist weich, reif. Nichts ist spröde, alles ist dicht und lang. Das ist ein Blockbuster, ohne jemals weh zu tun. Das Ganze endet salzig auf schwarzer Frucht mit gleicher Intensität wie im Angang. Bleibt lange haften. Das wird einmal ein riesengroßer Wein. Er braucht allerdings lange, lange Zeit. Viel länger, als der viel elegantere und für die ersten 10 Jahre schönere 2015er. Ich würde diesen Hautes de Julien erst einmal lange weglegen. Aber was sicher ist: Ich habe noch nie einen Vinsobres in dieser Klasse probiert. Das ist eine kleine Sensation, großes Kino. Selbst ich, der mehr auf Eleganz steht, werde diesen Wein in meinen Keller legen. Ich weiß aber jetzt schon, dass ich 10 Jahre darauf warten sollte. Ein schwarzer Riese. 97–100/100



François Perrin



Châteauneuf-du-Pape Beaucastel/Famille Perrin Vieilles Vignes Les Chapouins

31801H 2010 6er OHK • 2018–2045 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Grenache Mourvèdre Syrah • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Das ist der Original Château de Beaucastel 2010. Dieses grandiose Jahr an der Rhône! Nur ein Fuder, insgesamt unter 3000 Flaschen, das wurde dann 6 Jahre lang im großen Holz belassen, immer spundvoll. Reif aber überhaupt nicht oxydiert. Methode Vega Sicilia, Tondonia oder Bruno Giacosa, mal sehen was dabei rauskommt und wann der Wein perfekt ist. Nach dem ersten Experiment mit dem im Grunde ungeplanten 2006er beschloss man, dieses Modell zum eigenen Ruhm und zu Gunsten der weltweit besten Importeure und Genießer unregelmäßig fortzusetzen. Denn es ist immer ein ungeplantes Experiment mit einem extrem langsam vergärenden Fuder des originalen Beaucastel Châteauneuf, das passiert eben nur alle Jubeljahre. Ungeplant, ungewollt, aber für uns um so schöner, kann man so doch dem staunenden Publikum einen reifen und zugleich sehr lebendigen und druckvollen Châteauneuf der Extraklasse zeigen, ein Beweis der Ausnahmestellung dieses biodynamisch arbeitenden Weinguts Château Beaucastel. Nach 6 Jahren Ausbau ist die Zeit gekommen und ab auf die Flasche. Um den Markt mit der winzigen Menge weit nach Abgabe des ursprünglichen 2010ers nicht zu verwirren dann lieber unter dem Label Famille Perrin „Les Chapouins“ etikettiert. Grandioser Stoff. Extrem dunkel, ein weicher Aromenteppich schwarzer Erde und schwarzer Früchte mit feinster Schokolade steigt aus dem Glas. Maulbeere, Johannisbrot, Schwarzkirsche und Amarena, Lorbeer, schwarze Oliven, kubanische Zigarre, alles schon samtig seidig in der Nase. Im Mund eine Offenbarung. Überhaupt nicht oxidiert, frische butterweiche schwarze Frucht, unglaublich verspielt und seidig mit genialem Trinkfluss. Aber als Jahrgang 2010 zugleich druckvoll und durchaus wuchtig und dicht, zugleich mit grandioser Frische. Nur der satte Gerbstoff ist jetzt samtig. Der Vergleich zu Vega Sicilia und Tondonia ist statthaft, nur dass Beaucastel vielleicht noch etwas mehr jugendlichen Druck zeigt. Wenn Sie 2010 damals gekauft haben, gönnen Sie sich den Vergleich von Flaschenreife und Fassreife und urteilen Sie selbst, was Sie vorziehen. Für mich ist dieser „langsame Wein“ wahrlich ein großer Wein! 97–98/100







Perrin · Beaucastel bio

€/Fl.

Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel

28156H 2015 6er OHK • 2019–2045 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Mourvèdre 30% Grenache 30% Counoise 10% Syrah 10% Cinsault 5% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 97 Winespectator 97 Jeb Dunnuck 96+ Parker 96

30216H 2016 6er OHK • 2020–2055 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Mourvèdre 35% Grenache 25% Syrah 15% Counoise 10% Cinsault 5% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 94-97 Parker 95-97

Lobenberg: 35% Mourvèdre, 25% Grenache, 15% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault und 10% Terre Noir, Muscadien sowie Vaqueyrese. Alle Rebsorten werden separat vinifiziert. In Beaucastel wird alles zu 100% entrappt. Die alkoholische Fermentation findet in großen Fudern statt. Natürlich spontan. Nachdem die Fermentation abgeschlossen ist, wird ganz sanft gepresst. Der Saft wird überführt in ein noch größeres Fuder. Dort findet dann die Malo statt. Auf diesem großen Fuder bleibt der Wein bis zu 2 Jahre. Die ganze Charge wird vor der Gärung ein bisschen gekühlt und ca. 5 Tage vormazeriert. Die früher übliche Methodik des heißen Dampfes, um bakterielle Infektionen zu vermeiden, ist bei der heutigen sauberen Arbeit und den besseren Lesezeitpunkten nicht mehr nötig. Im Gegenteil. Heute wird nur noch ein bisschen heruntergekühlt, um eben diese Kaltmazeration am Anfang herstellen zu können. Beaucastel ist ein einziger Weinberg, zusammenhängend mit insgesamt 80 Hektar. Das Terroir ist überwiegend weißer Lehm und Kalkstein. Ähnlich wie Barolo. Was macht Beaucastel so einzigartig? So unvergleichlich? Wenn es bei Clos des Papes die Zusammenstellung dieser unglaublich vielen verschiedenen Terroirs und Rebsorten ist, so ist es bei Beaucastel diese Einzigartigkeit eines zusammenhängenden Weinberges mit dem gleichen Untergrund. Und dieser totalen Dominanz der Mourvèdre. 2016, nach vielen anderen verkosteten Weine, auch hier nach dem Coudoulet, hätte ich deutlich mehr Wucht und Fett in der Nase erwartet. Das Gegenteil ist der Fall. Die Mourvèdre, Cinsault, aber auch die reife, aber immer noch frische Grenache, geben ein hauptsächlich rotfruchtiges Bild ab. Ganz fein. Sehr viel zerdrückte Himbeere, süße Maulbeere. Aber nicht schwarz, nicht drückend. Sondern fein, vom Kalkstein geprägt. Mit gelber Frucht unterlegt. Mango, Orangenschale. Sehr schwebend. Zwar dunkel in Fruchtaromatik der Nase. Aber eben deutlich feiner, als ich vom Jahrgang erwartet hätte. Nicht ganz so filigran wie 2015. Das kann 2016 in seiner hohen Reife nicht erreichen. Im Mund siegt die Mineralität, siegt die Intensität der total weichen, seidigen Tannine. Salz, ganz große Länge, aber auch ganz fein bleibend. Nicht ganz so verspielt wie das Finessewunder 2015, etwas massiver, etwas dichter, und schon im ersten Ansatz klar werdend, dass dieser Wein einfach ein viel längeren Zeitraum weggesperrt gehört, bevor er sich richtig öffnet, bevor er in die Genussphase eintritt. Dafür ist er einfach zu voll im Körper, zu reich. Was aber eben erstaunt, und das ist auch wiederum typisch Beaucastel, das sie so trotzdem eine so sensationelle Feinheit hinbekommen. Dass der Wein trotz seiner Wucht und Üppigkeit schwebt. Dass er nie fett ist. Das unterscheidet ihn auch vom Coudoulet 2016. Der Côtes du Rhône ist deutlich wuchtiger und üppiger. Der Châteauneuf selbst ist deutlich feiner, getragener. Es ist eine schicke Frucht. Und 2016 unterstützt so sehr das Terroir. Wenn ich zurückdenke: Ich hatte Clos des Papes, ich hatte Michel Tardieu. Ich hatte so viele unterschiedliche Châteauneufs, und sie sind 2016 untereinander nochmals dramatisch unterschiedlicher als in den Jahren zuvor. 2016 unterstützt den Terroirunterschied, weil wahrscheinlich die Tannine so seidig und reif sind, dass sie mit ihrer sonst häufigen Brachialität die Unterschiede jetzt eben nicht überdecken. Alles ist weich, schwebend, getragen und seidig. Das Terroir kommt voll zum Ausdruck. Geben sie diesem 2016er einfach 10 Jahre länger Zeit als dem 2015er, und gehen sie davon aus, dass einfach mehr Wucht und Kraft und Körper aus dem Glas kommt. Denn qualitativ sind wir auf jeden Fall auf dem gleichen Level wie 2015. 100/100



15992H 2007 6er OHK • 2011–2040 0,75l (146,67 €/l) **110,00**

Grenache Mourvèdre Syrah und div. andere • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Parker 96 Winespectator 96 Falstaff 96

18474H 2009 6er OHK • 2013–2040 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Grenache 30% Mourvèdre 30% Counoise 10% Syrah 10% Cinsault 5% Clairette 3% Viognier 2% Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Jeb Dunnuck 96 Winespectator 96 Parker 94 Suckling 94 Jancis Robinson 18



Lobenberg: 2017 erst aus der Châteauréserve gekauft, perfekt gelagert und großartig entwickelt. Der Wein ist dunkelrot mit ganz leichten Schwarzreflexen. In der Farbe stark erinnernd an einen dichten Burgunder. Auch die Nase ist extrem burgundisch. Hier Anklänge an Chambertin Grand Cru. Etwas weniger Himbeere als beim Coudoulet, dafür Erdbeere, Zwetschgenschalen, auch ein kleiner Hauch Johannisbeere darunter. Extrem duftig. Üppiges Aromenbild und hocharomatisch für diese frühe Verkostung, ungewöhnlich charmant für Beaucastel, ungewöhnlich einnehmend. Das Aromenbild entwickelt sich von Waldhimbeere hin zu schwarzen Früchten, vornehmlich Brombeere, ganz zart. Im Mund fällt sofort das extrem geschliffene Tannin auf, zusammen mit intensiver Säure ergibt das eine wunderbare Frische und ein komplexes Spiel. Alles bleibt immer auf der Finesseseite. Sehr fein,

Perrin · Beaucastel bio

€ / Fl.

sehr tänzelnd, feiner Bitterstoff streicht über den Gaumen. Die burgundische Assoziation ist deutlich stärker als beim Coudoulet. Der Wein ist extrem lang und braucht sicherlich fünf, sechs Jahre um sich in seiner ganzen Feinheit zu präsentieren. Auf jeden Fall vorne mit dabei. 96 /100

Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Hommage a Jacques Perrin

24617H 2012 3er OHK • 2018 – 2050 0,75l (530,67 €/l) **398,00**
Mourvèdre 60 % Grenache 20 % Syrah 20 % • Barrique • 15,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 99 Galloni 96 Winespectator 96

24788H 2013 3er OHK • 2019 – 2051 0,75l (433,33 €/l) **325,00**

26517H 2013 1er OHK • 2019 – 2051 1,5l (430,00 €/l) **645,00**
Mourvèdre 60 % Grenache 20 % Syrah 20 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97-100 Suckling 98 Galloni 94-96

28644H 2014 3er OHK • 2020 – 2052 0,75l (398,67 €/l) **299,00**
Mourvèdre 60 % Syrah 20 % Grenache 20 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Parker 97+ Galloni 93-95

29372H 2015 3er OHK • 2022 – 2060 0,75l (517,33 €/l) **388,00**

31664H 2015 1er OHK • 2022 – 2060 1,5l (532,67 €/l) **799,00**
Mourvèdre 60 % Syrah 20 % Grenache 20 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 99 Parker 98 Galloni 95-97 Falstaff 97

Lobenberg: Unheimlich opulent und dicht, hyper-konzentriert und vieldimensional, ein Erlebnis der besonderen Art. Was dabei fast noch mehr imponiert, ist seine zugleich fast burgundische Feinheit, seine seidige Finesse. Dazu eine großartige, salzige Mineralität, Steinsalz, Trüffel und gebratenes Fleisch in dichtem Kirsch – Brombeer- Blaubeersaft mit knackiger Säure. Irgendwie zwischen Richebourg, Châteauneuf und einem grandiosen Côte Rôtie. Jung noch total verschlossen, ein Langläufer und einer der größten Weine Frankreichs und der Welt. 100/100



Thomas Perrin





Nordrhône

Domaine Alain Voge

Die Domaine Alain Voge in Cornas ist seit vielen Generationen ein bäuerliches Familienunternehmen. Im Jahr 1958 stieg Alain Voge in den väterlichen Bauernhof mit ein und beschloss sich ausschließlich auf die Weine der Domaine zu konzentrieren. Zu diesem Zeitpunkt war das eine gewagte Entscheidung, denn noch befanden sich die Appellationen Cornas und Saint-Péray im Dornröschenschlaf. Durch seinen ungewöhnlichen und sehr kreativen Ansatz schaffte es Alain schnell den Bekanntheitsgrad der Domaine zu steigern. Er rekultivierte Weinberge, die seit über 30 Jahren nicht bewirtschaftet wurden und vermarktete seine schon damals überaus authentischen und reinen Weine flaschenweise und auf eigene Faust in nationalen und regionalen Restaurants. Diese überragende Qualität der Syrah- und Marsannetrauben vom rechten Ufer der Rhône überzeugte mit ihrer hohen Intensität und Aromatik gestern wie heute. Das Flaggschiff des Hauses, der Les Vieille Fontaines, ist immer ein Kandidat für den „Cornas des Jahrgangs“! Die handgemachten Einzelstücke von Voge und seinem Partner Albéric Mazoyer sind der pure Ausdruck des reinen Terroirs, nicht zuletzt durch die biodynamische Bewirtschaftung seiner Parzellen. Mit diesem außergewöhnlichen Terroir, seinem erfahrenen, motivierten und anspruchsvollen Team, sowie aktuellster „state-of-the-art“ Kellertechnik ist Alain Voge einer der Superstars an der Nordrhône und mit Clape zusammen die Nummer 1 in Cornas.





Lionel Fraisse, Alain Voge und Albéric Mazoyer

Domaine Alain Voge bio

€/Fl.

Saint-Péray Ongrie

33366H 2015 12er • 2018–2032 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Marsanne 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Jeb Dunnuck 95 Parker 93

33732H 2016 12er • 2019–2033 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Marsanne 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Galloni 93

Lobenberg: Man muss bei Voge immer lange nachschmecken welcher Lagen-Saint-Péray denn nun der bessere sei… Große Weine im Stil eines weißen Hermitage allemal. Tolle nussige Holzunterlage, Bratapfel, weißer Pfirsich, helle Aprikose, Quitte und Ananas. Samtiger Trinkfluss, fast etwas fett und üppig, das salzige Zitrusfinale bringt das Ganze in ein höheres Gleichgewicht. 94–95+/100

Saint-Péray Fleur de Crussol bio

29273H 2015 6er • 2019–2036 0,75l (53,07 €/l) **39,80**
Marsanne 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

33729H 2016 6er • 2019–2037 0,75l (53,07 €/l) **39,80**
Marsanne 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 94

Lobenberg: 70–100 Jahre alte Reben im besten Weinberg, Cornasberg, die absoluten Steillagen von Alain Voge. Die Ganztrauben werden praktisch sehr langsam gepresst, d.h. es gibt eine gewisse Maischestandzeit. Der Saft wird komplett im 400l Fass vergoren und ausgebaut, also kein zu kleines Holz. Das zusammen mit den uralten Reben gibt einen Wein, der im Bereich Marsanne schon seines Gleichen sucht. 100% Marsanne, biologische Weinbergsarbeit. Meines Erachtens gibt es selbst im Ermitage Blanc wenig, was an diesen Crussol heranreicht. Tolle Reife anzeigend in der Nase, aber auch schön geradeaus laufend klassisch, grüne Elemente von Litschi bis zu grüner Birne reichend, Kiwi, schöne Blumigkeit, aber schon in der Nase relativ viel Druck machend, großformatig. Im Mund richtig Grip zeigend, sehr viel schlanker im Holz als die anderen Cuvées von Alain Voge. Das liegt einfach an den alten Reben und den überwiegend gebrauchten, nur 400l großen Fässern. So deutlich weniger Holzeinfluss. Für mich gehört der St-Péray Crussol zu den ganz großen Weißweinen der Rhône. Unendlich lang mit salziger Spur, Marsanne zu einer Größe und Erhabenheit auflaufend, wie sie in der Nase nur ein großer Burgunder zeigt. Im Mund hat er fast den Grip eines Rieslings aus der Pfalz in Kombination mit einem Puligny der Domaine Leflaive, also mit ziemlich wenig Holzeinfluss und toller Säure. Tolle Länge zeigend. Ein wirklich großer weißer Rhônewein. Ich bin absolut begeistert. 96+/100



Domaine Alain Voge bio

€/Fl.

Côtes Du Rhône Les Peyrouses

34254H 2016 12er • 2020–2030 0,75l (25,07 €/l) **18,80**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

34709H 2017 12er • 2021–2031 0,75l (25,07 €/l) **18,80**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Ein CdR nur aus Syrah, violett-schwarz im Glas, wuchtiger Nasenangang. Ungeheuer satte Frucht, schwarze Himbeere, Lakritze, Pflaume, etwas schwarze Johannisbeere, ein Hauch Jod und Bleistift. Sattfruchtiger Abgang, ein Powerwein mit Charme und Länge, soooo typisch Nordrhône, ganz groß für einen „einfachen Côtes du Rhône", ein kleiner Cornas, nur zugänglicher. 93+/100



Regisseur Albéric Mazoyer und Alain Voge

Saint Joseph

34743H 2016 6er • 2020–2038 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Syrah 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Jeb Dunnuck 91-93

Lobenberg: Man erwartet vom Großmeister des Cornas im Grunde nicht, dass er stilistisch so anders, so unglaublich fein arbeiten kann. Rote Frucht satt, Johannisbeere, Schlehe. Im Mund scharfer roter Piement-Pfeffer, tolle salzige Mineralität. Grandiose Balance von raffinierter roter Frucht und feiner, und doch intensiver Tanninschärfe und Mineralität. Saint Joseph und Voge haben einen Lauf! 94–95+/100

Cornas Les Chailles

29271H 2015 12er • 2020–2036 0,75l (53,07 €/l) **39,80**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

33731H 2016 12er • 2021–2037 0,75l (53,07 €/l) **39,80**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Jeb Dunnuck 91-94

Lobenberg: 100% Syrah, biologische Weinbergsarbeit, Spontanvergärung. Davon 25% als Ganztraubenvergärung, Ausbau 17 Monate in gebrauchtem Barrique. Dunkel und dicht. Breitschultrig. Satte, fast fette Fruchtnase, Cassis, Kirsche, Schokolade, Brombeere und Lakritze, Lorbeer, Wacholder, Holunder, Hagebutte, extrem krautwürzig und mineralisch, fast etwas parfümiert und blumig daneben, insgesamt jedoch klar ein Powerwein. Superkonzentrierte Waldbeeren. Die Ganztraubenvergärung erhält die Säure und verändert die Tannine, das Alterungspotenzial nimmt deutlich zu, die Weine werden energetisch intensiver. Leicht bitter im Mund, Maulbeere, Schlehe, fast explosiv kraftvoll mit wieder viel Kraut, dazu schwarze und grüne Olive, Lorbeerwürze und satter Bitterstoff, Salz, Feuerstein. Ein extrem maskuliner, mineralisch druckvoller Wein. Brutal intensiver Powerwein und doch vollständig vergoren, keinerlei Süße, maskulin bis zum abwinken. 96+/100



Cornas Vieilles Vignes bio

33730H 2016 12er • 2022–2054 0,75l (86,67 €/l) **65,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Jeb Dunnuck 93-95

Lobenberg: 100% Syrah, biologische Weinbergsarbeit, Spontanvergärung als 50%ige Ganztraubenvergärung. Ausbau zu 50% in neuem Holz. Schon in der dunkelfruchtigen Nase eine grandiose Harmonie ausstrahlend. Satte dunkle Kirsche, Maulbeere, Darjeelingtee, Oliven, malzig, auch Schlehe. Zwar auch hier Kraut, Lorbeer und Wacholder aber alles in fruchtiger Hand. Diese fast fette Frucht ist trotz des maskulinen Touches deutlich rund, konzentrierte Walderdbeere mit Schlehe und Sauerkirscher unterlegt. Im Mund das ganze Cornas-Spektrum von Lorbeer bis Olive, von Lakritz zu Schoko und verbranntem Fleisch, Teer. Veilchen und Lavendel mit Fenchel und Anis. Ungeheuer präsent. Die rote dichte Frucht bindet alles sehr gut ein. Ein Powerwein mit wunderbarer Harmonie, der Zeit braucht und dem grandiosen 2010er nicht nachsteht. 97–98/100



Cornas Vieilles Fontaines

29651H 2015 6er • 2022–2053 0,75l (166,67 €/l) **125,00**
Syrah 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Jeb Dunnuck 96-98 Galloni 95-97 Parker 96

34742H 2016 6er • 2023–2054 0,75l (166,67 €/l) **125,00**
Syrah 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Undurchdringliches Blauschwarz. Blumen mit Lakritz, Schoko, Teer und schwarze Frucht in der Nase. Fette, üppige Syrah mit größtmöglicher Mineralität. Immenses Konzentrat im Mund, zum Kauen fett, Brombeere, Blaubeere, satter und fast flüssiger Schokoladenkuchen, super massiv und alles einnehmend, irres weiches Tannin, fast etwas nuttig üppig, nicht endend im Nachhall. Das Gegenstück zum eleganten Finessewein Clape und doch dank der hohen Mineralität und Säure grandiose Harmonie ausstrahlend. 98–100/100





Direktor Frédéric Engerer





Château Grillet

Mythos Château Grillet. Südexposition in 200 Metern Höhe an den „gerösteten = grillet“ Bergen. Nur 3 Hektar winzig. Ultrarar. Jeder mittelalte und erfahrene Weinsammler weiß um die Einzigartigkeit dieses Weinguts. Schon im 17. Jahrhundert hoch gelobt, ein Lieblingswein von Thomas Jefferson, dem großen amerikanischen Präsidenten und Weinliebhaber. Bis Ende des 19. Jahrhunderts überreif gelesen und süß ausgebaut. Fast ewig haltbare Weine, die erst nach Jahrzehnten zur Höchstform auflaufen. Zusammen mit der DRC das einzige Weingut Frankreichs, das über eine eigene nach ihm benannte Appellation verfügt, eben AC Château Grillet. Und zusammen mit der Appellation Romanée Conti auch die kleinste AC in Frankreich. Viognier-Reben in der rundherum Condrieu heißenden Appellation, nur 3 Hektar Steillagen und Terrassen in jetzt biodynamischer Weinbergsarbeit. Nur achttausend Flaschen im Jahr. Die Weine sind dermaßen anders als alle Viogniers in Condrieu, dass die eigene Appellation sehr sinnvoll erscheint. Aber dann starb 1994 der Besitzer, der letzte Mann der Familie Neyret Gachet, die das Weingut Grillet seit 1820 als Besitzer hüteten und akribisch pflegten. Die Tochter konnte den Qualitätsstandard nicht halten, dann fehlte das Geld für die überaus aufwendige Weinbergsarbeit, der Mythos begann zu verfallen. Anfang des 21. Jahrhunderts dann die Notbremse im Weingut Grillet, Denis Dubourdieu, der bekannt geniale Weißweinpapst und Berater aus Bordeaux, wurde gerufen. Langsam stieg die Qualität wieder und ab 2005 konnte man schon wieder von großer Klasse reden. Aber Umstellungsprozesse (biologisch-organisch) und Pflanzmaßnahmen im Weinberg dauern und kosten bis sie greifen. Irgendwann war die Portokasse leer und der Ehrgeiz erlahmt. Der Verkauf schien die einzige Lösung zu sein. François Pinault, einer der zwei reichsten Männer Frankreichs (PPR Konzern, Château Latour in Pauillac, Christies, Gucci, Puma…), kaufte dieses Kleinod für über 10 Millionen Euro erst im Sommer 2011, dabei stach er berühmte Mitbewerber wie den ortsansässigen Weinriesen Guigal aus, obwohl er gar nicht auf der Suche nach einem Weißweingut an der Rhône war, sondern im Burgund. Nach dem Erwerb der Domaine Engel (jetzt d’Eugénie) wollte er je ein Rotwein- und Weißweingut der Weltspitze im Burgund zu seiner Sammlung zählen. Aber so ein Mythos kommt nur einmal im Leben vorbei. Und in der Kriegskasse ist ja noch etwas vorhanden für ein Gut in Puligny Montrachet. Erst ab 2009 kann man auf Château Grillet wieder von Weltklasse reden und der jetzige Regisseur und Önologe Alessandro Noli (er brachte vorher d’Eugénie im Burgund wieder zur Weltspitze) erwartet für die nächsten 10 Jahre noch Steigerungsmöglichkeiten. Wenn erst alle nicht 100 % athletisch gesunden Reben ausgetauscht sind… Denn der Mann ist wie alle Spitzenwinzer ganz sicher, dass nur im Weinberg die überragende Qualität entsteht. Im Keller wird traditionell spontan hälftig im Stahl und hälftig im Holz vergoren und dann im kleinen Holz ausgebaut. Kein Hokuspokus, bloß die Qualität aus dem Weinberg konservieren und die Langlebigkeit fördern.





Château Grillet				€ / Fl.
Côtes du Rhône de Château Grillet				
33608H	2016 6er OHK • 2019 – 2035	0,75 l	(88,00 €/l)	**66,00**
Viognier 100 % • enthält Sulfite • Lobenberg 95+				
Lobenberg: Der Wein aus den jüngeren Reben von Château Grillet ist fast noch rarer als der Erstwein. Eine Art schlanker, druckvoll, mineralischer Condrieu mit toller Power und wahnsinniger Trinkfreude, ein irrer, salzig steiniger Burgundertyp. Sorry, engste Zuteilung. 95+/100				
Château Grillet				
29276H	2014 6er OHK • 2021 – 2053	0,75 l	(345,33 €/l)	**259,00**
Viognier 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100				
33605H	2015 6er OHK • 2025 – 2060	0,75 l	(398,67 €/l)	**299,00**
Viognier 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97				
Lobenberg: Seit 2013 gibt es verdammt wenig Ertrag. Ich bekam wieder nur einen Bruchteil meiner üblichen Menge. Die Nase ist Riesling. Ein Condrieu, der natürlich nicht Condrieu heißen darf, denn Château Grillet ist eine eigene Appellation mit diesem einem Hektar. Die Nase ist irgendwo in der deutschen Nahe anzusiedeln, wenn ich das als Helmut Dönnhoff vorgesetzt bekäme, würde ich es zumindest von der Nase absolut glauben. So schön frisch, feine grüne und gelbe Aromen, Blumigkeit, Nüsse, alles tänzelt, alles ist fein. Der Mund hat deutlich mehr Grip als die beiden Jahre zuvor, fast ein wenig Schärfe, schöner Bitterstoff, enormer Zug, sehr schlank, total durchgegoren, für einen Viognier unwahrscheinlich geradeaus laufend. Die manchmal ölige Aromatik fehlt, dafür hat er diese enorme Ausdruckskraft. Auch hier kommen wir von Quitte, zu Litschi und Nüssen, auch ein bisschen Kiwi,				

Château Grillet

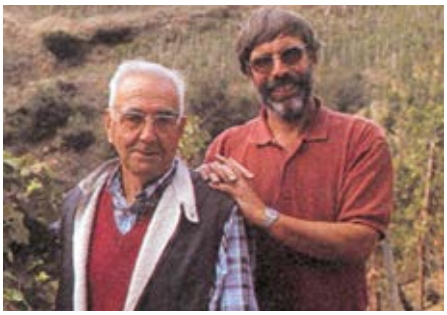
€/Fl.

grüne Birne, Kalkstein, Salz, sogar ein bisschen weißpfeffrige Schärfe dazu, enormer Zug und Nachhall von Minuten. Für einen Wein aus der Rebsorte Viognier unglaublich schlank, immer geradeaus und ausdrucksstark. Auch im Mund in einer Blindverkostung wahrscheinlich nicht nach Condrieu gesteckt. Dieser Wein setzt wie schon früher eigene Maßstäbe im Condrieu. Es gibt eigentlich keinen Condrieu, der in dieser Ausdrucksstärke mithalten kann und 2014 steht dem Vorjahr in nichts nach! Der Wein wird ohne weiteres für viele, viele Jahrzehnte weiterreifen können, wird aber auch schon nach fünf Jahren trinkbar sein, besser aber erst nach 10, 15 oder 20. Superber Weißwein. Einer der großen Weißweine der Welt. Der Wein steht im Mund für sich selbst. Das ist nicht an der Rebsorte Viognier festzumachen, das ist kein Condrieu, das ist irgendwo zwischen einem burgundischen Chardonnay und einem Riesling von der Nahe. Der Wein steht absolut für sich selbst, und es verbietet sich fast, ihn mit irgendeinem anderen Condrieu zu vergleichen, weil es einfach nicht vergleichbar ist und sich auch in keiner Blindprobe wie ein klassischer Condrieu trinkt. Château Grillet und nichts anderes. A class of its own. 100/100









Pierre Marie und Auguste Clape

Domaine Auguste Clape

Muss er noch vorgestellt werden? Eine Legende in der französischen Weinwelt. Urgediegene Prinzipien und Traditionen. Seit Jahren produziert der traditionsbewusste Auguste Clape einen der am meisten geschätzten Weine Frankreichs. Sogar in schwierigen Jahren beeindrucken die Weine der Domaine. Tiefdunkle, warmblütige Syrahs ohne Konzessionen an neue Moden und Trends. Eine Konversation mit Clape kann nur ein Thema haben: Trauben. Ein Blick auf die prächtigen Weingärten, die Clape auf den Flanken der steilen Hänge hinter Cornas besitzt, würde sogar den fanatischsten Heimgärtner erblassen lassen. Penibel unterhaltene Terrassen unterstützen die uralten Syrah-Reben („jeunes vignes“ bei Clape stehen für 12 bis 20 Jahre alte Stöcke!). Genaueste Beschränkungen der Erträge ermöglichen die außerordentliche Qualität seiner Früchte. Die Weine dieser Reben werden danach in den Kellern aufgeteilt: alles was nicht „exquisité“ ist, wird zu Côtes du Rhône (immer noch ein Großer!) gekeltert. Nur die absolute Spitze wird als Cornas etikettiert. Verschlossen und unzugänglich in seiner Jugend, aber voll Glut und Komplexität nach einigen Jahren Flaschenreifung.

Domaine Auguste Clape

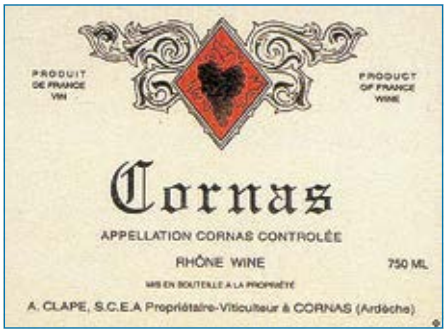
€/Fl.

Cornas Renaissance

29274H 2015 12er • 2020–2040 0,75l (82,67 €/l) **62,00**

Syrah 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 Jeb Dunnuck 96 Galloni 91-94

Lobenberg: Dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Schon in der Nase trotz hoher Mineralität deutlich femininer und zugänglicher als der Cornas. Kirsche, Himbeere und leichte erdige Würze und steinige Mineralität. Im Mund viel mehr Charme als der Cornas, wieder Kirsche, auch etwas Erdbeere, feine Bitterstoffe, traumhafte Länge. Es bleibt die Power eines Cornas, aber in der Zugänglichkeit kommt eher etwas wie Saint Joseph durch. Feine, charmante Süße. Schicker Wein. Macht viel Spaß. 93–95/100



Cornas

29534H 2014 12er • 2020–2043 0,75l (126,67 €/l) **95,00**

Syrah 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96+ Galloni 93-95 Winespectator 95 Parker 93

Lobenberg: Schwarz. Immens würzige und zugleich blumige Nase, zerdrückte schwarze Waldbeeren, Erde. Sattes rundes Tannin im Mund, Brombeere, Maulbeere, erdige Würze, mineralisch salzig und zugleich auch irgendwie fein, dabei maskulin herb und auch etwas süß, unglaublich nachhaltig. Man mag es kaum glauben, das wird mal trotz seiner Kraft ein großer Finessewein. Clape ist der König des Cornas. 94–96+/100









Domaine Stéphane Ogier

Im Augenblick besitzen die hier seit Generationen ansässigen Ogiers 3,5 Hektar, wovon 2 Hektar ausschließlich der Vinifikation des Côte Rôtie vorbehalten sind. Die Weinberge sind in 4 Einzelparzellen unterteilt. Im Verlauf eines Jahres müssen vom Rebschnitt bis zur Weinlese die verschiedensten Winzerarbeiten in mühsamer Handarbeit verrichtet werden. Trotzdem ist jede einzelne Tätigkeit wohlüberlegt: So werden die Pflanzen veredelt, um die Erträge zu beschränken und die Qualität zu steigern, während die Pflege der Terrassen mit ihren zahlreichen trockenen Steinmauern den Boden schont und somit die Umwelt respektiert. Traditionsbewusstsein und Modernität fließen in ihrer Art der Vinifikation zusammen. Der Zeitpunkt der Lese richtet sich nach der optimalen Reifezeit der Trauben, das heißt, er berücksichtigt das kontrollierte Verhältnis von Zucker und Fruchtsäure, wobei ihnen ein hoher Karbolsäureanteil für die Entwicklung der Farbe und der Tannine besonders wichtig ist. Die Beeren werden nicht von der Traube getrennt, sondern einfach zusammengestampft, bevor sie in Stahltanks fermentiert werden, deren Benutzung die optimale Temperaturregulierung garantiert. Schließlich erfolgt eine 18-monatige Eichenfasslagerung (Typ Tronçais). Hier können die Tannine unter schonender Sauerstoffzufuhr allmählich weich und fett werden, damit die Weine das charakteristische, komplexe Aroma entwickeln, dessen Eleganz und Feinheit in jedem einzelnen Jahrgang immer wieder neu hervortreten. In jüngster Zeit wurde das Sortiment um kleinste Mengen eines Condrieu erweitert, auch ein großartiger Saint Joseph und ein Côtes du Rhône vom „Plan de Dieu“ rundet das Programm ab. Alles in überragender Qualität und in gewohnt homöopatischen Mengen, bei Stéphane Ogier geht es immer nur um die pure Qualität.





Domaine Stéphane Ogier

€/Fl.

Viognier de Rosine

31189H 2016 6er • 2018 – 2023 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Viognier 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Jeb Dunnuck 90

Lobenberg: Leicht grünlicher Schimmer im Glas. Schöne ölig drückende Nase mit recht hoher Konzentration und guter Mineralität, sehr dicht, fast im Stil eines Condrieu, sehr reichhaltig. Ein ganz leichter Hauch von großem Holzfass in der Nase, viel Kreide, gelbe und grüne Birne, florale Noten mit Salzhauch dazu, durchaus pikant. Im Mund sehr viel weiße und gelbe Frucht, üppig. Mineralisch mit schöner Länge, scheinbar Tannine, Rauch. Für einen Viognier recht viel Druck zeigend, feiner Bitterton, aber die Finesse obsiegt ganz klar über die Kraft. Sehr schöner Mittelweg zwischen Moderne und traditioneller Fruchtbetonung. Sehr harmonisch und ausdrucksstark. 91 – 92/100

Condrieu La Combe de Malleval

31187H 2016 6er • 2018 – 2032 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Viognier 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Jeb Dunnuck 96

Lobenberg: Stéphane Ogier steht für kraftvolle Condrieu, mineralisch, durch Schalenkontakt tanninreich und kraftvoll. Sehr reichhaltig aber ohne Fett, durchgegoren. Mit Holzkontakt, ein überaus dichter Wein, Kalkstein und Kreide, weiße Birne mit Jasmin und Kamille, nussig, Steinmehl. Im Mund schönes Spiel und tolle Harmonie aus Blumigkeit, gelber und weißer Frucht, kreidiger Mineralität, etwas Zitrus und mit einer leichten Mandarinen- und Pfirsichnote, einen Touch Burgunder Chardonnay verströmend. 94 – 95+/100

Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay

31188H 2016 6er • 2019 – 2035 0,75l (79,93 €/l) **59,95**

Viognier 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Ein Condrieu aus über 60 Jahre alten Reben. Dichte, fast tanninreiche, steinige Nase, Nüsse, Steine, Salz, kreidige Kalkstein-Mineralien und etwas Salz, sehr reichhaltig. Deutliche Blumigkeit, Kamille und Jasmin, exotische Pakistani Night, auch frisches Zitronengras, Grapefruit, unsüße Melone und Ananas, feines Süße-Säure-Spiel wie Passionsfrucht. Das zieht sich so exotisch auch in den Mund, dazu weißer Pfirsich und wieder Ananas, Mango, in seiner Reichhaltigkeit fast fett, cremig und kraftvoll, Mandarine im Nachhall. Der im Holz ausgebaute Wein ist das Gegenteil eines filigranen Tänzers, hier geht es richtig zur Sache, ein langlebiger Condrieu mit viel Power und sensationell charmanter Cremigkeit. 96 – 97+/100

Domaine Stéphane Ogier

€/Fl.



Stéphane Ogier

Syrah d'Ogier

31758H 2016 6er • 2019–2026 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Mittleres Rubinrot, leuchtend. Aus den jüngeren Reben des La Rosine. Berauschend frischer, jugendlicher, noch etwas ungestümer Syrah mit der Feinheit und Frische der Nordrhône. Côte Rôtie artig, wild, dramatisch, etwas verbrannt, Gummi und Teer, auch Eukalyptus und Lakritze. Rassig und so typisch für diese Rebsorte, die ihre wahre Stärke und Klasse nur in der Nordrhône offenbart. Expressiver und doch schlanker, geradeaus laufender Mund mit klarer, frischer Nordrhône-Syrah-Definition. Würziges Finish mit Kirschen, Schlehe, roter Johannisbeere, verbranntes Fleisch, Salz, hellem Sand, Kalkstein und würziger Blumigkeit. Mandarine im Nachhall. Bläst alle Côtes du Rhône unter 10 Euro weg, sofern man diesen rassigen Syrah-Stil schätzt. Wenig Kompromisse. Chapeau! 91–92/100



Côtes du Rhône Village Plan de Dieu Le Temps est venu

34498H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (15,27 €/l) **11,45**

Grenache 60% Syrah 40% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Jeb Dunnuck 92

Lobenberg: Dieser Côtes du Rhône von Stéphane Ogier ist ein neues Projekt, ein lang vorbereitetes Abenteuer von 6 Hektar auf der besten Côtes du Rhône Village Lage, dem Plan de Dieu, dem Feld Gottes! Seit 15 Jahren suchte Stéphane, nun heißt sein Wein: „Die Zeit ist gekommen". Auf diesem tollen Terroir wächst auch Philippe Cambies Calendal, noch andere Berühmtheiten und Größen haben genau hier ihre Reben stehen. Der Wein besteht aus 40% Syrah, 60% Grenache. Die Reben sind zwischen 30 und 50 Jahre alt. Die Weine werden komplett unentrappt vergoren, selbstverständlich mit natürlicher Hefe, also spontan. Die Böden werden organisch bearbeitet. Die Weine werden zu 100% in Zementtanks vergoren und werden auch danach in Zement ausgebaut. Kein Holzkontakt um die Frische zu behalten. Die Zementtanks ergeben aber die nötige Rundung und Geschmeidigkeit. Dieser neue Einstiegswein in die Oberklasse-Welt von Stefan Ogier ist erstaunlich tieffarbig. Sehr würzige Nase, der kleine Anteil Syrah kommt recht deutlich durch. Garrigues-Würze, sehr mineralisch, tiefe, schwarze Frucht, Brombeere, Holunder, schwarze Olive, aber auch rote Waldbeeren, würzig und sehr frisch und rassig, auch blumig, Veilchen in Lakritze schwimmend. Dazu wunderbar frische rote Grapefruit und Mandarine, Schlehe, Hagebutte und Zitronengras. Was für ein rassiges Nasenspiel! Ein wenig positiv rustikal, so wie man es auch von den großen Weinen der Appellationen Rasteau und Vacqueyras kennt, auch mit der dort üblichen Opulenz. Sehr frischer, rassiger, tief rostfarbener Mund, mit schönem mineralisch, salzigen, steinigen Ende, einem leichten Hauch von dunkler Schokolade, daneben orientalisch zugehend, Mandarine und Orange, auch Zitrusschalen. Tolle Frucht, satte Kirsche, Walderdbeere, rote Johannisbeere. Wunderschön zu trinken, cremig, mittleres Finish, macht immensen Spaß, ein großartiger Wein mit Harmonie und superbem Trinkspaß, dieser Wein lässt viele andere Côtes du Rhône unter 10 Euro schon sehr blass aussehen. 91+/100



Syrah La Rosine

33210H 2016 6er • 2019–2030 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Die dichte, warme, extreme fruchtige Nase lässt mich denken an den Einstiegs-Côte Rôtie. Ich bin dann sehr verblüfft, weil der 15er angebliche Côte Rôtie in Wirklichkeit der Syrah La Rosine ist. Würzig, fein, dicht, sehr schmelzig, hohe Intensität auch im Mund, guter Grip. Aber was noch mehr überzeugt ist der unglaubliche Schmelz, diese Köstlichkeit, der Wein ist so lecker und das für einen Syrah aus dem Norden. So jung, dicht, lang, leicht pfeffrig, salziger Zug über der Zunge mit langem Nachhall, und immer wieder diese enorme Dichte. In der Fruchtigkeit eher einem Saint Joseph ähnelnd, auch in seinem Charme, aber eine Art Saint Joseph aus einem extrem charmanten, weichen, köstlichen Jahr. Totaler Samt, die Tannine sind geschliffen, nichts ist hart, nichts ist spröde und trotzdem hoch intensiv in der Aromatik. Der beste La Rosine ever. 93/100



Saint Joseph Le Passage

29382H 2015 6er • 2019–2034 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: 100% Syrah, und wie alles bei Stephan Ogier biologische Weinbergsarbeit, aber nicht zertifiziert. Spontanvergärung, Ausbau in kleineren und mittleren Holzfässern, zum Teil neu. Im Jahr 2015 ist alles eine Dimension feiner und qualitativ höher, der Syrah Rosine hatte die Klasse eines St Joseph, und der St Joseph hat die Klasse eines kleinen Côte Rôtie. Deutlich würziger als in den Jahren zuvor, intensiver, hier auch deutliche schwarze Frucht dabei, sehr viel Rasse, hohe Spannung, sehr energetisch, auch dieser Wein ist lecker und köstlich, aber schon großvolumig mit sehr viel fülligerem Nachhall. Es ist jetzt in der





Domaine Stéphane Ogier

€/Fl.

Klasse keine ganz andere Dimension als der Syrah La Rosine, vielleicht nur etwas dichter, intensiver im Tannin, noch etwas samtiger und üppiger daherkommend, mehr schwarze Frucht. Zusätzlich zur roten Frucht auch viel Schwarzkirsche, Brombeere, Maulbeere, Olivenpaste, Wachholder, Minze, und trotzdem sehr gefällig. An diese Gefälligkeit in diesem Jahrgang muss ich mich gewöhnen, es ist so ungewöhnlich. Eine neue Dimension, der Jahrgang 2015 in der nördlichen Rhône. 94–95+/100

Syrah l'Âme Sœur

28802H 2014 6er • 2017–2032 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Galloni 91-93 Parker 92

Lobenberg: Der Âme Sœur ist die fast gleichwertige Côte-Rôtie-Alternative vom anderen Rhôneufer. Noch keine eigene Appellation, das kommt aber bald. Der zum Teil im neuen Barrique ausgebaute Wein strotzt vor fast fetter Frucht, Brombeere, Schwarzkirsche, Kaffee, Tabak und dunkle Erde. Trotz des Fetts verspielt und fast blumig, in seiner etwas wilden Art an das spanische Priorat erinnernd. Das ist fast großes Kino! 94/100



Côte Rôtie Mon Village

34499H 2015 12er • 2018–2031 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Galloni 93

Lobenberg: Um den Steillagen-Côte Rôtie der alten Reben noch weiter hervorzuheben, wird dieser nun „Réserve" de Ogier heißen. Er enthält auch den Côte Rôtie der jüngeren Reben aus den Einzellagen und der Réserve und alle Reben des Plateau und der unteren Hanglage. Die verbleibende Réserve aus den Steilhängen könnte auch aufgeteilt werden in ihre einzelnen Lagen und Namen, von der Qualität wäre das ohne weiteres machbar und im qualitativen Vergleich zu den Nachbarn fast ein Muss. Das würde jedoch den Preis zu rasch Richtung Lancement und Belle Hélène explodieren lassen. Mit der Aufteilung in Village und Réserve ist nun der erste Schritt zur noch höheren Qualität vollzogen. Natürlich die gleiche organische Handarbeit wie zuvor, der Village erfährt die gleiche Aufmerksamkeit wie die Crus. Der 18 Monate im zu einem Drittel neuen Barrique ausgebaute Village ist ein wunderbar frischer, fruchtiger und komplexer Wein aus Erträgen von nur 30 hl/ha. Satte konzentrierte rote und schwarze Frucht, Rauch, Röstaromen, schwarze Johannisbeere, Maulbeere, Lakritze, Minze, Wacholder, schwarze Erde, Garrigues. Verspielter und fruchtbetonter, pikanter Mund mit hoher Intensität. Ein sich schon früh und offen präsentierender Spaßmacher. Kein Côte-Rôtie zum Anbeten, sondern zum Reinspringen. Lecker. Es gibt nicht viele Côte Rôties dieser Klasse. 94+/100

Côte Rôtie Lieu Dit But de Mont

34508H 2010 6er OHK • 2018–2035 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

34509H 2010 3er OHK • 2018–2035 1,5l (163,33 €/l) **245,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Ein Jahre später – erst 2018 – releaster Traum-Côte-Rôtie von Stéphane Ogier aus einem der besten Jahre. Unendlich fein und satte Mineralität. 97–98/100





Côte Rôtie Cuvée Lancement

21821H 2011 6er OHK • 2018–2047 0,75l (366,67 €/l) **275,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97

23536H 2012 3er OHK • 2019–2048 0,75l (372,00 €/l) **279,00**

Syrah 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 96 Galloni 95 Winespectator 95

29441H 2013 6er OHK • 2020–2049 0,75l (372,00 €/l) **279,00**

Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 93-96 Winespectator 96 Galloni 95

Lobenberg: 50 Jahre alte Reben von der Côte Blonde, auf Granit und hellem Stein gewachsen, der eleganteste, finessereichste Wein Ogiers, zu 100% im neuen Barrique ausgebaut. Biodynamische Weinbergsbearbeitung. Spontanvergärung. Nur zum Teil entrappt. Grandiose Feinheit im ersten Duft, burgundisch, unendlich viel singende und tänzelnde rote Frucht mit Rauch, Salz und Stein! Finesse und zugleich grandios dichte Nase, wuchtig und fein zugleich, neben roter Frucht viel schwarze, fast dramatisch intensive Frucht, mit toller Rasse, hoher Mineralität, von Tabak bis Schokolade, Brombeere, Cassis, Wachholder, Lakritze und Eukalyptus, auch Spuren von Minze und Menthol, alles vorhanden, große Frische von Zitronengras bis Grapefruit. Würzige Rasse im Mund, schwarze Beeren, Wacholder, Holunder, Lorbeer, Schoko, Brombeere, Maulbeere und Johannisbrot, alter Balsamico, Teer, Lakritze, Sauerkirsche mit schwarzer, süßer Kirsche und dazu noch Schlehe und Amarenakirsche. Erde, Salz und Stein bilden ein sehr komplexes, rotfruchtiges, dichtes, erdiges Gesamtge-

Domaine Stéphane Ogier

€/Fl.

schmacksbild mit toller Fruchtsüße und unendlich langem Nachhall mit extremer Würze und Rauch. Thymian, Majoran, Coreander, helles Gestein, Salz… Unendlich komplexer Wein! Ein sehr kraftvoller, dichter, fast wilder, aber in erster Linie seidig verspielter Côte Rôtie von der eleganten Côte Blonde mit Biss, Tannin, Salz und Säure und Mineralität in Perfektion. Hat durchaus auch Ecken und Kanten. Eine richtige Persönlichkeit! 100/100

Côte Rôtie Cuvée Belle Hélène

21820H 2011 6er OHK • 2018–2047 0,75l (397,33 €/l) **298,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98-100 Winespectator 97

23537H 2012 6er OHK • 2019–2048 0,75l (398,67 €/l) **299,00**

31190H 2012 1er OHK • 2019–2048 1,5l (399,33 €/l) **599,00**
Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 96-99

29440H 2013 6er • 2020–2049 0,75l (398,67 €/l) **299,00**

31191H 2013 1er OHK • 2020–2049 1,5l (399,33 €/l) **599,00**
Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 95-98

Lobenberg: Über 65jährige Reben. Gewachsen in der Côte Brune, Schieferböden, kraftvolles Terroir. Biodynamische Weinbergsbearbeitung. Spontanvergärung. Nur zum Teil entrappt. Zu 100% im neuen Barrique ausgebaut. Der Kraftmeier unter Ogiers Weinen. Rauchige Aromen, viel frisches Holz, geflämmtes Holz, Brombeere, auch hier Eukalyptus, große Dichte, Wucht und Kraft in grandiosem Ausmaß, extrem deutlich mehr reine Kraft als der Lancement, mit toller würziger Mineralität, provenzalische Gewürze, dunkle Erde, tiefe, dunkle Schokolade, ein mehr als guter Touch Exotik und gelbe Frucht darunter, üppig ohne fett zu sein, dazu ist der Wein zu singend rassig mineralisch, zu salzig, zu frisch in der Säure, er hat etwas Erhabenes und strahlt große Aristokratie aus. Und hat durchaus burgundische Finesse. Dichte, rot- und deutlich schwarzfruchtigerer Mund, auch wieder gelbe Frucht darunter, hoher Salzgehalt. Nach diesem üppigen, voluminösen Mund mit der hohen Mineralität und dichten üppigen Frucht endet der Wein in einem runden, dichten, samtigen, schier unendlichen Finale mit mineralischer Rasse, immer wieder hochrollend. Das ist dichte schwarze Frucht und mineralische Wucht der Côte Brune in Reinkultur. In dieser Würzigkeit und Kraft im Mund ist dann weder das Burgund noch Pomerol als Vergleich statthaft. Der Wein hat trotz der Power eine verblüffende Harmonie und perfekte Balance. 100/100



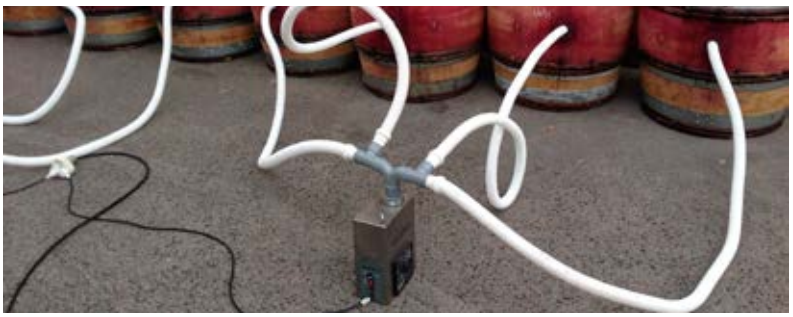
Côte Rôtie 4 Fl. Selection de Lieux-Dits

31192H 2012 6er OHK • 2018–2038 0,75l (147,78 €/l) **665,00**
Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 93-94

Lobenberg: Diese Selection enthält je eine Flasche Côte Rôtie „But de Mont“, „Fongeant“, „Côte Bodin“, „Bertholon“, „Le Champon“, „La Vialliere“ 2012.

31193H 2013 6er OHK • 2019–2039 0,75l (147,78 €/l) **665,00**
Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Winespectator 94-95 Galloni 93-94

Lobenberg: Diese Selection enthält je eine Flasche Côte Rôtie „But de Mont“, „Fongeant“, „Côte Bodin“, „Bertholon“, „Le Champon“, „La Vialliere“ 2013.





Stéphane Ogier











Ferraton Père & Fils

Samuel Ferraton, Vertreter der 4. Generation im Weingut, gab 1998 dem Haus einen neuen Impuls durch eine finanzielle Partnerschaft mit dem Haus Chapoutier bei gleichzeitiger Wahrung der qualitativen Unabhängigkeit. Diese Hilfe und der biologische Erfahrungshorizont der Chapoutiers erleichterte die Umstrukturierung der Weinberge auf biodynamischen Anbau für die Einzellagen-Selektionen und die Verbesserung der Qualitätskontrollen. Dank Verzicht auf jegliche Chemikalien schützt die Biodynamik die Natur und das Terroir kommt in den Weinen besser zum Ausdruck. Anfang 2004, entschied Samuel einen neuen Önologen einzustellen. Seine Wahl fiel auf Grégory Viennois, zu diesem Zeitpunkt noch Mitarbeiter und Weggefährte von Stéphane Derenoncourt, dem bekannten Weinberater aus Bordeaux. Klar, ein Biodynamiker! Bereits der erste Jahrgang, der bei Ferraton unter Grégorys Aufsicht produziert wurde, ist phänomenal. Die Ertragsbegrenzung rutschte bei allen Hermitage-Weinen auf unter 10hl/ha, die anderen Lagen bringen es auch nicht auf über 20 hl/ha. Anfangs war man bei Ferraton ob der geringen Mengen noch geschockt. Nachdem man die Weine verkostet hatte, änderte sich die Stimmung schlagartig und Grégory Viennois wurde hochgelobt in den Olymp der Weinmacher. 2011 folgte ihm der nicht minder begabte und hoch angesehene Weinmacher Damien Brisset, der bei Château Latour und Cheval Blanc die ersten Achtungserfolge erzielte. Ferraton ist mit wenigen Ausnahmen (Chave, Guigal , Chapoutier, Voge, Ogier, Tardieu) heute sicher das interessanteste und qualitativ hochwertigste Weingut der Nordrhône.



Ferraton Père & Fils bio

€/Fl.

Crozes Hermitage La Matinière blanc

35092H 2017 6er • 2020–2028 0,75l (25,20 €/l) **18,90**

Marsanne 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Sehr feine Litschi- und weiße Johannisbeeraromen, an Riesling erinnernd. Im Antrunk sehr frisch und strahlend, dann kommt das Hermitage-typische Tannin zum Tragen. Tannin und Mineralität ergänzen sich sehr gut und münden in ein von Zitrusaromen bestimmtes Finale. Die Reben stehen hier auf einem von Kalk dominierten Untergrund, dies wird wohl zum großen Teil zu der begeisternden Finesse geführt haben. 93+/100

Saint-Péray Le Mialan

35116H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Marsanne 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Die Besonderheit dieser Lage macht die Bodenbeschaffenheit aus. Wie bei nur wenigen Weinbergen an der Rhône besteht hier die Unterlage aus Granit und Kalk. Ein elegantes, aber auch stoffiges Nasenbild entsteht: Salbei, Fenchelsamen und Zitrusrinde. Er bleibt grundsätzlich fein, hat aber auch eine knackige Komponente, die von prägnanter Mineralität geprägt ist. Diese Kombination macht seinen Charakter so interessant und seine immense Länge aus. Saint-Péray ist der direkte Nachbar des Cornas und eine der besten Lagen für Weißweine an der Rhône. Wie auch im Hermitage dominiert hier die Marsanne und so mancher Saint-Péray kann sich mit den weißen Hermitage weniger prominenter Erzeuger messen. 93+/100

Ermitage blanc Le Reverdy bio

34733H 2014 6er OHK • 2017–2037 0,75l (102,67 €/l) **77,00**

Marsanne 50% Roussanne 50% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Alle Weißweintrauben bei Ferraton werden „full-bunch“ gepresst. Fermentierung ausschließlich als Spontanvergärung ohne Zusatz irgendwelcher Hefen im kleinen Holz. Es gibt eine Kaltmazeration vorab, dann zwei Wochen Gärzeit. Dann vorsichtiges Abpressen. Der Ausbau der Weine erfolgt in 225- und 600-Liter-Holzfässer. Bei Ferraton werden nur gebrauchte Fässer verwendet, die zugekauft werden. Kein neues Holz. Die Weine verbleiben bis zum Abfüllen auf der Hefe ohne Bâtonnage. Die Böden bestehen aus Kalkstein und Muschelkalk aus zwei verschiedenen kleinen Lagen, Le Méal und Le Beaume, biodynamische Bearbeitung. Weniger als ein halber Hektar, nur 1200 Flaschen gibt es jährlich. Die Besonderheit: 50% Marsanne, 50% Roussanne, was sich in der Nase sofort an der extrem gelben Frucht zeigt. Gelber und weißer Pfirsich, dazu etwas Banane, Melone und Anis. Dazu Orange und Mandarine von der Roussanne. Und es hört nicht auf: reifer Apfel und cremige Birne, ein ganz klein bisschen Passionsfrucht, deutliche Kalksteinmineralität dazu. Die Roussanne dominiert in der gelben Frucht, die weißfruchtige Marsanne stellt den cremig, sahnigen, fast buttrigen Charme, der klar durchkommt und die Feinheit dieses Weins ausmacht. Der Mund spiegelt die Nase ziemlich komplett wider. Schöner gelber süßer Pfirsich mit Mandarine, cremig sahniger Birne und pikantes Zitronengras. Dann ein bisschen Passionsfrucht. Sehr saftig und buttrig, kein Widerspruch!. Fantastische Länge mit Salz, Zitrus und Orange. Ein grandioser, etwas anderer Ermitage Blanc, in seiner Art ziemlich originell. Macht ungeheuer Spaß. Ist vom ersten Moment an zu trinken und hat beide Seiten, das üppige Fett und die große Feinheit. Die saftige Frucht neben der salzigen Mineralität. Ein ziemlich großer Weißwein, und im grandiosen Weißweinjahr 2014 wahrscheinlich das beste, was hier je gemacht wurde. Insgesamt für mich einer der besten weißen Weine von der Rhône, einfach großer Stoff! 98–100/100

Ferraton Père & Fils bio

€/Fl.

Côtes du Rhône Villages organic bio

32175H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Grenache Syrah • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Jeb Dunnuck 91-93

Lobenberg: Tolle Organic-Cuvée aus Grenache und Syrah. Warme Krautwürzigkeit in der Nase. Dahinter volle saftige dunkle Beeren, Brombeere, ganz dunkle Kirsche und das Syrahtypische Süßholz. Im Mund mit viel Kraft und Tannin, das aber insgesamt schon weich eingebaut ist. Am Gaumen ein Schmeichler, der sofort Spaß mach. Auch hier die satte dunkle Kirsche mit einer feinen Krautaromatik. Die Feine Säure trägt gut bis in den Nachhall. Vor zehn Jahren waren Organic Weine in diesem Preisbereich noch sehr gewöhnungsbedürftig. Heute sind sie einfach nur klasse. So schön trinkig und geschmeidig. 92/100

Syrah IGP Ardeche

32176H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Syrah 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Sehr dichte und intensive Syrah-Nase. Die ganze Kirschbandbreite: Sauerkirsche, Schwarzkirsche und Herzkirsche. Wir finden aber auch Zwetschge und schwarze Walbeeren. Dahinter ein wenig rotes Fleisch, schwarze Oliven, ein Hauch Rosmarin, aber auch Veilchen und Lakritze. Der Mundeindruck ist fein und zugleich aber intensiv, saftig im Kirscharoma. Die vorhandene Kraft ist vorsichtig eingesetzt, nicht so wuchtig. Sehr gradliniger Syrah, ganz auf die Kirsche fokussiert mit salzigen Anklängen und ein wenig eingekochten roten Früchten. Immer schön in der Balance. Am Ende mit einer salzigen Steinnote mit etwas Lakritz und Veilchen. Sehr schmackhaft und einfach – kann man ja auch mal sagen – lecker! 93/100

Saint Joseph La Source

32174H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (29,07 €/l) **21,80**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Parker 92-94 Jeb Dunnuck 93

Lobenberg: Fast Schwarz im Glas liegend. In der Nase zunächst gar nicht so expressiv, aber beim hineinriechen kommt die Tiefe. Schwarze Kirsche ohne Ende, dazu Schlehe und dunkle Pflaume. Je länger man riecht, umso mehr kommen noch Veilchen, Süßholz und vielleicht noch ein Hauch Nelken dazu. Wahnsinnig dicht und fokussiert. Dieser Eindruck setzt sich im Mund fort. So versammelt, so dichtes, seidiges Tannin, aber mit enormer Kraft. Sehr fleischig in der Struktur, total auf dunkle Kirsche gebündelt. Dazu eine sehr lebendige Säure, die ein perfektes Gerüst baut. Irres Mundgefühl, beeindruckend intensiv. In diesem Preisbereich eine echte Wucht. Dieser „kleine" Joseph ist schon ein Fingerzeig auf das, was darüber kommt. Steht aber auch ganz für sich selbst und fasziniert einfach. Wow. 94/100

Crozes Hermitage Les Pichères bio

29180H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 92-94 Jeb Dunnuck 93

30151H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Parker 90-92 Jeb Dunnuck 90-92

Lobenberg: Ein 1,7 Hektar großer Weinberg, ein Single Vineyard auf den Hügelausläufern, gerade ins Flache übergehend. Relativ junge Reben, ungefähr 10 Jahre Rebalter. Aber natürlich, wie alles hier, biodynamisch bewirtschaftet. Der Wein wird komplett entrappt. Die Vergärung erfolgt spontan im Beton. Der Wein geht dann in zweit- und drittbelegte Barriques, in Halbstück, sowie ein klein bisschen in Beton. Das Ganze bleibt dann auf der Feinhefe bis zum Frühjahr. Dann wird es abgezogen und weiter im großen Holz ausgebaut. Die Nase des 2016er ist noch einmal wärmer, einnehmender, köstlicher als die des 2015er. Nicht besser. Der 2015er war ein klein bisschen intensiver. Die Amplitude zwischen Süße und Säure war höher. Wir sind in 2016 einfach ein bisschen charmanter, etwas feiner und mit mehr mit schöner Süße und salziger Länge schon in der Nase. Kein riesiger Wein, aber ein sehr schicker Wein. Ein sehr animierender Wein. Typisch Syrah mit dieser schwarzen, würig unterlegten Kirsche. Ganz feine Cassis darunter. Obwohl komplett entrappt zeigt er ein bisschen Minze und Eukalyptus. Eine leichte Rauchnote kommt hinzu, obwohl kein neues Holz dabei ist. Das liegt alles an der Syrah auf Quartz, Lehm und Kalkmergel, die in dieser totalen Reife so schicke Noten präsentiert. Im Mund feine Milchschokolade mit Lakritze, eine leichte minzige Schärfe, ein bisschen Sanddorn, viel schwarzer Kirsche, auch wieder etwas Cassis und Johannisbrotbaum. Aber total poliert. Das Tannin ist seidig und geschliffen. Gleichzeitig zeigt der Wein, dem Jahrgang 2016 entsprechend, schönes, rundes Volumen. Dabei ist er total durchgegoren, überhaupt nichts ist süß, aber aufgrund der Extraktsüße doch diesen extremen Charme versprühend. So lecker. Fast erotisch, schick. Kein Riese, aber eine große Köstlichkeit und sehr Nordrhône stylisch Syrah. Nur eben mit dem Plus des warmen 2016er Jahrgang, der doch so viel Charme abgibt. 94/100



Direktor Patrick Rigoulet









Ferraton Père & Fils bio

€/Fl.

Crozes Ermitage Le Grand Courtil bio

30150H 2016 6er OHK • 2019–2038 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Jeb Dunnuck 91-93

Lobenberg: Die Lage hat nur eine Größe von einem halben Hektar. Selection Parcelaire, die besten Biodyn-Lagen Ferratons. Sie liegt an den auslaufenden Hängen der Berge. 40–50 Jahre alte Reben. Der Untergrund besteht aus Sedimentböden. Ablagerungen aus Flüssen und des Meeres. Sandig, quarzig, lehmig, steinig. So wie der Sand der Rhône, und so wie es auch in Châteauneuf-du-Pape und überall im Süden ist. Der Sand enthält immer viel Quarz und Kalk. Reiner Syrah in Drahtrahmen gewachsen. Das Ganze bei kleinen Erträgen, nach der Ernte komplett entrappt und im offenen Beton, ohne Rappen, spontan vergoren. Ausbau in gebrauchten Barriques sowie im Halbstück. Es gibt nur etwas weniger als 3000 Flaschen Jahresproduktion. Das Alter der Reben und dazu auch die Hanglage, das Terroir, ergeben den Ausschlag für den Charakter und die Klasse. Die Nase dieses Grand Courtil ist im Gegensatz zum Les Pichères deutlich erwachsener, deutlich würziger. Auch dunkler werdend. Wir haben hier viel Maulbeere, wuchtige, fast süßliche, reife Pflaume, Brombeere, schwarze, würzige Lakritze, Veilchen. Sehr viel Druck aufbauend, satte Reife zeigend. Darunter kommt dunkle Schokolade, aber auch ein bisschen Mango. Eine sehr üppige Frucht, ein wenig in süßer Schokoladensauce schwimmend. Der Mund dann immer noch schwarzfruchtig, aber deutlich feiner. Sehr mineralisch, sehr steinig. Extrem intensive Salzspur auf der Zunge hinterlassend. Auch hier wieder diese Maulbeere, Brombeere, nur ein Hauch von Cassis. Ganz viel schwarze Kirsche kommt dann dazu. Intensiv verwoben. Das ist schon sehr intensiv. Tolle Frische zeigend, rauchige Würze und sehr lang. Das ist kein Blockbuster, das ist immer noch ein köstlicher Syrah, aber doch schon mit einem Intensitätsgrad, der jenseits des Einstiegs Les Pichères liegt. Der Wein ist anspruchsvoll, wird aber in 2016 gut gebändigt durch die Seidigkeit und die Köstlichkeit der Tannine. Nichts ist aggressiv, und dieser ruhigere Jahrgang 2016 macht auch den Hauptunterschied zu 2015 aus. Ich finde ihn nicht besser als 2015, ich finde ihn nur ausgewogener, ausgeglichener. Vielleicht wird es sogar eher trinkfertig sein. Unabhängig davon sind es zwei tolle Jahrgänge hintereinander. 95–96/100



Saint Joseph Lieu-dit Paradis

30267H 2016 6er • 2020–2038 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Syrah 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Jeb Dunnuck 93-95 Parker 94+

Lobenberg: Lieu-dit bedeutet Einzellage. Wir haben hier 100% Syrah. Dieser Saint Joseph steht komplett auf Granit- und Sedimentböden. Ostexposition. Der Wein ähnelt über seine Böden durchaus ein bisschen dem großen Côte Rôtie. Er hat viel Power durch die, zusätzlich zum Granit vorherrschenden Sedimentböden. Das ist auch Hermitage-like. Dementsprechend ist der Wein immer etwas tiefer und schwarzfruchtiger, würziger und vor allem voluminöser und erotischer, als viele Saint Josephs. Er bringt diese Wärme von diesen Sedimentböden, und gleichzeitig die Kühle von der Ostexposition und dem Granitgestein. Nicht ohne Grund hat dieser Wein als 2015er eine international unglaublich hohe Bewertung bekommen, weil er genau diese beiden Teile abdeckt. Und so zeigt sich der Wein dann auch in der Nase. Eher schwarzfruchtig, voluminös, viel schwarzer Kirsche mit Brombeere. Intensiv. Gesteinsmehl darunter. Leichte Exotik, etwas Passionsfrucht. Dann auch wieder diese schöne Würze von Minze und Eukalyptus. Und auch ein bisschen Johannisbrotbaum. Süße Maulbeere, auch sehr reife Zwetschge. Der Wein ist zu 100% entrappt, spontan vergoren im Zement, Ausbau in gebrauchten Barriques und im Halbstück. Der Mund ist sehr pikant und gleichzeitig weich. Wir haben hier eine große Amplitude zwischen dieser präsenten Säure, sogar fast rotfruchtigen Johannisbeersäure von den Granitböden, und der schwarzen Kirsche, Brombeere, Maulbeere, bedingt durch die Sedimentböden. Das Ganze mit toller Frische, Würze, Eukalyptus, viel Minze und langer Salzspur. Aber auch eben durchaus tänzelnd, fein. 2016 hat so unglaublich feine, weiche Tannine. Der Wein ist also recht früh köstlich, und stellt schon im Bereich Saint Joseph den zugänglichsten Wein. Für anspruchsvollere Trinker ist die neue Lage Bonneveau und der Lieu-dit Saint Joseph etwas spannender, weil sie etwas extremer sind. Aber unter Köstlichkeitsgesichtspunkten gilt es diesen Saint Joseph einzulagern. Er braucht trotzdem einige Jahre um perfekt zu sein. 95–96/100



Saint Joseph Lieu-dit Bonneveau

30925H 2016 6er • 2018–2036 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Jeb Dunnuck 92-95 Parker 91-93

Lobenberg: Dieser Bonneveau liegt komplett auf Granitböden oben auf dem Plateau. Nur zwei Hektar uralte Reben, zum Teil über 100 Jahre alt. Hier muss zum Teil neu bepflanzt werden. Dieser Bonneveau ist kein eigener Rebberg, sondern ein gepachtetes Stück. Das allerdings schon seit Jahrzehnten. Komplett bearbeitet von Ferraton. Auch alles in biodynamischer Arbeit gemacht, aber wegen dieser Besonderheit nicht biodynamisch zertifiziert. 100% Syrah. Alles wird zu 100% entrappt. Das Ganze wird bei winzigem Ertrag im Beton

Ferraton Père & Fils bio

€/Fl.

spontan vergoren. Ausbau im gebrauchten Barrique und im Halbstück. Die Nase ist so sehr Saint Joseph wie Saint Joseph eben sein kann. Ein kleiner Côte Rôtie. Mit dieser Majorität an richtig intensiver, dichter, roter Frucht. Eine rote Frucht die so intensiv und dicht ist, dass es schon ins Schwarze tendiert. Sauerkirsche, Schlehe, das Ganze eingekocht. Schwarze Kirsche kommt dann langsam durch. Aber die hochreife, fast schwarze Sauerkirsche ist noch vor der Schlehe die Dominante. Irre intensiv, lang und drückend. Der Mund hat eine irre Tanninstruktur. Total seidig. Und trotzdem ist die Frucht dicht. Dicht und gleichzeitig säurebeladen. Unglaubliche Frische. Der Weinberg liegt auf 350 Meter Höhe, eben oben auf dem Plateau. Sehr windig, sehr kühl. Gerade in 2016 gab es auch sehr kühle Nächte, so das hier Sauerkirsche und Schlehe mit ihrer, doch deutlich präsenten, frischen Frucht, die Dominante darstellen. So lang, so steinig, salzig und gleichzeitig intensiv in dieser säurebeladenen Frische. Das Ganze aber dennoch cremig eingebunden in diese extrem seidigen Tannine und ein recht fülligen Körper. Minze, weißer Pfeffer, in der Schärfe der roten Frucht auch ein bisschen Piement. Dieser Wein liegt qualitativ in der Intensität neben dem Saint Joseph Lieu-dit Saint Joseph, es ist eben eine grandiose Lage. Hier wird noch viel Anstieg zu erwarten sein, aber bereits jetzt ist das richtig schöner, großer, typischer Saint Joseph. 96–97+/100



Önologe Damien Brisset

Cornas Lieu-dit Patou

30148H 2016 6er • 2019–2035 0,751 (56,00 €/l) **42,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Jeb Dunnuck 92-94

Lobenberg: 100% Granitböden, reine Südexposition. An den unteren Hängen, an der Grenze zu Saint Perrey gelegen. Also wärmer, voluminöser. Im Gegensatz zum nördlicher exponierten, ganz hohen Eygats, ist der Patou einfach der Kraftmeier unter den Weinen aus Cornas. Nur ein halbe Hektar Rebfläche, sehr alte Reben. In beiden Rebgärten, Patou und Eygats, ist Ferraton zwar eindeutig vertraglich an die Winzer gebunden, aber es ist jeweils ein selbständiger biodynamischer Winzer, der für Ferraton arbeitet. Also beide Weinberge sind nicht biodynamisch zertifiziert. Erst wenn eine Übernahme in der Zukunft erfolgen sollte, wäre dies möglich. Die Reben in Patou sind extrem alt und neigen auch zum Verrieseln. Das bedeutet einen ganz winzigen Ertrag. Viel Wucht und nicht diese Feinheit in der Nase wie der Eygats. Der Mund ist etwas eindimensionaler, runder. Diese Wärme ist für Cornas durchaus kein Nachteil. Wenn man allerdings Finesse möchte, muss man zum Eygats gehen. Wenn man aber würzige Wärme aus Syrah vom Cornasberg möchte, ist man hier in Patou richtig aufgehoben. Der Wein ist deutlich zugänglicher, das Tannin ist geschliffen, der Wein ist weich und seidig mit einer mittleren Länge. Schöne schwarze und rote Frucht verwoben. Das ist schon fast ein leckerer Cornas, was für mich immer ein Widerspruch in sich war. Aber in diesem Patou trifft es zu. Köstlich, sehr rund, voluminös und trotzdem einen guten Bumms und Schliff habend. 96–97/100



Cornas Lieu-dit Eygats

30147H 2016 6er • 2020–2043 0,751 (58,67 €/l) **44,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Jeb Dunnuck 93-95

Lobenberg: Auf dem Cornasberg geglegen, 100% Granit, Südexposition, uralte Reben und winzige Erträge. Hier werden bis zu 20% des Anteils als Ganztraube verwendet. Hierher kommt auch der Cornas VV von Tardieu. Alles dann spontan, zusammen mit dem entrappten Teil, im Zement vergoren. Diese winzige Lage von einem halben Hektar liegt auf über 400 Meter Höhe, ist also sehr kühl und extrem fein. Die Gesamtproduktion liegt bei lediglich 1500 bis 2000 Flaschen. Besonders die warmen Jahre wie 2015 und 2016 bekommen dieser grundsätzlich kühlen Lage natürlich extrem gut. In beiden Rebgärten, Patou und Eygats, ist Ferraton zwar eindeutig vertraglich an die Winzer gebunden, aber es ist jeweils ein selbständiger Winzer, der biodynamisch für Ferraton arbeitet. Also beide Weinberge sind nicht biodynamisch zertifiziert. Erst wenn eine Übernahme in der Zukunft erfolgen sollte wäre dies möglich. Mineralität dominiert die Nase schon im ersten Ansatz. Das Ganze mit reifer Zwetschge, Maulbeere, sehr viel schwarze Frucht auch schwarze Kirsche. Viel Stein, fast an Schiefer erinnernd, was natürlich auf diesem reinen Granitboden nicht sein kann. Aber trotzdem kommt diese Würze mit. Diese Minze, leicht Eukalyptus. Dies kommt durch die teilweise Ganztraubenvergärung. Wir haben also diese leichte Rappenwürze darunter, was eine zusätzliche Frische gibt. Der Mund bringt dann ganz viel Pikanz. Das ist wirklich sehr schick, was aus dieser Syrah in diesen hohen Lagen in einem wärmeren Jahr passiert. Aber es gab ja auch die kühlen Nächte, deshalb total seidiges Tannin. Sehr steinig, sehr salzig, aber auch sehr Syrah. Schwarze Frucht, aber auch ein bisschen an Saint Joseph erinnernde rote Frucht darunter. Sehr gut verwoben, tänzelnd und fein. Kein maskuliner Cornas, sondern eher ein feiner, verspielter Cornas mit guter Syrah-Kraft darunter. Aber nichts Süßes oder Üppiges, sondern ganz klar in Feinheit dominierend. Trotzdem natürlich eine höhere Intensität als alle Weine aus Crozes Hermitage. 97–98/100





Ferraton Père & Fils bio

€/Fl.

Saint Joseph Lieu-dit Saint Joseph

30153H 2016 6er OHK • 2020–2038 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Syrah 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 95+ Jeb Dunnuck 92-94

Lobenberg: Dieser Lieu-dit gehört genau wie der vorher probierte Crozes Hermitage Le Grand Courtil in die sogenannte Selection Parcellaires. Dieser Lieu-dit Saint Joseph ist ein Wein aus der Reihe der Single Vinyeards. Natürlich biodynamisch. Er wurde jetzt innerhalb des Hauses hochgestuft zu den absoluten Top-Weinen, die eben bei Ferraton Selection Parcellaires genannt wird. Eine Analogie zu Chapoutiers Selection Parcellaires, und Chapoutier ist ja seit einigen Jahren der Besitzer von Ferraton. Beides biodynamisch. Die Exposition des Lieu-dit Saint Joseph ist Südost. Der Wein wächst zu 100 % auf Granit. 100 % Syrah. Das sind sehr alte Reben. Es wird komplett entrappt, das Ganze wird im Beton spontan vergoren und im neuen und gebrauchten Barrique und Halbstück ausgebaut. Hier gibt es also auch neues Holz. Saint Joseph ist eine meiner Lieblingsappellationen an der Nördlichen Rhône. Nach Côte Rôtie, weil Saint Joseph eigentlich eine Kleinausgabe eines Côte Rôties ist. Saint Joseph ist ähnlich in der roten Fruchtausrichtung, Würze und Feinheit. Bloß das Ganze zu einem Drittel des Preises. Auch wenn man fairerweise sagen muss, dass qualitativ Côte Rôtie natürlich immer noch das Beste vom Besten ist. Dieser Saint Joseph zeigt schon ein bisschen Rauch in der Nase. Hier merkt man auch, dass ein bisschen neues Holz verwandt wurde. Schwarze und rote Frucht halten sich die Waage, aber dem Jahrgang 2016 mit diesen extrem feinen Tanninen entsprechend, kommt hier das nicht vom Gerbstiff verdeckte Terroir deutlich raus. Am Ende obsiegt doch schwarze Kirsche und Sauerkirsche. Auch ein bisschen würzige Schlehe. Minze, Eukalyptus. Das Ganze einfach nur eine Spur intensiver, drückender als in den beiden davor probierten Saint Josephs. Und mehr Richtung Bonneveau gehend als zum Paradis, der doch ein bisschen Touch Crozes Hermitage von den Sedimentböden hat. Hier sind wir sehr puristisch. Der Mund knallt dann richtig rein, und trotzdem ist er eindeutig weicher als der Mund 2015 war. Die Tannine sind geschliffener, was aber nichts daran ändert, dass die Sauerkirsche, Schlehe und die sehr salzige Mineralik eine hochintensive Dominante bilden. Da ziehen sich schon mal die Augen zusammen. Auch der ganze Mund und Gaumen wird belegt von dieser extremen Frische und Würze. Eukalyptus und Minze, Pfeffer, Piment (aus Chilly gewonnener, süß/scharfer, fruchtiger Pfeffer) ist ziemlich deutlich in diesem Wein. Deutlicher als in den beiden anderen Saint Josephs. Das gibt eine super pikante Variante mit trotzdem totalem Schliff in den weichen und reichen Tanninen. Toller Spannungsbogen, fast dramatisch, aber nicht so laut wie 2015. Etwas ruhiger, feiner, verspielter und schlüssiger. Ich weiß, dass 2015 als das Überjahr der Nordrhône gilt. Für mich ist aber im Grunde 2016 das stimmigere Jahr, weil wir einfach die bessere Balance und die bessere Harmonie haben. Hervorragender Saint Joseph und durchaus in der Lage dem grandiosen Saint Joseph von Michele Tardieu die Stirn zu bieten. 97–98/100



Côte Rôtie Lieu dit Montmain

28088H 2015 6er • 2019–2042 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Syrah 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Parker 94-96 Jeb Dunnuck 94

30149H 2016 6er • 2020–2043 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Syrah 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Jeb Dunnuck 92-94 Parker 91-93

Lobenberg: Der Montmain ist nicht biodynamisch zertifiziert, weil Ferraton hier mit einem Vertragswinzer arbeitet. Dieser Plot ist ungefähr 1,5 Hektar groß. Am absoluten Ende der Côte Rôtie und der Côte Brune, komplette Südexpostion auf Schiefer, 20 % nicht entrappt. Die Ganztrauben mit den Füßen angequetscht, das Ganze spontan vergoren im Zement, und wie üblich bei Ferraton im überwiegend gebrauchten Holz in Form von Barrique und Halbstück ausgebaut. Ein bisschen neues Holz ist hier auch dabei. Spontanvergärung ist obligatorisch. Es gibt nur 1800 Flaschen von diesem Montmain. Das heißt, der Ertrag pro Rebe ist extrem klein. Die Schieferlage wird in der Nase schon klar. Wir sind deutlich wärmer, würziger, intensiver als auf den Granitlagen in Côte Rôtie. Wir haben eine ganz andere Wärme, deutlich mehr schwarze Frucht als auf Granitböden. Das gibt Charme. Sehr fein, sehr ausgewogen in der Nase. Der Mund hat schönen Gripp, aber auch hier zeigt sich wieder Schiefer, hier zeigt sich auch die Wärme, hier zeigt sich schwarze Frucht und diese typische, schiefrige Mineralität. Das Ganze mit Eukalyptus und etwas Minze aus den Rappen. Gut verwoben, 2016 entsprechend ruhig, fein. Sehr seidiges Tannin, schöne Länge zeigend. So wie vorher der Cornas Patou ein fast leckerer Wein, ein köstlicher Wein. Kein Wein der den Trinker überfordert, sondern ein Côte Rôtie für das Vergnügen. Das ist durchaus kein Nachteil, auch wenn es unter Umständen nicht die Erwartungen erfüllt, die man von einem Côte Rôtie der Oberliga hat. Man muss nämlich hier nicht niederknien, sondern man kann diese Köstlichkeit einfach mit ganz viel Vergnügen trinken. Und trotzdem ist er lang und hallt in seiner schiefrigen Mineralität und Frische gut nach. 96–97/100



Ferraton Père & Fils bio

€/Fl.



Ermitage Les Dionnières bio

30926H 2016 6er OHK • 2020–2042 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Jeb Dunnuck 93-96 Decanter 94

Lobenberg: Im östlichen Teil des Ermitage Hanges, in einer Südexposition gelegen. Das Ganze im unteren Teil des Berges, wo es langsam in sanftere Hänge übergeht. 100% Syrah. 2 Hektar im Besitz von Ferraton. Biodynamisch bearbeitet, sehr alte Reben. Ein kleiner Teil wird nicht entrappt. Das Ganze zusammen mit dem entrappten Teil im Zement spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt zum Teil im neuen und gebrauchten Barrique sowie im Halbstück. Reiche, tiefe, würzige Nase. Schwarz, leichte Rauchnote darunter. Sehr viel Würze. Maulbeere unterlegt mit Johannisbrotbaum und Eukalyptus. Schöne Krautwürze, ein Hauch Minze, schwarze, intensive, fast eingekochte Kirsche. Sehr dichter, sehr weicher, ausgewogener Mund. Überwiegend schwarzer Frucht. Auch ein bisschen Minze und Eukalyptus wieder von dieser Rappigkeit. Insgesamt aber schöne Wucht und Fülle ausstrahlend. Dennoch komplett durchgegoren. Nichts Süßes, aber rund und mit ganz soften Tanninen. Ein Ermitage, der einfach in 2016 viel zugänglicher ist als er in 2015 war. Der unheimlich viel Charme und Ruhe ausstrahlt. Ein feiner Wein. Kein ganz großer, aber ein feiner, köstlich zu trinkender Ermitage. 96–97/100

Ermitage Le Méal

19975H 2011 6er OHK • 2018–2048 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 95-97 WS 95

30152H 2016 6er OHK • 2022–2052 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Jeb Dunnuck 95-97 Decanter 96 Parker 93-95

Lobenberg: Le Méal liegt in der Mitte des Ermitage Berges. Der Untergrund ist Alluvial, quartziger Kalksan, Flusssedimente, die zum Teil auch in Crozes Hermitage auftreten. Hier allerdings nicht mit so viel groben Steinen, sondern eher feiner. Die Lage Le Méal zieht sich komplett rechts von Jaboulet Aine, in der Nähe der obersten Spitze des Ermitage Hügels, bis ganz nach unten. Die untere Hälfte wird für den Ermitage Les Dionnières genommen, die obere entsprechend für diesen Wein hier. Nur 0,6 Hektar bei Ferraton, biodynamisch bearbeitet, uralte Reben. Hier komplett entrappt, spontan im Beton vergoren, Ausbau im Barrique und Halbstück, zum Teil neues Holz. Was unterscheidet jetzt Le Méal 2016 von 2015? Die höhere Durchschnittswärme des Jahrganges, die sehr viel softeren, weicheren Tannine. Der köstlichere Angang. Die Nase ist so erotisch, berauschend. Nicht so extrem pikant, nicht so in der Amplitude zwischen Säure und Gerbstoff schwingend wie 2015, sondern total ausgeglichen, weich. Sehr schwarzfruchtig und intensiv, viel Charme dabei. Minze, Eukalyptus neben ganz reifer Brombeere und viel Schwarzkirsche. Unheimlich sanft strömend, fast ein bisschen an einen großen Merlot wie Château Evangile aus Pomerol erinnernd. So erhaben, so fein und schick. Auch der Mund liefert dieses Geschmacksbild ab. Zusätzlich ein bisschen intensive Mineralität. Salz und auch Frische im langen Nachhall. Aber insgesamt schick, ausgewogen, tänzelnd, verspielt. Mit butterweichem, soften Tannin. Schöne Reife zeigend und trotzdem Anspruch. Trotzdem hohe Intensität. Das wird ein köstlicher Ermitage, der weitaus früher als 2015 zugänglich sein dürfte. Der Wein zeigt Größe in seiner Erhabenheit, aber er zeigt nicht diese laute, total überwältigende Eigenschaft des 2015er. Gleichgut aber anders, feiner, erhabener, getragener. 98–100/100













Marcel und Philippe Guigal

Guigal

67 Ernten hat Großvater Etienne Guigal eigenhändig eingebracht. Voller Liebe erinnert sich Enkel Phillippe an die täglichen Spaziergänge durch den „heiligen“ Weinkeller, als er Opas Pipette und Weinglas tragen durfte, während Monsieur Etienne seine liebevolle Runde durch das Eichenfassparadies machte. Erst viel später erkennt Phillippe Guigal, dass es nicht der Weinkeller war, den sein Großvater liebte, sondern die Familie. Seit 1961 leitet Phillippes Vater Marcel Guigal das renommierte Familienunternehmen. Das Weingut Guigal besitzt einige der edelsten Rhôneweinberge: La Mouline, La Landonne und La Turque, deren Weine oft von Parker mit 100/100 bewertet werden! Die Kreationen aus dem Hause Guigal sprengen den Rahmen des Alltäglichen. Ein bis zu 4 Jahren dauernder Ausbau in den monumentalen, königlichen Eichenfässern perfektioniert die Evolution Guigalscher Weine, die dem Genießer auf dem schmalen Grat zwischen Exklusivität und Extravaganz ein besonderes Erlebnis garantieren. Das Sensationelle am Weingut Guigal ist jedoch die überragende Qualität in allen Preislagen bis runter zum Côtes du Rhône. Garant ist wieder die Familie, Marcel und nun Phillippe verkosten und entscheiden jeden zugekauften Wein oder das Traubenmaterial höchst persönlich. Zu Recht sitzen die Guigals auf dem Thron der Nordrhône!





Guigal	€ / Fl.
Condrieu	
31314H 2016 12er • 2018 – 2028 0,75l (58,67 €/l) Viognier 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Jeb Dunnuck 92 Lobenberg: Sehr klar gezeichnetes Aromenbild: viel eingekochte Orange und Quittengelee. Zupackendes Tannin und überdies Anklänge an Pfeffer. Immer länger und länger werdend. Der beste Basis-Condrieu, den ich bisher von Guigal probiert habe. Wird ein extremer Langläufer werden, ist aber auch jetzt schon ein klassischer Condrieu mit viel Saft und Kraft. Bravo! 94 – 95+/100	**44,00**
Condrieu La Doriane	
31315H 2016 12er OHK • 2019 – 2034 0,75l (103,33 €/l) Viognier 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Jeb Dunnuck 96 Parker 94	**77,50**
35154H 2017 12er OHK • 2020 – 2035 0,75l (106,65 €/l) Viognier 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Lobenberg: Stoffiges aber auch geschliffenes Nasenbild. Bienenwachs und Mandarinensud. Im Antrunk voller Finesse, langsam aber immer mehr Druck aufbauend. Der kraftvollste Doriane, der mir bisher begegnet ist. Zu 100 % in neuem Holz vergoren. Trotzdem wirkt er feiner als der einfache Condrieu, hallt aber unglaublich lange nach. Ein fast paradoxer Wein, aber gerade deshalb so unglaublich gut. 97/100	**79,99**
Ermitage Blanc Ex Voto	
29316H 2013 3er OHK • 2021 – 2053 0,75l (213,33 €/l) Marsanne 90 % Roussanne 10 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 97 Winespectator 97 Jeb Dunnuck 97 Lobenberg: Dieser fastreinsortige Marsanne besticht durch seine kalksteingeprägte weißfruchtige Nase mit sensationeller Geradlinigkeit und hoher Säure. Salzig mineralischer Nachhall, satte gelbe und rote Zitrusfrucht, Zitronengras und immer wieder weiße Frucht. Dazu florale Noten, Johannisbeere und fast Lakritz, etwas Minze, Honignoten. Einer der wenigen Weltklasseweißweine auf allerhöchstem Niveau, der nicht aus Burgund stammt. Stellt alle Chapoutiers in den Schatten. Großes Kino. Ein Erlebnis, aber besser mal 10 Jahre drauf warten. 98 – 100/100	**160,00**

Guigal

€/Fl.

Côtes du Rhône

29077H 2013 12er • 2016–2024 0,75l (11,73 €/l) **8,80**
Syrah 50% Grenache 40% Mourvèdre 10% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Parker 89-91

29302H 2015 • 2018–2026 0,75l (13,20 €/l) **9,90**
Syrah 50% Grenache 40% Mourvèdre 10% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Parker 89-91

Lobenberg: Frische, lebhafte Fruchtaromen in der Nase. Warm, aromatisch, tolle Fruchtfülle im Mund, intensiv, komplex und lang am Gaumen. Trinktemperatur ca. 17 Grad C. Perfekt zur Kaninchenkeule mit Oliven. 89–90/100

Gigondas

29429H 2013 12er • 2017–2031 0,75l (26,00 €/l) **19,50**
Grenache 60% Syrah 20% Mourvèdre 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

33222H 2015 12er • 2019–2033 0,75l (30,60 €/l) **22,95**
Grenache 60% Mourvèdre 20% Syrah 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 91-93

Lobenberg: Nase nach Steinobst, Lakritz und Pilzen. Im Gaumen intensiv und großzügig mit langem, eleganten Finale. 94+/100



Côte Rôtie Brune et Blonde

23525H 2012 12er • 2017–2040 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Parker 91-93 Winespectator 92 Jancis Robinson 17

29297H 2015 12er • 2020–2043 0,75l (63,93 €/l) **47,95**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Parker 92-94

Lobenberg: Rauchige, geröstete, reife Nase. Geräucherter Schinken, fett, enorm viel süßes Cassis, voller Körper, sehr konzentriert, schwer und strukturiert. Ein Klassiker, der immer noch Maßstäbe setzt. 93–94+/100

Hermitage

35141H 2015 12er • 2021–2046 0,75l (63,93 €/l) **47,95**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 92-94

Lobenberg: Dichtes, tiefes Violett-Rot. Reife, volle Cassis-Nase. Ein Wein zum Kauen, konzentrierte Frucht, tanninreich, sehr kraftvoll. Langer frischer Abgang mit feinem Säurespiel und beeindruckender Länge. Wird etwas Zeit brauchen, sollte dann aber in der absoluten Oberklasse der Hermitage liegen. 95–96/100

Saint Joseph Vignes de l'Hospice

29320H 2013 6er OHK • 2017–2037 0,75l (83,33 €/l) **62,50**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Parker 95 Suckling 95 Winespectator 93

29305H 2015 6er OHK • 2019–2039 0,75l (83,33 €/l) **62,50**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol- • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Jeb Dunnuck 94-97 Parker 94-96

Lobenberg: Der Wein stammt aus der eindrucksvollsten und exklusivsten Appellation im Saint Joseph. Tief dunkle Farbe. Dichtes Nasenbild, anfangs dominieren Terroireindrücke, dann kommt immer mehr schwarzbeerige Frucht hinzu, reife Schwarzkirsche und zarte Eiche. Im Antrunk Pflaumen und ein Hauch Lakritz, daneben perfekt gezeichnete Struktur. Wirkt kühl und dicht, lässt dann wieder los um intensiv haften zu bleiben. Sehr tief und lang. Im Finale kommen noch einmal sehr schöne Kräuteraromen auf. Extrem hohes Potenzial, sollte in dieser für Leichtgewichte bekannten Appellation einer der absoluten Dauerläufer sein. 95+/100



Philippe Guigal

E.GUIGAL









Familie Guigal



Guigal

€/Fl.

Côte Rôtie Château d'Ampuis

23524H 2012 6er OHK • 2018–2048 0,75l (118,67 €/l) **89,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Parker 95-96

Lobenberg: Kraft, Konzentration, Struktur, viel Frucht, seidige Tanninmassen und hohe Intensität sind die Charaktermerkmale dieses Ausnahmeweins. 95–96+/100

Ermitage Ex Voto

23519H 2012 6er OHK • 2020–2073 0,75l (385,33 €/l) **289,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 94-97 Winespectator 96 Jancis Robinson 18

29317H 2013 6er OHK • 2020–2045 0,75l (376,00 €/l) **282,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 94-97 Jeb Dunnuck 96

Lobenberg: Wie auch die Côte-Rôties sehr aromatisch komplex, aber sonst in seiner Veranlagung auch sehr klassisch. Kräutersud, rohes Fleisch, Lakritz, aber auch getrocknete Aprikosen. Am Gaumen zunächst elegant, um dann immer fester und dichter zu werden. Dabei strahlt er eine unheimliche Trinkfreude aus, sehr bemerkenswert, wenn man bedenkt, dass es sich um einen sehr jungen Hermitage handelt. Groß! 98–100/100

Côte Rôtie La Mouline

29313H 2013 6er OHK • 2023–2073 0,75l (398,67 €/l) **299,00**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 95-98 Suckling 97 Winespectator 96 Jeb Dunnuck 94+

Lobenberg: Sehr komplexer Fruchtansatz, viele schwarze Früchte, Lavendel und dunkle Schokolade. Am Gaumen sehr elegant aber auch sehr fleischig, viel poliertes Tannin und ein unglaublich saftiges Mundgefühl. Er ist unglaublich lang, aber überhaupt nicht gewaltig oder aufdringlich. Extrem spielerisch klingt er aus. Langsam werden noch einmal alle Aromen erlebt. So ist er neben seiner Finesse und Nachhaltigkeit auch noch immens präzise. 98–100/100







Levet

Levet ist einer der ganz klassischen, aber winzigen Betriebe aus Ampuis. Familienbetrieb in vierter Generation. Nur vier Hektar Rebfläche, volle Konzentration auf den Weinbau. Und das in traditionellster Urform. Chemie war und ist seit jeher ein Fremdwort. Die Rebsorte ist seit Generationen die Serine (Petit Syrah), die kleinbeerige Urform des Syrahs. Der Ausbau ist nie vom Holz geprägt, die Weine sind manchmal fast spröde in der Jugend. Man muss sich an diese großen Weine herantasten. Die Lese und die Bewirtschaftung erfolgt nur von Hand, der Ausbau geht über 24 Monate im kleinen und großen gebrauchten Holz. Die Größe der Weine erschließt sich laut Domaine selbst erst mit 5–12 Jahren Reife. Daher wird in der Jugend das Dekantieren unbedingt empfohlen. Das gehört zu den ganz großen Klassikern der Côte-Rôtie wie Jamet. Rappenwürze und leichte Schaligkeit geben die Frische, aber sie brauchen eben Zeit. Von Rhônereporter Livingstone-Learmonth in der NY-Times in den Himmel gelobt und von berühmten Sommeliers, wie z.B. Aldo Sohm in den USA, in den Klassikerorden aufgenommen. Heute betreibt Bernard mit seiner Tochter Agnès das Weingut, dessen spektakuläre Rebparzellen an der Côte Brune und Blonde zu den feinsten der Appellation zählen.

Levet

€/Fl.



Côte Rôtie Amethyste

30990H 2015 6er • 2020–2050 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Serine 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Galloni 91-93

Lobenberg: Die nur 4 Hektar kleine Domaine hat drei legendäre Cuvées. Améthyste, Maestria und die rare La Péroline. Diese Côte-Rôties sind allesamt urhandwerkliche und traditionelle Cuvées im Format einer Domaine Jamet aus Ampuis. Améthyste ist die Basis aus dem Herzen der Côte-Rôtie. 100% Syrah Serine, der Urform. In großem, alten Holz ausgebaut. Der Wein ist gekennzeichnet von einer tragenden Frische, die in kargen Jahren in der Jugend abweisend daherkommt. Man hat dunklen Kaffee im Bouquet aber dieser kommt nicht vom Holz. Die Weine wirken ganz frisch geöffnet zunächst spröde, blühen dann mit der Reife oder Luft auf. Dann kommt diese ganze Trinkigkeit zu Tage, welche die Faszination eines solch klassischen Weins ausmachen. Trinkfluss, Balance, Spannung am Gaumen. Animalische Noten, Würzigkeit, herbale Noten und eine feine Frucht, die von reichlich Tannin umschlossen wird. Lassen Sie diesen Wein unbedingt reifen. 94+/100



Côte Rôtie Maestria

30992H 2015 6er • 2022–2050 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Serine 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: 60% des Maestria wächst in der Côte-Blonde-Top-Lage La Landonne, 40% in der Côte Brune. 50% unentrappt als Ganztraube gequetscht und vergoren, nur in 600-Liter- und im Stückfass ausgebaut für 26 Monate, unfiltriert nach Eiweißschönung gefüllt. Fast schwarz, satte zerquetschte Beerenfrucht, viel Brombeere, Veilchen, Gewürze. Sattes Tannin mit würziger Rappigkeit, Pfeffer, Schwarzpulver und Schmorbraten im Mund. Der Wein steigt in seiner Intensität zu Kopf und braucht ein seinen tanninigen Würze viel Jahr, großer Stoff. 96–97/100



Côte Rôtie La Peroline

30991H 2015 6er • 2020–2060 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Serine 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Das ist die rare Top-Cuvée des Hauses, Peroline oder auch Chavaroche genannt. Es gibt nur wenige tausend Flaschen. Das Etikett wechselt jedes Jahr. Ein Vin-de-Garde. Reichhaltig im Tannin, tief konzentriert. Er stammt aus den lieu-dit Chavroche und Mollard, Côte Blonde und Côte Brune. Zu 100% als Ganztraube im Beton vergoren, also mit Rappen, Jamet lässt grüßen. 70% gebrauchte Barriques, 30% neues Holz als Ausbau, 24 Monate. Sehr stramme Fruchtnase, schwarzer Pfeffer, satte Brombeere und etwas Cassis. Satt und dicht, Mengen an geschliffenem Tannin. Die Würzigkeit schreit nach Geduld. 97–98+/100



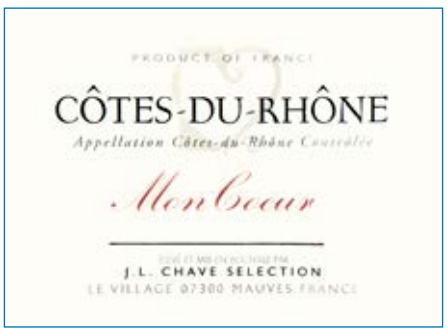


Jean Louis Chave

Jean Louis Chave

Die Familie Chave erzeugt bereits seit sechshundert Jahren Hermitage und zählt zweifelsohne zu den besten Weinproduzenten der Welt. Die Weine der jetzigen Generation, Vater Gérard und Sohn Jean Louis, sind Kultweine erster Güte, ungemein rar und schwer zu finden. Die jährlich 2000 Kisten Wein werden ohne technische Hilfsmittel der „Neuzeit“ gewonnen, hier wird produziert wie vor Jahrhunderten. Vin de Garde für längste Lebensdauer, unnahbar aber in der Jugend.





Jean Louis Chave

€/Fl.

Hermitage blanc

31689H 2005 12er • 2012–2057 0,75l (354,67 €/l) **266,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Winespectator 98 Lobenberg 97+ Parker 96

31690H 2006 12er • 2013–2058 0,75l (354,67 €/l) **266,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 97 Winespectator 99 Parker 98

31691H 2007 12er • 2014–2059 0,75l (340,00 €/l) **255,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Jeb Dunnuck 95 Lobenberg 95 Parker 95

31692H 2008 12er • 2012–2055 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Jeb Dunnuck 95

31694H 2010 6er • 2015–2070 0,75l (384,00 €/l) **288,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Winespectator 99 Parker 97

31695H 2011 6er • 2016–2063 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 96

31696H 2012 6er • 2018–2064 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 96

31697H 2013 6er • 2019–2065 0,75l (313,33 €/l) **235,00**
Marsanne Roussanne • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Parker 97

Parker: Chave's 2013 Hermitage Blanc had just been bottled prior to my visit. Always 80% to 85% Marsanne and the rest Roussanne, from the lieux-dits of Rocoules, Peleat, L'Hermite and Maison Blanche, it's raised primarily in barrels with a small percentage new. Loaded with notions of buttered citrus, white currants, liquid rock, white flowers and hints of honeysuckle, this beauty hits the palate with full-bodied richness, beautiful freshness and purity, and a focused, clean, elegant profile that keeps you coming back to the glass. It lacks the sheer wealth of material found in blockbuster years like 2009 and 2003, yet is perfectly balanced, has loads of richness and a great finish. Give it a year or two and enjoy bottles over the following two decades. 97/100

Selection Côtes du Rhône Mon Coeur

31708H 2013 12er • 2016–2023 0,75l (19,07 €/l) **14,30**
Grenache Syrah • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Galloni 90

Galloni: Vivid ruby. Ripe and perfumed on the nose, displaying energetic red and blue fruit aromas and a hint of white pepper. Broad, sappy and seamless in the mouth, offering sweet black raspberry and boysenberry flavors with a suggestion of spicecake. The berry notes resonate on the smooth, clinging, gently tannic finish, which shows no rough edges. 90/100

Jean Louis Chave

€/Fl.



Selection Saint Joseph Offerus

31711H 2010 12er • 2017–2030 0,75l (30,40 €/l) **22,80**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Galloni 91

31713H 2013 12er • 2018–2030 0,75l (28,00 €/l) **21,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Galloni 92 Decanter 90

Galloni: Inky ruby. Heady aromas of raspberry liqueur, cola, potpourri and smoky bacon are lifted by a vibrant mineral quality. Deep-pitched red fruit and violet pastille flavors stain the palate and become sweeter and more lively with air. Silky, focused and very nicely balanced, with excellent finishing thrust; silky, even tannins add grip. This is as fine a version of this bottling as I have ever tasted and shows a distinctly graceful touch for Syrah. 92/100



Saint Joseph

31703H 2010 12er • 2015–2030 0,75l (94,67 €/l) **71,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Galloni 93 Winespectator 94 Parker 93

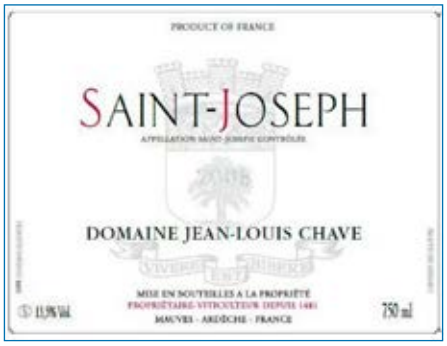
31704H 2011 12er • 2016–2031 0,75l (74,67 €/l) **56,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Galloni 91-94 Winespectator 94 Parker 93

31705H 2012 12er • 2017–2032 0,75l (90,00 €/l) **67,50**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Galloni 93 Parker 93

31706H 2013 12er • 2018–2033 0,75l (90,00 €/l) **67,50**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 93

31707H 2014 12er • 2019–2034 0,75l (74,67 €/l) **56,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Galloni 93 Winespectator 94

Galloni: made with 25 percent whole clusters) Inky ruby. Pungent, spice-accented aromas of ripe dark berries, candied violet, licorice and smoky minerals. Juicy and expansive on the palate, offering pliant black and blue fruit and floral pastille flavors that are complemented and lifted by a jolt of peppery spices. Becomes sweeter and deeper with air, with no loss of energy, and finishes sappy and very long; smooth tannins add shape and grip. 93/100



Hermitage rouge

31688H 2005 12er • 2015–2054 0,75l (526,67 €/l) **395,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Winespectator 98 Parker 97

31687H 2006 12er • 2016–2056 0,75l (424,00 €/l) **318,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Jeb Dunnuck 96 Lobenberg 96 Parker 96 Winespectator 96 Vinifera Mundi 19 Falstaff 95

31686H 2007 12er • 2016–2057 0,75l (366,67 €/l) **275,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Vinifera Mundi 19 Parker 95 Jeb Dunnuck 95

31685H 2008 12er • 2014–2055 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Vinifera Mundi 18,5 Jeb Dunnuck 93

31684H 2009 6er • 2018–2075 0,75l (798,67 €/l) **599,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Parker 100 Lobenberg 100

31683H 2010 6er • 2021–2075 0,75l (798,67 €/l) **599,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Winespectator 99 Parker 100

31682H 2011 6er • 2019–2068 0,75l (380,00 €/l) **285,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 96+

31681H 2012 6er • 2020–2069 0,75l (380,00 €/l) **285,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 96

31680H 2013 6er • 2021–2070 0,75l (345,33 €/l) **259,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 94-97

Parker: Still in barrel at the time of this tasting, the 2013 Hermitage will certainly be one of the wines of the vintage. Offering classic, granite-induced notes of smoked dark fruits, graphite, searing minerality and bouquet garni, this sensational Hermitage has medium to full-bodied richness, beautiful mid-palate density and building tannin, all with the freshness and purity of the vintage. Reminiscent of a more backwards, tight, focused and granite-driven year (I asked Jean-Louis if there was a similar vintage he could recall, he commented that he couldn't think of one), it has solid ripeness in its aromas and flavors, good sweetness in its tannin, and a great finish. I suspect it will need 7–8 years of cellaring and keep for 20–25 years or more. 94–97/100









Michel Tardieu

Michel Tardieu · Nordrhône

Michel Tardieu ist inzwischen legendär und einer der besten Weinmacher Frankreichs. Robert Parker u.v.a. überhäuften ihn zu Recht mit Superlativen. Sehr oft arbeitet er an der Rhône und in anderen Regionen mit seinem Freund Philippe Cambie zusammen. Seine Erzeugnisse von der Rhône und aus der Provence sind schwer zu finden, zu knapp und gesucht sind diese phantastischen Weine. Und man kann es ruhig deutlich sagen: Solch enorm tiefe, extrem komplexe Weine wie die von Michel Tardieu gibt es von keinem anderen Winzer in Frankreich. An der Rhône muss er sich nur noch mit den Herren des Olymp, Guigal, Chave, Bonneau, Rayas und Perrin messen. Sein Stil ist deutlich eigenständig und sehr flexibel, sehr modern in der nördlichen Rhône (neue Barriques, nur einmal belegt) und in der südlichen Rhône beim Châteauneuf so traditionell (nicht entrappt, nur große Holzfässer) wie seine Vorbilder Bonneau und Rayas. Seine Qualitäten sind einfach überragend. Ohne eigene Weinberge verfährt er nach der Rezeptur: Man überzeuge den besten Winzer der Region von einer Zusammenarbeit, gern auch biodynamisch arbeitende Winzer, nehme intensiv Einfluss auf die Weinbergsarbeit, ernte sehr spät und in voller Reife, und erhalte dafür als Dank gegen hochanständige Bezahlung das beste Fass des Winzers. Diesen Wein baue man mit aller Sorgfalt im neuen Burgunder-Barrique aus bestem Holz aus (nicht die Châteauneuf und Grenache-Weine) und fülle nach sehr langer Ausbauzeit und Hefestandzeit unfiltriert und ungeschönt mit möglichst wenig Konservierungsmitteln (Schwefel). Keiner der zur Zeit angesagten Top-Weine kann am Ende mithalten. Schon sein Côtes du Rhône würde vielen Winzern als Châteauneuf zur Ehre gereichen. Es klingt unglaublich, aber hier wird eine Verkostung jeden überzeugen.





Michel Tardieu · Nordrhône

€/Fl.

Saint-Péray Blanc Vieilles Vignes

29884H 2016 12er OHK • 2019–2039 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Marsanne 50% Roussanne 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96
Jeb Dunnuck 93 Winespectator 92

Lobenberg: Saint-Péray aus 50% Marsanne, 50% Roussanne. Er wächst auf zwei unterschiedlichen Lagen, direkt im Cornas Berg. 13% Alkohol, wie es sein soll bei einem Wein aus dem kühlen Norden. Ganztraube, sofort abgepresst und im neuen Holz vergoren. 12 Monate Verbleib im neuen Barrique, danach Überführung ins Gebrauchte. Immer auf der Vollhefe bleibend. Natürlich spontan vergoren, wie alles bei Tardieu. Die Marsanne ist bis zu 100 Jahre alt, die Roussanne 40. Saint-Péray ist eine häufig unterschätze Appellation. Ich habe einen grandiosen Saint-Péray von Voge im Programm. Fleur de Crussol, grandios wie ein Hermitage, nur aus Marsanne. Die Weine können unheimlich altern und in ihrer Klasse locker mal an einen weißen Hermitage heran. So unterschätzt, und deswegen häufig preiswert zu bekommen. Saint-Péray ist eigentlich ein Muss-Kauf für große Weißweine von der Nordrhône. Schöne weiße, süße Aromatik von der Roussanne. Dann kommt ein bisschen Sanddorn und Rosmarin. So intensiv. Erst dann kommt langsam weiße Birne und auch weißer Weinbergpfirsich von der Marsanne. Das Ganze fein verwoben. Hohe Intensität und Dichte ausstrahlend. Im Mund dann, auch von der Marsanne kommend, diese leichte Pfälzer-Riesling-Note. Aber in 2016 intensiver, dichter. Im Mund fühlt man sich schon an Christmanns Idig erinnert, in diesem dichten, reichen Schmelz von gelber Birne und weißem Pfirsich. Die Säurestruktur eines Rieslings kommt in Erinnerung, aber gleichzeitig hat er vom neuen Holz diese feine Süße, und die von der Roussanne stammende Rosmarin-Intensität. Dann kommt ganz viel Feuerstein und Salz. Das Ganze fein, köstlich, aber die Intensität der Feuersteinmineralität ist am Ende schon die Dominante. Mit Salz auf der Zunge verbleibt das lange. Erst langsam kommt der cremige Weißburgunder/Rieslingtouch wieder hoch. Das ist schon ein großer Wein. Das ist im Grunde ein Hermitage für kleines Geld. Ich bleibe dabei, wie der Guy Louise Blanc im Süden, so ist der Saint-Péray im Norden ein Muss-Kauf. Und der 2016er ist für mich dem 2015er noch überlegen. 95–96/100

Michel Tardieu · Nordrhône

€/Fl.

Condrieu

29877H 2016 12er OHK • 2019–2034 0,751 (58,67 €/l) **44,00**

Viognier 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99+ Jeb Dunnuck 95

34776H 2017 12er OHK • 2020–2035 0,751 (65,33 €/l) **49,00**

Viognier 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Condrieu aus 100% Viognier, 45 Jahre alte Reben. Ganztraubenpressung, sofort vergoren und für 10 Monate auf der Vollhefe verbleibend in neuem Barrique. Danach Überführung in größere Holzfässer. Condrieu liegt als Ort direkt neben Ampuis an der Côte Rôtie. Die Viognier ist eigentlich immer sehr schön ölig wie ein Grüner Veltliner. Und das Ganze in dieser Cool-Climate-Stilistik, hier in dieser frischen Nordrhône, ergibt dann eben dieses tolle Spiel aus einer eigentlich cremig, öligen Rebsorte und einer Cool-Climate-Lage. 2017 kommt Condrieu natürlich total entgegen, weil 2017 diese unglaubliche Frische aus den kühlen Nächten und dem geringen Ertrag mitbringt, und gleichzeitig diese hohe Reife der höheren Durchschnittstemperatur. Und der Wein hat genau dies. Er hat fast eine Über-Üppigkeit an reifer, gelber Melone mit einem total süßen Apfel. An einer von Kumquat und Orangen unterlegten weißen, reifen Birne, Aprikose, Pfirsich dazu. Alles wunderbar reif. Getragen und vor allem harmonisch. Total intensiv, so das es fast weh tut. So viel kommt rüber. Dann denke ich: Hoffentlich hält dieser Mund die Komplexität. Und ich bin geflasht. Der Mund steigert das sogar nochmals, denn er hat nicht nur diese irrwitzig hohe Aromatik und die famose Komplexität, er zeigt dazu vom Beginn an auf der Zunge eine salzige Mineralität und eine grandiose Frische. Aber keine Frische aus Zitrussäure, keine spitze Frische, sondern eine reife Frische. Eine Frische wie ein ganz reifer, zehn Jahre alter Riesling. Frische aus Orange und Kumquat. Wie man diese Frische aus diesen Früchten gewinnt ist mir unklar, aber das passiert in der Tat im Mund. Die Balance ist ein wirklich himmlisches Vergnügen. So raffiniert, so komplex, und wie ich schon sagte, von allem fast zu viel. Ein Wein der seinem Vorgänger 2016 sogar ein bisschen die Show stehlen kann. Man muss sich dennoch entscheiden ob man einen Wein will, der in dieser irren Fruchtkomplexität eine so hohe Dominanz ausstrahlt. Es lässt wenig Raum für anderes. Trotzdem ist der Wein extrem fein. Wir haben es hier nicht mit einem Kraftmaier, nicht mit einem fetten Wein zu tun, sondern mit einem Viel-Wein. 99–100/100



2016 ist ein sehr reifes Jahr, was aber aufgrund der starken Tag/Nacht Unterschiede eine sehr hohe Säure hat. Die pH-Werte sind entsprechend sehr tief. Die Säure und Frische ist nochmal deutlich höher als 2010. Der Tannin- und Alkohollevel allerdings sind gleich wie in 2010. In Zahlen ausgedrückt: Der Süden liegt etwa bei 14,5% – 15% Alkohol, der Norden bei 13%. Entscheidend für die Balance ist allerdings eben diese Frische und hohe Säure, welche beide, Vater und Sohn Tardieu, so noch nie gesehen haben. Entsprechend folgt die Rhône Bordeaux nach, denn auch dort besticht alles durch diese fantastische Balance und absolute Harmonie. Die weitere Besonderheit, auch die gab es in Bordeaux und an der Rhône, ist, dass Rot- wie Weißweine sensationell ausgefallen sind. Eigentlich logisch, denn wenn die Alkoholgradation nicht explodiert ist und die Säure erhalten blieb, dann profitieren natürlich die Weißweine im gleichen Umfang. Analogien zu früheren Jahren: Tardieu vergleicht 2016 mit 1990 mit der höchstmöglichen Übereinstimmung. Das gilt für die Südrhône. Die Nordrhône entspricht eher 1991. Natürlich sind 20 Jahre vergangen, höheres Rebalter und noch bessere und biologische Arbeit in den Weinbergen. Also Basis 1990 und 1991 mit einem kleinen Turbolader in der Entwicklung. Trotz dieser großen Klasse des Jahrganges 2016, gilt es an der Rhône wie in Bordeaux: Die Mengen sind absolut befriedigend. Es gab also keine knappe Ernte. Hervorragende „best ever" Qualitäten in beiden Regionen bei gleichzeitig guten Mengen. Das freut den Winzer natürlich besonders. In Summe für die Rhône kann man sagen, ist es ein sehr gutes Jahr für die Syrah, aber ein extrem gutes Jahr für die Grenache. Dementsprechend ist die Südrhône ganz klar „beste ever" und die Nordrhône auf einem Level der nahe an 2015 herankommt. Das Jahr 2015 aber nicht übertrifft. Die Südrhône war in Summe noch nie so gut wie 2016.











2016 ist im Norden zwar anders, ruhiger, aber qualitativ nur knapp hinter 2015. Der Unterschied besteht darin, dass der Süden der Rhône in 2016 einfach das beste Jahr seiner Geschichte hat. Von daher fällt im direkten Vergleich der Norden etwas ab, aber da wir wissen, dass 2015 und 2016 in Summe im Norden zwei grandiose Jahren waren, darf man diesen Vergleich getrost außer Acht lassen, diese andersrum bestehenden Vorurteile habe ich zu Recht 2015 auch nicht brachtet, man muss schon Wein für Wein verkosten.



Michel Tardieu · Nordrhône

€/Fl.

Hermitage Blanc

22061H 2012 12er OHK • 2018–2042 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Marsanne 80 % Roussanne 20 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98+
Winespectator 95 Jancis Robinson 17

27965H 2015 12er OHK • 2025–2045 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Marsanne 80 % Roussanne 20 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100
Parker 92-95 Winespectator 94

29883H 2016 6er OHK • 2026–2046 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Marsanne 80 % Roussanne 20 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Der Hermitage Blanc hat 2016 aufgrund der kühlen Nächte erfreulicherweise auch nur 13,5 % Alkohol. 80 % Marsanne, 20 % Roussanne. Ganztraubenabpressung und dann spontan vergoren im neuen Barrique. 24 monatiger Verbleib im neuen Holz auf der Vollhefe ohne Bâtonnage. Natürlich ungeschönt und unfiltriert gefüllt. Die Reben sind ca. 50 Jahre alt. Der Ausbau findet jeweils zur Hälfte im Barrique und Stockinger 1500-Liter-Fuder. Und was wird im Saint-Péray und auch erfreulicherweise im Condrieu hatten, ist diese Frische der Nase. Diese lange Vegetationsperiode mit diesen kalten Nächten machen auch diesen, komplett im neuen Holz ausgebauten Hermitage Blanc zu einem feinen, cremigen Pfälzer Riesling. Wow, was hat die Nordrhône dieses Jahr profitiert von diesen klimatischen Bedingungen. Litschi, Birne, Weinbergpfirsich, Apfel und ganz viel Gestein. Granit, aber so delikat, so köstlich schon in der Nase. Viel weiße Frucht und Blumigkeit im Mund. Erstaunlicherweise Flieder mit weißem Pfirsich und weißer Birne sowie ganz viel salzigem Granitgesteinsmehl. Fast an Kreide erinnernd. Kalkstein in einer solchen Intensität. So etwas Raffiniertes. Wieder die Assoziation an Pfälzer Riesling. Und wenn wir im Condrieu bei Christmanns Idig waren, haben wir hier in diesem Hermitage Blanc etwas mehr Gripp und etwas mehr Power. Wir sind eher irgendwo im Pechstein auf Basaltböden beheimatet. So lang, so delikat, so anhaltend. Im Mund allen Platz einnehmend. Die Augen werden schmal ob dieser grandiosen Frische, die aber nie etwas Spitzes hat. Alles ist fein, alles ist schwebend und trotzdem so intensiv. Jetzt kommen auch Renekloden, wieder Apfel und Birne. Wir verabschieden uns jetzt endgültig vom Riesling und kriegen einen Hauch Viognier dazu. Und ganz viel Druck. Auch ein bisschen im weißen Bordeaux zuhause. So wie ein La Mission Haut Brion kommt mir in den Sinn. Gott, ist das ein grandioser Weißwein. Für die Ewigkeit, und doch köstlich zu probieren. Wie die ganz großen Weine von Chapoutier. Eine grandiose Probe. 100/100

Crozes Hermitage Vieilles Vignes

29881H 2016 12er OHK • 2019–2037 0,75l (33,27 €/l) **24,95**
Syrah 100 % • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Dieser Crozes besteht zu 100 % aus Syrah. Dabei teilt sich diese Menge 50/50 in klassischen Syrah und einen alten Klon, genannt Serine. Die Serine hat kleinere Beeren, dickere Schalen und höhere Säure. Die Top-Weine von Michel sind alle komplett aus der Serine. International wird Serine auch als Petit Syrah bezeichnet. Der Alkohol beträgt moderate 13 %. 60 Jahre alte Reben. Ein Großteil der zuliefernden Vertragswinzer arbeitet biologisch. Die Weine werden zu 1/3 nicht entrappt und entsprechend als Ganztraube in kleinem und großen Holz vergoren. Ausbau in gebrauchten Burgunder Barriques, ab dem zweiten Jahr komplett im großen Fuder. Die Nase von Syrah ist naturgemäß völlig anders als die von Grenache. Auch wenn wir im Süden einige Syrah-Cuvées hatten, sind wir hier bei deutlich mehr Würze und Frische in schwarzer Frucht. Die Syrah im Norden ist eben bis auf das südliche Vinsobre doch einfach was komplett anderes. Ganz tolle Rappenwürze zusammen mit Brombeere, Cassis, Veilchen. Kaum etwas Rotes kommt durch. Dicht und gleichzeitig unglaublich fein. Schon in der Nase mit dieser intensiven Frucht tänzelnd. Der Mundeingang ist sehr frisch. Auch hier diese Würzigkeit. Etwas gebrannte Aromatik. Wie verbranntes Unterholz. Auch Fleisch. Wir haben kein neues Holz im Einsatz, trotzdem hat man ein wenig den Eindruck von getoastetem Barrique. Aber es ist das Terroir und die Rebe, es ist diese rauchige Würze aus diesen Crozes Hermitage Weinbergen. So toll verspielt im Mund. So toll raffiniert in dieser schwarzen Würzigkeit. Die Frucht ist fein, die Würze ist sehr präsent, und trotzdem ist der Wein komplett reif. Er ist köstlich. Vielleicht war 2015 im Norden eine Spur extremer zwischen den Polen, 2016 ist dafür ganz sicher das köstlichere Jahr, weil es so balanciert und harmonisch ist. Alles passt. Der Wein ist süffig vom ersten Moment an und trotzdem lang, würzig, intensiv und salzig. Das ist ein Crozes Hermitage, der schon in jungen Jahren unheimlich Freude macht. Ich fühle mich erinnert an die Bordeaux-2016er-Probe, in dieser grandiosen Köstlichkeit. Toller Crozes Hermitage, und einfach nur mit großem Anspruch dabei auch köstlich und lecker. Nach 2 Minuten haftet er immer noch im Mund. Er fordert schon auch etwas vom Konsumenten. 96+/100

Michel Tardieu · Nordrhône

€/Fl.

St. Joseph Vieilles Vignes

29885H 2016 12er OHK • 2020–2038 0,75l (38,67 €/l) **29,00**

Syrah 100% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: St. Joseph ist 100% Syrah, allerdings hier die Spielart Serine, die sonst auch Petit Syrah genannt wird. Sehr viel kleinbeeriger, intensiver, dickere Schalen und höhere Säure. Und grundsätzlich eine Tendenz zu mehr roter Frucht. Die Reben für diesen St. Joseph sind über 100 Jahre alt. 13% Alkohol. Ein Drittel wird nicht entrappt, natürlich spontan vergoren wie alles bei Tardieu. Ausbau im Holz, in gebrauchten Barriques und in Tonneaus und Fudern. Die Reben des St. Joseph wachsen zu 100% auf Granit. Eine Spielart, die es ja auch im Côte Rôtie in der Côte Blonde gibt, und nicht umsonst ist St. Joseph, wenn er von diesem Untergrund kommt, ein kleiner Côte Rôtie. Dieser St. Joseph ist mein Preis-Leistungswunder bei Tardieu, eben weil er im Grunde ein kleiner Côte Rôtie ist. Aus diesen uralten Serine Reben, eben auf Granit stehend. Schon die 2016er Nase zeigt diese unglaubliche Intensität eines Côte Rôtie. Mehr noch als 2015. Weil Frucht und Terroir nicht von rauem Tannin überdeckt werden. Sehr viel Wucht, verbranntes Fleisch, obwohl es keinen Neuholzanteil gibt. Das kommt aus diesem Terroir. Wir kennen das aus dem Côte Rôtie Lancement von Stephan Ogier, der ja auch komplett auf Granit steht. Das zeigt so grandiose Spannung, ist so dicht verwoben. Der Teil der mit Rappen vergorenen Assemblage dominiert recht deutlich. Diese Krautwürze über der intensiven rotfruchtigen Syrah. Der 2016er St. Joseph hat eine deutlich würzigere Ausprägung im Mund als der noch fruchtbetontere 2015er. Sehr viel schwarze Frucht, Rappen und Unterholz. Ein sehr erwachsener Wein mit toller Länge und gleichzeitig einem großen Spannungsbogen. Fast dramatisch zwischen feiner, süßer, roter Frucht, krautwürzigem Unterholz und salzigen Tanningerüst hin und her pendelnd. Tannine sind überhaupt das Stichwort. Die 2016er Tannine sind, wie schon in Bordeaux zu schmecken war, im Grunde extrem reichlich vorhanden, aber in ihrer Seidigkeit überhaupt nicht präsent. Es gibt in 2016 an der Rhône keine harschen, harten, brutale Tannine. Und so auch in diesem St. Joseph. Man darf sich natürlich fragen, ob dieser größere Spannungsbogen, die größeren Extreme aus 2015 höher zu bewerten sind, oder diese Köstlichkeit, diese Perfektion, diese große Harmonie in 2016. Wir haben gleich hohe Tannin- und Säure-Werte und trotzdem ist 2016 der feinere Jahrgang. Was wollen wir eher? Das es kracht oder das es harmonisch, köstlich und lecker ist? Ich bewerte sie einfach gleich hoch, sie sind aber stilistisch deutlich unterschiedlich. 97+/100

Cornas Coteaux

22047H 2012 12er OHK • 2020–2050 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 91-94 WS 93

Lobenberg: 2012 wurde nur der Cornas Coteaux erzeugt. Die Menge des Vieilles Vignes reichte nicht aus und wurde komplett mit in den Coteaux genommen. 100% Syrah (Serine, die alten Reben) zwischen 60 und über 100 Jahre Alter von drei verschiedenen Lagen. Wie immer nicht geschönt und nicht filtriert. Ausbau im neuen Barrique. Nur 13% vol. Die Nase zeigt wunderbare Frische mit viel schwarzer Frucht. Sehr viel schwarze Kirsche mit weißem Gesteinsmehl, Salz, Staub wie nach einem Sommerregen von der Straße. Sehr viel weisser Pfeffer und Cassis, auch Brombeere, Holunder darüber. Etwas ungewöhnlich. Deutliche Spur von Leder und etwas dominikanische Zigarrenkiste. Der Mund sehr klar. Dieser Cornas ist deutlich präziser als die voluminösen St. Joseph und Crozes-Hermitage. Sehr geradeaus, mineralisch, steinig. Intensive rote Frucht im Nachhall mit viel Salz und Gesteinsmehl. Geschliffenes, poliertes Tannin. Extrem lang in der salzigen Mineralität mit der roten Frucht. 96–97/100

Jahrgang 2012: Im Süden gab es im Februar starken Frost. Nach dem frühen warmen Wetter war jedoch schon Saft in den Pflanzen. Viele starben durch den starken Frost von bis zu minus 15°. Ertrag im Süden daher 20% weniger als im Vorjahr. Der Norden war davon weniger betreffen. An der Rhône verlief die Blüte homogen, anders als in Bordeaux. Es gab ein wenig Verrieselung, was qualitätssteigernd wirkte. Es folgte ein extrem heisser Sommer. Die Weine wurden gestresst, machten teilweise zu. Die Reifung verlief sehr langsam. Mit ersten Schauern begann die Reife wieder. Da man im Süden aufgrund der Wetterverhältnisse lange zuwarten kann, daher konnte man bis Ende September/ Anfang Oktober die Lese der ausgereiften Grenache durchführen. Im Süden gab es Probleme bei der Mourvèdre, die eine längere Vegetationsperiode braucht. Grenache fiel hervorragend aus. Elegante, feine Weine mit in der Regel nur 13–13,5% vol. Alkohol. Ein Jahrgang, der mit dem hervorragenden Finessejahrgang 2006 zu vergleichen ist. Im Norden gab es mehr Probleme mit Regen. Das richtige Zeitfenster musste abgepasst werden. Im Norden wurde Mitte September reif geerntet, mit wenig Alkohol und wenig Fett. Die Weine liegen zwischen 12–12,5% vol. Alkohol. Der Norden ist in etwa zu vergleichen mit einem etwas besseren 2004er Jahrgang. Alle Weine werden in Zement vergoren und Säureabbau im Barrique.



Bastien und Michel Tardieu









Bastien Tardieu

Michel Tardieu · Nordrhône

€/Fl.

Cornas Vieilles Vignes

19981H 2011 12er OHK • 2020–2050 0,751 (65,33 €/l) **49,00**

Syrah 100 % • Barrique • 13,5 % • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 WS 93

29878H 2016 12er OHK • 2024–2047 0,751 (86,67 €/l) **65,00**

Syrah 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Die Reben sind überwiegend über 100 Jahre alt, kommen aus den Lagen Le Eygats und Patou. Also berühmte Lagen, wie sie auch bei Ferraton im Einsatz sind. Cornas wächst komplett auf Granit. 100 % Serine, was auch Petit Syrah genannt wird. Es sind kleinere, dickschaligere Beeren, die mehr zur roten Frucht gehen und deutlich mehr Säure aufweisen als die normale Syrah. Der Alkohol ist 13,5 %. 50 % werden nicht entrappt. Es wird spontan im Holz vergoren, Ausbau im gebrauchten und neuen Barrique, aber im zweiten Jahr dann auch im Holz Tonneau und Fuder. Dieser Vieilles Vignes ist eigentlich immer die knappste Allokationsmenge bei Tardieu, es gibt nur sehr wenig. 2016 ist ein Jahrgang der Verblüffung. Ein Jahrgang, in dem sich die Stilistiken wie ein roter Faden durch Deutschland, Bordeaux und jetzt durch die Rhône ziehen. Das ist schon unglaublich, was das Wettergeschehen an gleicher Struktur hervorzaubern kann. Wir haben durch den fantastischen Herbst eine unglaublich lange Vegetationsperiode überall. Und wir haben sehr große Tag/Nacht Unterschiede. Kühle Nächte und warme trockene Tage im Herbst. Das macht diese Köstlichkeit des Jahrgangs. Die Balance des Jahrgangs. Trotzdem sind die Tanninmassen so hoch wie in 2015, zum Teil sogar höher als in 2010. Die Säure ist komplett hoch erhalten und trotzdem sind die Weine köstlich. 2015 war in der Nordrhône ein lautes Jahr, ein Jahr in dem alle Amplituden im Grunde extrem hoch waren, zu viel Frucht, zu viel Säure, zu viel Tannin, und alles so präsent. Ein lautes Jahr, ein riesengroßes Jahr, was den Konsumenten fast erschlägt. Dagegen ist 2016 eben diese totale Integration der seidigen Tannine. Nichts kracht, und trotzdem ist der Level genauso hoch. Die Säure ist teilweise noch höher als in 2015, und trotzdem ist sie nicht präsent, sondern so perfekt eingebunden in diese grandiose Balance. Und die Diskussion darf man führen wie in Bordeaux. Was ist denn das größere Jahr? Für mich ist 2016 auch an der Nordrhône deutlich köstlicher, eleganter, delikater als 2015. Vor 2015 muss man aber Niederknien. 2016 darf man mit Freude trinken, und trotzdem werden sie ewig halten. Ich finde dieses totale Harmoniejahr 2016 auch im Norden ganz groß. Und so besticht dieser Cornas Vieilles Vignes, das erste Mal seit langer Zeit, mit einer unglaublichen Feinheit. Eine Stilistik wie sie auch bei Voge praktiziert wird. Ich bin schon in der Nase fast geflasht. Wir haben schwarze Frucht und Rappenwürze, Lakritze, Holzkohle, ein bisschen Cassis, ganz viel Rauch und sehr langgezogenen Assam-Tee. Das ist so schick verwoben und trotzdem kracht er nicht so wie 2015, sondern er kommt fein, kommt sanft, kommt wie ein wunderschön eleganter Pomerol aus 2016 in die Nase. Und das setzt sich im Mund fort. Was für ein extrem raffinierter und feiner Cornas. Gott ist dieser Wein schön. Und trotzdem so intensiv. Die Tanninmassen sind spürbar, es ist die Faust im Samthandschuh. Aber es ist so seidig, so verwoben. Das ist so spielerisch leicht. Selten findet man Cornas in dieser Köstlichkeit, in dieser grandiosen Finesse. Der Eygats von Ferraton ist ähnlich. Trotzdem lang, intensiv. Alles ist reichlich vorhanden. Aber die Balance ist wie von einem anderen Stern. Dieser Wein ist nicht größer als der 2015er, aber dieser Wein ist einfach viel feiner und deswegen ist er etwas mehr für meinen Gaumen geeignet. Ich habe vielleicht noch keinen köstlicheren Cornas probiert. 100/100









Michel Tardieu · Nordrhône

€/Fl.

Côte Rôtie

19961H 2011 12er OHK • 2020–2050 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 WS 93

22059H 2012 12er OHK • 2020–2050 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99+

29880H 2016 12er OHK • 2022–2047 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Der Côte Rôtie besteht zu 100% aus der Rebsorte Serine, was auch Petit Syrah heißt, also die Urform der Syrah mit den deutlich kleineren, dickschaligeren und säurebeladeneren Beeren. Hier wird zu 2/3 nicht entrappt, also als Ganztraube im Holz spontan vergoren. Die Reben sind 70 Jahre alt. Der Alkohol beträgt nur moderate 12,5%. In diesem Côte Rôtie sind sowohl aus Landonne (Schieferböden), als auch aus Lancement (Granitböden). Dies ist ein Unterschied zu früher, da die Trauben in früheren Jahren ausschließlich aus Landonne und vom Schiefer kamen. Der Ausbau geschieht zu 100% im neuen Barrique. Danach geht er ins Holzfuder. Wie alle anderen Weine wird er weder gefiltert noch geschönt. Der riesen Unterschied zwischen Hermitage und Côte Rôtie, den beiden teuersten Lagen an der Rhône, ist einerseits der Untergrund. Hier mit diesen Schiefer- und Granitböden, wie es sie in dieser Form im Hermitage nicht gibt, und dann natürlich die noch größere Kühle in Côte Rôtie sowie der überwiegende Rappenanteil während der Vergärung. Eine Tradition in Côte Rôtie, in Hermitage eben gar nicht. Das ist aber schön, weil es diese Weine so total unterschiedlich macht. Und in diesem 2016er Côte Rôtie, haben wir die Rappen ganz vorne. Wir sind so sehr im Burgund, so sehr bei Dujac oder Henry Roch. So würzig, und das Ganze unterlegt mit Lakritze und viel roter Frucht in Form von zerdrückter Himbeere, rote Kirsche, Schlehe. Aber nicht süß rüberkommend, sondern krautwürzig, intensiv. Dieser 2016er Côte Rôtie ist blind zu 100% die Nase eines Jamet. Wahrscheinlich das – neben dem deutlich stylischeren Stéphane Ogier – angesagteste Weingut in Côte Rôtie. Die beiden Kult-Superstars. Aber wenn wir ganz ehrlich sind, können wir Michel Tardieu locker dazwischen packen. Er kostet dann aber einfach weniger und ist vor allem auch erhältlich. Jamet, keine Chance für mich. Ogier kostet einfach das Dreifache. Nach diesem wunderbaren Nasenangang kommt nun ein Mund, der wieder mal verblüfft. Ich hätte jetzt diese Rauchigkeit und Würzigkeit in Verlängerung erwartet. Ja, wir haben auch den Rauch und die Würze, aber auch eine unheimliche Feinheit. Wir haben hier 2016 in Reinkultur. Tannine reichlich, aber total geschliffen, poliert. Alles seidig, verspielt. So viel Salz, dass sich die Augen zusammenziehen, die Zunge rollt sich. Das Ganze will gar nicht mehr aufhören. Alles läuft in einer Himbeere/Kirschmischung in so einer unendlichen Feinheit, in so einer Verspieltheit. Ja, wir haben Rappenwürze, aber sie stützt diese wunderbar zarten Tanninteppich mit dieser darin schwimmenden, salzigen Himbeer-/Kirschfrucht. Das ist Harmonie wie vom anderen Stern in Côte Rôtie. Das ist unendliche Feinheit. So wie Lancement von Ogier. Etwas, dass wir in den beiden Châteauneufs von Michel auch gefunden haben. Sowas von unendlich verspielt. Man muss das dem Konsumenten allerdings sagen: Wer Jamet bestellt, der sollte genau so etwas bekommen, wie wir hier bei Michel Tardieu auch erhalten. Und er muss das davor wissen. Es ist nicht Côte Rôtie wie von Chapoutier. Es ist auch nicht dieser glasklare Stil von Ogier, nein es ist dieser sehr naturverbundene, rappenwürzige, totale Finessestil von Jamet und Michel Tardieu. Die ich beide in einem Atemzug nennen und auf eine Stufe stellen möchte. Wie schön, dass ich schon vor langer Zeit mit Michel angefangen habe, sonst hätte ich eigentlich keine Chance so etwas Grandioses heute zu haben und anbieten zu können. Und alle drei Nordrhône-Weine: Cornas Vieilles Vignes, Hermitage und Côte Rôtie sind total unterschiedlich und trotzdem sind sie alle ganz grandios. Auch wenn die Fachwelt insgesamt sagt: 2015 ist der Jahrgang der Nordrhône, so ist das für mich letztlich irrelevant. Der Genuss muss siegen. 100/100

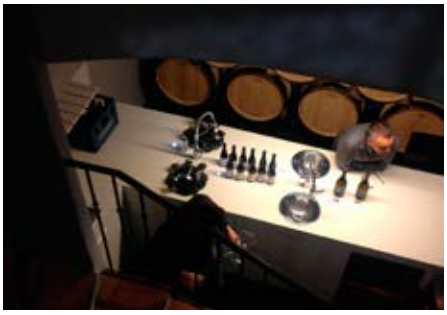












Michel Tardieu · Nordrhône

€/Fl.

Hermitage

22062H 2012 12er OHK • 2020–2050 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Syrah 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Jancis Robinson 18

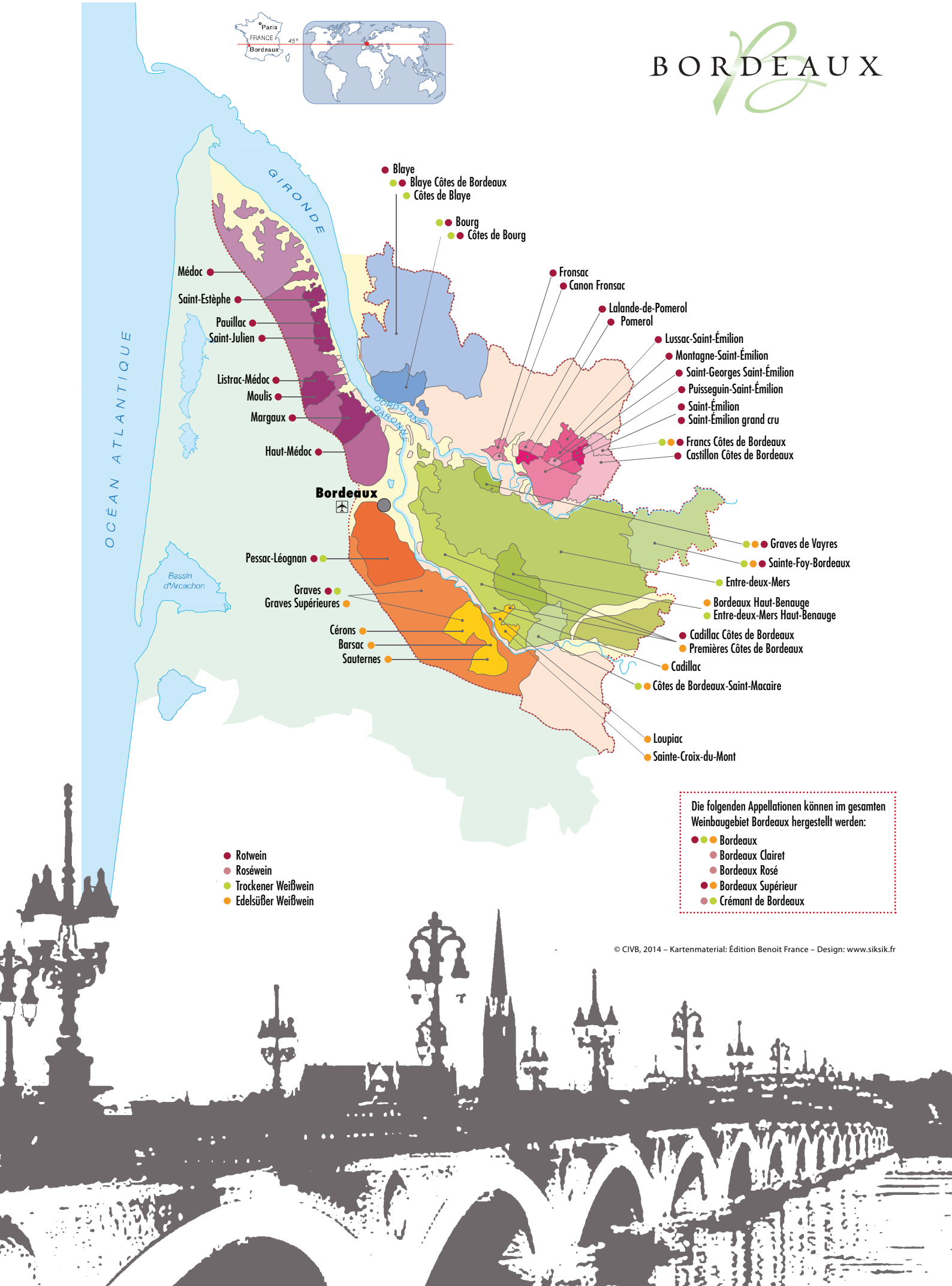
27961H 2015 12er OHK • 2023–2046 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Syrah 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Galloni 93-95 Winespectator 94

29882H 2016 12er OHK • 2024–2047 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Syrah 100% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 100



Lobenberg: Der Hermitage ist zu 100% aus Serine, auch genannt Petit Syrah, also der alten Form von der Syrah mit kleineren, dickschaligeren Beeren und einer höheren Säure. Die Reben sind hier über 60 Jahre alt. Hermitage wird komplett entrappt. Das erstaunliche ist: Cornas wird nicht entrappt, Côte Rôtie wird nicht entrappt, Hermitage aber zu 100%. Vielleicht weil die Vorbilder Chave und Chapoutier schon immer komplett entrappen, hat sich dies hier in Hermitage eingebürgert, um die feineren, Pomerolartigeren Weine zu erzeugen. Diese alte Reben stehen auf ganz bekannten Lagen im Hermitage. Natürlich spontan im Holz vergoren, dann Ausbau in neuen, sowie gebrauchten Barriques, später dann auch im 1500-Liter-Stockinger-Fass. Und dieses komplette Entrappen im Hermitage lässt sich auch immer rausriechen. Wir haben hier immer weitaus weniger Krautwürze. Sehr viel präzisere, klarere schwarze Frucht. Maulbeere und Brombeere, unglaublich dichte, fast süße schwarze Kirsche. Das neue Holz ist leicht spürbar, leicht geröstete Aromatik, verbranntes Fleisch. Auch kommen hier etwas mehr Veilchen durch, dafür fehlt aber die aus den Rappen kommende Krautwürze. So puristisch, so gerade, so präzise. Und so unendlich fein, köstlich und raffiniert. Genauso geht es in den Mund, mit dieser unglaublichen Raffinesse. Wir sind total im Geradeauslauf. Biskuit schwimmt in schwarzer Kirsche, in süßer Maulbeere, in etwas Cassis. Nichts ist ausufernd, alles ist fein und köstlich. Der Wein ist schon jung ein Genuss. Das ist wie ein Château Evangile aus Pomerol in 2016. So präzise, so geradeaus. Feines Salz, tolle Säure und Frische bewahrend. Aber nichts kracht. Wir sind so anders als 2015. 2015 war das laute Jahr, wo alles zu viel war. Grandios ist es zwar, aber die Weine werden ewig liegen müssen. 2016 ist wie 2016 Bordeaux. Sofort alles zeigend und trotzdem können sie aufgrund höherer, nur sehr viel weicherer Tannine, ewig lagern. Sie werden immer köstlich sein und bleiben. Sie werden nie überfordern. So ein Finesse-Hermitage habe ich selten probiert. Ja, wir sind hier ganz sicher in der Liga von Chave und Chapoutier. 2016 Hermitage gehört für mich, in meinem persönlichen Geschmacksbild, noch vor 2015. Weil er feiner und köstlicher ist, ich will ihn nicht nur bewundern sondern mit Freude austrinken. Am Ende rollte alles mit einer schönen schwarzen Kirsche und schwarzer Lakritze wieder hoch. Salz verbleibt für Minuten auf der Zunge. Die ganz große, unendliche Feinheit. Für mich ist das ein superfeiner Riesen-Stoff. 100/100





© CIVB, 2014 – Kartenmaterial: Édition Benoit France – Design: www.siksik.fr

Bordeaux und Linkes Ufer



Das „linke Ufer" von Bordeaux (Kapitäne schauen vom Meer, da wäre es das rechte Ufer – die Landratten in Bordeaux nennen jedoch das Médoc so!) besteht aus Schwemmland der Flüsse Garonne und Gironde, Lehm, Sand und hohen Kiesplateaus. Je mehr Kies, desto besser die Drainage (Wasserabfuhr), die besten und höchst klassifiziertesten Châteaux liegen auf den größten Kiesansammlungen.

Im Flachland an den Rändern des Médoc (Listrac und AC Bordeaux) gibt es eher Sand. Spötter empfehlen, hier den Kartoffelanbau vorzuziehen. Schwerpunkt und Herz der Weine auf diesen Kiesböden bildet die darauf perfekte frucht- und tanninstarke Cabernet Sauvignon. Die fülligere, fettere Merlot (gedeiht besser auf Kalk) wird nur dazu gemischt, manchmal unterstützt von kleinen Mengen der sehr feinen und femininen Cabernet Franc und dem Tannin- und Würzehammer Petit Verdot. Das qualitative Herz des linken Ufers bildet die Region Médoc, die wieder unterteilt ist in verschiedene Appellationen gehobener Klasse und sehr eigenständiger Typizität. Innerhalb dieser Appellationen ist der tiefer gelegene Teil (sehr nah am Fluss) qualitativ schwächer, schlechtere Drainage, die Wurzeln stehen oft im Regenwasser, die Reben müssen zu wenig leiden, die Weine werden bäuerlicher und weniger finessereich. Sehr deutlich zeigt sich dies am Beispiel der nördlichsten Médoc-Appellation Saint-Estèphe, Le Boscq und Tronquoy Lalande haben etwas schwächeres Terroir als Phélan Ségur. Calon-Ségur hat noch mehr Kies unter der Rebe, ein weiterer Quantensprung. Nur Montrose und Cos d'Estournel liegen noch höher, hier ist dann auch qualitativ der Gipfel erreicht. Die meisten 1er Crus, Supersecond und weitere Qualitäts-Senkrechtstarter gibt es im direkt südlich anschließenden Pauillac, dann folgt in der offiziellen Qualitäts-Hierarchie die Appellation Margaux. Für manche Insider ist das extrem fruchtbetonte und verspielte Saint Julien, das direkt zwischen dem nördlicheren Pauillac und dem südlicheren Margaux liegt, qualitativ aber durchaus die zweitbeste Appellation nach Pauillac.

Margaux und Co.

Auf etwas schwächerem Niveau sind die Margaux-Randappellation Moulis und die Ränder von Saint-Estèphe (heißt dann Haut Médoc mit den Highlights Sociando Mallet und Charmail) und wieder Margaux (auch da heißt es Haut Médoc mit den Krachern La Lagune und du Retout). Generell kann man sagen, dass die Weine im Norden, also Saint-Estèphe, etwas fruchtstärker und tanninreicher sind und dann auf dem Weg nach Süden feiner und eleganter werden (Höhepunkt in der Appellation Margaux). In der Stadt Bordeaux selbst beginnt dann auf ähnlichem Grund die Appellation Pessac-Léognan mit ihrer extremen Mineralität und zusätzlich den besten Weißweinen von Bordeaux. Je weiter südlich man kommt, desto geringer wird dann diese Mineralität, die Weine sind immer noch sehr würzig, die Weißweine sogar groß, aber die Klasse des Stadtgebiets (Haut Brion, La Mission, Pape Clément) kann trotz großartiger Ergebnisse auf Haut Bailly und Smith Haut Lafitte nicht mehr ganz erreicht werden.

Der Süden des linken Ufers

Noch weiter südlich wird es noch flacher und sandiger, das Gebiet heißt Graves und ist nicht sehr interessant für gute Rotweine. Anständige Weißweine gedeihen hier aber recht gut. Wirklich grandios wird es dann erst noch weiter südlich und in Flussnähe (Nebel und feucht), auf hohen Kiesbänken liegen mit dem Sauternes und dem reinen Kalksteinterroir Barssac zwei der besten Süßweingebiete der Welt. Der Nebel und die Feuchtigkeit begünstigen die Botrytis, die Weine vergären aufgrund der besonders guten Hefen aber besser als z.B. bei deutschen Beerenauslesen. Diese französischen Beeren- und Trockenbeerenauslesen sind trotz hoher Süße und astronomischer Lebenserwartung satt im Alkohol, der Trinkcharakter dieser Sémillon- und Sauvignonweine ist ganz anders als bei deutschen oder österreichischen Süßweinen. Diese linke Seite mit Ihrer Vielfalt aus Spitzenweinen – ob Rot, Weiß oder Sauternes und Barsac – hat den legendären Ruf Bordeaux' in der ganzen Welt begründet. Nach keiner anderen Weinbauregion ist so etwas Grundsätzliches wie eine Farbe benannt. Bordeaux ist damit weit mehr als nur eine Stadt, von der aus Wein verschifft wird. Bordeaux hat nun schon über mehrere Jahrhunderte einen nahezu mythischen Klang!!



Giscours

AC Bordeaux







Denis Barraud

de la Cour d'Argent

de la Cour d'Argent				€/Fl.
Château de la Cour d'Argent Bordeaux Supérieur				
29813H	2015 12er OHK • 2017–2027	0,75l	(17,07 €/l)	**12,80**
Merlot 95% Cab. Franc 2,5% Cab. Sauv. 2,5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 91-92 Suckling 90-91				
30378H	2016 12er OHK • 2020–2033	0,75l	(17,07 €/l)	**12,80**
Merlot 95% Cab. Franc 2,5% Cab. Sauv. 2,5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 93 Suckling 90-91				

Lobenberg: Das ist ein Wein, der im südlichen Bereich, direkt an der Grenze zu Castillon liegt. Er stellt in diesem Preisbereich eine wirkliche Einzigartigkeit dar. Ich arbeite mit diesem Weingut schon seit dem Jahrgang 2005 zusammen. Denis Barraud ist der Winzer. Spontanvergoren, biologische Weinbergsarbeit ohne Zertifizierung, kleine Erträge, Ausbau in neuen und gebrauchten Barrique, Fermentation im Zement. Die Nase zeigt unglaublich viel Würze, fast wie ein Saint Estèphe. Viel schwarze Frucht, Cassis vom Cabernet Anteil, Brombeere vom Merlot. Würze und Wucht, sehr dicht. Eine Duftwolke. Der Mund greift die schwarze Johannisbeere und die Brombeere wieder auf, ist so würzig. Eine tolle Spannung, schöne Länge, feine Salzspur. Man mag es gar nicht glauben, dass so ein Wein, den man locker in der 20 Euro Liga unterbringen würde, in so einem Preisbereich beheimatet ist. So eine tolle frische, wunderbare Säure. Geschliffenes Tannin. Das ist ein kleiner aber fast großer Wein. Das ist ziemlich Perfektion und eine meiner aller besten Weine in Sachen Preis-/Genussverhältnis. 93/100

de la Cour d'Argent

Das Weingut von Denis Barraud, das auf den südlichen Stufen von Saint-Émilion liegt, ist seit 1883 im Familienbesitz. Die Trauben des Cour d'Argent werden teilweise in den benachbarten Regionen geerntet, deshalb darf der Wein nur die einfachere Appellation Bordeaux tragen, vom Stil jedoch eindeutig ein Saint-Émilion. Die Weine stammen aus durchschnittlich 30jährigen Reben, ein Garant für Substanz und Tiefgründigkeit. Der Guide Hachette zeichnet Cour d'Argent regelmäßig mit dem Coup de Coeur oder zwei Sternen aus, eine bessere Reputation kann es nicht geben. Robert Parker gab dem 2005er Cour d'Argent die Bewertung von 87–89 Punkten und pries ihn als archetypisches Schnäppchen. Dem Besitzer gehört ebenfalls noch das Grand Cru Weingut Château Les Gravieres Saint-Émilion, ebenfalls mehrfach mit dem Coup de Coeur ausgezeichnet. Denis Barraud hat einfach ein Händchen für großartige und dabei sehr preiswerte Saint-Émilions.









Ehepaar Méneret





Courteillac

Die Domaine Courteillac, gegründet vom visionären Pionier von Castillon, Stéphane Asseo, ist im Besitz von Dominique Méneret, einem der großen alten Männer des Bordeaux-Handels. Als Nachfahre von bereits seit dem 13. Jahrhundert in Saint-Émilion ansässigen Weinbauern hat Dominique das Potenzial des Terroirs von Courteillac sofort erkannt. Mit Hilfe von Stéphane Derenoncourt, dem zur Zeit angesagtesten Önologen und Weinmacher Bordeauxs, vinifiziert der Ruheständler hier im erweiterten Saint-Émilion-Gebiet einen der feinsten AC Bordeaux. Die Domaine Courteillac liegt östlich von Saint-Émilion auf einer der höchsten Erhebungen des Entre-deux-mers. Das Terroir verdankt seine außerordentliche Qualität einer aus Lehm und Kiesel bestehenden Schicht auf einem Unterboden aus Kalk, eine Zusammensetzung die der Ebene von Saint-Émilion sehr nahe kommt. Große Eleganz und Finesse mit roter, kirschiger Frucht ist der Charakter, der Wein gehört ohne Frage zu den besten Bordeaux Supérieur.



Courteillac

€ / Fl.

Domaine de Courteillac Bordeaux Supérieur

25518H 2014 12er OHK • 2018 – 2030 0,75l (17,27 €/l) **12,95**

Merlot Cab. Sauv. Cab. Franc • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 91-92

27184H 2015 12er OHK • 2019 – 2032 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Merlot 70 % Cab. Sauv. 20 % Cab. Franc 10 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 92-93 Gerstl 17+

Lobenberg: Die Weinberge liegen im südlichen Castillon direkt außerhalb der Appellationsgrenze. 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc. Die Ernte war schon am 25. September. Saint-Émilion und Castillon waren, wie das ganze rechte Ufer, 2015 vom Wetter begünstigt, reif und trotzdem frisch durch die sehr kalten Tage und Nächte Ende August und im September. Eine burgundische Nase, aber dennoch dicht, sehr viel süße rote Kirsche, eine extrem feine Charakteristik, wie sie auch 2014 schon so deutlich war. Eine unglaubliche Finesse, so ein eleganter Wein. Tänzelnd feiner Burgunder, wahrscheinlich würde ich ihn in der Appellation dieses Jahr auf Volnay festlegen. Eine wunderbare Duftigkeit, auch ein bisschen Waldhimbeere kommt durch die süße rote Kirsche, dann Schwarzkirsche, total Merlot-geprägt, nur ein ganz kleiner Hauch Johannisbeere von der Cabernet Sauvignon und die für Cabernet Franc so typische Himbeere schlägt durch. Der Mund ist deutlich pikanter als die Nase andeutete, tolle Frische zeigend, viel mehr Grip und Zug als die sehr weiche Nase andeutete. Butterweiche, feine, seidige Tannine, aber dazu unerwartet relativ viel Power, total versteckt in dieser seidigen Weichheit der Tannine. Gute Länge zeigend. Der Wein hat in der Intensität und inneren Dichte noch mal zugelegt, und wenn es nicht außerhalb aller klassifizierten Gebiete liegen würde, wenn es nicht ein AC Bordeaux wäre, sondern Castillon oder von der Klasse schon ein Saint-Émilion, wäre der Wein dramatisch teurer. Eine ziemliche Perfektion in Eleganz und geschmackvoller Feinheit. „Manche mögen's fein" 93+/100











Lauretan



Château Lauretan liegt auf einem steinigen Hügel mit Blick auf die Garonne und damit in der Appellation Premières Côtes de Bordeaux. Dieser Bordeaux wurde 2010 auf biologische Bewirtschaftung umgestellt und mit dem Jahrgang 2013 auch offiziell bio-zertifiziert. Die Trauben stammen aus einem lediglich 26 Hektar Weinberg . Mit großem Merlotanteil ist das ein wunderbar charmanter und geschmeidiger Bordeaux mit Würze und Tiefgang.

Lauretan bio

€/Fl.

Château Lauretan bio

33361H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (13,07 €/l) **9,80**

Merlot 60% Cabernet Sauvignon 33% Cab. Franc 5% Petit Verdot 2% • Barrique • 13,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Suckling 90

Lobenberg: Dieser Wein wird aus einer nur 26 Hektar umfassenden Lage gewonnen, die seit 2010 biologisch bewirtschaftet wird. Ein Bordeaux Supérieur mit viel Finesse im Premières Côtes de Bordeaux liegend. Das Bouquet hat vanillige Noten, dann viel rote Frucht in Form von Herzkirsche, auch Himbeere und gut integriertes Holz. Die Merlot kommt hier klar zur Geltung, das ist bereits jetzt im zarten Alter ein Hochgenuss. Ein geschmeidiger Bordeaux aus dem grandiosen 2015er Jahrgang und das in Bio-Qualität. Diese Preis-Leistung gibt es so fast nur in Bordeaux. 91–92/100

Reynon





Denis Dubourdieu war einer der anerkannt besten Weißweinerzeuger des gesamten Bordeauxgebiets. Wegen seiner scharfzüngigen Kritiken war er aber nicht sehr beliebt, das hinderte aber auch seine „Feinde“ nicht daran, seine Ausnahmestellung zu betonen. Neben seiner Passion für bezahlbare trockene Weißweine und seinem intensiven Engagement als Berater besaß er noch das berühmte Süßwein-Château „Doisy Daëne“ in Barsac. Zu unserem Glück hatte er nicht den Ehrgeiz, trockene Weine in den berühmteren und teureren Appellationen zu erzeugen und dementsprechend kultartige Preise verlangen zu können. Seine Top-Weine aus Graves, Cadillac, der 1er Côtes und AC Bordeaux sind erschwinglich und so ziemlich das Beste, was für dieses Geld erhältlich ist. Nach seinem Tod im Juli 2016 führen seine beiden Söhne Jean-Jacques und Fabrice gemeinsam mit seiner Frau Florenz die Weingüter weiter.



Reynon

€/Fl.

Château Reynon blanc

30392H 2016 12er • 2018–2030 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91+ Suckling 92-93 Falstaff 91

Lobenberg: Feiner Duft nach Sauvignon. Zarte Nase, Birne, Litschi, Kiwi und Melone, leichte Mineralik und ein Hauch Apfelschale. Knackig frischer Mund, dabei große Harmonie ausstrahlend, unglaublich lecker und trinkig mit mineralischem Zug im eindrucksvollen Finale. Denis Doubourdieu, der auch schon den genialen Clos Floridène hervorbringt, ist der Großmeister der Preis-Leistungs-Wunder in Bordeaux, seit Jahren ist Reynon ein beständiger Hit. 90–91+/100







Remi und Roger Ballarin

Roc de Levraut

Roc de Levraut wurde 1923 von der Familie Ballarin gegründet. Der Name bezieht sich auf das felsige Terroir, das vor allem durch Kalkstein geprägt ist. Lehm ist die andere Komponente und so findet sich in dieser Mischung eine extrem gute Unterlage für Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Dieses herausragende Terroir wurde vom Großvater des heutigen Besitzers, Remi Ballarin entdeckt und in einem Weingut zusammengefügt. Eigentlich ist Roc de Levraut im qualitativen Niemandsland gelegen, doch Remis Großvater hatte eine Eingebung: er wollte hier, gut 30 km südlich von Saint-Émilion Weine machen, die sich mit denen Saint-Émilions messen können. In dieser von sanften Hügeln geprägten Landschaft kommen die Vorzüge der besten Terroirs Bordeauxs zusammen und man muss den Ballarins zugestehen, dass sie ihr Ziel erreicht haben. Ein schöner Nebeneffekt ist, dass wir aus diesem wenig berühmten Teil Bordeauxs tolle Qualitäten zu mehr als vernünftigen Preisen geboten bekommen.



Roc de Levraut

€ / Fl.

Grand Roc Bordeaux Supérieur

28268H 2016 6er • 2018 – 2028 1,01 (9,90 €/l) **9,90**

Cab. Sauv. 50 % Merlot 40 % Cab. Franc 10 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 90+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Ein archetypischer Bordeaux. Würzig und voll reifer Frucht, perfekt von der Mineralität balanciert. Cassis und erdige Brombeere, dann eine Portion burschikose Kraft mit interessanter Spannung. Etwas Schoko, die in dem traumhaft weichen Tannin aufgeht, herrliche Länge und Reife. Trotz seiner beachtlichen Kraft und Tiefe ein Wein zum Genießen, mit eine weiteren hohen Lebenserwartung, so ganz typisch für diesen tollen Jahrgang. Ziemlich perfekt für diesen Preis! 90+/100







Familie Jolivet

Les Rosiers

Jean Marc Jolivet erzeugt auf seinem kleinen Familienweingut Les Rosiers gemeinsam mit seinen Kindern Benedicte und Marie Jahr für Jahr erstaunlich schöne, seidig elegante Weine voller Finesse für richtig kleines Geld. Mit 2009 und 2010 schenkte uns Jean Marc Jolivet bereits großen Jahrgänge. Mit 2015 und 2016 kommen gleich wieder Qualitäten in diesem Preisbereich die weltweit nur schwer zu toppen sind. Zusammen mit Château Roc de Levraut erbringt Château Les Rosiers den überzeugenden Beweis, dass Bordeaux auch im unteren Preisbereich durchaus in gehobenen Qualitätsbereichen angesiedelt werden kann.

Les Rosiers

€ / Fl.

Château Les Rosiers

27327H 2015 6er • 2017–2024 0,75l (10,00 €/l) **7,50**

Merlot 85 % Cab. Sauv. 15 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Kirschrot mit Schwarz und etwas Rubinrote. Duft nach Schwarzkirsche, reifer Zwetschge und roten Früchten. Aromatische Dichte und intensive Frucht voller Charme in der betörenden Nase. Im Mund zart und frisch, Finesse mit einem Hauch feiner Süße, etwas Kirsche und frische Cassisaromen, nur leicht bittere mineralische Note im Nachhall, etwas Graphit, sehr klare Struktur bei moderatem Volumen. Ein Spaßmacher im Stil eines kleinen maskulin klassischen Pauillacs. Knapp unter 13 % Alkohol, reif und frisch zugleich, seidiger Fluss. Bordeaux von einer in diesem Preisbereich ungewöhnlichen Klasse. Schöner Wein, sehr Bordeaux! 90/100











Benoît Trocard

Trocard Monrepos

Die Familie Trocard betreibt ein bedeutendes Handelshaus in Puisseguin Saint-Émilion und ist seit Generationen im Besitz des kleinen Edel-Weinguts Clos de la Vieille Église in Pomerol und Clos Dubreuil in Saint-Émilion. Aktives Winzertum auf höchstem Niveau. Mitten in der Appellation Puisseguin Saint-Émilion, quasi direkt vor ihrer Haustür, entstand ob des großartigen Terroirs das Projekt einer winzigen Merlot-Parzelle von 5 Hektar mit komplett nach Süden und Südwesten ausgerichteten Weinbergen. Selbst angelegt, den Untergrund (Terroir) auch mit der Raupe extrem vorbereitet, und dann zu 100% mit Merlot bestockt, nur ausgesuchte Klone geringer Wüchsigkeit und extremer Qualität in Dichtpflanzung. Das ist eine irre Idee aber entspricht nicht den Appellationsbestimmungen, deshalb ist es nur ein Bordeaux-Superior. Das war Benoît Trocard, dem genialen Weinmacher der Familie, aber weniger wichtig als die Perfektion der Qualität und die reine Merlotausrichtung. Mehrmalige grüne Lese, extrem geringe Erträge, Handlese, Sortiertische, schonende Spontanvergärung in kleinen Einheiten, ausgebaut in französischen Eichenfässern (30% Neuholz), hier entsteht ein idealer Wein für alle Tage, fast zu gut. Gibt man dem Trocard Monrepos 4–5 Jahre Zeit, reift dieser preiswerte Tropfen zu einer Klasse, die sich kaum von einem Saint-Émilion oder Pomerol unterscheidet. Lassen Sie sich von diesem Weingut verblüffen und erliegen Sie dem Charme des Trocard Monrepos.





Trocard Monrepos

€/Fl.

Château Trocard Monrepos Bordeaux Supérieur

27410H	2015 6er OHK • 2019–2032	0,75l	(16,67 €/l)	**12,50**
Merlot 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Gerstl 17+				
30237H	2016 12er OHK • 2021–2035	0,75l	(16,67 €/l)	**12,50**
30655H	2016 6er OHK • 2021–2035	1,5l	(17,67 €/l)	**26,50**
Merlot 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Gerstl 17+				

Lobenberg: Der kleine Weinberg liegt in Lussac-Saint-Émilion, hat allerdings nur die Appellation Bordeaux Supérieur wegen der Nichteinhaltung der Appellations-Bestimmungen in Sachen Rebsortenzusammensetzung und wegen der Lokalisation gerade außerhalb der Appellation. Der Weinberg besteht aus nur 5 Hektar in reiner Südwest und Südexposition. Roter Lehm mit Kalkstein. 100% Merlot. 1982 angepflanzt. Der Wein wird vergoren im Stahltank und komplett für 12–15 Monate im Barrique ausgebaut. Davon ist ein Drittel neues Holz. Das heißt, wir reden hier schon von einem richtig kleinen großen Wein. Der Wein kann problemlos 20 Jahre oder mehr altern. Es ist ein Weinberg der Handelsfamilie Trocard, die aber auch Clos Dubreuil und Clos de la Vieille Église ihr Eigen nennen. Angepflanzt direkt hinter ihrem Hauptsitz in Lussac. Was unterscheidet jetzt die Nase des unglaublich charmanten, duftigen 2016er von dem großartigen 2015er? Ich glaube der Haupttunterschied ist das Plus an gleichzeitig reifer Frucht und mehr Gradlinigkeit, Feinheit, Präzision und Frische in 2016. Das ist im Grunde wie 2009 und 2010. Nur das dieser 2016er etwas zarter und generell liebreizender ist als der 2010er Jahrgang. 2016 hat mindestens so viel Tannin. Aber es ist noch reifer. Die Säure noch ein wenig höher. Das heißt wir sind etwas mehr auf der liebenswerten Seite von 2010. Und obwohl es 100% Merlot ist, zeigt der Wein einen Hauch reifer Himbeere. Viel frische und reife Zwetschge. Maulbeere und Brombeere kommen dazu. Aber nie wuchtig, nie schwarz, nie dunkel und fett sondern eher verspielt, angenehm, duftig, aromatisch, leichtfüßig. Der Mund ist so schwer abzugrenzen vom 2015er, den ich gleichzeitig probieren kann. 2016 ist einen Hauch reifer und frischer. Die dominierende rote Zwetschge kommt mit etwas mehr Lebendigkeit, etwas verspielter rüber. Dazu einen Hauch Sauerkirsche, rote Kirsche. Das Ganze tanzt umeinander. In einer Blindverkostung vielleicht schwer als reinsortiger Merlot zu identifizieren, weil man eigentlich nicht so viel schöne, verspielte Frische mit einer so schwebenden Eleganz und Leichtigkeit erwartet. Der Wein macht unheimlich viel Freude, hallt lange nach und sprüht vor Lebendigkeit und einnehmendem Charme. Ich hoffe, dass er diese berauschende Frühform mit diesem Alterungspotential so behalten kann. Am Abend gab es ihn als 1998er zum Dinner, perfekt fein und mit guter Kraft. Und 1998 war durchaus ähnlich hier zu 2016. Deshalb bewerte ich ihn etwas höher als den 2015er. 92–93/100

Haut Médoc



Belgrave

In der Bordeaux-Klassifikation von 1855 als 5ème Cru eingestuft, war Château Belgrave bis 1980 ein eher belangloses Weingut. Rettung kam in Gestalt der Firma Dourthe, die das Château kaufte und auf der Stelle begann zu modernisieren. Mit den Investitionen in Kellertechnik und Weinbergen und vor allem mit der Verpflichtung des großen Michel Rolland als Önologen brach ein neues Zeitalter an. Aber so richtig ging die Post erst ab als, Dourthe seinerseits vom Champagnerhaus Thiénot übernommen wurde. Da das direkt neben Saint Julien und Château Lagrange gelegene Weingut über außerordentliches Terroir verfügt, konnte hier in nur fünf Jahren mit der Umstellung auf biologisch-organische Weinbergsarbeit bei gleichzeitiger dramatischer Ertragsreduktion auf nunmehr nur noch 30 hl/ha ein Quantensprung erreicht werden. Wer Château Belgrave ab 2009 probiert hat weiß, dass der Nachbar Lagrange nunmehr hier nur noch zweiter Sieger ist und dass Belgrave zusammen mit La Lagune (oder sogar davor?) bestes Weingut der gesamten Appellation Médoc/Haut Médoc ist. Dieser ungeheure Erfolg gebietet Achtung und fast Ehrfurcht!

Belgrave				€ / Fl.
Château Belgrave 5ème Cru				
27124H	2015 12er OHK • 2020–2040	0,75 l	(44,40 €/l)	**33,30**

Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+ Gabriel 18 Suckling 93

Lobenberg: Das ist das Château, welches der Champagner-Familie Thiénot gehört und der direkte Nachbar zu Château Lagrange St Julien ist, also gleiches Terroir hat. Seit inzwischen fast 10 Jahren einer der Superstars des Haut Médoc, aber natürlich hier am äußersten Rand von St Julien 2015 durchaus ein bisschen vom Regen berührt. Mal schauen, wie das Terroir das weggesteckt hat. Die Nase ist dicht und schwarz in der Frucht, satte Schwarzkirsche und Maulbeere, das Cassis kommt sanft strömend, feines Süßholz, insgesamt eine feine, leckere Süße ausstrahlend. Kühler Mund, etwas schlank, spröde, und das Tannin ist etwas trocken. Es fehlt an innerer Dichte und Spannung, er hat allerdings auch wenig Negatives. Die Tannine sind geschliffen, aber insgesamt wurde etwas Richtung Extraktion gearbeitet. Das wird ein angenehm guter, vielleicht sogar in 10 Jahren ein sehr guter Wein. Klar besser als der klassifizierte Nachbar Lagrange in Saint Julien. Im Moment finde ich ihn von der fruchtig-fleischigen Mitte etwas schlank, die Süße muss erst noch kommen. Potenzial hat er aber: 93–94+/100









Belle-Vue

Château Belle-Vue aus dem Haut Médoc liegt genau am Rand der Appellation Margaux. Nur so ist auch der in seiner satten und weichen Vollmundigkeit einzigartige Stil erklärbar. Blaubeere, schwarze Johannisbeere und Brombeere prägen diesen satten, fast wollüstig üppigen Wein. In einer Blindverkostung würde man Belle-Vue vielleicht eine Merlotprägung unterstellen, aber dieser satte, weiche und schwarzfruchtige Eindruck kommt vom Margauxähnlichen Terroir und der extrem späten Lese der immer ganz reifen Cabernet. Château Belle-Vue hat seine Fangruppen hauptsächlich in der Schweiz und in den USA. Manchmal ist Belle-Vue ein zu monolithisch einfacher und weicher „Frauenwein", aber in perfekten Jahren läuft der Wein zu großer Form auf und beeindruckt den Einsteiger und die Profis gleichermaßen.

Belle-Vue				€/Fl.
Château Belle-Vue Cru Bourgeois				
18832H	2010 12er OHK • 2015–2030	0,75 l	(29,33 €/l)	**22,00**
28526H	2010 6er OHK • 2015–2030	0,75 l	(29,33 €/l)	**22,00**
Cab. Sauv. 50 % Merlot 30 % Petit Verdot 20 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 93+ Gerstl 18+ WS 91				
28001H	2015 6er OHK • 2019–2032	0,75 l	(25,07 €/l)	**18,80**
Cab. Sauv. 40 % Merlot 40 % Petit Verdot 20 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 93+ Gerstl 18 Suckling 92 Jeb Dunnuck 92				

Lobenberg: Château Belle-Vue liegt neben Macau im Süden der Appellation, noch südlich von Margaux, war also von den Wetterbedingungen des Herbstes begünstigt. Kaum Regenfälle im September, perfekte Wetterbedingungen. Wie immer in ganz großen Jahren ist Belle-Vue berauschend in der schwarzfruchtigen Nase. Ein sanfter, dichter, schwarzfruchtiger Teppich von ganz feiner Brombeere, Maulbeere, ein ganz kleiner Hauch Blaubeere, sanftes Cassis darunter, schwarze Kirsche, aber das Ganze ist schwebend und fein. Die Nase verspricht viel. Der Mund hat durchaus Grip. Wir sind in der schwarzen Frucht, wir kriegen viel mehr schwarze Kirsche dazu, darunter feines Cassis, tolle Frische, die Säure ist präsent, aber nichts eckt oder ist sperrig, das Tannin ist butterweich geschliffen, tänzelnd fein. Insgesamt ein sehr schicker Belle-Vue. Wie in den großen Jahren 09 und 10 ist 2015 hier perfekt. In den schwachen Jahren ist Belle-Vue immer enttäuschend, aber 2015 ist die Region südlich von Margaux perfekt und dieser Wein ein Highlight. Vielleicht nicht ganz die Klasse von Cambon La Pelouse und Du Retout, aber nicht weit weg. Auf jeden Fall sehr empfehlenswert. Am zweiten Tag direkt gegen Cambon La Pelouse versucht, da zeigt der Belle-Vue, dass er der molligere, fülligere, weiblich charmantere und erotischere Wein ist. Aber der Cambon La Pelouse hat in seiner Rasse und Grip und seinem klassischen Spannungsfeld einfach noch etwas mehr drauf. Und Retout daneben hat etwas mehr klassischen Bums. Aber letztlich ist es wahrscheinlich eine Geschmacksache. Der Belle-Vue ist sehr entgegenkommend, köstlich und charmant. 93+/100









Nicolas Marie

Cambon la Pelouse

€/Fl.

Château Cambon la Pelouse Cru Bourgeois

18916H 2010 12er OHK • 2017–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Merlot 50% Cab. Sauv. 47% Petit Verdot 3% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92-93+ Gerstl 18+ Suckling 93 WE 91-93 Gabriel 18

27139H 2015 12er OHK • 2019–2036 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Merlot 55% Cab. Sauv. 40% Petit Verdot 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94 Gerstl 18+ Gabriel 18 Suckling 91 Jeb Dunnuck 90

Lobenberg: Cambon La Pelouse 2015 besteht zu 55% aus Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 5% Petit Verdot. Cambon la Pelouse liegt nahe der Appellation Margaux, klar südlich sogar, ein Terroir, was in 2015 vom Wetter extrem begünstigt war. Cambon la Pelouse braucht die großen und tendenziell warmen Jahre, hatte sensationelle Ergebnisse in 2005, 2009, 2010, 2014 und 2015, und tut sich wie auch die Appellation Margaux immer sehr schwer mit den feuchtkalten Zwischenjahrgängen. Margaux und Pessac Léognan waren die überragenden Appellationen des linken Ufers mit perfekten Wetterbedingungen. Sehr dunkles, gedecktes Rubinrot, würzig dichte Zwetschgennase mit viel Schattenmorelle, etwas Schwarzkirsche darunter, ein guter Hauch von roter Johannisbeere mit dichter Himbeere, feine Würze zeigend, helle Erden, ätherisch fein geschliffenes Tannin schon in der Nase, tänzelnd, wunderbare Frische und Dichte andeutend. Der Mund ist fast unerwartet perfekt. Normal hat Cambon einige Ecken und Kanten, aber 2015 passt einfach alles. Frische, überwiegend rote Frucht im Mund, Schlehe, Sauerkirsche, mehr zur dunkleren Schattenmorelle gehend, und das Ganze ist noch etwas unterlegt mit Cassis und heller Erde. Ganz leichtes Zedernholz, kubanische Tabake, dichte Frucht und trotzdem sehr fein. Reichlich vorhandenes Tannin in total geschliffener Form. Keine Wuchtbrumme, sondern ein feiner, würziger, fruchtbetonter und sehr mittig laufender Haut Médoc. Tolle Fokussierung! 2014 war genial, 2015 ist für Cambon eher eine Klasse für sich, weil hier einfach alles passt und stimmt. Als ich dem Besitzer sage, dieser 2015 sei mit Abstand das Beste was er je erzeugt habe, seufzt er zustimmend, aber wissend das 2015 ein hoher Maßstab für ihn bleibt. Man könnte diesem Wein höchstens vorwerfen, dass er ein bisschen zu perfekt ist. Mit diesem Vorwurf kann man aber sicherlich gut leben. Klasse Wein und wahrscheinlich vor Clément-Pichon (und auf gleicher Höhe mit Du Retout?) der beste oder zweitbeste Wein des südlichen Haut Médoc? Oder ist der viermal teurere La Lagune 2015 doch etwas besser? Sogar fast (nicht ganz) auf der Höhe von Carmenère und Haut Maurac aus dem Norden. Nur der Weltklassewein Clos Manou ist in Médoc und Haut Médoc sakrosankt, eine irgendwie andere Liga. 93–94/100

Cambon la Pelouse

Cambon la Pelouse liegt zwischen Château Cantemerle and Giscours, zwei klassifizierten Châteaux der Appellationen Haut Médoc und Margaux, auf einem der höchsten Hügel von Macau, direkt an der Grenze zur Appellation Margaux. Hier wird seit fast zwei Jahrhunderten Wein produziert. 1975 wurden die Rebflächen mit 20% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot komplett neu bepflanzt. Jean-Pierre Marie übernahm das Château 1996 und sicherte sich die Mitarbeit von Gabriel Vialard, dem früheren Önologen von Château Smith Haut Lafitte. Ertragsbeschränkungen im Weinberg, grüne Lese, organische Arbeit, Vergärung mit Naturhefe, auf Cambon tut man alles um die Qualität zu steigern. Cambon hat sich inzwischen einen vorderen Platz im Haut-Médoc erarbeitet mit seinem atemberaubenden Preis-Leistungs-Verhältnis.







Evelyne und Richard Barraud



Carmenère

Das Weingut Carmenère gehört der Familie Richard Barraud. Die Weinbergs- und Kellerberatung erfolgt durch niemanden geringeren als den befreundeten Erich Boissenot, der berühmte 1er-Cru-Beraters aus dem Médoc. Das junge Ehepaar Barraud arbeitet auch bei anderen Weingütern, Richard ist der Weinbergsmanager von Haut Batailley in Pauillac. Die beiden Enthusiasten haben ihre 3,5 ha Rebberge im Médoc, nördlich von Pauillac, erst 2006 in Betrieb genommen. Eine lange Suche nach passendem und großartigem Terroir ist dem vorausgegangen, denn Richard hat schon seine Vorstellungen wie und wo ein hervorragender Wein wachsen muss. Das endlich gefundene Terroir ist geprägt durch deutlich älteres und feinkörnigeres Kies als im übrigen Médoc, es ist außerdem mit viel mehr Kalkstein durchsetzt, also wirklich speziell. Vor allem wollte Richard die Rebsorten um interessante Erweiterungen bereichern. Es gibt dementsprechend kleinere Anteile von Petit Verdot und auch von Carmenère, eine Rebsorte, die in Bordeaux fast ausgestorben ist. Der Weinberg besteht aus 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon und je 2,5% Carmenère und Petit Verdot. Die Weinberge sind durchschnittlich 40 Jahre alt, Petit Verdot und die Carmenère haben sie vor 8 Jahren selbst neu gepflanzt. Organische Weinbergsarbeit und massivste Ertragsbeschränkungen mittels grüner Lese sind im Château Carmenère selbstverständlich. Alle Trauben werden nach der Handlese entrappt, zum Teil händisch. Die stiel- und rappenfreien Beeren für den Wein werden nicht angequetscht, es ist eine Ganzbeerenvergärung nach vorheriger Handsortierung. Während der Mazeration gibt es kein Überpumpen und kein Runterdrücken des Tresterhutes, also eine extrem schonende und softe Methode. Verwendet wird nur der Ablaufwein, keinerlei Presswein, die denkbar schonendste Bearbeitung der Frucht, das vermeidet jegliche Bitterstoffe aus den Kernen. Auch die lange Maischestandzeit nach der Vergärung sammelt restliche Bitterstoffe wieder ein. Alle Rebsorten werden separat vinifiziert, Petit Verdot und Carmenère werden komplett in großen Burgunder-Holzfässern spontan vergoren und ausgebaut, die anderen Rebsorten vergären im kleinen Zementtank und gehen dann zum weiteren Ausbau ins klassische Barrique. Die nach dem Ausbau durch Verkostung ermittelten schwächeren Fässer wandern in den Zweitwein, der „Petit Réserve de Château Carmenère“ heißt. Ich bin sicher, dass Carmenère einen immer steileren Weg zur Topqualität geht. Zusammen mit Clos Manou und noch vor Haut Maurac ist Carmenère meine spannendste Neuentdeckung der letzten Jahre im ganzen Médoc.





Carmenère

€/Fl.

Château Carmenère Petit Réserve

25297H 2014 6er • 2016–2027 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Merlot 59% Cab. Sauv. 30% Presswein 6% Carmenère 5% • Barrique • 13,5% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 91+

34252H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Merlot 59% Cabernet Sauvignon 30% Diverse 6% Carmenère 5% • Barrique • 13,5% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Dichte dunkle Kirsche, vornehmlich schwarze Kirsche, dazu Holunder, Süßholz, bis hin zu Lakritze gehend, Veilchen. Der Wein hat eine sehr feine Aromatik, doch dicht und samtig, voller Charme. Auch der Mundeintritt beginnt wieder mit schwarzer Kirsche. Auch hier Veilchen, dazu Lavendel, Thymian und Koriander. Tolle Würze zeigend, aber immer fein und seidig bleibend. Total poliert. Nichts Hartes und doch ausdrucksstark mit feiner Länge. Etwas tänzelnder mit hohem Charmefaktor auf gleichem Niveau. 92+/100



Carmenère

€/Fl.

Château Carmenère

20007H 2011 12er OHK • 2016–2035 0,75l (26,60 €/l) **19,95**
Cab. Sauv. 56% Merlot 36% Carmenère 4% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 92-94 Gerstl 18

22040H 2012 12er OHK • 2016–2036 0,75l (26,60 €/l) **19,95**
Merlot 55% Cab. Sauv. 40% Petit Verdot 3% Carmenère 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 92-93+ Gerstl 18 Gabriel 17

25296H 2014 12er OHK • 2018–2035 0,75l (26,60 €/l) **19,95**
Merlot 49% Cab. Sauv. 45% Carmenère 6% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93-94 Gerstl 18 Gabriel 17

27145H 2015 12er OHK • 2019–2035 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Merlot 60% Cab. Sauv. 31% Carmenère 9% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-96 Gerstl 19

Lobenberg: 31% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot, 9% Carmenère. Château Carmenère ist nun mehr im zweiten Jahrgang in Besitz einer optischen Nachsortiermaschine, eine aus dem Bereich des Tees schon lange bekannte, lasergesteuerte Luftschuss-Aussortiermaschine. Sie haben die gebrauchte Maschine von Ducru Beaucaillou gekauft, die sich die neuere Technik gekauft haben. Das führt, obwohl die händische Auslese schon perfekt ist, am Ende dann doch noch zu 8–10% einer nachträglichen Auslese, während die Beeren im Fall vom Sortierband runterkommen. Das ist auch eine Erklärung dafür, warum die Perfektion auf Carmenère weiter voran schreitet. Extreme Weinbergsarbeit in Verbindung mit einer extremen Handauslese mit nachträglicher optischer Auslese. Das Beerenmaterial ist schon außerordentlich. 2015 zeigt in Summe einen ähnlichen Finesseansatz wie 2014, hat nur etwas mehr profunde Frucht, etwas mehr Dichte und auch etwas mehr Tannin. Es ist eine Plus-Version des 2014er. Er hat die Merlots zwischen dem 28. September und 2. Oktober geerntet, Cabernet Sauvignon erst nach allen Regenfällen am 14. und 15. Oktober, Petit Verdot auch am 14. Oktober und die Carmenère erst am 16. Oktober, also in Summe für diesen Jahrgang eine sehr späte Lese. Die Erträge schwanken zwischen 35 Hektoliter bei Cabernet, 34 für Carmenère, 47 Hektoliter für Petit Verdot und 45 für Merlot. Er teilt die Weinberge in 70 verschiedene kleine Plots auf und hat dementsprechend 70 kleine Fermentationsbehälter. Die Fermentation ist mit selektierter Hefe, das Ganze im Zement und der Ausbau wird zu 50% im neuen Barrique gemacht und zu 50% im gebrauchten Barrique. Die Fermentation geschieht allerdings nicht nur im Zement, sondern auch im 400l Tonneau. Carmenère 2015 ist für mich der Eintritt in eine neue Welt in diesem Château. Noch nie gab es diese hochintensive, dichte, fast überwältigende Kirsche. Das ist auch nicht mehr burgundisch, das ist schwarze Kirsche, süße rote Kirsche, alles in unendlicher Dichte. Eine Charmewolke, das Ganze mit feiner Aprikose, Pfirsich und auch mit Mango unterlegt. Auch der Mund zeigt dieses Potpourri aus Kirsche, auch gelbe Frucht, sehr fein, eine Delikatesse und sehr viel feiner, als die üppige Nase vermuten ließ. Das Ganze ist total verspielt und wir sind im Mund doch wieder etwas näher beim wunderbaren Finesse-Wein 2014, und trotzdem haben wir eine süße Dichte darunter. Das Ganze ist delikat und trotzdem dicht und fokussiert. Langsam kommt Johannisbeere dazu, Sauerkirsche, helle Erde, sehr fein im Finale, in dem dann auch die rote Kirsche wieder hochrollt. Ein Wein für die Freude, ein Wein der mindestens auf dem gleichen Level wie Château du Retout oder auch Cambon La Pelouse ist, eher sogar überlegen, fast noch Haut Maurac übertreffend, weil einfach noch feiner? Ein Top-Wert und ein perfekter, finessenreicherer Verfolger von Clos Manou im Médoc und Haut Médoc. 95–96/100



Richard Barraud









Fr – Bordeaux







Olivier Sèze

Charmail

Château Charmail liegt, eingebettet in die Gemeinde Saint Seurin de Cadourne, an den Ufern der Gironde, am Rande der Appellation Saint-Estèphe und direkt neben Sociando Mallet. Seine Wurzeln lassen sich bis ins Mittelalter zurück verfolgen. Bereits seit 1750 wird Château Charmail geschätzt. 1932 winkt der wohlverdiente Dank für harte Arbeit: der Zugang zur offiziellen Rangliste der Cru Bourgeois. Monsieur Seze, Eigentümer der Weinberge bis 2011, arbeitet aber weiterhin als Verwalter, sieht in Château Charmail die Krönung des Versuchs, gehaltvolle Weine schneller zugänglich zu machen, ohne dabei einen Qualitätsverlust des Bouquets bei längerer Lagerung zu riskieren. Er legt großen Wert auf samtige Tannine und volle Frucht. Inzwischen kann sich Château Charmail sicher zur erweiterten Oberklasse des Haut Médoc zählen.

Charmail

€ / Fl.

Château Charmail Cru Bourgeois

19063H 2010 12er OHK • 2018 – 2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Merlot 55 % Cab. Sauv. 35 % Cab. Franc 8 % Petit Verdot 2 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93 Gerstl 18+ PM 90-92

27150H 2015 12er OHK • 2019 – 2035 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Merlot 55 % Cab. Sauv. 35 % Cab. Franc 8 % Petit Verdot 2 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92+ Jeb Dunnuck 92 Suckling 90-91 NM 90 Galloni 90

Lobenberg: Château Charmail ist der direkte Nachbar von Sociando Mallet. Der Norden des Médocs war 2015 in der zweiten Septemberhälfte von schweren Regenfällen gebeutelt. Speziell hier an der Grenze zu Saint Estèphe, Calon Ségur war auch etwas verdünnt. Der äußerste Norden des Médocs war dann wieder besser dran. Ende September wurde es wieder trocken und kühl. Wer also perfekte Weinbergsarbeit machte, konnte einfach noch mal zwei bis drei Wochen warten und hatte dann perfektes Lesegut. Einige Zwischenschritte im Weinberg und Auslesen waren nötig. Bei Charmail war man in diesem glücklichen Umstand, man konnte warten und später lesen in diesem perfekten Zustand. Der Regen des Septembers war komplett verarbeitet, die Kühle und Frische der kalten Tage und vor allen Dingen sehr kalten Nächte taten ihr übriges. Hochreifes Lesegut im perfekten Zustand. Die Nase des extrem Merlot-betonten Charmail zeigt viel schwarze Kirsche, würzige Maulbeere, auch Cassis, auch schöne Frische, etwas pinke Grapefruit, ein leichter Schoko-Touch, alles sehr fein, keinerlei Aggressivität sondern Frische und guter Zug in der Nase. Im Mund die große Harmonie. Noch feiner fast als der extrem gut gelungene 2014er. Mehr zarte schwarze Kirsche hier. Total poliertes Tannin, das ganze tänzelt. Der Wein zeigt sich in seiner Merlot-Betonung etwas braver und runder, sehr charmant füllig, aber doch auch irgendwie nahe der Perfektion. 92+/100















Clément-Pichon

€/Fl.

Château Clément-Pichon Cru Bourgeois

25836H 2014 12er OHK • 2018–2035 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Merlot 85% Cab. Sauv. 15% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Gabriel 18

27429H 2015 6er OHK • 2019–2035 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Merlot 62% Cabernet Sauvignon 33% Cabernet Franc 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 93-94 Gabriel 18 Wine Enthusiast 92-94

Lobenberg: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Der Fast-Nachbar von Cambon La Pelouse im südlichen Haut Médoc war 2014 einer der absoluten Überflieger der Appellation, und er hat 2015 durchaus das Zeug dazu, zur ersten Reihe im Haut Médoc zu gehören. Dichte Schwarzkirsche mit feiner Zwetschge und einem Hauch Pfirsich und Mango darunter. Ein Hauch gelbe Frucht, frische pinke Grapefruit, sehr fein verwoben und unglaublich feines Tannin. Ein frischer Charmeur in dieser Kirsch-Pfirsich- und auch Veilchenkombination. Die Nase macht unglaublich Spaß. Der Mund ist fast noch schicker als die Nase, unendlich feines und seidiges Tannin. Nichts Sprödes oder Unreifes, im Gegenteil, wunderbar reife Frucht und trotzdem tolle Frische zeigend. Kirsche und wieder dieser tolle Pfirsich, aber auch ein bisschen Himbeere und das Ganze ist fein verwoben mit extrem seidigem Tannin. Ein Haut Médoc der everybodys darling ist und sich hier nur dem Cambon la Pelouse vielleicht mangels der großen inneren Spannung etwas beugen muss, er ist aber dicht auf. Vor allen Dingen lecker bis zum Abwinken und das in wunderbarer Frische und höchstwahrscheinlich langer Lebensdauer. Ein absolutes Schnäppchen und im südlichen Haut Médoc sicherlich direkt nach Du Retout und Cambon la Pelouse. Eine ganz sichere Bank und Top-Empfehlung. 93–94/100

Clément-Pichon

Das Château Clément-Pichon liegt nur wenige Kilometer außerhalb der Stadt Bordeaux, im südlichen Médoc. 1976 kaufte Clément Fayat das Château, das sich noch im baulichen Originalzustand befindet. Von 1601 bis 1880 befand es sich im Besitz der Familie Pichon. Heute umfasst die Rebfläche ca. 25 Hektar. Bestockt sind die Rebflächen mit 62% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 30 Jahren. Nach dem Kauf benannte Clément Fayard das Château Clément-Pichon um – Namensgeber ist nicht sein Vorname, sondern der Mädchenname seiner Ehefrau. Es wird eine traditionelle und nachhaltige Landwirtschaft betrieben.







Olivier Decelle





Haut Maurac

Das winzige Weingut, zwischen Sociando Mallet, Charmail und Calon Ségur gelegen, gehört Olivier Decelle von Jean Faure/Saint-Émilion. Jacques Boissenot, der Berater aller 1er Crus des Médoc, empfahl Olivier dieses traumhafte Terroir zum Kauf und half den Weinberg und Keller zu restrukturieren, bevor er übergab an den jetzigen Berater, niemand Geringeres als Stéphane Derenoncourt, das bürgt schon mal für hohe Qualität. Haut Maurac ist dank der immensen Arbeit im Weinberg, der starken Ertragsreduktion mit grüner Lese und der Umstellung auf organische Arbeit, inzwischen in der Reihe der nächsten Verfolger der Superstars der Appellation angekommen. Wenn wir sehen was das benachbarte Clos Manou mit noch extremerer Arbeit vom gleichen Terroir holt, dann wissen wir, wo Haut Maurac noch landen kann!

Haut Maurac

€/Fl.

Château Haut Maurac Cru Bourgeois

27253H 2015 12er OHK • 2019–2035 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Merlot 60% Cab. Sauv. 35% Malbec 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 95-96 Gerstl 19 Gabriel 18

Lobenberg: Dieser direkte Nachbar von Château Clos Manou kam mit den Wetterbedingungen im nördlichen Médoc ähnlich gut klar. Er profitierte von der Verrieselung der Blüte und von der Hagelbeeinträchtigung des Vorjahres. Dadurch gab es 2015 einen unglaublich kleinen Ertrag. Diese winzigen Erträge führten dazu, dass er von den Regenfällen des Septembers kaum beeinträchtigt war bzw. keine Probleme bekam. Der Wein ist ungewöhnlich konzentriert, total auf der roten Frucht laufend, extrem dicht in Sauerkirsche, Himbeere, Schlehe, auch konzentrierter Erdbeere und erst ganz kurz dahinter kommt ein bisschen Cassis und Brombeere zum Vorschein. Aber die rote Frucht in ihrer immensen Dichte dominiert total. Die Ernte fand in der dritten und vierten Septemberwoche für die Merlot statt. Die Majorität dieses Weines sind aber die über 40% Cabernet Sauvignon, sie wurden bis zum 12. Oktober geerntet, also sehr spät und in voller Reife. Der Wein zeigt eine unglaubliche Spannung. Diese Dichte ist wirklich fast als nervöse Vibration im Mund zu spüren mit dieser wundervollen Frische, eine grandiose Rasse zeigend, sehr lang. Das ist definitiv eine höhere Konzentration noch als in den perfekten Weinen von du Retout oder von Cambon La Pelouse. Diese drei „Nordlichter", Clos Manou, Carmenère und Haut Maurac sind die klaren Sieger im Bereich des Haut Médoc. Diese Kombination von extremer Finesse und Feinheit, mit dieser unglaublichen spannungsgeladenen Vibration und Dichte im sehr fruchtigen Mund ist das Beste, was Haut Maurac je erzeugt hat und er ist nicht so sehr weit hinter dem absoluten „winner on points" von Clos Manou. 95–96/100













Lamothe Bergeron

Als Jacques de Bergeron 1796 von der Revolution auf sein Weingut Lamothe zurück gejagt wurde, erwies sich dies als sehr vorteilhaft für den Weinbau in der Region. Der Agronom experimentierte und veröffentlichte über die unterschiedlichsten Themen: Düngemittel, den Kampf gegen die Sanddünen im Médoc, Insekten, die Verwendung von Akazienholz statt Kastanienholz zur Herstellung kleiner Rebpfähle, das Anpflanzen exotischer Bäume und vieles mehr. Das Weingut blieb bis 1860 im Besitz der Familie Bergeron und wurde erst nach seiner Übernahme durch Monsieur d' Armana in Lamothe Bergeron umbenannt, um den alten Besitzer zu ehren. Zu Beginn der 70er Jahre des 20. Jahrhunderts gelangte das Château in den Besitz der Familie Mestrezat, die im Keller und auf den 67 ha mit Cabernet Sauvignon, Merlot und ein wenig Cabernet Franc bestückten kiesigen Rebflächen, die Umstrukturierungs- und Modernisierungsarbeiten einleitete, die das Weingut heute zu einer der wichtigsten Antriebskräfte in Cussac, diesem kleinen, zwischen den Gemeinde-Appellationen Margaux, Moulis, Listrac und Saint Julien eingekeilten Örtchen machen.

Lamothe Bergeron

€/Fl.

Château Lamothe Bergeron Cru Bourgeois

27302H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Cab. Sauv. 50% Merlot 45% Petit Verdot 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 91-92 Suckling 90-91 Gabriel 17 Jeb Dunnuck 90

Lobenberg: Die typisch dichte, Merlot-geprägte, voluminöse Nase des Lamothe-Bergeron. Viel schwarze Kirsche, etwas Cassis und Brombeere, dicht gewebt, feine Würze, angenehm runder Mund, in sich stimmig. In der Stilistik einem Belle-Vue durchaus ähnlich. 91–92/100













Hélène Soual und Frédéric Soual-Kopp

Du Retout

Château du Retout ist in den 50er Jahren des vergangenen Jahrhunderts durch den Zusammenschluss von zwei Weingütern im Haut Médoc entstanden. Die ursprünglichen Weingüter Château Retout Pineguy Mercadier und Château Salva de Camino waren in Folge der Reblausplage verlassen worden und die Weinberge in entsprechend katastrophalem Zustand. In den 50ern begann die Kopp-Familie dann Weinberg für Weinberg mit dem Wiederaufbau des Château. Heute verfügt du Retout über 30 Hektar Rebflächen, die mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und etwas Cabernet Franc bestockt sind. Man arbeitet inzwischen biologisch-organisch im Weinberg, gepflügt wird zur Vermeidung übermäßiger Bodenverdichtung wieder mit dem Pferdeflug. Gedüngt wird nur mit Mist und organischen Weinbergsabfällen. Der Ertrag wird durch mehrmalige grüne Lese drastisch eingeschränkt. Stilistisch ist eine deutliche Anlehnung an die Weine aus Margaux und Pauillac zu erkennen, die Weine erinnern in ihrem erdig schwarzbeerigen Stil an Lynch Bages, Grand Puy Lacoste und du Tertre. Du Retout liegt im südlichen Haut Médoc an der Grenze zur Appellation Margaux, völlig ohne Zweifel ein hervorragendes Terroir. Die Besitzer sind Frédéric Soual-Kopp und seine Frau Hélène Soual. Frédéric arbeitete lange Zeit auf Château Palmer, nicht die schlechteste Referenz für sein großes Wissen ums Weinmachen. Das Château ist ab dem großen 2005er fest etabliert bei den besseren Adressen der Appellation und immer noch ein Preis-Qualitäts-Wunder. Du Retout ist weiter auf einem extrem erfolgversprechenden Weg.





Du Retout				€ / Fl.
Le Retout Blanc				
27207H	2015 12er OHK • 2018 – 2030	0,75 l	(25,07 €/l)	**18,80**
Sauvignon Gris 36 % Gros Manseng 35 % Savagnin 16 % Mondeuse Blanche 13 % • Barrique 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 19				
30142H	2016 12er OHK • 2019 – 2035	0,75 l	(26,40 €/l)	**19,80**
30652H	2016 6er OHK • 2019 – 2035	0,75 l	(26,40 €/l)	**19,80**
Sauvignon Gris 36 % Gros Manseng 35 % Savagnin 16 % Mondeuse Blanche 13 % • Barrique 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Gerstl 19+				

Lobenberg: Château Retout ist ein Vorreiter für eine sehr kuriose Weißweincuvée, aber nur in allerkleinster Menge. 35 % Gros Manseng, 36 % Sauvignon Gris, 16 % Savagnin, 13 % Mondeuse Blanche. Diese Cuvée wird auf nur gut 1,5 Hektar angepflanzt. Der Ertrag in dem perfekten Jahr 2016 betrug 50 Hektoliter pro Hektar und es wird eine überschaubare Anzahl von 10.000 Flaschen erzeugt. Hier wird per Hand und in zwei Durchgängen gelesen. Es wird extrem aussortiert und manuell nachsortiert. Sowohl im Weinberg als auch auf dem Band. Die Pressung ist eine Direktpressung ohne Entrappung (Ganztraubenpressung). Dann wird das Ganze unter Schutzgas bei 4 Grad einige Zeit abgesetzt, aber völlig ohne Zugabe von Schwefel. Die alkoholische Fermentation findet nur im Barrique und in schmalen Holzfudern statt. Es gibt eine Bâtonnage innerhalb der ersten vier Monate. Die Lese für die Weißweine findet natürlich eher als für die Roten statt. Das Ganze ungefähr zwischen dem 20. September (Sauvignon Gris) und dem 11. Oktober (Gros Manseng). Die Fermentation selbst dauert bis zu 25 Tage. Der Wein wird danach 8 Monate zu 80 % im Barrique ausgebaut. Diese sind zu einem Viertel neu. 20 % bleiben im Stahl. Der Alkohol beträgt, wie auch schon 2015, 13,5 %, totale Säure 4,7 Gramm, sehr geringe Schwefelung, pH-Wert 3,25. Du Retout ist vor einigen Jahren mit dieser Idee auf den Markt gekommen. Der Wein bleibt in seiner Art einzigartig. Es gibt ein paar Kopisten wie Château Du Tertre in Margaux, die das Ganze aber mit Chardonnay und Sauvignon Blanc ein wenig in Richtung kommerzielle Pfirsichnoten pervertieren. Das ist dann ein nettes kleines Tröpfchen, während wir hier einen Wein mit richtigem Anspruch im Glas haben. Die dominierende Rebsorte in der Nase ist sicherlich die Gros Manseng, die relativ intensiv ist. Das Ganze gibt extrem viel Mineralität in Form von Feuerstein. Wow, diese Nase, aber das habe ich schon 2013,2014 und 2015 gesagt. Das ist phänomenal. Was sich entwickelt, ist das Rebalter. Das heißt, die Weine werden noch ein bisschen substanzreicher. Eine hohe Intensität in Kiwi und Litschi. Auch ein wenig Steinobst dabei, weißer Pfirsich, Aprikose. Es ist aber nicht die Dominante. Ein bisschen Orangenschale, Pink-Grapefruit. Hocharomatisch, fein und wunderbar unterlegt mit der Feuersteinmineralität. Das ist schick. Das ist irgendwo zwischen Südfrankreich, Grünem Veltliner und einem Hauch Riesling liegend.

Du Retout

€/Fl.

Der Mund ist noch deutlich ausgeprägter als die Nase. Unglaublich Zug. Der Mund zieht sich zusammen. So ein steiniger Touch, dass ist schon fast eine burgundische Erinnerung oder ein mineralischer Wein von Schäfer-Fröhlich an der Nahe. Irgendwo liegen wir dazwischen. Der Wein hat viel Anspruch und Gripp, kommt im Mund gar nicht klassisch rüber. Die Kombination aus öligem, grünen Veltliner, Sancerre auf Feurstein, Riesling und Chardonnay, ist wirklich spannend. Die Gros Manseng ist sicherlich die Dominante mit ihrer sehr eigenwilligen Aromatik. Hat tollen Zug, ist aromatisch extrem lecker und trotzdem unikathaft und nicht zu vergleichen. Das Holz ist fast nicht spürbar und gibt trotzdem eine sanfte Stütze. Das ist ganz sicher einer der spannendsten Weißweine aus dem gesamten Bordelais. Er ist unglaublich saftig und cremig und hat mineralisch unglaublichen Gripp. Das ist aufregender Stoff, der unheimlich köstlich und delikat ist und Freude bereitet. Und er ist besser denn je. Da es 2017 wegen Frost nicht geben wird, sollte jeder echte Genießer hier was tun! 95–96/100



Hélène Soual

Château du Retout Cru Bourgeois

27206H 2015 12er OHK • 2019–2033 0,75l (23,60 €/l) **17,70**
Cab. Sauv. 71% Merlot 25% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ Gerstl 18+ Gabriel 18 Suckling 92

30141H 2016 12er OHK • 2023–2040 0,75l (23,60 €/l) **17,70**

30653H 2016 6er OHK • 2023–2040 1,5l (24,60 €/l) **36,90**
Cab. Sauv. 71% Merlot 25% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95+ Gerstl 19 Weinwisser 18 Gabriel 18



Lobenberg: Dieses kleine Weingut mit rund 30 Hektar ist in der südlichen Region des Haut Médocs direkt an der Grenze zu Margaux gelegen. Seit 2005 eines der führenden Weingüter im Haut Médoc, aber preislich immer eines der Günstigsten. Das Superschnäppchen schlechthin. Der Ertrag pro Hektar liegt bei circa 45 Hektoliter. Die Merlot wurde vom 28. September bis zum 5. Oktober geerntet, Petit Verdot ab dem 7. Oktober und vom 12. bis 19. Oktober die Cabernet Sauvignon. Es gibt etwas über 100.000 Flaschen. Der Ertrag in 2016 lag bei etwa 50 Hektoliter pro Hektar. Handgelesen, gefolgt von einer kompletten Entrappung. Danach kommt eine kalte Vorfermentation unter Schutzgas mit 4 Grad für 6 bis 10 Tage. Daraufhin erfolgt eine langsame Fermentation unter 26 Grad mit Überpumpen. Die Gesamtzeit auf der Schale beträgt bis zu 28 Tage bei 28 Grad. Der Wein reift danach komplett in Barriques, davon ein Drittel neu. Die Reifezeit beträgt zwischen 12 und 15 Monate. Die Cuvée 2016 ist 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot und 6% Petit Verdot. Der Alkohol ist erfreulich schlank mit 13%. Die totale Säure ist 3,7 und der pH-Wert liegt bei 3,7. Eine extrem gute Kombination dieser beiden Werte. Der totale Polyphenol-Index ist sehr hohe 86 wie 2010. Das ist der Wert für Tannin und betrug im letzten Jahr 2015, 79. Extreme Fruchtbezogenheit wie schon 2010. Die Nase zeigt extrem reife Kirsch-, Brombeere-, Maulbeerfrucht mit einer wunderschönen schwarzen Lakritze, Minze, schwarzer Pfeffer, Eukalyptusspur darunter. Auch Veilchen, fast wuchtig rüberkommend. Das letzte Mal habe ich einen Du Retout in dieser Wucht in 2010 erlebt. 2015 war zwar von ähnlicher Klasse, aber deutlich feiner, charmanter noch. Hier sind wir sehr stylisch und gleichzeitig sehr dicht, präzise und trotzdem rund. Der Mund zeigt sich hochkomplex, und was für Du Retout erstaunlich ist, extrem auf der Kirsche laufend. Was für ein feines Jahr. Dichte schwarze Kirsche, fast ein bisschen Amarena dazu. Sehr reife rote Kirsche, reife Schlehe. Alles mit toller Fruchtsüße ausgestattet. Dazu helle Lakritze, Milchschokolade, sowie eine feine Salzspur. Harmonisch verwoben, sehr komplex. Eine Köstlichkeit und gleichzeitig sehr dicht. Du Retout hat meines Erachtens selten einen bessern Wein erzeugt. Wir sind hier wirklich in der Stilistik 2010, mit einem plus an Feinheit und Styling. 2010 war etwas fetter. Wir sind dichter und präziser als 2015, dafür vielleicht nicht so vordergründig köstlich. In 2016 macht aber dieser geringe Alkohol auch ein Plus an Finesse aus. Du Retout muss sich im Jahrgang 2016 aber wohl knapp den nördlichen Haut Médocs von Clos Manou, Carmenère, Haut Maurac und Charmail beugen. Liegt aber qualitativ auf gleicher Höhe wie Cambon la Pelouse, aber vom Stil her völlig anders. Du Retout 2016 ist ein wenig wie Belle-Vue, speziell in der Nase, in der Gesamtheit jedoch komplexer und raffinierter. Also ein wuchtiger, schwarzfruchtiger, extrem leckerer, harmonischer Stil. Eine große Köstlichkeit und Delikatesse schon in der Fassprobe. Ich habe den Wein insgesamt dreimal während dieser zwei Wochen probiert und der Wein zeigte sich in dieser Zeit unglaublich stabil. 95+/100







Saint-Estèphe







Le Boscq

Château Le Boscq gehört zu den großen Klassikern der Appellation. Das majestätische Bauwerk aus dem 18. Jahrhundert liegt allein auf einer kiesigen Kuppe und blickt auf der einen Seite auf die Weinberge und auf der anderen auf die Flussmündung. Die Union Française de Gestion erwarb das Château 1995 und verpachtete es an das Weinhandelshaus Dourthe. Jean-Marie Chadronnier, der Präsident von Dourthe, startete sofort ein umfangreiches Programm. Seither erfolgt die Weinlese gestaffelt und natürlich per Hand, die alten Holzfässer wurden für die Gärung durch kleinere Inoxtanks ersetzt, neue Barriques für den Ausbau angeschafft und die Selektion verschärft. Mit der Übernahme Dourthes durch die Champagner-Familie Thiénot und die Geschäftsführungsübergabe innerhalb Dourthes an den Enkel Matthieu Chadronnier erwachte der Ehrgeiz das große Potenzial der Böden mit vollem Einsatz zu heben, seit 2005 nun geht der Marsch in die erweiterte Spitze der Appellation. Grandiose Weine für immer noch kleines Geld.

Le Boscq				€/Fl.
Château Le Boscq Cru Bourgeois				
18885H	2010 12er OHK • 2017–2040	0,75l	(36,67 €/l)	**27,50**
Cab. Sauv. 50% Merlot 30% Cab. Franc 10% Petit Verdot 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 93-94+ Gerstl 19 Gabriel 18				
20153H	2011 12er OHK • 2017–2035	0,75l	(33,27 €/l)	**24,95**
21249H	2011 6er OHK • 2017–2035	1,5l	(34,27 €/l)	**51,40**
Cab. Sauv. 50% Merlot 30% Cab. Franc 10% Petit Verdot 10% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 92-93+ WE 90-92				
25426H	2014 12er OHK • 2018–2035	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**
Cab. Sauv. 51% Merlot 45% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 93-94+ WE 92-94 Gabriel 18 Gerstl 18 Suckling 90-91				

Lobenberg: Zuvor habe ich die königliche Feinheit von Phélan Ségur, danach die süße, charmante Schwarzfrucht von Lilian Ladouys probiert. Ich hatte nicht erwartet, dass Le Boscq den Lilian so deutlich in die Schranken weist. Der Ultrafeinheit und Frische von Phélan muss dieses superfeine, schwarzkirschige Konzentrat sich nur zähneknirschend beugen. Dicht, sooo lecker und lang, alles ist da. Frische, Würze, Minze, Veilchen, Eukalyptus, Cassis, Kirsche, Salz, Mineralität, Feuerstein. Das ist superber Stoff auf dem Level des 2010ers. Bravo. 93–94+/100











Claire Villars-Lurton

Domeyne

Domeyne

€/Fl.

Château Domeyne Cru Bourgeois

18844H 2010 12er OHK • 2018–2040 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Merlot 60% Cab. Sauv. 40% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

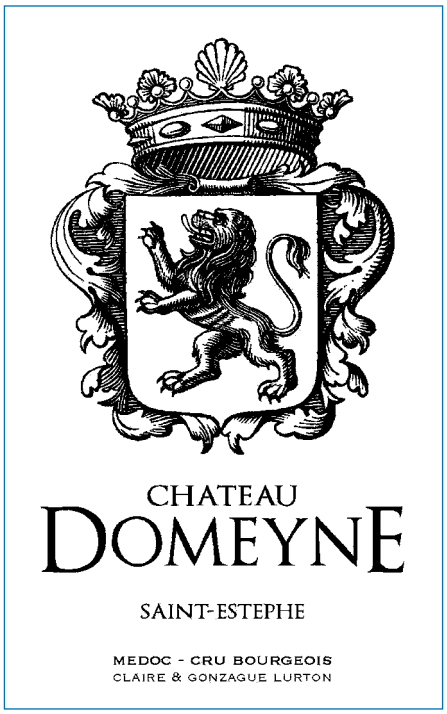
Lobenberg: Der gleiche Besitzer wie Haut Bages Liberal, Ferrière, und Durfort-Vivens. Der Aufsteiger der letzten Jahre. Wie Phönix aus der Asche nach der Übernahme des verschlafenen Château im Jahr 2006 durch die neuen Besitzer, Claire Villars und Gonzague Lurton von Haut Bages Liberal (Pauillac) und Durfort Vivens (Margaux). 2007 und 2008 wurden der nur 9 ha große Weinberg (Kiesböden auf dem Hochplateau, Terroir wie der direkte Nachbar Calon Ségur) mit 30 Jahre alten Reben und der Keller gründlich auf Vordermann gebracht. Es gibt weniger als 2500 Kisten, das ist fast Boutique aus Saint-Estèphe. Der Weinberg und Keller wird von der erfahrenen Mannschaft von Haut Bages Liberal betreut. Ein Paukenschlag in der Qualität. Schwarz und Rubinrot. Duftige, vornehmlich rotfruchtige Nase. Sehr reif, jedoch ohne Überreife, keine Marmeladigkeit. Pflaume, reife rote Johannisbeere, auch Walderdbeere, Milchschokolade, fein, duftig, charmant, gute Fülle zeigend. Rassig frischer Mund. Singendes, geschliffenes Tannin. Säure und Tannin tänzeln. Der Wein hat fantastische Rasse und Frische, ist sicherlich auf dem gleichen, wenn nicht sogar auf einem leicht höheren Niveau als Lilian Ladouys. Toller, unerwartet feiner und dabei sehr frischer St.-Estèphe mit ausreichend Fleisch und toller Frucht. 93–94/100

Wie Phönix aus der Asche nach der Übernahme des verschlafenen Château im Jahr 2006 durch die neuen Besitzer, Claire Villars (bekannt auch von Chasse Spleen) und Gonzague Lurton von Haut Bages Liberal und Durfort Vivens. 2007 und 2008 wurden der nur 9 Hektar große Weinberg (Kiesböden auf dem Hochplateau, Terroir wie der direkte Nachbar Calon Ségur) und der Keller gründlich auf Vordermann gebracht und jetzt soll es richtig abgehen! Es gibt weniger als 2500 Kisten, das ist fast Boutique aus Saint-Estèphe. Der Weinberg und Keller wird von der erfahrenen Mannschaft Haut Bages Liberal betreut. Ein Paukenschlag in der Qualität.















Meyney

Die 51 Hektar Rebanlagen von Château Meyney sind zu 65% mit Cabernet Sauvignon bepflanzt. Dann folgen 25% Merlot und ein wenig Petit Verdot, was eher atypisch für Saint-Estèphe ist. Daher findet man hier auch regelmäßig Aromen wie Leder und Moschus im Wein. Das Château zählt zu den ältesten im Médoc und wurde 1662 gegründet. Heute leitet Anne Le Naour das Weingut als technische Leiterin und wird beraten vom Önologen Hubert de Bouärd. Ähnlich wie bei Petrus sind die Untergrundböden von blauen Lehm durchzogen, der seine Farbe durch den Eisenanteil erhält und gleichzeitig berühmt ist für die exzellente Drainage. Der Erstwein liegt zwischen 18 und 24 Monaten im Holz. Doch nur zarte 40% werden jedes Jahr erneuert. Somit fährt Meyney voll auf der Eleganzschiene.



Meyney

€/Fl.

Château Meyney Cru Bourgeois

27341H	2015 12er OHK • 2020–2040	0,751	(46,67 €/l)	**35,00**
28008H	2015 6er OHK • 2020–2040	1,51	(47,67 €/l)	**71,50**

Cab. Sauv. 60% Merlot 40% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Gabriel 19 Gerstl 19 Wine Enthusiast 92-94

Lobenberg: Schwarz, dicht, etwas trockenes Tannin, etwas spröde, durchaus eindrucksvoll, aber das trockene Tannin und die starke Extraktion bei viel Holz, machen den Wein nicht so sehr spannend, trotzdem viel reiche Frucht und ein guter Saint-Estèphe mit dem gewissen Extra. 92–94/100

Gerstl: Wunderschöner, schwarbeeriger Duft mit raffinierten floralen und feinwürzigen Komponenten. Sehr schlanker, aber wunderschön saftiger, köstlich süsser Gaumen, der Wein hat sehr viel Charme, schmeckt traumhaft gut, eine feingliedrige Tänzerin mit traumhafter Aromatik gesegnet, genial. 19/20

Gabriel: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ein gewaltig beeindruckendes Bouquet vom ersten Moment abliefernd, viel Brombeeren, schwarze Pflaumen, dunkle Edelhölzer und erste Tabakkonturen. Im Gaumen läuft die nasale Faszination nahtlos weiter, tief, barock, mächtig, aber mit passenden Tanninen, welche eine hohe Reife erlangt haben, nachhaltiges Finale. 19/20



Weitere Weine aus der Appellation Saint-Estèphe

Calon Ségur

€/Fl.

Le Marquis de Calon Ségur

30435H 2015 6er OHK • 2019–2035 0,75l (46,67 €/l) **35,00**
Cab. Sauv. 53% Merlot 38% Cab. Franc 7% Petit Verdot 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ Wine Enthusiast 92-94



Cos d'Estournel

€/Fl.

Château Cos d'Estournel 2ème Cru

19062H 2010 6er OHK • 2025–2065 0,75l (398,67 €/l) **299,00**
Cab. Sauv. 78% Merlot 19% Cab. Franc 2% Petit Verdot 1% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 98-100 Gerstl 20 Bettane 20 PM 96-98 Parker 97+ Suckling 97 Gabriel 19

22008H 2012 6er OHK • 2019–2050 0,75l (183,33 €/l) **137,50**
22665H 2012 6er OHK • 2019–2050 1,5l (184,33 €/l) **276,50**
Cab. Sauv. 75% Merlot 22% Cab. Franc 2% Petit Verdot 1% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93-95 Parker 92-95 Suckling 95 Vinum 95



Lafon Rochet

€/Fl.

Château Lafon Rochet 4ème Cru

27300H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Cab. Sauv. 54% Merlot 35% Cab. Franc 6% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-97 Gerstl 19 Galloni 94



Montrose

€/Fl.

Château Montrose 2ème Cru

20056H 2011 6er OHK • 2019–2045 0,75l (117,33 €/l) **88,00**
21264H 2011 6er OHK • 2019–2045 1,5l (118,33 €/l) **177,50**
Cab. Sauv. 63% Merlot 22% Cab. Franc 12% Petit Verdot 3% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94-95+ Gerstl 19 WE 94-96

27346H 2015 6er OHK • 2020–2050 0,75l (236,00 €/l) **177,00**
Cab. Sauv. 67% Merlot 29% Cab. Franc 4% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-100 Suckling 98 Gerstl 19+ Gabriel 19 Wine Enthusiast 94-96 Falstaff 94-96
Jeb Dunnuck 95 Parker 95







Pauillac







Pontet Canet

Seit Château Pontet Canet von 1975 an im Besitz der Familie Tesseron ist, wurde das hervorragende Potenzial der über 100 Hektar großen Rebfläche bestens genutzt. Mehrere Lesegänge, strenge Selektion und eine sorgfältige, traditionelle Vinifikation sorgen dafür, dass Château Pontet Canet der Lage entsprechende, profunde, tiefe und dichte Weine mit langer Lebensdauer hervorbringt. Um die Qualität nochmal deutlich zu steigern (qualitativ ist das Weingut seit einigen Jahren klar auf dem Niveau der Super-Seconds!) hat Pontet Canet als erstes der Top-Weingüter nach 2000 auf biodynamische Arbeitsweise umgestellt. Zurück zur Natur in der radikalsten Form. Seit 2006 sogar international zertifiziert, was allerdings gewerblich nicht genutzt wird. Das ist Understatement pur, denn hier geht es nur um Qualität! Sicher der steilste Aufstieg in einigen Jahrzehnten Bordeaux!



Pontet Canet bio				€/Fl.
Château Pontet Canet 5ème Cru				
31515H	2011 12er OHK • 2018–2045	0,75l	(132,00 €/l)	**99,00**
20090H	2011 6er OHK • 2018–2045	0,75l	(132,00 €/l)	**99,00**
Cab. Sauv. 60% Merlot 35% Cab. Franc 3% Petit Verdot 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 97-98 WE 96-98 Vinum 19,5 NM 94-96 Gerstl 19 Bettane 19 Suckling 95				
21985H	2012 12er OHK • 2018–2045	0,75l	(132,00 €/l)	**99,00**
Cab. Sauv. 60% Merlot 35% Cab. Franc 3% Petit Verdot 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 96-98 Vinum 20 WE 97 Gerstl 19+ Vinum Top 100 1. Platz				
23819H	2013 12er OHK • 2017–2040	0,75l	(118,67 €/l)	**89,00**
Cab. Sauv. 65% Merlot 30% Cab. Franc 4% Petit Verdot 1% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 95-96 Gerstl 19 Vinum 18,5				
28178H	2015 6er OHK • 2020–2050	0,75l	(212,00 €/l)	**159,00**
Merlot 65% Cab. Sauv. 25% Cab. Franc 8% Petit Verdot 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 98-100 Gerstl 20 Vinum 20 Suckling 98 Wine Enthusiast 96-98 Galloni 97+				

Lobenberg: Pauillac (im eingegrenzt regionalen Bereich Mouton Pontet GPL PIchon Latour) war in der Erntezeit zwischen Mitte September und Ende der ersten Oktoberwoche doch spürbar und nachlesbar etwas weniger als St. Julien und St.-Estèphe vom Regen betroffen. Die Regenmengen – und das merkte man auch in den Weinen von Latour, Pichon Comtesse und Grand-Puy-Lacoste – waren hier weit unter 50 ml. Das hat im Gegenteil die letzte Reife noch einmal etwas befeuert und so verkosten sich die vier genannten Weine eben auch. Pontet Canet ist wieder einmal komplett ins kraftvolle Burgund abgedriftet, intensive Schwarzkirsche, viel Lakritz, Veilchen, aber auch Lavendel, feine süße Pakistani Night und reife Mango. Das Ganze ist fein und schwebend. Der Mundeintritt ist kühl, schlank und dann wie ein sanfter seidiger Veloursfluss, nichts Sprödes, nichts tut weh, keine spitze Säure. Zwar zeigt er eine tolle Frische, aber alles ist in großer Harmonie schwebend. Hier setzt sich fort, was die zuvor genannten Latour, Pichon Comtesse und Grand-Puy-Lacoste, schon gezeigt haben. Die unglaubliche Feinheit eines Jahrgangs, der fruchtige Druck darunter wird von dieser unglaublichen Finesse komplett überlagert. Erst beim zweiten und dritten Probieren, erst nach einer viertel Stunde Zeit, realisiert man das massive Tannin unter dieser burgundischen Feinheit. Das ist eine so unglaubliche Delikatesse, aber man muss sich in die Region Pauillac richtig eintrinken. Vor allen Dingen muss man abstrahieren von den vielen enttäuschenden, spröden und manchmal auch dünnen Weinen, die es in Pauillac eben auch gibt. Aber die Tops sind in Pauillac einfach grandios und ich tue ihnen vielleicht etwas unrecht, dass ich keinem der Pauillac-Weine glatte 100 Punkte gebe. Vielleicht müsste man es bei Latour, Pichon Comtesse und Pontet Canet doch tun. Ich bewerte ihn dann einfach mal seiner inneren Spannung und unglaublichen Finesse zu Liebe mit 98–100/100

Gerstl: Der Duft setzt total auf Feinheit, Frucht und edle Terroirnoten streicheln die Nase, ein ganz feines, aber superkomplexes Parfüm der edelsten Sorte. Kraftvoller, aber wunderbar geschmeidiger Gaumen, ein absoluter Finessen Pontet-Canet, sensationell wie der über den Gaumen tänzelt, beladen mit Aromen die sinnlicher nicht sein könnten, so traumhaft aromatisch ist er immer in den letzten Jahren, aber so delikat war er noch nie, das ist ein Lafite – Pontet-Canet, der hat die sagenhaften Feinheiten, die man dem Lafite zuschreibt, dazu aber eine ganze Nummer mehr Konzentration und Fülle, der Wein ist absolut traumhaft, sagenhaft lecker geradezu spektakulär aromatisch, ich bin hin und weg, geniesse den Wein und meine Gänsehaut … 20/20

Weitere Weine aus der Appellation Pauillac

Grand Puy Lacoste

€/Fl.

Château Grand Puy Lacoste 5ème Cru

28288H 2015 6er OHK • 2020–2050 0,751 (132,00 €/l) **99,00**
Cab. Sauv. 74% Merlot 23% Cab. Franc 3% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-98+ Gerstl 20 Falstaff 95-97 Suckling 96 NM 94-96 Galloni 95



Haut Batailley

€/Fl.

Château Haut Batailley 5ème Cru

28292H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,751 (64,40 €/l) **48,30**
28291H 2015 6er OHK • 2020–2045 1,51 (65,40 €/l) **98,10**
Cab. Sauv. 72% Merlot 28% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93-94+ Galloni 92-95 Suckling 94 NM 92-94 Falstaff 92-94 Gerstl 18



Lynch Bages

€/Fl.

Château Lynch Bages 5ème Cru

27330H 2015 6er OHK • 2022–2050 0,751 (198,67 €/l) **149,00**
Cab. Sauv. 70% Merlot 24% Cab. Franc 4% Petit Verdot 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93-95 Falstaff 95-97 Suckling 95-96 Gabriel 19 Gerstl 19 Galloni 96



Mouton Rothschild

€/Fl.

Château Mouton Rothschild 1er Cru

27349H 2015 6er OHK • 2022–2050 0,751 (1065,33 €/l) **799,00**
34302H 2015 1er OHK • 2022–2050 0,751 (1065,33 €/l) **799,00**
28421H 2015 3er OHK • 2022–2050 1,51 (1066,33 €/l) **1599,50**
33108H 2015 1er OHK • 2022–2050 3,01 (1072,00 €/l) **3216,00**
Cab. Sauv. 82% Merlot 16% Cab. Franc 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-97 Suckling 99 NM 97-99 Parker 98 Galloni 97+ Gabriel 19 Gerstl 19 Vinum 19



Pichon Lalande

€/Fl.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2ème Cru

17149H 2009 6er OHK • 2019–2060 0,751 (313,33 €/l) **235,00**
Cab. Sauv. 75% Merlot 20% Petit Verdot 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-99 WS 95-98 PM 95-97 Gabriel 19 Gerstl 19 Parker 95
19049H 2010 6er OHK • 2025–2065 0,751 (313,33 €/l) **235,00**
Cab. Sauv. 66% Merlot 24% Cab. Franc 7% Petit Verdot 3% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 98-100 Gerstl 20 NM 97 PM 94-96 Parker 95+



Pichon Longueville Baron

€/Fl.

Château Pichon Longueville Baron 2ème Cru

19042H 2010 6er OHK • 2020–2060 0,751 (313,33 €/l) **235,00**
Cab. Sauv. 79% Merlot 21% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 98-100 Vinum 20 WS 95-98 Parker 97+ NM 97 Gerstl 19 Bettane 19 Gabriel 19
27370H 2015 12er OHK • 2020–2050 0,751 (221,33 €/l) **166,00**
Cab. Sauv. 77% Merlot 23% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94-95 NM 96-98 Jeb Dunnuck 98 Suckling 96-97 Falstaff 95-97 Wine Enthusiast 95-97
Galloni 97 Parker 97 Vinum 19



Saint Julien







Julien und Ludovic Meffre

du Glana

Gabriel Meffre, ein bekannter Weinbergspflanzer aus dem Vaucluse, kaufte das schon um 1870 errichtete kleine Saint Julien Château an der Gironde bereits 1961. Schon einige Jahre später nutzte er mit dem nur als Cru Bourgeois klassifizierten „Du Glana“ die ungemein günstige Gelegenheit, vom finanziell angeschlagenen 3ème Cru „Château Lagrange“ (Heute wieder reich und angesehen im Besitz der japanischen Santori-Gruppe) 35 Hektar dazu kaufen zu können. Das katapultierte Du Glana von nur 5 auf satte 40 Hektar besten Reblands, leider ohne Mitnahme des „3ème Cru“-Titels der Weinberge. Fast 7000 Reben (75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot) stehen auf jedem Hektar, das durschnittliche Alter liegt bei knapp unter 30 Jahren. Und so ist dieses Château immer zu Recht in der ersten Qualitätsreihe von Saint Julien zu finden, und dabei so ungeheuer erschwinglich. Heute leitet der Sohn Jean Paul zusammen mit den Enkeln Ludovic und Julien die Geschicke des Weinguts. Beraten werden sie vom sehr angesehenen Professor Dubourdieu. Du Glana erzeugt wie der Nachbar Lagrange immer samtige, warmblütige, fruchtstarke und leuchtend rote Weine voller Finesse und Harmonie. Balance ist sicher die vorherrschende Eigenschaft des Weinguts.



du Glana				€ / Fl.
Château Du Glana Cru Bourgeois				
25337H	2014 12er OHK • 2018 – 2035	0,75 l	(29,33 €/l)	**22,00**

Cab. Sauv. 56 % Merlot 44 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Gerstl 17+

Lobenberg: Sehr dichte aromatische Nase, schwarze Schokolade, Olive, konzentrierte Himbeere, auch Cassis, Brombeere, rote und schwarze Kirsche. Auch im Mund diese schöne Kombination von schwarzer und roter Frucht. Sehr harmonisch-rund, stilistisch nahe bei Léoville Barton, wenn auch sicherlich eine Liga darunter. Sehr stimmiger, harmonischer Saint Julien, nicht ganz groß aber sehr seidig und fein, frischfruchtig und lecker, sehr empfehlenswert, dieser Wein schließt nahtlos an die tollen Jahrgänge 2009 und 2010 an. 92 – 93+/100



Weitere Weine aus der Appellation Saint Julien

Ducru Beaucaillou

€/Fl.

Château Ducru Beaucaillou 2ème Cru

27209H 2015 6er OHK • 2025–2055 0,751 (265,33 €/l) **199,00**

Cab. Sauv. 95% Merlot 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Galloni 98 Falstaff 96-98 Suckling 97 Wine Enthusiast 95-97 Winespectator 97 Parker 97 Gabriel 19 Gerstl 19



Langoa Barton

€/Fl.

Château Langoa Barton 3ème Cru

20108H 2011 12er OHK • 2018–2040 0,751 (58,67 €/l) **44,00**

Cab. Sauv. 73% Merlot 17% Cab. Franc 10% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 92-93+ Suckling 92-93 Gerstl 18



Léoville Barton

€/Fl.

Château Léoville Barton 2ème Cru

28191H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,751 (156,00 €/l) **117,00**

Cab. Sauv. 86% Merlot 14% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 96-98 Jeb Dunnuck 97 Vinum 19 Gabriel 19 Wine Enthusiast 94-96 Gerstl 19 Galloni 96+ NM 94-96 Suckling 94-95 Winespectator 95 Parker 95



Léoville Poyferré

€/Fl.

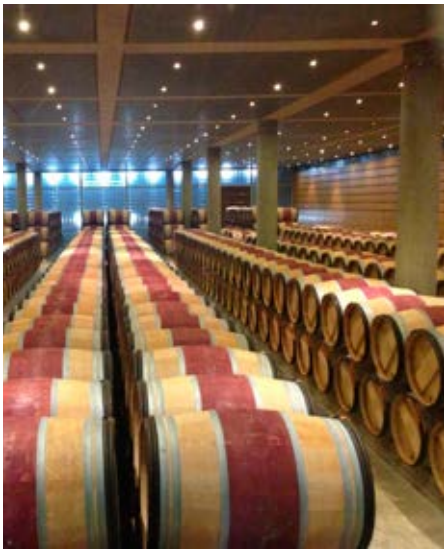
Château Léoville Poyferré 2ème Cru

27323H	2015 12er OHK • 2020–2045	0,751	(130,67 €/l)	**98,00**
28272H	2015 6er OHK • 2020–2045	0,751	(130,67 €/l)	**98,00**
28271H	2015 6er OHK • 2020–2045	1,51	(131,67 €/l)	**197,50**
28414H	2015 1er OHK • 2020–2045	3,01	(137,33 €/l)	**412,00**
28415H	2015 1er OHK • 2020–2045	6,01	(135,67 €/l)	**814,00**

Cab. Sauv. 65% Merlot 26% Petit Verdot 6% Cab. Franc 3% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 96-98+ Galloni 97 Wine Enthusiast 95-97 Gerstl 19+ Jeb Dunnuck 97 Suckling 96
Vinum 19 Falstaff 94-96







Margaux



Luc Thienpont



Clos des Quatre Vents

Luc Thienpont, ein Spross der umtriebigen und sehr erfolgreichen, ursprünglich rein belgischen Familie Thienpont ist Co-Regisseur auf Vieux Château Certan und zugleich dreimaliger Weingutsbesitzer in Margaux. Aus dem sehr alten Rebbestand (mehr als 65–80 Jahre) von Clos de Quatre Vents (nur 1,2 Hektar), gewachsen wie der direkte Nachbar Château Margaux auf einem dichten Kiesplateau, erntet er winzige 7 Tausend Flaschen höchster Qualität. Mancher 2ème Cru muss sich da warm anziehen ob der außergewöhnlichen Qualität. Die Stilistik liegt irgendwo zwischen Château Margaux und Château Giscours, die ja bekanntlich auch beide von Lucs Önologen und Freund betreut werden.



Sehr klassische Margauxs. Es war schon immer ein Geheimtipp, aber in der jetzigen Konstellation der Beteiligten wird es sich wahrscheinlich noch einmal verbessern. Der Weinmacher und Regisseur ist jetzt Jeremy Lurton, der Bruder des Regisseurs von Château Cheval Blanc. Die Besitzer sind Chinesen. Es wurde genug Geld in weitere Verbesserungen des Weinbergs investiert, und so wie früher bei Luc Thienpont geht hier weiter die Post ab, es bleibt aber wegen seiner winzigen Größe sicher immer ein Geheimtipp.



Clos des Quatre Vents

€/Fl.

Le Z de Luc Thienpont (AC Bordeaux)

27166H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Merlot 60% Cab. Sauv. 30% Petit Verdot 10% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Ein unterhalb des Clos des Quatre Vents liegender Weinbergsteil direkt am Fluss, der außerhalb der Appellationsgrenze Margaux liegt. Extrem dicht gepflanzt mit 8000 Stöcken, High-End-Qualität, 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot. Komplett im Zement vergoren und ausgebaut. Dementsprechend hat er zwar die Fülle und Opulenz, welche sich durch den Betonausbau ergibt, aber nicht den Holzeinfluss. Dichte schwarze Nase, reife Pflaume, reifes Cassis, sehr intensiv, druckvoll, Maulbeere, sehr viel Süßholz, Lakritze, auch Veilchen und große Opulenz ausstrahlend. Der Mund zeigt schwarze und rote Kirsche, Schattenmorelle, auch hier wieder die Maulbeere, tolle Opulenz, extrem feiner Tanninteppich darunter und gute Länge mit schöner Mineralität. Die Petit Verdot gibt wunderbare Würze und tollen Zug. Der Wein ist für diese Preisklasse unter 10 EUR wirklich famos und zeigt eigentlich alle guten Eigenschaften eines Margaux. Eine beeindruckende Wucht und ein samtiger Tänzer mit viel Zug. Das ist ein extrem schicker Mini-Margaux der vieles andere abhängt. 92+/100

Château Clos des Quatre Vents

22015H 2012 12er OHK • 2018–2045 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Cab. Sauv. 55% Merlot 40% Petit Verdot 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96

27165H 2015 6er OHK • 2020–2050 0,75l (192,00 €/l) **144,00**

Cab. Sauv. 80% Merlot 20% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Gerstl 19

Lobenberg: Nur 1,5 Hektar auf der höchsten Stelle von Soussans gelegen, klassische Kiesböden, super Drainage, direkt an die Weinberge von Château Margaux grenzend und mit mehr als 50 Jahren sehr alte Reben. 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot. Der Konsultant des Weinbergs ist weiter Eric Boissenot, der legendäre Berater aller Premier Crus auf der Médocseite und auch fast aller Super Seconds. Es ist viel zu klein, um mehr daraus zu machen. Es gibt überhaupt nur 6000 Flaschen von diesem Wein. Komplett entrappt nach Handlese und anschließender extremer Sortierung. Überwiegend händisch entrappt. Spontan im Zement vergoren. Dann wird das Ganze 18 Monate zu 100% im neuen Holz ausgebaut. Sehr dichte Kirschnase, schwarze und rote Kirsche, das ganze ist sehr fein schwebend. Obwohl es fast nur Cabernet ist, hat der Wein weitaus mehr Kirsche als Cassis oder Johannisbeere. Feine Maulbeere darunter, Zedernholz, sehr elegant. Das Jahr in Margaux war perfekt. Die Merlot wurde im September geerntet, die Cabernet Sauvignon erst sehr spät im Oktober. Sehr reife Frucht. Die Investitionen in den Weinberg in den letzten drei Jahren waren immens. Die Pflanzdichte in dem Weinberg beträgt 10.000 Stöcke pro Hektar. Diese Pflanzdichte und biologische Weinbergsarbeit führt zu einem Ertrag pro uralter Rebe von weit unter 500 g und dass ist auch im Mund zu spüren. Eine unglaubliche Feinheit, so was von verspielt und zärtlich, und immer wieder überraschend, dass wir hier in einer fast Château-Pontet-Canet-artigen kirschigen Feinheit umherwandern. Nichts Raues, extrem geschliffenes Tannin, eine Köstlichkeit und Delikatesse mit einer feinen Länge. Das ist in Margaux im Grunde eine Sensation, weil es so anders und so extrem fein ist. Superber Stoff und noch mal weit besser, als alles was Luc früher geschafft hat. Dieser Wein hat eine unglaubliche erotische Ausstrahlung in seiner Frische, Feinheit und großen Länge. Ich sollte ihn höher bewerten … aber er ist so unbekannt … deshalb vorsichtig: 97–98+/100







Jean Sorge

Deyrem Valentin

Seit 1730 ist das im Herzen des Margaux gelegene Château Deyrem Valentin im Besitz der Familie Sorge. Jean Sorge bewirtschaftet die 13 Hektar zusammen mit ihren Töchtern Sylvie und Christelle. Das Gut liegt auf einem Sand- und Kieselplateau, also hervorragende Drainage. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei knapp 40 Jahren. Die Weinberge wurden in den letzten 25 Jahren stark überarbeitet, bessere Klone, höhere Pflanzdichte. Die Rebstöcke sind jetzt ganz nach „state of the art“ mit 10.000 Stöcken pro Hektar extrem dicht gepflanzt. Das schafft Wettbewerb unter den Reben und reduziert den Ertrag pro Pflanze extrem und auf natürlichste Weise. Der dann relativ höhere Blattanteil und mehr Wurzeln pro Traube bringen eine bessere Mineralversorgung. Dennoch wird hier grüne Lese und extrem sorgfältige Laubarbeit praktiziert. Handlese und doppelte Sortiertische (einmal im Weinberg und einmal im Keller) sind obligatorisch. Vor der Vergärung erfolgt eine Kaltmazeration, dann wird bei bis zu 28 Grad spontan vergoren und der Saft verbleibt danach noch drei Wochen auf den Schalen, das ermöglicht das „Wiedereinfangen“ der Bitterstoffe (auch das sind modernste Erkenntnisse). Der Wein wird anschließend ausschließlich per Schwerkraft bewegt, der Ausbau erfolgt zu einem Drittel in neuen Barriques, der Rest je in ein- und zweijährigen Barriques. Gefüllt wird ohne Filtrierung. Der Aufwand in diesem eher kleinen Weingut (gut 50 Tsd. Flaschen) entspricht mindestens einem 2ème Cru, alle Voraussetzungen für große Weine sind gegeben.

Deyrem Valentin

€/Fl.

Château Deyrem Valentin Cru Bourgeois

27196H 2015 12er OHK • 2019–2036 0,75l (31,93 €/l) **23,95**

Cab. Sauv. Merlot • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 Gerstl 18+ Wine Enthusiast 91-93

Lobenberg: Ein ungewöhnlich leckerer Deyrem Valentin, dabei voll profunder Frucht wie 2009 und 2010. Erstaunlich. Total auf Charme vinifiziert, weiches Tannin, zart, poliert, kein Blockbuster, mittlerer Körper mit viel schwarzer und roter Kirsche, Brombeere, Cassis, nichts ist hart und alles schwebt fein. Das macht richtig Freude. Das ist ein Charmeur mit Dichte und ein Deyrem Valentin der durchaus an den grandiosen 2010er anschließen kann. Oder gar besser? Ich bin beeindruckt. Diesen preislich sehr interessanten Margaux werde ich in diesem Jahr auf jeden Fall kaufen und anbieten. Superber Erfolg in Finesse und Feinheit bei gleichzeitig dichter, süßer Frucht. Ungeheuer aromatisch und köstlich. Perfekter kleiner großer Wein in der perfekten Appellation im Jahr 2015. Wenn er so preiswert ist wie früher, ist das ein Muss! 93–95/100











Luc Thienpont

La Villa des Quatre Soeurs

Luc Thienpont, ein Spross der umtriebigen und sehr erfolgreichen, ursprünglich rein belgischen Familie Thienpont besitzt in der berühmten Appellation Margaux gleich drei winzige Weingüter. Auf sandig, kieshaltigem Grund, in einiger Entfernung zu seinem ersten Weingut Clos des Quatre Vents, liegt das zweite, winzige Weingut La Villa des Quatre Soeurs (1,5 Hektar). Es handelt sich bei allen drei Weingütern nicht etwa um Garagenweine eines verträumten Künstlers, hier ist niemand Geringeres als der berühmte Jacques Boissenot (Weinmacher fast aller 1er Crus des Médoc!) als Weinmacher und Önologe tätig. Auf diesen winzigen Weingütern spielt die große Musik, die erste Reihe der Appellation Margaux!



La Villa des Quatre Soeurs

€ / Fl.

Château La Villa des Quatre Soeurs

22017H 2012 12er OHK • 2017 – 2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Merlot 55% Cab. Sauv. 40% Petit Verdot 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94

Lobenberg: Luc Thienpont, Mitbesitzer von Vieux Château Certan und früherer Regisseur und Besitzer von Château Labégorce Zédé, und sein Berater Jacques Boissenot, der Großmeister aller Berater im Médoc, Berater aller Premier Crus und sicherlich der versierteste Mann im Médoc, haben intensiv in den Weinbergen gearbeitet. Nicht nur mehrfache grüne und pinke Lese, sondern auch Laubarbeit. Und dazu natürlich die bei Luc übliche Dichtbestockung der Weinberge von zehntausend Stöcken je Hektar mit entsprechend minimalem Ertrag je Stock. Die Weine waren früh genug reif. Die Ernte fand zwischen dem 1. und 12. Oktober statt, also alles komplett vor dem großen Regen, der entscheidende Schritt in diesem Jahr. Keine Kaltmazeration, nur Spontanvergärung. Nach Vergärung zwei Wochen Verbleib auf den Schalen, danach Überführung in Barriques. Beim Quatre Vents Säureabbau im Holz, bei den anderen Weinen wie diesem wird die Säure im Zementtank biologisch abgebaut. 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Dichte, drückende, schwarzbeerige Waldbeeren-Nase. Der Quatre Soeurs ist ausgewogen, rund, fleischig und voll dunkler Frucht im Mund. Blaubeere, Brombeere, Cassis und nur ein ganz kleiner Hauch Bitterstoff. Gute Salzspur. Butterweiches Tannin im extrem saftigen Fluss. Der Wein macht Spaß und hat Anlage zur klassischen Struktur. Ein Wein, der sicherlich auf höherem Level rangiert wie Château du Tertre und als ähnlicher Spaßmacher einzustufen ist. Nicht so weit vom genialen Monbrison entfernt. Ein Trinkwein erster Güte. 92 – 94/100





Weitere Weine aus der Appellation Margaux

Cantenac Brown

€/Fl.

Château Cantenac Brown 3ème Cru

28276H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Cab. Sauv. Merlot Cab. Franc • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 93-96 Wine Enthusiast 94-96 Gerstl 19 Winespectator 94 Suckling 94



Ferrière bio

€/Fl.

Château Ferrière 3ème Cru bio

27216H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,75l (59,20 €/l) **44,40**

Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot Cab. Franc • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Vinum 19 Suckling 94 Wine Enthusiast 92-94 Gerstl 18+ Galloni 94 Gabriel 18



Giscours

€/Fl.

Petite Sirène Bordeaux AC

30436H 2015 6er • 2018–2029 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Cab. Sauv. Merlot • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Château Giscours 3ème Cru

27234H 2015 12er OHK • 2020–2050 0,75l (106,60 €/l) **79,95**
28201H 2015 6er OHK • 2020–2050 0,75l (106,60 €/l) **79,95**

Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Gerstl 20 Suckling 96 Wine Enthusiast 94-96 NM 94-96



Malescot St. Exupéry

€/Fl.

Château Malescot St. Exupéry 3ème Cru

20101H 2011 12er OHK • 2018–2045 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Cab. Sauv. 58% Merlot 30% Cab. Franc 8% Petit Verdot 4% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92-94 Parker 91-93 WS 92



Palmer

€/Fl.

Château Palmer 3ème Cru

27353H 2015 6er OHK • 2022–2070 0,75l (532,00 €/l) **399,00**

Cab. Sauv. 50% Merlot 44% Petit Verdot 6% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 99-100 Suckling 99-100 Gabriel 20 Gerstl 20 Wine Enthusiast 97-99 Parker 98





Moulis und Listrac



Branas Grand Poujeaux

Der in Bordeaux hoch angesehene Besitzer ist Monsieur Justin, ein belgischer Weinhändler, der früher das große Negociantunternehmen Sovex sein Eigen nannte. Er investierte einen erheblichen Teil seines Geldes in die Restrukturierung seiner Weingüter Villemaurine in Saint-Émilion und Branas in Moulis. Früher war das ganz in der Nähe der Appellation Margaux gelegene Weingut ein reiner Geheimtip, inzwischen ist es Jahr für Jahr qualitativ weit vor Poujeaux und Chasse Spleen, den früheren Platzhirschen.

Branas Grand Poujeaux				€ / Fl.
Château Branas Grand Poujeaux				
28031H	2015 6er OHK • 2020–2040	0,75l	(46,67 €/l)	**35,00**

Merlot 50 % Cab. Sauv. 45 % Petit Verdot 5 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95
Gerstl 19 Suckling 94 Gabriel 18

Lobenberg: Branas liegt auf Kiesböden und gehört im Grunde vom Terroir her zur Appellation Margaux, es liegt grenznah in Verlängerung der Böden von Margaux. Merlot ist ganz klar die Dominante in diesem Wein. Schöne reife, schwarze Kirsche, Brombeere und Maulbeere ergänzen die Kirsche, erst dann kommt langsam Cassis und Johannisbeere von der Cabernet. Auch die Petit Verdot gibt eine schöne erdige Würze und tolle Frische. 2015 zeigt sich im Mund mit überragender Feinheit. Dieses Château liegt neben Château Poujeaux in der Gemeinde Poujeaux, aber ist seit vielen Jahren die Nummer 1 hier. Die Charakteristik dieser Weine hat aber Ähnlichkeit. Wir sind bei Branas nicht in der roten Frucht von Chasse Spleen, dem früheren Primus der Appellation, sondern in einer warmen, schmelzigen Üppigkeit schwarzer Früchte. In diesem Jahrgang 2015 ist Branas auch deshalb so deutlich im Vorteil, weil das Terroir zu 100 % Margaux Terroir ist und auch auf Branas die Begünstigung durch das perfekte Herbstwetter griff. Die großen Regenstürme des späten Septembers gingen nur im Norden des Médoc nieder, an Branas gingen sie vorbei. Der Mund ist wirklich wunderschön geradeaus mit diesem samtig weichen und polierten Tannin. Gerbstoff ist zwar reichlich vorhanden, aber nicht schmeckbar und spürbar. Eben total samtig und fein. Auch der Holzeinfluss ist sehr gering, trotz des 70 %igen Ausbaus im neuen Barrique. Das Ganze ist so unglaublich köstlich, wie schon bei den besseren Weine aus Margaux. Superb leckerer Stoff, der irgendwo zwischen dieser merlothaften, schwarzen Kirsche und dem reifen Cassis schwankt. Dabei schöne Frische zeigend. Ein toller Wert und der mit Abstand beste Wein aus Moulis, den ich je probiert habe. 94–95/100

Chasse Spleen

Die aus vier Parzellen bestehenden 79 Hektar Weinberge von Château Chasse Spleen liegen überwiegend auf tiefgründigem, kieshaltigen Boden und sind mit durchschnittlich 40 Jahre alten Rebstöcken bestockt. Die Kellerpraktiken im Château Chasse Spleen, unter Regie von Madame Villars, sind traditionell, es wird weder nach der malolaktischen Gärung noch vor dem Abfüllen gefiltert, was im Médoc zur Zeit eher unüblich ist. Zu den auffallendsten Verbesserungen unter der Regie von Frau Villars gehört die Einführung eines Zweitweins (was natürlich die Qualität der zum Grand Vin verwendeten „Auslese“ enorm verbessert) sowie die auf über 50 % vermehrte Verwendung neuer Barriques. Chasse Spleen und Poujeaux sind ganz klar die ersten Adressen in Moulis, wobei Château Chasse Spleen deutlich mehr Frucht und Charme zeigt.



Chasse Spleen				€ / Fl.
Héritage de Chasse Spleen (2. Wein)				
33490H	2016 12er • 2019–2033	0,75l	(25,13 €/l)	**18,85**

Cab. Sauv. Merlot • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Kräftiges, leuchtendes Rot. Feine, rotfruchtige Nase, rote Kirsche, schöne Johannisbeere, dahinter frische Zwetschge. Nach einiger Zeit auch Mentholnoten erkennbar. Im Mund verspielte feingliedrige rote Frucht mit viel Charme und großartiger Frische, dazu Lakritze, Veilchen, lecker! Tragendes Säuregerüst, bleibt wunderbar in der Spur. Die Tannine spürbar, aber abgerundet. Die grandiose Fruchtigkeit des großartigen Erstweins Chasse-Spleen wird fantastisch abgebildet. 92+/100



Pessac-Léognan







Clos Floridène

Clos Floridène	€ / Fl.
Château Clos Floridène (Graves)	
30128H 2016 12er OHK • 2019–2035 0,75l (29,33 €/l)	**22,00**
Sauvignon blanc Semillion • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Vinum 18 Bettane 93	
Lobenberg: Dieser Wein des 2016 verstorbenen Denis Dubourdieu ist eigentlich immer der perfekte Einstiegs-Sauvignon Blanc in Pessac Léognan. Zusammen mit Fieuzal und Smith Haut Lafitte hat man die ganze Aromatik- sowie Preisrange ausgeschöpft. Den besten Einstieg, das beste gehobene Mittelfeld, mit hoher Aromatik, und den besten Sauvignon Blanc. Es geht meines Erachtens nach nur um diese drei Weine, deswegen laufe ich auch nur hinter diesen dreien her, obwohl ich die anderen immer probiere. Clos Floridène ist wie ein Sauvignon Blanc aus dem Bilderbuch, weil er eben auch diese Wärme hat, die Steinobst Qualität die bspw. ein Fieuzal auch hat. Er hat weißen Pfirsich, Aprikose, hinzu kommen Steinigkeit und leicht grünliche Elemente. Er hat Avocado, Litschi, ein bisschen Kiwi ,aber auch grüne Birne. Das macht richtig Freude. Es tänzelt umher. Die leichte Holzuntermalung hält den Wein in der Balance. Das ist kein riesiger Wein, das ist kein Weltklasse-Sauvignon Blanc, aber das repräsentiert für mich das archetypische, weiße Bordeaux. Ich bin hochzufrieden mit dem 2016er, gerade weil er hochfrisch ist. Mir gefällt er noch besser als der 2015er. Toller Wert. 94+/100	

Clos Floridène

Das Graves-Weingut Clos Floridène gehört schon lange in das kleine Imperium der Familie von Bordeauxs bestem Weißweinerzeuger Denis Dubourdieu (Doisy Daëne und Reynon). Seit dem Tod von Denis Dubourdieu im Juli 2016 führen seine beiden Söhne Jean-Jacques und Fabrice gemeinsam mit seiner Frau Florenz die Weingüter weiter. Im Stil der besten Pessac-Léognan-Weine kann man hier, aufgrund der schwächeren Reputation der Appellation Graves, für kleines Geld ganz große Qualität bekommen. Nicht nur blitzsaubere Frucht, auch tolle Mineralität und schöne Länge zeichnen die seidig geschliffenen Weine aus überwiegend Sauvignon Blanc aus. Mehr als ein Geheimtipp.



Fr – Bordeaux

Malartic Lagravière

Die Zeiten, da der Rotwein von Malartic Lagravière als uninteressant galt, sind lange vorbei! Spätestens seit der Übernahme des Weingutes durch Alfred Alexandre Bonnie, der Michel Rolland als Berater verpflichtete, wurde die Auslese strenger, die Ernte später und die Weine sehr gut. Mittlerweile erfolgt die Selektion bereits im Weinberg und die Vinifikation wird 2 bis 4 Wochen in temperaturgeregelten Edelstahltanks vorgenommen. Die malolaktische Säureumwandlung findet zum Teil im Tank und zum Teil im Barrique statt. Der Ausbau erfolgt 16 bis 18 Monate in jährlich zu 1/3 erneuerten Barriques. Das Ergebnis sind dichte, konzentrierte und sehr würzige Weine, mit einer bestechend individuellen Note.

Malartic Lagravière	€ / Fl.
Château Malartic Lagravière blanc	
17956H 2009 12er OHK • 2012–2030 0,75l (102,67 €/l)	**77,00**
Sauvignon blanc Semillon • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Parker 95	
19638H 2010 12er OHK • 2015–2030 0,75l (102,67 €/l)	**77,00**
Sauvignon blanc Semillon • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Gabriel 19 Bettane 19 Suckling 94-95	
Lobenberg: Wunderbare cremige Frische, Mandarine, Quitte, Ananas, Orange und viel Zitrone und Limette. Mineralisches Gestein, Salz, charmante Fülle mit superber Rassigkeit. Wahrscheinlich zu tief bewertet, Fieuzal und Smith liebte ich einfach noch mehr! 94–95+/100	









Philippe Miecaze, der Besitzer

Léognan

Diese im Jahre 1989 gepflanzten 6 Hektar stehen direkt neben der Domaine de Chevalier, denn sie waren bisher Bestandteil des Erstweins und somit in der Bearbeitung der Domaine de Chevalier. 10.000 Stöcke pro Hektar. Unter 500 Gramm Ertrag je Pflanze, state of the art. Die Familie Bernard von DdC erwartete, dass diese Fläche dereinst auch in den Besitz der Domaine kommt. Der neue Besitzer aber, der diese 6 Hektar mit samt 80 Hektar Wald und Wiesen kaufte (DdC wollte aber nur den Weinberg kaufen und erhielt so keinen Zuschlag), war in diesem Kontext an der Verpachtung nicht interessiert, und so hat Château Léognan heute 6 Hektar Top-Reben mit deutlich über 25 Jahren Rebalter, sowie der Pflege und biologischen Weinbergsbearbeitung von der Domaine de Chevalier. Das Weingut ist allerdings trotz biologischer Bearbeitung nicht zertifiziert, da es ja erst vor kurzem aus der Domaine de Chevalier herausgelöst wurde. Die Ähnlichkeit des Weines mit der Domaine de Chevalier ist verblüffend. Nicht umsonst war dieser Wein über 20 Jahre Bestandteil der Domaine. Das ist eine superbe Neuentdeckung. Ein Weingut, welches nicht über den Platz Bordeaux läuft. Das werde ich auf jeden Fall weiter verfolgen. 2016 ist ein extrem schöner, cremiger, dichter Einstieg, der sicher ein langes Leben vor sich hat. Der perfekte günstigere Domaine de Chevalier aus im Durchschnitt etwas jüngeren Reben.





Léognan				€ / Fl.
Le Blanc by Château Léognan				
35128H	2017 6er • 2018 – 2030	0,75l	(25,13 €/l)	**18,85**
Sauvignon blanc 50% Semillion 40% Muscadelle 10% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Wunderschöne, leicht rauchige Nase. Geprägt von reifen Äpfeln und Birnen, vielleicht auch ein Hauch Bratapfel an Vanille. Dahinter eine Wucht an Krautwürzigkeit. Und noch etwas später kommen grüne und vor allem aber weiße Teearomen dazu, sehr einladend und einnehmend. Im Mund dann viel frischer als erwartet. Feine Apfel-Zitrus Aromen im Spiel, wieder weißer Tee, der den ganzen Gaumen benetzt. Tolle Frische und schon auch Tiefgang, obwohl noch so jung. Leichte Phenolik, die aber nie wuchtig wird, immer in Balance mit der Säure und der Samtigkeit. Drei Rebsorten perfekt vereint. Die Sauvignon ist das Rückgrat und der Frischegarant des Weines, von der Semillon kommt die fantastische Cremigkeit und die 10% Muscadelle bringen die ganze Würzigkeit mit. Das ist ziemlich leckerer Stoff für so wenig Geld. Macht wahnsinnige Trinkfreude und ist ein spannender Gegenpart zum roten Bruder… 93 – 94/100				
Château Léognan				
30460H	2016 12er OHK • 2023 – 2045	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Cabernet Sauvignon 70% Merlot 30% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Gerstl 19				
Lobenberg: Diese im Jahre 1989 gepflanzten 6 Hektar stehen direkt neben der Domaine de Chevalier, denn sie waren bisher Bestandteil des Erstweins und somit in der Bearbeitung der Domaine de Chevalier. 10.000 Stöcke pro Hektar. Unter 500 Gramm Ertrag je Pflanze, state of the art. Die Familie Bernard von DdC erwartete, dass diese Fläche dereinst auch in den Besitz der Domaine kommt. Der neue Besitzer aber, der diese 6 Hektar mit samt 80 Hektar Wald und Wiesen kaufte (DdC wollte aber nur den Weinberg kaufen und erhielt so keinen Zuschlag), war in diesem Kontext an der Verpachtung nicht interessiert, und so hat Château Léognan heute 6 Hektar Top-Reben mit deutlich über 25 Jahren Rebalter, sowie der Pflege und biologischen Weinbergsbearbeitung von der Domaine de Chevalier. Was für eine Basis! Es handelt sich bei diesen 6 Hektar um 70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot. Das Weingut ist allerdings trotz biologischer Bearbeitung nicht zertifiziert, da es ja erst vor kurzem aus der Domaine de Chevalier herausgelöst wurde. Die Nase ist verblüffend. Das ist mein erster 2016er aus Bordeaux in diesem Jahr und es kommt so unglaublich viel satte, dichte Frucht aus dem Glas. Extrem viel süße Kirsche, fast Amarena-artig. Aber dann auch dichte Schwarzkirsche, ganz reife Pflaume. Ein unglaublicher Teppich voll süßen, reifen Tannins steigt aus dem Glas. Meine erste Befürchtung, dass es hier nur dicht, süß und rund zugeht, wird zum Glück im Mund sofort widerlegt. Das ist das, was ich im besten Fall von diesem Jahrgang erwartet hatte. Nämlich der Erhalt der tollen Säure durch die kalten Nächte im Sommer. Wir haben ganz ausgereiftes Tannin sowie sehr lebendige Säure. Die Cabernet Sauvignon dominiert ganz klar. Die Ähnlichkeit des Weines mit der Domaine de Chevalier ist verblüffend. Nicht umsonst war dieser Wein über 20 Jahre Bestandteil der Domaine. Ganz fein, ganz poliert und sicherlich eine perfekte Ergänzung der Domaine Chevalier, nur auf spannenderem Preisniveau. Das ist eine superbe Neuentdeckung. Ein Weingut, welches nicht über den Platz Bordeaux läuft. Das werde ich auf jeden Fall weiter verfolgen. 2016 ist ein extrem schöner, cremiger, dichter Einstieg, der sicher ein langes Leben vor sich hat. Dieser Wein ist qualitativ ob seiner Cabernet-Finesse sogar leicht vor Pontac Monplaisir anzusiedeln, wenngleich er gegen den mineralischeren, dichteren und ausgefeilteren Seguin klar zurücksteht. Der perfekte günstigere Domaine de Chevalier aus im Durchschnitt etwas jüngeren Reben. 96/100				







Alain Maufras

Pontac Monplaisir

€/Fl.

Château Pontac Monplaisir

33199H	2015 12er OHK • 2019–2035	0,75l	(31,73 €/l)	**23,80**
27373H	2015 6er OHK • 2019–2035	0,75l	(31,73 €/l)	**23,80**

Merlot Cab. Sauv. • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Dieses noch im Stadtgebiet Bordeaux liegende Weingut ist nun seit vielen Jahren, spätestens seit 2008, im Kreise der Top-Weine Pessac Léognan angekommen. 2015 sehr begünstigt vom Wetter in der best ever Appellation Pessac, im Fahrwasser von La Mission Haut-Brion, Pape-Clément, Carmes Haut-Brion, Seguin, Haut Bailly und Smith. Ideale Wetterbedingungen, ideale Zustände zwischendurch in den heißen Sommertagen, immer wieder mal kleine Schauer. Alles reifte perfekt, kühle Tage im Herbst (September und Oktober). Die Frische wurde bewahrt. Dieser überwiegend Merlot-basierte Wein zeichnete sich schon 2014 durch seine unglaubliche Feinheit und Frische bei dichter Frucht aus. 2015 kommt mit einer ähnlichen Stilistik daher, nur noch etwas profunder und von deutlich wuchtigerer Frucht getrieben. Nicht ganz so fett wie die Großen 09 und 10, eher feiner und eher mit seidigem Tannin ausgestattet. Das ist nun beileibe kein Nachteil, denn 2010 war imposant aber vielleicht etwas sehr massiv. Hier in dem ganz reifen 2015 haben wir einen Teil mehr Frische und Feinheit. Man spürt die uralten Reben in der Intensität des Weines, aber auch in der zarten Zurückhaltung der so massiven, aber eben seidigen Gerbstoffe. Eine tolle Schwarzfruchtcharakteristik, Brombeere, Maulbeere, Cassis, getrocknete Blaubeere, etwas Holzkohle, dunkle Schokolade, Tabakkiste, dann kommt langsam auch schwarze Kirsche dazu, welche immer stärker wird. Im Mund gewinnt die schwarze Kirsche dann fast überhand. Cassis und Brombeere als Verfolger, schöne salzige, druckvolle Mineralität, tolle Länge und das Ganze bei großer Feinheit. Im Grunde haben wir hier schon die Finesse von 2014 und die Wucht und Kraft von 10, das Ganze ist nur besser harmonisiert, tänzelnder und feiner. Diese frische Rasse, diese Pikanz, diese tolle Spannung und Vibration, das ist einer der tollsten Weine den Pontac Monplaisir bisher gemacht hat, und wenn man den Preis dieses Weines nicht kennen würde, kann man ihn in einer Blindverkostung schon locker zwischen die Weine der vorderen Reihe stellen. In der Stilistik ähnelt er häufig am ehesten den nächsten Nachbarn La Mission Haut-Brion und ein wenig auch Seguin, ohne natürlich ganz an diese heran zu kommen. Aber 2015 ist das auf jeden Fall ein großes Highlight. Einer der Superschnäppchen des Jahrgangs. Ich habe ihn in einer Reihe probiert mit Pape-Clément, Château Larrivet Haut-Brion, Fieuzal, Domaine de Chevalier und Les Carmes Haut-Brion, und ich habe ihn nur bei einigen dieser Vergleiche für schwächer bewertet. Aber wenn ich ehrlich bin, dann natürlich auch weil ich weiß, dass er so viel günstiger ist. Sie entscheiden dann später selbst! Ich finde ihn auf jeden Fall wunderbar. 95–96/100



Pontac Monplaisir

Château Pontac Monplaisir liegt inzwischen mitten im Wohngebiet Bordeauxs, von den ehemals 50 Hektar Rebland sind 34 dem Bauboom der wachsenden Stadt gewichen, 16 Hektar stehen noch unter Reben. Alain Maufras bewirtschaftet das Weingut seit 1990. Zusammen mit seinem Önologen Athanese Fakorellis steht er sehr unter burgundischem Einfluss. Die Weine bleiben lange auf der ab und zu aufgerührten Hefe, das macht den Wein geschmeidiger und gibt mehr Finesse. Auch in der Auswahl der Barriques (10 verschiedene Erzeuger) geht man sehr eigene Wege, jedes Holz ganz speziell zum Wein passend. Hier entsteht wahrhaft großer Stoff im Stil eines La Mission mit einem Schuss Chambertin und das für kleines Geld. Hoffentlich wächst die Gemeinde nicht noch weiter ins Rebland.













Jean Darriet

Seguin

Der im letzten Jahrhundert bekannteste Weinführer „Cocks & Féret“ lobte das damals im Besitz der Familie Pascal befindliche Château in den höchsten Tönen: „the highest part of the commune, with magnificent gravely rises producing full-bodied, elegant wines similar of those of Haut Brion“. Besitzer ist seit 1987 die Familie Darriet, die Reben sind nun ca. 30 Jahre alt. Das Weingut liegt in der Nähe von Pontac Monplaisir, nicht weit entfernt von Château Haut Brion. Sensationelles Kiesterroir, ziemlich ähnlich zu Haut Brion. Organische Weinbergsarbeit, niemals Herbizide oder Pestizide, Rebzeilenbegrünung. Das Weingut ist immer schon in Familienbesitz und hat ungefähr 30 ha, die mit über 7.000 Stöcken je Hektar dicht bepflanzt sind, eines der Erfolgsgeheimnisse. 50% Merlot und 50% Cabernet. Handlese und Ausbau im neuen Barrique sind obligatorisch. Mit dem Angelot produzieren sie aus jüngeren Reben einen herrlich fruchtigen, aber dennoch eleganten Zweitwein.



Seguin

€/Fl.

Château Seguin l'Angelot de Seguin

25005H 2012 12er • 2015–2025 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Cab. Sauv. 50% Merlot 50% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

27419H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Cab. Sauv. 50% Merlot 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

2015 ist eine wahre Aromenexplosion. Bereits in der Nase kommen satte, schwarze Früchte auf, auch etwas Cassis und Zedernholz. Alles wirkt ausgereift und zugänglich. Im Mund zieht sich die perfekte Struktur fort. Reifes, feines Tannin, eine klare Merlot-Frucht, die finessenreich daherkommt. Hier dominieren mehr rote Waldfrüchte, dann sogar Minze und Zigarrenkiste. Die feine Säure belebt den Wein und zieht ihn in die Länge. Er will kaum ausklingen. Selten war der Wein so perfekt proportioniert wie in 2015. Das liegt vielleicht auch daran, dass der Anteil älterer Weinstöcke nun gestiegen ist und Teile aus biodynamischer Bewirtschaftung einfließen. 93–94/100

Château Seguin Cuvée de la House

24255H 2012 12er OHK • 2017–2042 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Cab. Sauv. 50% Merlot 50% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96

Lobenberg: Dies ist der biodynamische Weinberg von Château Seguin. Eine winzige Parzelle, komplett geschützt gelegen, so dass sie nicht von Nachbarn beeinträchtigt werden kann. Große Dichte in der Nase anzeigend. Tiefer, reifer Pflaumensaft mit Brombeeren, Blaubeere und Maulbeere. Auch Eukalyptus und schwarze Erde. Dunkle Schokolade, aber super sanft strömend. Eine milde, dichte und samtige Fülle. Im Mund eine Kombination aus großer Dichte und superber Feinheit. Seidige, samtige Tannine, aber alles dicht und erdig. Die schwarze Erdigkeit nimmt alles ein und macht den Wein ein wenig stumpf. Es ist schwer zu beschreiben. Das ein so erdiger Wein gleichzeitig so samtig und voller Finesse und Feinheit sein kann. Dabei aber auch unglaublich Dicht, fast balsamische Noten dazu. Mit langer, salziger Spur im Nachhall. Der Wein ist grandios und einfach sehr anders als das Meiste was man in Pessac-Léognan, einer sehr maskulinen und schwarzfruchtigen Appellation, bekommen kann. Aber er braucht Zeit. Wie schon der 2010er großes Kino, wenn auch vielleicht dahinter etwas zurückstehend. 94–96/100



Seguin

€/Fl.

Château Seguin

27388H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,75l (53,33 €/l) **40,00**

Merlot 50% Cab. Sauv. 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Gerstl 20

Lobenberg: 14,5% Alkohol, 3,87 PH-Wert. Die Rebsortenzusammensetzung 2015 ist 50% Merlot und 50% Cabernet Sauvignon. 40 Hektoliter pro Hektar Ernteertrag. Bei Dichtpflanzung sind das nur 500 Gramm je Weinstock. Nur 50% sind in den ersten Wein gegangen und 50% in den Zweitwein. Auslese total. Die Ernte erfolgte bis zum 12. Oktober. Die Trauben wurden nach der Ernte komplett entrappt. Dann wurde im Holz bei bis zu 28 Grad Celsius zwei Wochen lang fermentiert. Danach kam die Malo im Barrique, Ausbau dann 15 Monate im neuen Holz. Hier wird alles biologisch bzw. sogar biodynamisch bearbeitet, aber nur in der tendenziell 2015 etwas schwächeren „Cuvée de la House“ auch zertifiziert. Dieses kleine Weingut am Rande der Stadt Bordeaux, in der Nähe von La Mission Haut-Brion gelegen, ist historisch anerkannt und verbrieft schon eines der ganz großen Terroirs der Appellation. Mindestens seit 2009 ist Seguin auf dem Level der ganz großen Weine. Niemand spricht es aus, denn die Weine sind so viel unbekannter und preiswerter. Aber häufig ist Château Seguin dramatisch besser als die Weine der Nachbarn. Ich halte es nicht für ein Sakrileg, wenn man in manchen Jahren Château Seguin mit Château Pape-Clément, mit Carmes Haut Brion oder mit La Mission in eine Gemeinschaftsprobe stellt. Der Wein ist tief rubinrot bis schwarz. Schon die Nase des schwarzen Weines auf diesem perfekten Terroir lässt viele andere Weine verblassen. Waren schon die bisherigen Jahrgänge beeindruckend, so ist 2015 eine einzigartig dichte und charmante Duftwolke und zeigt eine nie da gewesene Intensität an harmonisch dichter Cassis und Kirsche. Die Nase fängt aber an mit Minze und Eukalyptus. Berauschend. Schwarze und rote Kirsche, aber so unglaublich fein und ätherisch schwebend. Die Duftwolke versucht einen in das Glas zu ziehen. Viel Praline und dunkle Schokolade, Nutella, ein Hauch Blaubeere, und das Ganze mit einer wunderbaren Frische und tänzelnd, schon in der Nase samtig seidig und eine perfekte Balance ausstrahlend. 2015 unterscheidet sich von allen vorherigen Jahrgängen, auch von den großen 09er und 10er, durch diese unglaubliche Balance und Harmonie. Der Wein tritt in den Mund ein, schmeckt sofort, ist lecker, man mag ihn kaum ausspucken. Alles tänzelt. Die Tannine sind seidig samtig in einer so balancierten Art, dass man es kaum glauben mag. Nach dem Runterschlucken verbleibt alles unglaublich fein. Der Wein strengt überhaupt nie an und berührt trotzdem alle Sinne. Alles ist für Minuten belegt, aber nicht wie 2010 mit einer großen Wucht und Kraft, sondern mit einer immensen Feinheit. Der oft genutzte Vergleich „burgundisch“ trifft hier nicht allein zu, wir sind absolut auch in Bordeaux oder könnten vielleicht sogar in Kalifornien sein. Diese wunderbare zarte, schwarze Kirsche mit der getrockneten Blaubeere und der zarten Cassis, Johannisbeere, Minze, Wacholder, Eukalyptus, schöne provenzalische Kräuter, Koriander und Estragon, aber alles ganz fein und ganz schwebend. Alle Sinne werden permanent berührt und sind über Minuten im Mund präsent. Ich glaube, dass ist ein Beispiel, wie Bordeaux eben sein kann, wenn Bordeaux ganz groß ist. Nämlich nicht eindrucksvoll erschlagend, sondern unendlich fein und alle Sinne berührend. Nach den ersten hundert im Schnelldurchgang verkosteten Weine eines vorherigen Händler-Tastings ist Seguin der erste ganz große Wein meiner Jahrgangsverkostung. Ich glaube, dass Pessac Léognan sicherlich nicht eine der schwächeren Appellationen ist, sondern in der allerersten Reihe tanzt. Von der Feinheit, der Filigranität und Finesse ist er fast schon ein wenig an Domaine de Chevalier erinnernd, aber intensiver und dichter. Hausintern verglichen ist er etwas rubenshafter und sexier, als der etwas schlankere und maskulinere Biowein Cuvée de la House. Es gab im Jahr 14 Spritzungen in den Weinbergen. Davon waren 12 auch im normalen Wein rein biologisch-dynamische Spritzungen. Das ist der einzige Unterschied in der Behandlung der beiden Weinberge. Das ist großes Kino und ich bin froh nach dem wunderbaren 2014 diese Steigerung im Glas zu haben. Superber Stoff, wenn man denn extrem feine Weine, welche einen fast zärtlich streicheln, vorzieht. 97–100/100



Heiner Lobenberg bei Jean Darriet









Weitere Weine aus der Appellation Pessac-Léognan



Domaine de Chevalier

€/Fl.

Château Domaine de Chevalier blanc

27201H 2015 12er OHK • 2019–2045 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Sauvignon blanc Semillion • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 97-98 Vinum 19,5 Gerstl 19 Galloni 96 Winespectator 95 Parker 95

30138H 2016 6er OHK • 2022–2045 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Sauvignon blanc Semillion • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Wine Enthusiast 95–97 Vinum 19 Bettane 96 Suckling 94-95

Château Domaine de Chevalier rouge

27202H 2015 6er OHK • 2020–2050 0,75l (117,33 €/l) **88,00**
Cab. Sauv. 65% Merlot 30% Petit Verdot 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 96-97 Galloni 97 NM 95-97 Wine Enthusiast 94-96 Gerstl 19



Fieuzal

€/Fl.

Château Fieuzal blanc

18956H 2010 6er OHK • 2016–2040 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Sauvignon Blanc 70% Semillon 30% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 NM 92-94 Suckling 93

20122H 2011 12er OHK • 2015–2035 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Sauvignon Blanc 70% Semillon 30% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Gabriel 19 Suckling 94-95

27218H 2015 6er OHK • 2019–2037 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Sauvignon blanc 55% Semillion 45% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Suckling 95-96 Wine Enthusiast 93-95

30156H 2016 12er OHK • 2020–2040 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Sauvignon blanc 55% Semillion 45% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Wine Enthusiast 94-96 Suckling 93-94



Haut Bergey

€/Fl.

Château Haut Bergey Rouge Cru Classé

18769H 2010 12er OHK • 2017–2040 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

18768H 2010 6er OHK • 2017–2040 1,5l (45,00 €/l) **67,50**

Cab. Sauv. 60% Merlot 20% Cab. Franc 15% Petit Verdot 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92-94 WS 92-95 NM 92-94



Haut Brion

€/Fl.

Château Haut Brion 1er Cru

20063H 2011 3er OHK • 2020–2050 0,75l (592,00 €/l) **444,00**
Cab. Sauv. 46% Merlot 35% Cab. Franc 19% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95-96 Suckling 96 Parker 95

La Mission Haut Brion

€/Fl.



Château La Mission Haut Brion Cru Classé

19058H 2010 6er OHK • 2022–2070 0,75l (1026,67 €/l) **770,00**
Cab. Sauv. 62% Merlot 37% Cab. Franc 1% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 99-100 Parker 98-100 PM 98-100 Suckling 100 Gault Millau 20 Bettane 20

20064H 2011 6er OHK • 2020–2050 0,75l (440,00 €/l) **330,00**

21260H 2011 3er OHK • 2020–2050 1,5l (444,00 €/l) **666,00**
Cab. Sauv. 55% Merlot 34% Cab. Franc 11% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-96 WS 93-96 Parker 95

28386H 2015 3er OHK • 2022–2055 1,5l (666,33 €/l) **999,50**
Merlot 58% Cab. Sauv. 35% Cab. Franc 7% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-100 Suckling 100 Gerstl 20 NM 97-99 Parker 98 Jeb Dunnuck 98

Pape Clément

€/Fl.



Château Pape Clément Cru Classé

33195H 2015 3er OHK • 2022–2055 0,75l (185,33 €/l) **139,00**
Cab. Sauv. 50% Merlot 47% Petit Verdot 2% Cab. Franc 1% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-100 Gabriel 20 Suckling 99 Gerstl 19+ NM 95-97 Galloni 96 Parker 96



Bordeaux · Rechtes Ufer


Saint-Émilion

Das sogenannte „rechte Ufer“ in Bordeaux ist klar größer und vom Terroir und den Typizitäten weit weniger einheitlich als das linke Ufer. Der Charakter der sehr oft von der Merlot dominierten Weine schwankt von Region zu Region recht heftig, die Qualitäten gehen von „Top of the world“ bis eher simpel. Ich möchte Ihnen die Bereiche in aufsteigender Qualität vorstellen.

Lassen wir mal den uninteressanten, manchmal zum rechten Ufer gerechneten Bereich zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne ganz weg, dort wachsen nette bis schöne Weißweine (Entre-deux-Mers) und simple Rotweine (1er Côtes de Bordeaux).
Auf dem rechten Ufer ist der flussferne, nördlichere Bereich nur AC Bordeaux, hier fehlt es an Kalkstein und Lehm, um die Qualität der Merlot wirklich zu zeigen. Ganz interessante und sehr preiswerte Merlots kommen aus der östlichsten Appellation Côtes de Francs. Besser und zum Teil mit Cabernet Franc geblendet sind die oft zarten Finesseweine der sog. Rand- oder Satelliten-Appellationen von Saint Emillon, die namentlich alle auf Saint Emillon enden. Gute Klasse auf dem Level der Cru Bourgeois des Médoc kommen seit Jahren von der flussnahen, westlich von Pomerol gelegenen Appellation Fronsac. Etwas dicker und von ähnlicher Qualität ist die reine Merlot-Appellation Lalande Pomerol direkt im Norden Pomerols. Weitaus nordwestlicher, schon direkt an der Gironde (wie der Fluss nach dem Zusammenfluss von Garonne und Dordogne genannt wird) liegen die Appellationen Blaye und Bourg. Die Merlot dominiert auf den Kalkböden von Bourg, in Blaye hat die Cabernet und die Petit Verdot dank der Kiesböden auch durchaus Bedeutung. In beiden Appellationen ist die Bewegung zu biologischen Weinen sehr stark und so gibt es hier den wohl größten Abstand zwischen bäuerlich rustikalen Weinen und wirklicher Klasse.


La Croix Lartigue

Weltklasse

Jetzt nähern wir uns langsam der Weltklasse der Top-Appellationen des rechten Ufers. Castillon, direkt östlich an Saint-Émilion grenzend, hat vom Terroir das wohl größte Potenzial innerhalb der nächsten 20 Jahre in die Champions-League aufzusteigen. Das Kalksteinplateau ähnelt vom Terroir den Südhängen von Saint-Émilion (Ausone, Pavie, Tertre Roteboeuf, Angélus), die neu gepflanzten Klone und die Altreben müssen nur noch die richtige Vermählung im Alter erfahren. Der Kern oder das Herz des rechten Ufers sind die zwei schon fast mythischen, kleinen Appellationen Saint-Émilion und Pomerol. In Saint-Émilion herrscht

zwar auch die Merlot vor, es gibt aber durchaus kiesige Böden im an Pomerol grenzenden Nordbereich, wo die Cabernet Sauvignon (Figeac) und Cabernet Franc (Cheval Blanc) große Finesseweine hervorbringen. Von anderer, weit massiverer Art sind die schwarzfruchtig molligen Weine des Lehm-Kalk-Hochplateaus mit Troplong Mondot, Pavie Macquin und La Mondotte, um nur einige Kracher herauszuheben. Am Südhang, auf fast reinem Kalkstein, liegen dann die rarsten und teuersten Weine von Saint-Émilion. Hier reihen sich die schwarzkirschigen, tanninreichen Traumweine von Bellevue, Angélus, Ausone, Pavie, Larcis Ducasse und Tertre Roteboeuf am schroffen Hang aneinander.

Pomerol

Direkt im nördlichen Übergang von Saint-Émilion (Cheval Blanc ist das nördlichste Saint-Émilion-Weingut) folgt die winzigste und teuerste Appellation von Bordeaux: das Pomerol. Ganz im Süden direkt an Cheval Blanc grenzend kommt mit einem starken Cabernetanteil (auf einer Kieslinse wachsende Reben) das vielleicht finessereichste, für Pomerol untypischste Weingut Vieux Château Certan, das eher einem Cheval Blanc ähnelt. Aber ab dann kommt fast nur noch satte Merlot: La Conseillante, L'Evangile, L'Église Clinet, Le Pin und Petrus, das ist ein Reigen von Superlativen und 100-Punkte-Weinen! Die lehmig sandigen Böden des Pomerol bringen jedoch anders als erwartet ganz superbe Finesseweine, sehr komplex und reichhaltig und doch auch fein und träumerisch verspielt.

Klar ist am Ende, dass der große Weltruhm Bordeaux' im Médoc entstand. Klar ist heute aber auch, dass die Musik der teuersten und rarsten Weine am rechten Ufer gespielt wird und dass viele, viele Genießer die weicheren und reichhaltigeren Weine dieser Seite den manchmal sehr puristischen Cabernet-Weinen des Médoc vorziehen.


Tour Perey


Église Clinet

Côtes de Francs



Nicolas Thienpont





Stéphane Derenoncourt

Charmes Godard

Eine weitere Ruhmestat in der Côtes de Francs. Das Weingut gehört wie das Nachbargut Puygueraud dem von Pavie Macquin, Larcisse Ducasse und Beauséjour Duffau (alle aus der Oberklasse von Saint-Émilion) bekannten Nicolas Thienpont. Hier wurde in den letzten Jahren massiv in die Weinberge investiert, jetzt ist das ein hauptsächlich mit Semillion bepflanzter, sehr kleiner Musterbetrieb. Ein wenig Sauvignon Gris und Muscadelle ergänzen den Rebsortenspiegel. Die Vinifikation und Überwachung aller Prozesse vom Weinberg bis zur Flasche liegen natürlich auch hier in den Händen des kongenialen Partners, dem hinlänglich bekannten Berater und Weinmacher Saint-Émilions, Stéphane Derenoncourt. Im Stil ein Laville Haut Brion. Auch wenn das anmaßend klingt, aber es könnte der Zweitwein von Laville sein.

Charmes Godard	€ / Fl.
Château les Charmes Godard Blanc	
18983H 2010 12er OHK • 2013 – 2026 0,75l (26,60 €/l)	**19,95**
Semillon 70 % Pinot Gris 20 % Muscadelle 10 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite	
Lobenberg 93+ Suckling 91 NM 90	

Lobenberg: Weingut von Nicolas Thienpont, ein Teil von Puygueraud. Weinbereitung und Beratung wie immer durch Stéphane Derenoncourt. Über 50 Jahre alte Reben, der Wein wird komplett in neuem Holz vergoren und dann sechs Monate im Barrique auf der Hefe ausgebaut. 70 % Semillion, 20 % Pinot Gris, 10 % Muscadelle. Extrem charmante, duftige, hocharomatische Nase, sowohl Semillion als auch Muscadelle gehen ja eindeutig in die aromatische Richtung. Sehr fein, spielerisch, sehr viel Rasse zeigend, brillant. Würde auch als gelber Muskateller oder Traminer in Smaragdqualität aus Österreich durchgehen, vielleicht etwas verspielter. Rassiger Mund. Zur hohen Aromatik aus Muscat und Semillon mit diesen deutlichen Muskattönen kommt rassige Frucht, Zitronengras. Sehr feine, leicht grüne Birne, etwas unreife Netzmelone, weißer Pfirsich. Alles tanzt. Schön balanciert mit sehr schöner Länge. 93+/100







Nicolas Thienpont





Stéphane Derenoncourt

Puygueraud

Puygueraud

€/Fl.

Château Puygueraud

27378H 2015 12er OHK • 2019–2033 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Merlot 80% Cab. Franc 15% Malbec 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94+ Suckling 94 Winespectator 90-93

Lobenberg: Hier wohnt der berühmte Regisseur vieler Topweingüter des Saint-Émilion und hier kennt er jeden Rebstock. In der zweiten Nachverkosung wird immer deutlicher, nach dem wir ja jetzt auch schon zwei Wochen weiter sind in Bordeaux, wie unglaublich profund dieser 15er ausfällt. Diese hoch sympathische Himbeer-Erdbeer-Kirschnase baut von Woche zu Woche mehr Volumen auf, wird dichter, üppiger und trotzdem unendlich fein. Die feine rote Kirsche dominiert die Nase, feiner Sand, ein unglaublicher Spaßmacher und traumhaft burgundisch in dieser ätherisch berauschenden Ausprägung. Dieser Wein baut immer mehr Kirsche auf, von Woche zu Woche wird er intensiver. Die Nase ist so köstlich, hocharomatisch, rote Kirsche dominiert alles, fein und doch tief und dicht. Auch im Mund immer mehr Fülle zeigend, ein leckerer intensiver Kirschsaft mit Schlehe darunter, roter und grüner frischer Pfeffer in Sauerkirsche mit tollem Finale auf Kalkstein, Salz und etwas Orangenschale, auch pinke Grapefruit, tolle Frische. Der Puygueraud 2015 ist noch besser als der geniale 09er und 10er, der beste Wein hier, den ich je probiert habe. 93–94+/100

Die Erfolgsstory der Côtes de Francs. Das Weingut gehört inzwischen dem von Pavie Macquin und Larcisse Ducasse (aus der Oberklasse von Saint-Émilion) bekannten Nicolas Thienpont. Hier wurde in den letzten Jahren massiv in die Weinberge investiert, jetzt ist das ein hauptsächlich mit Merlot bepflanzter sehr kleiner Musterbetrieb. Die Vinifikation und Überwachung aller Prozesse vom Weinberg bis zur Flasche liegt natürlich auch hier in den Händen des kongenialen Partners, dem hinlänglich bekannten besten Weinmacher Saint-Émilions Stéphane Derenoncourt. Die Weine sind fast immer an erster Stelle der Appellation, häufig noch besser als der deutlich teurere Superstar „La Prade“. Im Stil ein feiner und extrem charmanter Saint-Émilion für einen überragenden Preis.





Côtes de Blaye







Corinne Chevrier

Bel Air La Royère

Dieses Bioweingut besteht inzwischen aus 12 Hektar Rebfläche, davon aber nur 5 Hektar auf Kalkstein für den Erstwein. 40–50 Jahre alte Reben. Der Ertrag aus Dichtpflanzung liegt bei 35 hl/ha. Önologischer Berater ist Christian Veyry, früherer Mitarbeiter von Michel Rolland, selbst Besitzer eines kleinen Weinguts. Ein sehr kleines Team eines Familienweinguts. Corinne Chevrier ist die Besitzerin und macht gemeinsam mit zwei anderen Frauen alles auf dem Weingut, inklusive Treckerfahren. Corinne Chevrier hat vier Kinder zu versorgen und arbeitet seit einigen Jahren ohne Mann allein auf dem Weingut. Bis zum Eintritt der Kinder ist es ein reiner Frauenbetrieb mit immensem Einsatz. Zwölf Hektar insgesamt, drei Hektar Malbec, ein halber Hektar Cabernet Sauvignon. In der finalen Cuvée 80 % Merlot, 20 % Malbec und in der Regel kein Cabernet Sauvignon. Der Cabernet Sauvignon kommt in den genialen Zweitwein L'Esprit de Bel Air Royère. Alte Reben stellen den Hauptteil, 50–60 Jahre alt, Stück für Stück wird neu dazu bepflanzt. Es gibt nur 20.000 Flaschen Bel Air La Royère und 30.000 Flaschen Zweitwein. Alle Weine werden im Barrique und 500-Liter-Tonneau ausgebaut und auch die Malo findet im Barrique statt, die Vergärung im Zement. Komplette Entrappung. Nach der großen, spontanen Vergärung wird der Wein noch vier Wochen auf der Maische belassen, der Presswein wird dann gar nicht mit verwendet. Man muss diese seidig samtige weiche Eleganz probiert haben, ungeheuer schöne Weine.



Bel Air La Royère

€/Fl.

L'Esprit de Bel Air La Royère

27122H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Merlot Cabernet Sauvignon Malbec • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

30459H 2016 6er • 2021–2032 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Merlot 90 % Cab. Sauv. 5 % Malbec 5 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Der Zweitwein von Bel-Air La Royère. Seit dem 2012er aus Cabernet Sauvignon, Malbec und viel Merlot. Hohe Intensität, schwarzer Kirsche, ein Hauch Brombeere und reife Pflaume darunter. Ganz langsam kommt ein wenig Cassis und rote Frische von der Cabernet, aber auch steinige Mineralität, etwas Kernigkeit und ein bisschen schwarze Erde. Die Malbec zeigt ihren Einfluss auch mit schöner Dichte in der Nase. Im Mund ist der Einfluss noch viel höher. Erstaunliche Dichte, aber auch sehr pikant. Tolles Säurespiel. Rote und schwarze Johannisbeere, hier kommt auch die Cabernet deutlich durch. Aber auch diese schwarze Frucht und das etwas wilde Tannin der Malbec. Die Merlot gibt den saftig molligen Rückhalt. Der Wein hat schöne Länge und ist für einen so bezahlbaren Zweitwein grandios und rafiniert, fast schick. 92/100



Château Bel Air La Royère

27121H 2015 12er OHK • 2019–2035 0,75l (32,53 €/l) **24,40**

Merlot 65 % Malbec 35 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Gerstl 19

Lobenberg: Selbstverständlich wird per Hand gelesen und zur Vergärung komplett entrappt. 4 Wochen Fermentation und anschließend eine lange Mazerationszeit von mindestens 4 Wochen auf den Schalen (Cuvaison) nach der eigentlichen Vergärung. Die Ernte fand zwischen dem 6. und 11. Oktober statt. Die Fermentation war spontan im Edelstahl, Malo und Ausbau im Barrique, nur zum kleineren Teil im neuen Holz, überwiegend im 500-Liter-Tonneau, wenig Holzeinfluss also. Die Nase des 2015er ist zurück zur Größe, die dieser Wein auch schon 2010 gezeigt hat, nur deutlich feiner im Jahr 2015. Es braucht hier auf dem kühlen Terroir aber zur Größe scheinbar warme Jahre. Eine ungeheure dichte, weiche, schwarze Kirsche, Maulbeere, Brombeere, etwas Schlehe und schöne erdige Würze, aber alles samtig und mit toller Frische, fast ein wenig Gelbfrüchte, Orangenschale und pinke Grapefruit zeigend. Langsam gesellt sich süße Rot- und Sauerkirsche dazu. Das bringt eine tolle Spannung. Nach und nach und mit mehr Belüftung kommen immer mehr rote Frucht und eine famose Würze. Sanddorn, Waldhimbeere, Walderdbeere, konzentrierte Herzkirsche und ein wenig Sauerkirsche. Nachher kommt auch rote Johannisbeere. Die Sauerkirsche gewinnt dann die Oberhand. Verdammt hohe Intensität im Wein, wirklich spannungsgeladen, vibrierend. Der Mund ist sowohl sehr zart und fein mit polierten Tanninen, hat aber auch durchaus einen tollen, frischen Biss. Sauerkirsche und Schlehe ziehen ihn durchaus lang in den salzigen Nachhall. Der Mund ist nicht ansatzweise so opulent wie die Nase andeutet, sondern eher rassig. Der Wein verweilt für Minuten in diesem schwebenden, frischen, rotfruchtigen Zustand mit dieser sehr eigenwilligen Malbec-Würze und diesem Schlehe-Sauerkirsch-Potpourri. Ein toller und eigenständiger Wein. Ein Unikat aus Blaye und mit nichts aus Médoc zu vergleichen. Eine wirkliche Bereicherung und besser als je zuvor. 94–95+/100







Dominique Leandre-Chevalier

Dominique Leandre-Chevalier

Dominique Leander-Chevalier wollte ursprünglich nicht Winzer werden. Und nun ist er sogar ein Hexenmeister der Gattung. Von nur drei Hektar biodynamisch bearbeiteter Parzellen, die zum Teil mit 10.000, mit 11.000, zum Teil sogar mit 33.000 Stöcken pro Hektar bepflanzt sind, zum Teil reinsortig mit Petit Verdot, zum Teil mit Merlot, holt er die besten Weine der Appellation, grandioser und individueller Stoff. Der „Les Joyau" ist sicherlich der Vorzeige-Wein des Weingutes. Darüber hinaus gibt es aber noch das ein oder andere Experiment. Zum Teil sind die Reben wurzelecht. Sie stehen dann auf sandigen Böden, die für die Reblaus nicht wirtlich sind. Die Rebkulturen sind vor Generationen in der eigenen Familie, die eine Rebschule betrieb, gezüchtet worden. Der Name Chevalier, steht für einen Kutscher oder auch für Fuhrleute. Die Familie hatte immer Pferde und Fuhrwerke, daher vielleicht auch der problemlose Übergang zur Biodynamie und zum bearbeiten der Felder ausschließlich mit Pferden. Durch die Dichtpflanzung der Reben und die winzige Trauben und Mengen (alle 4–5 Trauben nah am Stock, je Stock nur 500 bis 600 Gramm) gibt es entsprechend viel mehr Blätter und Wurzeln pro Traube, welche diese mit Nährstoffen versorgen. Die Rebzeilen sind somit nur noch einen Meter breit. Da kommt kein Traktor mehr durch, deshalb wird der Weinberg mit dem Pferd bearbeitet, was wiederum den Vorteil hat, dass die Böden nicht vom Gewicht der Traktoren zusammengedrückt werden und somit luftiger bleiben. Der untere, leicht schwächere und säurehaltigere Teil der Trauben wird sogar noch Wochen vor der Ernte abgetrennt. Das erinnert alles sehr an Roberto Voerzio aus dem Piemont, auch die Kellerarbeit ist ähnlich extrem. Ein biodynamischer Extremist, ultrakonzentrierte und zugleich ultrafeine Weine.

Dominique Leandre-Chevalier

€/Fl.

Château Le Queyroux Le Joyau

27319H 2015 12er OHK • 2019–2036 0,75l (51,73 €/l) **38,80**

Merlot 48% Cab. Sauv. 48% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96-97+ Gerstl 20

Lobenberg: Auf diesem Weingut werden keine Traktoren eingesetzt, alles wird mit dem Pferd gepflügt. Dominique Leandre-Chevalier hat hier in Côtes de Blaye ein extrem biologisch bearbeitetes, aber nicht zertifiziertes Weingut. Dichtpflanzung mit 10000 bis 33 Tsd. Stöcken pro Hektar. Aber nicht nur Dichtbepflanzung, sondern auch sehr dicht am Boden befindliche Trauben, nur 5–6 Trauben und nur maximal 400–500g Ertrag pro Weinstock. Dieser extrem geringe Ertrag pro Weinstock bringt natürlich diese unglaubliche Dichte. Das Ganze geschieht natürlich, Dominique braucht keine grüne Lese durchführen und keine Trauben durchschneiden o.ä. Das ist Ertragsbeschränkung auf ganz natürliche, biologische Art. 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot. Die Nase ist dicht, aber unglaublich fein dazu. Trotz eines hohen Cabernetanteils kommt fast nur Kirsche, rote Kirsche, Schlehe, dann kommt schwarze Kirsche, ultrafein, süße Maulbeere, Holunder, auch ein bisschen getrocknete Blaubeere und süßes Cassis, aber die Kirsche ist auf jeden Fall die Dominante. Im Mund noch mehr Kirsche. Fast an Süßkirsche aus dem Einweckglas erinnernd, lecker zum Reinspringen, heller Kirschsaft, nichts Überkonzentriertes, trotzdem dicht, so zart und fein, spielend, auch ein bisschen Zwetschge aus dem Einweckglas. Alles ist süß eingelegt, wunderbar butterweich, das Tannin ist so zärtlich. Das Ganze schmeckt nicht wie ein Wein, sondern wie wunderbarer Zwetschgen-Kirschsaft. Ganz zart, ganz lecker, einfach zum Trinken und Saufen. Alle Trauben wurden händisch entrappt, dann im kleinen Holzfass vergoren und zu 100% im neuen Barrique ausgebaut. Das ist kaum zu glauben. Das Holz und der Alkohol sind unspürbar. Ein süßer, leckerer Kirsch-Zwetschgensaft. Unglaublich. Das ist mehr als everybodys darling, das ist so ungeheuer lecker. Im aufrecht stehenden Barrique vergoren, der Wein wurde danach nicht gepresst, sondern nur der Ablaufsaft verwendet. Diesen Château le Queyroux kann ich so schwer einschätzen, ich habe den Winzer gefragt, ob überhaupt Alkohol drinnen ist. Der Wein ist soooo seidig. Diese wunderbare feine Himbeere und süße rote Kirsche und Zwetschge, so seidig, so samtig, noch nicht mal die Tanninschärfe des letzten Jahres, auch kein Salz, ultrafein mit riesen Charmefaktor, lang haftend, oh Gott ist das lecker. Er ist ganz schwer zu bewerten, weil der Wein irgendwo natürlich auch keine wuchtige Größe ausstrahlt, sondern nur unendliche Feinheit. Aber wahrscheinlich ist es ja das, wenn ich den Jahrgang 2015 sehe, worauf es ankommt und dann gehört er auf jeden Fall zu den phänomenalsten Weinen, die ich in diesem Jahr probiert habe. 96–97+/100

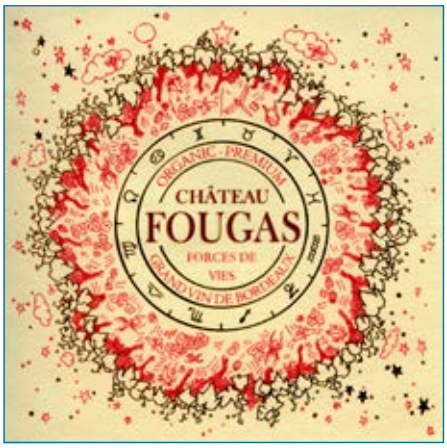




Côtes de Bourg



Michele und Jean-Yves Béchet





Fougas Maldoror

Die Weinberge von Fougas Maldoror sind die ältesten in der Region. Früher gehörten sie zum Kloster Bellegarde. Die Mönche wussten das besondere Potential dieses Weinberges zu schätzen und produzierten hier ihren Kommunionswein. Die jetzigen Besitzer sind Jean-Yves und Michele Béchet. Heute ist der Weinberg mit Merlot und Cabernet bestockt. Der älteste Teil des Weinberges, nur 2 Hektar in Dichtpflanzung, liegt völlig separat von Bäumen geschützt, er wurde Anfang des Jahrtausends auf Bio, dann auf Biodynamie umgestellt. Die Reben in diesem Teil sind über 60 Jahre alt. Ein schon naturgegebener winziger Ertrag, nur 5000 Flaschen Gesamtproduktion. Die Zusammensetzung dieser Parzelle ist 75% Merlot und 25% Cabernet Sauvignon. Das Terroir ist Lehm, Sand und Kiesel. Komplette und schonende, zum Teil händische Entrappung. Extrem sauberes Lesegut ohne jede Botrytis, Handlese. Entrappung manuell oder mit dem Rütteltisch, so wird die Verletzung der Rappen verhindert. Überhaupt keine grünen Elemente. Lange Vergärzeit bzw. Nachstandzeit auf der Maische (Cuvaison) von sechs bis acht Wochen. Dieser spezielle Weinberg von Fougas Maldoror ist seit 2010 auch Demeter-zertifiziert. Jean-Yves und Michele bearbeiten ihn mit aller Sorgfalt. Jean-Yves kümmert sich vor allem um die Vinifikation und die Kellerarbeit, während Michele häufig im Weinberg zu finden ist. Der Wein wird ca. 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut.





Fougas Maldoror bio

€/Fl.

Château Fougas Maldoror Organic Premium

22967H 2010 12er OHK • 2015–2035 0,75l (39,93 €/l) **29,95**
Merlot 75% Cab. Sauv. 25% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

22526H 2012 12er OHK • 2017–2037 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Merlot 50% Cab. Sauv. 25% Malbec 20% Cab. Franc 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93-95 Gerstl 18

25358H 2014 12er OHK • 2018–2035 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Merlot 95% Cab. Sauv. 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Gerstl 18

Lobenberg: Der Wein ist auf Lehm über purem Kalkstein gewachsen, also das ideale Terroir für diesen Jahrgang. 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon. Biologisch zertifiziert, biodynamisch bearbeitete Böden, eine Einzellage außerhalb der normalen Rebberge von Fougas Maldoror. Obwohl der Cabernet-Anteil in diesem Blend so gering ist, ist doch die Nase mit einer sehr reifen, roten Paprika relativ dominant. Darunter liegt dann satte Schwarzkirsche, weiche, 90% Kakao aufweisende Schokolade, Olivenpaste und weiche schwarze Erde. Mild und aromatisch drückend. Der Wein ist ungeheuer einnehmend, aromatisch, lecker. Dichte, schwarze Pflaume, dazu Eukalyptus und Minze. Der Fougas Maldoror Organic Premium ist ein traumhafter Charmeur im Mund, auch hier die schwarze Erde, die dichte schwarze Pflaume, Schwarzkirsche, aber auch feiner Grip dazu. Seidiger Fluss mit salzig-kalksteinigem Ende. Himbeere, Sauerkirsche, aber auch rote Johannisbeere neben der schwarzen Frucht. Der Wein hat leichte Schärfe wie von Lorbeer, auch wieder Olive, etwas Bitterstoff. In Summe sehr schön und ausgewogen, und trotz seiner überragenden Balance durchaus aufregend mit großem Spannungsbogen. Nicht ganz an den großen 2010er herankommend, eher mit dem 2012er gleichauf. Insgesamt ein sehr schöner Wein! 92–94/100

Fronsac







Ehepaar Decelle

Haut Ballet

Haut Ballet

€/Fl.

Château Haut Ballet

17893H 2009 12er OHK • 2014–2026 0,75l (29,33 €/l) **22,00**
Merlot 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Gerstl 19

18880H 2010 12er OHK • 2016–2032 0,75l (29,33 €/l) **22,00**
Merlot 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Gerstl 19

21962H 2012 12er OHK • 2017–2035 0,75l (23,33 €/l) **17,50**
Merlot 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Gerstl 18

25372H 2014 12er OHK • 2018–2035 0,75l (23,33 €/l) **17,50**
Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Gerstl 18

Lobenberg: Der Wein besteht zu 90% aus Merlot und zu 10% aus Cabernet Franc. Diese Rebsortenkombination ist für 2014 eigentlich mit Vorsicht zu genießen, denn die Merlot ist überwiegend nicht so spannend ausgefallen, oft banal. Schauen wir mal, was hier passiert. Schöne Dichte in der Nase zeigend. Schwarzkirsche, Brombeere, Cassis. Aber nicht sehr konzentriert, sondern eher fein, samtig, seidig daherkommend. Auch der Mund dieses Weines zeigt schöne Fülle. Angenehm saftiger Trinkfluss. Nicht der schöne Spannungsbogen wie beim Nachbarn und Konkurrenten Moulin Haut Laroque mit dem höheren Cabernet-Anteil und dem vielleicht noch besseren Terroir, sondern einfach ein leckerer, trinkiger, sehr gelungener Merlot ohne verdünnte Banalität, aber auch ohne große Aufregung. Weit entfernt von den großen Jahren 2009 und 2010, vielleicht auch hinter 2012 zurück oder auf gleicher Höhe. Schöner süffiger, samtig-seidiger Fronsac aus einem mittleren Jahr. Große Trinkfreude. 92–93/100



Haut Ballet

Das am Rande Saint-Émilions und Pomerols gelegene Weingebiet Fronsac entwickelt sich seit 10 Jahren beständig weiter, die besten Weingüter (Fontenil und Moulin Haut Laroque) bewegen sich schon lange im Qualitätsbereich gehobener Cru Bourgeois aus dem Médoc und liegen im Charakter genau zwischen Saint-Émilion und Pomerol, eine Spur rustikaler dabei, dafür sehr ausgeprägt in der Frucht. Haut Ballet gehört dem Besitzer von Jean Faure in Saint-Émilion, Olivier Decelle. 100% Merlot. Alte Reben (zwischen 50 und 70 Jahre alt) und 7 Hektar Weinberge auf Muschelkalk. Er gewann Stéphane Derenoncourt als Berater, alle Weichen für höchste Qualität sind somit gestellt.













Jean-Noël Hervé



Thomas Hervé

Moulin Haut Laroque

Seit Ende der 80er Jahre ist die Appellation (immer schon ein Geheimtipp) sprichwörtlich in aller Munde. Mit dem überragenden Jahrgang 1998 gelang dann der Anschluss zur Weltklasse. Die besten Châteaux des Fronsac, Moulin Haut Laroque, Fontenil, Haut Ballet und La Vieille Cure, können sich heute qualitativ mit den allerbesten Cru Bourgeois des Médoc messen. Die Charakteristik ähnelt aufgrund des hohen Merlot-Anteils und des Terroirs jedoch mehr dem benachbarten Pomerol, etwas rauher und kerniger allerdings, aber das macht sie dann ja auch viel bezahlbarer. Jean-Noel Hervé ist von Beginn an einer der Wegbereiter der Appellation zu höchsten Qualitäten, schon mit dem ´89er gelang ihm der internationale Durchbruch.



Moulin Haut Laroque

€ / Fl.

Château Moulin Haut Laroque

22447H 2012 12er OHK • 2016 – 2028 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Merlot 65 % Cab. Franc 20 % Cab. Sauv. 10 % Malbec 5 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Gerstl 18

27347H 2015 12er OHK • 2019 – 2039 0,75l (31,73 €/l) **23,80**

Merlot 65 % Cab. Franc 20 % Cab. Sauv. 10 % Malbec 5 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 19+ Vinum 18 Suckling 93

Lobenberg: Weißer und teilweise auch blauer Lehm sowie Magnesium über purem Kalkstein. Hervorragendes Terroir. So gut wie keine Probleme mit der Trockenheit bis in den August hinein. Dann kamen aber hier, wie auch in Pomerol, durchaus gleichmäßig immer wieder kleine Schauer. Es war also ein ideales Jahr. 65 % Merlot, 5 % Malbec, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon. Die Ernte zog sich über mehr als vier Wochen hin vom 20. September bis ca. zum 20. Oktober. Die Wetterkonditionen waren perfekt und jede Parzelle konnte in voller Reife geerntet werden. Wie bei den besten biologisch arbeitenden Weingütern waren die ersten Reifezustände 2015 eben schon relativ früh erreicht. Die Fermentation findet als Spontanvergärung im Stahl statt, danach kommt der Wein zur Malo komplett ins Barrique. Ein Drittel neues Holz, zwei Drittel einjähriges Holz. In diesen Fässern verbleibt der Wein ohne Bâtonnage bis zur Abfüllung nach 18 Monaten. Moulin Haut Laroque arbeitet nicht nur absolut organisch biologisch (ohne Zertifikat), sondern ist extrem sorgfältig in der Ertragsreduktion, überwiegend natürlich durch alte Reben und Engpflanzung. Aber 2015 wurden auch zu dicht gepackte Trauben ganz herausgeschnitten und das Laub wurde um die Trauben herum entfernt in der letzten Zeit vor der Ernte, um den immer sehr starken und trocknenden Wind in Fronsac zuzulassen. Das Ganze führte aber zu einer so starken Konzentration in den Beeren, dass der Ertrag ungewollt, aber in der inneren Spannung und Vibration des Weines spürbar, auf klar unter 30 hl/ha fiel. Bei der Dichtpflanzung ist das dann klar unter 500 Gramm je Weinstock, ein schon extremer Wert. Diese Konzentration in der durch kühle Nächte erhaltenen sensationellen Frische ist neben

Moulin Haut Laroque

€/Fl.

dem perfekten Jahr das Geheimnis, warum dieser Wein in diesem Jahr so unglaublich groß ist. Ein Meilenstein für dieses Weingut. Erstmalig Weltklasse und wohl bester Wein der 2015 so begünstigten Appellation Fronsac.

Die Nase des 15er zeigt sich nach dem wunderschön eleganten 14er mit einer deutlich höheren Dichte und einem intensiveren Spannungsfeld. Eigentlich ein Merlotwein. Ich hätte deshalb nicht erwartet, dass 2015 die Cabernet Franc und die Cabernet Sauvignon so dominant sind. Ich hätte in diesem warmen Jahr mehr Merlot und Schwarzkirsche erwartet. Aber wir haben definitiv Schlehe, saure Kirsche und sehr konzentrierte Himbeere in der Nase, dazu feiner Sand, Kalkstein, Zedernholz, Sanddorn, feine Tabake, eine intensive Teenote und eine leichte Zitrusaromatik darunter. Provenzalische Gewürze, aber das Ganze ist wirklich fast aufregend nervös und spannungsgeladen in dieser wirklich überragenden Frische. Alles mit total seidigem Gerbstoff. Der Mund ist fast noch dominanter in der Cabernet Franc. Die Augen ziehen sich zusammen. Der ganze Mund wird belegt. Wir haben so eine intensive Cabernet-Franc-Stilistik und die Merlot puffert mit Schwarzkirsche nur wunderschön kirschig ab, was sich in dieser intensiven Schlehe, Sauerkirsche und gewürzigen Salzspur bis in den ultralangen Nachhall durchzieht. Mit total seidigen Tanninen. Wenn ich die Geschichte Moulin Haut Laroques betrachte mit diesem unglaublich üppigen, zum Niederknien dichten und genial kräftigen 09er und 10er, dann passiert hier 2015 eine Entwicklung von Bordeaux Richtung Burgund und Loire, eben in die totale Feinheit und Frische, aber alles bei immenser innerer Spannung und Konzentration. Niemals würde man blind auf einen so preiswerten Wein aus Fronsac tippen. Das ist von der Stilistik tendenziell etwas – und ich möchte da sehr vorsichtig bleiben – wie eine Cheval Blanc Variation. Ein fast typischer Cabernet Franc aus Saint-Émilion aus der Grenze zu Pomerol. Auch VCC könnte Pate gestanden haben. MHL hat auch ein bisschen Ähnlichkeit mit Château Jean Faure, dem Nachbarn von Cheval, der auch 50% Cabernet Franc hat. Das ist tänzelnde Feinheit. Was ihm zum absoluten Riesen fehlt, und deswegen spielen Jean Faure, Cheval und VCC doch in der anderen Liga, ist vielleicht ein bisschen die innere Wucht. Moulin Haut Laroque ist vielleicht in der Mitte zu wenig süß und zu wenig fleischig, um in diese 97–100 Punkteabteilung aufzuschließen. Von der Stilistik hat er das Zeug allemal. Der beste Wein, den ich hier je probiert habe. Das ist wirklich großes Kino und als Primeurwein eines der Superschnäppchen des Jahres. 95–96+/100













Tour du Moulin

Ein Weingut von Herrn Dupuch, er wohnt hier mit seiner Familie und ist gleichzeitig önologischer Berater und beratender Kellermeister für berühmte andere Weingüter von Ausone bis Petrus, Église Clinet und Clinet. 8 Hektar, direkter Nachbar von Moulin Haut Laroque. Die Mehrheit der Reben ist zwischen 50 und 70 Jahren alt. Der Urgroßvater begann vor vier Generationen mit einem Hektar. Das Weingut kauft im Moment noch ein bis zwei Hektar aus dem früheren Besitz des Großvaters dazu, um das Ganze mit insgesamt ungefähr zehn Hektar zu arrondieren. Herrn Dupuchs Hauptarbeit ist aber nach wie vor die Beratung der eben genannten Keller. Er betreibt dieses Weingut im Grunde nebenher, aber natürlich mit voller Passion.

Tour du Moulin

€/Fl.

Château Tour du Moulin

27999H 2015 12er OHK • 2019–2032 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Merlot 85% Cab. Franc 12% Cab. Sauv. 3% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

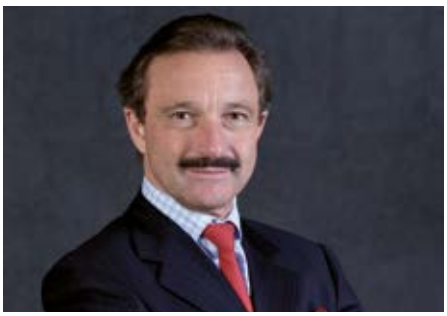
Lobenberg: 2015 ist wie bekannt ein extrem gutes Jahr, ganz besonders in Fronsac. Der Nachbar Moulin Haut Laroque erzeugte „best ever“, und hier herrschte natürlich das gleiche Wetter bei gleichem Terroir und ähnlichem Rebalter. Der Wein ist unglaublich fein und geschliffen. Die Cabernet Franc siegt. Das ist neben MHL für mich der interessanteste Wein aus Fronsac, und Fronsac hat 2015 das beste Jahr aller Zeiten. Das kann sich im direkten Vergleich sehen lassen, selbst mit Pomerol. Er ist aber viel feiner und viel mehr auf Cabernet Franc laufend, wunderschöne reife Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, etwas Zwetschge, feine Aromatik, Gewürze, Nelke, weißer Pfeffer, extrem duftig. Der Mund ist unglaublich poliert, geschliffen und fein. Auch hier ist wieder die köstlich feine Himbeere neben süßer roter Kirsche, ein bisschen Schattenmorelle, aber ganz hell in der roten Frucht bleibend, weißer Sand, Kalkstein. Das Lehm-Kalksteinterroir kommt durch, das ist so tänzelnd brillant und verspielt, wirklich eine super zarte Versuchung. Wenn Fronsac jedes Jahr so wäre, wäre ich der absolute Fan dieser Appellation, weil es so burgundisch ist und dafür extrem preiswert. Wenn wir die ersten drei nehmen – und dazu gehört dieser Wein ganz sicher nach MHL und gleichauf mit Trois Croix, dann gibt es hier wirklich einige Top-Erzeuger mit einem Top-Preis-Leistungs-Verhältnis. Eigentlich schon ein Musskauf. Er ist der exakte Unterbau in der gleichen Stilistik wie der Nachbar Moulin Haut Laroque, wenngleich qualitativ in der letzten Spannung und Vibration knapp dahinter. 94+/100



Côtes de Castillon







Stephan Graf von Neipperg

d'Aiguilhe / Neipperg

€/Fl.

Château d'Aiguilhe

27108H 2015 12er OHK • 2020–2035 0,751 (38,40 €/l) **28,80**

Merlot 85% Cab. Franc 15% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+
Winespectator 91-94 Gerstl 18+ Suckling 92-93

Lobenberg: Zweites Weingut von Stephan Neipperg. Hoher Anteil an Kalkböden mit Lehm-, Sand-, Kiesauflage. Im Weinberg wird vermehrt darauf gesetzt dicht zu pflanzen und keine externen Klone mehr einzusetzen. Es sind jetzt immer Selection Massale aus eigenen Weinbergen. Hohe Säure. 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Es sind hier 65 Hektar. 13,5% Alkohol. Aiguilhe wird komplett biologisch bearbeitet, ist aber noch nicht zertifiziert. Ein Anteil von 20 Hektar wird schon komplett Bio bearbeitet, der Rest ist in der Konversion. Stephan versucht, anders als viele Biowinzer, auch die Einbringung von Kupfer drastisch zu reduzieren. Die Einbringung pro Hektar und Jahr ist hier inzwischen auf unter 1,4 Kilo, was ein extrem geringer Wert ist, bisher ein unvorstellbar tiefer Wert und weniger als die Hälfte der bisher besten Biowinzer. Es ist bekannt, dass in Bio und in der Biodynamie Kupfer erlaubt ist, aber dass er in Wirklichkeit die Fruchtbarkeit der Böden und der Pflanzen und Tiere sowie die Schalenstruktur der Beeren stark beeinträchtigt. Kupfer führt zu mehr Botrytis und die phenolische Reife der Kerne und die Alkoholgrade weichen immer stärker von einander ab. Die Konsequenz ist bekannt, z.B. auch an der südlichen Rhône. Die Weine brauchen dort teilweise 15–16% Alkohol um überhaupt in Kern und Schale phenolisch reif zu sein. Diese Umstellung in der biologischen Arbeit ist der wirkliche Bioweg der Zukunft. Weg vom Kupfer, hin zu einer besseren Harmonie. D'Aiguilhe 2015 besticht in der Nase durch eine unglaubliche Üppigkeit, welche selbstverständlich der Merlot geschuldet ist. Immense Schwarzkirsche, aber auch süße Brombeere, Maulbeere, Cassis, schwarze Erde, aber alles sanft, weich und samtig. Der Angang im Mund ist auch schwarzfruchtig und voll, aber auch hier butterweich. Es ist mehr die süße Maulbeere im Vordergrund. Erst danach kommt sehr reife, süße und schwarze Cassisaromen und auch ein bisschen Wacholder, Holunder, Eukalyptus und Minze. Das Ganze zeigt schöne Frische und trotzdem üppige Molligkeit. Nie Fett, aber dicht, rund, charmant, lang und dabei köstlich zu trinken. Nicht überfordernd oder überwältigend, einfach ein d'Aiguilhe der Extraklasse und endlich wieder auf der Höhe der Allerbesten. Meines Erachtens ist er in 2015 deutlich besser als in den großen Jahren 2009 und 2010, best ever in 2015. Chapeau! 94–95+/100



d'Aiguilhe / Neipperg

Stephan Graf von Neipperg, gebürtiger Württemberger und Besitzer von Canon la Gaffelière, hat in den neunziger Jahren als einer der Ersten begriffen, was für ein Potenzial die Weine aus der Region Castillon haben. Das Kalksandsteinplateau ist ein nahezu perfektes Terroir, sehr ähnlich den Côtes von Saint-Émilion. Mit Unterstützung seines genialen Önologen Derenoncourt erstand er sehr interessante Lagen und investierte in großem Stil in die Qualität der Weinberge. Nach nunmehr 25 Jahren steht dieser Wein, Château d'Aiguilhe, zusammen mit dem biodynamischen Clos Puy Arnaud und Derenoncourts Domaine de L'A in der ersten Reihe der Appellation. Die Weine sind von einer Klasse, dass sie oftmals die besten Fronsac und Lalande Pomerol in den Schatten stellen. Der Stil entspricht jedoch eher den kalkigen Hanglagen von Saint-Émilion, wie man es in Perfektion bei Larcis Ducasse und Pavie erlebt. Trotz der Klasse von Château d'Aiguilhe wäre dieser Vergleich aber etwas vermessen. Dennoch ein großes Bravo!









Thierry Valette

Clos Puy Arnaud

Dieses 20 Hektar große Weingut von Besitzer Thierry Valette (ehemalige Château Pavie Besitzerfamilie) im Herzen des Gebietes Côtes de Castillon ist im eigentlichen Sinne kein Château, sondern ein klassisches, kleines Winzer-Weingut. Und Thierry ist ein klavierspielender, hoch gebildeter Paradewinzer und Weinbergmalocher zugleich, immer fast glühend enthusiastisch bei der Arbeit. Der Rebbestand ist mit über 60 Jahren ziemlich alt (70% Merlot), und die Klone, das Mikroklima und das Terroir (Lehm, Ton und Kalk) sind ganz hervorragend. Thierry wurde nur zu Beginn von Saint-Émilions angehendem Starönologen Stéphane Derenoncourt betreut, dann war ihm dieser in der Biodynamie nicht mehr konsequent genug. Clos Puy Arnaud gehört spätestens seit dem Jahrgang 2003 zum Triumvirat der besten Weingüter der Appellation. Dennoch ist dieser Wein sehr verschieden von den kongenialen Partnern. Clos Puy Arnaud zeigt trotz 70% Merlot weit mehr Eigenschaften eines klassischen Saint Julien als eines Saint-Émilions. Berstende rote Frucht, immer sehr frisch und lebhaft, bei viel Schmelz und feinkörnigem Tannin. Diese Besonderheit macht ihn in der Region sehr speziell und hochinteressant. Ab 2006 war das Weingut dann vollständig umgestellt und zertifiziert auf biodynamische Bearbeitung. Clos Puy Arnaud ist weit mehr als ein Shootingstar der Appellation Castillon und seit dem Jahrgang 2009 hier wahrscheinlich der qualitative Primus inter Pares.



Clos Puy Arnaud bio

€/Fl.

Cuvée Pervenche de Puy Arnaud (2. Wein)

24261H 2012 6er • 2015–2028 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Wie schon beim Erstwein ist der 2012er Jahrgang dem 2011er vielleicht nicht unbedingt überlegen, aber noch mal deutlich burgundischer. Mit einem sehr schönen Spannungsfeld von roter Johannisbeere über Schlehe zu süßer Kirsche. Extrem burgundisch schon in der Nase. Keinerlei grüne Elemente, im Gegenteil eine schöne Reife verströmend. Waldhimbeere neben saurer Kirsche. Dann ein bisschen Zwetschge, extremer Schliff. Im Mund eher an einem „Auxey Duresses Premier Cru“ erinnernd, denn an einen guten Bordeaux. Dieses Spannungsfeld zwischen der roten Johannisbeere über Schlehe, Himbeere zu süßer Kirsche ist wirklich enorm. Der Wein tänzelt und kommt mit einem schönen salzigen Ende, dann rollt er wieder hoch. Nicht zum Niederknien, aber einfach wahnsinnig schön. Mit einer schönen Dichte und einem tollen Spannungsbogen. Ziemliche Perfektion! 92+/100

Clos Puy Arnaud bio

€/Fl.



Château Clos Puy Arnaud

19122H 2010 12er OHK • 2018–2040 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Merlot 60% Cab. Franc 35% Cab. Sauv. 3% Carmenère 2% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95+ Gerstl 19

27176H 2015 12er OHK • 2019–2040 0,75l (38,33 €/l) **28,75**

Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Gerstl 19

Lobenberg: Biodynamiker, zumal mit immer weniger Kupfereinsatz, reifen grundsätzlich eher. Es wurde schon zwischen dem 15. und 20. September gelesen, bei moderaten 13,5% Alkohol in perfekter Reife. In diesem Jahr waren die Beerenhäute zwar dick, aber die Kerne absolut reif. Der immer geringere Einsatz von Kupfer im Weinberg führt auch dazu, dass die phenolische Reife nicht mehr blockiert wird. Die phenolische und alkoholische Reife kommt im stärkeren Wissen um die biologischen Zusammenhänge wieder besser zueinander. Nicht umsonst sind Winzer wie Thierry Valette von Château Clos Puy Arnaud oder Graf Neipperg mit ihren Bioweingütern auf einem Weg, diese im Süden Frankreichs immer stärker werdende Diskrepanz von phenolischer und alkoholischer Reife wieder aufzulösen. Der Weg ist also dann nicht nur Bio, sondern auch innerhalb des Bio die Reduktion aller schädigenden Mittel, auch des erlaubten Kupfers. 13,5% Alkohol, 3,35 PH-Wert. Biodynamisch und natürlich wie immer spontan im Zement vergoren. Ausbau inzwischen zu 20% in toskanischen Tonamphoren und zu 80% in Barriques, wovon ein Teil aber auch 500l Tonneaus sind um den Holzeinfluss immer weiter zu begrenzen. Thierry mag aber trotzdem den oxidativen Ausbau, deshalb auch die Tonamphoren. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Der Cabernet Franc Anteil wächst. Thierry hat mehr Weinberge umgestellt mittels Selection Massale, er hat alte Merlot und alte Cabernet Franc über diesen Weg neu gepflanzt. Die Zielrichtung ist im Cabernet Franc Bereich deutlich mehr in Richtung Loire Cabernet Franc Stil zu kommen, eine Richtung, die jetzt in Bordeaux bei den Biowinzern seit einigen Jahren Einzug erhält. Das war ja schon bei Cathérine Papon-Nouvel von Petit Gravet Ainé deutlich zu spüren. Auch andere Winzer wie Jean Faure gehen diesen Weg in Saint-Émilion. Clos Puy Arnaud war, weil auf dem Plateau auf Kalkstein gelegen mit etwas Lehm, vom Wasserstress nicht betroffen. Es war für die besten Lagen in Castillon ein perfektes Jahr. Anders als bei den jungen Reben des Zweitweins Pervenche ist im Clos Puy Arnaud auch ein deutlicher Schwarzfruchtanteil in der Nase. Eine größere Üppigkeit und schwarze Kirsche ist der erste Eindruck, dazu reife Zwetschge und sogar ein kleiner Hauch süße Maulbeere. Dann erst kommt Rotkirsche. Auch dieser Wein ist sehr fein, charmant und schon in der Nase sind keinerlei raue Stellen. Sehr geschmeidig, saftig, verspielt, zwar dicht, aber doch mit samtiger Textur. Wenn man jetzt im Mund entsprechend des Jahrgangs einen Kracher erwartet ist es eben genau das Gegenteil. Aber so sind eben die besten Weine 2015. Unglaublich fein, lecker, köstlich und mit traumhafter Finesse. Hier kommt die rote Frucht in sehr dichter Form. Überwiegend rote Kirsche über schwarzer Kirsche. Intensive, konzentrierte Himbeere dazu mit einer wunderbaren Frische. Die Augen ziehen sich zusammen, der Speichelfluss startet. Das Ganze ist so köstlich und endet in einer schönen, salzigen Länge. Alles auf dieser charmanten, frischen roten Frucht. Viel Tanninpower aber butterweich und zart. 2015 ist fast das Gegenmodel zum Jahrgang 2010, der sicherlich eher ein Jahrgang zum Niederknien ist für die Ewigkeit. Aber 2015 wird auch sehr langlebig und genau das Gegenmodel zu 2010 eben in der totalen Finesse, die noch feinere Version des superben 2012ers. Das Ganze hat trotzdem tolle Frische und großer Klasse. Ich finde, das ist ein ziemlich perfekter Wein. 95–96/100













Sophie und Pascal Lucin-Douteau

Clos Louie

Es handelt sich bei diesem Weingut nur um 0,85 Hektar. Bis zu 150 Jahre alte Reben, wurzelecht, Prephyloxera. Merlot, Malbec, Carmenère, Cabernet Franc. Lehm-Eisen-Auflage auf reinem Kalkstein, biologische Bearbeitung, Gras- und Kräuterbewuchs. Die Lehmauflage über dem Kalkstein ist nur ungefähr 30 Zentimeter hoch. Der Ertrag ist aufgrund des Alters der Reben extrem gering. Natürlich alles Handarbeit, entrappt und per Hand, auf dem Tisch sortiert. Die Lese entsprechend aller biologisch arbeitenden Winzer und Dank ihrer früheren Reife schon Ende September und Anfang Oktober. Der Weinberg ist mit bis zu 6.500 Stöcken bepflanzt, und es gibt überhaupt weniger als 5.000 Flaschen. Das Weingut ist Bio-zertifiziert, der Weinberg steht in der Gemeinde Saint-Philippe-d'Aiguille. Die organische Arbeit begann schon 2003, aber die Zertifikation erfolgte erst 2012. Der Önologe ist Claude Gros. Der Name der Besitzer ist Pascal und Sophie Lucin-Douteau. Die Rebsortenzusammensetzung ist aufgrund des gemischten Satzes der 150 Jahre alten Reben nicht genau festzulegen.



Clos Louie				€/Fl.
Louison & Leopoldine de Clos Louie				
34418H	2014 12er OHK • 2018–2031	0,75l	(26,60 €/l)	**19,95**
Cab. Franc 80% Merlot 20% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Gerstl 18+				
30260H	2016 12er OHK • 2022–2040	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**
Cab. Franc 80% Merlot 20% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Gerstl 19				

Lobenberg: Ein Weingut mit nur 0,85 Hektar am Rande der Appellation, hin zu Saint-Émilion gelegen. Direkter Nachbar ist Eric Jeanneteau von Tertre de la Mouleyre aus Saint-Émilion. Der Ertrag ist aufgrund des hohen Alters der Reben extrem gering, ganz natürlich unter 25 Hektoliter pro Hektar. Alles wird in Handarbeit entrappt und auf einem Tisch händisch sortiert und entrappt. Ein Aufwand, welchen sich ein großes Weingut gar nicht leisten könnte. Die Lese entspricht allen biologisch arbeitenden Winzern, und dank des geringen Kupfereinsatzes und der frühen Reife erfolgt die Lese wie bei Clos Puy Arnaud in der Regel schon im September. Die Weine werden im Zement aber auch im offenen 30 Hektoliter Inox Stahltank vergoren, danach zusammen im 500-Liter-Stockinger-Tonneau ausgebaut. Sie bleiben 1,5 Jahre ohne Bâtonnage in diesen Fässern. Unberührt bis zur Abfüllung. Der Holzeinsatz ist zu 50% in neuen und 50% in gebrauchten Tonneaus sowie zum Teil in 300-Liter-Fässern. Die Lese war im Jahre 2016 vom 08. bis zum 15. Oktober. Der Lesezeitpunkt liegt also etwas später als bei Clos Puy Arnaud, vielleicht auch, weil wir hier etwas mehr in einer Talsenke liegen. Louison und Leopoldine ist nicht der Zweitwein von Clos Louie, sondern ein spezieller Teil des Weinberges. Die Reben sind zum Teil nicht so alt wie die im normalen Clos Louie. Es sind auch einige nicht wurzelechte Reben dabei. Es ist also kein deklassierter Anteil Zweitwein, sondern spezielle Plots des Weinberges.

Die Nase ist sehr dicht. Eine tolle Würze und ein immens dichter Tannin-Schub mit eingekochten Himbeeren. Die Cabernet Franc dominiert total, hat aber eine so unglaubliche Dichte in 2016. Das erinnert mich fast an einige Cabernet Francs aus Kalifornien, so viel Druck und einnehmender, rotfruchtiger Charme. Hinter der Himbeere kommt dann ein Hauch Sauerkirsche, Rotkirsche, Schwarzkirsche. Der Mund ist deutlich feiner als die wuchtige, üppige Nase andeutet. Hier bekommen wir so etwas Tänzelndes. Nicht ganz so ätherisch schwebend wie Clos Puy Arnaud, schon etwas wuchtiger, etwas mittig konzentrierter. Auch hier wieder die eingekochte, sehr konzentrierte Himbeere im Vordergrund. Ein Hauch Süßkirsche daneben. Ungeheuer aromatisch, der Mund zieht sich zusammen. Das ist kein Wein zum niederknien, aber eine unbeschreibliche Köstlichkeit. Eine Feinheit mit einem butterweichen Tannin und einer präsenten, aber mollig einnehmenden, charmanten Säure. Ich würde ihn nicht über den extrem schönen 2015er setzen. Aber dieser Wein hat doch mehr Dichte und Druck. Das Tannin ist noch reifer. Der Wein ist eine Spur molliger und hat doch die gleiche Spannung. 94–95/100











Julien Lavenu, Stéphane Derenoncourt, Simon Blanchard

La Croix Lartigue

La Croix Lartigue

€ / Fl.

Château La Croix Lartigue

17070H	2009 12er OHK • 2014–2029	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**
17063H	2009 6er OHK • 2014–2029	1,5l	(30,33 €/l)	**45,50**
18343H	2009 1er OHK • 2014–2029	3,0l	(36,00 €/l)	**108,00**

Merlot 75% Cab. Franc 20% Cab. Sauv. 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 93

19128H	2010 12er OHK • 2017–2035	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**

Merlot 75% Cab. Franc 20% Cab. Sauv. 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Suckling 93

Lobenberg: Schwarzrot, leicht violetter Rand. Sehr schmelzige Nase mit schwarzer Frucht, Cassis, Brombeere, schwarzer Kirsche, auch ein wenig Pfirsich, Mango und konzentrierte, zerdrückte Walderdbeeren. Veilchen und Flieder, feine Schokoladenraspel darunter. Ein großes Volumen und große Frische zugleich anzeigend. Sehr schokoladiger Mund, Cassis, Maulbeere, Brombeere, Kirsche und Waldhimbeere, dabei immer frisch bleibend. Hohe Säure, tolle Rasse zeigend. Das Spiel zwischen Alkohol, Süße und Säure passt sehr gut. Satte Tanninmenge in polierter Form. Der Wein hat viel Power, ist aber nie hart dabei. Schiebt und drückt für so einen kleinen Wein sehr beachtlich. Rassiger Castillon mit wesentlich mehr Frische als erwartet. 92–94/100

Stéphane Derenoncourt ist der zur Zeit angesagteste Weinmacher Saint-Émilions, Berater und Weinmacher auf Beauséjour Duffeau, Pavie Macquin, Clos Fourtet u.v.m. Er wohnt auf der Domaine de L'A in Castillon und macht dieses Gemeinschaftsprojekt auf besten, gekauften Weinbergen Castillons, zusammen mit seinen Freunden Julien und Simon. Das winzige (7 Hektar) La Croix Lartigue liegt direkt neben seinem Wohnsitz an der abfallenden Côtes von Castillon. Kalkstein mit leichter Sand-/Lehmauflage, bestes Terroir. Biodynamische Bewirtschaftung. Der Jahrgang 2009, der dem 2008er ungemein ähnlich ist, wurde international hervorragend bewertet, und 2010 ist ganz sicher nicht schwächer! Sensationelle Weine für sehr akzeptable Preise.













Ehepaar Derenoncourt

Domaine de L'A – Derenoncourt

Stéphane Derenoncourt, heute anerkannt als einer der besten Weinmacher und önologischen Berater Saint-Émilions, begann sein Wirken auf dem biologischen Weingut Pavie Macquin. Im Zuge der Zusammenarbeit mit Graf von Neipperg auf Canon La Gaffelière gelangte er auch nach Castillon, wo er sich erstmals den Traum von einem eigenen kleinen Rebberg verwirklichen konnte. Anders als Neippergs Château d'Aiguilhe, für dessen Weine er auch verantwortlich zeichnet, liegt die Domaine de L'A auf der Bergspitze, die Amerikaner würden sowas „hillside select" nennen. Diese höhere, exponiertere Lage führt ganz klar zu mehr Finesse und Komplexität, aber auch zu weniger Fülle und Molligkeit. Die Reben sind weit über 50 Jahre alt. Die Vergärung erfolgt ganz „state of the art", in Wiederauferstehung alter Traditionen, in offenen Holzbottichen (die Oberliga Kaliforniens macht es überwiegend auch so). Malo und Ausbau natürlich im neuen Barrique. Je nach Geschmack kann man Derenoncourts eigenen Wein, d'Aiguilhe oder den biodynamischen Clos Puy Arnaud als besten Wein Castillons bezeichnen, aber bei der Domaine de L'A ist das auch nicht so wichtig, wird der Wein doch nur in homöopathischer Dosierung erzeugt. Er wird Insidern vorbehalten bleiben.

Domaine de L'A – Derenoncourt				€ / Fl.
Domaine de L'A				
27203H	2015 12er OHK • 2019 – 2040	0,75 l	(46,67 €/l)	**35,00**

Merlot Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Suckling 95-96 Winespectator 92-95

Lobenberg: Weingut von Stéphane Derenoncourt, er wohnt hier mit seiner Familie und beobachtet täglich seien Reben. Frisch, dicht, würzig, fast nur Kirsche. Das ist bestes Terroir in Castillon. Nur rote und schwarze Kirsche, unglaublich fein und gleichzeitig würzig dicht. Hohe Aromatik im Mund, tolle Intensität, der Wein knallt richtig rein ohne hart zu sein. Leichte Bitterstoffe am Ende, ein extrem guter Castillon, wenn auch für mich in diesem Jahr klar hinter Clos Louis und tendenziell auch etwas hinter Clos Puy Arnaud oder maximal gleichauf. Trotzdem der beste Wein von Derenoncourt auf diesem Weingut seit ich den Wein probiere. Schauen wir auf den Preis. 94 – 95+/100











Pierre Taix

Fongaban

Fongaban

€/Fl.

Château Fongaban

27224H 2015 12er OHK • 2018–2028 0,751 (16,67 €/l) **12,50**

Merlot Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Einer der leistungsstärksten und zugleich preiswertesten Weine aus Castillon und seit Jahren ein Dauerrenner bei mir. Nach den großen Jahren 09 und 10 ist jetzt 2015 der neue Überflieger. Die Nase ist rotfruchtig, dicht, Kirsche, Schlehe, Sauerkirsche, sehr fein, ätherisch strömend, schöne Würze, erstaunliche Dichte, auch durchaus ein bisschen Wucht, dabei aber große Feinheit und Harmonie verströmend. Nach den großen Jahrgängen 09 und 10 dachte ich, dass keine Steigerung möglich ist. Aber der Mund von Fongaban straft mich Lügen. So eine wunderbare Frische, gestützt durch intensive, dichte, würzige Frucht, wieder diese pikante Schlehe mit Sauerkirschen, süße rote Kirsche, Schwarzkirsche und getrocknete Blaubeere, dann auch Johannisbeere und würzige Waldhimbeere. Das Ganze ist überwiegend auf der roten Frucht langlaufend mit genialer Frische und toller, salzig mineralischer Länge. Die Rebsortenzusammensetzung ist zwar überwiegend Merlot, aber auch ein guter Anteil Cabernet Sauvignon und vor allen Dingen Cabernet Franc, die hier ganz klar durchschlägt. Ihre in 2015 grandiose Qualität ist aber auch dem wunderbar frischen und perfekten Cabernt-Franc-Jahrgang geschuldet. Castillon war extrem begünstigt und ist Kalkstein-Lehm-Terroir, es gab keinen Hitzestress und die kühlen Nächte und Tage im September und Oktober taten das ihrige. Natürlich sind Peyrou, CPA und vor allem Clos Louie in Castillon noch besser, aber das ist bei den drei Bio-Superstars in so einem Jahr auch zu erwarten, sie kosten auch etwas mehr. Fongaban ist 2015 auf jeden Fall noch besser als 09 und 10 und dieser Wein ist ein wirkliches Superschnäppchen. 91–92/100

Ein qualitativ neuer Stern am Himmel von Castillon, der Nachbarregion von Saint-Émilion. Fongaban befindet sich schon seit 1936 im Besitz der Familie Taix. Ein sehr homogenes Terroir aus Kalk und Lehm auf dem Plateau von Castillon, insgesamt 40 Hektar. Der Durchbruch in der Qualität kam aber erst zu Beginn dieses Jahrhunderts, im Weinberg und Keller wurde alles komplett auf den aktuellen Wissensstand umgekrempelt. Alte Reben (durchschnittlich über 35 Jahre alt) ergeben massive Frucht. Ausbau zu einem Drittel in neuen und zu zwei Dritteln in gebrauchten Barriques. Die Weine sind massiv, körperreich, fast etwas fett und mit sattem, aber butterweichem Tannin ausgestattet. Die intensive schwarzbeerige Frucht dominiert Nase und Mund. Eindrucksvolle Weine für Einsteiger und Fortgeschrittene, vielleicht das beste Beispiel für das überragende Preis-Leistungs-Verhältnis von Castillon und Bordeaux überhaupt.











Cathérine Papon-Nouvel

Peyrou

Mit 24 Jahren schloss Cathérine Papon-Nouvel ihr Önologiestudium mit Diplom ab und war damit Saint-Émilions jüngste Winzerin mit Starpotenzial. Nur bei ihrem Vater zu arbeiten, einem alteingesessenen Winzer, war ihr zu wenig. 1989 erwarb sie mit dem Château Peyrou im benachbarten Côtes de Castillon ihr eigenes Weingut. Bestockt ist der Rebgarten von Château Peyrou mit durchschnittlich 80-jährigen Reben, die an der Grenze zu Saint-Émilion liegen. Der plötzliche, sensationelle Erfolg Ihrer Arbeit schlug hohe Wellen in der Weinszene und die Bewertungen fielen schnell besser aus, als die der Weine ihres Vaters. Heute leitet Madame Papon-Nouvel insgesamt vier Weingüter: Peyrou, Château Petit Gravet Aîné, Clos St-Julien und Château Gaillard. Alle 4 winzigen Weingüter werden biodynamisch bearbeitet und sind bio-zertifiziert.





Peyrou bio

€/Fl.

Château Peyrou bio

25471H 2014 12er OHK • 2018–2035 0,75l (19,20 €/l) **14,40**

Merlot 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91+

27367H 2015 12er OHK • 2019–2032 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Merlot 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Gerstl 18+

Lobenberg: Das Weingut gehört Cathérine Papon-Nouvel, ist biodynamisch zertifiziert und liegt in Castillon, aber direkt an der Grenze zu Saint-Émilion. Dieses Weingut liegt direkt vis à vis Lafon la Tuilerie Saint-Émilion. Ein Kalksteinweingut, nur dass Peyrou an den Hängen einen deutlich lehmigeren Untergrund hat. 100% Merlot. Der Wein wird spontan im Stahl vergoren und danach ausgebaut im überwiegend gebrauchten Barrique für 12–15 Monate. Der Untergrund ist wirklich extrem gut geeignet, und wäre das ein Saint-Émilion, wäre der Wein sicherlich doppelt so teuer. Die Merlot-Reben sind uralt und im Durchschnitt klar über 70 Jahre. Eine unglaubliche profunde Nase im 2015er, dichte schwarze Fruchtwolke, sehr viel schwarze Kirschen, auch etwas Brombeere, aber mehr Maulbeere, ein bisschen getrocknete Cassis und getrocknete Blaubeerschale. Das Ganze ist ungeheuer fein schwebend. Das Tannin kommt zwar üppig aber superfein. Wenn der Mund dieses in diesem Jahrgang zuerst verkosteten Castillons ein Beispiel ist für die Appellation, dann hat Castillon ein Überfliegerjahr. Alles ist butterweich und trotzdem intensiv. Schwarze Kirsche mit schwarzer Erde und feines Holz unterstützt, aber das ganze ist zart, und doch hält es für Minuten lang, ist dicht und ist trotzdem so köstlich und lecker. Ein Wein, der vom ersten Antrunk an perfekt ist und jetzt getrunken werden möchte, von dem man aber auf der Zunge deutlich weiß, dass er noch viele Jahre vor sich hat. Ein so charmanter, so perfekt geschliffener Zech-Wein mit dieser seidigen Samtigkeit. Im Grunde ist dieser Castillon das, was früher bei mir Château Amélisse aus Saint-Émilion war. Er kann das locker ersetzten und könnte so fein mitspielen im Reigen der 20€-Saint-Émilions. Das ist ein Wein für Menschen, die probieren können und nicht hinter Marken und Appellationen herlaufen, denn er schlägt alles, was in diesem Preisbereich Saint-Émilions rumläuft. 93+/100



Le Rey

€/Fl.

Château Le Rey Les Argileuses

31580H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (17,73 €/l) **13,30**

Merlot 85% Cabernet Franc 15% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

Lobenberg: Wow! Das ist zusammen mit dem Château Peyrou der beste Einstieg, den ich Ihnen in Castillon bieten kann. Seit 2016 im Besitz von Peter Kwok von Château Tour Saint Christophe und weiteren Châteaux, dem Inhaber von Bodega Mas Alta und Jean-Christophe Meyrou! Die Merlot und Cabernet Franc stehen auf grünem und blauen Lehm. In der Nase eine schöne klare Pflaume. Dahinter Sauerkirsche, etwas Waldboden und eine animierende Wachholder-Note, die fast etwas ätherisch wirkt. Aber keinesfalls störend. Im Mund wieder Kirsche ganz vorne. Brommbeere, Cassis und Blaubeeren. Am Anfang schon zupackend, dann charmant und sehr seidig. Toller Fluss! Ein super Tipp und eine spannende Ergänzung meines Einstiegs-Sortiments. Wer sich noch steigern möchte, greift zum „Les Rocheuses" des gleichen Châteaus. Im Vergleich wird hier deutlich wie eine Qualitäts-Steigerung zu einer tollen Basis aussehen kann. 91–92+/100

Château Le Rey Les Rocheuses

30501H 2016 6er • 2021–2035 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Merlot 85% Cabernet Franc 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 93-94

Lobenberg: Der große aber ganz andere Bruder des „Les Argileuses". Die Reben (85% Merlot und 15% Cabernet Franc) stehen zu 100% auf Kalkstein. Anschließend Ausbau in 20% neuem Holz, 40% Zweitbelegung und 40% Drittbelegung über 12 Monate hinweg. Hier wird ganz bewusst kein Erst- und Zweitwein hergestellt, denn nach burgundischem Vorbild (die Weine werden sogar in Burgunderflaschen gefüllt), finden wir hier unterschiedliche Terroir-Philosophien wieder. Die Nase mit viel schwarzen Beeren, Blaubeere und einem Hauch von Lakritze. Der mineralische Touch ist klar zu erkennen. Im Mund sehr seidig. Pflaume und Sauerkirsche sind hier erst mal tonangebend. Dann kommt Holzwürze, etwas Brombeere und immer wieder eine schöne reife Pflaume. Sehr rundes Tannin und insgesamt ein wunderbar ausgewogener und damit burgundischer Wein. Im Vergleich zum Argileuses ist der hier noch etwas puristischer, auch straffer was wohl auch vor allem an den Kalkböden liegt. Wer mal wieder auf Entdeckungstour gehen möchte, ist hier richtig aufgehoben. 94–95/100



Le Rey

Château Le Rey befindet sich seit 2016 im Besitz von Peter Kwok von Château Tour Saint Christophe und weiteren Châteaux, und dem Inhaber von Bodegas Mas Alta und Jean-Christophe Meyrou. Es gibt zwei Weine. Les Rocheuses, eben reiner Kalksteinfels und Les Argileuses, also Lehm. Hier in Sainte-Colome, wohnt Jean-Christophe Meyrou in direkter Weinberg-Nachbarschaft zu Clos Puy Arnaud und Domaine de L'A. Uralte Reben, das neueste Projekt. Für mich in Power und gleichzeitig Klarheit und Finesse vor dem Blockbuster d'Aiguilhe.



Saint-Émilion







Bellefont Belcier

Das Weingut ist zu Recht aufgestiegen in den Olymp des Saint-Émilion, ernannt zum Grand Cru Classé. Es gehörte vorher niemand Geringerem als dem früheren Cheval-Blanc-Mitbesitzer Dominique Hébrard, Sohn des früheren Cheval-Blanc-Regisseurs Jacques Hébrard. Seine aufwändigen Investionen in Weinberg und Keller haben bereits mit dem 2005er zu einem sensationellen Ergebnis geführt. Das 15 Hektar große Weingut bürgt für mehr als nur Finesse und perfekte Balance, es bürgt für höchste Qualität! Gelegen zwischen so namhaften Größen wie Troplong Mondot, Larcis Ducasse, Pavie und Pavie Decesse, spielt Bellefont Belcier bei diesem extrem guten Terroir schon ab 2009 in der Oberliga Saint-Émilions. Seit Anfang 2017 befindet sich das Château im Besitz von Peter Kwok, dem ebenfalls der absolute Highflyer Château Tour Saint Christoophe und das Château Haut Brisson gehört. Beide auf dem Plateau, in der Nähe von Pressac und Valandraud. Das ursprünglich als Qualitäts-Createure von Château Le Gay und Château Violette bekannte und berühmte Duo, aus dem Regisseur Jean Christophe Meyrou und dem Weinmacher Jérôme Aguirre, wurde ab 2017 auch mit dem Umbau dieses Weingutes mit allerbestem Terroir betraut. Bellefont Belcier soll auf kürzere Sicht ein 1er Grand Cru Classé werden, bei dem Terroir und Rebalter, vor allem bei diesem neuen Weinbergsmanager und Weinmacher Jérôme Aguirre, wird das sicher absehbar geschehen. Alle 3 Weingüter sind mit fast ausschließlich Kalksteinfels und Kreide gesegnet, das anerkannt neben weißem Lehm (aus Kalkstein entstanden) ziemlich beste Terroir für feine Rotweine.



Bellefont Belcier

€/Fl.

Château Bellefont Belcier Grand Cru Classé

18962H 2010 12er OHK • 2018–2045 0,75l (66,40 €/l) **49,80**

Merlot 75% Cab. Franc 18% Cab. Sauv. 7% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Gerstl 19 PM 92-94 Gabriel 18

27126H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Merlot 68% Cab. Franc 20% Cab. Sauv. 12% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Gerstl 19+ Jeb Dunnuck 96 Suckling 95

Lobenberg: Bellefont-Belcier war wie viele Pomerol und Saint-Émilion Weingüter 2015 extrem begünstigt vom Wetter. Ein warmer, zum Teil heißer Sommer wurde immer wieder unterbrochen von kleinen Schauern. Es gab kaum Trockenstress. Der August wurde dann kühl und der September noch kühler mit kalten Nächten. Die Säure wurde bewahrt und das Ganze wurde perfekt reingebracht. Ein archetypischer Sommer-Herbst Verlauf. Die große Harmonie des Jahrgangs spiegelt sich hier wider. Komplett entrappt und spontan in großen Betoneinheiten und Barriques vergoren, welche währenddessen verschlossen werden, hinterher wird alles assembliert. Der Ausbau erfolgt in 80% neuen Barriques. Die Pflanzdichte liegt bei 7000 Stöcken pro Hektar und wird weiter Richtung 10.000 bewegt. Alles im Weinberg geschieht in Handarbeit. Die Exposition von Bellefont-Belcier mit ihren 13 Hektar Rebbergen ist komplett Süd mit einer leichten Amphitheater-Optik. Die direkten Nachbarn sind Larcisse Ducasse und zur anderen Seite Tertre Roteboeuf. Also bestes Terroir. Der Untergrund ist purer Kalkstein, darauf etwas Lehm und etwas Kies. Die Vergärung erfolgte bei 28–30 Grad, danach verblieb der Saft noch ungefähr 6 Wochen auf der Schale. Eine Prozedur, die wir auch schon vom Revoluzzer auf Château Tour Perey kennen. Die Nase ist deutlich von der reifen Cabernet geprägt. Keinerlei Paprika, aber ein immenser Ansturm reifer Cassis, Johannisbeere, Brombeere und Maulbeere. Er ist so anders, als der zuvor verkostete Beauregard in Pomerol, welcher voll auf Kirsche und Pflaume lief. Der Bellefont-Belcier kommt mit einer unglaublichen Feinheit und gleichzeitig sehr profunden Fruchtdichte daher. Aber schon in der Nase sind die Tannine butterweich geschliffen. Das Ganze tänzelt und ist doch immens in der reichen Duftigkeit. Der Eintritt in den Mund ist gewaltig. Aber nicht gewaltig wie in den Jahren 2009 und 2010, sondern gewaltig in seiner unheimlich cremigen, seidigen, und doch präsenten Tanninbetonung. Die Tannine sind so ungeheuerlich fein und doch so gegenwärtig. Das Ganze begleitet von dieser immensen salzigen Cassis-Spur. Der Wein ist fast explosiv im Mund, die Augen ziehen sich zusammen und alles wird berührt. Wir haben die unendliche Feinheit aus 2014 mit einem so ausgeprägten Turbolader an reicher Frucht bei gleichzeitig noch größerer Frische und mehr Feinheit der Gerbstoffe. Das Ganze ist mit wunderbarer Säure unterlegt. Das ist eine große Köstlichkeit vom ersten Tag an und das wird über Jahrzehnte auf diesem Level bleiben. Überraschende ist, dass wir anders als 2014, hier weniger auf Erd- und Himbeere sind. Wir haben intensivere Cassis, Brombeere und Maulbeere. Wir haben einfach eine feine Frucht mit Turbolader. Von daher ist der Charakter dieses, in der Eleganz 2014 durchaus ähnlichen Jahrgangs, in der profunden Frucht unterschiedlich. Zwei Finessejahrgänge. 2014 fein und schwebend, der 2015er dazu noch unglaublich druckvoll, schiebend und trotzdem butterweich und superelegant. Ich bin sehr froh, dass ich 2015 vor Ort probieren darf. Das ist an unserem dritten Probentag wirklich der Start in ein fast abenteuerlich gutes Jahr. 96–97+/100







Cathérine Papon-Nouvel

Clos Saint Julien

€/Fl.

Château Clos Saint Julien Grand Cru

21955H 2012 12er OHK • 2017–2037 0,751 (65,33 €/l) **49,00**

22772H 2012 1er OHK • 2017–2037 3,01 (72,00 €/l) **216,00**

Merlot 60% Cab. Franc 40% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 Gerstl 18+ Parker 92-94

25318H 2014 12er OHK • 2018–2040 0,751 (58,67 €/l) **44,00**

Merlot 60% Cab. Franc 40% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Gerstl 18+ Galloni 94

Lobenberg: Die zwei Weingüter von Cathérine Papon-Nouvel, Petit Gravet Aîne und Clos St-Julien, werden biodynamisch bewirtschaftet. Winzige Château in Saint-Émilion, Petit Gravet Aîne hat nur zwei Hektar, Clos St-Julien nur ein Hektar. In den Jahren 2013 und 2014 haben ein Großteil der Winzer in Pomerol und Saint-Émilion die Biodynamie wieder verlassen, weil sie doch zu Spritzmitteln griffen. Nur die richtigen Tops haben das vermieden, dazu gehört eben Cathérine Papon-Nouvel, zusammen mit Clos Puy Arnaud und Château Fonroque. Da die seit vielen Jahren in Biodynamie befindlichen Winzer grundsätzlich früher reifes Lesegut haben, konnte auf allen drei Weingütern die Ernte in schöner Reife und vor Einsetzen der großen Botrytis eingebracht werden. Nur ein Hektar, nur 2500 Flaschen Clos Saint Julien gibt es. Ein Winzling mit 80 Jahre alten Reben, fast direkt in der Mitte des Dorfes am Kreisverkehr gelegen. Zu 100% auf purem Kalkstein gewachsener Wein. Ein so extremes Terroir, wie es sonst nur Clos Fourtet und Clos Saint Martin aufweisen. Die Rebsorten-Zusammensetzung in 2014: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Komplett entrapptes Lesegut, Ernte 3. bis 7. Oktober. Ausbau bis zu 22 Monaten im gebrauchten und überwiegend neuen Holz. Sehr dichte, samtige Kirschnase mit deutlicher Kalksteinmineralität schon im Geruch. Unglaublich fein und verspielt, burgundisch-duftig, dazu druckvoll-mineralisch. Ein totaler Charmeur mit Dichte und Kraft zugleich. Eher burgundisch als fett. Der Mund des Weins ist überraschend frisch, ja sogar rassig und salzig, steinig mineralisch. Cabernet Franc ist dominant. So viel Vibration, so viel Kreide und Kalkstein, neben deutlich roter Frucht – hier haben wir viel rote Johannisbeere. Feinste, aber völlig unsüße Himbeere. Der Clos St-Julien Saint-Émilion Grand Cru ist ein total durchgegorener, trockener Wein mit immensem Spiel. Das ist eine Typizität wie in Nuits-Saint-Georges im Burgund. Auch die wunderschönen Baroli von Elio Grasso kommen ähnlich rüber. Über zweiminütiger, mineralisch-salziger Nachhall, immer wieder mit dieser roten Frucht mit Frische. Man fühlt sich an einen Jahrgang 1995 erinnert. Auch 2001 kommt in Erinnerung. Wir sind hier nicht so üppig und dichtfruchtig wie 2012, wir sind in diesem Wein 2014 viel feiner, zarter, salziger und tänzelnder. Der Eindruck bleibt viele Minuten im Mund. Kein Riese, aber ein traumhaft schöner Wein und einer der wirklich bezaubernden Saint-Émilions des komplizierten Jahres 2014. 94–95/100



Clos Saint Julien

Mit 24 Jahren schloss Cathérine Papon-Nouvel ihr Önologiestudium mit Diplom ab und war damit Saint-Émilions jüngste Winzerin mit Starpotenzial. Nur bei ihrem Vater zu arbeiten, einem alteingesessenen Winzer, war ihr zu wenig. 1989 erwarb sie mit dem Château Peyrou im benachbarten Côtes de Castillon ihr eigenes Weingut. Der plötzliche, sensationelle Erfolg ihrer Arbeit schlug hohe Wellen in der Weinszene und die Bewertungen fielen schnell besser aus, als die der Weine ihres Vaters. Natürlich bestand das Interesse des Vaters darin, seine talentierte Tochter schnell wieder in die Familie zu holen. Château Clos Saint Julien liegt direkt am Ortsausgang des kleinen Städtchens Saint-Émilion Richtung Pomerol und umfasst gerade mal einen Hektar Rebfläche in direkter Nachbarschaft zu Grandes Murailles und Clos Fourtet, die es aber qualitativ locker in Schach hält. Dieses organisch und in reiner Handarbeit bewirtschaftete Mini-Weingut, das sich seit Generationen im Besitz derselben Familie befindet, ist jeweils zur Hälfte mit uralten Merlot- und Cabernet Franc-Reben bestockt. Reiner, massiver Kalkstein mit leichter Lehm-Kiesel-Auflage. Hier müssen sich die Reben schon verdammt anstrengen. Die Erträge liegen bei minimalen 20 hl je ha, was eine Kleinstmenge von 2500 Flaschen pro Jahr bedeutet. Ultra rar und sehr gesucht. Heute leitet Madame Papon-Nouvel insgesamt vier Weingüter: Peyrou, Château Petit Gravet Aîné, Clos St-Julien und Château Gaillard. Alle 4 winzigen Weingüter werden biodynamisch bearbeitet und sind bio-zertifiziert.





Coutet

Das Weingut war bis 1985 Grand Cru Classé und möchte das heute aufgrund erbrechtlicher Problematiken nicht mehr sein. Die Weitergabe an die nächste Generation wird dadurch viel zu teuer. Also nur Grand Cru heute. Château Coutet liegt direkt oberhalb von Château Angélus an den Südhängen des Kalksteinfelsens von Saint-Émilion. Die weiteren direkten Nachbarn sind Château Beauséjour Duffau, Château Bellevue und Château Beauséjour Bécot. Besser geht es kaum vom Terroir. Ein Drittel dieser Hanglage ist reines Kalksteinplateau, ein Drittel Lehmböden und der unterer Teil ist sandig kiesiger Boden. Dreifaltigkeit. Wirklich ganz uralter Rebbestand. Château Coutet ist das älteste Bioweingut in ganz Bordeaux. Dieses Weingut gibt es seit 1599 und es ist seit dem im Besitz der Familie David Beaulieu, also seit unzähligen Generationen. Und vom ersten Tag an biologisch-organisch bearbeitet. Es wurden über Jahrhunderte nie Herbizide oder Pestizide oder künstlicher Dünger verwendet. Hier existieren noch längst ausgestorbene



Blumenarten und eigentlich ausgestorbene Kröten und Salamander. Wenn es woanders nur grün oder später braun ist in der Natur ist es hier immer bunt. Naturkundler der ganzen Welt geben sich zur Besichtigung die Klinke in die Hand. Die Familie gehörte immer der naturalistischen Bewegung an, wir sind hier also im Herzen des natürlichen und biologischen Arbeitens der Weingüter Bordeaux. Trotzdem hat sich das Weingut erst 2012 biologisch-organisch zertifizieren lassen, da die Generationen zuvor das für nicht nötig hielten. 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Malbec und 5% Cabernet Sauvignon. Die Besonderheit besteht in der Art der Merlot, welche aus Jahrhunderte altem, ausgestorbenem Ursprungsbestand der Rebsorte kommt, und eine viel kleinbeerigere Merlot ist. Nur diese Merlotform verfügt auch ohne Schalenkontakt über roten Saft. Eine Merlotform, wie es sie schon lange nicht mehr gibt. Einige Nachbarn haben sich eine Selection Massale von hier gesichert. Ansonsten ist diese Form seit dem zweiten Weltkrieg ausgestorben.



„Diese Weine sind aus einer anderen Welt."

Heiner Lobenberg









Adrien David-Beaulieu

Coutet bio

€/Fl.

Château Coutet bio

28369H 2015 6er OHK • 2020–2040 0,75l (36,27 €/l) **27,20**

Merlot 60% Cab. Franc 30% Malbec 5% Cab. Sauv. 5% • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 95-96 Gerstl 18+

Lobenberg: Die Nase des Weins ist so ungewöhnlich wie die Story des Weingutes oder die Story der jetzt Regie führenden Generation der Familie. Wir haben im Wein zwar auch typisch Merlot, aber eine ganz andere Merlot in der Nase. Tiefe würzige Maulbeere, reife Zwetschge, ganz dunkle Kirsche, aber ein sehr ungewöhnlicher Angang. Vielleicht auch ein bisschen Wacholder und Myrre, sehr würzig. Der Mund ist eine Kombination dieser sehr würzigen und hochreifen Frucht mit einem unendlichen feinen Tannin. So verspielt und geschliffen. Eine tolle frische Säure zeigend und doch so reif, rund und überhaupt nicht fett. Ein spielerischer Wein, den ich so wahrscheinlich nicht in Saint-Émilion vermutet hätte. Ein Rioja aus den 70ern? Deutliche Teenoten, malziger Assam-Tee im Mund, überhaupt deutlich malzige Noten in der reifen Note. Diese Kombination von schwarzer Frucht, hoher Mineralität und toller Frische, alles bei gleichzeitig extremer Würzigkeit, macht einen so anderen Saint-Émilion. Einen im Grunde sehr antiken Wein mit trotzdem toller Frische und wunderschöner Frucht. Das ist ein Unikat und es ist fast nicht zu bewerten, denn man wird es entweder lieben oder man wird mit Vorbehalten verblüfft sein. Ich finde den Wein genial und bewerte ihn mit 95–96/100, kann aber auch verstehen, dass ihn andere Menschen mit 89–90/100 oder höher als 96 bewerten. Auf jeden Fall ist das ein absoluter Solitär und eine sensationelle Entdeckung. Die Rückverkostung mit den Jahrgängen 2010, 2009, 2008 und 2001 ergab eine unglaubliche Konsistenz in genau dieser würzigen Mundcharakteristik. Das ist ein Wein, den man sowohl für ganz jung als auch für 50 Jahre alt halten kann. Ein Wein, den man in einer Blindverkostung vielleicht sogar nach Spanien stecken würde. Ein Unikat und eine Bereicherung, hoffentlich bewahrt die Familie diese Art. 95–96/100













L'Etampe

Ein bemerkenswertes Stückchen Land in einer außergewöhnlichen Umgebung. Gelegen auf dem Plateau de Figeac im Saint-Émilion, in dem Dorf „Montlabert", das UNESCO-Weltkulturerbe ist. In unmittelbarer Nachbarschaft zu Château Cheval Blanc und Château Figeac. Das Château l'Etampe ist ein Saint-Émilion-Grand-Cru-Weingut mit einer Fläche von nur 1,83 Hektar Weinreben, so klein, alles Handarbeit mit der Handschere. Der Boden der Weinberge besteht aus hell-farbigen Sand-/Kieselerde (Quarz), welcher sich schnell und gut erwärmt, sobald es Sonnenlicht reflektiert. Der Weinberg hat somit den Vorteil einer Bodenwärmequelle. Diese uralten Sande spielen eine entscheidende Rolle bei der Aufrechterhaltung des Mineralhaushalts und der Regulierung des Wasserverbrauchs der Reben. Der von Bäumen gesäumte kleine Bach, der entlang der Weinreben fließt, kühlt die Bodenoberfläche an warmen Sommernächten und erleichtert so den Reifeprozess. Die Reben gedeihen in diesem gemäßigten Klima, das durch die Kombination des atlantischen Ozeans mit den Flüssen Dordogne und Bardanne entsteht. Regen- und Hagelwolken neigen dazu entlang der Flusstäler zu brechen, wodurch die Ländereien entlang des Figeac-Plateaus verschont werden. Der Weinberg verfügt über eine repräsentative Auswahl von Saint-Émilion-Sorten, wobei die Merlot (78 %) durch die hier so wichtige und dominante Cabernet Franc (22 %) ergänzt wird. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 20 Jahre alt und in einer Dichte von 5500 Stöcken pro Hektar bepflanzt. Die Weinberge von L'Etampe werden nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft kultiviert. Die Trauben werden von Hand gelesen, Parzelle für Parzelle in 10 kg Kisten. Die Trauben kommen vor dem Entrappen auf einen Rütteltisch und werden selektiv sortiert. Die Weine reifen dann in französischen Eichenfässern, von denen ein Drittel neu ist, für 16 bis 18 Monate. Der Berater des Weingutes ist kein geringerer als Jean-Claude Berrout, der frühere Winzer und Technischer Direktor von Château Petrus, und der eigentlich tätige junge Winzer des Châteaus ist ein verrückter Weinfreak und kommt aus der Remy-Martin-Dynastie. Also weit mehr als ein sehr vielversprechendes Projekt, das hier verspricht eine große Zukunft!



L'Etampe

€ / Fl.

Château l'Etampe Grand Cru bio

34425H 2016 6er OHK • 2020 – 2040 0,75 l (38,00 €/l) **28,50**

Merlot 78 % Cab. Franc 22 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Die Merlot und Cabernet Franc für diesen biodynamisch erzeugten Wein aus der winzigen Parzelle bei Cheval Blanc und Figeac wachsen auf Sand und Lehm-Böden. Das Durchschnittsalter liegt hier bei ca. 30 Jahren. Ernte ausschließlich von Hand. Vinifikation in Barrique und Inox-Stahl. Reifung in 30 % neuem und zu 70 % in gebrauchtem Holz. In der Nase haben wir satte Kirsche und feine Himbeere, so lässt sich die Frucht wohl am besten charakterisieren. Ein Hauch Holunder, schwarze Kirsche und Cassis nebst feiner Lakritze und Minze weht rüber. Dazu eine sehr feine, elegante Note von Vanille, Süßholz und feinen Wiesenkräutern. Auch im Mund Kirsche voll, verschiedene Waldbeeren, Himbeere, wieder eine Spur Holundersaft. Und dazu eine leicht schwebende medizinale, oder besser Gin-Wachholder-Note. Das bringt gerade im Finale einen Hauch fruchtige Bitternoten mit. Der Wein trägt lange nach, die Tannine sind noch eine Spur zu jung, aber man sieht wohin die Reise geht. In 3 bis 4 Jahren wird das alles rund und in sich stimmig sein. Schön ist schon jetzt die kraftvolle, aber nie breit werdende Frucht. Eine tolle Neuentdeckung eines echten Kleinods. 94 – 95/100







Alain Moueix

Fonroque bio

€/Fl.

Château Fonroque Grand Cru Classé

18895H 2010 12er OHK • 2017–2040 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ PM 92-94 Gerstl 18+

21966H 2012 12er OHK • 2017–2037 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Merlot 85% Cab. Franc 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+ WE 92

27227H 2015 12er OHK • 2020–2040 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Gerstl 19 Suckling 93-94 Vinum 18 Jeb Dunnuck 93

Lobenberg: 17,5 Hektar mit Kleinsterträgen. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. I.d.R. gehen nur 50% der Ernte in den Erstwein um per Selektion nur die konzentriertesten Beeren zu haben. Die Ernte auf Fonroque fand wie bei allen Biodynamikern sehr früh statt. Die Biodynamiker reifen i.d.R. schneller. Die kleinen Spritzanteile behindern die Natur weniger und so ist die physiologische Reife der Kerne viel eher erreicht. Die Ernte fand also Mitte September statt, was zu einem sehr moderaten Alkohol von 13,5% führt. Die Nase des 2015er kommt mit schwarzer Kirsche und einer unglaublichen Charmeoffensive. Zum Reinspringen schön. Diese schwarze Frucht wird begleitet von sehr schöner, reifer Zwetschge, Pfirsicharomatik und auch ein bisschen Mango und Zitrus. Fein, charmant, seidig und doch wie ein warmer dichter molliger Teppich zum Einkuscheln in der Nase. Der Mund geht im ersten Anlauf komplett an die schwarze Kirsche. Die Merlot spielt auf jeden Fall die erste Geige. Erst im zweiten Teil des Mundes nach dem Runterschlucken rollt die Cabernet Franc mit ihrer wunderschönen Krautwürze, ihrer roten Frucht und ihrer konzentrierten Himbeere wieder hoch. Es kommen Schlehe und Sauerkirsche, um sich dann mit der Schwarzkirsche und süßen Maulbeere wieder zu treffen. Das ganze ist sehr schwebend, elegant und leicht. Der Wein hat eine traumhafte Frische und eine überragende Balance. 2014 war schon ein ziemlicher Überflieger und wir sind in der Stilistik hier nicht weit auseinander. Dieses Jahr etwas profunder, etwas tiefer und dichter, bei gleichzeitig mindestens gleichwertiger Frische. 2015 ist hier sicherlich eher eine Turboversion des wirklich schon genialen 2014. Der Wein zeigt einen tollen Spannungsbogen und ist durchaus aufregend und lecker zu gleich, von jetzt bis in späte Zukunft. Vom ersten Moment an traumschön. Super Ergebnis. 94–95+/100



Fonroque

Biodynamisch bewirtschaftetes 17-Hektar-Weingut von Alain Moueix, einer der entfernteren Cousins der berühmten Moueix-Familie und einer der Vorreiter der intensiven und natürlichen Weinbergspflege. Das 1931 von Alains Großeltern gegründete malerische, hübsche Château liegt in der Nähe von Saint-Émilion auf dem Weg in Richtung Cheval Blanc, fast direkt neben der ebenfalls zur Biobewegung gehörenden Besitzung „Côte de Baleau“ von Sophie Fourcaude und dem biodynamischen Vieux Pourret. Auch das in der Umstellung zur Biodynamik befindliche Clos Fourtet ist ein Nachbar. Sand, Ton und Kies auf dem Kalksteinplateau, hervorragendes Terroir. Hier scheint ein Nest für die Biodynamik zu sein, das Kalkstein-Terroir ist offensichtlich ideal geeignet um ohne chemische Hilfsmittel auszukommen. Die Biodynamik ist ganz sicher die Zukunftsmusik für Saint-Émilion und Fonroque wird eine bedeutende Rolle in der Qualitätshierarchie spielen. Seit 2012 ist dieses Château in den Olymp der höchsten Saint-Émilion-Kassifikation aufgestiegen.











Cathérine Papon-Nouvel

Gaillard

Madame Papon-Nouvel leitet auch Château Gaillard, das seit 1778 der Familie Nouvel gehört. Zu richtigem Glanz kam Château Gaillard aber erst durch Cathérine. Château Gaillard besitzt 25 Hektar Rebfläche an der oberen Seite der Hauptstraße zwischen Saint-Émilion und Côte de Castillon. Das Terroir ist mit Lehm und Sand durchmischt und bildet somit eine hervorragende Grundlage für anspruchsvolle Weine. Cathérine Papon-Nouvel liest die Trauben in reiner Handarbeit, im Weinberg wird biodynamisch gearbeitet, die Gärung erfolgt mit eigenen Hefen, die Weine reifen in neuen Stahltanks und gebrauchten Barriques. Das Ergebnis: volle Frucht, gut stützende, samtige Tannine. Ein weiterer Stern in Saint-Émilion.

Gaillard bio

€/Fl.

Château Gaillard Grand Cru bio

27231H 2015 12er OHK • 2019–2032 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Gerstl 18+

Lobenberg: 40–50 Jahre alte Reben auf Sand-, Lehm-, Kalksteinuntergrund an den Südhängen Saint-Émilions. Die Weine werden nach kompletter Entrappung spontan im Stahl vergoren. Der erste Ausbau im Stahl, danach ein weiteres Jahr im zwei und dreijährigen Burgunder-Barrique. Die Nase des 2015er lässt gar nicht nur an diese große Feinheit des Jahrgangs 2015 glauben. Ziemlicher Druck. Wir haben hier eine dichte Sauerkirsche, Süßkirsche, Brombeere, sehr üppige Cassisnase, auch reife Zwetschge und feine Kalksteinaffinität trotz des höheren Lehmanteils. Der Wein wird „en primeur" sicherlich klar unter 15 Euro kosten und auch später die 20 Euro nicht überschreiten. Das ist perfekter Saint-Émilion für jeden Tag ohne Reue. Allerdings kaufe ich diesen Wein nur in den wirklich perfekten Jahren wie 2015. 93+/100

Haut Brisson

Die 16 Hektar Weinberge von Haut Brisson sind mit 10% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc und 60% Merlot bestockt. Im Jahre 1997 kauft Peter Viem Kwok Château Haut Brisson. Sein unerschütterlicher Wille beste Qualitäten zu produzieren hat einen Modernisierungsruck durch alle Produktionszyklen gehen lassen. Während des Sommers findet eine grüne Ernte statt, um die Quantität zu senken und den verbleibenden Trauben optimale Bedingungen zu verschaffen. Während der Ernte, die selbstverständlich per Hand vorgenommen wird, werden bereits im Weinberg nur unverletzte Beeren selektiert, um Oxidation zu vermeiden. Eine weitere Selektion findet dann an Selektionstischen statt. Danach wird der Most in kleinen Inox-Tanks vergoren. Jede Partie wird täglich verkostet, um die Entwicklung des Weines zu beobachten. Nach 20 Tagen Fermentation erfolgt der 16- bis 18-monatige Ausbau der besten Partien in Barriques und die anschließende Assemblage zu einem Erst- und einem Zweitwein.



Haut Brisson bio

€/Fl.

Château Haut Brisson Grand Cru bio

27251H 2015 12er OHK • 2019–2035 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 95 Gerstl 18+

Lobenberg: Dieses Weingut ist komplett biozertifiziert und im Besitz von Peter Kwok, der gleiche Besitzer des Château Tour St Christophe. Das Weingut hat 16 Hektar und steht zu großen Teilen auf Kalkstein, ansonsten auf Lehm- und Kalksteingemisch sowie Kiesauflage. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, 14,5% Alkohol, 3,8 PH-Wert, 39 hl/ha Erntemenge. Nur 35% werden in neuen Barriques ausgebaut und nur 35% der Erntemenge geht in den Erstwein. Die Gesamtproduktion beträgt 60.000 Flaschen. Nach den beiden Pomerols des gleichen Besitzers sind wir in der Verkostung nun in der Nase eindeutig in Saint-Émilion angekommen. Eine wuchtige, kräftige, schwarze Frucht. Zwar gibt es nur einen geringen Neuholzanteil im Ausbau, er ist aber durchaus spürbar. Brombeere, Maulbeere, Cassis, und dann fängt erst langsam die schwarze Kirsche an zu dominieren, was so typisch ist für Merlot. Der Mund ist viel feiner als erwartet. Auch hier dominiert viel schwarze Frucht und schwarze Kirsche. Aber auch hier ist ein wenig Cassis darunter und die Tannine sind sehr präsent, aber zugleich total geschliffen und fein. Keine Trockenheit sondern saftiger Fluss, sehr trinkig und lecker, aber nicht so fein wie ein Pomerol, sondern durchaus mit Grip, Zug und schöner salziger Länge. Ein sehr harmonischer, dichter und auch kraftvoller Saint-Émilion, der aber durch seine Feinheit besticht. Wenn der Preis stimmt, kann das eins der super Schnäppchen des Jahrgangs werden. 94–95/100









Mathieu und Julie Rappet

La Grande Clotte

Château La Grande Clotte blanc ist ein kleiner Weinberg von einem Hektar uralter Reben auf dem Gebiet von Lussac Saint-Émilion. Da es keine Weißweinappellation Lussac gibt (nur Verrückte machen in Saint-Émilion Weißwein!), kann der Wein nur unter der Appellation AC Bordeaux gefüllt werden. Bis 2012 im persönlichen Besitz von Michel Rolland, ein Lieblingskleinod von ihm, seine Labormannschaft machte die Ernte und Vinifikation. Kalkstein und Löss-Lehm. Alte Reben von Sauvignon Blanc und Semillon. Seit 2013 mit neuen Winzern, ein blutjunges Paar aus der Region, zuvor in Kanada als Winzer tätig. Es gibt jährlich nur 5000 Flaschen dieses von Julie Rappet in Handarbeit erzeugten Traumweins. Ein sehr spezielles Unikat, er gehört zu den besten Weißweinen von Bordeaux. Perfekte Arbeit, Laubausdünnung und manuelle Lese, zweifache Aussortierung an der Rebe und auf dem Tisch. Nach Schalenkontakt, Gärung spontan in 100% neuen Eichenbarriques, Aufrühren der Hefen und die Abfüllung ohne Schönung und Filtration bringen einen fantastischen Weißen hervor. Sehr gut strukturiert zwischen Säure, Frucht und mineralische Bitternoten im Abgang. Das ziemlich perfekt dosierte Holz gibt Fülle und Schmelz. Alles sehr reif und samtig bei gleichzeitig toller Frische. Wahnsinnig extraktreich, multikomplex und sehr reichhaltig. Nichts Leichtfüßiges für die Terrasse, eher ein grandioser Speisebegleiter oder genussvoller Langsamtrinker für Entdecker… Schon auch etwas Freakstoff, den es so speziell und so individuell in Bordeaux nicht nochmal gibt. Grandioser Erlebniswein und einer meiner absoluten weißen Lieblingsweine aus Bordeaux. Der Wein ist oxydativ im Stil und doch sehr beständig. Wir sprechen hier von weit mehr als 10 Jahren der Verbesserung im Keller.

La Grande Clotte

€/Fl.

Château La Grande Clotte (AC Bordeaux blanc)

34426H 2014 12er OHK • 2017–2035 0,75l (38,00 €/l) **28,50**

Sauvignon blanc 60% Semillon 25% Muscadelle 15% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 95-96

Lobenberg: Der Weinberg liegt in Pusseguin Saint-Émilion. Weißen Saint-Émilion gibt es vom Gesetz nicht, also nur Ac Bordeaux. Bis 2012 im persönlichen Besitz von Michel Rolland, ein Lieblingskleinod von ihm, seine Labormannschaft machte die Ernte und Vinifikation. Kalkstein und Löss-Lehm. Alte Reben von Sauvignon Blanc und Semillon. Seit 2013 mit neuen Winzern, ein blutjunges Paar aus der Region, zuvor in Kanada als Winzer tätig. Die Weine der Jahre 2017 bis 2015 sind noch völlig verschlossen und brauchen noch Jahre, ich beginne lieber mit 2014. Der 14er zeigt Fruchtaromen von geriebenem Apfel, Zitronenschale, Weiße Blüten und Wiese nach einem warmen Sommerregen. Frisch und begeisternd direkt, aber auch irgendwie schräg, beim zweiten, dritten Riechen kommen nämlich noch ganz andere Nuancen. Mandeln, Ananas, Guavensaft und eine etwas undefinierte Honigvariante. Die Aromen sind tief und ins Glas ziehend. Im Mund traumhaft cremig und gleichzeitig immer noch Frische zeigend. Der Apfel auch hier dominant. Dazu noch saftige Birne und ein bisschen Mürbeteig. Sehr gut strukturiert zwischen Säure, Frucht und mineralische Bitternoten im Abgang. Das ziemlich perfekt dosierte Holz gibt Fülle und Schmelz. Alles sehr reif und samtig bei gleichzeitig toller Frische. Wahnsinnig extraktreich, multikomplex und sehr reichhaltig. Nichts Leichtfüßiges für die Terrasse, eher ein grandioser Speisebegleiter oder genussvoller Langsamtrinker für Entdecker… Schon auch etwas Freakstoff, den es so speziell und so individuell in Bordeaux nicht nochmal gibt. Grandioser Erlebniswein und einer meiner absoluten weißen Lieblingsweine aus Bordeaux. 95–96/100







Olivier Decelle





Jean Faure

Das 18 Hektar große Château Jean Faure mit nur 50.000 Flaschen Gesamtproduktion grenzt exakt an die Weinberge von Cheval Blanc, die Weinberge gehen auf breiter Front ineinander über, das Terroir und die Bestockung sind fast identisch, etwas dickere Sand-Lehm-Schicht über dem Kalkboden als bei Cheval Blanc. Dennoch herrschte im Château Jean Faure für Jahrzehnte der Dornröschenschlaf bis der jetzige Besitzer, Olivier Decelle, 2004 das völlig heruntergekommene Weingut anlässlich der herrschenden Erbstreitigkeiten und der Lethargie der Besitzer kaufen konnte. Frühere Besitzerin von Château Jean Faure war aber niemand geringeres als Madame Loubard, der auch vor dem Verkauf an Moueix das Château Petrus gehörte. Monsieur de Ville war ihr Adoptivsohn, der ruinierte dann in der zweiten Generation das riesige Potenzial von Château Jean Faure weiter. 2008 waren dann alle Neubauten und die Restrukturierungen im mit 40–60 Jahre alten Stöcken bepflanzten Weinberg durch Olivier Decelle beendet. Jetzt erst konnte die Post abgehen. Dann gewann er noch Stéphane Derenoncourt als Berater, der natürlich von dieser Cheval-Blanc-artigen Lage und dem Potenzial fasziniert war. Seit 2011 ist Château Jean Faure in der Klassifikation aufgestiegen zum Grand Cru Classé. Es gibt insgesamt weniger als 60 Grand Cru Classé. Das ist die komplette Elite Saint-Émilions. Mit dem Jahrgang 2012 wechselte Olivier Decelle zum önologischen Berater Hubert de Boüard vom Château Angélus. Das hatte sowohl mit der Weinberatung zu tun, als auch mit den Kontakten de Boüards und seiner Reputation in Asien. Er wird weniger für die Weinmachung benötigt, sondern als Berater für das finale Blending. Die eher an Cheval Blanc und hoher Mineralität ausgerichtete Stilistik des biologisch betriebenen Château Jean Faure hat sich dadurch nicht geändert. Auf Château Jean Faure gibt es mit 2012 eine große Umstellung. Der Betrieb von Traktoren wurde nahezu komplett eingestellt. Nunmehr werden alle Weinberge des Château Jean Faure mit Pferden bearbeitet. Der Weg zur kompletten Biodynamie ist vorgezeichnet. Jean Faure ist mit seiner unglaublichen, würzigen Art den direkten Nachbarn Cheval und La Dominique qualitativ deutlich näher gekommen. Die harte Arbeit von Oliver Decelle zahlt sich aus und darauf ist er besonders stolz. Aber das soll noch nicht das Ende der Fahnenstange sein, von Jean Faure ist noch Großes zu erwarten!





Jean Faure

€/Fl.

Château Jean Faure Grand Cru Classé

18883H 2010 12er OHK • 2018–2050 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Cab. Franc 55% Merlot 45% Malbec 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 96-97+ Gerstl 19+ PM 92-94+

21963H 2012 12er OHK • 2018–2045 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Cab. Franc 60% Merlot 37% Malbec 3% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95-96+ Gerstl 19 Gabriel 18

25380H 2014 12er OHK • 2018–2045 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Cab. Franc 50% Merlot 45% Malbec 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 96-97 Gerstl 19 Gabriel 18

27257H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,75l (66,00 €/l) **49,50**

28013H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,75l (66,00 €/l) **49,50**
Cab. Franc 50% Merlot 45% Malbec 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-100 Gerstl 20

Lobenberg: Das Weingut wurde über die letzten Jahre immer mehr auf dichte Bepflanzung umgestellt. Die vorhandenen Reben sind uralt. 50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Malbec. Château Jean Faure hat in den letzten Jahren noch mal die Önologie und Weinbergsberatung umgestellt von Stéphane Derenoncourt als Berater auf Hubert de Boüard, genialer Besitzer und Weinmacher von Château Angélus und inzwischen zusammen mit Derenoncourt der angesagteste Berater auf dem rechten Ufer. Die inzwischen seit 2004 währende Umstellung Richtung Biodynamie, die 2015/2016 abgeschlossen ist mit biodynamischer Zertifikation, hat ja zu großen Veränderungen im Weinberg geführt. Traktoren wurden überwiegend abgeschafft, die Weinberge werden mit Pferden bearbeitet. Diese komplette Natürlichkeit, diese burgundische Art und die Hinwendung zur Frische auch schon während der Wachstumsphase sind das, was sich im Keller fortsetzt. Die Fermentation der Weine von Jean Faure findet dann dementsprechend auch im rohen Zement oder im Holz statt, ohne Temperaturkontrolle aber auch ohne Kaltmezeration davor. Hier sind wir komplett zurück zur Ursprünglichkeit.

Jean Faure

€/Fl.



Olivier Decelle

Der Ausbau der Weine wurde auch umgestellt. Auch hier sind wir im state of the art des Burgund oder auch der deutschen Pinoterzeuger. Ein Teil wird im neuen Barrique ausgebaut, aber die Hälfte in Fudern von 1500-Liter-Stockinger-Holzfass und auch in gebrauchtem Holz. Insgesamt wird der Einfluss des neuen Holzes speziell in aromatischer Form fast komplett runtergefahren und im Grunde sind wir hier bei den Biodynamikern, bei Clos Puy Arnaud in Castillon genau wie bei Jean Faure, komplett auf der Natürlichkeit gelandet. Bei Clos Puy Arnaud geschieht das in Form von Tonamphoren, hier in Form von großem Holz. Der Weg der burgundisch feinen Produzenten, speziell der biodynamischen in Saint-Émilion und Castillon, ist ein wirklich traumhafter. Wenn das die Zukunft Bordeaux' ist, dann ist das eine grandiose Zukunft. 2015 fand die Ernte relativ früh statt. Der Erntezeitpunkt in der vierten Septemberwoche für Merlot, und die Cabernet Franc wurde bis zum 10. Oktober vollreif geerntet. Es gab ja in Saint-Émilion perfekte Wetterbedingungen. Ein kühler September mit kalten Nächten. Die Säure wurde komplett bewahrt. In der letzten Septemberwoche war alles eingebracht, hochreif und dennoch frisch. Die Besonderheit war, dass Olivier Decelle in diesem sehr reifen Jahr erstmalig seinen Traum verwirklichen wollte, ganz burgundisch zu verfahren. Die Cabernet Franc, die immerhin 50% des Blends ausmacht, wurde burgundisch fermentiert. Olivier traute sich 2015 erstmals, einen selektierten Teil mit besonders reifen Rappen der Cabernet Franc als Ganztraube unentrappt zu vergären. Das große Burgundervorbild Dujac und andere Biodynamiker des Burgunds. Die uralten Reben der Cabernet Franc gaben 2015 so reife Rappen, es wurde ja in der ersten und zweiten Oktoberwoche geerntet, dass die Vergärung auf den Rappen sinnvoll erschien.

Die Nase dieses Weins ist eindeutig und fast nur Cabernet Franc. Die Merlot gibt nur das warme, schiebende, kirschige Rückgrat einer unglaublich duftig dichten Schwarzkirsche und süßer roter Kirsche. Vorne drauf ist aber die würzige Himbeere der Cabernet Franc, auch Schlehe, etwas Johannisbeere, super fein, tänzelnd. Wir sind in der Tat hier irgendwo zwischen Burgund, Cheval Blanc und Clos Rougeard an der Loire. Unendlich fein und trotzdem ein gutes, stützendes Merlot-Rückgrat. Der Mundeintritt ist kühl und sehr mineralisch. Die Füße der Reben stecken im Kalkstein, was sich hier auch im Mund zu zeigen scheint. Diese tolle, feine, stylische Kalksteinmineralik, das Salz ist so fein, nichts ist grob. Auf der Zunge sind die Rappen der Cabernet Franc leicht zu spüren. Das Ganze ist von warmer, süßer schwarzer und roter Kirsche gestützt, auch ein bisschen Sanddorn läuft sandig über die Zunge. Der Nachhall ist mit heller, salziger Lakritze, aber nichts Dunkles, sondern eher Süßholz, feine Blumigkeit, beschwingt tänzelnd und wieder diese Himbeere, Schlehe, Johannisbeere oberhalb der ganz feinen Kirschfrucht darunter. Man kann diesen Wein schwer beschreiben, da er im Grunde so ein Unikat ist. Ich müsste ihn beschreiben wie ein Pinot Noir oder einen großen Loire-Wein. Wir sind weit weg von üblicher Saint-Émilion-schwarzer-Frucht, wir sind hier nur in der Feinheit. Etwas was wir bei Petit Grave Aine schon in kleinerer Version hatten, wird hier in Perfektion vorgeführt. Das ist eine Art Château Cheval Blanc in puristischer und noch mehr Cabernet-Franc-orientierter, expressiver Form. Im Grunde die biodynamische Pinot-Noir-Loire-Version eines Cheval Blanc oder die Cheval Blanc Version eines Clos Rougeard von der Loire. Oder einfach ein großer Wein von Dujac aus dem Burgund. Jeder Käufer sollte sich darüber klar sein, dass dieser Cabernet Franc 5–10 Jahre Zeit braucht um seine ganzen Muskeln zu zeigen. Bis dahin bleibt es ein superfeiner, z.T. auf Rappen vergorener Wein für Freaks. Im Lauf der Zeit wird der Wein Wucht entwickeln. Das wird auch ein Krafthammer werden, allerdings mit super seidigen geschliffenen Tanninen und immer diese große Frische zeigend. Ich gebe eine reine Freak-Bewertung. Der Liebhaber klassischer Saint-Émilions ist vielleicht mit dem Nachbarn la Dominique in seiner satten Kirsche besser bedient. Der Liebhaber ganz großer Weine, die unendlich halten und ihre völlig eigene Stilistik haben, ist hier perfekt aufgestellt. Nein, klare Ansage: Cheval Blanc ist noch vorn. Aber für mich ist Jean Faure 2015 ein ganz großer Wein. 97–100/100















Pierre Lafon

Lafon la Tuilerie

Das Weingut hat nur 2,5 Hektar, weniger als 10.000 Flaschen werden erzeugt. 100% Merlot. Uralte Reben. Der Besitzer ist Pierre Lafon. In dieser Region sind sonst Lehmböden üblich, diese 2,5 Hektar liegen aber komplett auf Kalksteinböden mit leichter Lehm-/Sandauflage. Pierre Lafon bearbeitet sein Weingut organisch als reiner Einzelkämpfer und in reiner Handarbeit. Das Weingut liegt unterhalb von Château Pressac. Die Reben wurden 1956 gepflanzt, nach dem großen Frost, als viele Reben zerstört wurden.



Lafon la Tuilerie				€ / Fl.
Château Lafon la Tuilerie Grand Cru				
23771H	2013 12er OHK • 2017–2035	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Merlot 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+				
25414H	2014 12er OHK • 2018–2045	0,75l	(46,67 €/l)	**35,00**
Merlot 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 19 Gabriel 18				

Lobenberg: 100% Merlot. Biologisch-organische Weinbergsarbeit, penibelste Bearbeitung jeder einzelnen Rebe. Zu 100% spontanvergoren aus vollständig entrapptem Traubenmaterial. Die Handlese führt dann auch zu einer Handentrappung, 70% der Trauben werden per Hand entrappt, der Mann malocht sich in die Frührente … Einige Wochen vor der Lese, direkt nach der Verfärbung (Veraison) schneidet Pierre alle nicht perfekt reifenden Trauben komplett raus, und bei den anderen werden die linken und rechten Schultern und die Spitze entfernt, um nur das Herz mit der höheren Konzentration weiterreifen zu lassen bis zur Lese. Die Lese fand vollständig an einem Tag, dem 10. Oktober, statt. Ausbau zu 100% in neuen Barriques und 500-Liter-Tonneau. Wie immer sind Pierres Weine eine große Ausnahme in Saint-Émilion. Die Säure des Château Lafon la Tuilerie ist sehr moderat, Alkohol in völlig normalen Bahnen – 14%, aber nicht spürbar. 100% Merlot, unglaublich dicht, fast schwarz. Dichte schwarze Beerennase. Schwarze Kirsche, Brombeere, sehr feine Kalksteinmineralik darunter. Helle Schokolade, kubanische Tabake, Assam-Tee, sehr dicht. Eine hocharomatische Duftwolke voller Charme und samtiger Intensität. Wenn man nicht genau wüsste, dass es sich hier um 100% Merlot handelt, würde man im Mund auch auf Cabernet tippen. Diese schöne rote Frucht dazu, spannungsgeladen. Tolle salzige Kalksteinmineralität, dazu gute Johannisbeere, Sauerkirsche neben der schwarzen Kirsche, dazu Kräuter der Provence, würzig-lang. Ein dichter Saint-Émilion der Extraklasse, der sich mit dem überragenden Nachbarn Bellefont Belcier durchaus messen kann, und das ohne jegliche Cabernet. Lediglich der südliche Nachbar Tour Perey läuft ihm dieses Jahr den Rang ab. Noch vor Clos Saint Julien oben auf dem Plateau eines der Highlights des Jahres und fast etwas atypisch für den sonst eher etwas leichteren Jahrgang. Extrem charmant, dicht, fleischig und salzig. Mineralisch lang. 95–96+/100













Cathérine Papon-Nouvel

Petit Gravet Âiné

Saint-Émilion ist mit fast 6000 Hektar die allergröße Appellation des Bordelais mit unzähligen grßen, kleinen und kleinsten Châteaux. Die Übersicht zu behalten, gelingt nur wenigen Insidern, denn etliche Winzer besitzen hier gleich mehrere Weingüter. So auch die junge Cathérine Papon-Nouvel, die heute gleich für vier kleine, feine Betriebe verantwortlich zeichnet. Bereits im Alter von 24 Jahren schloss Saint-Émilions jüngste Starwinzerin ihr Önologiestudium mit Diplom ab. Als Tochter eines alteingesessenen Saint-Émilioner Weinbauern mit besten Weinbergslagen, wollte sie so schnell wie möglich ihren eigenen Wein machen. Im benachbarten Côtes de Castillon erwarb sie 1989 das Château Peyrou. Hier konnte sie binnen kürzester Zeit durch ihre Arbeit die Anerkennung der gesamten Weinszene ernten. Ihr gelangen derart feine Weine, dass auch die Fachpresse diese höher bewertete als die ihres Vaters. Natürlich hat darauf hin der Vater mit allen Mitteln versucht, die talentierte Tochter zurück in das noblere Saint-Émilion zu holen, letztlich erfolgreich, weil er Cathérine für ihre Arbeit völlig freie Hand garantierte. Das Château Petit Gravet Aîné entstand als Folge einer Erbteilung innerhalb der Familie im Jahre 2000. Die Weinberge, unmittelbar neben Château Canon la Gaffelière, auf einer Fläche von gerade einmal 2,5 Hektar sind mit Cabernet Franc (80 %) und Merlot (20 %) bestockt, die alle mindestens 80 Jahre alt sind. Die Zusammensetzung der Weine zeigt das gleiche Verhältnis. Zugunsten einer exzellenten Qualität arbeitet Cathérine mit einem sehr niedrigen Ertragsniveau. Obwohl die Rebfläche ohnehin schon klein ist, dünnt sie die Stöcke auf nur 4–5 Trauben pro Stock aus, was schließlich einen Ertrag von unter 20 Hektolitern pro Hektar ergibt. So entsteht ein unglaublich dichter und konzentrierter Stoff! Die Jahresproduktion liegt bei wenigen 7.000 Flaschen. René Gabriel traut dem 2002er Jahrgang des Petit Gravet Aîné sogar zu, den legendären Cheval Blanc zu schlagen! „Es wird interessant sein, die beiden Weine über die nächsten Jahrzehnte zu vergleichen; es kann durchaus sein, dass Cathérine Papon-Nouvels wesentlich günstigerer Wein das Rennen machen wird." Heute leitet Madame Papon-Nouvel insgesamt vier Weingüter: Peyrou, Château Petit Gravet Aîné, Clos St-Julien und Château Gaillard. Alle 4 winzigen Weingüter werden biodynamisch bearbeitet und sind biozertifiziert.

Petit Gravet Âiné

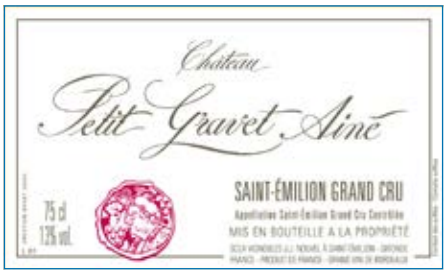
€/Fl.

Château Petit Gravet Âiné Grand Cru

25468H 2014 12er OHK • 2018–2035 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Cab. Franc 60 % Merlot 40 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 95 Gabriel 18 Gerstl 18

Lobenberg: Die zwei Weingüter von Cathérine Papon-Nouvel, Petit Gravet Aîne und Clos St-Julien, werden biodynamisch bewirtschaftet. Zwei winzige Château in Saint-Émilion, Petit Gravet Aîne hat nur zwei Hektar, Clos St-Julien nur ein Hektar. In den Jahren 2013 und 2014 haben ein Großteil der Winzer in Pomerol und Saint-Émilion die Biodynamie wieder verlassen, weil sie doch zu Spritzmitteln griffen. Nur die richtigen Tops haben das vermieden, dazu gehört eben Cathérine Papon-Nouvel, zusammen mit Clos Puy Arnaud und Château Fonroque. Da die seit vielen Jahren in Biodynamie befindlichen Winzer grundsätzlich früher reifes Lesegut haben, konnte auf allen drei Weingütern die Ernte in schöner Reife und vor Einsetzen der großen Botrytis eingebracht werden. 40 % Merlot, 60 % Cabernet Franc in diesem Wein. Die Reben sind über 70 Jahre alt. Das Weingut befindet sich direkt neben Canon La Gaffellière. Das Terroir besteht aus Kiesel, Sand und etwas Lehm. Es gibt insgesamt weniger als 8.000 Flaschen pro Jahr. Die Ernte fand genau zwischen dem 3. und dem 7. Oktober statt. Die Trauben werden zu 100 % entrappt. Sehr dichte Fruchtnase, neben schwarzer Kirsche auch viel gelbe Frucht und Mango, dann Hagebutte und Kalkstein. Schöne warme, samtige Dichte ausstrahlend. Der Mund ist kirschig, nach dem ersten Eindruck dann doch deutlich von Cabernet Franc geprägt. Schöne würzige, salzige, steinige rote Frucht, rote Johannisbeere, dazu Hagebutte, Lorbeer, Olive, salzig-steinige Länge. Ein Finesse-Wein und im Grunde immer der etwas andere Canon La Gaffellière. Wer diese Finesse-Stilistik mag, sollte bei diesem biodynamischen Wein zugreifen, der nur einen Bruchteil von Canon La Gaffellière kostet. Klar einer der Top-Werte im insgesamt heterogenen Jahr 2014. 93–94/100







Hubert de Boüard





De Pressac

Château de Pressac liegt ganz am Rande der Appellation Richtung Castillon. Ein wahnsinnig beeindruckendes wirkliches Château, eines der schönsten Anwesen Saint-Émilions. Das Weingut thront auf einer Bergkuppe und beherrscht majestätisch die Umgebung. In den Jahren nach der Jahrtausendwende wurde ungeheuer viel Geld in die Rekultivierung der von der Merlot beherrschten Weinberge gesteckt. Uralter Rebbestand. Dann konnte man Hubert de Boüard vom berühmten Château Angélus als Berater gewinnen. Die inzwischen ungeheuer beeindruckende Qualität der dichten und doch finessereichen Blockbuster wurde 2012 mit dem Aufstieg in Saint-Émilions Oberliga gekrönt. Der Titel „Grand Cru Classé" schmückt nun völlig zu Recht den Namen eines wieder erstarkten Highlights der Appellation Saint-Émilion. Seit 2012 ist dieses Château in den Olymp der höchsten Saint-Émilion-Klassifikation aufgestiegen.

De Pressac	€ / Fl.
Château de Pressac Grand Cru Classé	
27194H 2015 12er OHK • 2020 – 2045 0,75l (46,67 €/l)	**35,00**

Merlot 78 % Cab. Franc 10 % Cab. Sauv. 8 % Malbec 3 % Carmenère 1 % • Barrique • 15,0 % vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 93-95 Gabriel 19 Gerstl 19 Suckling 93-94 Galloni 94

Lobenberg: Auf einer der höchsten Stelle der südlichen Côtes von Saint-Émilion gelegen. Ein imposantes Gebäude auf Felsen thronend. Seit dem Jahrgang 09/10 auch dank neuer Berater, neuer Weinbergsarbeit und hohen Investitionen richtig im Aufwind. Große Harmonie, ziemliche Perfektion in Management von Frische, Frucht und Tannin. Das ganze ist süß, drückend fruchtig, aber trotz Üppigkeit nie fett, sondern fein bleibend. Ein Velourstep-pich im Mund aus überwiegend kirschiger Frucht. Die Harmonie überragt. Was kann man ihm überhaupt vorwerfen um ihn nicht groß zu nennen? Er ist vielleicht ein bisschen zu gefällig und lecker. Er wird jedem gefallen, aber ich finde, dass das schon ziemlich perfekt ist, wenn der Preis stimmt, weil der Wein einfach so viel Freude macht und einen so tollen saftigen Trinkfluss hat und so samtig üppig in der schwarzen und roten Kirsche ist. Das ist klar ein Wein für die Freude. 93 – 95/100







Le Sacre Janoueix

€/Fl.

Châteaux Le Sacre St. George

33201H 2015 12er OHK • 2022–2039 0,75l (23,60 €/l) **17,70**

Merlot 86% Cab. Franc 14% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+

Lobenberg: Fermentation im Stahl bei 27 Grad, der Alkoholgehalt liegt bei knapp unter 14%. 50.000 Flaschen werden produziert. Der Ausbau geschieht im gebrauchten und neuen Barrique. Die Nase fast ein wenig wie dänischer Kirschlikör. So viel konzentrierte rote und schwarze Kirsche. Unglaublich intensiv. Zwetschge, reife Pflaume darunter. Sauerkirsche, Eukalyptus und Minze. Im Mund dominiert Sauerkirsche nebst Eukalyptus und Minze. Tolle Balance bei einer wunderschönen Länge. Leichte Schwarzfruchtaromatik darunter. Auch ein bisschen Pflaume, aber dann kommt wieder die Sauerkirsche und etwas eingekochte Himbeere. Tolle salzige Länge, sehr verspielt. Grandioser Stoff. Wenn dieses Saint-Émilion wäre, wäre der Preis sicherlich wo ganz anders. Das hat eine hervorragende Balance und eine große Spannung und Dynamik. Ein pikantes Drama. Das Tannin ist butterweich, aber intensiv. Die Säure ist präsent, aber nie spitz. Das Ganze schwingt und tänzelt. Das ist ein superber Wein, der manche Saint-Émilions im Preisbereich um die 15 Euro abhängt, dieser Wein kämpft mit um die Krone (so heißt er ja auch) des Schnäppchens des Jahres. Das macht richtig Freude. 93–94+/100

Le Sacre Janoueix

Die Weine von Le Sacre Janoueix stammen aus der Feder von Jean-Philippe Janoueix, der auch Château La Croix in Pomerol betreut. Es sind 6.700 Pflanzen pro Hektar, die Weinberge sind 35 Jahre alt, Lehm, Kreide und Kalk bilden den Untergrund. Bordeaux zum Einstiegspreis, schnörkellos und ehrlich.





Stephan von Neipperg



Laurie Bartek, Maître de Chai



Didier Miqueu

Soleil

Eine enge Freundschaft und die gemeinsame Passion für den Weinbau veranlassten Graf Stephan von Neipperg, den Besitzer von Weingütern wie Château Canon la Gaffelière, La Mondotte oder Château d'Aiguilhe, und seinen Freund und Händler Didier Miqueu zu diesem neuen Projekt in Saint-Émilion. Das Ziel war es, Weinberge in ausdrucksstarken Lagen zu kaufen und außergewöhnliche Weine zu produzieren. Nachdem Neipperg in der Saint-Émilion-Satelliten-Appellation Castillon schon beste Erfahrungen mit dem gleichen Kalksteinterroir gemacht hatte (wie in Saint-Émilion selbst) wurden sie in den Saint-Émilion-Satelliten Lussac und Puisseguin fündig: 2005 kauften sie von der Familie Soleil 20 Hektar beste



Weinberge, die sich zuvor 200 Jahre im Familienbesitz befanden. Zwei Jahre später kamen weitere 20 hervorragende Hektar in der direkt angrenzenden Gemeinde Lussac hinzu. Die Weinberge grenzen fast aneinander. Die alten, zum großen Teil über 50 Jahre alten Reben, haben ein enormes Potential, dass das junge Team um einen talentierten Saint-Émilion-Weinmacher und um den erfahrenen Grafen Neipperg voll auszuschöpfen versucht. Als krönender Abschluss entstand vor einigen Jahren in der Gemeinde Puisseguin ein modernes Château mit neuester Kellertechnik. Hier werden nun jene außergewöhnlichen Weine produziert, die am Anfang das Ziel darstellten. Und wie schon auf d'Aiguilhe in Castillon erleben und erschmecken wir hier grandiose, stilistische Saint-Émilions zu einem vergleichsweise überaus moderaten Preis. Steht in Castillon die süße Wucht im Vordergrund, so kommt aus diesen Satelliten Saint-Émilions nun die überaus schmelzige, rotfruchtige Finesse mit hoher Aromatik. Die reinste Freude.

Soleil					€ / Fl.
Château Soleil Promesse					
27397H	2015 6er • 2016 – 2030		0,75l	(19,20 €/l)	**14,40**
Merlot 80 % Cab. Sauv. 10 % Cab. Franc 10 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite					
Lobenberg 92-93					
Lobenberg: Dies ist der Zweitwein von Château Soleil, aus dem Besitz des Grafen zu Neipperg. Ein Blend aus Merlot und Cabernet-Sauvignon aus Puisseguin Saint-Émilion, feinstes Kalksteinterroir. In 2015 ist die Dramaturgie unglaublich. Das Bouquet bietet Tiefgang und lässt Minuten am Glas verweilen. Brombeere, Sauerkirsche, etwas Zedernholz. Alles sehr offen und detailliert. Am Gaumen dicht, süßlicher Schmelz. Aromen von Johannisbeeren, Walderdbeeren und Zwetschgen. Der Wein singt regelrecht, ist finessenreich wie ein kräftiger Burgunder und strukturiert für 10 Jahre weitere Reife. Ein Schatz in diesem Preisbereich. 92 – 93/100					
Château Soleil Croix du Rival					
30073H	2015 12er • 2019 – 2031		0,75l	(26,40 €/l)	**19,80**
Merlot 80 % Cab. Franc 10 % Cab. Sauv. 10 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite					
Lobenberg 92-93					
Lobenberg: Aus 25 Jahre alten Reben in Lussac Saint-Émilion. Der Jahrgang schenkte dem Grafen von Neipperg die perfekte Reife während der Ernte. Dunkles Rubinrot. Feine Kirsche in der Nase. Klare und gradlinige Harmonie zwischen Säure und Frucht. Samtig erdige Würze, tiefe rote Frucht und samtige Süße. Seidenweiche Tannine und eine ausgewogene Säure. Ein wahrer Charmeur aus Bordeaux. 92 – 93/100					
Château Soleil Le Rival					
30074H	2015 6er OHK • 2022 – 2041		0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Merlot 90 % Cab. Franc 10 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95					
Lobenberg: Dichtes Rubinrot mit Violettreflexen. Aus den ältesten Reben des Weinguts. Bei überquellender Kraft und sattem Tannin doch feinste Harmonie und extrem rund. Moderne Nase, Rauch, Kirsche, schwarzes Cassis. Im Antrunk Würze, Erde, Tabak, Teer, Brombeere, Salz und viel Mineralität. Alles was das Terroir auf dem Plateau von Lehm, Kiesel und Kalk hergibt. Der maskulinste Wein des Weinguts und doch voll samtigen Schmelzes. Rote und schwarze Frucht halten sich die Waage, Erde, Schoko, Salz und steinige Mineraltät sorgen für die tolle Balance. Der Le Rival zeigt sich sehr frisch, überaus mineralisch und wundervoll präzise. Kraftvoll und elegant. Ein Wein für größte Trinkfreude mit einem Hauch von Ehrfurcht. 94 – 95/100					





Teyssier



Die Familie Darquey und Durand Teyssier besitzt dieses Weingut. Es ist fast 50 Hektar groß und setzt den Fokus auf Merlot. Nur ein ganz geringer Anteil sind Cabernet-Franc-Reben. Das Weingut ist in Nachbarschaft zu Troplong Mondot, wo es in die Appellation Montagne Saint-Émilion übergeht. Manche nennen Teyssier auch den Petrus von Montagne Saint-Émilion. Das ist etwas überzeichnet. Aber für das kleine Geld, kann dieser Wein schon unglaublich etwas darstellen und ist sicherlich einer DER Preis-Leistungshämmer in Saint-Émilion. Das Durchschnittsalter der Reben ist 35 Jahre. Die Weinbergbestockung geht immer dichter Richtung 10.000, das heißt der Ertrag pro Pflanze geht immer weiter zurück. Er ist jetzt inzwischen bei weit unter einem Kilo angelangt, eher bei 600 Gramm. Die Weinberge werden überwiegend biologisch bearbeitet. Es wird keinerlei Chemie ausgebracht. Die Fermentation geschieht im Stahl, die Malo komplett im Barrique.

Teyssier

€/Fl.

Château Teyssier (Montagne Saint-Émilion)

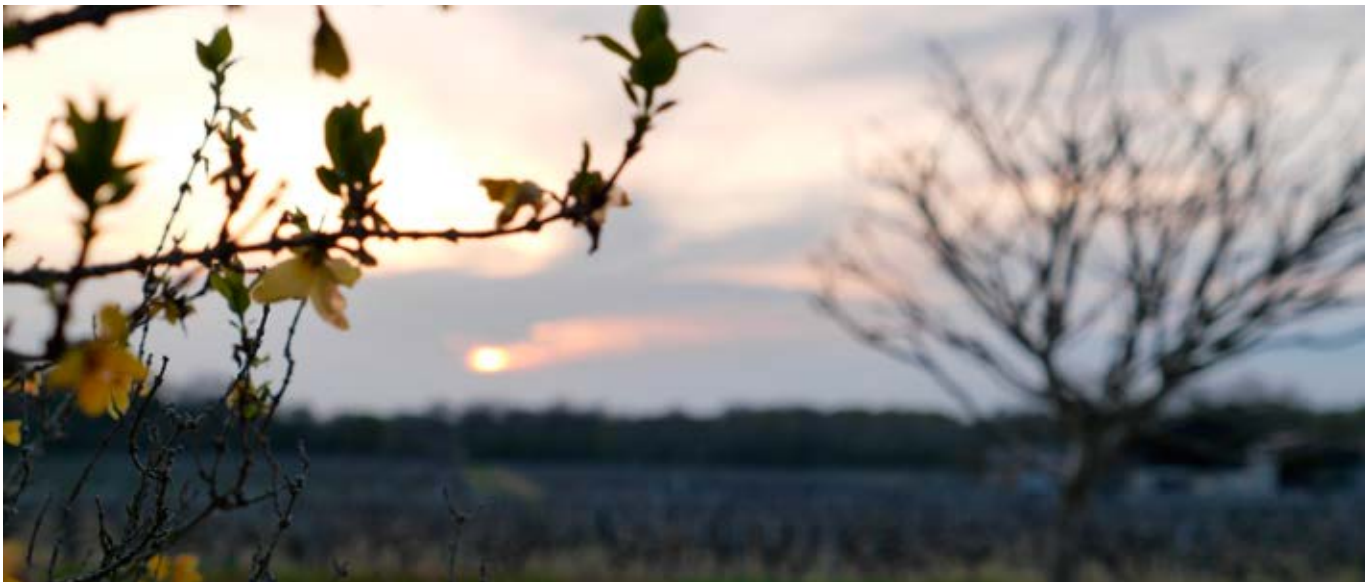
30572H 2016 12er OHK • 2025–2045 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

30937H 2016 6er OHK • 2025–2045 1,5l (22,07 €/l) **33,10**

Merlot 95% Cab. Franc 5% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+ Falstaff 92

Lobenberg: Das ist sicherlich einer DER Preis-Leistungshämmer in Saint-Émilion und im Jahrgang überhaupt. Ich habe 14, 15 und 16 hintereinander probiert. 2016 ist ganz klar die Krönung. So unglaublich fein. Eine Nase mit stylischer schwarzer Frucht, Rosenblättern, Jasmin, Veilchen, feine reife Pflaume, schwarze Kirsche, Aprikose, auch Passionsfrucht. So schwingend, fein und aromatisch. Das Durchschnittsalter der Reben ist 35 Jahre. Ein bisschen von dieser tiefwurzelnden Substanz merkt man schon. Der Ausbau geschieht zu 80% im Barrique und zu 20% im großen Fuder. Die Barriques sind 2016 zur Hälfte neu. Holzeinfluss ist allerdings in Nase und Mund überhaupt nicht zu spüren. Immer wieder rieche ich an dem Muster, weil er so unglaublich schön und duftig ist. Der Mund ist sehr pikant. Die Augen ziehen sich zusammen. Eine salzige Spur läuft über die Zunge, Sanddorn kommt hinzu. Auch gelbe Frucht über der schwarzen Kirsche, Mango und Maracuja. Dann kommt rote Kirsche, ein wenig Sauerkirsche, Holunder. Wieder dieser schöne Eukalyptus und eine satte Note von Minze. Aber ultrafein. Unglaubliche Tanninmassen. Ein pH-Wert von 3,4, also hohe Säure. Das liegt natürlich auch am Kalkstein-Terroir. Auf Kalkstein ist ein hoher pH-Wert eher unwahrscheinlich. Der Wein entspricht also komplett dem Terroir. Alles tänzelt, springt umher. Der Wein hat Tiefe und Komplexität und ist doch unglaublich lecker und köstlich. Mit dieser Tanninstruktur wird er locker 30 Jahre Verbesserung im Keller durchlaufen. Ich bin hin und weg. Die letzten beiden Jahre habe ich das Weingut probiert, ich fand schon da, es war auf einem guten Weg. Aber erstmalig mit 2016 ist es so fantastisch, dass ich nicht daran vorbei komme. Das ist ein Saint-Émilion in der Klasse eines Château Gaillard und Amélisse, aber um ganz ehrlich zu sein: Er ist zwar nicht besser, aber feiner, komplexer, tänzelnder, frischer. Wenn man denn raffinierte Finesse als Ziel hat. Es ist wirklich eine Freude, dieses Fassmuster zu probieren. Für mich ein Muss-Kauf. 93–94+/100









Jean-Luc Marteau

Tour Perey

Der blutjunge und extrem sympathische Jean-Luc Marteau ist ein besessener Extremist und ein genialer Weinmacher und Winzer. Sein Vater ist der Boss von Rollan de By im Médoc und er ist der verantwortliche Weinbergsmanager und Weinmacher. Aber das reicht nicht: Es soll auf Dauer ein eigenes Weingut sein! So schmiss die Familie zusammen und heraus kamen 3 Hektar (wirklich nur 3 Hektar) genialen Reblands in Saint-Émilion. Direkt neben Château Monbousquet. Uralte Reben, kerngesund und dicht bestockt. Ein Hektar davon reine Malbec, 80 Jahre alt, dieser Wein wird separat vinifiziert und separat abgefüllt, leider ist er so reinsortig nicht als Saint-Émilion zulässig. Von den restlichen 2 Hektar gibt es dann nur 5 Tausend Flaschen Merlot-Cabernet-Elexir. Ultraspät und vollreif gelesen, aber kein Stück überreif, kerngesund und ultratrocken ist der Stoff! Und pechschwarz. Und unglaublich dicht. Lese in winzigen Körben ohne jede Quetschung, händisches Entrappen, keinerlei Kaltmazeration, rasche Vergärung im kleinen Holz mit der Naturhefe, und dann, nun kommt es: 3 Monate Verbleib auf der Schale! Tägliche Verkostung, um keinerlei Bitterstoff aus den Kernen zu erhalten, natürlich ohne Pressen und ohne brutale Extraktion während der Vergärung. Und erst danach 18 Monate ins neue Barrique. Selten war ich so verblüfft, von der Machart, von der Akribie, von dem verrückten Typ und von dem Wein! Großes Kino!



Tour Perey				€ / Fl.
L'Audace du Château Tour Perey				
34285H	2016 6er OHK • 2018 – 2026	0,75 l	(44,00 €/l)	**33,00**

Sauvignon blanc 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Bei Tour Perey bekommen wir noch eine kleine Überraschung geboten. Ein 100 %iger Sauvignon Blanc, Reben über 60 Jahre alt und zu 100 % in neuen Barrique ausgebaut – soweit die Fakten. Wer jetzt expressive Holznoten vermutet, liegt absolut daneben. Die Nase ist ein Traum. Unfassbar intensive Frucht von Stachelbeere und Grapefruit, dazu vielfältige florale Noten. Und dabei alles so wahnsinnig frisch, das Holz kaum spürbar. Die Intensität haut einen fast um. Das Spektrum reicht von der Loire bis nach Übersee. Auch im Mund ist das Holz kaum präsent, nur wunderbar dezent strukturgebend. Hier dominieren Eleganz und Leichtigkeit. Eine Wucht an Frische mit einer anhaltenden vibrierenden Energie beladen. Die Fruchtaromen am Gaumen kommen von der Aprikose und Litschi, die perfekte, angenehme und feine Säure ist geprägt von Grapefruit. Wow, ein Sauvignon Blanc auf diesem Niveau hätten wir hier so nicht erwartet. Phänomenal genial und absolut rar. Nur 600 Flaschen wurden produziert, und wir sind so froh und stolz, davon etwas bekommen zu dürfen. 95 – 96+/100



Tour Perey

€/Fl.

Château Tour Perey Grand Cru

21945H 2012 12er OHK • 2018–2040 0,75l (52,00 €/l) **39,00**
Merlot 70% Cab. Sauv. 30% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Gerstl 18+

23856H 2013 12er OHK • 2017–2037 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Merlot 70% Cab. Sauv. 20% Cab. Franc 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93-95

27407H 2015 12er OHK • 2019–2040 0,75l (51,73 €/l) **38,80**
70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-98 Gerstl 19

Lobenberg: Das 3 Hektar winzige Château von Jean-Luc Marteau liegt direkt neben Château Monbousquet, es steht allerdings nicht auf Lehm und Sand sondern auf reinem Kalksteinfelsen, ein früher von den Römern als römisches Bad genutzter Platz. Eine kleine Insel in dieser vom Lehm dominierten Region. Die Reben sind inzwischen über 80 Jahre alt. Jean-Luc ist von Hauptberuf der Weinmacher bei Rollan de By im Médoc, ein Weingut, dass von seinem Vater als Regisseur geleitet wird. Er hat das kleine Weingut Tour Perey mit dem einzigartig grandiosen Terroir zwar schon früh entdeckt, aber erst um 2010 gekauft (das war finanziell vorher nicht möglich), und er ist nun seit zwei Jahren in Konversion zu Bio. Die Weinbergsbearbeitung ist seit 2010 komplett organisch.
Die Rebzeilen sind begrünt, die Trauben werden komplett entrappt, eingemaischt und spontan vergoren. Die Maische wird nach der Gärung weiter bei über 30 Grad belassen, der Saft steht also bei deutlich über 30 Grad einige Wochen auf den Schalen. Die Vergärung und Nachmazeration dauert also bis Ende Januar, d.h. Jean-Luc lässt den Saft ungefähr 3–4 Monate auf den Schalen stehen, um einfach die harschen Tannine damit quasi wieder heraus zu saugen. Die Zielsetzung ist im Grunde, einen super feinen Pomerol in Saint-Émilion zu erzeugen. Das liegt an Jean-Lucs Ausbildung, denn er ist in Pomerol geboren, ein hoch reifer, super Finesse-Pomerol à La Église Clinet ist im Grunde sein großes Vorbild. Der Ausbau findet zu 60% im neuen Holz statt. Die Weine bleiben dabei zwei ganze Jahre ohne Batônnage auf der Hefe im Barrique, und danach ein weiteres halbes Jahr im Tank. D.h. sie kommen später auf die Flasche als üblich. 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Die Fermentation im Beton und zum Teil im Barrique ist spontan mit natürlicher Hefe. Château Tour Perey hat, anders als viele Nachbarn, erst in der ersten und zweiten Oktoberwoche bei voller Reife geerntet. Viele Nachbarn haben in diesem sehr gesunden Jahr schon Mitte September angefangen. Jean-Luc steht aber komplett auf Vollreife, zumal die Frische und Säure durch die kalten Nächte des Septembers und Oktobers erhalten blieb. Die Vergärung geschieht zu 100%, d.h. er vergärt auf möglichst 0g Restzucker. Der Alkoholgehalt liegt 2015 durchschnittlich bei 13,5%. Das Ziel von Jean-Luc ist – und auch deswegen lässt er den Wein nach der Vergärung so lange auf der Schale – absolute Finesse. Er vergärt mit bis zu 28 Grad und macht eine kalte Vorfermentation bei 6–7 Grad für bis zu zwei Wochen. Ich weiß nicht, ob es an dieser besonderen Machart von Jean-Luc liegt, an dieser extrem langen Vor- und Nachmazeration oder den hohen Temperaturen.
Die Nase dieses Weins in allen Jahren so unglaublich profund, tief und tolles Volumen zeigend, aber immer ultra fein, und das haben wir eben auch 2015. Würzig tiefe Schokolade, Zigarrenkiste, Zedernholz, Brombeere, süße Maulbeere und ein extremes Bündel an dunkler, schwarzer Kirsche. Das Ganze ist unterlegt von würziger, schwarzer Erde, schwarzen Oliven, Lorbeer, Wacholder und ein wenig Myrre. Das ist schon eine sehr erhabene, großrahmige dichte Nase, aber sie ist nicht fett und nicht wuchtig, sondern sie kommt fein daher und hüllt den schnüffelnden Genießer in eine warme charmante Wolke. Der Wein erinnert an Tertre de la Moulyere, den extremen Biodynamiker oben auf dem Plateau. Im Mund kommt dann aber schon ein gewaltiger Schub und eine Konzentration, die immer fein bleibt, aber da ziehen sich schon mal die Augen zusammen. Der ganze Mund wird belegt. Die Tannine sind butterweich aber präsent. Eine hohe Intensität in der Frucht, auch rote Frucht, Schlehe, rote Johannisbeere, viel Cassis und auch wieder diese süße Maulbeere und dichte schwarze Kirsche. Eine hohe Intensität verströmend, lang mit feiner salziger Note. Verglichen mit den parallel und zurück verkosteten Jahrgängen 14, 13, 12 und 11 fällt auf, dass Jean-Luc im Bereich der Feinheit der Tannine eher noch besser geworden ist. Vielleicht ist es aber auch nur der grandiose Jahrgang. Der Wein ist ungeheuer dicht und gleichzeitig unglaublich zart. Er macht Freude und trinkt sich wirklich gut. Wenn man weiß, dass dieses junge Baby in diesem Stadium, wo er erst wenige Monate vergoren ist mit dieser langen Fermentation und mit der Nachmazeration, und dass dieser Wein noch fast zwei Jahre im Fass bleibt, dann ahnt man, wohin sich dieser Wein weiter entwickeln kann. Die Rückverkostung der Jahrgänge ist extrem aufschlussreich und macht den 2015er um so imposanter. Diese dichte, schwarze, charmante Wolke, welche den Trinker nie überfordert, sondern einfach immer nur immens charmant und dicht ist, ist definitiv Pomerol-Style. In seiner Feinheit, köstlichen Delikatesse und Dichte erinnert er 2015 ein bisschen mehr an einen Château L'Évangile als an Église Clinet. Eine Wuchtbrumme in unendlicher Fein- und Weichheit. Das macht richtig Spaß und für das kleine Geld ist Tour Perey seit Jahren eine der besten Empfehlungen. 97–98/100

















Julien Lavenu, Simon Blanchard und Stéphane Derenoncourt

Trois Origines

Stéphane Derenoncourt ist der angesagteste Weinmacher Saint-Émilions. Talent, seine Ruf als Biodynamiker und seine Verantwortlichkeit auf den Weingütern Beauséjour Duffau und Pavie Macquin und anderen begründeten seinen Ruf. Auf seinem Wohnsitz Domaine de L'A in Castillon, und auf den 2 Projekten La Croix Lartigue in Castillon (biodynamisch, winzig und direkt neben Domaine de L'A) und auf dem biodynamischen winzigen Weinberg Trois Origines (Gemeinde La Gomerie in Saint-Émilion), verantwortet er die Weine von der Pflanze bis zur Flasche in totaler Eigenregie. Zusammen mit den Freunden Simon Blanchard und Julien Lavenu (= Trois Origines), Berater und Weinmacher wie er, konnte er diesen, in der kleinem Gemarkung „La Gomerie" gelegenen, biodynamisch bewirtschafteten alten Weingarten (den Weinberg gibt es seit 100 Jahren) von nur knapp 1,6 Hektar Größe pachten. Das Ergebnis ist superb und das Preis-Qualitäts-Verhältnis einfach eine Sensation.



Trois Origines				€ / Fl.
Trois Origines				
16058H	2008 12er OHK • 2013 – 2028	0,75 l	(29,33 €/l)	**22,00**
Merlot 80 % Cab. Franc 15 % Cab. Sauv. 5 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+				
17195H	2009 12er OHK • 2015 – 2032	0,75 l	(36,93 €/l)	**27,70**
Merlot 80 % Cab. Franc 15 % Cab. Sauv. 5 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+				

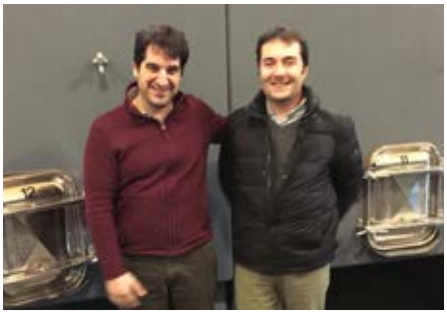
Lobenberg: Schwarzrot. Feine, sehr aromatische, rassige Nase, schon im Ansatz mit Rosenblättern Finesse zeigend und betörend. Walderdbeeren und rote Kirsche mit roter Johannisbeere folgen auf dem Fuße. Dunkle, weiche und zarte Schokolade ohne Bitterstoff, Nüsse, Nutella, die Nase ist ultralecker. Dann kommt zarte Schwarzkirsche und Crème de Cassis, dominikanischer Tabak. Im Mund feine Fruchtrasse, Schwarzkirsche wieder mit dunkler, weicher Schokolade, Nougat, Praline, Nutella. Frische Säure, seidiges, überaus poliertes Tannin, Tiefe, ohne fett zu sein, profund im burgundischen Sinn. Sehr finessereicher, komplexer und verspielter Saint-Émilion. Dieser 2009er kommt an den sensationellen 2005er heran, ist weniger rauh und agressiv, täuscht aber das sanfte Lamm über seine extrem seidige Tanninstruktur nur vor. Ein wohliges Lächeln kommt im langen, ultrafeinen und doch eindrucksvollen Nachhall. Nichts für Krafttrinker, ein Bordeaux für Burgunderfans. 94 – 95+/100











Jérôme Aguirre und Jean Christophe Meyrou

Tour Saint Christophe

€/Fl.

Château Tour Saint Christophe Grand Cru

27426H 2015 12er OHK • 2020–2040 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 96 Gerstl 19 Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Dieses Weingut liegt direkt vis-à-vis von Barde Haut und gilt unter Insidern mit seiner Exposition und Kalksteinterrassen als das zurzeit angesagteste Terroir Saint-Émilions. Jeder spricht von diesem Château, weil es einfach perfekt liegt und weil der asiatische Investor Peter Kwok hier nun überhaupt keine Kosten gescheut hat, um in den letzten Jahren die Weinberge zu optimieren und einen komplett neuen Keller zu bauen. Das geniale Team, das Tour St. Christophe leitet, sind die früheren Regisseure und Weinmacher von Château le Gay und Château la Violette, Jean Christophe Meyrou und Jérôme Aguirre. Der auf Terrassen angelegte Weinberg hat 16 Hektar, wovon die Hälfte auf eben diesen Terrassen und die andere Hälfte um das Weingut herum verteilt ist. Aber nur das beste Terroir wird für den Erstwein verwand. 14,8% Alkohol, 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 3,7 PH-Wert. Ertrag 38 hl/ha. Nur noch 40% wird im neuen Barrique ausgebaut, der Rest im Ein- und Zweijährigen. 60.000 Flaschen Gesamtmenge Erst- und Zweitwein. Der Untergrund ist wie schon angesprochen überwiegend Kalkstein, aber auch ein Lehm-Kalksteingemisch. Die Fermentation als Spontanvergärung des komplett entrappten Leseguts findet überwiegend im Zementtank statt und ein Teil im geschlossenen Barrique. Danach wird das Ganze zusammengeführt und im neuen und gebrauchten Holz ausgebaut. Die Südexposition der Terrassen führt natürlich zur absoluten Vollreife. Die Begünstigung im Jahr 2015 durch die große Kühle im September und Oktober hat die Frische und Frucht sehr gut erhalten.
Die Nase dieses sehr feinen, inzwischen ausgewiesenen Finesse-Jahrgangs, erstaunt in seiner Ausprägung. So viel satte schwarze Kirsche neben gelber Frucht, etwas Mango, Zitrus, Orangenabrieb, auch deutlicher Veilchenaromatik, Jasmin, Lakritze und dunkle Erde. Aber alles ist fein und schwebend. Der Mund hat diesen anfänglich etwas lauten Auftritt, wird dann aber sofort wieder eingefangen, weil er so unendlich fein und zart ist und trotzdem diese wahnsinnige Frische des kühlen und zugleich reifen Jahrgangs zeigt. Mango und Orangenabrieb neben schwarzer Kirsche, butterweiche Brombeere, aber ganz zart. Nichts ist laut in der Frucht, alles schwebt und trotzdem hat der Wein eine intensive Tanninmaske auf und verbleibt für Minuten mit salzig, schwarzfruchtigem Nachhall in großer Feinheit und Frische. Das Team von Regisseur und Weinmacher bringt aus diesem Top-Terroir in der Tat einen großen Saint-Émilion. Ein Wein, der vielleicht noch nicht ganz die Reife eines jahrzehntelangen Werdegangs hat, wie ein Tetre Roteboeuf, La Mondotte oder Troplong Mondot aus der Nachbarschaft des Plateaus. Hier ist der Findungsprozess noch nicht abgeschlossen, aber es ist ein grandioses Potential, was in diesem Jahrgang noch mehr unter Beweis gestellt wird, als im superben 2014er. Das ist großer Stoff, und wenn der Preis wieder stimmt, wie im letzten Jahr, ist das ein unbedingter Kaufgrund und einer der ganz großen Weine für dieses Geld in Saint-Émilion. 96–98/100



Tour Saint Christophe

Der Name Château Tour Saint Christoph stammt von seiner geografischen Lage. Die Reben werden in der Gemeinde Saint Christophe des Bardes, ein kleines Dörfchen östlich von Saint-Émilion, bewirtschaftet. Gegenüber liegt Barde Haut, nicht weit entfernt liegen die Weingüter Pressac, Valandraud und Château Fleur Cardinale. Seit 2012 befindet sich das Château im Besitz von Peter Kwok, dem ebenfalls das Château Haut Brisson gehört. Das ursprünglich als Qualitäts-Createure von Château Le Gay und Château Violette bekannte und berühmte Duo, bestehend aus dem Regisseur Jean Christophe Meyrou und dem Weinmacher Jérôme Aguirre, wurde auch mit dem Aufbau dieser zwei Weingüter mit allerbestem Terroir betraut. Ab 2017 kommt dann noch das potenziell grandiose Château Bellefont Belcier (neben Château Pavie) am Südhang Saint-Émilions dazu. Alle 3 Weingüter sind mit fast ausschließlich Kalksteinfels und Kreide gesegnet, das anerkannt neben weißem Lehm (aus Kalkstein entstanden) ziemlich beste Terroir für feine Rotweine. 11,4 Hektar umfasst die Rebfläche von Tour Saint Christophe, beste Terrassen in Südlage. Bestockt sind die Weinberge zu 85% mit Merlot und 15% Cabernet Franc. Die Reben werden auf einer Dichte von 6500 Reben pro Hektar auf den älteren Rebflächen angepflanzt. Die neueren Flächen haben 7500 bis 9000 Rebstöcke/Hektar. Der Weinbau erfolgt hier biodynamisch. Die Jahresproduktion liegt bei 2000 Kisten/Jahr.





Cédric Valade





Valade

Ein erst 2007 gegründetes Château von Cédric Valade aus Castillon. Drei kleine Plots mit Lehm auf Kalkstein, direkt neben Tour Saint Christophe gelegen, perfektes Kalksteinterroir. Gesamtgröße 5,8 Hektar, Durchschnittsalter der Reben über 30 Jahre. Nur der kleine 2. Teil des Weinguts bei Clos Dubreuil wird gerade neu bepflanzt und ist deshalb nicht im Ertrag. Die Rebsortenzusammensetzung: 95 %Merlot, 5 % Cabernet Franc.



Valade

€ / Fl.

Château Valade Grand Cru

25799H 2014 12er OHK • 2018 – 2038 0,75 l (29,33 €/l) **22,00**

Merlot 95 % Cab. Franc 5 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Gerstl 18

27428H 2015 12er OHK • 2019 – 2038 0,75 l (31,33 €/l) **23,50**

Merlot 95 % Cab. Franc 5 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Gerstl 18+

Lobenberg: Erst 2007 von Cédric Valade aus Castillon gegründet, ein kleiner Plot mit Lehm auf Kalkstein direkt neben Tour St Christoph vis-à-vis Barde Haut gelegen. Ein perfektes Kalksteinterroir. Nur ca. 5 Hektar groß und 30 Jahre alte Reben im Durchschnitt. 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc. Eine deutlich von der Merlot geprägte Nase, viel schwarze Kirsche, wuchtig, Brombeere, aber eben keine Cassis und Johannisbeere, da es keinen Cabernet Sauvignon in diesem Wein gibt. Schöne Frische anzeigend, eher filigran und fein bleibend, sehr dichter schwarzer Mund, im Grunde die Feinheit des 14er wieder aufgreifend mit ein bisschen mehr wuchtigem Fruchtdruck von unten heraus. Dieser Jahrgang ist der erste, im neu gebauten Keller vinifizierte Wein. Vielleicht ist auch dieses Plus in Sachen perfekte technische Ausstattung ein Grund der Verbesserung, aber es liegt sicher auch an diesem perfekten Jahrgang mit den kühlen Nächten. Die Ernte hier erfolgte erst Mitte Oktober, d.h. wir hatten 6 Wochen kühle und frische Tage und kalte Nächte. Der Wein ist vollreif, absolut reif. Keinerlei phenolische Schärfe. Das Tannin ist entsprechend reif und trotzdem hat der Wein Zug, Rasse und schöne Spannung. Das ist wie im letzten Jahr keiner der großen Saint-Émilions, sondern nur ein perfekter Wein aus Saint-Émilion mit Klasse. 93 – 94/100





Vieux Pourret

Das winzige, biodynamisch betriebene (demeterzertifizierte) Weingut von heute 6 Hektar liegt auf der Ebene zwischen Saint-Émilion und Pomerol, kurz vor Château Figeac. Kalkhaltige Kies- und Sandböden, viele große Weine entstehen hier. Das Durchschnittsalter der Reben liegt zwischen 35 und 50 Jahren. 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Seit vielen Generationen war Vieux Pourret nur eine Parzelle von 4 Hektar und im Besitz der Familie Mazieres. Das Weingut wurde dann 1970 von Michel Boutet übernommen. Seine Tochter, Sylvie Richert, führte den winzigen Betrieb seit seinem Tod (2003) in biodynamischer Ausrichtung. Zuvor wurden noch 2 Hektar biodynamischer Weinberg mit uralten Reben in Saint Hippolyte dazu gekauft. Das ist sicher das Schmuckstück der heutigen Domaine, diese 2 Hektar liegen auf den Côtes direkt vis à vis von Château Tertre Roteboeuf. Sand und Kies auf reinem Kalksteinplateau, perfekt für Merlot, extrem ausdrucksstark. Auch perfekte Drainage für schwierige Wetterverhältnisse. Die Weinbergsarbeit des gesamten Weinguts liegt in den Händen des erfahrenen biodynamischen Weinmachers Jean-Phillipe Turtaut. Mondkalender, Grasbewuchs der Rebzeilen, Nützlinge, Pferde als Zugtiere des Pfluges, die gesamte Palette extrem biologischer Weinbergsarbeit eben. Trotz der immens kleinen natürlichen Erträge biodynamischer Weinberge führt er dennoch eine grüne Lese durch, es ist schon erstaunlich wie dramatisch klein die Erträge am Ende sind. Dennoch gelang der Durchbruch in die Weltklasse erst mit dem zusätzlichen Engagement von Michel Tardieu (der bekannteste Weinmacher von der Rhône), der dann zusammen mit seinem Freund und Partner, dem Önologen Olivier Dauga, ab 2009 voll verantwortlich für die Weinbereitung ist. Sie veränderten die Lesezeitpunkte zur optimaler Reife und stellten auf mehrmalige Kleinstlesen um. Zusätzliche Sortiertische wurden aufgestellt. Die Vergärung wird nun in kleineren Einheiten von 25 hl durchgeführt, also parzellenweise. Vorher gibt es nun eine Kaltmazeration, die Vergärung selbst findet bei sehr moderater Temperatur in kleinen Einheiten statt. Die Malo erfolgt natürlich im Barrique. Nur noch neue, burgundische Barriques werden verwendet, das Holz ist härter und moderater getoastet, nur noch wenig Geschmackseinflüsse des Holzes beeinflussen den Wein. Auch ist die Kontaktfläche Holz zu Wein weitaus geringer als bei Bordelaiser Barriques. Mit dem extrem kraftvollen und reinen Jahrgang 2008 ist das riesige Potenzial dieses quantitativen Winzlings in Form eines qualitativen Riesen erstmals sichtbar geworden, mit dem Jahrgang 2009 ist das Niveau der absoluten Spitzenklasse in Saint-Émilion erreicht.



Vieux Pourret bio

€/Fl.

Château Vieux Pourret Grand Cru

16578H	2008 12er OHK • 2013–2028	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**
Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				
19105H	2010 12er OHK • 2016–2040	0,75l	(33,33 €/l)	**25,00**
18733H	2010 6er OHK • 2016–2040	1,5l	(34,33 €/l)	**51,50**
Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Gerstl 19				

Lobenberg: Die Balance des Vieux Pourret ist sagenhaft. Die hohe Säure mit dem irren Schmelz des hohen Alkohols, mit viel Glyzerin und satten Tanninwerten. Das ist Balance auf einem höheren Niveau. Satte schwarze Frucht mit immenser Frische wird verfolgt von gelber, reifer Mango, Schwarzkirsche streitet mit Brombeere und Cassis um die Vorherrschaft um dann im Finale sogar roter Kirsche, Johannisbeere und Praline Platz machen zu müssen. So rassig. So frisch. So voller Finesse. Harmonie mit Druck. Grandios. 94–96/100

Château Vieux Pourret Dixit Grand Cru

16580H	2008 12er OHK • 2013–2032	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Merlot 85% Cab. Franc 15% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97				
19107H	2010 12er OHK • 2018–2045	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
18734H	2010 6er OHK • 2018–2045	1,5l	(45,00 €/l)	**67,50**
Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98				

Lobenberg: Die Nase des 2010er Dixit ist noch geschmeidiger und zugleich rassiger als 2009. Eine der schönsten Nasen in Saint-Émilion. Weich, buttrig, üppig und zuglecih rassig, schwarzfruchtig. Immens betörend. Im Mund unendlich lang, aber total verspielt. Tänzelnd. Extrem weiches, geschliffenes Tannin, aber in ungeheurer Fülle, kommt immer wieder hoch. Der Wein hallt zwei Minuten nach, ist ultrafein. Vieux Pourret und vielleicht noch mehr der Dixit ist in seiner Feinheit mit nur ganz wenigen Châteaux in St.-Émilion vergleichbar, vielleicht die von Nicolas Thienpont geleiteten Weingüter Larcis Ducasse und Beauséjour Duffau. In gewisser Weise ist der Dixit sogar ein Wein, der in seiner Feinheit und Natürlichkeit auf Le Pin in Pomerol hinweist, wenngleich dieser Level noch nicht erreicht ist. Ein großer Wein. 97–98/100

2010 – Der dritte Jahrgang, für den Michel Tardieu verantwortlich ist! Beide Weine haben eine sehr intensive rot- und schwarzfruchtige Nase. Die Cabernet Franc war 2010 exzeptionell. Durch die Weine zieht sich eine ungeheure Rasse. Die Säure ist in beiden Weinen höher als 2009 und 2008, die Tanninlevel sind höher.



Jean-Philippe Turtaut und Sylvie Richert





Weitere Weine aus der Appellation Saint-Émilion

Ausone

€/Fl.

Château Ausone 1er Gr. Cr. Cl. A

27113H 2015 3er OHK • 2025–2060 0,75l (1580,00 €/l) **1185,00**
Cab. Franc 50% Merlot 50% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 100 Gerstl 20 Galloni 97-100 Jeb Dunnuck 100 Wine Enthusiast 97-99 Falstaff 97-99 Parker 99 Vinum 19,5



Beauséjour Bécot

€/Fl.

Château Beauséjour Bécot 1er Gr. Cr. Cl. B

27119H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Merlot 80% Cab. Franc 16% Cab. Sauv. 4% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 19 Parker 95 Galloni 95 Winespectator 95 Suckling 95

Beauséjour Duffau

€/Fl.



Château Beauséjour Duffau 1er Grand Cru Classé B

19115H 2010 6er OHK • 2022–2065 0,75l (532,00 €/l) **399,00**
Merlot 73% Cab. Franc 23% Cab. Sauv. 4% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 100 Gerstl 20 Suckling 98-99

20038H 2011 12er OHK • 2018–2045 0,75l (102,67 €/l) **77,00**
21304H 2011 6er OHK • 2018–2045 1,5l (103,67 €/l) **155,50**
Merlot 77% Cab. Franc 19% Cab. Sauv. 4% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Gerstl 19 Parker 94+

22658H 2012 6er OHK • 2018–2045 1,5l (103,67 €/l) **155,50**
22742H 2012 1er OHK • 2018–2045 3,0l (109,33 €/l) **328,00**
Merlot 77% Cab. Franc 19% Cab. Sauv. 4% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Galloni 96 Parker 93-95+ Suckling 95

23785H 2013 6er OHK • 2017–2035 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Merlot 88% Cab. Franc 12% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Galloni 93-95

25275H 2014 12er OHK • 2018–2045 0,75l (117,33 €/l) **88,00**
Merlot 95% Cab. Franc 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Galloni 97 WS 93-96 Wine Celler Insider 94-96 Falstaff 93-95

27120H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,75l (198,67 €/l) **149,00**
28349H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,75l (198,67 €/l) **149,00**
Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Suckling 100 Galloni 98 Gerstl 19+ Winespectator 96



Bellevue

€/Fl.

Château Bellevue Grand Cru Classé

19023H 2010 12er OHK • 2016–2040 0,75l (92,00 €/l) **69,00**
Merlot 98% Cab. Franc 2% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Gabriel 19 PM 92-94



Canon

€/Fl.

Château Canon 1er Gr. Cr. Cl. B

34844H 2017 3er OHK • 2025–2045 1,5l (121,00 €/l) **181,50**
Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Jeb Dunnuck 94-97 Winespectator 93-96 Quarin 96 Parker 94-96 Gerstl 19 Suckling 94-95



Canon La Gaffelière bio

€/Fl.

Château Canon la Gaffelière 1er Gr. Cr. Cl. B bio

27141H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Merlot 55% Cab. Franc 37% Cab. Sauv. 8% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 96-97 Parker 97 Gerstl 19+ Galloni 97 Winespectator 96 Gabriel 19

Clos des Jacobins

€/Fl.

Château Clos des Jacobins Grand Cru Classé

18961H 2010 12er OHK • 2015–2035 0,751 (65,33 €/l) **49,00**
18967H 2010 6er OHK • 2015–2035 1,51 (66,33 €/l) **99,50**
Merlot 85% Cab. Franc 15% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 WS 92-95 PM 92-94



La Dominique

€/Fl.

Château La Dominique Grand Cru Classé

27270H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,751 (73,33 €/l) **55,00**
28312H 2015 6er OHK • 2020–2045 0,751 (73,33 €/l) **55,00**
Merlot 85% Cab. Franc 13% Cab. Sauv. 2% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 96 Galloni 92-95 Gabriel 18 Gerstl 18



Faugères

€/Fl.

Château Faugères Grand Cru

27436H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,751 (50,13 €/l) **37,60**
Merlot 80% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95-96 Winespectator 92-95 Suckling 95 Wine Enthusiast 93-95 Gerstl 18+ Falstaff 92-94 Gabriel 18



Figeac

€/Fl.

Château Figeac 1er Gr. Cr. Cl. B

27220H 2015 12er OHK • 2020–2055 0,751 (185,33 €/l) **139,00**
Cab. Sauv. 43% Merlot 29% Cab. Franc 28% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 99-100 Gabriel 20 Gerstl 20 Jeb Dunnuck 100 NM 97-99 Suckling 97-98 Winespectator 94-97 Wine Enthusiast 95-97 Parker 97+ Falstaff 93-95



Lucia

€/Fl.

Château Lucia Grand Cru

18860H 2010 12er OHK • 2018–2040 0,751 (65,33 €/l) **49,00**
Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+



Pavie Macquin

€/Fl.

Château Pavie Macquin 1er Grand Cru Classé B

27361H 2015 12er OHK • 2020–2045 0,751 (117,33 €/l) **88,00**
Merlot 84% Cab. Franc 14% Cab. Sauv. 2% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Suckling 98 Galloni 97 Winespectator 96



Le Prieuré

€/Fl.

Château Le Prieuré Grand Cru Classé

19636H 2010 12er OHK • 2016–2034 0,751 (58,67 €/l) **44,00**
Merlot 85% Cab. Franc 15% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 93-94 Gerstl 18+ Gabriel 18



La Serre

€/Fl.

Château La Serre Grand Cru Classé

27287H 2015 12er OHK • 2019–2038 0,751 (58,67 €/l) **44,00**
Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Gerstl 18+ Falstaff 92-94 Suckling 93 Vinum 18



**Preis bei Drucklegung noch offen*

Pomerol





Benoît und Jean-Charles Trocard





Clos de la Vieille Église

200 Jahre ist es nun her, dass es das Weingut Clos l'Église-Clinet gab. Durch Vererbungen und Familienaufteilungen entstanden zu der Zeit die drei Weingüter Église Clinet, Clos l'Église und das winzige Clos de la Vieille Église. Ganze 1,5 Hektar umfassen die Weinberge, die zum Leidwesen Denis Durantous inmitten der Rebflächen von Église Clinet liegen. Die Familie von Jean-Louis Trocard in Person des Sohns Benoît bewirtschaftet die Flächen organisch und händisch in reinster Form. Seit der finalen Eigentumskonzentration auf nur noch einen Familienzweig der Trocards im Jahr 2005 werden hier auf Pomerols bestem Terroir seit einigen Jahren sensationelle Ergebnisse erzielt. Neben den berühmten Namen Petrus, Lafleur und Le Pin wahrscheinlich die kostbarsten Weinberge auf dem Plateau Pomerols. Die Reben, zu 70% Merlot und zu 30% Cabernet-Franc, haben ein Durchschnittsalter von 50–60 Jahren und ergeben jedes Jahr nur 6000 Flaschen. Benoît, Sohn von Jean-Louis Trocard und in Personalunion Besitzer von Clos Dubreuil, vinifiziert hier wahre Perlen. Gott sei Dank ist dieses Weingut bisher den großen Weinjournalisten verborgen geblieben, so dass hier noch ein wahrhaft großer Pomerol mit ungeheurer Feinheit und Raffinesse und Klasse zum erschwinglichen Preis produziert wird.





Clos de la Vieille Église

€/Fl.

Château Clos de la Vieille Église

21940H 2012 6er OHK • 2017–2040 0,751 (86,67 €/l) **65,00**
Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Gerstl 19

25308H 2014 12er OHK • 2018–2045 0,751 (78,67 €/l) **59,00**

26048H 2014 6er OHK • 2018–2045 1,51 (79,67 €/l) **119,50**

26206H 2014 1er OHK • 2018–2045 3,01 (85,33 €/l) **256,00**
Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Gerstl 18+ Gabriel 18

27162H 2015 12er OHK • 2019–2046 0,751 (100,00 €/l) **75,00**
Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Gerstl 19+ Gabriel 18

Lobenberg: 70% Merlot und 30% Cabernet Franc. Nur 1,5 Hektar direkt neben der Kirche gelegen und umgeben von den Weinbergen des Château Église Clinet. Das ist sicherlich das interessanteste Terroir Pomerols überhaupt. Kies auf Lehm mit einem Eisenuntergrund. Der Weinberg ist über 60 Jahre alt. 14% Alkohol. Das besondere der Lehmböden in Pomerol ist die enorme Wasserspeicherfähigkeit, d.h. es gab keinen Trockenstress in den Monaten Juli und August 2015. In August und September gab es die wunderschöne kühle Klimatik des skandinavischen Hochs. Die Ernte der Merlot begann am 15. September, die Cabernet Franc wurde ab dem 3. Oktober geerntet. Die Merlot-Ernte zog sich bis Anfang Oktober und die Cabernet Franc Ernte bis Mitte Oktober. Das schöne bei Château Clos de la Vieille Église ist im Grunde immer die Dominante der Cabernet Franc trotz des hohen Merlotanteils. Wir haben hier diese wunderbare rote Frucht, konzentrierte Himbeere, Erdbeere, Schlehe, dichte rote Sauerkirsche, und erst darunter kommt ganz langsam und ganz fein die schwarze Kirsche der Merlot. Überhaupt ist die Kirschfrucht in Pomerol die Dominante, erstaunlicherweise auch hier in der roten Frucht. Es gibt wenig Johannisbeere, nur ein kleiner Hauch. Die Schlehe und Sauerkirsche sind schon etwas deutlicher. Von der Nase her würde ich wahrscheinlich eher auf einen extrem dichten Wein aus Vosne Romanée Burgund setzen. Der Wein wird spontan vergoren. Die Fermentation findet in kleinen Stahltanks statt, danach kommt die Malo im Barrique, alles wird ausgebaut zu 100% im neuen Holz. Das neue Holz ist in diesem Wein aber überhaupt nicht zu riechen oder schmecken, denn 2015 hat eine wunderbare Säure, und Säure frisst bekanntlich Holz. Die Balance und Harmonie schon in der Nase ist somit fast holzfrei. Ich bin erstaunt und verblüfft. Der Winzer hält 2015, und ich glaube zu Recht, für den besten seiner Drei Top-Jahrgänge in seiner Geschichte, was vor 2015 das Jahr 1998 und 2010 war. Für mich kommen auch Erinnerungen an 2000 hoch, nur 1998 hatte ich nicht auf dem Schirm. Aber die Rückverkostung zum lunch ergab, dass 1998 in der Tat ein extrem eleganter und profunder Jahrgang war. Der Mundeintritt ist pure Seide, Seide noch mehr als Samt. Diese Feinheit im Mund ist verblüffend. Wir haben früher am Tag Beauregard und Bellefont-Belcier probiert, aber diese Finesse in diesem Pomerol ist ungeheuerlich. Profunde Tannine, aber so geschliffen. Die Tanninmassen sind höher als in den Jahren zuvor, aber nicht zu spüren. Der moderate Alkohol ist eingebunden und die Säure ist auf einem tendenziell eher etwas höheren Level durch die kühlen Tage und Nächte im August und September. Die Feinheit im Mund lässt mich schon beim sprechen immer wieder verblüfft innehalten. Selbst der Burgundervergleich fängt an zu hinken, denn wir gehen hier weg von Vosne Romanée und kommen zu einem sehr feinen Volnay. Das ist so ultrazart und trotzdem so profund und dicht. Es hallt Minuten lang. Er ist so tänzelnd und everybodys darling auf 100 Punkte Niveau. Eine Delikatesse, die mir gleich am dritten Tag unserer Bordeauxverkostung die Benchmark zeigt. Wir sind hier oben, kann es noch besser werden? Auf jeden Fall ganz großes feines Finessenkino. 99–100/100



Benoît Trocard













Etienne Clauzel

Guillot Clauzel

Madame Clauzel liebte den Wein und ihren nur 2 ha kleinen Weinberg, der zwischen Trotanoy, Le Pin und Nenin, ganz in der Nähe von Vieux Château Certan in der wunderschönen Appellation Pomerol gelegen ist. Als Winzerin der alten Schule verquickte sie zusammen mit ihrem Sohn Landwirtschaft und Oenologie, um authentische, der Region angemessene Weine zu produzieren. Der Weinkeller ist ganz in diesem Geiste konzipiert, ausgestattet mit vielen kleinen Gärbottichen, in denen die unterschiedlichen optimalen Reifeprozesse der Trauben gemäß dem Alter der Reben koordiniert werden. 60% der Rebstöcke sind mit Merlot, 40% mit Cabernet Franc bepflanzt; die alten Reben sind 70, die jungen nur 25 Jahre alt. Nur die alten Reben, also nur ein Hektar, gehen in den ersten Wein, das sind weniger als 4000 Flaschen. Insgesamt produzieren die Clauzels nur 50 hl Wein. Die Arbeit im Weinberg und im Keller erfolgt in reiner, extrem schonender Handarbeit, bei der Größe ist es die Arbeit eines peniblen Kleingärtners. Guillot Clauzel ist noch kleiner als Le Pin und ich befürchte, dass man irgendwann hören wird, Le Pin habe diese winzige Fläche des direkten Nachbarns mit gleichem Terroir für einen immensen Betrag gekauft. Liegt ja nahe, denn für Le Pin zahlt man immer mindestens das zwanzigfache. Die Erträge liegen bei 20 hl/ha bei den alten Reben und bei 40 bis 45 hl/ha bei den jüngeren Reben. Die Barriquelagerung erfolgt zwischen 18 und 20 Monaten, wobei 50% der Fässer neu und 50% einjährig sind. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt ohne Klärung und Filtration. Etienne Clauzel ist nun der Besitzer und Weinmacher. Die Familie kam ursprünglich als die Besitzer von Château Beauregard. Der Großvater war dazu noch der Bürgermeister von Pomerol. Also eine alt eingesessene Pomerolfamilie. Heute ist Guillot Clauzel im Alleinbesitz von Etienne Clauzel, der als begnadeter Weinmacher gilt. 1991 wurde Beauregard verkauft. Bis dahin wurden die Weine auf Beauregard vinifiziert, erst danach auf der Domaine. Die Weine wurden bis Ende der 90er Jahre vom berühmten Stephan Asseo vinifiziert, heute der gefeierte Star in Kalifornien mit Aventure, und jetzt macht Etienne die Weine selbst. François Despagne ist der önologische Weinbergsberater. Das Weingut befindet sich in Umstellung auf biologische/ ökologische Arbeit, da der Consultant François Despagne nur biologisch oder biodynamisch arbeitet. Man hat gerade einen Drittel Hektar zukaufen können und nutzt die Gelegenheit um ein anderes Drittel komplett neu zu bestocken, nach dreijähriger Ruhephase. Es bleibt also ein Winzling.



Guillot Clauzel

€/Fl.

Guillotière de Guillot Clauzel

27922H 2014 6er • 2017–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Dunkles Rubinrot mit Schwarz. Sehr ätherisch: Feine, duftige, rotkirschige Nase mit schönem, charmantem Volumen von frischer Zwetschge. Tolle Rasse und Harmonie ausstrahlend. Im Mund sanftes, seidiges Tannin, ungeheuer poliert und geschliffen. Rote Waldbeeren, Erdbeere und Himbeere, rote und schwarze Kirschen in der Nase wie im Mund, auch ein Hauch Brombeere, schöne Mineralität und Rasse von der Cabernet Franc, Kräuter der Provence, feine süße und hohe Eleganz. Ein Hauch Kirschlikör im schicken Nachhall. Eine zarte, sehr aromatische und rassig frische Versuchung mit schöner Fülle und Volumen, so muss Pomerol sein! 93+/100

Guillot Clauzel

€/Fl.

Château Guillot Clauzel

21977H	2012 12er OHK • 2017–2035	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95				
25369H	2014 12er OHK • 2018–2035	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
25898H	2014 6er OHK • 2018–2035	1,5l	(45,00 €/l)	**67,50**
Merlot 60% Cab. Franc 40% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Gerstl 18+				
27242H	2015 6er OHK • 2020–2045	0,75l	(52,00 €/l)	**39,00**
28053H	2015 6er OHK • 2020–2045	1,5l	(53,00 €/l)	**79,50**
Merlot 60% Cab. Franc 40% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96				

Lobenberg: Monsieur Clauzel, aus der früheren Besitzerfamilie der Weingüter Evangile und Beauregeard, hatte nach dem Verkauf nur die aus seiner Sicht zwei besten Hektar, fast direkt neben Château Le Pin und ganz nah dem Château Trotanoy behalten. Bestes Terroir, Kies auf Lehm und Sand. 60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Ein Garant für die Qualität, denn wie 14 ist 15 ein absolutes Cabernet-Franc-Jahr. Der Weinmacher und beratende Önologe ist François Despagne, eine Berühmtheit und ein Magier auf diesem Sektor im Bereich Pomerol. Er ist Regisseur auf seinem eigenen Familienweingut und Berater auf eben Guillot Clauzel sowie einigen anderen befreundeten Weingütern. Der Kellermeister selbst ist Arnaud Lagardere. Guillot Clauzel 2015 stellt zwar nicht gerade einen Meilenstein in Pomerol dar, aber für das Weingut ist das auf jeden Fall ein großer Schritt, denn er hat wie 2014 diese unglaubliche Feinheit und gleichzeitig wie viele 15er in Pomerol und Saint-Émilion, diese profunde, tiefe Frucht, ganz feine dichte schwarze Kirsche, auch ein bisschen Sauerkirsche, feine rote Himbeere darunter, das Ganze ist aber ziemlich wuchtig und üppig. Schöner kühler Kirschmund. Auch hier fein und voluminös zugleich, dann kommt sehr viel Grip, die Cabernet Franc schlägt zu mit ihrer tollen Krautwürzigkeit, die einfach Jahre der Entwicklung braucht. Sehr viel provenzalische Kräuter wie schon 2014. Thymian, dazu Bergamotte und durchaus auch dieses Jahr so deutlich Loirestilistik, die lang und von Garrigues geprägt ist. Ein in Jahren deutlich voluminöserer Wein, als was sich jetzt präsentiert. Best ever hier. 95–96/100





François Despagne











Jérôme Aguirre

Haut Musset

Ein winziges 3-Hektar-Weingut in Lalande Pomerol. Der Besitzer ist Jérôme Aguirre, ein Baske aus Saint Jean de Luze. Jérôme ist im Hauptberuf Önologe und Weinmacher bei bedeutenden Erzeugern, er folgte dem Ruf seines Freundes Jean-Christophe Meyrou, Regisseurs einiger Weingüter in Saint-Émilion. Jérôme arbeitet nun dauerhaft als allverantwortlicher Weinmacher bei Château Haut-



Brisson und Château Tour Saint Christophe in Saint-Émilion. Er war vorher der Weinmacher, der über Jahre Le Gay und La Violette im Pomerol zu 100 Punkten brachte. Sicherlich einer der talentiertesten Weinmacher und Önologen der Region Saint-Émilion und Pomerol. Erst Mitte 30 steht ihm noch eine große Zukunft bevor. Privat wohnt er hier auf Haut Musset in Lalande Pomerol. Das winzige Weingut seiner Schwiegereltern. Mit junger Frau und kleiner Tochter, ein junger stolzer Familienvater mit glühender Begeisterung für seine Familie und seine winzigen Weinberge auf Haut Musset. Man kann sich vorstellen was ein Genie mit täglicher Rebpflege zu Hause so anstellen kann. Biologische Weinbergsarbeit, Das Ehepaar und die Eltern hegen und pflegen diese winzigen Rebflächen in fast nicht vorstellbarem Ausmaß. 80% Merlot 20% Cabernet Franc.



Haut Musset

€/Fl.

Château Haut Musset (Lalande Pomerol)

27254H	2015 12er OHK • 2019–2029	0,75l	(26,53 €/l)	**19,90**
27920H	2015 6er OHK • 2019–2029	1,5l	(27,60 €/l)	**41,40**

Merlot 75% Cab. Franc 25% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Gerstl 18

Lobenberg: Dieses Miniweingut von Jérôme Aguirre hat nur 4 Hektar. 75% Merlot, 25% Cabernet Franc. Sehr alte Reben. Die Ernte 2015 war in der ersten Oktoberwoche. Die Trauben werden natürlich von Hand gelesen und die Auslese ist auch im Weinberg extrem. Eine eher späte Lese für Lalande Pomerol, obwohl 2015 deutlich früher reif war als 2014, eben ein sehr reifes Jahr. Die Frische wurde bewahrt, weil der September und Oktober sehr kühl waren. Komplett entrappt und im Zementtank spontan vergoren auf fast 0g Restzucker. Danach noch einige Zeit Verbleib auf der Schale, eine Art Nachmazeration zur Harmonisierung, anschließend wird der Wein zum Teil im Zement und zum Teil im Barrique ausgebaut. 50% des Holzes ist einjährig, der Rest zweijährig. Also gar kein neues Holz. Die Zielsetzung von Jérôme und Caroline Aguirre ist seit Jahren die Gleiche, extrem harmonische, extrem würzige und tiefe, dabei sehr trinkbare, süffige Weine zu machen. Dieser 15er ist sofort lecker, sofort da, alles zeigend und everybodys darling auf hohem Niveau. Die Nase kommt mit enormer Würze und extrem dunkler Frucht. Das ist einer der schwarzfruchtigsten Pomerols, die ich probiert habe. Das ähnelt schon fast einem la Fleur de Boüard. Tiefe, würzige, sehr erdige Nase. Reife Pflaume, reife Zwetschge und eine enorme Fülle von süßer Cassis und süßer schwarzer Kirsche. Das ganze auf einem Tanninteppich gleitend mit leichter Krautwürze, Holunder, Koriander und einem Hauch Olivenpaste unterlegt. Spannend würzig, dicht und schwarz. Der Mund verblüfft für einen Lalande Pomerol, auch in diesem Haut Musset haben wir diese ungeheure dichte schwarze, samtige Wucht, aber in 2015 mit butterweichem Tannin. Dieses ganze, fast sirupartige und trotzdem total auf 0g Restzucker vergorene Cassis-Schwarzkirsche Elixier nimmt allen Raum im Mund ein. Ein bisschen ist es in dieser Üppigkeit auch schon ein Malbec-Stil aus Argentinien mit ein wenig Teer. Dieser Wein ist sicherlich dazu bestimmt eher in den ersten gut zehn Jahren nach der Auslieferung getrunken zu werden. Es ist kein Wein für die ewige Lagerung, auch wenn er zehn Jahre locker wegstecken wird. Es ist wuchtig, dicht und lang mit feiner Salzspur und zeigt trotzdem eine große Harmonie und Frische. Das ist eine richtig gehende Wuchtbrumme und ein massives Teil ohne jegliche Härte, aber mit guter, mineralischer Länge. Ein Spaßmacher mit richtig Niveau und einem ganz großen Wow-Effekt. Verblüffung… was anderes kann ich in diesem Preisbereich nicht sagen. 3,8 PH-Wert, sehr stabil. 14g Säure. Die Verbesserung kam sicherlich auch daher, dass ein Hektar aus noch relativ jungen Reben besteht aber mit einer ausgesprochenen überragenden Selection Massale im Merlot. Das gibt deutlich mehr Wucht und Fülle in dien Wein. Das ist schon ein ziemlich dickes Leckerli und macht Spaß und Eindruck zugleich. 93–94/100









Jean-Philippe Janoueix

La Croix

€/Fl.

Château La Croix

18772H 2010 12er OHK • 2018–2045 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Gerstl 19+

20184H 2011 12er OHK • 2017–2035 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

21242H 2011 6er OHK • 2017–2035 1,5l (59,67 €/l) **89,50**
Merlot 95% Cab. Franc 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gabriel 18

23850H 2013 12er OHK • 2017–2035 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

24314H 2013 6er OHK • 2017–2035 1,5l (40,93 €/l) **61,40**
Merlot 97% Malbec 2% Cab. Franc 1% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 17+ Gabriel 17

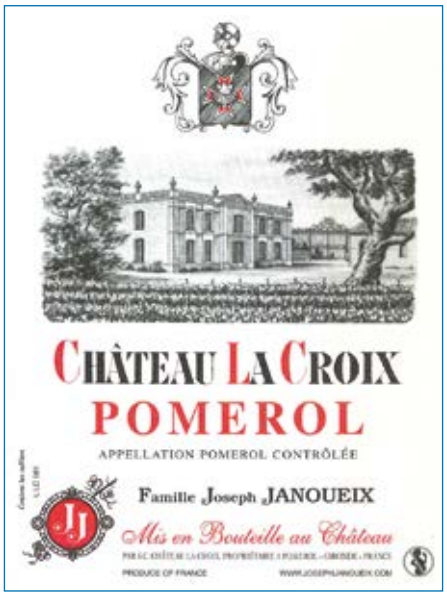
25389H 2014 12er OHK • 2018–2045 0,75l (58,67 €/l) **44,00**
Merlot 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Gerstl 18+ Gabriel 18

27266H 2015 12er OHK • 2019–2040 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Merlot 90% Cabernet Franc 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Gerstl 19+ Gabriel 19

Lobenberg: Das Weingut der Familie Janoueix. Winzig, seit Ewigkeiten der Geheimtipp, schwer zu finden und das klassische ‚old fashioned' Weingut in der Vinifikation, immer superzart und super vorsichtig vinifiziert. Auf La Croix wird anders gearbeitet als auf den anderen Weingütern von Jean Phillippe Janoueix. La Croix gehört seinen Eltern, das Terroir ist sandiger und kalkhaltiger, weniger schwerer Lehm. Die Ernte 2015 wurde sehr früh, zwischen dem 15. und 25. September durchgeführt. Perfekte Bedingungen, kühle Nächte zuvor. Der Wein wird klassisch im Zement vergoren mit natürlicher Hefe, nach der Vergärung verbleibt er noch drei Wochen auf den Schalen. Der Ausbau geschieht nur zum Teil im neuen Holz. Pigeage und Pump-Over nur ganz vorsichtig, sehr moderat. Schon die Nase ist Pomerol ‚old fashioned' wie man es selten sieht und nur wenige Châteaux es noch beherrschen. Wir haben ganz viel feine rote Kirsche, unendlich fein, sehr süß, cremig, sehr charmant, dazu reife Himbeere und Erdbeere, reife Pflaume. Zu den Verspieltesten und Feinsten des Jahrgangs überhaupt gehörend. Erdbeere, Himbeere, so ultrafein. Der dichte Tanninteppich ist total verspielt, es kommt nichts an Schärfe und Härte rüber, und trotzdem ist dieser immense Schub von unten irgendwo zu spüren. Der Wein ist fast wie ein Himbeer-Erdbeer-Zwetschgensaft zu trinken, so extrem fein, so zart, so überaus lecker. Dieser 15er La Croix ist die Expression des Jahrgangs in reinster Form, so wie es das vielleicht aus der Côtes de Blaye beim Château Queyroux gibt. Das trifft genau den Nagel auf den Punkt, aber sowas ist eben sehr selten. Das ist jetzt nicht einer der vier, fünf größten Pomerols des Jahres, aber es ist ganz sicher einer der leckersten Weine des Jahrgangs überhaupt und damit auch einer der verträumtesten und schönsten Weine des Jahres trotz seiner Dichte und Spannung. Der Wein wird in seiner Trinkigkeit und Köstlichkeit immer ausgesoffen werden bis zum letzten Tropfen. 97–98+/100

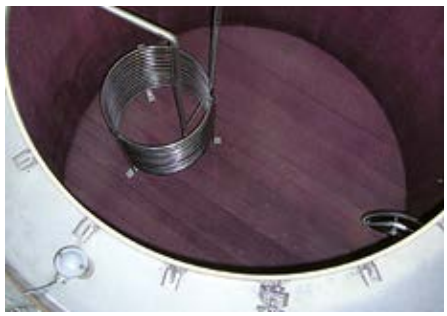
La Croix

Der 1867 geborene Jean Janoueix kam 1898 nach Bordeaux und gründete ein Weinhandelshaus. Sein Sohn ist der legendäre Joseph Janoueix, der die meisten Châteaux in der Großregion um Pomerol ab 1930 kaufte. La Croix, La Croix Saint Georges,



La Confession, Haut Sarpe und Croix Mouton gehören der verzweigten Familie. Heute ist Josephs Sohn Jean-Philippe Janoueix für die Weingüter verantwortlich. Er ist ein Großmeister der extremen Dichtpflanzung (Ertragsbeschränkung je Pflanze ist die Folge), der organischen Weinbergsarbeit und der sehr reifen Frucht. Château La Croix ist die Wiege, das Geburtshaus von Jean-Philippe und immer noch zu 100% im Besitz des Vaters Joseph. 10 Hektar klein, 60% Merlot und je 20% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.













La Patache

Dieses Kleinod liegt direkt neben Château Le Pin. Der kleinste Teil der ältesten, über 70 Jahre alten Reben heißt Enclos Tourmaline und wurde mit eigenem Gebäude vor wenigen Jahren separiert, um einen echten Gegenspieler für Le Pin darzustellen. Aber der kleine Rest von Patache liegt ja auch hervorragend, Le Pin, Guillot Clauzel … eine tolle Nachbarschaft mit großartiger Lage! Der Untergrund ist überwiegend Lehm, also bestes Terroir für Pomerol, darüber mit einer kleinen Kiesauflage. Ein Weingut, das zum Imperium um Château Tour St. Christoph und Bellefond Belcier gehört, der gleiche Besitzer, Peter Kwok. Nur 3,8 Hektar, ungefähr 1985 gepflanzt, mit einem Ertrag von nur 40 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben werden komplett entrappt. Vinifiziert wird direkt im 225-Liter-Barrique zu 20 % und 80 % im Inox-Stahl, Ausbau natürlich komplett im Holz. 30 Jahre alte Reben.

La Patache

€ / Fl.

Château La Patache

27913H 2015 12er OHK • 2019 – 2035 0,75 l (44,00 €/l) **33,00**

Merlot 85 % Cab. Franc 15 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 93 Gerstl 18

Lobenberg: 3,85 PH-Wert, 14,5 % Alkohol, 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc. Das ist ein extrem preiswerter Pomerol, wenn man von Pomerol und preiswert in einem Satz überhaupt reden kann. Die Nase ist deutlich vom Merlot geprägt. Wunderschöne schwarze Kirsche, ein wenig getrocknete Blaubeere, ein Hauch Cassis, aber alles butterweich und ganz fein und zärtlich rüberkommend mit sehr schöner Dichte. Ein extrem seidiger Mund. So was von lecker und köstlich, alles ist sofort da, everybodys darling und trotzdem hat der Wein ein sattes Tannin. Die Augen ziehen sich zusammen. Man spürt auch die Frische und Säure, die den Alkohol unspürbar macht. Das ganze tänzelt, ist so fein und trotzdem dicht, fein, samtig und seidig mit einer traumhaften Länge, die in einer frischen salzigen Spur endet mit schwarzer Kirsche und ein bisschen roter Kirsche. Dies ist ganz sicher kein Riese innerhalb des Pomerols, aber eine unglaubliche Köstlichkeit und ein Leckerli der Oberklasse, so wie er auch noch zwei Minuten später noch im Mund präsent ist. Diesen Wein habe ich schon 2014 für extrem gut befunden, aber ich wollte erst in einem wirklich großen Jahr starten. Wenn der Preis so ist, wie ich ihn erhoffe, ist das ein Superschnäppchen. Ein extrem leckerer Wein. 94 – 95/100



CHÂTEAU
LA PATACHE
POMEROL

APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

Weitere Weine aus der Appellation Pomerol



Certan de May

€/Fl.

Château Certan de May

25299H 2014 12er OHK • 2018–2045 0,75l (102,67 €/l) **77,00**
26030H 2014 6er OHK • 2018–2045 1,5l (103,67 €/l) **155,50**
70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Gerstl 19 Suckling 95 WE 93-95 Galloni 95

27148H 2015 12er OHK • 2020–2050 0,75l (162,67 €/l) **122,00**
28055H 2015 3er OHK • 2020–2050 1,5l (163,67 €/l) **245,50**
Merlot 80% Cab. Franc 16% Cab. Sauv. 4% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 97 Gerstl 19+ Parker 95+



Clinet

€/Fl.

Château Clinet

27160H 2015 6er OHK • 2020–2050 0,75l (236,00 €/l) **177,00**
Merlot 90% Cab. Franc 9% Cab. Sauv. 1% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 99 Winespectator 94-97 Gerstl 19+ Parker 97 NM 95-97 Vinum 19 Galloni 96



La Conseillante

€/Fl.

Château La Conseillante

19035H 2010 6er OHK • 2020–2060 0,75l (326,67 €/l) **245,00**
19009H 2010 6er OHK • 2020–2060 1,5l (327,67 €/l) **491,50**
Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Suckling 98 NM 98 Gerstl 19+ Jeb Dunnuck 97+ Parker 96 Gabriel 19 Bettane 19



Église Clinet

€/Fl.

Château L'Église Clinet

20061H 2011 6er OHK • 2018–2050 0,75l (198,67 €/l) **149,00**
21278H 2011 3er OHK • 2018–2050 1,5l (199,33 €/l) **299,00**
Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 NM 94-96 Parker 95

25384H 2014 6er OHK • 2018–2045 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
25961H 2014 3er OHK • 2018–2045 1,5l (266,33 €/l) **399,50**
Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Suckling 97 Galloni 94-97 TA 96 Wine Celler Insider 96 Parker 95



L'Evangile

€/Fl.

Château L'Evangile

19033H 2010 6er OHK • 2020–2065 0,75l (398,67 €/l) **299,00**
Merlot 88% Cab. Franc 12% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Gerstl 20 Parker 98+ NM 96-98 WS 97 Gabriel 19

21989H 2012 6er OHK • 2020–2045 0,75l (225,33 €/l) **169,00**
Merlot 93% Cab. Franc 7% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Gerstl 19+ NM 94-96

25385H 2014 12er OHK • 2018–2045 0,75l (205,33 €/l) **154,00**
Merlot 82% Cab. Franc 18% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ WS 93-96 Gerstl 19 Parker 95



Vieux Château Certan

€/Fl.

Vieux Château Certan

22671H 2012 6er OHK • 2017–2040 1,5l (199,33 €/l) **299,00**
Merlot 70% Cab. Franc 29% Cab. Sauv. 1% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 NM 95-97 TA 95 WE 95

23809H 2013 6er OHK • 2017–2035 0,75l (172,00 €/l) **129,00**
Merlot 92% Cab. Franc 8% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ NM 92-94

Barsac







Bérénice Lurton

Climens

Climens wurde im 15. Jahrhundert gegründet und bedeutet in der keltischen Sprache „karges Land", für große Weine nur gut! Purer Kalkstein und Kreide, karg mit perfekter Drainage, außer tiefwurzelndem Wein kann hier kaum was gedeihen. Die Gründer waren bis ins 19. Jahrhundert auf dem Château, das Weingut hieß nach der Familie „Roboureille de Climens". Dann besaß es der Bürgermeister von Barsac (klingt nicht ganz sauber, oder?), dann die Familie der heute größten Zeitung Südfrankreichs „Sued Ouest". Alle keine Ahnung von großem Wein und im 20. Jahrhundert (1971 genau) kauft es der Vater der heutigen Besitzerin. Die Besitzerin und Regisseurin auf Climens ist also heute Bérénice Lurton, die bis dahin auf dem Familienweingut Brane Cantenac lebte. Sie stammt aus eben der berühmten Familie, der so viel überragende Winzerpersönlichkeiten (z.B. Pierre Lurton von Cheval Blanc und Yquem u.v.a.) entsprangen. Climens besteht aus 30 Hektar Rebland mit minimalen Erträgen. Je nach Jahrgang resultieren daraus zwischen 20 und 30.000 Flaschen, also Erträge klar unter 10 hl/ha. Bérénice stellte das schon vorher organisch bewirtschaftete Weingut zu Beginn des neuen Jahrtausends auf Biodynamie um, nur die Natur zählt hier. Die Philosophie des Ertrages, der Säure und der Frische ähnelt der Familie Saluce von de Fargues weit mehr als dem Cousin auf Yquem. Climens besteht immer aus 100 % Semillon. Kalkstein und Sauvignon Blanc harmonieren nicht.



Climens wie immer aus 20 verschiedenen Fässern probiert. Dieser Wein wird sich später unterteilen in den Zweitwein Cypres de Climens und in den Erstwein. In der Lese und Vinifikation wird hier noch keinerlei Unterscheidung gemacht. Es ist eine reine Fassselektion. Ein Drittel wird zum Zweitwein degradiert, der preislich wahnsinnig interessant ist und nur ein Drittel bis ein Viertel des Erstweins kostet, dem Erstwein inhaltlich aber nicht dramatisch nachsteht. Der Cypres ist ein wenig leichter, wie man bei Verkostungen in den Vorjahren merken kann. Hat aber die gleiche Typizität und den gleichen Spannungsbogen. Auch allemal für 50 Jahre Leben gut.

Climens bio				€ / Fl.
Cypres de Château Climens (fruchtsüß)				
21205H	2011 12er • 2014–2045	0,375l	(58,67 €/l)	**22,00**
21185H	2011 6er • 2014–2045	0,75l	(58,67 €/l)	**44,00**

Semillon 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Extrem fein, extrem harmonisch mit toller Säure. Hier kommt das Kalksteinterroir durch und die 100 % Bestockung mit Semillon führen zu einem wirklich grandiosen Ergebnis. Und die Rückverkostung der Jahrgänge 2009 und 2007 ergab, dass der Zweitwein dem Erstwein immer nur 3–4 Punkte nachstand. 94–95+/100

Château Climens 1er Cru (fruchtsüß)				
17227H	2009 12er OHK • 2012–2100	0,375l	(146,67 €/l)	**55,00**

Semillon 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Vinum 20 WE 97-99 NM 97 Gabriel 19 Gerstl 19

21206H	2011 12er OHK • 2015–2070	0,375l	(157,33 €/l)	**59,00**

Semillon 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 95-97 WS 97 WE 97

Lobenberg: Jetzt zeigen sich die verschiedenen Fässer des 2011er Climens fast ähnlich spannend, wie seinerzeit der grandiose 2009er. Und der hervorragende 2010er. Eine grandiose Serie von drei überragenden Jahrgängen. Extrem fein, extrem harmonisch mit toller Säure. Hier kommt das Kalksteinterroir durch und die 100 % Bestockung mit Semillon führen zu einem wirklich grandiosen Ergebnis. Lediglich Yquem in Sauterne kann den Anspruch erheben, sich mit Climens zu messen, aber in Wahrheit ist Climens auch ob des speziellen Terroirs sicherlich der beste Süßwein Bordeauxs. Aus den unterschiedlichen Fassmustern spricht schon eindeutig ein 97 bis 100 Punkte Wein. Da die schwächste Fässer final in den Zweitwein „Cipres" gehen, bleibt nur die erste Sahne für den Erstwein. Und die Rückverkostung der Jahrgänge 2009 und 2007 ergab, dass der Zweitwein dem Erstwein immer nur 3–4 Punkte nachstand. Also ist der Cypres de Climens 2011 mit 94–95+ Punkten sicherlich richtig bewertet. Climens selbst notiert bei mir bei 98–100.





Doisy Daëne

€/Fl.

Château Doisy Daëne Sec

31560H 2016 6er OHK • 2018–2028 0,75l (31,73 €/l) **23,80**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Parker 93

Lobenberg: Appellation Bordeaux per Gesetz, aber der trockene Wein dieses Weinguts kommt eigentlich aus Barsac. Kalksteinböden. Die trockenen Weine aus Barsac sind, wenn sie denn groß sind, fast genial in ihrer wunderbaren Aromatik. Das gilt auch für Sauternes, der bekannteste ist der „Y" von Yquem, der zu astronomischen Preisen gehandelt wird. Der Doisy Daëne ist zwar qualitativ in einer fast ähnlichen Liga, kostet aber dramatisch weniger. Extrem aromatische Nase nach sattem Pfirsich, Melone und Aprikose. Etwas Zitronengras und Passionsfrucht. Macht viel Spaß! Leichter Muskattouch. Berauschend aromatisch rund und dabei sehr fein. Ätherisch, mit toller Salzspur auf der Zunge. Zitronengras und Passionsfrucht dominieren über Pfirsich und Aprikose im Mund. Sehr frisch und atemberaubend in seiner Verspieltheit. Schöne salzige Länge, dann kommt Kalkstein durch. Der Wein ist wirklich brillant. Aber man muss wissen, dass er nicht so komplex ist wie der Clos Floridène von dem gleichen Erzeuger. Der Château Doisy Daëne Sec muss sicherlich in den ersten vier oder fünf Jahren getrunken werden. Ein grandioser Spaßmacher ohne Zweifel! 92–93+/100

Château Doisy Daëne 2ème Cru (fruchtsüß)

17231H 2009 6er OHK • 2013–2080 0,75l (66,40 €/l) **49,80**

Semillon 80% Sauvignon blanc 20% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Parker 96-98 Gabriel 19

Parker: Denis Dubourdieu has provided one of the genuine stars of the vintage with the Château Doisy-Daëne, two, if you count his Extravagance. This has a very fragrant nose with apple blossom, lime leaf and a touch of honey. Very fresh and lifted… spring-like. The palate is very well balanced, not a powerful Sauternes but ethereally poised and focused, skipping blithely to an animated pear, honeysuckle and apricot finish. Very pretty, very complete and very outstanding. 96–98/100

Doisy Daëne

Château Doisy Daëne ist ein 2ème Cru aus Barsac und kann qualitativ durchaus in Konkurrenz treten zu den besten Sauternes. Die Kalkböden des Barsac ermöglichen vielleicht sogar die interessanteren, zumindest feineren und finessereicheren Weine, wirkliche Konkurrenz zu den deutschen Beerenauslesen entsteht mit Château Climens, Doisy Daëne und Nairac nur im Barsac und auf d'Yquem in Sauternes. Die bei Château Doisy Daëne erzeugte Spezial-Cuvée L'Extravagance gehört sogar zu den Legenden aller Süßweine, er wird nur in großen Jahren erzeugt und auch dann gibt es oft nur ein oder zwei Barriques. Muss man noch mehr sagen, als dass das Weingut zu dem Imperium der Familie Dubourdieu gehört, die Erben des im Juli 2016 verstorbenen und im Bordeaux anerkannt besten Weißweinmacher Denis Dubourdieu, welche auch für Clos Floridène und Reynon verantwortlich sind?










Coutet

Im Besitz von Mouton Rothschild. Bei Coutet zeigt sich überdeutlich, dass die Appellation Barsac über das feinere Terroir verfügt als Sauternes, bis auf die unikathaften Superstars Yquem und de Fargues sind die Barsac-Weine in der Feinheit, Finesse und Frische deutlich überlegen. Doisy Daëne, Coutet und vor allem Climens demonstrieren das mit unglaublich komplexen und rassigen Süßweinen. Schon seit langem ist Coutet eines der führenden Weingüter im Sauternes. Unter der Leitung von Philippe und Dominique Baly vergären die Weine 3 bis 6 Wochen in bis zu 35% neuen Eichenfässern bis zum natürlichen Ausgären. Anschließend erfolgt ein 16 bis 18 Monate langer Ausbau in Eichenfässern. Die Weine sind berühmt für ihre elegante, stilvolle und nicht zu süße Art und den dezenten Einsatz des Barriques.

Coutet					€ / Fl.
Château Coutet 1er Cru Classé (fruchtsüß)					
18010H	2009 12er OHK • 2013 – 2080		0,3751	(117,33 €/l)	**44,00**

Semillon 80% Sauvignon blanc 20% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98
NM 96-98 WS 95-98 WE 96-98

Lobenberg: Der Coutet ist von blassem Goldgelb. Zarter Akazienhonig und ein Hauch Karamell werden von reifer gelber Frucht, Netzmelone, Quitte, Williamsbirne umspielt. Feine Rasse dabei zeigend, Limette und ein Touch Zitronengras darunter, auch eine Erinnerung an Rosenblätter und Himbeere, tolles Nasenbild mit Nüssen und Ingwer als Ergänzung, fast trocken, vor allem zart und fein wirkend. Im Mund kommt zur feinen gelben Frucht weißer und gelber Pfirsich und intensive Mango, Karamell nur als kleiner Hauch, immer wieder auch hier die frische Limette. Nein, es ist ein Süßwein, aber in seiner frischen Rasse und komplexen Finesse erinnert dieser verspielte und fein-mineralische Wein an Auslesen von der Saar und der Alkohol schafft eine tolle Harmonie dazu. Toller Wein. 98/100







Nairac

Nairac

€/Fl.

Château Nairac 2ème Cru (fruchtsüß)

14875H 2007 6er OHK • 2010–2070 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Semillion 90% Semillon 90% Sauvignon blanc 6% Muscadelle 4% • Barrique • 13,5% vol.

enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Gabriel 20 Gerstl 20 WW 20

Lobenberg: Nairac hat seine Berechtigung schon durch seine extreme Andersartigkeit immer unter Beweis gestellt. Diese drückende Karamellnase, Erdnussbutter, dicke, gelbe, süße Frucht, Fleur de Sel daneben, blumige Exotik, man möchte ihn auf eine dicke Scheibe frischen Weißbrotes schmieren! Und doch ist er im Mund so verspielt und weckt Erinnerungen an ein Riesling-Grosses Gewächs von der Nahe. Pfirsich, Melone, Honig, aber gar nicht so sehr auf der süßen Linie, eher verspielt bleibend, Litschi, gelbe Frucht, Pfirsich, rund und harmonisch. Cremige Karamelle, alle Ritzen des Mundes werden eingenommen. Butter. Das ist ein wirkliches Unikat und fern von jeder Uniformität. Irrer Stoff! 98–100/100

Das Weingut mit 17 Hektar Rebfläche liegt in der Gemeinde Barsac im Bereich Sauternes (Bordeaux) nahe der Garonne. Bei der Bordeaux-Klassifizierung im Jahre 1855 wurde es als „Deuxieme Cru Classé“ klassifiziert. Der heruntergekommene Besitz wurde vom Amerikaner Tom Heeter mit Unterstützung des berühmten Önologen Professor Emile Peynaud (geb. 1912) wieder aufgebaut. Heute wird es von Nicolas Tari-Heeter geführt. Der Jahrzehnte lagerfähige edelsüße Wein wird aus Semillion (90%), Sauvignon Blanc (6%) und Muscadelle (4%) gekeltert und drei Jahre in zu 100% neuen Eichenfässern ausgebaut.



Sauternes







Kellermeisterin Sandrine Garbay

Yquem

Weinliebhaber in aller Welt fragen sich: „Was ist das Geheimnis von Yquem? Was macht dieses weltberühmte Château so speziell?“ Es gibt einige Ansätze, diese Frage zu beantworten. Zum einen sind es natürlich die speziellen Böden von Château Yquem, die seit vielen Generationen sorgfältig ausgewählten Parzellen mit uralten Rebstöcken. Die Klone für die neuen Reben zieht das Château selbst. Die Rebsorten sind mit 4/5 Semillion und 1/5 Sauvignon das Optimum für einen Sauternes. Ein wirkliches Geheimnis bleibt das Mikroklima. Warum entwickelt sich die Botrytis hier häufiger als anderswo? Und immer zur richtigen Zeit? Und dann gibt es natürlich noch den menschlichen Faktor. So macht das Ernteteam von 150 zuverlässigen Vendageurs beispielsweise je nach Jahrgang vier bis dreizehn Lesegänge, um nur die optimalen Trauben zu ernten.



Yquem				€ / Fl.
Y Château d'Yquem				
31667H	2016 6er OHK • 2019–2056	0,75l	(206,67 €/l)	**155,00**

Sauvignon blanc 50 % Semillion 50 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Ultra rarer und berühmt berüchtigter trockener Weißwein von Yquem, der nicht in jedem Jahr gemacht wird. Ganz typisches Nasenbild der großen trockenen Weine Bordeauxs aus Pessac-Léognan. Reifes Steinobst, subtile Grassigkeit und wieder reifer Apfel. Wunderbar präsentes Tannin, schönes Gleichgewicht zwischen Kraft, Frische und Frucht. Ausgezeichnete Länge und ganz eigene Stilistik. Nur etwas für jene, die noch neugierig sind und es wirklich noch mal wissen wollen. Da Sauternes nur eine Appellation für süße Weine ist, kommt dieses Phantom als ordinärer Bordeaux blanc auf den Markt. So etwas ist wohl wahres Understatement. 96–97+/100

Château Yquem 1er Cru Supérieur (fruchtsüß)

31670H	2015 12er OHK • 2020–2200	0,375l	(530,67 €/l)	**199,00**
27461H	2015 3er OHK • 2020–2200	0,75l	(532,00 €/l)	**399,00**

Semillion 75 % Sauvignon blanc 25 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 99-100 Gabriel 20 NM 98-100 Quarin 100

Lobenberg: So unglaublich puristische Frucht mit einem riesigen Spannungsbogen und verblüffender Frische. Ein genialer Yquem für die Ewigkeit. 100/100

Gabriel: Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Ein Cocktail von Mirabellen und Aprikosen, vermischt mit einer besonders vielschichtigen, feinpfeffrigen Botrytis zeigt sich im reichen Nasenbild. Im Gaumen ist er einerseits sehr frisch, aber auch opulent und unglaublich cremig. Dieser Nektar ist so geschmeidig, dass man kaum glauben kann, dass es sich hier um eine Fassprobe handelt. Das Finale ist gebündelt und endlos lang. Der Restzuckergehalt beträgt 140 Gramm. Natürlich ist jeder Yquem ein Unikat. Wenn man Vergleiche anstellen müsste, so käme mir ein Blend der Jahrgänge 1990, 2001 und 2009 in den Sinn. 20/20



Italien

Italien ist bei uns atmosphärisch vom Allerfeinsten verankert. Davon profitiert sogar der Weinabsatz der preiswerten Pizzatröpfchen. Zu oft übersehen verfügt Italien nach Frankreich über die größte Vielfalt hochwertiger Weine unterschiedlicher Typizitäten und spielt mit den autochthonen, roten Rebsorten Nebbiolo (Barolo, Barbaresco), Barbera, Dolcetto, Sangiovese (Brunello, Chianti), Corvina (Amarone), Teroldego und Nero d'Avola qualitativ in der obersten Weltliga.
Zu Recht sind auch Südtirol, das Friaul, Piemont, die Hochlagen Kampaniens und sogar Sizilien als Quelle hervorragender und sehr eigenständiger Weißweine berühmt. Nicht nur die großartigen, französischen Rebsorten Chardonnay und feinste Burgundersorten (Pinot Bianco, Pinot Grigio) geraten wie die Sauvignon Blanc vorzüglich und bringen zum Teil sogar Weltformat. Auch oder gerade die autochthonen Rebsorten Tocai Friulano, Arneis, Grecco, Fiano, Insolia und Falanghina garantieren spannende Individualität und hohe Qualität.





Lombardei, Trentino, Piemont & Toscana

Die Lombardei steht mit Edelerzeugern wie Ca'del Bosco nach der französischen Champagne vor Spanien und Deutschland an zweiter Stelle der Sekte. Natürlich Flaschengärung aus Chardonnay und Pinot Noir. Die Besten müssen dabei keinen Vergleich mit den edelsten Tropfen aus Frankreich scheuen. Im Bereich der Rotweine gibt es neben den separat zu behandelnden Weltklasseregionen Piemont und Toscana noch einige regionale Schwerpunkte auf diesem gehobenen Niveau. Im Norden beginnt der Reigen mit den vielleicht besten Cabernets Italiens. Nicht verwunderlich, wenn man das Terroir um den Kalterer See betrachtet und realisiert, dass Südtirol vom Wetter das notwendige Potenzial mitbringt. Ähnlich gute Cabernets kommen in kleinerer Stückzahl auch aus der Lombardei.
Das Trentino besticht mit der sehr würzigen und dunklen Teroldego, ein krautig kraftvolles Unikat mit Biss und Tannin, zum Teil sehr wuchtig. Eine Flasche pro Tag soll ein über hundertjähriges Leben garantieren.

Venetien, Abruzzen & Apulien

In Venetien, rund um Verona, entsteht mit dem Amarone (Rebsorte Corvina), erzeugt aus nach der Ernte luftgetrockneten und rosinierten Beeren, ein trockener aber extrem gehaltvoller, schwerer, alkoholstarker Rotwein größter Intensität. Zu Recht als Weltklasse gerühmt!
Aus den Abruzzen kommen einige der größten und gehaltvollsten Weine Italiens. Allerdings schaffen es nur wenige Erzeuger der Montepulciano d'Abruzzo diese Qualität abzuringen.
Ein sehr interessanter Wein kommt aus Apulien, der Heimat der Rebsorte Primitivo, die es später als Auswanderer in den USA unter dem Namen Zinfandel zu Ruhm und Ehre brachte. Die Weine aus Primitivo und aus der Malvasia Negra sind fast schwarz, würzig und gehaltvoll. Ebenfalls würzig, dabei aber eher elegant und fein sind die oft in Vulkannähe (Vesuv) gepflanzten Weine aus der Rebsorte Aglianico, für die die Regionen Kampanien und Basilicata berühmt sind.

Der Sprung in die Weltklasse – Sizilien

Den Sprung in die Weltklasse geschafft hat Italiens südlichste Weinbauregion, Sizilien. Die dort beheimatete, autochthone Rebsorte Nero d'Avola bringt ungemein tiefe, fruchtstarke, erdig trockene Weine mit sattem, butterweichem Tannin hervor. Die Nerello Mascalese des Etna-Vulkans kann mit den Pinot Noirs aus Burgund durchaus konkurrieren. Andrea Franchetti erzeugt hier mit die großartigsten, wahrscheinlich sogar feinsten Rotweine Italiens. Das trockene Klima der Insel begünstigt die chemiefreie Arbeit im Weinberg. Was lag also näher, als die besten Erzeuger langsam auf biologische Erzeugung umzustellen. Die zwei besten Erzeuger Süd-Siziliens, die Azienda COS und Gulfi, sind sogar biodynamisch.

Erst nach Betrachtung dieser immensen Unterschiedlichkeit und Klasse der Weine Italiens kommt einem die Vielfalt und Komplexität der Halbinsel richtig zu Bewusstsein.



Südtirol







Alois Lageder

17 ha kostbares Weinanbaugebiet entlang des malerischen Etschtales hat Alois Lageder seit Gründung des Familienunternehmens 1855 erworben. Naturnahe, umweltschonende Rebkultur ist ein persönliches Anliegen von Alois Lageder, da sich seiner Meinung nach nur die im Einklang mit der Natur stehenden Anbaumaßnahmen günstig auf die Qualität der zu vinifizierenden Weine auswirken. In 2007 konnte die Umstellung aller gutseigenen Weinberge auf biodynamischen Anbau abgeschlossen werden. Etliche Weine sind durch Demeter zertifiziert und es werden weitere hinzukommen. Auch in die Kellertechnologie des Hauses Lageder fließen ökologische Beweggründe ein. Gute Kellertechnik versucht lediglich die im Weinberg gewachsene Qualität der Trauben zu erhalten. Das Sortiment der hierdurch entstehenden Weine lässt sich in 3 Gruppen einteilen: Das gute Glas Wein für den täglichen Hausgebrauch findet man in den klassischen Weinen, die die Grundlage der Angebotspalette Lagederscher Prägung bilden. Das sind reinsortige Weiß- und Rotweine in gehobener Qualität, die aus den klassischen Rebsorten Südtirols gekeltert werden. Für die Weine von ausgesuchten Einzellagen werden die Trauben besonders gekeltert und ausgebaut. Sie kommen unter dem Namen des betreffenden Hofes in den Verkauf. Hervorzuheben sind in diesem Zusammenhang der „Am Sand Gewürztaminer“ und der inzwischen ebenfalls biodynamisch erzeugte „Benefizium Porer Pinot Grigio“. Diese delikaten Weine bringen die individuellen Merkmale ihrer Herkunft charaktervoll zum Ausdruck. Die biodynamischen Spitzenweine aus dem Hause Lageder stammen von den höher gelegenen Lagen der Weingüter Löwengang und Cor Römigberg und tragen immer „Tenutae“ im Namen. Nur die reifsten, gesündesten Trauben aus besten Lagen werden hierfür verwendet. Natürlich ist die Produktion von Natur aus begrenzt!



Alois Lageder bio

€/Fl.

Pinot Bianco

32180H 2017 6er • 2018–2021 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Pinot Bianco 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-90

Lobenberg: Leuchtend, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Elegantes, blumig-mineralisches Aroma, kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Sauberer, weiniger Geschmack. Eleganter, ausgewogener Körper. Lebhaft-frischer, mittellanger Nachgeschmack. 88–90/100

Chardonnay

32178H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-90

Lobenberg: Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhafte Säure (Zitrusfrüchte). 88–90/100

Pinot Grigio

33949H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (16,00 €/l) **12,00**

Pinot Grigio 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Ausdrucksvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pfirsich, Melone) und feinen Gewürzen. Voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper. Frischer, etwas rauchiger Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel. 90/100

Alois Lageder bio

€/Fl.

Haberle Pinot Bianco

34253H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (20,53 €/l) **15,40**

Weißburgunder 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 -94

Lobenberg: Die Trauben stammen zum einen vom Haberlehof in Buchholz auf der Ostseite des Etschtals, zum anderen aus den gegenüberliegenden Lagen in Penon oberhalb von Margreid. Beide Weinberge liegen auf ca. 500 Metern und offerieren optimale Bedingungen für die Sorte. Im Glas ein klares hellgelb mit grünlichem Schimmer. Eine frische und fruchtige Nase mit Noten von Apfel und Pfirsich. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr harmonisch und ausbalanciert. Ein weiniger Geschmack, etwas Birne und ein bisschen Apfel. Dann zeigen sich Noten von Hagebutte, Kumquat und Beeren. Der Wein zeigt eine beeindruckende Frische, die noch lange nachhallt. Ein sehr eleganter, geradliniger Pinot Bianco. 93–94/100

Vogelmaier Moscato Giallo

34255H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (20,53 €/l) **15,40**

Goldmuskateller 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Vogelmaierhof liegt in einem kleinen Seitental am Kalterer See, ca. 300 bis 400 Meter über dem Meeresspiegel und nachts wehen kühle Fallwinde durch das Tal. Bereits in der Nase verspricht der Goldmuskateller eine gigantische Frische. Er duftet nach Akazien- und Holunderblüten, feine Noten von einem frisch blühenden Rosenstrauch. Etwas Passionsfrucht, Zitrusfrüchte und würzige Noten. Knackig, frisch im Mund, bissig, mineralisch, absolut trocken, sehr elegant, lebendig und betörend. Aromen von Stachelbeeren und weißer Johannisbeere, etwas Grapefruit und Rosengelee. Schön ausgewogen mit einer tollen Saftigkeit, eignet sich hervorragend zum Aperitif. 93–94/100

Gaun Chardonnay bio

33950H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (21,33 €/l) **16,00**

Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Die Trauben wachsen auf dem Margreider Schuttkegel mit sandigen, schotterigen Kalkböden. Hier herrscht ein warmes Kleinklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Alles Demeter, also biodynamisch. Sanfte Pressung der Trauben, spontane Gärung des Mostes, sowie Ausbau und Reifung, über fünf Monate, zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank. Im Glas goldgelb mit grünen Reflexen. Enorm präsentes Aroma von weißer Birne, Nashi und weißem Kernobst. Das ganze hinterlegt mit leichter, feiner Mineralität, aber auch einer dezenten Buttrigkeit. Im Mund ebenso ausgeprägt im Charakter. Vollmundig, aber dank einer tollen Säure sehr gut strukturiert. Wieder Nashi-Birne und leichte Südfruchtanklänge. Der Wein trägt von der Zungenspitze, über den Gaumen in den langen Nachhall ohne sich je zu verlieren. Wunderbare Spannung, voll und elegant. 93/100

Porer Pinot Grigio bio

35251H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (22,13 €/l) **16,60**

Pinot Grigio 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94

Lobenberg: Aus biodynamischem Anbau. In der Nase ein herrlich duftendes, volles Birnenaroma und dazu Holunderblüte. Rauchig und mineralisch, ganz leicht ausgeprägter Holzton vom großen Fass. Im Mund extrem sauber. Ein beeriger, sehr kraftvoller Geschmack, schöner Druck am Gaumen. Rund und vollmundig im Körper mit intensivem Nachhall. Im Rückaroma ein kleiner Bittermandel-Touch. Der Wein ist der Gegenentwurf zu den vielen belanglosen Vertretern seiner Art und setzt damit Maßstäbe für Pinot Grigio! 92–94/100

Am Sand Gewürztraminer bio

33952H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Gewürztraminer 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Er duftet ganz typisch floral, vor allem Rose, aber diese Aromen sind sehr feingliedrig und völlig ohne jeden Kitsch. Am Gaumen dann trocken, schlank und mit feinem Salz unterlegt. Die biodynamische Art ist in der beeindruckend würzigen Puristik riech- und schmeckbar. Im Abgang sind Noten von Orangenabrieb zu spüren, diese aber nur am Rande. Einer der stilsichersten Gewürztraminer überhaupt, da der Kitsch fehlt und die tolle Salzigkeit wundervoll animierend wirkt. Eine neue Dimension für die Rebe, ein trockener großer Wein. Muss man probiert haben! 93–94/100





Clemens und Alois Lageder









Alois Lageder

Alois Lageder bio

€/Fl.

Löwengang Chardonnay bio

33951H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (53,20 €/l) **39,90**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: In der Nase reichhaltig und komplex mit Aromen von Vanille, erinnert an weiße Burgunder, am Gaumen elegant, lang, körperreich und sehr harmonisch, Fruchtaromen von weißem und gelben Pfirsich, gute stützende Säure, Zitronengras neben Passionsfrucht, Orangenzesten, Mango, Grapefruit und dezenter Bittermandelton im Hintergrund. Seit 2006 vollständig biodynamischer Anbau. Eine neue Dimension in Südtirol, Kraft, satte Frucht, Erdigkeit und Frische in Perfektion. Fast ein großer Wein und extrem lecker. 93–94/100



Lagrein Rosé

32179H 2017 6er • 2018–2020 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Lagrein 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89+

Lobenberg: Rosa mit rubinroten Reflexen. Intensiver, fruchtiger Geruch. Voller, ziemlich kräftiger Körper; weniger Geschmack, mit frischer Säure und feiner Bitternote im Abgang. 89+/100

Römigberg Vernatsch

34256H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (17,33 €/l) **13,00**

Vernatsch 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Vernatsch ist die in Südtirol am häufigsten angebaute Rebsorte. Im Überetsch, dem bekanntesten Anbaugebiet dieser Sorte ist sie als Kalterersee bekannt. In Württemberg ist der Vernatsch unter dem Namen Trollinger bekannt und beliebt. Der Römigberg Vernatsch gedeiht in der traditionellen Erziehungsform der Pergel. Die Trauben haben teilweise über mehrere Monate Maischekontakt und werden spontan vergoren. Der Wein wird zu einem Teil im Edelstahltank und zum Teil im großen Holzfass ausgebaut. Ein strahlendes Rubinrot im Glas. In der Nase zeigt er ein ausgesprochen charmantes, dezent fruchtiges Bouquet. Aromen von Kirschen und roten Beeren, feine würzige Noten, auch etwas Kräuter. Am Gaumen ist er angenehm schlank und sehr charaktervoll. Die feine Säure verbindet sich sehr schön mit der deutlichen Sauerkirsch-Note und macht den Wein unglaublich lebendig. Ein wunderbarer Vernatsch, mild, frisch-fruchtig, weich und trocken. 92/100



CONUS Lagrein Riserva bio

32181H 2015 6er • 2018–2025 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Lagrein 100% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Biodynamischer Weinanbau. Der Weinberg „Sand“, von dem die Lagreintrauben stammen liegt am Rand des Dorfes Margreid, auf 230 Metern Höhe. Im Glas hat der CONUS eine schöne kirschrote Farbe. In der Nase unglaublich fein. Florale Noten, Veilchen und Rose. Daneben ein bisschen Zwetschge und schwarze Beeren. Das Holz nimmt man nur ganz dezent wahr. Ausgebaut wurde die Riserva 12 Monate, teilweise im Stahltank und teilweise in kleinen Holzfässern. Im Geschmack schön fruchtig. Kraftvolle Struktur mit durchaus kernig individuellem Touch, maskulin. Dabei doch immer auch seidig und lecker trinkig. Ein tolles Unikat. 93–94/100



Lindenburg Lagrein

34257H 2013 6er • 2018–2028 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Lagrein 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Das Herzstück der Lage, von dem die Trauben stammen, ist der Ansitz Lindenburg in Bozen-Dorf auf 280 Metern über dem Meeresspiegel. Es findet eine spontane Maischegärung statt, der biologische Säureabbau geschieht im Edelstahltank, der Jungwein wird ungefähr 15 Monate in Barriques ausgebaut. Im Glas hat der Lindenburg einen schöne kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Die Nase ist unglaublich intensiv und vielschichtig. Es finden sich fruchtige Aromen wie dunkle Kirschen und Zwetschgen, würzige Aromen, etwas Teer und dunkle Schokolade aber auch florale Noten wie Veilchen. Am Gaumen ist der Lindenburg unglaublich kraftvoll, schön fruchtig, zartbitter, gerbstoffreich, sehr maskulin, dabei aber immer noch sehr schön frisch. Ein toller Lagrein, der unheimlich viel Spaß macht. 94–95/100

Löwengang Cabernet bio

32182H 2014 6er OHK • 2018–2032 0,75l (64,00 €/l) **48,00**

Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Biodynamisch. Sehr dunkle Farbe, in der Nase Duft von schwarzen Beeren und der Röstton des Barriques, am Gaumen intensive Frucht, gutes Gleichgewicht und ausgeglichene Tannin- und Säurestruktur. 93–94/100





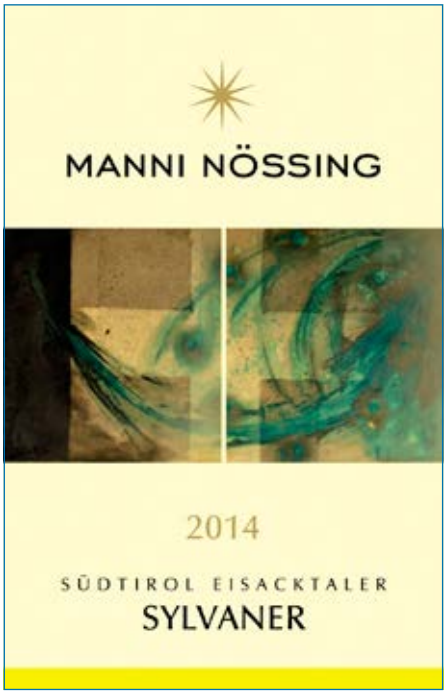


Manni Nössing

Manni Nössing

Manni Nössing stammt aus einer Familie von Bauern und Viehzüchtern, die einen idyllisch gelegen Bauernhof namens „Hoandlhof“ oberhalb der Stadt Brixen führen. Er selbst gilt als Rebell im Eisacktal, denn hier haben traditionelle Genossenschaften und große Kellereien eine lange Tradition. Manni Nössing wollte seine Weine aber unbedingt selbst keltern. Er setzt auf eine sehr eigenständige Stilistik, Spontanvergärung und Individualität. Und als Mann der klaren Ansagen hat er auch gleich mit einem Knall begonnen. 1999 wurde das Weingut gegründet, 2003 kam sein erster Kerner auf den Markt und wurde gleich mal mit 3 Gläsern vom wichtigsten italienischen Weinführer, dem Gambero Rosso, ausgezeichnet. Der Erfolg setzt sich seitdem fort. Heute produziert er auf 6 Hektar Fläche Gewürztraminer, Sylvaner, Riesling, Veltliner, Müller Thurgau und vor allem Kerner, sein sicherlich bester Wein. Genau genommen ist er gar kein Rebell mehr, sondern jetzt eine der treiben Kräfte im Eisacktal, um die Individualität der Weine herauszuarbeiten. Die Weinberge liegen alle steil zwischen 500 und 900 Höhenmetern. Warme Tage und kalte Nächte, dazu sandige und mineralisch, felsige Böden. Eine perfekte Grundlage, um feine, frische, ausdrucksstarke Weine zu erschaffen. Das Mikroklima ändert sich hier schon von Weingut zu Weingut, oft sogar von Weinberg zu Weinberg. Dieser Erkenntnisprozess, der erst durch Visionäre wie Manni Nössing in tätiges Handeln umgewandelt wurde, bringt eben die vorher so arg vermisste Individualität. Mit Manni Nössing haben wir ein Aushängeschild des Eisacktals und auch ganz Südtirols im Programm.

Manni Nössing				€ / Fl.
Eisacktaler Müller Thurgau Sass Rigais				
34722H	2017 6er • 2019–2024	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Müller Thurgau 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+				
Lobenberg: Die Nase bietet frischeste Berg- und Wiesenkräuter. Dazu feine Birne und herrliche Mirabellen-Töne. Und dann doch noch dahinter Nuancen von Apfel. Im Mund mit pointierter Säure, feingliedriger Textur am Gaumen. Nektarine und Aprikose im Wechsel mit Mandarine und Bergamotte, darunter noch ein wenig Minze. Komplett frei von Botrytis, total sauber. Der Wein ist nicht verspielt, sehr geradeaus und mit einer richtig tollen Frische. Müller Thurgau wie er sein sollte. 92+/100				
Eisacktaler Sylvaner				
34721H	2017 6er • 2019–2024	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Silvaner 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93				
Lobenberg: Sehr Sylvaner-typisch kommt die Nase daher. Leicht erdige Töne, tolle Kräutrigkeit und eine leichte Heunote. Sehr feingliedrig mit dem herrlich warmen Geruch von Sommerregen auf Stein. Im Mund dann mit Druck, aber ohne je fett zu werden. Kraftvoll geschmeidig, aber mit toller Struktur. Die Säure fügt sich hervorragend ein und gibt den Fruchtnoten von Birne und Traube eine feste Struktur. Tolle Textur am Gaumen und sehr saftig im Nachhall. Bitte nachschenken! 92–93/100				
Eisacktaler Kerner				
34720H	2017 6er • 2019–2026	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Kerner 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+				
Lobenberg: In unserer kleinen Nössing-Aufstellung ist der Kerner der stärkste Wein. Schon die Nase ist druckvoll und rassig. Mandarine, Aprikose, Nektarine, alles sehr präsent. Dahinter eine leichte Minzigkeit. Der Mund verdeutlicht den Anspruch. Erst kraftvoll, dann klare Säure und dann kommt eine mundfüllende Saftigkeit. Apfel und Nektarine, kombiniert mit tollen Zitrusnoten. Enorm frisch, sehr rassig und eben auch kernig. Der beste Kerner, den ich je im Glas hatte und der erste in meinem Sortiment. Das spricht vor allem für Manni Nössing. 93+/100				











Heinrich Mayr

Nusserhof / Heinrich Mayr

Der Nusserhof in Bozen ist eine Institution Weinbauhistorie seit 1788. Zertifiziertes Bio-Weingut seit 1994, nur 2,4 Hektar Rebfläche. Ein echter Familienbetrieb, der sich voll auf den Wein fokussiert. Dafür spricht auch die Tatsache, dass man weiterhin keine Mailadresse oder Website besitzt. Alles geschieht hier noch mit persönlichem Kontakt und mit größtmöglicher Sorgfalt. Elda und Heinrich Mayr widmen sich mit aller Kraft den Rebsorten Lagrein, Teroldego und Blatterle. Alle Weine sind spontan vergoren. Dabei wird höchster Wert auf die Typizität der Rebsorte gelegt. Kein Holz soll das überschminken. Daher geschieht der Ausbau überwiegend im Stahltank oder großen Holz. Von jedem Wein gibt es nur wenige hunderte bis einige tausende Flaschen pro Jahrgang. Eine weitere Besonderheit, die den komplexen Stil erklärt, ist die geduldige Reifung der Weine auf der Flasche. Selbst der Rosé reift acht Monate in der Flasche, nachdem er bereits die selbe Zeit im Stahltank verbrachte. Bozen selbst ist prädestiniert für den Weinbau. Bozen befindet sich rund 60 Kilometer südlich der italienisch-österreichischen Grenze. Das alpin geprägte Land und die Tallage spenden ein warmes aber geschütztes Klima mit warmen Sonnenstunden tagsüber. Der Nusserhof liegt direkt neben dem Eisack-Fluss. Die Reben stehen auf Schwemmlandböden und sind dank alter Rebbestände von bis zu 80 Jahren tiefwurzelnd. Dies ist authentischer und herkunftsbezogener Wein in Reinform. Der Nusserhof ist ein persönlicher Favorit von Antonio Galloni, der sich über den Nusserhof wie folgt äußert: „Nusserhof remains one of the stars not just of Alto Adige, but of Italy."



Nusserhof / Heinrich Mayr bio

€ / Fl.

B..... (Blatterle) Vino Bianco bio

34311H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (29,07 €/l) **21,80**

Blatterle 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Wegen rückständiger Regularien darf Heinrich Mayr-Nusser die Rebsorte nicht aufs Etikett schreiben, muss ihn als Tafelwein vermarkten. Hier stecken 100 % Blatterle in der Flasche. Eine alte, autochthone Rebsorte. Ich finde sie am ehesten mit trockenem Furmint vergleichbar, denn sie lebt mehr von der Struktur als von der Frucht. Vielleicht auch Chenin Blanc? Das liegt natürlich auch daran, weil der Nusserhof dem Wein die nötige Aufmerksamkeit gibt. Früher Ganztraubenvergärung, jetzt seit dem Jahrgang 2015 Maischegärung für 3 Wochen, Ausbau für 10 Monate in INOX-Tanks und ca. 6 Monate Flaschenreife. Dunkelgold im Glas. Er riecht nach Rosmarin, Thymian und auch etwas Tannenharz. Dann kommt etwas Senfgurke und Granny Smith. Am Gaumen reife Birne, Boskoop, etwas Nelke. Man hat auch Haselnüsse. Das ist eine Mischung aus Chablis mit dezenter Reduktion und einem knochentrockenen Großen Gewächs aus Rheinhessen. Rauchig und rund. Sehr speziell und erfrischend, da der Wein durchaus eine knackige Säure besitzt. Empfehlung: Bei 14–16 Grad Celsius aus großen Gläsern genießen. So wie einen guten weißen Burgunder. 93–94/100

Lagrein Kretzer Rosé bio

31123H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Lagrein 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Lagrein ist allgemein eine kräftigere und dunkelfruchtige Rebsorte. Daher funktioniert dieser Rosé wunderbar. Das ist überhaupt kein kitschiger Rosa, sondern mehr ein ernstzunehmender Sommerwein. Denn er hat enorm viel Struktur und feinste Bitterorangenoten. Ausgebaut im Stahltank und dadurch sehr präzise und geradlinig. Die Reben sind hier alt, also im Schnitt 25 bis 80 Jahre. Das gibt dem Lagrein Kretzer Tiefe. Die weiteren 8 Monate Flaschenreife sind ein Indikator, wie ernst Heinrich Mayr-Nusser den Ausbau bereits für die Basis nimmt. Die Nase ist ein Potpourri aus Agrumen. Am Gaumen kommt ganz klar die Blutorange durch, auch Grapefruit und Herzkirsche. Der Körper ist leicht aber für einen Rosé doch sehr zupackend. Der Wein hat Gerbstoffe! Kein fruchtig einseitiger Rosé kann diese innere Ruhe und Tiefe vorzeigen. Das ist ein echter Sommerwein, auch für Rotweintrinker! 93/100



Nusserhof / Heinrich Mayr bio

€ / Fl.



Lagrein Riserva

31121H 2011 6er • 2018 – 2040 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Lagrein 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

34310H 2012 6er • 2019 – 2041 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Lagrein 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Der Nusserhof steht für Lagrein par excellence. Die Riserva ist das Aushängeschild des Hauses. Die Reben stehen auf Schwemmlandboden. Die Reben sind bis zu 80 Jahre alt, aber mindestens 25-jährig. Ertrag von nur 45 hl/ha, was für Lagrein niedrig ist. Ausbau im 20 Hektoliter-Holzfass über 30 Monate. Danach weitere 30 Monate Flaschenlagerung. Das Bouquet ist dunkelfruchtig und tief würzig. Blaubeere und Sauerkirsche, etwas Schlehe, Rosmarin. Am Gaumen ist der Wein, anders als viele Lagrein, enorm vollmundig und nicht bitter abweisend. Das Tannin ist durch die Riserva geschmeidig geworden, der Wein aber nicht alt. Ein bisschen Lavendel kommt hindurch, Zimtstange, aber vor allem dunkle Früchte und Blaubeeren. Extrem komplex aber erfrischend und geschmeidig. Heinrich Mayr-Nusser sagt über den Wein selbst, dass er zudem enormes Reifepotenzial hat. Wenn Lagrein, dann sicher dieser. Weltklasse, nur geschlagen vom hauseigenen Gloria, aber der ist auf einem anderen Stern. 94 – 95/100



Gloria Vino Rosso

31120H 2011 6er • 2019 – 2055 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Lagrein 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Gloria ist der Spitzenwein des Hauses. Der beste Lagrein der Welt, da lege ich mich fest! Das Maximum der Rebsorte Lagrein. Nur die ältesten Reben ab 50 Jahren gehen in den Topwein ein. Die allerältesten sind sogar bis zu 80 Jahre alt. Nur 30 hl/ha Ertrag, also nochmals deutlich weniger als bei der Riserva. Vergärung mit Rappen im Stahl, Ausbau im Holzfass über 30 Monate. Anschließend 36 Monate Flaschenreife, also ein halbes Jahr mehr als die Riserva. Es gibt nur 600 Flaschen vom 2011er Jahrgang. Und wie schmeckt das? Sehr würzig und tief. Das ist wahrscheinlich der ernstzunehmendste Lagrein der Welt. Mir ist kein komplexerer Lagrein bekannt. Er besitzt gegenüber der Riserva einfach überall noch eine weitere Facette. Mehr Würzigkeit, mehr (feines) Tannin. Mehr Kraft aber auch noch mehr Vielfalt an beeriger Frucht, etwas frisch geriebene Muskatnuss. Hinzu kommt eine salzige Note, sogar etwas Bündnerfleisch und Olive am Gaumen. Sehr tief und doch frisch. Klingt ganz langsam aus und ist bei allem Potenzial schon herrlich süffig in der Jugend. 97+/100





Trentino



Elisabetta Foradori





Elisabetta Foradori

Die Dolomiten – Skiparadies, letztes Braunbär-Reservat Mitteleuropas, sowie Wanderidylle inmitten einer Vielzahl von Bergseen. Dass die italienische Provinz Trentino zudem auch kulinarisch und gastronomisch einiges zu bieten hat, ist Revolutionärinnen vom Kaliber einer Elisabetta Foradori zu verdanken. Für Elisabetta Foradori ist Qualität wichtiger als Quantität. So hat sie seit ihrem Einzug in die elterliche Weinkellerei im Jahre 1985 die Erträge der Rebstöcke auf etwa ein Drittel der üblichen Menge reduziert. Zudem ist Elisabetta Foradori vom schattigen Pergola-Anbau auf die senkrecht wachsende Form der Rebkultivierung umgestiegen. Der jüngste, noch radikalere Qualitätsschritt ist die Umstellung auf organische Weinbergsbearbeitung und inzwischen sogar zur Biodynamik. Elisabetta Foradori ist es gelungen, das enorme in der Teroldego-Traube schlummernde Potenzial zum Leben zu erwecken und so ist schon der normale Teroldego ein Unikat mit unvorstellbar gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Spitzenwein Granato zählt sicher zu den größten Weinen des Landes. Nun geht Elisabetta Foradori den nächsten Schritt: Vergärung von Rot- wie eben auch Weißweinen auf der Schale und Ausbau nicht nur im Holz sondern auch in Amphoren. Wie die biodynamischen Freunde der Azienda COS in Sizilien geht Elisabetta Foradori damit konsequent den Weg zur reinen Natur. Das Weingut Foradori ist nicht nur ein Schmuckstück jeden Händlers, die Weine sind eine Bereicherung jeden Sammlerkellers!



Elisabetta Foradori bio

€/Fl.

Manzoni Fontanasanta bio

29853H 2016 6er • 2018–2032 0,75l (26,00 €/l) **19,50**
33784H 2016 3er • 2018–2032 1,5l (29,00 €/l) **43,50**

Manzoni 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 95

Lobenberg: In der Nase haben wir intensive Töne von Steinobst, Honig, Melone und sogar einen Hauch von duftendem Bienenwachs. Im Mund eine extrem natürliche Struktur und Konsistenz. Hier haben wir auch noch getrocknete Aprikosen, geröstete Nuss und eine trockene Mineralität. Der Wein reift in Akazienfässen für 12 Monate. Diese Eigenschaften machen ihn zum perfekten Speisebegleiter. 93+/100



Nosiola Fontanasanta bio

29851H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (39,93 €/l) **29,95**
31080H 2015 3er • 2018–2032 1,5l (43,33 €/l) **65,00**

Nosiola 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

31936H 2016 6er • 2019–2033 0,75l (39,93 €/l) **29,95**
33786H 2016 3er • 2019–2033 1,5l (44,87 €/l) **67,30**

Nosiola 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: 100 % Nosiola, eine autochthone Rebsorte Trentins. Biodynamische Weinbergs- und Kellerarbeit in extremster Form. Minimale Erträge. Kaltmazzeration mit langem Schalenkontakt und teilweiser Vergärung auf der Schale in kleinem gebrauchten Holz. Ausbau in Amphoren! Brunnenkresse, Sauerampfer, Quitte, Apfel und Citrusfrüchte in der Nase, dazu satte florale Noten von Jasmin zu Wiesenblumen und Rose, auch etwas Stachelbeere, Rhabarber, Lindenhonig, Feuerstein und Sauerkraut. Im Mund blumig, Blüte der Brunnenkresse, Quitte und Zitronengras, sehr schräger und ungewohnter Mund wohl vom langen Schalenkontakt, welke Birnenschale, Thymian, ein Hauch Honig, Koreander, leichte Bittertöne. Der Wein verblüfft in jeder Beziehung, alles ist ungewohnt. Toller Stoff oder alter Putzlappen? Polarisierung ist garantiert. Puristisch, Natur pur. Man mag diesen Wein verreißen oder ob seiner Unikathaftgkeit bewundern, neutral wird ihn niemand empfinden. 95+/100

Pinot Grigio Fuoripista bio

33785H 2016 3er • 2019–2033 1,5l (44,87 €/l) **67,30**

Pinot Grigio 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Der Fuoripista ist 100 % Pinot Grigio. Auf der Schale mazeriert, was Farbe und Phenole hervorbringt. In der Nase getrocknete Rosenblüten, Cranberry, Minze und wilde Blumen. Im Mund mit feiner Textur, schon poliert. Und im Gegensatz zu vielen leichttrinkigen Weißen Italienern hat dieser auch eine sehr gute Struktur und Dichte und sogar eine virile Säure. Nicht vergleichbar. Grauburgunder kann eben doch auch gut sein. Sogar sehr gut. 94–95/100

Elisabetta Foradori bio

€/Fl.

Lezér

34323H 2017 12er • 2017–2021 0,75l (20,67 €/l) **15,50**
Teroldego 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Lezér kommt aus dem Trentiner Dialekt und heißt übersetzt „leicht“. Im August 2017 zerstörte ein selten schwerer Hagelschlag 40 Prozent der Ernte des Weinguts. Das gab Foradori die Gelegenheit über einen neuen Wein nachzudenken. Da es nicht mehr viel zu verlieren gab, begann das Weingut, mit den vom Hagel beschädigten Trauben, die für die langen Mazerationszeiten nicht mehr verwendet werden konnten, zu experimentieren. Sie setzten dutzend schnelle Mazerationen in Gang, und zwar in allen ihnen zur Verfügung stehenden Behältern: Tonamphoren, Holzfässern, Barriques, Stahl- und Zementtanks. Dabei wurden die Trauben in allen Behältern maximal 24 Stunden auf den Beerenhäuten vergoren. Die erfolgreichsten Ergebnisse aller Teroldego-Experimente setzen sich beim Lezér wie ein Mosaik zusammen. Der Wein leuchtet in einem hellen rubinrot im Glas. Deutliche Erdbeere und Himbeere in der Nase. Am Gaumen angenehm fruchtig gepaart mit einer ganz leichten rauchigen Note und einer schönen Samtigkeit. Ein toller, leichter Rotwein, der sich wie ein dunkler Rosé anmutet, aber auf keinen Fall langweilig oder wässrig. Leicht gekühlt einfach perfekt für einen Frühlings- oder Sommerabend auf der Terrasse. 93+/100

Teroldego Foradori bio

31379H 2014 6er • 2017–2027 0,75l (23,93 €/l) **17,95**
Teroldego 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Suckling 91

31539H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (26,00 €/l) **19,50**
Teroldego 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Leuchtend schwarz-rubinroter, sortenreiner Teroldego aus biologischer Weinbergsarbeit mit extravaganten Düften von gepressten Brombeeren, Veilchen, Zimt und geräuchertem Fleisch. Tief und würzig, vollmundig, erdig und überwältigend in seiner fruchtigen Samtigkeit. 91+/100

Teroldego Sgarzon bio

29852H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (39,93 €/l) **29,95**
Teroldego 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 96

31935H 2016 6er • 2020–2036 0,75l (39,93 €/l) **29,95**
33788H 2016 3er • 2020–2036 1,5l (44,87 €/l) **67,30**
Teroldego 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Winzige Erträge aus alter Teroldego, gepflanzt auf steinigen Böden in einem kühlen Mikroklima, deutlich kühler als der Morei. Biodynamie im Weinberg und Keller. Acht Monate Maischegärung in der Amphore, danach gebrauchtes Holz. Deutlich feinere und zartere Stilistik als der Morei oder der Granato, ungeheure Frische und Finesse in der totalen Kirschvariation mit Zwetschgeneinsprengseln und etwas salziger Grapefruit. Sattes und zugleich seidiges, feinkörniges Tannin. Hier kommt Teroldego mal als grandioser Burgunder, ungeheuer schön. 94–95/100

Teroldego Morei bio

31934H 2016 6er • 2020–2036 0,75l (39,93 €/l) **29,95**
33789H 2016 3er • 2020–2036 1,5l (44,87 €/l) **67,30**
Teroldego 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: „Geiler Stoff“ ist ja eigentlich nicht mein Sprachgebrauch … aber hier muss es sein! Winzige Erträge aus alter Teroldego, gepflanzt auf Fluss-Schwemmland, eine sandige und warme Lage. Biodynamie im Weinberg und Keller. Acht Monate Maischegärung in der Ampore. Es ist der archetypischere Granato, mehr Goudron, mehr rauchig schwarze Pflaume und Kirsche, schwarze Erde und urwüchsige Kraft mit irre langem, etwas animalischen Nachhall und grandioser Mineralität. Ein Touch Zitronengras, ein wenig Assamtee, das Ganze hat auch durchaus Hintergründigkeit und Frische. Der Granato ist größer und feiner aber der Morei strotzt vor Persönlichkeit. So soll es sein, geiler Stoff eben. 95–96/100

Teroldego Granato bio

31538H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (66,00 €/l) **49,50**
33790H 2015 3er • 2020–2040 1,5l (71,50 €/l) **107,25**
Teroldego 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Suckling 95

Lobenberg: Der Teroldego „Granato“ ist ein großer Individualist aus biodynamischer Erzeugung. Ein sehr konzentrierter Wein, erdig, würzig mit ultrasatter Frucht, Zwetschge, Schwarzkirsche, Blaubeere und etwas Sauerkirsche, alles unterlegt mit einem kleinen Hauch Goudron und provenzalischen Kräutern. Der Wein ist sehr warmblütig und samtig und trotz der Dichte immer weich und harmonisch, Aromen von Cassis und Brombeeren hallen nach und eine wunderbar samtig-weiche Fülle kleidet den Gaumen aus. 96+/100



Emilio Foradori















Familie Endrici

Endrizzi

Die Kellerei wurde 1885 von den Brüdern Francesco und Angelo Endrici (Trentiner Dialekt: Endrizzi) gegründet und wird heute in der vierten Generation von Dr. Paolo und Christine Endrici geführt. Insgesamt 16 Hektar umfassen die drei Weingüter Masetto, das Stammhaus der Kellerei, das historische Weingut Kinderleit und Pian di Castello. Die kalkhaltigen Böden der Dolomiten und optimale klimatische Bedingungen der Weinlagen im Etschtal bilden die solide Grundlage für die Vinifizierung von Spitzenqualität. Eine umweltschonende Anbauweise, sowie der konsequente Einsatz modernster Technologien und Innovationen in der Kellerwirtschaft, liefern den Grundstock für Weine und Sekte, die eine unverwechselbare Handschrift tragen und dem eigenen hohen Qualitätsanspruch unterworfen sind. Dieser Philosophie ist das Haus Endrizzi mit seiner über hundertjährigen Tradition bis heute treu geblieben.





Endrizzi				€ / Fl.
Chardonnay delle Venezie				
33716H	2017 6er • 2018–2020	1,01	(7,50 €/l)	**7,50**
Chardonnay 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 85 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Frisch, spritzig und etwas cremig, sehr schöne Frucht. 85/100				
Pinot Grigio Trentino Tradizione				
33717H	2017 6er • 2018–2022	0,75l	(11,20 €/l)	**8,40**
Pinot Grigio 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Sehr duftig mit intensiver Aromatik und schöner, lebendiger Säure. Pinot Grigio vom Feinsten. Beeindruckende Trinkfreude vom ersten Schluck an. 89–90/100				
Endrizzi Grappa Teroldego Trentino Tradizione				
1447H	6er	0,7l	(41,43 €/l)	**29,00**
Teroldego 100 % • 40,0 % vol. • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Apfelduft in der Nase, am Gaumen elegant, fruchtig und intensiv. 89–90/100				
Endrizzi Grappa Chardonnay Collezione				
1444H	9er	0,5l	(54,00 €/l)	**27,00**
Chardonnay 100 % • 42,0 % vol. • Lobenberg 92				
Lobenberg: Ganz in der Tradition des Hauses Endrizzi, dieser feine, fruchtbetonte Grappa in der Designerflasche. 92/100				



Friaul









Silvio Jermann

Silvio Jermann

€/Fl.

Pinot Grigio

33828H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (23,60 €/l) **17,70**

Pinot Grigio 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Dichte strohgelbe Farbe. In der Nase schon voll und fruchtig. Auch am Gaumen voll, intensiv, weich und harmonisch. Eine tolle Begleitung zu kräftigen Fischgerichten, zu gegrilltem Gemüse und Pilzgerichten. 90–91/100

Sauvignon

30067H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (23,60 €/l) **17,70**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Suckling 91 • Schraubverschluss

33830H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Intensiver Duft mit Anklängen an Holunderblüten. Im Mund auch florale Aromen und helle Früchte. Schöner, fülliger Körper. Harmonisch und ansprechend. 91+/100

Chardonnay

33829H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Chardonnay 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichen Tönen. Intensiver, fruchtig-aromatischer Duft. 90–91/100

Vintage Tunina

30069H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Chardonnay 40% Sauvignon blanc 40% diverse autochthone Reben 20% • 13,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Cernili 98 Suckling 94 • Schraubverschluss

33832H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (56,27 €/l) **42,20**

Chardonnay 40% Sauvignon blanc 40% diverse autochthone Reben 20% • 13,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Üppig und vollmundig, ein ganzer Korb voller exotischer Früchte, Ananas, dicht und schmeichelnd, sehr lecker. 93+/100

Were Dreams, now it is just wine!

33831H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (56,27 €/l) **42,20**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Es bleibt dabei: einer der besten Chardonnays Italiens. Voll und dicht, sehr fruchtstark, leichte Exotik, trotz der Üppigkeit niemals fett, spielerisch aber intensiv. Die zarte Vanille vom Holz passt hervorragend mit der Passionsfrucht und Aprikose zusammen, ein Hauch Zitronenabrieb bewahrt die Frische. Einer der wenigen italienischen weißen Kultweine. Zu Recht, wie wir meinen! 94+/100

Capo Martino

33833H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Picolit Pinot Blanc Tocai Friulano • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Duftige, etwas exotische Nase, leichte Vanille, großartig abgestimmtes, sehr zartes großes Holzfass. Feiner Schmelz mit superber Finesse. Der perfekteste Wein Jermanns und einer der besten Weißweine Italiens. 95/100

Silvio Jermann

Das Weingut wurde 1881 vom slowenischen Auswanderer Anton Jermann gegründet. Ab den 70er-Jahren zeichnet Silvio Jermann verantwortlich, da kam der große Qualitätsdurchbruch. Heute bekommt er etwas Hilfe von seinem Sohn Michele, der ihn im Marketing und Verkauf unterstützt. Das Weingut Jermann ist inzwischen eine KlimaHaus Wine-zertifizierte Kellerei. Bei Jermann wird ökologisch und nachhaltig gearbeitet. Der Qualitätsschlüssel liegt aber im Weinberg. Der Boden in Isonzo hat einzigartige Eigenschaften, er ist leicht und frisch. Die Temperaturen sind nicht zu warm, und die kühlen Nächte bewahren die Aromen und Düfte, damit sie von der Traube direkt in den Wein gelangen. Fakt ist, Silvio Jermann macht dichte und zugleich extrem leckere Weine, vollmundig, feinwürzig und in jeder Phase üppig, zugleich tolle Frische in den Rebsortenweinen zeigend. Exotisch wird es dann bei seinen Highlights Capo Martino und Vintage Tunina. Der Chardonnay „Dreams“ gilt vielen als einer der besten des Landes. Was alle seine Weine gemeinsam haben, ist das enorme Alterungspotenzial. Erst nach 3 Jahren werden auch die „normalen“ Rebsortenweine von Jermann richtig schön, und ein fünfjähriger Tropfen ist erst richtig hervorragend zu trinken.









Sirch

Das Weingut der Sirchs ist in der jetzigen Form erst seit 2002 bekannt. Zuvor wurde vier Generationen lang nur für den lokalen Bedarf und Genossenschaften produziert. Der große Wechsel setzte mit der Übergabe von Vater Giordano auf die Söhne Luca und Pierpaolo ein. Giordano erbte es seinerseits vom Großvaters Guiseppe. Ein alter Familienbetrieb mit Tradition und Sinn für die Region. Dem folgt nach wie vor die Philosophie Lucas und Pierpaolos. Beide lieben das Friaul und waren lange wild entschlossen, ausschließlich autochthone Rebsorten anzubauen und die hochgelegenen Weingärten der Gegend zu erhalten und zu rekultivieren. Schlussendlich konnten sie allerdings der Einsicht nicht ganz widerstehen und arbeiten neben der Tocai auch mit Sauvignon Blanc und Pinot Grigio.

Als in der Region immer mehr Weinbauern das Geschäft wegen der teuren Bewirtschaftung und den niedrigen Preise aufgaben, fingen die beiden Brüder an, mehr und mehr Flächen zu kaufen und zu pachten. Von anfänglich 7 ha ist das Weingut inzwischen auf 120 ha gewachsen. Knapp 500.000 Flaschen werden jährlich produziert. Was für ein Aufstieg. Und nicht eine Sekunde wurde in diesem Wachsen die Qualität vergessen. Die Weine sind langlebig und gewinnen noch nach zwei Jahren. Auch das Dekantieren bekommt den Weinen sehr. Die hervorragenden, immer noch niedrigen Preise spiegeln die überragende Qualität der Weine im Grunde nicht wieder. Noch ist es ein Geheimtipp, für uns und Sie eine feine Lösung, aber wenn auch noch nicht angekommen, der Weg Richtung Spitze des Friauls zeichnet sich nicht zuletzt durch Expertise deutlich ab. Pierpaolo Sirch, der auch Kellermeister von Feudi di San Gregorio ist, hat als technischer und agronomischer Berater für die wichtigsten Weinkellereien Italiens (Ornellaia, Allegrini, Jermann, Gravner) und in der ganzen Welt (Château d'Yquem, Cheval Blanc, Bürklin-Wolf, Bründlmayer) gearbeitet, also der anerkannten Elite.



Sirch gehört zum Feudi-Imperium und ist deren neues Projekt im Friaul. Das Weingut wurde allerdings schon vor 20 Jahren von Paolo Sirch bewirtschaftet. Paolo ist heute auch Weinbergsmanager für alle anderen Aktivitäten Feudis in ganz Italien.



Sirch				€ / Fl.
Friulano Friuli Colli Orientali DOC				
32008H	2016 6er • 2018–2025	0,75l	(14,53 €/l)	**10,90**
Friulano 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91				
Lobenberg: Reinsortiger Friulano, früher Tocai Friulano genannt, autochton, das erinnert immer irgendwie an eine klarere und frischere Finesse-Version eines Pinot Grigio. Das Bouquet hat weiße Blüten, Stroh, zarte Pfirsichschale und Honigmelone. Am Gaumen geht's gebirgsbachklar weiter mit Honigmelone, grüner Birne und etwas Speck wie bei einem jungen Viognier. Schöner, geradliniger und knochentrockener Weißwein. Aufziehen und Spaß haben lautet die Devise! 90–91/100				
Traminer Aromatico Friuli Colli Orientali DOC				
32019H	2016 6er • 2018–2025	0,75l	(14,53 €/l)	**10,90**
Traminer Aromatico 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				
Lobenberg: Der Traminer ist extrem spannend. Natürlich hat man hier die typische Traminernaromatik, also eine Mischung aus duftigen Trauben, Litschi, Rosenblättern und etwas Mirabelle. Aber dann am Gaumen überrascht die Salzigkeit dieses Weins. Denn der Wein ist knochentrocken, hat damit nichts kitschiges, wie sonst so oft, wenn etwas Restsüße im Spiel ist. Und trotzdem belebt er. Ein grandioser Aperitif-Weißwein, der auch Weinamateure mitreißen und faszinieren wird. Sehr erfrischend und berauschend in seiner feinen Aromatik! 91–92/100				
Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC				
32018H	2016 6er • 2018–2025	0,75l	(14,80 €/l)	**11,10**
Ribolla Giala 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92				
Lobenberg: Das Weingut ist am Fuße der östlichen Alpen gelegen und beherbergt 120 Hektar Rebflächen. Ein reinsortiger Ribolla Gialla. Autochton aus dem Friaul, immer glasklar und brillant. Das duftet etwas nach Babycreme, Nashi-Birne und Amalfi-Zitrone. Am Gaumen hat man einen knochentrockenen und sehr klarfruchtigen Wein. Das animiert Schluck für Schluck. Die Frucht ist sehr zitruslastig und erfrischend. Keine reife gelbe Steinfrucht, mehr Zitruschale, Limettensaft und Birne. Jeder Schluck macht da Freude und erfrischt. Ein wunderbarer Terrassenwein oder Aperitif. 92/100				







Ornella, Gianni, Virgigna und Giorgio Venica

Venica & Venica

Venica & Venica				€ / Fl.
Malvasia Petris				
31128H	2016 6er • 2017–2028	0,75 l	(26,60 €/l)	**19,95**
Malvasia 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
33564H	2017 6er • 2018–2029	0,75 l	(26,60 €/l)	**19,95**
Malvasia 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				

Lobenberg: Malvasia Istriana ist eine autochthone Rebsorte aus dem Friaul mit Geschichte, die bis 1300 zurückgeht. Das ergibt einen frischfruchtigen Weißwein mit floralen Noten in Form von weißen Blüten und Kamille. Ich habe hier Orangenschale, auch Pampelmuse mit einer feinen Bittermandelnote. Kraftvoll aber im Sortiment bei Venica eher ein schlanker Wein mit niedrigem Alkoholgehalt. Da ganze geht in Richtung englische Ingwerkonfitüre mit Zitrusfrüchten und erfrischt den Gaumen auch bei hohen Sommertemperaturen. 93/100

Ribolla Giala L'Adelchi				
31127H	2016 6er • 2017–2030	0,75 l	(26,60 €/l)	**19,95**
Ribolla Giala 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
33563H	2017 6er • 2018–2031	0,75 l	(26,60 €/l)	**19,95**
Ribolla Giala 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				

Lobenberg: Eine autochthone Rebsorte des Friaul, die eine tausendjährige Historie aufweist. Hellgolden, im Bouquet viel Amalfizitrone, Bittermandel und etwas Stroh. Am Gaumen hat der Wein eine prägnante Säure für einen italienischen Weißwein. Weniger als ein Riesling, aber doch immer noch kräftig und erfrischend. Der Wein ist im Stahltank ausgebaut, ein Teil aber auch in 2700-Liter-Holzfässern. Das ergibt einen schön geradlinigen und komplexen Weißwein. Passt extrem gut zu Artischockenrisotto. 93/100

Friulano Ronco delle Cime				
33562H	2017 6er • 2018–2031	0,75 l	(29,60 €/l)	**22,20**
Friulano 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				

Lobenberg: Einst Tocai Friulano, heute aus gesetzlichen Gründen ob der Nähe zum ungarischen Tokaier nur noch als Friulano benannt. Die autochthone Rebsorte liefert einen kräftigen Weißwein mit viel Schmelz ab. Aromen von Pampelmuse, Zitronen und auch Bittermandel sowie ein Hauch Ingwer 94/100

Sauvignon Blanc Ronco delle Mele				
31125H	2016 6er • 2017–2035	0,75 l	(42,00 €/l)	**31,50**
Sauvignon Blanc 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 92				
33561H	2017 6er • 2018–2036	0,75 l	(44,00 €/l)	**33,00**
Sauvignon Blanc 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+				

Lobenberg: Dieser Wein gilt als eine der Weißweinraritäten Italiens. Ausbau im großen Holz. Die Sauvignon-Blanc-Trauben stammen aus der Südwestlage Ronco delle Mele. Das Traubenmaterial kann hier langsam ausreifen, was einen extrem komplexen und vielschichtigen Weißwein ergibt. Er pendelt zwischen Sancerre und Pfälzer Sauvignon Blanc, vereint also Mineralität mit Kraft und reifen Noten. Im Bouquet reife Birne, Stachelbeere aber auch mit Luft Mango und Passionsfrucht. Expressiv, lebendig, kräftig. Ein großartiger Wein. 95+/100



Venica & Venica

Venica ist einer der Klassiker des Collio. Das Collio im Friaul befindet sich im Nordosten Italiens, zwischen den Julischen Alpen und dem Adriatischen Meer. Ein von zwei Weltkriegen geprägtes und von drei Kulturen beeinflusstes Gebiet. Österreich, Slowenien und das Kaiserreich Österreich-Ungarn haben das Collio kulturell geprägt. Im Fokus stehen die autochthonen Rebsorten Tocai Friulano, Ribolla Gialla und Malvasia Istriana. Typisch sind aber auch Sauvignon Blanc und Pinot Grigio. Bei Venica sind die Weine im Stahltank ausgebaut. Es handelt sich um sortenreine, sehr typische, ja meist strahlende Weißweine von kräftigem Format. Sie schmecken erfrischend und spritzig ohne banal daherzukommen. Dank ihrer Struktur reifen die Weine extrem gut und deutlich langsamer als man es ob ihrer in der Jugend so prägnanten Klarheit und direkten Präsenz vermuten würde. Die Krönung bei Venica & Venica ist der Sauvignon Blanc Ronco delle Mele. Einer der großen Weißweine Italiens. Anders als die restlichen Weißweine wurde er im großen Holz ausgebaut.



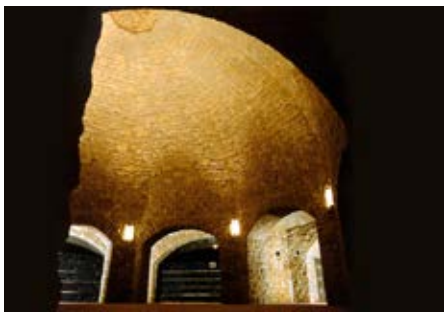


Lombardei









Maurizio Zanella

Ca' del Bosco

Maurizio Zanella hätte als millionenschwerer Erbe eines der größten italienischen Transportunternehmen leicht in die Fußstapfen seines Vaters treten können. Stattdessen zog er es vor, als Laie das Risiko einzugehen, in der Lombardei, einem seit Jahrhunderten geschätzten, italienischen Weinanbaugebiet, eine Existenz zu gründen. Maurizio Zanella hat sich nicht gescheut Monsieur Dubois, den Kellermeister von Dom Pérignon, zu engagieren, der die ersten Flaschen des del Boscoschen Spumante eigenhändig verkorkt und konfektioniert hat. Der Franciacorta Brut Prestige Cuvée von Ca' del Bosco ist im Preis-Leistungs-Verhältnis ganz sicher der beste Spumante außerhalb der Champagne. Krönung der Spumante-Kreationen del Boscoscher Prägung ist jedoch der Cuvée Annamaria Clementi, der eindeutig Erinnerungen an einen großen Champagner im Stil eines Dom Pérignon weckt. Im Bereich der Stillweine gibt es den Streit in Italien, ob der Chardonnay von Ca' del Bosco noch vor den großen Weinen des Piemont und Friauls die Nummer 1 im Lande ist. Auch der rote Maurizio Zanella spielt ohne Zweifel in der italienischen Oberliga und wäre in der Toscana sicher in der Top 5 der Cabernets.



Ca' del Bosco				€ / Fl.
Franciacorta Cuvée Prestige				
14936H	6er	0,75l	(34,67 €/l)	**26,00**
Chardonnay 70 % Pinot Bianco 15 % Pinot Noir 15 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 91 WS 90				
Lobenberg: Ersetzt auf eindrucksvolle Weise den Non-Vintage-Brut. Ungemein cremige Textur. Dichte, feine Perlage, die dem Wein Frische verleiht. Brioche-, Multebeeren- und Kiwiaromen, etwas Birne und Quitte neben einem Touch Limette. Chardonnay und Pinot Nero erzeugen einen schönen Griff am Gaumen. Sehr edle Klarsichtflasche, nicht nur in der Optik, sondern auch im Stil Roederer Cristal nachempfunden. Bravo. 92 – 93/100				
Franciacorta Dosage Zéro Methode Champanoise				
35282H	2014 6er • 2018 – 2033	0,75l	(58,67 €/l)	**44,00**
Chardonnay Pinot Blanc Pinot Noir • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+				
Lobenberg: Wunderbar präsenter Duft, am Gaumen cremige Noten, gutes Volumen, sehr gehaltvoll und kräftig, viel Würze mit Biss und Länge. 93 – 94+/100				
Franciacorta Riserva Dosage Zéro Noir				
33547H	2008 3er OHK • 2018 – 2049	0,75l	(100,00 €/l)	**75,00**
Pinot Nero 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Wine Enthusiast 96				
Lobenberg: Die per Hand in kleine Kisten gelesenen Trauben gelangen unmittelbar in die Kellerei, wo sie entsprechend ihrer Ursprungslagen gekennzeichnet und herabgekühlt werden. Jede Traube wird mit Kennerblick und -hand selektiert. Die Beere des Pinot Nero besitzt weißes Fruchtfleisch, aber eine schwarze Schale: als Voraussetzung für die Erzeugung des Grundweins für den Dosage Zéro Noir gilt, dass der Saft bzw. der extrahierte Most weiß bleibt oder sich nur ganz leicht rosa färbt. Aus diesem Grund werden die Trauben mit niedrigem Druck sehr sanft gepresst, so dass die Schalen nicht zertstört werden und kaum Farbe abgeben. Die so gewonnenen Moste gären in kleinen Eichenholzfässern. Um eine größtmögliche Aromakomplexität und Ausdrucksstärke zu erreichen und dabei die Eleganz zu bewahren, ist die Weinbereitung im Holzfass auf nur 5 Monate beschränkt. Das Umfüllen				



Ca' del Bosco

€/Fl.

der Weine erfolgt nur mittels Schwerkraft aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks. Nach 2 weiteren Monaten des Ausbaus im Edelstahl werden die drei Grundweine aus den drei unterschiedlichen Lagen so verschnitten, dass ein perfektes Gleichgewicht zwischen Finesse, Lebhaftigkeit, Vinosität und Aroma entsteht. Der Pinot Nero überträgt dem Wein seine komplexen Aromen roter Früchte und er verleiht Körper, einen langen Abgang am Gaumen und Lagerfähigkeit. Um sein qualitatives Entwicklungspotenzial zeigen und sein einmaliges Aromaprofil entfalten zu können, benötigt der Dosage Zéro Noir eine Reifezeit von 8 bis 12 Jahren. Es ist ein Franciacorta Riserva. Um die Langlebigkeit dieses Franciacorta zu gewährleisten und Oxidationsschocks ohne zusätzliche Schwefelung zu vermeiden, erfolgt das Degorgieren unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer weltweit einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Damit dieser „Blanc de Noir" seine eigene, große Persönlichkeit zeigen und das Terroir, dem er entspringt, vermitteln kann, hat Ca' del Bosco sich entschieden, ihm beim Degorgieren keinerlei Dosage hinzu zu fügen. 96–97/100

Franciacorta Methode Champanoise Cuvée Annamaria Clementi

35281H 2009 6er OHK • 2019–2044 0,75l (113,33 €/l) **85,00**

Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97+

Lobenberg: Intensiver Schaum, feine, kontinuierliche Perlage, am Gaumen generös, dazu ein zarter, nussiger Abgang. Auf der qualitativen Höhe der ganz großen Cuvées der Champagne, erinnert an einen reifen Dom Pérignon. 95–97+/100

Curtefranca Bianco

31206H 2016 6er • 2018–2025 0,75l (21,13 €/l) **15,85**

Chardonnay 80% Pinot Bianco 20% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Eine lebendige, fruchtige und sehr komplexes Cuvée aus Pinot blanc und Chardonnay mit feinstem Holz perfekt unterlegt. Charme und Frische zugleich, alles in wunderbarer Balance. 91+/100

Chardonnay

31205H 2013 6er OHK • 2017–2028 0,75l (74,67 €/l) **56,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Das Aroma eines Weißweins mit der Struktur eines großen Roten. Reife Früchte, Exotik, Vanille und Toast. Mango, Pfirsich, Passionsfrucht, etwas Ananas mit Grapefruit. Komplex und sehr lecker. Samtig und weich, fast buttrig voll, dennoch finessereich. Sicher einer von Italiens größten Weißweinen! 94–95+/100

Curtefranca Rosso

33544H 2015 6er • 2019–2026 0,75l (23,93 €/l) **17,95**

Merlot 48% Cab. Sauv. 30% Cab. Franc 22% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Rubinrot mit granatroten Reflexen. Wunderbare Aromen von roten Früchten, Minze und Lakritz. Sehr ausdrucksstark und voller Wärme, wohlig mollige Frucht, ein Schmeichler mit Persönlichkeit und stilistisch ein richtiger Saint-Émilion mit ungemein viel Charme und samtig seidigem Trinkfluss. Das macht richtig Freude. 91–92/100

Maurizio Zanella

33545H 2013 6er OHK • 2019–2032 0,75l (74,53 €/l) **55,90**

Cab. Sauv. 35% Merlot 35% Cab. Franc 30% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Klare Cabernet-Dominanz in der Nase, Cassis, schmeichelnde Süße. Volle Frucht im Mund, samtig, schöne Balance zwischen Frucht, Säure und Holz, reife Tannine, weiches, aber konzentriertes Finale. 93+/100

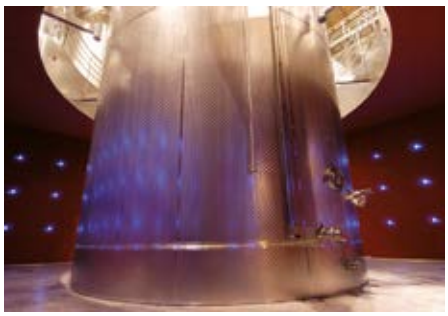


Ca' del Bosco













Familie Olivini

Famiglia Olivini

Dort, wo andere Ferien machen, ist das Weingut Olivini zu Hause: in San Martino delle Battaglie am Gardasee, im Herzen des Lugana-Gebietes. In den schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Sees rund um den Ort Desenzano besitzt die Familie Olivini rund 26 Hektar Rebfläche. Geführt wird das Weingut von den Geschwistern Giovanni, Giorgio und Giordana, die die über 30jährige Weinbautradition der Großeltern fortsetzen, die Enkel übernahmen 1999 die Verantwortung für das Weingut. Sie haben den Betrieb kontinuierlich modernisiert und ausgebaut. Man muss ehrlich zugeben, dass Lugana nicht zu den überragenden Weißweinen der Welt oder Italiens gehört. Mit ins Boot holten sie deshalb den jungen Önologen Antonio Crescini, der wie kaum ein anderer innerhalb der großen Gemeinde der „Luganisti“ den Umgang mit dem Trebbiano di Lugana beherrscht. Unter seiner Ägide entstehen Weißweine, die durch mineralische Frische, elegante Fruchtnoten und eine schöne Länge überzeugen. Olivinis Lugana ist sicher der Primus inter Pares, der Wein ist eine Ode an den aromatischen Charme der Weine vom Gardasee.

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

Famiglia Olivini				€ / Fl.
Olivini Lugana DOC				
33489H	2017 6er • 2018–2021	0,751	(13,32 €/l)	**9,99**
Trebbiano 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89				
Lobenberg: Ein Trebbiano vom Gardasee, der durch mineralische Frische, seine elegante Fruchtnoten und eine schöne Länge überzeugt. Olivinis Lugana ist sicher der Primus inter Pares, der Wein ist eine Ode an den aromatischen Charme der Weine vom Gardasee. 89/100				







Piemont

Die hügelige Landschaft südlich Turins heißt Piemont. Die sehr umfangreichen und weit zurückreichenden historischen Fakten und Zusammenhänge und auch Interaktionen mit Frankreich möchte ich hier nicht ausführen, aber als Resultat sprechen alle Piemonteser heute auch französisch und die Winzer halten mit voller Überzeugung das Burgund für sehr seelenverwandt.

Die DNA Burgunds findet sich in den größten Weinregionen

Da ist was dran, die Pinot Noir (Burgund) ist ein ähnlich terroirspezifisches Sensibelchen wie die Nebbiolo (Piemont). Auch die sehr bäuerliche Struktur und die Winzigkeit der Betriebe ähneln dem Burgund. Die manchmal esoterisch angehauchte, etwas spinnige Intellektualität der von reichen Industriellen aus Mailand dominierten Weinszene der Toskana ist hier zum Glück nie angekommen. Hier leben Bauern, manchmal schon sehr gebildet, klug und weise und mit einem Hauch schöner Altersphilosophie. Sie lieben die Mitmenschen, auch ihre stets respektvoll behandelten Wettbewerber und sie genießen mit Freude das Leben.
Im Wesentlichen umfasst das Gebiet Piemont die Provinzen Asti und Alba, die zugleich die größte Stadt der Region ist, dem Weinlaien ganz sicher auch bekannt durch die berühmten Trüffel und als Firmensitz der berühmten Süßwarenfabrik Ferrero. Auch einer der weltberühmten Grappabrenner, qualitativ die klare Nummer 1 Italiens, die Destillerie Berta, befindet sich im Herzen der Region, in Nizza Monferrato. Im heiligen, inneren Weinbereich der Weinregion, um den es uns im Grunde nur geht, trennt der Fluss Tannaro die Heiligtümer des Barolo-Tals und des Barbaresco-Tals von dem als minderwertiger erachteten Teil um die Stadt Canale, genannt Roero. Etwas zu Unrecht, denn da gibt es mit dem Arneis einen der interessantesten Weißweine Italiens aus einer echt piemontesisch autochthonen Rebsorte.

Barolo bleibt die Referenz

Das wirkliche Aha-Erlebnis kommt aber erst, wenn man in das große, malerische Tal der Region Barolo/Barbaresco fährt. Es handelt sich um eine riesige Senke mit einem Bergkranz drum herum. In der Ferne leuchten weiß und unerhört klar – fast berührbar – die Alpen. In der Mitte des riesigen Kessels wachsen einzelne große Hügel mit den malerischsten, kleinen Dörfern, die man sich vorstellen kann: Barolo, La Morra, Serralunga und viele mehr. Die Aufzählung kann man lange fortsetzen, es sieht hier aus wie im Märchen. Ein sehr spezielles, fast weich gezeichnetes Sonnenlicht, das zuweilen unwirklich verträumt erscheint, bestärkt diesen Eindruck eines wunderschönen Traumlandes. Tschechische Märchenverfilmungen gemischt mit „Herr der Ringe“, so kommt es einem vor. Vielleicht zusammen mit dem portugiesischen Dourotal das schönste und malerischste, ja spektakulärste Weingebiet der Welt. Ganz ruhig, verträumt, kaum Touristen, die besten Restaurants Italiens, die schönste Enotheken und erst die Trüffel…! Dann noch der romantische Morgennebel des Spätherbstes (die Traubensorte Nebbiolo ist nach diesem berühmten Nebel benannt) – hier muss das Schlaraffenland sein!

Barolo vs. Barbaresco

Die Superlative enden nicht, denn hier wachsen aus der tanninreichen, sehr spät zu lesenden, piemontesisch autochthonen roten Rebsorte Nebbiolo die nach ihren Hauptdörfern benannten besten Rotweine Italiens: Barolo und Barbaresco. Barolo gilt eher als fruchtstark, tanninreich, kraftvoll und dicht, Barbaresco ist deutlich finessereicher, seidiger in seiner Art. Sehr elitäre Genießer halten nur diese Weine Italiens für echte Weltklasse, das sind sie dann aber auch mit allem Nachdruck. Alle Versuche, aus der Nebbiolo an anderen Plätzen der Welt sehr gute Weine zu erzeugen, schlugen fehl. Große Weine aus Nebbiolo kommen nur aus Piemont (Ähnlich wie bei allen terroirsensiblen Rebsorten: Pinot Noir aus Burgund, Syrah von der Rhône, Sangiovese aus der Toskana, Tempranillo aus Spanien und Riesling aus Deutschland!). Scheinbar braucht die Nebbiolo diese speziellen, oft sehr eisenhaltigen Lehm- und Kalkterroirs, das spezielle Klima und sogar den Nebel. Nebbiolo reagiert extrem auf das Terroir und kann die unterschiedliche Mineralität der verschiedenen Lagen besser als jede andere bekannte Rebsorte der Welt abbilden. Von Dorf zu Dorf, je nach Himmelsrichtung und vor allem Mineralbestandteilen, schmeckt der Wein völlig anders, mal hart und tanninreich maskulin (z.B. Giacosa, Luigi Pira u.a.), mal fruchtstark und burgundisch (z.B. Sandrone, Scavino, Voerzio u.a.) und mal weich und feminin (Altare). Ein guter Barolista kann immer sagen, wo der Wein gewachsen ist – das ist wirklich verblüffend! Die Auswahl des Dorfes und des Crus (Lage) ist im Piemont extrem viel wichtiger als in den anderen Topregionen der Weinwelt. Natürlich und wie immer: Nur die besten Winzer bringen die perfekte Naturentsprechung auf die Flasche!

Barbera d'Alba

Das zweite autochthone Unikat ist die Barbera. Weiche, dichte Schwarz- und Sauerkirsche, Schokolade, Vanille, hohe samtige Viskosität, immense Frucht und schönste, lebendige, aber milde Säure. In jeder Hinsicht vollmundig, fast ein erotischer, auf jeden Fall sehr verführerischer, sehr dunkler Wein. Etwas gradliniger und versammelter wirkt er in den Tälern von Barolo und Barbaresco, dort heißt er dann Barbera d'Alba. Sich Asti nähernd dann natürlich Barbera d'Asti, der Wein wird üppiger, etwas fetter, fast wollüstig. Hier kommt mit Braida der wohl einzige Erzeuger, der aus der immer lecker schmeckenden Barbera Weltklasse erzeugt.
Der perfekte Wein mit Anspruch und geeignet für jeden Tag, der ideale Pastabegleiter, rotfruchtig, aber nie aufdringlich, immer duftig aromatisch und verführerisch lecker ist der entgegen seines Namens ganz trockene Dolcetto. Auch der immer faire Preis dieser im Schatten der Großen wachsenden, dritten autochthonen Rebsorte des Piemont macht den Wein fast zum Idealfall. Es wissen nur zu wenige Genießer: Nicht Chianti, sondern Dolcetto passt perfekt zur Pasta und Pizza!

Wenige aber einige sehr gute Weißweine

Last but not least muss man erwähnen, dass auf manchem großartigen, etwas kühleren Hang, Italiens bester Chardonnay wächst. Gaja, Aldo Conterno, Conterno-Fantino und Bruno Rocca können sich durchaus mit internationaler Klasse messen. Zusammen mit den Chardonnay von Ca' del Bosco aus der Lombardei, Jermanns „Dreams“ aus Friaul und Lageders „Löwengang“ aus Südtirol sind es wohl die hochklassigsten Weißweine Italiens.

In Summe kann man sagen: das winzige Gebiet der edelsten Weine des Piemont gehört ganz sicher in den Reigen der qualitativ hochwertigsten Regionen der gesamten Weinwelt. Mit dem Burgund, der Rhône, Bordeaux, Rioja, Ribera del Duero, Toro, Douro, Napa und Mendoza bildet es die Top-Ten der Rotweinwelt. Viele Genießer denken bezüglich des Piemonts nicht ganz zu Unrecht sogar an die Top-Fünf. Piemont, ein außergewöhnliches Erlebnis der Sinne: Wein, Landschaft und Menschen!





Aldo Conterno

Die Familie Aldo Conterno produziert schon seit über fünf Generationen Wein. Das Weingut, das im Weiler „Bussia Soprana“ bei Monforte d’Alba liegt, der besten Lage Monfortes und eine der besten Lagen für Barolo überhaupt, verwendet auch heute noch, bzw. wieder, ausschließlich die aus eigenen Weinbergen stammenden Trauben. Die Reblagen sind zu 80% nach Süden und Südwesten gerichtet und liegen auf einer Höhe von ca. 360–480m ü.M. Der Boden besteht aus kompaktem, dunkelgrauem Sand, aus weißem und rotem Lehm und weißen und blauen Kalkmergelschichten. Einsprengsel von Eisen, Mangan und Magnesium lassen die Lagen sehr unterschiedlich erscheinen. Die sehr durchdachte Anbautechnik, die kontrollierte Gärung der Moste und die vollkommen traditionellen Ausbausysteme erlauben es, einen großen Wein von raffinierter Qualität zu erzeugen. Die vollständig biologisch ablaufende Gesamtproduktion (nicht zertifiziert) beträgt heute nur noch 80.000 Flaschen von insgesamt nur 28 Hektar ausschließlich eigener Weinberge. Damit liegt der durchschnittliche Ertrag aller Weine bei nur winzigen 25 hl/ha, was der natürlichen Reduktion biodynamischer Betriebe entspricht. Gegen den Trend haben die Conternos, in enger Abstimmung der heute federführenden Söhnen, den drei Brüdern Franco, Giacomo und Stefano (Vater Aldo starb im Sommer 2012), die Vergrößerung in den 90er Jahren nach ersten Versuchen nicht weiter mitgemacht, sondern haben sich vorrausschauend auf die Nische der obersten Qualität konsolidiert. Alle Zukäufe wurden eingestellt, die Erträge wurden durch mehrfache grüne Lese dramatisch reduziert, die Umstellung auf Bio erfolgte. Der Granbussia, Romirasco, Colonello und Cicala liegen im Ertrag wie der weiße Bussiador unter 15 hl/ha, weniger als ein Kilo pro Rebstock wird geerntet. Weniger als 10 Weingüter der Langhe waren dermaßen konsequent und weitsichtig, eine nunmehr extrem geringe Gesamtmenge, höchste Qualität zu guten Preisen, immer vollständig ausverkauft. Das gelingt so konsequent wohl nur noch bei Giacomo Conterno, Bartolo Mascarello, Vietti



und natürlich beim Superstar Roberto Voerzio. In den 90ern war man bei Aldo Conterno schon einmal bei 300.000 Flaschen, bis man erkannte, dass Mengendruck und Premium nicht zusammen passen. Nur dieser Weitsicht und der permanenten Reduktion auf „das Beste“ ist es zu verdanken, dass man bei Aldo Conterno über Krisen nur schmunzeln kann. Das Weingut arbeitet nun schon seit vielen Jahren biologisch-organisch, inzwischen sogar vollständig umgestellt auf die Biodynamik. Allerdings bewusst jetzt und in Zukunft nicht zertifiziert, weil man nicht auf der Biowelle reiten will, sondern ausschließlich auf der Qualitätswelle. Die extreme Selektion im Weinberg betrifft alle Weine. Selbst der Ertrag des normalen Barolo Bussia, der sich sogar ab 2009 wieder ausschließlich auf diese großartige Lage beschränkt, liegt bei nur 20 Hektoliter pro Hektar. Die oberen Teile der Großlage Bussia besteht aus den in winzigen Mengen erzeugten Einzellagen Colonello (Finesse), Cicala (Kraft) und Romirasco (Kraft, Frucht und Finesse), aus denen dann in guten Jahren als händische Vorlese einzelner Trauben und Beeren der schon legendäre und ultrarare „Barolo Granbussia“ geerntet wird. Auf der kühleren Hügelspitze der Bussia liegt in Ostrichtung der weiße Rebenteil des Bussiador. Bei Conterno werden insgesamt 5 grüne Lesegänge durchgeführt, im Juni, Juli, August und auch noch zweimal 2–3 Wochen vor der Ernte als pinke Ernte. Die Reduktion ist gewollt so dramatisch, um die ganze Kraft in die Trauben zu bringen. Die Bepflanzung des Weinberges ist dafür mit 5.000 Pflanzen pro Hektar noch relativ normal, aber die natürliche Ertragsbeschränkung durch die Biodynamie ist zusätzlich zur grünen Lese schon immens. Das führt zu früher Vollreife und wie bei Voerzio zu einer sehr früheren Lese, deutlich vor den meisten Kollegen. Die für die Balance so wichtige Säure ist deshalb in viel größerem Ausmaß noch vorhanden, große Weine können so auch in warmen Jahrgängen entstehen. Die Trauben werden komplett entrappt, teilweise händisch bei der Granbussia und dem Romirasco, und dann erfolgt für einen sehr langen Zeitraum von über 5 Wochen mit Schalenkontakt (Granbussia und Romirasco 8 Wochen) die Vergärung mit der natürlichen Hefe im großen Holz, bei der Barbera, Dolcetto und dem einfachen Nebbiolo im Stahl, der weiße Bussiador im Barrique. Die Baroli werden nach der Vergärung komplett in großen Holzfässern von 2,5 hl. ausgebaut (zwischen 2 und 7 Jahre altes Holz, danach Austausch), sie verbleiben da unberührt für zweieinhalb bis drei Jahre und werden danach unfiltriert gefüllt. Es gibt überhaupt kein neues Holz bei den insgesamt nur 30 Tsd. Flaschen Baroli von Aldo Conterno. Das Weingut Aldo Conterno wird zu Recht in einem Atemzug mit dem legendären Cousin Giacomo Conterno genannt (eine Generation davor noch vereint). Zusammen mit der anderen Traditionsgröße Vietti sind die Cousins Conterno wohl mit Roberto Voerzio, den Mascarellos und Grasso immer noch, oder vielleicht wieder, die absolute Spitze im Barolo und damit im italienischen Wein überhaupt.



Aldo Conterno

€/Fl.

Chardonnay Bussiador

26870H 2013 6er • 2017–2033 0,75l (71,33 €/l) **53,50**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

33148H 2015 • 2019–2035 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Der Ertrag des Bussiador liegt bei ungefähr gut 10 Hektoliter pro Hektar. 7-fache grüne Lese, nur die stammnahen Trauben werden belassen. Sehr späte Lese, i.d.R. erst Ende September bis Anfang Oktober. Die Vergärung geschieht komplett im Holz, auch der spätere Ausbau und die malolaktische Gärung geschieht in kleinen Holzfass. Zwischen beiden Vergärungen wird einmal abgezogen, nach der Malo verbleiben die Weine 15 Monate unberührt und ohne Bâtonnage in diesem Holz. Es wird nur nach der alkoholischen Fermentation die Hefe einmal ein wenig aufgerührt, danach 15 Monate ruhiges Verweilen, also komplett burgundisch „state of the art". Der Anteil neuen Holzes richtet sich nach dem Jahrgang. Entscheidend sind die Mineralität und die Säure. Das Terroir besteht aus dem typischen weißen Lehm der Langhe und etwas Sand, viel Kalziumeinsprengsel, auch reiner Kalkstein und Eisenanteile, tief wurzelnde Reben. Der Wein wächst in der höchsten Lage in Bussia, 2,8 ha direkt oberhalb des Romirasco in Südostausrichtung. Nur 4 Tsd. Flaschen. Die Kühle der speziellen Lage ist die Grundvoraussetzung für Eleganz und gute Säure. Im Zusammenhang mit der extremen Ertragsbeschränkung und den tief wurzelnden Reben und dem mineralischen Terroir wird klar, warum wir hier den vielleicht ähnlichsten Konkurrenten des Burgund aus Italien haben. Nur der Bussiador von Aldo Conterno hat einen mineralischen Ausdruck wie ein Wein aus dem Burgund.

2015 ist ein warmer Jahrgang, reife Trauben. Der erste Ansatz der Nase erstaunt mich dennoch. Normalerweise sind wir hier in einer Art Puligny-Montrachet, aber 2015 hat enorm viel weiße Frucht und Parfüm. Weißer Pfirsich, weiße reife Birne. Dazu weiße Schokolade, Salz, Gesteinsmehl, Dajeeling-Tee, Papaya, fast ein wenig Lakritze, Süßholz, Jasmin. Exotisch und gleichzeitig frisch. Salzig, mineralisch und gleichzeitig üppig. Etwas an einen Weißburgunder oder mehr noch an einen Corton Charlemagne erinnernd. Der Mund ist beides, auf der einen Seite reich und üppig. Auf der anderen Seite aber sehr salzig und mineralisch. Ja, fast mineralischer als mein Lieblingsjahrgang 2013. 2015 ist so unglaublich dicht und so unglaublich voller Spannung, Rasse, Gesteinsmehl, Salz, Zitronengras, Orangenzesten und sehr viel Noten Passionsfrucht. Dahinter dann aber auch Kaffeenoten, Pfeffer, Cappuccino. Und dahinter immer wieder hochrollendes Salz. Dicht, fast überwältigend. 2015 ist hier der erste Jahrgang den ich probiere, der so überreich ist. Er ist nicht fett, hat nahezu von Allem aber etwas zu viel. Er ist so intensiv. Ein Wein, der mich durchaus an den großen Chardonnay von Gaja erinnert, der aber burgundischer als Gaja ist. Und er hat weniger Holz. Er ist viel strukturierter und schlanker gebaut und gleichzeitig zeigt er diese immense Reichhaltigkeit. Für einen Corton Charlemagne ist er fast zu mineralisch. Auf jeden Fall großer, eigenwilliger, sehr intensiver, fast überwältigender Stoff. Superber Chardonnay. Dieser Wein, und das darf man ohne Zweifel sagen, ist überaus fett, aber nicht fett in Form von Glycerin und Alkohol. Der Alkohol liegt bei 14%, was nicht so ungewöhnlich ist. Dieser Wein ist fett in Mineralität. So viel von allem. So intensiv. Überwältigend in dieser unglaublich salzigen, schwarzsteinigen Mineralität. 97–100/100

Barbera Conca Tre Pile

33149H 2015 6er • 2019–2033 0,75l (36,93 €/l) **27,70**

Barbera 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Der Wein wächst auf 4 Hektar, auch dieser Wein natürlich biodynamisch. Das Potenzial von 25.000 Flaschen wird deshalb nicht ausgeschöpft, es werden nur 12.000 Flaschen dieses extrem dichten Barberas erzeugt, ein Ertrag von nur 25 hl/ha. Conterno liest die Barbera extrem spät, um eine natürliche Reduktion der Säure zu haben. Trotzdem bleibt dem Conca Tre Pile noch eine extrem hohe Säure von 6,3 Gramm pro Liter, das gibt deshalb eine grandiose Balance. Die Trauben werden komplett entrappt. Die Vergärung erfolgt mit natürlicher Hefe, Fermentation über 3–4 Wochen. Der Wein kommt erst drei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Hat seine ruhige Malo erst ein Jahr nach dem Verweilen im Barrique durchlaufen. Keine Spur des neuen Holzes, obwohl es intensiv verwendet wurde. Im Reigen der heute verbreiteten, zu dichten Barberas, stellt dieser Wein eine finessereiche Ausnahme dar. Alle Frische wird bewahrt.

2015 war nicht nur für Chardonnay ein reiches, mineralisches, ausdrucksstarkes Jahr. Natürlich auch für Barbera. Barbera und Dolcetto 2015 gilt als Anfang einer Serie von drei Jahrgängen, die überragend sind. Wobei 2015 wahrscheinlich sogar der reichhaltigste von allen drei Jahrgängen ist. Und die Nase dieses Conca Tre Pile ist durchaus ungewöhnlich. Nie zuvor habe ich bei Aldo Conterno einen so reichen, einen so üppigen Barbera in Nase und Mund gehabt. Immense schwarze Fruchtmengen, Schokolade. Das ist wie ein heißes Schokoladentörtchen aus dem Ofen, das man aufsticht und die Schokolade herausquillt.



Giacomo Conterno









Giacomo Conterno

Aldo Conterno

€/Fl.

Danach kommen die darin schwimmenden Kirschen. Schwarze Kirsche, rote Kirsche, Sauerkirsche, aber auch ein bisschen Blaubeere und Schlehe. Ganz viel süße Maulbeere, Johannisbrotbaum, viel Gewürze, auch ein bisschen Lebkuchen. Das ist so reich, das ist so dicht. Der Mund ist zwar ähnlich dicht, aber sehr frisch. Leicht scharfes Piment unter der Kirsche. Die Säure liegt bei 6,7 Gramm. Das ist enorm hoch. Diese Säure hält die Reichhaltigkeit hervorragend in der Balance. Sehr viel Salz, unglaubliche Länge. Die Säure trägt und trägt und trägt. Und das Ganze mit dieser üppigen Schwarzkirsche, Schokolade, Maulbeere. Mit dieser hohen Mineralität und salzig pfeffrigen Schärfe. Das ist für Aldo Conterno eine andere Dimension von Barbera. Wissend darum, dass dies nicht jedes Jahr passiert, muss es einfach mal herausgestellt werden. Der Wein ist nicht so einfach und unkompliziert lecker trinkbar wie der wunderschöne 2013 oder der geschmeidige 2014, sondern das ist schon fast ein Barbera für besondere Ereignisse. Als Essensbegleiter fast zu überwältigend. Eine Flasche, um sie mit Freunden zu teilen. Man muss sich schon sehr gut aussuchen was man dazu isst. Aber jeder Trinker sollte wissen, dass es hier richtig zur Sache geht. 2016 wird da ähnlich gewaltig. Die Intensität ist überwältigend. Fast großer Stoff. 95+/100



Barolo Bussia

29938H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (79,93 €/l) **59,95**

Nebbiolo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 96 Winespectator 94

33150H 2014 6er • 2020–2040 0,75l (79,93 €/l) **59,95**

Nebbiolo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 92

Lobenberg: Das hier ist der untere Teil des Bussia-Weinberges. Weißer Lehm und aufgelöster Kalkstein mit Metalleinsprengseln. Darüber und an den Seiten liegen die Crus Colonnello und Cicala sowie der Romirasco, aus dessen Herzen dann auch der Gran Bussia kommt. Aus der Kuppe des Weinberges stammt der Chardonnay Bussiador. Bussia gilt neben Ginestra als die beste Großlage des Ortes Monforte. In Monforte entstand früher eben auch der Monfortino des Cousins Giacomo Conterno, der aber heute in Serralunga erzeugt wird. Der Bussia bleibt mit der Gärung ca. 5–6 Wochen auf der Maische und wird nach der Malo ca. 30 Monate im großen Holz ausgebaut.

Es gibt 2014 nur die Hälfte der Menge, nur etwas über 10.000 Flaschen aus extrem kleinen Erträgen. Beerenernte statt Traubenernte nannte Giacomo Conterno das in der Probe. Die Nase zeigt sehr viel Charme. Feiner Kirschduft, aber auch feine Mineralität, Stein, Salz. Der Mund ist dann die Überraschung. Der Wein hat enorm hohe Säure, kommt total crispy rüber. Ist salzig, packt zu und ist trotzdem charmant. Sauerkirsche und süße Kirsche, ganz viel Salz, ganz viel Gesteinsmehl. So intensiv, so lang. Und wenn ich bisher bei vielen Erzeugern in 2014 beeindruckt war ob dieser Ähnlichkeit zum charmanten 2011, so würde ich bei 2014 und Aldo Conterno sagen: Der Charme ist da, aber gegenüber 2011 hat die Intensität deutlich zugenommen. Der niedrige Ertrag ist der Schlüssel für die Größe des Jahrgangs. Wir haben deutlich höhere Säure. Der Wein ist knackiger, intensiver. Das ist kein kleiner Jahrgang, das ist nicht verdünnt, nichts weichgespült. Das ist ein intensiver Barolo, aber ohne die Tanninhärte eines 2013er oder eines 2010. Keinerlei Bitterkeit trübt die Freude. Trotzdem braucht der Wein 3, wenn nicht gar 4 Jahre, um die Seidigkeit, die er heute andeutet, auch in den Mund zu bringen. Samt und Seide wird er haben, aber Frische und Dampf wird er behalten. Das ist ein ganz hervorragender Bussia und alle Konsumenten mögen sich daran erinnern, dass dieser 2014 sowohl früh genussfähig als auch gleichzeitig lange lagerfähig sein wird. Ein Top Wert. 93–94/100





Barolo Bricco Bussia Vigna Cicala

26872H 2012 6er • 2019–2041 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 VVWine 19 Falstaff 96 Suckling 95

29215H 2013 6er • 2020–2042 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 99 Falstaff 98

33152H 2014 6er • 2021–2043 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 94



Lobenberg: In der Lage Cicala gibt es wesentlich mehr blauen Lehm, Kalkstein und Eisen. Der Wein kommt zwar wie der Colonnello vom gleichen Bussia-Weinberg, aber hier geht es ganz klar in die Richtung zum Maskulinen und Schweren. Auch hier liegt der Ertrag bei nur gut 10 Hektoliter pro Hektar, die gleiche extrem frühe Reife, also vollständiger Erhalt der Säure bei früher Lese bzw. höchste Komplexität bei längerer Vegetationsperiode, immer eine sehr hohe Reife. Die Gesamtproduktion aus 3 Hektar beträgt nur winzige 5.000 Flaschen. Auch hier gibt es 4 grüne Lesen neben der schon extremen Ertragsreduktion durch die Biodynamik. Der Wein bleibt mit der Gärung ca. 5 Wochen auf der Maische um alle Aromen und Tannine aus den Schalen und reifen braunen Kernen zu waschen, nach der Malo wird er dann ca. 30 Monate im großen Holz ausgebaut. Cicala ist neben dem Romirasco immer die druckvollste, kraftvollste Lage durch den hohen Eisenanteil im weißen Lehm.

Aldo Conterno

€/Fl.



Die Nase ist immer deutlich druckvoller als die des Colonnello, das große Powerteil in klassischen Jahren, der Colonnello hat dafür in charmant vollen Jahren durch seine größere Feinheit die Nase vorn.
2014 gibt es nur 2500 Flaschen Cicala. Wir haben auch hier im 14er diese wunderschöne Kirschnase mit ein bisschen Mango unterlegt. Nicht ganz so duftig, nicht ganz so erotisch wie der Colonello. Sondern etwas strukturierter, etwas gradliniger. Aber im Mund kommt der große Unterschied. Im Mund ist der Cicala richtig geradeauslaufend. Hat sauber definierte Ecken und Kanten. Die Frucht ist intensiver, der Wein ist versammelt. Was er gleich hat wie der Colonello und dies ist jahrgangsspezifisch, die Tannine sind total geschliffen und poliert. 2014 hat keine harten oder irgendwie grünen Tannine. Alles ist reif, alles ist fein und trotzdem ist dieser Cicala so unglaublich dicht, geradeaus und lang. Salzig, mineralisch, feine Schärfe. Cicala gefällt mir dennoch nie so gut wie Colonello. Vielleicht ist das nach 20 Jahren anders, aber momentan würde ich ihn klar hinter Colonello sehen, auch wenn geduldige Powerliebhaber ihn sicher vorziehen. 95–96/100

Barolo Bricco Bussia Vigna Colonnello

29214H 2013 6er • 2020–2042 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 98 Falstaff 96 Winespectator 95

33151H 2014 6er • 2021–2043 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+



Lobenberg: Der Untergrund dieses Teils der Lage Bussia ist ein stark von Magnesium und Mangan durchzogener Lehm. Das ergibt deutlich feinere und unglaublich florale Eindrücke, genau deswegen erfolgt die separate Vinifikation. Auch hier liegt der Ertrag bei nur gut 10 Hektoliter pro Hektar, die gleiche extrem frühe Reife, also vollständiger Erhalt der Säure bei früher Lese bzw. höchste Komplexität bei längerer Vegetationsperiode, immer eine sehr hohe Reife. Die Gesamtproduktion beträgt auch beim Colonnello nur 5000 Flaschen aus 3 Hektar, Cicala ist gleich groß. Auch im Colonnello gibt es 4 grüne Lesen neben der schon extremen Ertragsreduktion durch die Biodynamik. Der Wein bleibt mit der Gärung ca. 5 Wochen auf der Maische zur Extraktion der reifen Tannine und Aromen aus den braunen Kernen und Schalen. Nach der Malo wird er ca. 30 Monate im großen Holz ausgebaut. Colonnello ist immer der feinste, verspielteste Wein bei Aldo Conterno.
2014 ist wirklich ein Wechselbad der Gefühle. Auch gibt es nur 2500 statt 5000 Flaschen im Jahr 2014, ich bin bei einigen Erzeugern schon geflasht rausgegangen. Manche haben alles zusammengefasst in einen Barolo, manche alle Crus erzeugt. Zum Teil grandios, wie bspw. bei Conterno Fantino, Roberto Voerzio, und auch bei Altare. Und hier bei Aldo Conterno geschieht mir Wundersames. Der normale Bussia war so crispy, so voller Säure und Spannung. Fast ein grandioser Stoff, aber der Cru Colonello ist in seiner Duftigkeit und Aromatik das Beste, was ich in diesem Jahrgang und vor allem als Colonello bis zum heutigen Tage probiert habe. Frutti di Bosci sagen die Italiener. Kleine, konzentrierte Waldfrüchte. Waldhimbeere, Waldkirsche, Walderdbeere. Dazu relativ viel Cranberry, satte süße, aber zarte Kirsche, ein Hauch Schlehe, und dann kommt am Ende ein satter Schwall richtig üppige, gelbe, süße Mango dazu. Das Ganze unterlegt von Jasmin und ein bisschen Rose, zarte Maiglöckchen und Estragon-Töne. Leichte Röstaromen sind ebenfalls bemerkbar, obwohl der Wein ja nur im großen Holz liegt. Die Nase ist berauschend. Da will man nur reinspringen. Der Mund des Colonello, ähnlich wie der normale Bussia, unglaublich frisch, krisp, knackig, Piment-Pfeffer mit seiner pikanten Schärfe. So intensiv, salzig und lang. Aber feiner als der Bussia. Viel verspielter noch. Komplexer. Ein Wein zum Träumen. Ein Wein, der so viele komplexe Facetten zeigt, dass man sie kaum alle beschreiben kann. Nein, der 2013er war ganz klar der massivere Wein, der Wein zum niederknien für ein ewiges Leben. Aber ob man es glaubt oder nicht, der 2014 ist viel betörender. Der 2014er ist so unglaublich schön, so raffiniert. Das ist ein Wein im Stile der zarten Weine von Voerzio und Giuseppe Mascarello. Das ist so unendlich schick. Diesen Wein lege ich mir auf jeden Fall in den Keller, weil ich diese Aromatik und diese Emotionalität eines solchen Weines unglaublich schätze. Der haut mir nie in die Fresse, dafür ist er viel zu zart. Aber er berührt immer alle Sinne und weckt unendliche Erinnerungen und zugleich Erwartungen. Superber Stoff, einer der ganz großen 2014er. 97–98+/100





Barolo Romirasco

26873H 2012 6er OHK • 2019–2041 0,75l (192,00 €/l) **144,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99+ Suckling 97 VVWine 19 Falstaff 95

33153H 2014 6er OHK • 2021–2043 0,75l (221,33 €/l) **166,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Parker 94



Lobenberg: Der Romirasco ist mit 410 Metern über dem Meer noch oberhalb des Cicala die höchste Lage der Gesamtlage Bussia, schräg im Osten leicht erhöht nur noch der weiße Bussiador. Der Romirasco besteht zu 80% aus den ältesten Reben der Conternos, die in manchen Jahren zumindest teilweise der Granbussia vorbehalten sind, je 10% der ältesten Reben aus



Heiner Lobenberg bei Giacomo Conterno

Aldo Conterno

€/Fl.

Cicala und Colonnello kommen zur Granbussia noch dazu. Nur 4.000 Flaschen werden pro Jahrgang aus 3,8 Hektar erzeugt, der geringste Ertrag, den Wein gibt es immer in großen Jahren. Der Romirasco entstand erstmals im sensationellen Barolo-Jahrgang 2004, als Hagelschäden die separate Abfüllung der dramatisch geringen Mengen Granbussia, des Colonnello und der Cicala sinnlos erscheinen lies. Das Ergebnis war so überragend, dass der Romirasco nun der beste Wein der Conternos ist. Die Mischung des Bodens: Sand, Lehm, Eisen, sehr viel Magnesium, Mangan, eine gute Mischung von Colonnello und Cicala, aber immer die höchste Würze. Immer kühle Stilistik aufgrund der exponierten Lage. Auch hier liegt der Ertrag bei nur gut 10 Hektoliter pro Hektar, die gleiche extrem frühe Reife, also vollständiger Erhalt der Säure bei früher Lese bzw. höchste Komplexität bei längerer Vegetationsperiode, immer eine sehr hohe Reife. Auch hier gibt es 4 grüne Lesen neben der schon extremen Ertragsreduktion durch die Biodynamik. Der Wein bleibt mit der Gärung ca. 8 Wochen auf der Maische, die hohe Mineralität des Terroirs wird noch einmal unterstützt durch das Auswaschen der Aromatik aus den Kernen durch den Alkohol. Nach der Malo ca. wird der Wein 32 Monate im großen Holz ausgebaut. Der Romirasco ist immer mit Abstand der würzigste Wein des Hauses, deshalb denkt man manchmal an neues Holz, das jedoch nie zum Einsatz kommt. Teer und Balsamico und Rauch kommen nur vom Terroir.

Giacomo Conterno nennt seinen nur mit 2000 Flaschen erzeugten 14er „a fantastic boy“, ich würde sagen: Es ist in Wirklichkeit gleichzeitig eine fantastische, erotische Frau. Der Wein ist so erotisch, so üppig, so rubenshaft. Und zugleich wie ein fantastischer Balletttänzer. Voller Spannung, sehnig, mehr sehnig athletisch als muskulös. Üppig, schöne Kurven zeigend. Das ist wieder diese traumhaft feine Kirsche mit Cranberry, mit Waldhimbeere. Mango kommt hoch, aber gleichzeitig zeigt er eine deutlichere Mineralität und Struktur als Colonello. Der Mund ist dann mehr wie Cicala. Extrem clean, total versammelt, extrem geradeauslaufend. Mineralisch, salzig, Pimentpfeffer, leichte Schärfe. Aber dann, ähnlich zum einfachen Bussia, mit ganz viel krisper Säure, unendlicher Länge und wieder ganz viel Salz, welches immer wieder hochkommt. Hier gebe ich Giacomo Recht. Es ist dann letztlich mehr ein Athlet, weniger eine Frau. So viel Spannung, so viel sehnige Kraft, so viel Dynamik in dieser salzigen, tanninreichen, pfeffrigen Spannung. Das Ganze vibriert, der Wein hallt für Minuten nach. Ich bewerte ihn letztlich genauso hoch wie den Colonello, vielleicht ein leichtes Plus, weil er einfach so ein grandioser Big Boy ist. So eine Kombination aus dieser verträumten Duftigkeit des Colonello und dieser sehnigen Kraft und dieser immensen salzigen Mineralität bildet. Da ist alles drin. Das Weingut Aldo Conterno hat 2014 ein großes Jahr hingelegt. Wie es am Anfang bei Roberto Voerzio auch der Fall war. 2014 wird im Markt total unterbewertet. Das weiß ich jetzt schon. Aber das ist ein großer Fehler. Alle mögen sich darüber im klaren sein, dass die Masse der Barolista viel Mist erzeugt hat, dass aber die besten Erzeuger mit diesen winzigen Erträgen ganz große Weine in die Flasche gebracht haben. 97–100/100









Barolo Riserva Granbussia

33154H 2009 6er OHK • 2019–2049 0,75l (665,33 €/l) **499,00**

Nebbiolo 100 % • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97

Lobenberg: Die Besonderheit bei der Gran Bussia ist, dass das Weingut Aldo Conterno nicht nur die ältesten Reben der drei Lagen Romirasco, Cicala und Colonello dazu nimmt, sondern in Form einer Vorlese durch alle drei Weinberge geht und die besten Trauben nur aus den ältesten Reben herausschneidet. Dann wird per Hand entrappt und nur das Feinste behalten, es wird sogar innerhalb der Traube differenziert und nur der obere Schulterteil für die Gran Bussia genommen. In früheren Jahren wurde die Selektion später von den Fässern gemacht, ab 2005 nur im Weinberg und alles wird zusammen vergoren. Es werden in jedem für die Gran Bussia ausgewählten Jahr nur ca. 3000 Flaschen erzeugt. Die Nase ist deutlich reifer als bei den anderen Baroli. Die Besonderheit ist die an die Gärung anschließende Maischestandzeit von weit über zwei Monaten (das wäscht mittels Alkohol alle Aromen und Tannine aus den reifen braunen Kernen) und die Vergärung im 2500-Liter-Holzfass, in dem danach auch der 42 monatige Ausbau erfolgt. Der ganze Wein hat überhaupt keinen Stahlkontakt. Dann folgen drei Jahre der Flaschenlagerung bevor der Wein auf den Markt kommt.

2009 erstaunt, weil die Nase überhaupt nicht heiß und gekocht ist, wie der Jahrgang 2009 letztlich war, sondern er hat die frische Kirschfrucht, die so typisch für das Weingut Aldo Conterno ist. Er hat die Frutti di Bosco, er hat diese darunterliegende Mango. Er hat im Grunde die Schönheit der Nase eines Colonello und zeigt gleichzeitig eine warme intensive Würzigkeit, zeigt Trüffel, ein wenig Leder. Früchtebrot und ein bisschen Wucht. Kein Fett aber hohe Intensität. Dekantiert und mit etwas Luft wird der Wein im Mund immer feiner. Die Säure ist enorm präsent. Der Wein zeigt grandiose Frische und trotzdem sehr tolle, reife Aromatik. Nie fett, aber so intensiv. Das ist grandioser Stoff. Das ist typisch Aldo Conterno in Perfektion. Mit Viettis Villero und Giacomo Conternos Monfortino einer der drei „living legends“ in Barolo. 100/100





Angelo Gaja

Angelo Gaja

€/Fl.

Barbaresco

33855H 2014 6er OHK • 2020–2040 0,75l (220,00 €/l) **165,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Wine Enthusiast 98 Galloni 96 Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Ein legendärer Wein von einem Winzer, den man nicht weiter vorstellen braucht. Er betört ob der dunklen Früchte. Immens komplexes Bouquet. Leder, eine Spur Tabak, getrocknete Pflaume, etwas Unterholz, auch Brombeere. Am Gaumen geradlinig, markant und sehr würzig, viel Pfeffer, schwarze Beeren. Unglaublich langes Finish. Bereitet jetzt schon viel Freude, wird aber erst in einigen Jahren richtig aufdrehen. Ein großer Nebbiolo! 96+/100

Costa Russi

29217H 2013 6er OHK • 2020–2050 0,75l (600,00 €/l) **450,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Galloni 98 Suckling 98

Suckling: Medium ruby color. The class, strength and finesse to this wine are ever present with berry, dark-chocolate and walnut character. Full-bodied, dense and chewy. Very fresh. Chocolate, mango and ripe-strawberry flavors herald a bright finish. Needs four or five years to soften. Classic tannins. Better in 2021. 98/100

Sori Tildin

29219H 2013 6er OHK • 2020–2050 0,75l (600,00 €/l) **450,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Galloni 97 Suckling 97

Suckling: The perfumes are fabulous here with strawberry, walnut and porcini mushrooms. Mountain herbs. Full body, tight and integrated tannins and a long finish. Refined and beautiful. Hard not to drink now. 98–100/100

Sori San Lorenzo

29218H 2013 6er OHK • 2020–2050 0,75l (633,33 €/l) **475,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 100 Galloni 98 Falstaff 98 Parker 97

Suckling: Majestic aromas of crushed berry, meat, orange peel. Full body, very tannic yet ripe tannins and exquisite fruit. Amazing depth and density. They said they macerated a little more than normal because the fruit was perfect. A classic nebbiolo that reminds me of the great 1996. Really cool. About 30% less production. Don't touch for five to 10 years. A celebratory wine for Gaja's return to the Barbaresco appellation. 100/100



Angelo Gaja

Angelo Gaja ist schon zu Lebzeiten ein Mythos. Wie kein anderer revolutionierte er den piemontesischen Weinan- und -ausbau nach französischem Vorbild. Drahtrahmenerziehung, geringste Erträge, penible Klonselektion, Temperaturkontrolle bei der Gärung und letztlich der Ausbau aller Weine in neuen Barriques. Ein Sturm der Entrüstung fegte über das Piemont, wo Tradition noch viel größer geschrieben wird, als in der Toscana (wo Angelo Gaja auch von Erfolg zu Erfolg eilt). Der Erfolg gab ihm Recht, denn seine Weine werden international sehr beachtet. Zusammen mit den Luxuscuvées von Sassicaia, Ornellaia und Antinori verhalf er dem italienischen Wein international wieder zu hohem Ansehen und gilt zu Recht in Italien als Nationalheiligtum. Besonders gut kommt die Philosophie Angelo Gajas bei seinem Barbaresco zur Geltung. Dieser reinsortige Nebbiolo ist immer so etwas wie eineTurboversion eines Barbarescos. Weil er ob seines oxydativen Barriqueausbaus früher zugänglich ist zeigt er eher die Größe eines perfekt gereiften Nebbiolos. Nichtsdestotrotz reift der Gaja Barbaresco wie die besten Piemonteser.



Azienda Agricola Brovia

Die Geschichte des Weinguts der Brovia in Castiglione Falletto reicht bis in das Jahr 1863 zurück. Nach einem mehrjährigen Stillstand in der Weinproduktion nahmen sich 1953 Giacinto, Raffaele und Marina Brovia ein Herz und starteten quasi wieder von Null. Von Anfang an setzte die Familie dann nur auf die Produktion von Qualitätsweinen. Seit Ende der 80er Jahre nun leiten die Töchter von Giacinto die Geschicke von Brovia. Elena (Agrarbetriebswirtin) und Cristin (Önologin) übernahmen die Tradition des Weinguts Brovia und führen es seitdem in die Moderne. Heute leitet ihr Mann, Alex Sanchez, die Geschicke des Weinguts. Schon immer hatte man bei Brovia ein Bewusstsein für die Bedeutung des Terroirs und damit eine kompromisslose Haltung gegenüber der Auswahl beim Kauf der besten Lagen. Und die Familie schaffte es in der Tat, großartige Weinberge im Barolo-Anbaugebiet zu erwerben: Rocche, Villero und Garblèt Sue in Castiglione Falletto und Karn und Brea in Serralunga d'Alba. Die Philosophie des Weinguts Brovia war und ist es, Weine mit großem Charakter hervorzubringen. Alle auf die gleiche Weise traditionell vinifiziert, aber immer mit sehr spezifischen und klar definierten Eigenheiten. Jeder Wein, jeder Barolo soll den Reichtum der großen Langhe-Weinberge naturgetreu widerspiegeln. Großer Wein hängt von der Qualität der Trauben ab. Dies im Sinn, nimmt man sich im Weingut Brovia viel Zeit für Pflege der Weinberge. Wenn die Trauben ihre Farbe ändern, beginnt die grüne Lese. Hier werden nur die besten Mitarbeiter mit viel Erfahrung rangelassen. Und um immer zu wissen, wie es um die Qualität der Böden bestellt ist, wird das Gelände und deren Böden regelmäßig analysiert. Die Vinifikation bei Brovia ist eher traditionell. Die Trauben werden leicht angedrückt und die Frucht wird komplett entrappt. Die Mazerationszeit variiert je nach Wein. Die Temperatur während der Fermentation liegt zwischen 28 und 30° C. Der Ausbau der Baroli und Barbaresci erfolgt in großer slowenischer und französischer Eiche. Danach Abfüllung ohne Filtration. Alles nüchterne Fakten, aber in Summe verantwortlich für grandiose Weine. Brovia kreiert druckvolle und elegante Weine zugleich. Extrem präsent und vor allem eines: ausdrucksstark.





Alex Sanchez





Azienda Agricola Brovia bio

€ / Fl.

Dolcetto d'Alba Vignavillej

32062H 2015 12er • 2018–2028 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Dolcetto 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

33540H 2016 12er • 2019–2029 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Dolcetto 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dieser Dolcetto wächst auf drei Hektar und überwiegend in Castiglione Falletto, ein bisschen auch in Serralunga. Das heißt in den zwei maskulinsten Appellationen der Langhe überhaupt. Hoher Eisenanteil in den Böden, massive Weine, sehr alte Reben. 50 Jahre und älter. Sehr kleine Erträge von 30 Hektoliter pro Hektar. Der Wein verbleibt für Dolcetto unglaubliche 18 Monate im Stahl, er sieht niemals Holz. Er hat aber eben eine lange Ausbauzeit. Der Wein ist für einen Dolcetto unglaublich dicht, ich habe noch nie einen Dolcetto in dieser Intensität, mit diesem Körper getrunken. In der Nase eine Sauer-/Schwarzkirschmischung mit einer unglaublichen Wucht und Dichte. Dazu leicht parfümierte Rosenblätter. Auch ein bisschen Jasmin, Rosmarin. Ganz dicht, fast wuchtig. Blumig und fleischig zugleich. Auch rohes Fleisch, frisches Tartar. Das setzt sich im Mund fort. Sofort dieser fleischige Ansatz und dann diese Kirsche in einer Konzentration, die so ungewöhnlich ist. Es ist typisch Dolcetto, aber so wuchtig und so fokussiert in der Mitte. Da er glücklicherweise kein Holz hat, bleibt er komplett auf der Frucht. Wunderschöne Säure, das Ganze perfekt eingebunden, lang, voluminös. Der Mundeindruck entspricht fast einem großer Brunello di Montalcino aus einem fruchtstarken Jahr. Sehr an Sangiovese erinnernd, aber sehr dicht und reichhaltig dabei. Und wenn der normale Dolcetto ein hervorragender Pastabegleiter ist, so darf man hier schon durchaus zu etwas heftigeren Speisen greifen. Es darf schon sehr inhaltsreich werden. Große Länge. Der Wein macht viel Freude, und doch gibt er einem ein bisschen den Druck und die Wucht eines sehr reichen Weines, sodass ich ihn auch als singuläres Ereignis vor dem Kamin empfehlen kann. Großer Stoff für ein Dolcetto. 94+/100

Langhe Freisa La Villerina Secca

33541H 2016 12er • 2019–2031 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Freisa 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Eine autochthone Rebsorte, die es nur hier in der Langhe gibt. Nur von wenigen Erzeugern, ganz selten noch kultiviert, bedroht vom aussterben, eine Rarität. Überwiegend sogar als Frizzante gefüllt wie bei Mascarello. Hier bei Brovia allerdings still, schwarz, trocken und sehr reichhaltig. Eine Rarität, die in Castiglione Falletto direkt in der Lage Villero gepflanzt ist. Der Name spielt mit der Lage, Villero darf nur der Barolo heißen. Man hätte hier genauso gut Nebbiolo für den Barolo pflanzen können, aber es war einfach eine

Azienda Agricola Brovia bio

€/Fl.

Freude für Alex Sanchez ein bisschen Freisa (900 Flaschen) zu haben. Der Wein hat 13,5% Alkohol und steht fast schwarz im Glas. Und so reichhaltig die Optik ist, so reichhaltig ist auch der Duft. Wuchtige schwarze Zwetschge mit erdigen Aromen dazwischen. Maulbeere, Johannesbrotbaum, eine leichte Exotik mit Orangenschale. Dazu satt Veilchen. Auch im Mund reich und dicht. Üppige Schwarzkirsche und vor allem wieder diese fast üppige, fast fett daher kommende reife Pflaume. Aber nicht überreif, sondern nur dicht und schiebend. Ganz samtig, reif, voluminös und trotzdem schöne Säure, schöne Frische zeigend. Nicht fett wie ein Merlot, eher wie ein argentinischer Malbec oder ein Baga aus Portugal. Ein Wein, der irgendwo zwischen einem extrem dichten Dolcetto und einem Barbera und einem Malbec liegt. Trotzdem hat er nicht diese immense Sauerkirschdichte, sondern eben sehr viel mehr Zwetschgen. Dazu vielleicht etwas Brombeere und Maulbeere. Das ist eine sehr eigenwillige, lustige Kreation, die allerdings so reich und dicht ist, dass sie eigenständig getrunken werden kann. Ein völliger Gegensatz zum Sparkling Freisa von Mascarello. Hier haben wir einen richtigen, fast großen Wein. Ich bin schwer beeindruckt, werde aber nur Minimengen bekommen, denn es gibt nur Wein aus winzigen Erträgen. So sind es lediglich 900 Flaschen an Gesamtmenge. Wenn ich 60 kriege bin ich gut und zufrieden. Ich werde es versuchen. Auf jeden Fall eine Bereicherung und eine tolle Erfahrung. 93–94+/100



Elena, Cristin und Alex

Barolo Unio

33542H 2014 12er • 2019–2041 0,751 (79,87 €/l) **59,90**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: 2014 gibt es keinen der 4 Crus und überhaupt keine Lage, auch keinen Barolo Village Brea, der ja nur aus Serralunga kommt. 2014 werden alle vier Top Single Vineyards und der Brea zusammengefasst in einen Barolo Brovia „Unio“. Die Gesamtmenge ist etwas mehr als die Hälfte der normalen Menge. Also von sonst gut 35.000 Flaschen ist das Ganze auf unter 20.000 geschrumpft. Gedankt der Verrieselung und dem Verlust durch Mehltau und falschem Mehltau, dazu etwas Hagel. Das Ganze wurde aber dann total gesund als kleinste Träubchen mit winzigen 400 Gramm pro Stock gelesen. Die Ergebnisse in der Verkostung nach dem Ausbau ergab für Alex und sein Team, dass zwei der vier Crus qualitativ so nahe am normalen Barolo lagen, dass man sie nicht separieren wollte. Dann haben Sie aber konsequenterweise aus Imagegründen gesagt, die beiden anderen Crus auch nicht einzeln abzufüllen, weil es einfach dem Ruf des Weingutes schaden würde. Also gibt es nur einen Barolo, der dafür aber in der Qualität deutlich über allem liegt, was in den Jahren zuvor als Barolo Brea erzeugt wurde.

Die Nase ist sehr floral, weich und warm. Rosenblätter, süße Kirsche, süße Zwetschge. Schöne Mineralik ausstrahlend. Ein runder, dichter, frischer und intensiver Wein. Darunter etwas Mango und Passionsfrucht. Und das Ganze immer wieder eingeholt von dieser reichen, süßen Zwetschge und roten Kirsche. Dann kommt steinige Mineralität. Den Mund verblüfft dann doch, weil der Wein nicht ganz so weich rüberkommt wie die Nase versprach. Er hat eine tolle Säure, wunderbare Frische und große Länge. Die Mineralik explodiert und entspricht total den Lagen aus Serralunga und Castiglione. Das heißt, wir haben hier die maskulinen Eigenschaften, gleichzeitig aber den Schmelz und die rote Frucht die bspw. oft ein Cascina Francia von Giacomo Conterno zeigt. Das Ganze lang und dicht verwoben. Auch ein bisschen feinste rotkirschige Bussia aus Monforte schimmert im Geschmack durch. Ungewöhnlich charmant, lang, sehr mineralisch und steinig. Der Wein vibriert, hat eine tolle Länge. Eigentlich könnte man Brovia raten: Bleib doch bei einem einzigen Barolo. So wie das Bartolo Mascarello auch macht. Das wäre eine so tolle Stilistik. Sicher ist, dass dieser Barolo so außergewöhnlich ist. Er wird nicht nur Barolo Brovia heißen, denn er liegt klar über dem was Brovia bisher als normalen Barolo abgefüllt hat und ist nahe an den Crus. Er wird einen speziellen Namen haben. Ein Wein, der mich in seiner Stilistik auch ein bisschen an einige Top-Weine aus der Gemeinde La Morra und aus Barolo erinnert. Das macht richtig Freude. Der Le Vigne von Sandrone kommt mir in den Sinn. Das ist ein archetypischer Barolo. Ich hoffe er wird nicht so unglaublich teuer. Aber es ist eine Empfehlung und einer der allerbesten und vor allem leckersten Weine des Jahrgangs 2014. Kein Riese, aber ein Supercharmeur und Musskauf und eine Empfehlung für jeden Keller. Eine unglaublich erotische Ködstlichkeit! Ein Plädoyer auch für den Blend als oft besserer Wein, Bartolo Mascarello macht es vor, alle Crus in einen Barolo. Ich wäre dabei Alex Sanchez! 95–97/100





Barolo Riserva Rocche – Villero 150 Anniversario

33543H 2005 1er OHK • 2018–2045 1,51 (184,67 €/l) **277,00**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Wie schön, dass Alex nach 10 Jahren einen gereiften Villero bringt. Superber Trinkfluss und immer noch auch jugendliches Feuer aus der Magnum. 2005 war schon bei der ersten Probe 2008 die Harmonie pur, weich, samtig und rund. Ein traumhaftes Genussjahr aus einer ganz großen Lage. 97–98/100









Giuliano Corino

Azienda Agricola Corino

In der winzigen „Fraktion“ Annunziata, in der Gemeinde La Morra, in unmittelbarer Nachbarschaft von Elio Altare, haben die Corinos ihre kleine Azienda Agricola. Die Familie hat sich in den letzten Jahren in harter Gemeinschaftsarbeit in die Spitzenränge der Langhe-Produzenten gearbeitet. Das hervorragende Terroir der Hanglagen von La Morra ist natürlich die unabdingbare Voraussetzung der traumhaft schönen, vollmundig charmanten Weine. Aber Talent und Gene ohne intensive Arbeit reicht eben nicht. Vater Giovanni Corino erreichte das Ziel, zur Oberliga der Baroli und Barbera zu gehören, gemeinsam mit seinem Sohn Giuliano, der mittlerweile die alleinige Verantwortung für den Betrieb übernommen hat. 15 Hektar Weinberge besitzt die Familie heute, auf denen vorwiegend die Rebsorten Dolcetto, Barbera und Nebbiolo wachsen. Talent, Handarbeit und akribische Weinbergsarbeit sind neben dem Terroir der Garant für weitere großartige Weine der Corinos.









Azienda Agricola Corino

€ / Fl.

Barbera d’Alba

31798H 2016 6er • 2018 – 2024 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Barbera 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Dieser Barbera der Corinos ist schon berühmt für seine Frucht und seinen Charme. In seiner Jugend verführt er mit seinem rotbeerigen Früchtekorb, feiner Zwetschge und einem Hauch Mokka. Obwohl ihn auch eine Spur Ernsthaftigkeit auszeichnet, vermittelt er sofort im Antrunk puren Trinkgenuss. Er hallt lange nach mit dunkler Schokolade, Sauerkirsche, Schwarzkirsche und Brombeere. Ein charmanter, dichter Spaßmacher. 90/100

Langhe Nebbiolo

33650H 2016 6er • 2018 – 2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Nebbiolo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Dieser Langhe Nebbiolo hätte wohl ein Barolo werden wollen. Die Nase verspricht schon einiges. Kräftigere Vollmilchschokolade, leichtere Vanilleanteile und dann sehr spannende, saftige rote und schwarze Kirsche und dazu Brombeere. Unheimlich betörend und intensiv. Im Mund wunderbar tänzelnd. Ein Spiel aus lebendiger Säure, feinem Tannin und kleidender Struktur. Die Rot- und Schwarzkirscharomen werden flankiert von Waldhimbeere und Brombeere. Insgesamt wahnsinnig saftig und geschmacksintensiv. Eine filigrane, salzige Mineralität gleitet auf der Zunge in den Nachhall. Ausgezeichnete Länge und schlussendlich einfach ein sehr zarter Spitzenwein. 91 – 92/100



Azienda Agricola Corino

€/Fl.

Barolo

29764H 2013 6er • 2017–2032 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Nebbiolo 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 92

Lobenberg: Der Basis-Barolo von Corino steht dem Lagenwein Giachini aus eigenem Hause kaum nach. Ähnlich wie bei Altare ist auch bei Corino ein grandioses Ergebnis eher in den etwas kühleren Jahrgängen zu erwarten, da durch den neuen Holzeinsatz die Säure der frischen Jahre nicht so stark überdeckt wird. Der Wein zeigt sattes, aber sehr gutes Holz. Schokolade, viel schwarze Frucht. Schon in der Nase richtig viel Biss. Unendlich intensiv und lang. Wir verkosteten blind zusammen mit Altare und Veglio. Ich wäre nie auf Basis-Barolo gekommen. Und ich hätte ihm sonst nicht genau so viel Punkte wie Altare gegeben. Der Wein ist so unendlich lebendig im Mund und hat trotzdem weiche, minzige Schokolade. After Eight. Mit roter und schwarzer Kirsche. Mit viel Charme, tolle Fruchtsüße. Trotzdem diese Pikanz aus dem Süße-Säure-Spiel. Ein berauschend schöner Barolo. Allerdings ganz klar ein Modernist. Das feine Holz wird auch Anhängern des Barriqueausbaus total gefallen. Das ist ein ziemlich idealer Kompromiss. Sicherlich auf dem gleichen Level wie Elio Altares Basis-Barolo La Morra. Der bei weitem beste Basis-Barolo von Corino, den ich bisher probiert habe. Bravo! 94+/100





Barolo Giachini

26884H 2012 6er • 2017–2037 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Nebbiolo 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 95

30001H 2013 6er • 2018–2038 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Nebbiolo 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 95

Lobenberg: Je zu 50% in neuem und gebrauchtem Holz ausgebaut. Der Wein zeigt sehr feine Frucht, die mit Ihrer schönen rotfruchtigen Säure deutlich durch das intensive Holz dringt. Zeigt sehr viel Charme und gleichzeitig Lebendigkeit. Ist im Mund unendlich lecker und ist im Oszillographen des Spannungsbogens von Süße bis Säure immens. Die Augen ziehen sich zusammen. Tränen. Der Speichel läuft im Mund zusammen. Das Ganze mit diesem vielen neuen Holz verbindet sich zu einem grandiosen Charme. Im unendlich langen Nachhall trifft sich Holz, Frucht, Süße und Säure zu einem wunderschönen, extrem charmanten Finale. In der Jugend wird er vom Basis-Barolo noch geschlagen, in zehn Jahren wird dieser Giachini ein großer Wein sein. Dem Arborina aus dem gleichen Holz um Meilen voraus. Groß! 96–97/100





Barolo Arborina

30002H 2013 6er • 2018–2038 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

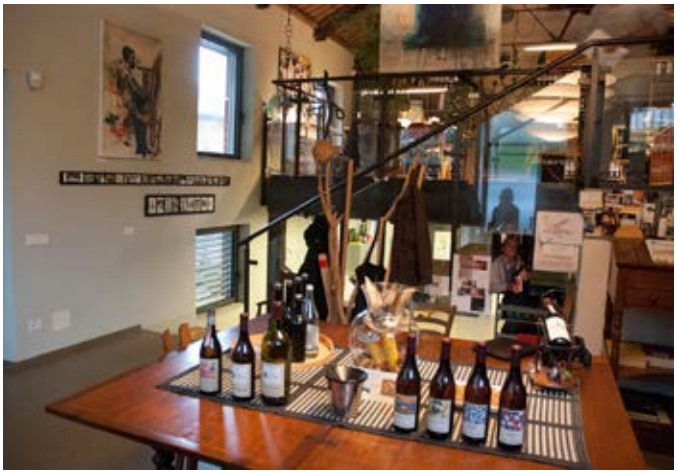
Nebbiolo 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Suckling 96 Galloni 94

Lobenberg: Terroir aus Kalkstein, Sand und Lehm. Je zu 50% in neuem und gebrauchtem Holz ausgebaut. Die grandiose Feinheit des Jahres unterstützt die burgundisch feine Duftigkeit Corinos und unterstreich die komplexe, unendlich zarte Aromatik mit seidenweichen Tanninen und moderater Säure. Sehr intensive, schwarzfruchtige Nase. Eine Duftwolke, Schwarzkirsche, Brombeere, Lakritz, Nougat, alles butterweich. Toller Grip im weichen Mund, sogar salzig mineralischen Biss zeigend. Seidig samtiges Tannin, moderate Säure zur schwarzen Frucht im Mund, zur Lakritze, Wacholder, feine Säure. Final samtig und butterweich und soooo charmant. Extrem lecker und ausdrucksstark, im Charakter der Village mir 2 Punkten mehr. 93–94+/100









Bartolo Mascarello

Vor einigen Jahren starb einer der Großmeister des Barolo. Traditionelle Methoden, minimale Erträge und überhaupt extrem winzige Mengen seines Ausnahmeweins waren sein Markenzeichen, ergänzt um kuriose und sehr humorige Streitigkeiten und Tiraden gegen den „Opportunisten“ Berlusconi. Seine Tochter Maria Teresa führt sein Werk auf gleichem Niveau und mit einer sehr ähnlichen Grundphilosophie fort. Extrem sympathisch und offen und dennoch unglaublich traditionell und bewahrend. Bis heute gibt es weder Internet, noch E-Mail auf dem Weingut. Weiterhin werden etwa 30 Tausend Flaschen erzeugt, verteilt auf 15 Tsd. Flaschen Barolo aus den Lagen Cannubi, Rocche Annunziata, Rué und San Lorenzo, auf den Nebbiolo, der aus den Jungreben der gleichen Weinberge stammt und auf die sensationell feinen und fruchtigen Dolcetto und



Barbera. Minimale Erträge aus den naturnah bearbeiteten Weinbergen, höchstens eine grüne Lese, Ernte des reifen Lesegutes meistens später als bei den Nachbarn. Bei Mascarello werden alle Lagen zusammen vergoren, die Auswahl findet nur im Weinberg statt, seit Jahrzehnten gibt es die gleiche Lesemannschaft, sie wählt schon im Weinberg perfekt aus. Die Weine werden komplett entrappt und dann mit der natürlichen Hefe vergoren. Alle Weine werden traditionell im Zementtank vergoren, Nebbiolo, Barbera und Dolcetto für 8 bis 12 Tage, der Barolo bleibt bis zu 30 Tage auf der Maische stehen. Danach wandern alle Weine ins große Holzfass. Maria Teresa erzeugt sicherlich zusammen mit Aldo und Giacomo Conterno und Mauro Mascarello die feinsten und burgundischsten Weine der Langhe im Stil der großen Meister, nicht der Modernisten.



Bartolo Mascarello					€ / Fl.
Dolcetto d’Alba					
35243H	2017 6er • 2019–2026		0,75l	(25,27 €/l)	**18,95**
Dolcetto 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+					
Lobenberg: Helles bis mittleres, leuchtendes Rot. Kaum ein anderer Dolcetto zeigt so feine Kirschen, Harmonie pur in der Nase. Der Ausbau im Holzfass mag ein wichtiger Pluspunkt dafür sein. Im Mund auch die gleiche totale Ausgewogenheit, samtiger Fluss mit toller Frische auf der Zunge. Gehört sicher zu den besten Dolcetto-Erzeugern, aber wie beim Barolo gibt es nur winzige Mengen, leider. 91+/100					
Langhe Freisa					
35242H	2016 6er • 2019–2029		0,75l	(30,60 €/l)	**22,95**
Freisa 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+					
Lobenberg: Freisa ist eine autochthone Rebsorte der Piemontesischen Bauern mit genialer Frische und hoher Würze, leider deshalb fast ausgestorben, der Wein ist eigenwillig und kratzbürstig in seiner würzigen Mineralik. Auch neigt die rustikale Freisa fast immer zur Nachgärung in der Flasche und muss deshalb und wegen der reduktiven Noten und hohen Sedimente zwingend dekantiert werden, dann ist er nach einer Stunde ein genialer Wein. Aus den zuvor genannten Gründen findet Freisa kaum jemals den Weg in den Export, ich konnte mit Engelszungen um eine Minimenge werben, darf aber wie meine Kunden niemals über die Nachgärung und Eigenartigkeit meckern. Wer nicht dekantiert ist also selber schuld! Waldhimbeeren, schwarzer Pfeffer, dunkle Schokolade, schwarze Kirschen, Unterholz, Kräuter. Toller Geradeauslauf, weniger komplex und elegant, dennoch vollmundig und charmant. Dann eher karger Mund mit schlanker Frucht und ausgeprägter Krautwürzigkeit, feine Mineralität. Sehr trinkiges Unikat, überfordert nie, wird immer ausgetrunken und hinterlässt einen bleibenden Eindruck. Eine Bereicherung! 93+/100					



Bartolo Mascarello

€/Fl.

Barbera d'Alba

35241H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Barbera 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Im großen Holzfass ausgebauter Barbera. Spontan vergoren im Zement wie alle Weine bei Mascarello. Konzentrierte Kirsche, schöne Milchschokolade dahinter und sehr gradliniger Druck in der Nase. Auch im Mund dieser schnörkellose Geradeauslauf, satt und doch nicht fett, sehr versammelt, dabei immer feinfruchtig und voll köstlich frischer Finesse. 93+/100

Langhe Nebbiolo

35244H 2016 6er • 2018–2031 0,75l (39,99 €/l) **29,99**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Dieser Wein kommt aus den jungen Reben der Cru-Lagen Cannubi,Rocche, Rué und San Lorenzo, großartiges Ausgangsmaterial. Ausgebaut im großen Holzfass nach der zweiwöchigen Vergärung im Zement. Der Wein lässt erahnen in welcher Klasse sich die Baroli von Mascarello befinden. Kräftige Struktur, die dem Wein eine wunderbar gleichmäßige Spannung verleiht. Aus der vibrierenden Säure und enormen Tiefe steigen klassische Nebbioloaromen empor: Rosenblätter, Kirsche, aber auch Pflaume. Extrem fein und burgundisch. Ein weiterer Wein, der deutlich macht, dass Maria Theresa Mascarello mit ihrem Betrieb zur absoluten Spitze des Piemonts gehört. 93+/100

Barolo

33134H 2014 • 2022–2045 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Galloni 94+ Parker 94

Lobenberg: Maria Theresa steht ihrem Vater Bartolo in der Weinqualität überhaupt nicht nach! Fermentiert in Zement wie eh und je, 30 bis 50 Tage Schalenkontakt im Zementtank, danach ausgebaut im großen alten Holz. Vergärung nur spontan mit der Naturhefe. Dieser Barolo setzt sich zusammen aus den 4 Einzellagen Cannubi, Rocche Annunziata, Rué und San Lorenzo. Bei Mascarello werden alle Lagen zusammen vergoren, die Auswahl findet nur im Weinberg statt, seit Jahrzehnten gibt es die gleiche Lesemannschaft, sie wählt schon im Weinberg perfekt aus. Die Weine werden komplett entrappt und dann mit der natürlichen Hefe vergoren. Das Resultat sind nur 15.000 Flaschen Gesamtproduktion des Barolo in einem Standardjahr. Die Fermentation läuft in den ersten 12–15 Tagen im Zement, danach verbleiben die Weine in guten Jahren zwischen 40 und 50 Tagen auf der Maische, ohne dass noch einmal Pigeage oder Remontage durchgeführt wird, tägliches Probieren bestimmt das Ende des aromatischen Zugewinns aus der Maischestandzeit. Danach erfolgt der Abzug und der Ausbau im großen gebrauchten Holz, so dass keinerlei aromatischer Holzeinfluss durch neues Holz kommt, sondern lediglich die gewollte Entwicklung per Oxydation stattfindet. Da der Abzug vom BETON ins Holz nach der alkoholischen Gärung i.d.R. schon bei nur noch 10 Grad Außentemperatur erfolgt, muss die Malo bis zum Frühjahr warten, geheizt wird hier nicht.

Es gab bei Mascarello 2014 weniger als 50% der Menge wie in den normalen Jahren. Auch hier durch Regen, eine total verrieselte Blüte, danach Mehltau und falscher Mehltau. Große Mengenverluste. Im Sommer und Frühherbst extreme Bodenarbeit um die Fäulnis zu begrenzen. Dann ganz gesundes Lesegut, aber eben extrem wenig. Nur ganz kleine Träubchen. Gesund und reif, aber von der Art ein kühler Jahrgang. Entsprechend ist die Nase dieses Weines sehr floral. Maiglöckchen, aber auch ein bisschen Süße wie von Rosmarin. Tolle Mineralität, Kreide, Kalk. Dazu Marzipan, auch helle Frucht, weiße Frucht wie weißer Pfirsich, dann rote süße Kirsche. Alles ganz fein. Ein Hauch von Amarena und zerdrückter Kirschkern kommt hinzu, Bittermandel, Marzipan. Wunderschön kühl und zugleich süßen Charme und Harmonie ausstrahlend. Im Mund hohe Säure, weit über 6,4 Gramm pro Liter. Sehr schlank, sehr auf der Sauerkirsche laufend. Rote Johannisbeere. Der Wein ist reif und zugleich sehr schlank, sehr auf der Säure laufend, filigran. Skelettartig mehr denn muskulös oder fleischig. Erst langsam kommt rote süße Kirsche hinter der massiven Sauerkirsche und Johannisbeere. Auch ein Hauch Waldhimbeere, aber eben nicht die süße Variante. Keinerlei schwarze Fruchtelemente, alles rot bleibend. Verspielt, filigran, große Länge. Der Wein braucht sicherlich einige Jahre bis sich die Harmonie in Perfektion zeigt. Er kann selbstverständlich nicht an die immense Größe des 2013er ran und erreicht, anders als bei Voerzio und Altare, auch nicht den Charme von 2011 sondern wir bleiben total schlank, verspielt, voller Finesse. Das Ganze erinnert fast an einen zarten, schlanken Cabernet Franc aus der Loire. Ein sehr femininer, kühler Wein voller Verspieltheit und großer Frische. Der 2014er ähnelt in verblüffender Weise in der frühen Verkostung, dem Jahrgang 1996, der ebenfalls so extrem auf der Säure daher kam. So schlank, seidig und voller Verspieltheit. Er hat sich im Laufe der Zeit immer stärker entwickelt und ist heute ein ganz großer Wein. Ob 2014 das jemals erreichen wird, weiß ich nicht. Sicher ist jedoch, dass der Wein über die Jahre nochmal deutlich ausbauen wird. 94–96/100



Maria Teresa Mascarello















Berta



Bei der kurz nach dem zweiten Weltkrieg (1947) von Paolo Berta, dem in der bäuerlichen Kultur des Piemont aufgewachsenen und in Alba diplomierten Brenner, gegründeten Distillerie Berta, werden als Ausgangsmaterial nur Trauben von italienischen, zumeist piemontesischen Spitzenwinzern verarbeitet. Berta liegt in Rocanivo, auf dem höchsten Gipfel der Region Casalotto. Das hübsche Landhaus mit der Produktion und einem der sensationellsten, Kathedralen-artigen avantgardistischsten Keller der Welt, überragt die gesamte Region und thront königsgleich über dem Piemont. Bei Berta wird schon bei der Auswahl des Ausgangsproduktes alles für die Qualität getan. In einem patentierten Spezial-Verfahren kommen die immer feuchten und frischen Trester hier in der Brennerei an. Diese Qualitäts-Philosophie setzt sich während des gesamten Produktionsprozesses fort. Die Brände von Berta zeichnen sich durch eine ungeheure Klarheit und Vielschichtigkeit aus. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in neuen Barriques aus französischer Eiche (Tronçais d'Allier), die Farbe kommt nur durch das Holz zustande. Neben der Tresterauswahl und dem einzigartigen Erzeugungsverfahren ist der Ausbau und die Reife das große Geheimnis dieser besten Grappe der Welt. Jetzt schon in der zweiten Generation sind die Bertas die Stammlieferanten der italienischen Spitzengastronomie und zählen mit Sicherheit zum Allerbesten, was die Welt an Destillaten zu bieten hat, Italiens Nr. 1 sind sie schon lange. „Chicco" (Enrico) Berta ist so ziemlich der engagierteste und zugleich humorvollste Qualitätsfetischist, dem ich je begegnet bin. Sein Bruder Gianfranco war bis zu seinem Tod im Jahr 2015 der Chef und genialer Partner in dem Gespann.



Berta				€ / Fl.
Grappa Villa Prato				
20345H	6er	1,01	(39,00 €/l)	**39,00**
Nebbiolo 100 % • Barrique • 43,0 % vol. • Lobenberg 93				
Lobenberg: Dunkles Bernstein. Der 24 monatige Ausbau im Eichenholz macht den Grappa Villa Prato von Berta zu einem einzigartigem Charmeur, der Schmelz in die Nase bringt. Komplexe, delikate Aromen nach Schokolade, Vanille, Aprikose. Einnehmend, einschmeichelnd und beeindruckend am Gaumen. 93/100				
Grappa Elisi				
15530H	6er	0,51	(72,00 €/l)	**36,00**
Barbera 50 % Cab. Sauv. 25 % Nebbiolo 25 % • Barrique • 43,0 % vol. • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Die Einstiegsdroge für jeden Tag, klassisch rein, komplex und elegant. Eine Cuvée aus den verschiedenen Rebsorten und Jahrgängen. Berstend voll Aromen. Was will man mehr? Natürlich die anderen Grappe von Berta, wenn man nach Höherem strebt. 93 – 94/100				
Grappa Dilidia Riserva				
19614H	1er	0,71	(92,86 €/l)	**65,00**
Nebbiolo 100 % • Barrique • 43,0 % vol. • Lobenberg 95				
Lobenberg: Grandioser Schmelz in der Nase, Aprikose mit Caramel und Kakao, süß und zugleich rassig. Cremiger, weicher Mund mit Frische und sanftem Charme, Kirschkerne mit Pfirsich und wieder Kakao, Tabakkiste. Betörend und ultramild. 95/100				
Grappa Monte Acuto				
23103H	1er OHK	0,71	(98,57 €/l)	**69,00**
Arneis Barbera Nebbiolo • Barrique • 42,0 % vol. • Lobenberg 96+				
Lobenberg: Dieser Grappa erzählt von einer Legende. Auf dem Berg Monte Acuto steht das Schloss Castello die Monte Roero. Ein sagenumwobener Ort voller Mythen an dem einst sogar Kaiser Asyl suchten. Die Familie Roero baute es aus und bewirtschafte ab dem 14 Jahrhundert das umliegende Weinbaugebiet. Der Monte Acuto ist seither Bewacher und Herrscher des Schlosses und der Reben. Ein Berg als wahrer Weingeist. Die heutigen Besitzer, Familie Berta, setzen ihm ein Denkmal. Ein Traum in Bernstein. Schöne ätherische Öle in der Nase, ganz deutliche Orange und Aprikose, kandierte Früchte mit einem Hauch von frischem Zitrusöl. Satte Haselnuss. Eine Ahnung von Kiefernwäldern, Baumharz und leichte Räuchernoten und Muskatnuss. Im Mund kandierter Apfel, eine Spur Zimt. Mit ein wenig Temperatur kommen noch Schokolade und Vanille dazu. Unfassbar geschmeidiger Transit am Gaumen, extrem ausgewogen und rund. Mit jedem Einatmen, mit jedem Tropfen wird er charmanter. Der Abgang wird durch süße Karamell- und Honigkomponenten veredelt. Dieses elegante Destillat aus dem besten Trester der Barbera, Nebbiolo und Arneis beherbergt einen edlen Weingeist, eine Legende. Es wir nicht bei einem Glas bleiben. Extrem betörend. 96+/100				
Grappa Oltre il Vallo				
23102H	6er	0,71	(98,57 €/l)	**69,00**
Barbera 100 % • Barrique • 43,0 % vol. • Lobenberg 96-97				
Lobenberg: Ausgebaut in schottischen Single-Malt-Fässern. Feiner Schmelz in der Nase. Zuerst Rosinen und andere getrocknete Früchte. Übergang auf Mandel, Haselnuss und Walnuss, alles ein wenig karamellisiert. Und dann – Moment mal – Torf, Malz, Rauch … richtig: Whisky. Im Mund eine Bombe, explosionsartig entfaltet sich auf der Zungenspitze				

Berta

€/Fl.

dieser rauchige Whiskey-Grappa. Dann wird langsam über den Gaumen der ganze Mundraum einbalsamiert. Sehr cremig, schöner Schmelz. Geröstete Nüsse gepaart mit Orangenabrieb, ein wenig Gras und im Abgang dann leichte Anklänge von Honig und Tabak. Schöne Länge. Wer Whiskey mag, wird den Oltre il Vallo lieben. Und wer Grappa-Fan ist, bekommt Lust auf Whiskey. Die Reifung italienischen Tresters in schottischen Whiskeyfässern ergibt eine Sinneserfahrung der Extraklasse. Whoo! 96–97/100



Grappa Casalotto

15531H 6er OHK 0,71 (141,43 €/l) **99,00**

Barbera 100% • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 98+

Lobenberg: Der fruchtigste Brand in der gesamten Berta-Palette, ein Aromenfestival gepaart mit einer Fülle, die man von keinem Schnaps der Welt erwartet hätte, ganz großer Stoff! Der jeden superteuren Markencognac aus der Elfenbeinschatulle vor Neid erblassen lässt. 98+/100



Grappa Tre Soli Tre

33508H 2010 6er • 2018–2064 0,71 (141,43 €/l) **99,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 97-98

Lobenberg: In der Nase vielschichtig, umhüllend, von großer Persönlichkeit. Eine Sinfonie an Aromen aus denen Noten reifer Früchte wie schwarze Johannisbeeren, Aprikosen und Maraschino-Kirschen in Kombination mit Kakao und Vanille hervortreten. Reicher, einhüllender Geschmack, in dem sich die verlockenden Eindrücke des Bouquets fortsetzen. 97–98/100

Grappa SoloPerGian Sonderfüllung Fass 88

33509H 2007 1er OHK 0,71 (150,00 €/l) **105,00**

Nebbiolo Barbera Moscato • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Sanfter, hell und strahlend leuchtender Bernstein mit goldenen Reflexen. Die Nase wird charmant umspielt. Fruchtige Anklänge mit Steinobst, Rosinen und Nüssen, rund und warm. Der Alkohol selbst spielt eine sehr untergeordnete Rolle. Delikate Vanille, Nüsse, Mandeln. Im Mund cremig, samtig und ein Aromenspektakel. Weißer Salbei, Aprikose und eine wunderbare Kombination aus Kakao und Vanille. Unendlich lang auf der Zunge, da wiederholen sich die Eindrücke der Nase mit leckerem Fluss voller Finesse und Charme. Feinster Honig, wieder Aprikose und Nuss, Karamelle, Butter. Der Alkohol wird vom überaus charmanten und intensiven Aromenspiel verdrängt. Nochmals deutlich feiner als beim ersten Naseneindruck. Alles zarter definiert, zugleich aber ausgeprägter und präsenter. 98–100/100



Grappa Bric del Gaian

29747H 2009 3er • 2017–2060 0,71 (155,71 €/l) **109,00**

Moscato 100% • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Bernsteinfarben. Delikater, hocharomatischer, komplexer Duft nach weißem Salbei, kleinen Waldfrüchten, Grapefruit und Vanille. Im Mund weich und einhüllend mit langem, extrem samtigem Finale. 97–98/100



Grappa Roccanivo

33515H 2009 1er OHK • 2017–2065 0,71 (155,71 €/l) **109,00**

Barbera 100% • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Komplexes, delikates, umhüllendes Bouquet. Aus dem vielschichtigen Duft stechen besonders Noten von Maraschino-Kirschen, Aprikosen, Schokolade und Vanille hervor. In sündhaft teuren Schweizer Kirschfässern ausgebaut, daher am Gaumen reich, einhüllend und delikat, von großer Harmonie und mit langem Nachhall. 97–98/100



Grappa Riserva del Fondatore Paolo

29749H 1997 1er OHK • 2017–2065 0,71 (255,71 €/l) **179,00**

Barbera Nebbiolo • Barrique • 43,0% vol. • Lobenberg 99-100

Lobenberg: Der Trester kommt ausschließlich von den besten Winzern aus La Morra, Monforte und Nizza Monferrato. Amberfarben. Komplexer und vielschichtiger Duft. Eine Reifung im neuen, französischen Barrique über fast zwei Jahrzehnte. Eine große Persönlichkeit! Ungeheure Aromenpalette in der Nase: reife Früchte, Kirschen, Tabak, Vanille und deutliche Kakaonoten. Am Gaumen ungeheuer reif, mild, einhüllend und unendlich lang. 99–100/100



Giuseppe und Raffaela Bologna





Braida

Giacomo Bologna hatte schon vor über 20 Jahren die fast seherische Vision, den Barbera unter den großen Weinen der Welt zu etablieren. Seinem Vorbild eiferten viele junge Winzer nach, und so ist heute der gewünschte Status Quo erreicht, immer noch mit seinem Weingut Braida an der Spitze zu sein. Leider verstarb er vor einigen Jahren, aber seine Frau und seine Kinder setzen das Werk auf gleichem Niveau fort, speziell seine Tochter Raffaella und ihr Mann Norbert Reinisch bürgen mit einer enormen Power für dieses hohe Niveau im Weingut Braida. Sie bewahren vor allem mit unermüdlicher Verbesserung im Weinberg das Erbe Giacomos und den Ruf, dass gerade der Barbera d'Asti die weltweit größten und international beachtetsten Weine dieser Rebsorte hervorbringt.





Braida	€ / Fl.

Il Baciale

30895H 2015 6er • 2018–2023 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Barbera 60 % Pinot Nero 20 % Cab. Sauv. 10 % Merlot 10 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 90

Lobenberg: Eine anspringende, offene, sehr fruchtige Nase mit kräuterigen schwarzen und roten Früchten, etwas Erde und würzig, sehr originell. Im Mund reif, rund und weich, feine Würze. Ungewöhnliche, sehr originelle Mischung für Trinkspaß ohne Ende. 90/100

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone

30899H 2015 6er OHK • 2019–2034 0,75l (66,53 €/l) **49,90**

Barbera 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Dezente Lakritz-Nase, am Gaumen Heidelbeeren, schöne Tannine und Frucht. Im Mund satte Kirsche, unglaublich rein und geradeaus, voller Körper, sehr tief und dicht, sehr intensiv. Eine perfekte Symbiose aus einem Musigny Grand Cru und einem Côte-Rôtie, begeisternd wie kaum ein anderer Barbera. Gradliniger als der berauschende Ai Suma aus gleichem Haus. Perfekt! 95–96/100

Barbera d'Asti Bricco della Bigotta

30900H 2015 6er OHK • 2019–2035 0,75l (66,53 €/l) **49,90**

Barbera 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Schwarzrot mit violettem Schimmer. Deutlich röstige Vanillenase mit schwarzer und roter Kirsche. Dichte Frucht, Schokolade, Marzipan, schwarze Kirschen und Brombeere im deutlich vom Holz geprägten Mund. 92/100

Barbera d'Asti Ai Suma

30901H 2015 6er OHK • 2019–2036 0,75l (84,67 €/l) **63,50**

Barbera 100 % • Barrique • 16,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Schwarz-Violett, wie Tinte, balsamisch. Superkonzentriert, explosives Fruchtbouquet, Brombeere, Blaubeere, Kirschmarmelade, Vanille, Röstfleisch, feine Süße und provenzalische Gewürze. Sehr voll und satt und zugleich seidige Finesse, überaus reintönig und einfach berauschend. Barbera in üppigem Asti-Stil und in kombinierter Fülle mit großer Finesse fast vom anderen Stern! 95–97/100







Bruna und Bruno (†) Giacosa

Bruno Giacosa

Bruno Giacosa

€/Fl.

Roero Arneis

33320H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Arneis 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Parker 91

Lobenberg: Glänzendes, zartes Goldgelb mit grünen Reflexen. Feine Bitterstoffe in der Nase, Zester von Orange und Zitrone, zarte Ananas, feine, leicht bittere Melone, darunter Golden Delicious Apfel und feine Birne, sehr duftig frisch und rassig. Im Mund ähnliche Struktur, frische Säure von Zitronenschale, rassige grüne und gelbe Birne, Zitronengras, leichte Bitterstoffe, nicht zu süße Ananas und ein Hauch exotische Passionsfrucht, aber alles schlank gehalten mit guter Harmonie und Frische, sehr interessanter, verspielter, eigenständiger Arneis. Toller Nachhall mit weißem Weinbergpfirsich und schlanker Aprikose. Dieser Wein zeigt deutlich was für eine große Berechtigung und Stellenwert die Arneis im Spiel der Weißweine Italiens hat. Ein wunderschöner Wein, einige Jahre nicht so gut probiert. Der Wechsel des Kellermeisters, nach dem Intermezzo der Jahren 2008 bis 2010 nun zurück zum alten, bewährten Kellermeister mit dem richtigen Händchen für die größere Frische und die intensive, rassige Frucht, hat sich als sehr weise Entscheidung Brunos herausgestellt. Ein sehr schöner, crisper, animierender Wein. 93+/100

Dolcetto Falletto di Serralunga d' Alba

33318H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Dolcetto 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Dieser Dolcetto stammt aus der berühmten Barololage, die sich im Besitz von Bruno Giacosa befindet. So gut wie kein anderer piemonteser Winzer würde auf solch gutem Terroir Dolcetto wachsen lassen. Dieser Dolcetto beweist einmal mehr die Qualität dieses grandiosen Weinbergs. Die klassische Sauerkirsche/Marzipan-Kombination wird von einer fundamentalen Mineralität unterstrichen. Der Abgang ist lang und elegant und mit dieser Finesse-Charakteristik ein typischer Giacosa Wein. 92–93/100

Nebbiolo d'Alba Valmaggiore

29681H 2015 6er • 2018–2035 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Nebbiolo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 91+

33720H 2016 6er • 2019–2036 0,75l (45,87 €/l) **34,40**

Nebbiolo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 93

Lobenberg: Die beste Nebbiolo-Lage überhaupt, Sandrone und Giacosa wetteifern hier. Das ist sozusagen der kleine Bruder des Barolo von Giacosa. Marzipan und ultrafeine Himbeere mit Walnuss, etwas Veilchen und Rosenblätter. Ein traumhafter Nebbiolo im burgundischen Stil. Tief und konzentriert aber fein balanciert, auch in der Jugend schon präsent. 93–94/100

Barbera d'Alba Falletto di Serralunga

33319H 2016 6er • 2020–2036 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Barbera 100 % • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dicht, dunkel, intensiv und kraftvoll, satte Frucht, viel Druck und trotzdem extreme Finesse. Fetter Barbera und dennoch so fein… Giacomo Conterno lässt grüßen. 94+/100

Bruno Giacosa war das Gegenteil der jungen Wilden Altare, Scavino, Sandrone, Aldo Conterno, Gaja und Co. Seine extrem eleganten Weine sind trotz ihrer von keinem anderen Erzeuger erreichten Finesse in der Jugend verschlossen, obwohl er sie immer erst ein bis drei Jahre nach den anderen Erzeugern herausbringt. Ausbau nur in großen Fässern. Keinerlei modischer Schnickschnack, keine Zugeständnisse an den Zeitgeist. Diese Monumente sind und waren immer sehr lagerfähig, einer der wenigen Traditionalisten, dessen Weine nicht nur lange lagern müssen, sondern dann auch noch hervorragend schmecken. Nach den großen Jahrgängen 2007 und 2008 ging die Regentschaft über Keller und Weinberge an die Tochter Bruna über, denn Bruno war durch einen Schlaganfall und das Alter arg beeinträchtigt. Ein neuer Kellermeister und andere Veränderungen waren die Folge. Sein Wissen und seine Leidenschaft haben die Weine einzigartig gemacht und ihnen Kultstatus verliehen. Im Januar 2018 verstarb Bruno Giacosa.







„Noch nie in meinem Leben habe ich so einen berauschend schönen Barbaresco im Stil eines Chambolle-Musigny probiert."

Heiner Lobenberg









Bruno Giacosa

€/Fl.

Barbaresco

29684H 2014 6er OHK • 2019–2042 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Winespectator 93

Lobenberg: Granatrot. Würzige, sehr mineralische Nase nach feiner Kirsche und einem Hauch Erdbeere, Zedernholz, Vanille und Marzipan. Konzentrierter und zugleich sehr feiner Mund mit zarter Würze und subtiler, roter Frucht, changierend von Kirsche und Erdbeere bis Johannisbeere und Himbeere. 93–94/100

Barbaresco Asili

26575H 2012 6er OHK • 2017–2037 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Suckling 96 Parker 94 Galloni 94

33157H 2015 6er OHK • 2019–2042 0,75l (172,00 €/l) **129,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 95 Parker 94

Lobenberg: Der Weinberg ist 2,5 Hektar groß, die Exposition ist Süd, Südwest. Alles liegt auf 250 Höhenmetern. Das Terroir ist überwiegend Kalkstein mit weißem Lehm und einem Teil Sand dazu. Dies macht auch die Feinheit des Weines aus. Die Reben sind ungefähr 20 Jahre alt. Gut 4000 Stöcke pro Hektar und ein Ertrag von 45 Hektolitern pro Hektar. Der Wein wird im Stahl fermentiert. Die malolaktische Vergärung erfolgt ebenfalls dort. Danach geht der Wein für 18 Monate in große, französische Eiche. Der Wein hat 14,5% Alkohol, 5,6 Säure bei einem PH-Wert von 3,5 und einem totalen Extrakt von 30 Gramm. Dieser Wein ist von der Azienda Agricola Falletto. Das bedeutet, es ist ein eigener Weinberg, kein Traubenzukauf, keine Pachtfläche. Asili ist neben Rabaja DIE legendärste Einzellage in Barbaresco. Schon die Nase ist ein Ereignis. 2015 ist einfach weltweit ein großes Jahr, ein warmes Jahr, ein reifes Jahr. NOCH NIE IN MEINEM LEBEN HABE ICH EINEN SO BERAUSCHEND SCHÖNEN BARBARESCO IM STIL EINES CHAMBOLLE-MUSIGNY PROBIERT. Trotzdem ein grandioser Wein mit Anspruch. Hochintensive Nase. Aber unglaublich fein, poliert, sehr floral. Fast berauschend in der Süße und Floralität mit der vielen süßen Kirsche, 2015 auch Himbeere, Schlehe und Zwetschge darunter. Die typische Asili-Charakteristik im Mund. Sehr fruchtig. Intensive, feine rote Kirsche, Sauerkirsche darunter. Walderdbeere und Waldhimbeere. Auch rote Johannesbeere. Lang, salzig, aber trotzdem fein bleibend. Einfach typisch Barbaresco aus einem großen, reichen, warmen Jahr. Wunderschöne Länge, der Wein verbleibt für 2–3 Minuten. Hallt immer wieder hoch mit feinem Salz. Sogar etwas Blut, etwas Fleisch, aber es bleibt filigran, es bleibt floral. Die Wärme ist verblüffend. Der Wein macht Freude und ist charmant schon in so einem so jungen Stadium. Dieser Barbaresco ist bereits im Juli 2017 auf die Flasche gekommen. Er präsentiert sich also schon in seiner finalen Form. Das ist wirklich mehr als stylisch, das ist feinstes Burgund aus der Langhe. Feine, helle, leuchtende rote Farbe. Wieder sehr viel Himbeere, Cassis und wilde Walderdbeeren, rote Kirsche bis zum Abwinken. Die Tannine sind total poliert, irre fein. In Summe ein Barbaresco, wie es eigentlich schöner nicht sein kann. 2015 wird hier nach dem reifen und feinen 2014er der Überflieger schlechthin. Ich gebe nur deshalb keine 100 Punkte, weil es ja auch noch die eine oder andere Riserva in 2015 geben wird… aber das ist genau mein Wein! 97–99/100

Barbaresco Rabaja

33316H 2014 6er OHK • 2019–2039 0,75l (185,33 €/l) **139,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Winespectator 96 Suckling 95 Parker 95

Lobenberg: Nur Bruno Giacosa und Bruno Rocca können dieser wohl besten Lage des Barbaresco solche Weine entlocken. In der Nase strömt schon seine ganze Größe hervor. Tiefe mineralische Noten, Goudron, florale Eindrücke und rotbeerige Früchte. Die Frische ist auch schon deutlich in der Nase zu spüren, vielleicht weil sie von solch grandios ätherischen Kräutertönen unterstrichen wird. Am Gaumen ist der Wein urwüchsig, doch keineswegs wild. Das Potenzial ist riesig und somit darf man sich auf die nächsten Jahrzehnte mit dieser Legende freuen. 96/100

Barolo Falletto di Serralunga

29182H 2011 6er OHK • 2019–2049 0,75l (185,33 €/l) **139,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 97

27476H 2012 6er OHK • 2020–2050 0,75l (190,67 €/l) **143,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 97

29617H 2014 6er OHK • 2022–2052 0,75l (190,67 €/l) **143,00**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 95

Lobenberg: Das Terroir besteht aus Kalkstein und stark mit Eisen durchsetztem Lehm. Für Giacosa erstaunlich kräftig, dunkel, wuchtig in der Nase, sehr viel dunkle, schwarze Frucht mit hoher Mineralität, extrem viel Tiefe und Würze ausstrahlend, etwas Goudron, grandios in der Intensität und doch immer ein typischer, feiner, filigraner, pinothaft bleibend. Nie zu

Bruno Giacosa

€/Fl.

verwechseln mit irgendeinem anderen Barolowinzer, die zarte Natürlichkeit Giacosas ist nur seinen Weinen in dieser Dimension zu eigen. Tendenziell ein burgundischer Bonnes Mares, um es nachvollziehbar auszudrücken. Im längeren Riechen kommt dann die bei Giacosa so typische, konzentrierte Walderdbeere, ein bisschen dunkle Kirsche und Zwetschge, ein Hauch Cassis und rote Johannisbeere, alles bleibt komplex verspielt, verwoben, hat Tiefe und Würze. Rassige Frische im Mund, tolle salzige Mineralität, viel Steine, konzentrierte Walderdbeere, auch hier mit rassiger, frischer Zwetschge, die Zunge rollt sich fast, der Wein treibt, berührt mit seiner hohen Intensität und bleibt doch in seiner Stilistik immer ein sehr feiner, verspielter Pinot Noir. Tendenziell stilistisch ein wenig an den extrem natürlichen und zugleich konzentrierten Barolo von Bartolo Mascarello anlehnend, dabei aber noch deutlich feiner und zarter, deutlich pinothafter. Giacosa ist sicherlich der burgundischste aller Erzeuger. Grandioser, feiner, verspielter Barolo mit hoher Lebenserwartung, der trotz seiner vermeintlichen Zugänglichkeit und Zartheit einige Jahre bis zur optimalen Trinkreife braucht. Giacosas Stil spaltet die Gemüter, es fehlt vielen Trinkern der „Bumms“. 96/100



Barolo Le Rocche del Falletto di Serralunga

29688H 2013 6er OHK • 2018–2038 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 97 Winespectator 95

Lobenberg: Rocche ist eine der herausragenden Lagen in der maskulinen Appellation Falletto di Serralunga. Reine Südexposition, ungefähr 40 Hektoliter pro Hektar, 40 Jahre alte Reben, Mitte Oktober geerntet. Im Stahl vergoren inklusive der Malo, dann 32 Monaten in großen Holzfässern, vor der Auslieferung noch 8 Monate auf der Flasche. Alle Barolo bei Giacosa sind ausschließlich auf eigenen Böden gewachsen. 14,5% Alkohol, 6,5 Säure, PH-Wert 3,57 und 30 Gramm Extrakt. Obwohl es ein sehr junger Barolo ist und er von der Lage Rocche kommt, entspricht dieser Wein zu 100% der Stilistik von Giacosa. Wir sind nicht wie bei Vietti auf dieser totalen Power. Wir haben sehr viel Himbeere und Waldeerdbeere nebst ganz feiner Zwetschge. Alles ist sehr delikat. Feine rote Kirsche, ein bisschen Tabak, Teer, Trüffel, Rauch, Laktitze, Gewürze, Nelke, Orangenschalen. Der Wein ist zwar sehr strukturiert und mit einem vollen Körper im Mund, aber die Tannine sind total geschliffen. Feine Salzspur am Ende. Pimentschärfe, etwas Chilli. Das ist im Grunde ein Barolo wie man sich einen Barbaresco vorstellt. Nur mit mehr Dampf. So fein, so vergnüglich in seiner charmanten Art. Und die Dominanz dieser zarten roten Kirsche mit Himbeere, mit Waldfrüchten, mit viel Salz und hoher Säure ergibt eben eine andere Barolo-Stilistik. Eine im Grunde typische Giacosa-Stilistik in dieser großen Finesse. Toller Wein aus tollem Jahrgang. 97–99/100





Barbaresco Asili Riserva

27475H 2011 6er OHK • 2019–2051 0,75l (345,33 €/l) **259,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Suckling 99

Lobenberg: Fast dramatisch in der Erdbeer- und Himbeerduftigkeit. Feine, salzige Mineralien darunter, sehr konzentrierte Waldfrüchte, aber alles immer mit der extremen, für Giacosa so typisch feinen, eleganten Duftigkeit. Ein wenig süße Kirsche darunter, aber Himbeer und Erdbeer dominieren ganz klar im Vordergrund, eine typische Charakteristik von Brunos Barbaresco. Dieses feine Fruchtspiel nimmt alles ein, berauscht in seiner duftigen Ätherik, nimmt den Genießer mit in andere Sphären. Konzentrierte Walderdbeere und Waldhimbeere im Mund, feine, helle Heilerde darunter, dominikanische Tabake, feines Salz, Kalkstein, Kreide, schöne Blumigkeit, Flieder, helle zarte Rosenblätter, wie die Nase, so auch jetzt der Mund, hochgradig berauschend zart und fein. Immer auf der Finesseseite bleibend. Sehr poliertes, überaus geschliffenes Tannin, kaum spürbar und doch präsent, mit einer feinen, milden Säure, insgesamt großartige Harmonie und Balance ausstrahlend. Ein berauschend schöner und zarter Wein für empfindsame Genießer. 98+/100



Barolo Le Rocche del Falletto di Serralunga Riserva

29685H 2011 6er OHK • 2021–2051 0,75l (478,67 €/l) **359,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 100 Winespectator 97

33315H 2012 6er OHK • 2022–2052 0,75l (478,67 €/l) **359,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 98 Parker 96

Lobenberg: Drückend, Eisen, Jod und Teer, Laub, irgendwie wie eine antike Kathedrale. Hat was Großes, aber fern jeder Moderne. 98–100/100







Cascina Montagnola

Donatella Giannotti und ihr Mann Bruno zählen mit Walter Massa zu den absoluten Toperzeugern der autochthonen Rebsorte Timorasso. In Tortona, im südöstlichen Teil Piemonts, befindet sich das kleine rund 10 Hektar umfassende Weingut. Im Colli Tortonesi bewirtschaften sie Rebberge mit völlig vergessenen Rebsorten. Neben Timorasso vinifiziert Donatella zum Beispiel auch einen Cortese, unerwartet reif und ungeheuer mineralisch und kraftvoll, eine andere Dimension als Gavi de Gavi aus eben dieser Cortese. Das Wein-Abenteuer begann 1988, als Donatella mit ihrem Mann eines Winters ein verlassenes Landgut, die Villa Margherita und das heutige Weingut, vorfanden. Seit 1997 vinifizieren sie hier auch Wein nebst 6 Hektar Acker und einem Obstgarten. Es handelt sich hier also um ein Gesamtprojekt. Ich verdanke diese Entdeckung einem Sommelier im Piemont, der mir Donatellas Weine als die Benchmark für Timorasso vorstellte. Und wie einige Verkostungen gereifter Weine zeigten, reiften diese enorm langsam und gut. Man muss einem Timorasso schon mindestens 2 bis 3 Jährchen geben bis sich diese in der Jugend karge Rebsorte entfaltet. Dann kann sie weitere 10–20 Jahre auf der Flasche reifen. Timorasso zählt für mich zu den besten Weißweinen Italiens.







Cascina Montagnola

€/Fl.

Dunin Cortese Colli Tortonesi DOC

33184H 2016 6er • 2018–2025 0,75l (23,87 €/l) **17,90**

Cortese 100 % • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Die Trauben stammen ausschließlich aus Weinbergen in Montagnola. Die Rebsorte Cortese hat man für anspruchsvolle Weine selten auf dem Schirm. Gavi de Gavi im Normalfall. Donatella vinifiziert sie aber mit höchster Achtung. Nur Kisten bis zu 15 kg für die Lese, sanftes Pressen, etwas Maischestandzeit, Ausbau im Stahltank und dreimonatige Ruhezeit der Flaschen vor Freigabe. Das duftet nach Pfirsich und weißen Blüten, auch etwas Eisenkraut. Am Gaumen geht es genau so sommerlich animierend weiter. Das ist ein mittelkräftiger Weißwein mit weicher Säure aber kräftig fruchtigem Kern und animierend zitronigem Ausklang. Dazu feiner Bitterstoff und gute Tanninstruktur. Ideal für ausdrucksstarke Antipasti, Fisch aus der Salzkruste oder leicht rahmigem Käse. Im Prinzip eine schöne Alternative zu einem strukturierten Weißburgunder oder ausdrucksstarkem Silvaner. 93/100

Morasso Timorasso Colli Tortonesi DOC

33180H 2013 6er • 2017–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Timorasso 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Donatella liest die Timorasso-Trauben in kleinen 15kg-Kisten, baut den leicht auf der Schale eingemaischten Wein über 12 Monate im Stahltank aus, und belässt ihn auf der lange auf der Vollhefe. Timorasso kennt leider kaum jemand. Dabei ist die Cascina Montagnola zusammen mit Walter Massa eine italienische Legende. Zu Recht. Denn die Timorasso der beiden Erzeuger zählen, wenn man ihnen etwas Reifezeit gibt, zu den besten Weißweinen Italiens. Ich habe hier etwas gelbe Pflaume, oder auch nicht ganz reife Mirabelle, dann nussige Noten wie Haselnuss oder grüne Walnuss und dazu etwas Heu. Aber im Prinzip ist der Wein sehr zart und verschlossen. Am Gaumen definiert er sich über Mineralität. Welch ein knochentrockener, erdiger und kräftiger Weißwein. Erinnert an eine Mischung aus Silvaner und Chardonnay ohne Holz, und vielleicht noch ein Weißwein aus dem Collio wegen der leichten, immer tragenden Bitternote. Das interessante ist, wie die Säure hier den höheren Alkoholgehalt abfedert und ihn zwar kräftig macht, aber nicht platt erscheinen lässt. Das ist ein großer Weißwein aus Italien, der leider völlig zu Unrecht kaum über die eigenen Regionsgrenzen hinaus Anerkennung erfährt. 94–95/100

Cascina Montagnola

€/Fl.



Bruno und Donatella Giannotti

Derthona Timorasso Colli Tortonesi DOC

33182H 2010 6er • 2017–2032 0,75l (31,93 €/l) **23,95**

Timorasso 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Donatella liest die Timorasso-Trauben in kleinen 15kg-Kisten, baut den Wein nach kurzer Maischestandzeit über 12 Monate im Stahltank aus und belässt ihn dabei auf der Vollhefe. Timorasso kennt leider kaum jemand. Dabei ist die Cascina Montagnola zusammen mit Walter Massa eine italienische Legende. Zu Recht. Denn die Timorasso der beiden Erzeuger zählen, wenn man ihnen etwas Reifezeit gibt, zu den besten Weißweinen Italiens. Dieser 2010er Timorasso ist jetzt erst in seiner Anfangsphase. Er duftet nach Tonkabohne, reifer Birne und etwas Lindenblüten. Dann kommt etwas Brioche wegen des Hefekontakts hinzu. Am Gaumen geht es mineralisch zu, man meint Steine zu schmecken. Die Säure ist gut integriert und der Wein scheint nicht ausklingen zu wollen mit seiner cremigen Art. Timorasso ist am ehesten mit Chardonnay zu vergleichen was die Säure angeht. Aber der Wein ist schlanker, geradliniger am Gaumen. Und vor allem knochentrocken. Ein extremer, facettenreicher Wein, der ein enormes Reifepotenzial hat. Schade, dass man so etwas quasi nur im Piemont auf Weinkarten auch reifer entdeckt. 95+/100



Rodeo Barbera Colli Tortonesi DOC

33183H 2013 6er • 2017–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Barbera 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Die Barbera-Trauben stammen alle aus einem Weinberg mit 60-jährigen Reben. Das ist Barbera in Reinform. Ausbau für 15 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Reifung auf der Flasche. Ein schöner, sehr kühlfruchtiger Barbera. Die Nase zeigt Tabak, Lakritz und frische Pflaume. Dann auch etwas Lavendel und viel schwarze Kirsche miot einem Touch Brombeere und Blaubeere. Am Gaumen geht es knackig zu. Eine schöne Säure. Das will kein überkonzentrierter Barbera sein, der viele Jahre reifen soll, sondern ein waschechter, kirschkerniger und immer zugänglicher Barbera mit sehr krautwürziger Frische. Wunderschön trinkig! 93+/100









Conterno Fantino

Das Weingut Conterno Fantino wird seit einigen Jahren von den Brüdern Claudio (Weinberge) und Guido (Keller) geleitet, das brachte nochmal einen deutlichen Qualitätsschub in dieses großartige Weingut in Monforte. Mit dem Namensvetter Aldo Conterno ist man zwar qualitativ fast auf einer Stufe, der Ansatz und Stil ist jedoch diametral entgegengesetzt. Conterno Fantino ist jetzt auf Top-Niveau in einem Atemzug zu nennen mit den angesehenen Erzeugern der Moderne des Piemont. Die in neuen Barriques ausgebauten (Vorbild Clerico und Altare) Baroli sind enorm tanninreich und langlebig, aufgrund der Fruchtintensität aber durchaus auch jung ein Hochgenuss. Bei allen Baroli von Conterno Fantino wird Reinzuchthefe



eingesetzt, ab 2008 aber nur noch Hefestämme, die aus eigenen Rebbergen vergangener Jahre gezüchtet wurden, also eine selektierte Hefe, um die Fermentation schnell ablaufen zu lassen. Die Besonderheit ist auch, dass die Fermentation in rotierenden Stahltanks geschieht. Die Vergärung läuft nur zwei bis zweieinhalb Wochen. Das ist insgesamt zusammen mit dem späteren Ausbau im ausschließlich neuen Barrique ein sehr moderner und technischer Ansatz, der tendenziell Richtung hochintensive Frucht und Blockbuster läuft. Man muss grundsätzlich überlegen, ob diese Form des Barolo gefällt, aber in ihrer Massivität von Tannin, Frucht und Rasse sind die Weine von Conterno Fantino doch sehr beeindruckend.





Conterno Fantino

€ / Fl.

Langhe Chardonnay Bastia

29907H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (33,27 €/l) **24,95**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Parker 90+

33723H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (33,27 €/l) **24,95**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Satte, rassige, gelbe Frucht mit einem guten Touch sehr versammelten Holzes in der Nase. Im Mund fast etwas Adstringenz offenbarend, recht konzentriert, erst nach und nach Melone, Birne, Pfirsich und danach auch Passionsfrucht und Ananas zeigend, dadurch dann fast berauschend in der, mit perfektem Holz gemischten, hohen Aromatik, sehr lecker mit ganz viel Druck. 92–93+/100

Dolcetto d'Alba Bricco Bastia

29908H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (14,67 €/l) **11,00**
Dolcetto 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Parker 90

33722H 2017 6er • 2018–2025 0,75l (14,67 €/l) **11,00**
Dolcetto 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Intensives Violett im Glas. In der Nase frische und duftende Aromen von Kirsche, Blaubeere und roter Johannisbeere, etwas Schlehe und Cassis. Dazu Menthol, Lakritze und Nelken. Sehr gute Struktur bei gleichzeitig samtiger Textur. Die Tannine sind gut integriert und verleihen dem Wein Tiefe und Ausdruck. Schön trinkig, explosiv rotfruchtig und sehr lebendig am Gaumen. Eine Schönheit. 91+/100

Barbera d'Alba Vignota

29906H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (22,20 €/l) **16,65**
Barbera 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Parker 92

Lobenberg: Sattes Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Intensives, dichtes und konzentriertes Bouquet nach Sauerkirsche, Schwarzkirsche und Schokolade. Satte Frucht im Mund, durch feinen Holzeinsatz gebändigte Fruchtsäure, saftig, dicht und charmant. 92/100

Conterno Fantino

€/Fl.

Barolo Castelletto Vigna Pressenda

29909H 2013 6er • 2018–3038 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Galloni 95+

Lobenberg: Die neueste Barolo-Lage bei Conterno Fantino ist ein Super-Erfolg. Tiefes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. Wunderbar frische, minzige Kräuter in der Nase, die Frucht etwas dezenter mit Kirsche und Pflaume. Milchschokolade und Rosenblätter, dazu diese dezente Minze und Orangenzesten, ein Hauch Exotik. Im Mund dann aber wahnsinnig prägnante, schwarze und rote Kirsche, ein Hauch Cassis und schmackhafter Obstkuchen. Die bissfeste Tanninstruktur verleiht Kraft. Am Gaumen höchst intensiv und mit sehr viel Tiefe im Abgang. Was für ein Newcomer. Grandios. 96–97/100

Barolo Mosconi Vigna Ped

26886H 2012 6er • 2018–2038 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Falstaff 95 Galloni 94

29904H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Parker 95 Galloni 94

33724H 2014 6er • 2020–2040 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 95

Lobenberg: Die vis à vis von Ginestra gelegene Lage Mosconi ist erst in den letzten Jahren zu Ruhm und Ehre gekommen. Inzwischen stellt sich raus, dass sie zusammen mit Sori Ginestra eine der interessantesten Lagen in diesem Hügelabschnitt Monfortes darstellt. Cool Climate. Der Wein besticht mit seiner großen Harmonie. Holz, rote und schwarze Kirsche sind in perfekter Verbindung. Duftig fein, zart und doch intensiv. Toller Spannungsbogen. Im Mund fast explosiver Eintritt. Die delikate rote und schwarze Kirschfrucht nebst Zwetschge und roten Waldfrüchten schieben enorm. Das Tannin ist fast etwas scharf, allerdings superfein. Der Wein braucht ein paar Jahre Zeit, bis diese scharfe Spitze integriert ist. Große Länge, hohe Intensität. Der Wein rührt zu Tränen in seiner immensen druckvollen Spannung. Traumhaftes Fruchtfinale. Fast ganz groß! 96+/100



Barolo Sori Ginestra

24671H 2011 6er • 2017–2037 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 19 Galloni 94

29905H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 96 Galloni 95

33145H 2014 6er • 2020–2040 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Galloni 95

Lobenberg: Sori Ginestra in der inzwischen zu ausgedehnten Großlage Ginestra ist einer der herausragenden Weinberge aus Monforte. Wie Elio Grassos Weine aus dem kleinen historischen Teil von Ginestra. Komplette Südausrichtung der kleinen Einzellage Sori Ginestra. Der Weinberg erstreckt sich zwischen 320 und 420 Höhenmetern. Er wurde 1971 komplett neu angelegt. Wir liegen entsprechend knapp unter 50 Jahren Rebalter. Sori Ginestra ist sicherlich die extremste Powerlage des Weingutes. Auch hier sehr feine Süße zeigend, 2014 kommt so charmant rüber. Aber durchaus auch elegante und schlanke Frucht, moderater Alkohol, sehr auf der roten Kirsche laufend. Aber auch frische Zwetschge. Das zum Teil neue Holz ist nicht spürbar. Fabio Conterno hat in den letzten Jahren den Neuholzanteil immer stärker reduziert und geht jetzt nach einem Jahr Barrique auch ins große Holz. Das heißt, Conterno Fantino nähert sich immer mehr an die nur im großen Holz ausgebauten Weine von Monforte wie Aldo Conterno an. Das bekommt diesen Weinen extrem gut. Dieser Wein ist groß. Er ist nicht grün, er ist ganz reif, und er ist total mineralisch. Sehr viel Stein, dazu sehr viel Minze, weißer Pfeffer. Schöne Schärfe zeigend. Es ist ein Powerwein mit gleichzeitig Charme und dieser floralen Minzigkeit. Eukalyptus dazu. Das ist ein sehr eigener, individueller Stil. Wie auch bei Ellio Grassos Ginestra-Lagen ist die Lage Sori Ginestra etwas ganz Herausragendes in der ganzen Langhe. Eigenwillig und groß. Mineralisch, steinig, kraftvoll und trotzdem über die florale Minze und Eukalyptus-Assoziation immer sehr speziell bleibend im ganz positiven Sinne. Ein Unikat. Der 2014 ist vielleicht auch ob seiner extremen Ertragsreduktion fast ein großer Wein. Ich sehe ihn nicht weit hinter dem 2013er auch wenn er im Charakter ganz anders ist, er zeigt früh alles. Es ist einer der großen Weine des Jahrganges. Ich bin wirklich positiv geflasht. 96–97/100



Bei allen Barolo von Conterno Fantino wurden seit 2008 nur noch Hefestämme, die aus eigenen Rebbergen vergangener Jahre gezüchtet wurden eingesetzt, also eine selektierte Hefe, um die Fermentation schnell ablaufen zu lassen. Die Besonderheit ist auch, dass die Fermentation in rotierenden Stahltanks geschieht. Die Vergärung läuft nur zwei bis zweieinhalb Wochen. Das ist insgesamt zusammen mit dem späteren Ausbau im ausschließlich neuen Barrique ein sehr moderner und technischer Ansatz, der tendenziell Richtung hochintensive Frucht und Blockbuster läuft. Man muss grundsätzlich überlegen, ob diese Form des Barolo gefällt, aber in ihrer Massivität von Tannin, Frucht und Rasse sind die Weine von Conterno Fantino doch sehr beeindruckend, aber es fehlt nie an Charme und Eleganz. Die weichen und femininen, süßen Jahrgänge wie 2011 und 2014 erhalten mehr großes Holz, das unterstützt dann eher die Burgunderhaftiglkeit.







Silvia und Elio Altare





Kellermeister Tes Cyo

Elio Altare

Elio Altare ist das Vorbild für die Erneuerung und die Moderne des Piemont. Alle führenden Winzer der Moderne haben von ihm gelernt, von der Weinbergsarbeit bis zum Ausbau im Barrique. Elio Altare war zu Beginn der Revolutionär schlechthin, angefeindet und belächelt, im Streit mit seinem traditionalistischen Vater war er der Vorreiter der radikalen Ertragsbeschränkung im Weinberg und der erste Winzer, der mit den tanninreichen Baroli in neue Eichenholz-Barriques ging, um mit der dort erfolgenden Sauerstoffzufuhr früher zugängliche, fruchtigere und charmantere Weine zu erhalten. Seine großen Weine aus La Morra und aus den Einzellagen Arborina und Brunate und Cannubi, gehören zusammen mit den Weinen von Sandrone und Scavino zu den Prunkstücken der Modernisten. Jetzt ist Elio ein lebender Mythos und einer der angesehensten Winzer der ganzen Region. Eine Ausnahme-Persönlichkeit. Und ein Verrückter, der inzwischen in extremster Handarbeit mit nunmehr über 60 Jahren einen grandiosen Weinberg in der Cinqueterre Liguriens reanimiert. Ein grandioses Unikat. Und nun beginnt er die extrem ertragsbeschränktesten (10 hl/ha) alten Reben der besten Lage Arborina per Vorlese zu ernten und per Hand zu entrappen, jedes nicht gefallende Beerchen wird aussortiert. Vergoren auf der Naturhefe in einer kleinen Holzeinheit. Leider erzeugt Elio Altare überall nur sehr geringe Mengen und es nicht so leicht an seine Weine zu kommen. Das Gute für uns: Seine Tochter Silvia, ein wahres Energiebündel, wird in seine Fußstapfen treten, diese Ausnahmeweine bleiben uns also erhalten. Und sein japanischer Kellermeister ist ein Riesentalent und großer Könner. Eine erstklassige Fortführung des Lebenswerks Elio Altares scheint gesichert.







Elio Altare					€ / Fl.
Dolcetto d'Alba					
30553H	2016 6er • 2018 – 2024		0,75 l	(19,73 €/l)	**14,80**
Dolcetto 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 Winespectator 90					
Lobenberg: Ein lebendiger Dolcetto mit ausdrucksvoller Aromatik. Sehr geschmeidig, extrem charmant, burgundisch fein. Tolle Fruchtaromen. Sehr elegant. Zur Pasta in seiner finessereichen Harmonie fast zu schade. Aber genau da gehört er hin, der zugehörige Koch muss einfach gut sein! 90/100					
Barbera d'Alba					
30552H	2016 6er • 2018 – 2024		0,75 l	(22,40 €/l)	**16,80**
Barbera 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+					
Lobenberg: Noten von dunklen Früchten in der Nase. Am Gaumen auch süße, dunkle Früchte, viel Kirsche, mittlerer Körper, Eleganz siegt über Kraft. Eine schöne Frische und Balance. Kein Riese, sondern einfach nur schön. 91+/100					
Vino rosso da tavola L'Insieme					
33817H	2015 6er • 2021 – 2035		0,75 l	(58,67 €/l)	**44,00**
Cab. Sauv. 40 % Barbera 20 % Nebbiolo 20 % Dolcetto 10 % Petit Verdot 5 % Syrah 5 % • Barrique 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94					
Lobenberg: Intensiv rubinrote Farbe. Kräuterwürzige Nase. Elio Altare und seine besten Freunde, die alle am Projekt „Insieme" (der Ertrag geht immer an eine gemeinnützige Einrichtung) teilnehmen, verwenden das beste Traubenmaterial für dieses Vorzeigeprodukt. (Jeder der Winzer erzeugt seinen eigenen Insieme und so herrscht da schon erheblicher Wettbewerb, wer denn nun den jeweils besten Wein des Jahrgangs für den guten Zweck gemacht hat). Schön druckvoll, ganz viel Schmelz, eindrucksvolle Trinkfreude. Großartige Struktur im Mund. Sehr harmonisch mit Aromen von schwarzen Beeren und einem Hauch von getoasteter Eiche. In seiner Art sicher der kraftvollste und fruchtstärkste Wein Altares. Faszinierend definiertes Nasenbild: Lakritze, Kirschen, Zedernholz und Trüffel. Der massive Körper und die fast schon süßen Tannine ergeben eine wunderschöne Länge. Der Wein wird sich sicherlich mit einiger Flaschenreife sammeln, aber auch jetzt schon bietet er ein tolles Trinkerlebnis irgendwo zwischen Bordeaux, Piemont und Priorat. 94/100					

Elio Altare

€/Fl.

Barolo

26881H 2012 6er • 2018–2035 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Winespectator 93 Parker 92

29225H 2013 6er • 2019–2036 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Dieser Wein heißt nicht mehr „La Morra“ wie in den vorherigen Jahrgängen, da bei Altare Weinberge aus Serralunga und Castiglione zusätzlich zu denen in La Morra hinzugekommen sind. Die Weine sind dadurch etwas massiver und maskuliner, da sie vom Terroir etwas mehr weißen Lehm dazu kriegen. Dies tut dem Ausbau in 100% gebrauchten Barriques sehr gut, die höhere Tanninkraft und höhere Säure balancieren das Barrique besser aus. Schon der Anteile aus Serralunga enthaltende Jahrgang 2012 war sehr ausdrucksstark, kräftiger und intensiver als die Jahre davor. Der kühlere Jahrgang 2013 aber hat sogar fast etwas maskuline Züge. Natürlich nicht so maskulin wie ein Luigi Pira, Gaja oder Vietti, aber klar mehr Kraft als Weine aus Monforte, doch deutlich von der Frucht Richtung Schlehe, Sauerkirsche, Herzkirsche und frische Zwetschge wandernd. Sehr erdig, würziger Druck. Die weiche Schwarzkirsche dominiert nicht mehr so wie in früheren Jahren. Etwas Orange und deutliche Kumquats kommen hinzu. Das Ganze wird so ausdrucksstark durch diesen Blend und doch behält dieser Wein den typischen Altare-Charme. Im Grunde ist dies eine kraftvollere Turbo-Version des Barolo La Morra von Corino, des Nachbarn und Schülers von Altare. Altare setzt 2012 und noch mehr 2013 dieses Quäntchen Persönlichkeit obendrauf, der aus diesem süffigen, leckeren Barolo einen Wein mit Dampf und Größe macht. Schon der 2012er, der aus einer ähnlichen Rebzusammensetzung bestand, war so grandios. Der 2013er steht dem in nichts nach, ist sogar trotz des schärferen Tannins und der größeren Kraft noch eine Spur feiner, was allerdings nicht besser als 2012 bedeutet, sondern nur noch eleganter. Finesse bei einer wunderbaren Säure und einem tollen, langen Ende. Vor 10, 15 Jahren wäre das einer der Top-Weine des Piemonts gewesen. Es geht hier richtig voran. Der Barolo gefällt mir extrem gut. Die 2012er und 2013er Guts-Barolo von Altare wären schon mal meine Referenz für bezahlbare Barolo überhaupt … etwas Bussia von Conterno, etwas Serralunga von Pira und dazu etwas Vietti Castiglione … schon passt das als tolle Einstiegsempfehlung für jeden, der mit einem tollen, aber bezahlbaren Sammlerkeller Barolo beginnen möchte. 93–94+/100

Langhe Rosso Larigi

33815H 2015 6er • 2020–2036 0,75l (88,67 €/l) **66,50**

Barbera 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: In diesem Barbera trifft sich totale Eleganz mit intensiver aromatischer Frucht, schwarze und rote Kirsche, Pfirsich, sogar Mango. Dann ein kleiner Hauch Brombeere, vielleicht sogar etwas mehr Maulbeere. Sanft strömend, wenig der üblichen Sauerkirsche, das neue Holz macht sich bemerkbar, extrem harmonisch duftig. Im Mund setzt sich dieser Eindruck nahtlos fort. Auch hier wieder völlig erstaunlich zuerst Pfirsich, ein wenig gelbe Orange und Blutorange, Mango und erst dann kommt satt rote und schwarze Kirsche. Ein Hauch von Maulbeere, auch etwas bittere Schlehe, kaum Sauerkirsche. Feines Holz, ein extrem weicher, harmonischer und zugleich langer Barbera der fruchtigen Extraklasse. Ein Wein, der ob seines individuellen Stils mit fast keinem anderen Barbera vergleichbar ist und alle bisherigen Larigis meiner Erinnerung übertrifft, mit seiner spezifischen, aromatischen Ausdrucksstärke, ein grandioser Wein. 97–98+/ 100

Langhe Rosso La Villa

23552H 2011 6er • 2016–2032 0,75l (93,20 €/l) **69,90**

Barbera 60% Nebbiolo 40% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Galloni 96

33816H 2015 6er • 2020–2036 0,75l (88,67 €/l) **66,50**

Barbera 60% Nebbiolo 40% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Galloni 93

Lobenberg: La Villa ist eine Cuvée aus 60% Barbera und 40% Nebbiolo, auch dieser komplett im neuen Holz ausgebaut. Durch den Barbera haben wir einen deutlich höheren Anteil von fetter, üppiger Sauerkirsche und Schwarzkirsche in der Nase. Aber auch hier ist das Holz sehr präsent, butterweich dabei. Maulbeere, auch hier ein leichter Hauch gelbe Frucht darunter. Der Mund ist fast berauschend schön. Die Barbera hilft dem Nebbiolo und macht ihm Flügel. Wir haben hier die wunderschöne Kombination der pinothaften Erdbeere und Himbeere mit Cassis, Kirsche und Maulbeere. Das ist selten. Der Nebbiolo kommt nochmal durch mit frischer Zwetschge und roter und schwarzer Sauerkirsche. Das Ganze unterliegt mit feinstem Holz und leicht gelber Frucht. Das Ganze spielt und schwingt, hat einen großen Spannungsbogen und macht viel Spaß. Sehr trinkbarer, köstlicher Wein, wenn auch nicht riesengroß. 94–95/100



Silvia Altare









Silvia Altare

Elio Altare

€/Fl.

Barolo Vigneto Arborina

29226H 2013 6er • 2018–2038 0,75l (113,33 €/l) **85,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Der Weinberg liegt um das Weingut herum. Neben Lehm auch ein relativ hoher Sandanteil. Dies gibt sehr offene, weiche und gleichzeitig elegante Weine. Der Arborina 2013 verfügt über eine erstaunliche, ja ungewohnt tolle Säure, der Wein hat Tanninschärfe und richtig Biss und Nerv. Er zeigt sehr schöne Sauerkirsch-Noten, fast etwas wie rote Johannisbeere, eine Griffigkeit, Bissigkeit und trotzdem eine raffinierte Finesse, dabei wirkt er insgesamt ungeheuer zart. Es bleibt die Frage offen, ob dieser Wein die Größe des ultrafeinen 2012ers hat oder ob seiner Jahrgangskühle und Säure gar überlegen ist? Mir gefällt die Balance im normalen 2013er Barolo jung noch etwas besser, aber das ist ja auch klar. Trotzdem ist dieser 2013er Arborina ein sehr spannender Wein voller Power, Ausdruck, Spiel und Finesse. 95–96/100

Barolo Cerretta Vigna Bricco

33132H 2012 6er • 2019–2043 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Galloni 94 Parker 95

Lobenberg: Der Barolo Cerretta kommt von nur 0,7 Hektar in Serralunga, deutlich intensiveres Terroir bzgl. Mineralität und Kraft, Lehmböden mit viel Eisen, Kupfer und anderen Metallen. Die Säure und das Tannin der Weine aus Serralunga sind daher schon vom Boden höher. Der Fassausbau des Cerretta ist genau so lang wie bei den anderen Weinen, aber der Wein wird danach noch zwei Jahre länger auf der Flasche gelagert bevor er in den Verkauf gerät. Ein hoch angesagtes Terroir wo auch Giacomo Conterno berühmte Weine stehen hat. Diese Böden von Serralunga vertragen das neue Holz von Altare in der Regel deutlich besser, weil sie eben reicher im Tannin sind, höher in der Säure (die Lage liegt in Serralunga sehr hoch) und das macht diesen Charakter der Weine aus. Außerdem hat Silvia Altare ein bisschen mit dem Holz gespielt. Es gibt jetzt nicht nur Tarranceaud-, sondern auch François-Frères-Fässer. Und ein Teil davon ist eben auch für den Cerretta verwandt worden. Für mich ist Cerretta bei Altare immer so herausragend, weil diese maskuline Art eben dieses neue Holz sehr gut verträgt. Zwetschge, rote Kirsche, viel Sauerkirsche. Hohe Intensität, sehr dicht, kein kleines Holz spürbar. Die Nase fast ein bisschen wie ein Wein aus Montforte. Eine süße rote Frucht wie ein Wein aus der Lage Bussia. Im Mund dann fast ein wenig Schärfe zeigend, so hohe Intensität. Giacomo Conternos Cerretta ist sehr ähnlich. Tolle Mineralität. Wir sind hier schon im besten Umfeld, wenn wir kraftvolle, intensive Barolo wollen. Und trotzdem ist dieser Wein eine gute Mischung aus maskulin und feminin. Er ist verspielt und hat trotzdem sehr viel Bumms. Durch das neue Holz ist er auch offen und zugänglich. Das macht viel Spaß. Er hat nicht die außergewöhnliche Charme-Klasse des Cannubi bei Altare, aber er ist in seiner Harmonie und seinem Gesamtbild schon einer der stimmigsten Barolo überhaupt. 96–97/100





Barolo Brunate

24675H 2011 6er • 2016–2040 0,75l (153,33 €/l) **115,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 95 Suckling 95 Galloni 94

Lobenberg: Schade, dass Altare diese Lage verliert, ist Brunate aus der Hochlage La Morras und der Ceretto aus Serralunga im Grunde das Beste aus diesem Keller. Hier trifft sich die Weichheit von Elios modernem Barrique-Stil mit der säurebeladenen roten Frucht perfekter Weinberge. Das ist nicht nur fein sondern hintergründig und komplex pikant. Ein Modernist mit viel Charakter. 95–96/100



Barolo Cannubi

25590H 2011 6er • 2016–2040 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Galloni 96 Suckling 96

27715H 2012 6er • 2017–2041 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Galloni 95+

28902H 2013 6er • 2018–2042 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Falstaff 97 Parker 95

Lobenberg: Vom Cannubi gibt es nur 5 Barriques. Ein uralter Weinberg, der leider nur zeitlich befristet gemietet ist. Allerdings ist unklar ob es über das Jahr 2017/2018 hinaus möglich ist, die Pacht zu verlängern. Cannubi ist sicherlich die berühmteste und vielleicht auch die interessanteste Lage des gesamten Piemonts, das ist das Herz der Gemeinde Barolo. Fast 100% weißer Lehm und doch nicht so maskulin wie die Weine aus Serralunga und Castiglione, sondern weicher, burgundischer, mehr zu den Weinen aus Monforte tendierend. Eigentlich ist Cannubi die burgundische Idealform. Die Nase besticht entsprechend durch

Elio Altare

€/Fl.

schwarze und weiche süße Kirsche, auch ein bisschen Amarenakirsche, aromatische Herzkirsche dazu, sehr weiche Zwetschge, sehr duftig. Eine Mischung aus Chambolle-Musigny und Vosne-Romanée. Das leicht maskuline aus Vosne-Romanée wird getragen von dieser unglaublichen Finesse. Der Wein tänzelt im Mund. Er hat diese unglaubliche, kühle Frische und Feinheit des 2013er Jahrgangs, wie sie auch schon im Arborina Unoperuno auftauchte, und der Cannubi kämpft sicherlich mit dem Unoperuno um die Position des besten Weines bei Altare im Jahrgang 2013. Ich finde ihn nicht besser, wohl aber noch etwas ausdrucksstärker, der weiße Lehm bringt mehr Ausdruck als der Sand im unteren Teil von La Morra. Er hat dieses kleine Quäntchen mehr an maskulinem Touch als die Weine aus der Lage Arborina. Von daher ist er etwas individueller und ausdrucksstärker, trotz der Altareschen Finesse. Tolle Balance. 96–98/100

Barolo Unoperuno

27716H 2012 6er • 2019–2039 0,75l (353,33 €/l) **265,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Parker 94 Galloni 94

29227H 2013 6er • 2020–2040 0,75l (353,33 €/l) **265,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Falstaff 98

Lobenberg: Dieser Unoperuno ist ein hundertprozentiger Barolo Arborina, der einzige Unterschied ist, dass dieser Wein per Hand entrappt wird und somit keinerlei Reste der grünen Stiele enthält. Eine Methode, die fast unbezahlbar ist, und die im Zuge moderner Technik, wie im Weingut Giacomo Conterno, vielleicht fast so gut maschinell erledigt werden kann? Aber zusätzlich wird natürlich noch einmal jede einzelne Beere in die Hand genommen, alles Unperfekte geht in den Ausschuss. Und das kann dann keine Entrappungs-Maschine leisten, vielleicht aber die bei höchstpreisigen Bordeaux zum Einsatz kommende, ultrateure optische Sortiermaschine? Bei Altare ist es jedoch die gute alte Handarbeit, die diesen Quantensprung in Sachen Feinheit gegenüber dem Arborina bringt. Der Wein hat die gleiche wunderschöne, fast spitze, frische Säure wie der Arborina. Auch hier im wunderbaren, kühlen Jahrgang 2013, viel rote Johannisbeere neben Schlehe, Sauerkirsche und frischer Zwetschge. Man könnte fast denken, die Weinberge stehen auf reinem weißen Lehm. Dabei ist die Hälfte auf sandigen, die totale Feinheit unterstützenden Böden gewachsen. Der 2013er hat enorme Ausdrucksstärke und fast etwas maskuline Kraft, und er ist nicht wie bei hohem Sandanteil üblich so weichgespült. Der kühle 2013 bringt das Quäntchen mehr Ausdruck als der ultrafeine 2012er. Der Ausbau findet zur Hälfte im neuem, zur Hälfte im alten Barrique statt. Es gibt insgesamt lediglich nur 5 Barriques. Aber die seidige Eleganz dieses Weins erhebt ihn über den Arborina, macht aus einem guten Wein einen Ausnahmewein, bei dem alles passt, auch wenn der 2012er meines Erachtens noch feiner und zarter war. Der 2013er ist zwar auch ultrafein, so wie ein Chambolle-Musigny unter den Barolo, aber er hat auch Nerv darunter, das verleiht ihm Größe. Der Unoperuno ist nochmals feiner als viele Cannubi-Weine. Das macht richtig Freude. Man muss allerdings viel Geld ausgeben um dieses letzte Stück mehr an Feinheit zu bekommen. Aber das ist ja bei einem Top-Wein aus Chambolle-Musigny nicht anders, sogar viel teurer. 97–98+/100



Elio Altare: uno per uno …















Elio Grasso

Elio Grasso ist ein Grand Seigneur des Piemont. Kaum ein Erzeuger kann so konstant Spitzenweine vorweisen wie er, der tatkräftig von seiner Gemahlin Marina und Sohn Gianluca unterstützt wird. Dabei ist der erfolgreiche Anwalt und Geschäftsmann als Quereinsteiger und Autodidakt in das elterliche Weingut eingestiegen. Inzwischen werden die Weinberge organisch bearbeitet, die Erträge werden per grüner Lese drastisch reduziert, die Vergärung erfolgt nur mit der Naturhefe im Stahltank, der Ausbau im gebrauchten kleinen und großen Holz. Seine Weine sind typisch für die Region und die Rebsorten, die hier mit viel Liebe und Sorgfalt angebaut werden. Die Baroli werden eher traditionell erzeugt, tiefe und technische Eingriffe in den Wein lehnt Signore Grasso ab. Das ist gut so, denn Modeweine und diese langweiligen Allerwelts-Fett-Vanille-Karamel-Bomben bauen nun wirklich genug Weingüter auch im Piemont aus. Jedoch haben die Weine von Elio Grasso ebenso wie er selbst einen unverwechselbaren Charakter: Sie sind robust und dennoch charmant, sie sind sehr präsent und – falls man einem Wein eine solche Eigenschaft zuschreiben kann – durch und durch integer, will sagen: über jeden Zweifel erhaben! Auch bei den Grassos haben die Götter die Arbeit im Weinberg vor die Arbeit im Keller gesetzt. Man fühlt sich hier zu Recht mehr als Weinbauer, denn als Weinmacher. Die von Natur aus sehr begünstigten Rebflächen sind immer im perfekten Zustand. Perfektion herrscht auch im Keller. Die Grassos erzeugen nur einige zehntausend Flaschen von ihren großartigen Weinen.







Elio Grasso				€ / Fl.
Langhe Chardonnay Educato				
33437H	2017 6er • 2019–2027	0,75l	(26,53 €/l)	**19,90**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Aus der höchsten Lage von Grasso auf dem Ginestra-Teil, Ostausrichtung, die kühlste Lage, die hier vorhanden ist. 1985 gepflanzte Reben. Fermentiert im Barrique, Ausbau und Teile der Fermentation in Stahl und Holz. Der Wein ist aber kaum vom Holz beeinflusst. Ein kleiner Hauch in der Nase. Wunderschöner Apfel, Quitte, Aprikose, minimale Ananas, weißer Pfirsich, aber Apfel dominiert. Charmant, nicht zu fett, sehr Chardonnay. Der Mund ist für einen Chardonnay fein, sehr aromatisch. Leicht grünfruchtige Elemente. Grüne Birne, ein Hauch Zitronengras, grüner Apfel, grüne Melone. Das Ganze bei großer Länge. Kreide, Kalkstein, im Hintergrund eine leichte Salzspur. Große Harmonie. Ein Wein, der für diesen Preis seinesgleichen sucht in der Langhe. Ganz hervorragender Chardonnay. Ich bin aus dem Stand begeistert, erst recht als ich den bei dieser Qualität lustig tiefen Preis höre. 93–94/100				
Langhe Nebbiolo Gavarini				
33435H	2017 6er • 2019–2029	0,75l	(26,60 €/l)	**19,95**
Nebbiolo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 90				
Lobenberg: Ein Nebbiolo von den jungen Baroloreben der Grassos, vergoren auf der Schale, zum Teil als Ganztraube, nur als Spontanvergärung. Ausgebaut im Stahl, langes Hefelager. Die Trauben sowohl aus der Toplage Rüncot als auch aus der Großlage Ginestra. Rosenblätter in der Nase, feine Zwetschge, aber auch reife Pflaume darunter, reife rote Waldbeeren darunter. Komplett in Inox vergoren und ausgebaut. Der große Rüncotanteil macht den Mund ziemlich massiv, ziemlich wuchtig und druckvoll. Das ist für einen Nebbiolo dieser Preisklasse ganz großes Kino in seiner recht massiven, druckvollen, dichten Art. Eindrucksvoll. Rote und schwarze Früchte. Tolle Länge zeigend. Dieser Nebbiolo ist wahrscheinlich von all meinen Nebbiolos unter 20 € der absolute Superstar. Best ever hier und ein Meilenstein! 93–94/100				
Barbera d'Alba Vigna Martina				
33436H	2016 6er • 2019–2030	0,75l	(34,40 €/l)	**25,80**
Barbera 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+				
Lobenberg: Die Trauben für diesen unendlich cremigen Barbera stammen von 25 Jahre alten Rebstöcken vom Weinberg „Vigna Martina", der im alleinigen Besitzes der Familie Grasso ist. Die Böden sind kalkhaltig, fast sandartig hell. Ausgebaut zu 50 % in alten und				

Elio Grasso

€/Fl.

50% in neuen Eichenholzfässern. Anschließend mind. 8 Monate Flaschenreifung, bevor Elio Grasso den Wein in den Verkauf bringt. Die Nase ist ein Sammelsurium aus roter und schwarzer Frucht. Viel schwarze Kirsche. Drückend. Cranberry, Zwetschge, Sauerkirsche. Das Ganze mit großer Harmonie, leicht vom Holz gestützt. Der Wein ist im Stahl vergoren und im Barrique ausgebaut. Das Barrique ist von der grandiosen Säure allerdings komplett gefressen. Der Mund ist eine Konzentration in Sauerkirsche, Schwarzkirsche, roter Kirsche, auch Unterholz- und Garriguesnoten. Traumhafte Balance zeigend. Für mich aufgrund der Kühle einen nochmalige Steigerung zum vorigen Jahrgang, ein hervorragender Barbera. 93+/100



Heiner Lobenberg mit Marina Grasso

Barolo Elio Grasso

33147H 2014 6er • 2019–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Nebbiolo 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Galloni 92 Parker 92+

Lobenberg: Bei Elio Grasso gibt es nur Ginestra. Aber innerhalb von Ginestra, dieser Großlage, gibt es natürlich die Crus, die besten Einzellagen des historischen Weinbergs Ginestra. Bei Grasso ist das Casa Maté und Gavarini Chiniera. 2014 mit nur 50% Ertrag aufgrund der hohen Ausfälle durch die Verrieselung im Frühjahr, sowie dem Mehltau und falschen Mehltau, gab es nur um die 20.000 Flaschen. Zugleich fand man die Qualität aller drei Crus, inclusive des Barriqueweins Rüncot, zu nah beieinander, um die Crus entsprechend einzeln abfüllen zu wollen. Zu charmant und süß und dicht sind alle 3, zu wenig maskulines Tannin und dominante Mineralität zur Unterscheidung. Ungewollte Ertragsreduktion und damit Konzentration kann offensichtlich auch etwas uniformes auslösen. Entsprechend beschloss man 2014 nur einen Wein zu machen und diesen lediglich Barolo Elio Grasso zu nennen. Eine sehr weise Entscheidung. Ich weiß nicht was herausgekommen wäre, wenn man einzeln abgefüllt hätte, aber das Ergebnis des einzigen Barolo ist berauschend fein und zugleich fruchtstark und dicht und soooo lecker. Zerdrückte Kirschkerne, Marzipan, Bittermandel, Minze, Eukalyptus, alles in süßer, roter Kirsche. Dazu florale Noten. Etwas Veilchen, noch mehr Vergissmeinnicht, ein bisschen Jasmin und Rosenblätter. Sehr duftig und ätherisch. Der Mund zeigt sofort, dass es vielleicht eine unnötig deklassierende Entscheidung war, denn der Wein hat richtig überragende Qualität und frischen Druck im Mund. Man hätte die Crus wahrscheinlich auch einzeln abfüllen können, aber dieses Ergebnis hier ist wirklich toll. Richtig spannend. Auch hier wieder die süße, rote Kirsche mit floralen Elementen. Eine tolle Salzigkeit. Cremig, steinig, lang. Aber über allem dieser unendliche Charme. Ein Charme wie 2011. Das Ganze über zwei Minuten nachhallend. So berauschend schön. Dieser Wein spielt in der gleichen Liga wie der Barolo von Brovia, bei dem das gleiche Modell angewandt wurde. Auch Luigi Pira hat das so gemacht. Gott, was gibt es für unglaublich superbe Ergebnisse in diesem Jahr. Liebe Konsumenten: Das ist ein Muss-Kauf! Brovia und Elio Grasso und Luigi Pira, deklassiert auf einen einzelnen Barolo, grandiose Weine für sehr viel kleineres Geld. Ich bin wirklich geflasht weil es so schmackhaft und pikant ist zwischen der Säure, die deutlich vorhanden ist, und dieser wunderschönen, zarten Marzipan-/Kirschfrucht mit floralen Elementen. Diese Süße dazu. Ein Plädoyer für „nur den einen" Barolo aus beiden Lagen, wenn das dann immer so gut schmeckt! Das ist kein Barolo zum Niederknien, aber ausgesprochen schicker, stylischer und seeeehr leckerer Stoff. 95–96/100





Barolo Gavarini Chiniera

24678H 2011 6er • 2018–2040 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Gerstl 19 Galloni 92-95 Suckling 94

Lobenberg: Die Weine werden organisch im Weinberg gearbeitet. Die Lage Gavarini Chiniera wird erst seit 1987 im Weingut Grasso separat abgefüllt. Eine Südhanglage auf 350 Metern in einem parallel zum Ginestra verlaufenden Tal. Der Untergrund ist eine Mischung aus Sand und Kalksteinen. Normalbepflanzung mit 4500 Stöcken pro Hektar. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 30 Jahre. Mazeration nach der alkoholischen Vergärung weitere 2–3 Wochen, so dass es insgesamt zu einer Maischestandzeit von gut 30 Tagen kommt. Der 2011er verfügt über eine extrem blumige, duftige Nase, Rose und Nelke, feiner heller Sand, Gewürze, Milchschokolade, dominikanischer Tabak, alles sehr fein und zart und seidig verträumt. Der Mund verblüfft, auch hier ungeheuer blumige Zartheit, verspielte Finesse und Zartheit, feine und doch präsente Säure und feinstkörniges Tannin. Der warme Herbst gab ihm ein tolles Glyzerin- und Alkoholgerüst mit, die über 14 Grad Alkohol sind, weder zu riechen, noch zu schmecken, sie machen den Wein aber zu einem samtig seidigen Charmeur. Ein verspieltes und tänzelndes Wunderwerk um die rote Frucht und Mineralität herum, wieder der helle Sand und dominikanisch feiner Tabak, Gewürze, Minze, ein Finale mit Graphit und Rosen, Kreide und Kalkstein. Nicht so ein Kraftbolzen wie 2010. Der Wein begeistert aber in seiner unendlichen Verspieltheit und spannungsgeladenen Ausdrucksstärke, das ist großes Kino! 95–96+/100









Roberto Conterno

Giacomo Conterno

Roberto Conterno ist ein Traditionalist: 35tägige Maischegärung! Natürlich keine Barriques, sondern traditionelle Botti, keine Schönung, keine Filtration. Er produziert auf seinem Weingut, nach gleicher Vinifikation wie schon sein Vater Giovanni, Weine mit massiver Struktur, umwerfendem Bukett und reichhaltigen, reifen Geschmacksnoten, die wuchtig und elegant zugleich sind. Conterno erzielt seine großartigen Resultate, die Kombination höchster Konzentration und begeisternder Eleganz, vor allem durch harte Arbeit im Weinberg, da er unter allen Winzern des Piemont die wohl strengste Auslese von Trauben betreibt. Dieses legendäre Weingut hat es trotz oder gerade wegen seiner Beibehaltung von Traditionen geschafft, seinen Platz unter den Top-Five des Piemonts zu behaupten. Mit seinem Barbera setzt er Maßstäbe in Puncto Eleganz und Komplexität der Rebsorte, die beiden Lagen-Barolo Francia und Cerretta sind Meisterwerke des Piemonts. All das wird gekrönt von der Riserva Monfortino, dem vielleicht besten und klassischsten Barolo. Die Domaine de la Romanée-Conti für Barolo!



Giacomo Conterno

€/Fl.

Barbera d'Alba Cerretta

30304H 2015 6er • 2019–2032 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Barbera 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Galloni 94 Parker 93

Lobenberg: Der Barbera Cascina Francia war im Grunde ein Finessewein aus Monforte, die Lage Cerretta entspricht dafür um so mehr der maskulinen Ausprägung von Serrlunga. Kraft, schwarze und blaue Frucht, Himbeere und Blaubeere, Granatapfel, Espresso, steinige Mineralität, schwarze Kirsche, schwarze Erde. Gewürze, Lorbeer, salzige Lakritze, Veilchen, voll, ausdrucksstark und fast überwältigend. Cascina Francia streichelt, Cerretta tritt die Tür ein und ist doch so lecker dabei. 94+/100





Barbera d'Alba Francia

28673H 2014 12er • 2018–2031 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Barbera 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Galloni 94 Parker 92

30305H 2015 6er • 2019–2032 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Barbera 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Galloni 94 Parker 94

Lobenberg: Barbera aus Serralunga. Man denkt unwillkürlich an eisenhaltige, lehmige Böden, maskuline Weine, reine Kraft. Aber Roberto Conterno kommt mit seinen familiären Wurzeln aus Monforte und verfolgt eben einen Finesseweg wie die Cousins von Aldo Conterno. Delikate Weine, blumig, voll frischer Rasse und Finesse. Rote statt schwarze und blaue Frucht, Minze, Kirsche in allen Schattierungen, Rosenblätter, Salz und Gesteinsmehl. Power und spannungsgeladene Intensität in Tateinheit mit verspielter, seidiger, verträumter Komplexität und samtigem Trinkfluss. Sehr schick. 94+/100

Giacomo Conterno

€/Fl.

Barolo Cascina Francia

26464H 2011 12er • 2020–2046 0,751 (296,00 €/l) **222,00**
Nebbiolo 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 98 Galloni 94-96

28671H 2012 12er • 2020–2046 0,751 (296,00 €/l) **222,00**

28672H 2012 1er OHK • 2020–2046 1,51 (332,67 €/l) **499,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Suckling 98 Galloni 94-97 Parker 95 Winespectator 94

Lobenberg: Serralunga, eine schräge Wand aus hellem, kalkhaltigem Lehm und satten Metalleinlagerungen, vor allem viel Eisen. Maskuline, extrem kraftvolle Weine. Aber warum schafft Roberto Conterno dann diese Weine voller Finesse? Lediglich die von Cascina Francia umschlossene Parzelle des Monfortino ist reine Power, der Cascina Francia ist die blumige, rotfruchtige Frische. Mehr wie ein Colonello vom Cousin Aldo Conterno aus Monforte. Blumig, Rosen, Kirsche, extrem aromatisch und ausdrucksstark. Darunter Tabak und Rauch, Lavendel, Koreander, dominikanischer Tabak. Tolle Spannung und Dynamik, frisch, rassig, seidige Tanninmassen mit hoher Säure. Das ist großes Kino und immer einer der allerbesten Baroli. 96+/100

Barolo Cerretta

29462H 2011 12er • 2019–2045 0,751 (296,00 €/l) **222,00**
Nebbiolo 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

28668H 2012 12er • 2020–2046 0,751 (296,00 €/l) **222,00**

28669H 2012 1er OHK • 2020–2046 1,51 (332,67 €/l) **499,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 94-97 Winespectator 96 Parker 94

Lobenberg: Die Powerlage Serralungas! An der anderen Seite des Dorfes und höher gelegen als Cascina Francia. Schwarze Frucht, Kirsche, Brombeere, Blaubeere, eine samtig fette Fruchtexplosion. Erde, Oliven, Lorbeer, schwarzer Tabak, Lakritze und Veilchen. Dazu Trüffel. So tief, so würzig, so ganz anders als die Finesseweine Robertos von der anderen Dorfseite. Dennoch, sonst könnte der Wein nicht von ihm sein, mit viel Finesse gesegnet. Weit entfernt von der etwas bäuerlichen Art des in der Nähe liegenden Sperss von Gaja. So wuchtig und doch so fein. 96+/100



Roberto Conterno











Giuseppe Mascarello

Die Familie Giuseppe Mascarello, vorher Mauro Mascarello, kann auf eine 150jährige Tradition im Weinbau zurückblicken. Richtig berühmt wurden sie durch die genialen Weine der Monopollage Monprivato in Castiglione Faletto. Eine verwandtschaftliche Verbindung zum kongenialen Bartolo Mascarello in der Gemeinde Barolo besteht trotz Namensgleichheit nicht, eine philosophische Verbindung bezüglich Land und Wein aber unbedingt. Die beiden Mascarellos bilden mit den beiden Conternos (Aldo und Giacomo) die absolute Spitze der großen Traditionalisten, total der Natur verbunden. Die Familie um Mauro Mascarello begann ihre Tradition als einfache Bauern auf dem Anwesen der Marchesa Giulia Colbert Faletti di Barolo, bevor die Familie im 19. Jahrhundert den Schritt wagte und ein eigenes Anwesen erwarb. Heute umfassen die Weinberge der Familie 15 Hektar. Alle Weinberge liegen innerhalb des klassifizierten Barolo-Anbaugebietes. Durch Zukäufe in den 80er Jahren gehört die Barolo-Cru-Lage des Monprivato einzig der Familie Mascarello. Bepflanzt sind die Weinberge mit ca. 4000 Rebstöcken pro Hektar. Die tatsächliche Jahresproduktion bei Mascarello beträgt durchschnittlich je nach Jahrgang, 5–6 t/ha, das entspricht 35–42 hl/ha, im Monprivato liegt der Ertrag noch deutlich darunter. Die Böden der Rebflächen setzen sich aus Algenablagerungen und Muschelkalk zusammen, dazu viel weißer, mit Metallen durchzogener Lehm, zusammen mit dem Kleinklima eines der anerkannt besten Terroirs im Barologebiet. Der Boden ist ein Zeugnis aus Urzeiten, an dieser Stelle befand sich einst das Meer, tektonische Bewegungen brachten das Land zur heutigen Form. Bearbeitet werden die Böden inzwischen biologisch-organisch (ohne zertifiziert zu sein), auch das ein mehr als probates Mittel zur Qualitätssteigerung und natürlichen Ertragsbeschränkung. Mauro Mascarello zeichnet seit 1976 für die Weine verantwortlich. Den großen Durchbruch erlangte er 1985 bei einer berühmten Verkostung in London. Das Forum Vinorum, eine freie Vereinigung von Verkostern, Experten und Masters of Wine, bewertete den 78er Barolo Monprivato als einzigen Wein mit 20 von 20 Punkten, die maximale Punktzahl. Er konnte nicht nur gegen 27 andere italienische Rotweine bestehen, sondern gewann auch gegen berühmte Namen wie Petrus, Lafite oder Mouton Rothschild. Giuseppe Mascarello setzt wie sein Vater voll auf die Tradition, die manch einer heute als modern bezeichnet, zumindest ist sie „state of the art“: Der Ertrag wird extrem begrenzt, die Rebstöcke werden ständig ausgedünnt, damit die perfekten Trauben nicht beeinträchtigt werden, und natürlich wird von Hand gelesen. Perfekte organische Arbeit in den Weinbergen. Spontanvergärung. Die Reifung der Weine erfolgt traditionell in großen slowenischen Eichenfässern. Giuseppe Mascarello vinifiziert die Trauben jedes einzelnen Weinbergs separat. Auch wenn sich die technischen Möglichkeiten im Laufe der Zeit weiterentwickelt haben, die Philosophie der Familie Mascarello ist geblieben.



Giuseppe Mascarello

€ / Fl.

Dolcetto Santo Stefano di Perno

31702H 2016 12er • 2018–2024 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Dolcetto 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Die Lage Santo Stefano in Monforte d'Alba besteht überwiegend aus rotem Lehm und Sand, dazu etwas von dem berühmten weißen, mit Metallen und Mineralien durchzogenen Lehm. Darunter Kalkstein, beste Vorraussetzungen für Weltklasse. Fermentation im Zement, Malo und Ausbau im Stahl, kein Holzkontakt. Unglaublich fokussiert, drückend und schiebend, extremer Geradeauslauf. Sehr konzentrierte rote Frucht, in Nase und Mund richtig strukturiert, Walderdbeere, konzentrierte schwarze und rote Kirsche, Schattenmorelle und Zwetschge, darunter ganz zarte Milchschokolade und Marzipan, etwas Nougat, Orangenzesten. Langer salzig mineralischer Nachhall mit toller Frische. Etwa Lakritze, etwas Teer und Eukalyptus im rotfruchtigen Dolcetto? Ein Dolcetto mit Tannin, Ecken und Kanten, ein Dolcetto mit Größe? So etwas hat man selten im Glas. 93+/100



Langhe Freisa Toetto

31700H 2016 12er • 2021–2036 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Freisa 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 90+

Lobenberg: Eine Rarität, nur noch von wenigen Winzern in ultrakleiner Stückzahl erzeugt, ein Urgewächs und Getränk der piemontesischen Bauern. Im Gegensatz zum verspielten, prickelnden Freisa von Bartolo Mascarello ist das hier ein ernsthafter Wein. Dicht, schwarzrot, extrem würzig, etwas rauh und kratzig, langes Finale mit Salz und Gesteinsmehl, Unterholz, ein wenig an Malbec aus Cahors erinnernd. Total entrappt vor der Vergärung, er fühlt sich in Mund und Nase jedoch wie eine Ganztraubengärung an. Sehr spannend, in seiner Würze ein Unikat mit genialem Preis-Leistungs-Verhältnis. Lebendige Säure, perfekt zur piemonteser Wurst. Sehr seriöser Stoff, langlebig. 92–93/100

Giuseppe Mascarello

€/Fl.

Barolo Santo Stefano di Perno

28887H 2012 12er • 2019–2045 0,75l (110,67 €/l) **83,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 93

31699H 2013 12er • 2020–2050 0,75l (117,33 €/l) **88,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Winespectator 94 Parker 94

Lobenberg: Die Lage Santo Stefano in Monforte d'Alba heißt offiziell „Perno", mit der Unterlage Santo Steffano – Sie besteht überwiegend aus rotem Lehm mit Sand, dieser Lehm macht die Kraft aus. Dazu auch etwas aus dem berühmten weißen, mit Metallen und Mineralien durchzogenen Lehm. Darunter Kalkstein, beste Vorraussetzungen für Weltklasse. Tanninreich und ausdrucksstark mit präsenter Säure, dafür steht dieses Terroir. Im Zement fermentierter Wein, Ausbau in großen Holzfässern. Traditionell eben. Der Power-Barolo des Hauses! Schon in der Nase deutlich wuchtiger, massiver, fruchtintensiver als der Monprivato. Viel mehr rote Frucht aus Monforte und viel Druck. Intensive Zwetschge, aber auch hier diese Blumigkeit. Etwas wuchtiger allerdings mit etwas Schwarzkirsche und sehr viel Garrigue-Würze. Das Tannin im Mund, genau wie in der Nase schon angedeutet, deutlich intensiver. Der Wein ist schärfer, massiver, kraftvoller als der Monprivato, der einfach ein verträumtes Wunderwerk ist. Hier kriegen wir schon mal ein richtiges Maul voll Wein. Hier kriegen wir schon ein bisschen die Faust ins Gesicht ob der großen Tanninmassen. Aber nichts ist grün, alles ist reif und unendlich lang. Das Ganze endet in zarter, roter Frucht mit hoher Mineralität und viel Salz. Für Minuten den Mund besetzend. Das ist die gleiche Feinheit, aber dabei eben alles in Ausprägung Kraft und Wucht. Nicht ansatzweise diese komplexe Finesse. Es ist ein bisschen die Hardcore-Version des Monprivatos. 96–97/100



Familie Mascarello



Barolo Monprivato

31698H 2013 12er • 2022–2052 0,75l (158,67 €/l) **119,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Winespectator 96 Parker 95

Lobenberg: Der Wein wächst in Castiglione Falletto in einer 6,3 Hektar großen Monopollage. Seit 1990 in Alleinbesitz. Die Lage ist seit Jahrhunderten bekannt, wurde aber erstmals 1970 als Einzellage erwähnt und gelabelt. Zu 100% Kalkstein und etwas Kreide, das Hammerterroir für Komplexität, Eleganz und Feinheit. In Edelstahl fermentierter Wein, Ausbau in großen Holzfässern. Traditionell eben. Bei Mascarello wird Barolo immer ein Jahr später probiert und auf den Markt gebracht. Langsame Weine voller Emotionalität, der Berater und Önologe ist der gleiche wie bei Giacomo Conterno. Der 2013er Wein ist gerade erst unterwegs zu uns. Und 2013, obwohl es ein sehr maskulines Jahr war, präsentiert sich nach 24 Stunden Belüftung (man hat ihn gestern für uns dekantiert) fast noch feiner als 2012 und 2011. Etwas weniger voluminös, etwas zarter, dabei mit unterschwellig größerer Kraft. Sattes aber total poliertes Tannin. Sehr verspielt, tolle reife Note. Reife Zwetschgen, rote Kirsche, ein bisschen Himbeere und Erdbeere. Sehr fein, zart, lang, mit einer schönen kreidigen Kalksteinspur darunter. Leichte Salznote. Aber auch floral. Etwas Vergissmeinnicht, Rosenblätter, Jasmin. Berauschend, aber ganz ätherisch fein. Eher verspielt und filigran in der Nase. Die Erdbeer-, Himbeernoten noch vor der Kirsche sind auch die Dominanten im Mund. Aber so zart, so unglaublich verspielt. Ich hätte mit diesem maskulinen Jahrgang nicht so etwas extrem Feines erwartet. Eine lange Dekantierphase kann ich ich jedem Konsumenten nur empfehlen. Machen sie ihn mittags auf, um ihn abends zu trinken. Dann ist es aber eine so unglaublich raffinierte, komplexe Feinheit. Der Wein endet im Unendlichen. Alles spielt. Es ist ein langsam vergorener Wein mit langem Ausbau. Der Wein ist noch feiner als die meisten Weine aus Monforte. Das ist in einer Raffiniertheit und Verspieltheit wie die schönsten Weine von Roberto Voerzio ohne ganz dessen Dichte zu erreichen. Im Nachhall wieder Himbeere, Erdbeere. Ein bisschen rote Kirsche und Zwetschge aber auch Orangenschale, Hagebutte und etwas rote Johannisbeere. Der Mund bleibt für Minuten so fein berührt. Die Sinne werden komplett eingenommen. Aber nie ist etwas wuchtig. Es bleibt immer ganz fein. Wo sind wir hier? Wir sind hier bei einem gereiften Viña Tondonia aus der Rioja, bei einem zwanzig Jahre altem Château Musar aus dem Libanon. Nur viel zarter. Das ist eine so grandiose, komplexe Finesse, wie es besser nicht sein kann, wenn man denn diese zarte Verspieltheit liebt. Dieses Hintergründige, dieses extrem Emotionale, ohne das es einem schon vorne entgegen springt. 97–100/100





Barolo Monprivato Ca' d'Morissio

34251H 2010 6er OHK • 2022–2052 0,75l (733,33 €/l) **550,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98+

Lobenberg: Die Riserva der Riserva Monprivato, ein winziger Teil der ältesten Reben auf dem besten Terroir, winzige Mengen und nur in ganz großen Jahren separat abgefüllt. Kommt immer erst zur beginnenden Trinkreife auf den Markt und wird handverlesen zugeteilt. Rarer noch als der Monfortino von Giacomo Conterno und in seiner unendlichen Feinheit und sublimen Komplexität bei einer in die Unendlichkeit reichenden Länge für mich vielleicht immer der beste „junge" Barolo. 100/100









La Giustiniana

Die Geschichte des Weinguts an den piemontesischen Ausläufern des Apennins reicht bis ins Jahr 900 n. Chr. zurück. Seinen heutigen Namen erhielt das Weingut im Jahre 1625 von der Familie Giustiniani, die diesen wichtigen Handelsknoten immer wieder vor feindlichen Belagerungen verteidigte. Heute im Besitz der ligurischen Familie Lombardini, umfasst der landwirtschaftliche Betrieb nur rund 40 Hektar Weinberge, die mit innovativster Anbautechnik organisch, aber ohne jegliche chemischen Hilfsmittel bewirtschaftet werden. Für Gavi ist das ein winziges Weingut und mit der organischen Arbeit ist es fast ein Alleinstellungsmerkmal in der Qualität. Über 40 Jahre leitete Enrico Tomalino die Geschicke des Weinguts La Giustiniana. Heute ist er im Ruhestand, aber weiterhin als Berater tätig. Der aktuelle Weinmacher des Gutes ist Matteo Zerbo. Unterstützt wird er dabei von dem Önologen und Kellermeister Cristian Pomo. Die ausgewiesenen Gavi-Experten garantieren durch strenge Ertragsbegrenzung und modernste Anlagen im Keller die gleichbleibend hohe Qualität der traditionellen Gavi-Weine. Es gibt kaum ein anderes Gavi-Weingut mit so ausdrucksstarken Weinen.



La Giustiniana				€ / Fl.
Gavi Lugarara				
35126H	2017 6er • 2018 – 2022	0,75 l	(15,33 €/l)	**11,50**
Cortese 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: So muss ein Gavi sein: spritzig mit feinen Aromen von hellem Steinobst und Wiesenblumen, dabei ist er schlank und herrlich erfrischend mit einer tollen Spannung. Das absolute Gegenteil der sterilen Supermarktprodukte. Man muss wirklich dankbar sein, dass es noch solche Erzeuger wie La Giustiniana gibt, sonst müsste die Welt glauben, dass Gavi eine geschmacklose Brause aus Großkellereien ist. Danke! 89 – 90/100				
Gavi di Gavi Montessora				
35121H	2017 6er • 2019 – 2027	0,75 l	(22,40 €/l)	**16,80**
Cortese 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Der absolute Referenz-Gavi aus einer berühmten Einzellage, allerbestes Terroir, Mineralik und Ausdruck garantiert. Aprikose, kompakte Blütenaromen und eine wahnsinnig herrliche Frische mit einer gigantischen Spannung, die sich am Gaumen mit der straffen Mineralität paart. Dabei bleibt er aber der Gavi-Stilistik treu und ist in seiner Nachhaltigkeit im Abgang fein, aber nachdrücklich mineralisch. Der Wein darf ruhig einige Jahre „abhängen“, ein Gavi mit Lagerfähigkeit. 93 – 94/100				









Luciano und Barbara Sandrone

Luciano Sandrone

Luciano Sandrone ist ein schillernder Typ, sehr korrekt, etwas verschmitzt, seriös und überhaupt nicht so chaotisch wie man einen revolutionären Weinmacher erwartet. Wer ihn leibhaftig sieht, würde wohl nicht glauben, dass er als einer der dynamischen Erneuerer der Barolista gilt. Seine Weine gehören unbestritten zu den größten Baroli. Die Weinbergsbearbeitung geschieht bei Sandrone biologisch-organisch. Nicht zertifiziert, man will nicht auf der Biowelle schwimmen. Alle Baroli werden ausschließlich im 500-Liter-Tonneau ausgebaut. Das Besondere bei Sandrone ist, dass schon nach ungefähr acht Tagen Kaltmazeration und dreiwöchiger Vergärung die Weine von den Schalen gezogen werden, andere Erzeuger geben gern nochmal ein bis zwei Wochen Schalenkontakt zu. Der Presswein wird nie zugegeben, sondern als Fassware verkauft. Der Ausbau geschieht danach zu 20 % in neuem Tonneau, aber zu 80 % in gebrauchtem, sodass die gewünschten oxidativen Effekte des Holzes zwar da sind, aber der geschmackliche Einfluss extrem gering ist. Sandrone hat erstmals mit dem Jahrgang 1999 angefangen ein Lager älterer Jahrgänge aufzubauen (Library) mit den drei Nebbiolos Valmagiore, Barolo Le Vigne und Barolo Cannubi. Diese Weine kommen sehr dosiert in kleinsten Mengen in den Verkauf, natürlich zu etwas höheren Preisen, die Abgabe erfolgt nur an ausgewählte Händler. Diese Weine tragen einen Spezialstempel von Sandrone, der dokumentiert, dass die Weine mindestens zehn Jahre bei Sandrone unter optimalen Bedingungen gelagert wurden. Luciano Sandrone und seine Tochter Barbara sind als Winzer inzwischen etablierter, dennoch kommen von hier immer noch die ambitioniertesten Weine des Piemont. Sandrone ist Burgund Grand Cru aus dem Piemont, ein größeres Kompliment gibt es nicht für Baroli!

Luciano Sandrone

€/Fl.

Dolcetto d'Alba

30000H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Dolcetto 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

35191H 2017 6er • 2018–2023 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Dolcetto 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 Parker 91+

Lobenberg: Wie üblich beim Dolcetto kein Holz, eine Ausnahme bei Luciano Sandrone, dem Meister des Holzeinsatzes. Ist in seinem Charakter einer der strukturiertesten Dolcetti. Extrem langer Nachhall. Ein Dolcetto, der wirklich lagern kann und durch die Lagerung gewinnt. Pflaumen gepaart mit einem Hauch Nelken und toller Fülle. 91/100

Barbera d'Alba

29998H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Barbera 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 93

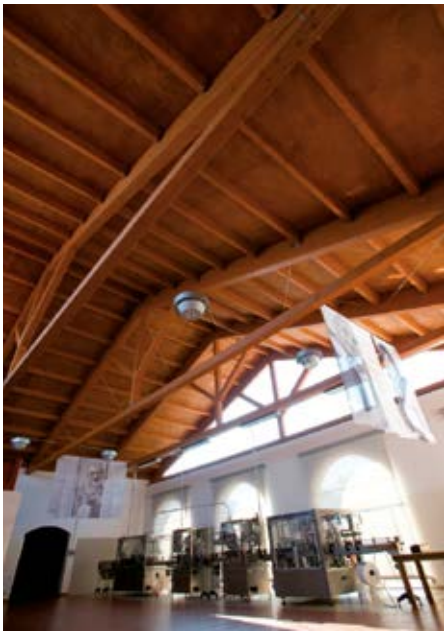
35190H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (28,67 €/l) **21,50**

Barbera 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Etwas untypische Barberanase, extrem versammelt und mittig. Üppige schwarze Kirsche, rote Kirsche, sehr tief, Zwetschge, erdige Töne, Schokolade, leichter Barrique-Hauch, etwas Espresso, aber immer sehr versammelt bleibend, nicht die übliche offene Nase eines Barbera. Auch im Mund sehr versammelt. Kein Riesen-Wein, sondern eher wunderschön mit guter fleischiger Muskulösität. Wieder die schwarze und rote Kirsche, Herzkirsche, Sauerkirsche, versammelt, kraftvoll, schön, klar und sauber definiert mit mittlerer Länge, macht viel Freude und ist ein konzentrierter Fruchtwein ohne Überforderung, einfach nur gut. Sehr feine mineralische Würze am Ende. Das typische Markenzeichen für Barbera ist auch hier gegeben: die immer sehr hohe Säure und der relativ niedrige Tanninlevel bei gleichzeitig extremer Fruchtausprägung. Das macht die Weine so angenehm und frisch trinkbar. 92–93/100







Luciano Sandrone

€/Fl.

Nebbiolo d'Alba Valmaggiore

29999H 2015 6er • 2018–2033 0,75l (38,00 €/l) **28,50**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

35189H 2016 6er • 2019–2034 0,75l (38,00 €/l) **28,50**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Parker 94

Lobenberg: Dieser Nebbiolo ist auf der anderen Flussseite in Roero, in der Nähe der Hauptstadt Canale gewachsen. Valmaggiore und Ochhetti sind die berühmtesten Lagen. Die Weinbergsbearbeitung geschieht mit der gleichen extremen Aufmerksamkeit wie bei den Baroli von Sandrone. Auch hier mehrfache grüne Lese und winzige Erträge unter 30 hl/ha. Der Weinberg ist deutlich neuer bepflanzt als die Baroli, so dass es hier zwischen neun- und zehntausend Weinstücke pro Hektar gibt, diese Dichtpflanzung zur Reduzierung des Ertrages des einzelnen Weinstocks ist „state of the art". Die Böden in Roero sind sandig, im Gegensatz zu den lehmigen Kalksteinböden der Langhe für Barolo und Barbaresco. Auch dieser Wein wird zehn Tage mazerisiert, danach aber in Stahl vergoren. Vierzehn Monate Ausbau ausschließlich im gebrauchten 500-Liter-Fass, im sog. Tonneau. Der Wein ist etwas heller als die Baroli, bei diesem Wein geht es ausschließlich um die Finesse der Traubensorte Nebbiolo.
Erstaunlich helle rote Früchte in der Nase, konzentrierte Himbeere und Walderdbeere, feine Kirsche darunter, sehr duftig und verspielt, helle Erde, weiße Schokolade, ein kleiner Hauch gelber Frucht, insgesamt ultrafein und rassig, verspielt, extrem charmant und total auf Finesse vinifiziert. Der Wein erinnert in Nase und Mund an die Barbaresci von Giacosa in seiner deutlichen Erdbeerausprägung. Auch im Mund deutlich Erdbeere und Himbeere, leichte rote Kirsche, wie schon in der Nase total verspielt, ein wenig dominikanischer Tabak, dann kommt salzige Mineralität, aber nicht in der intensiven Ausprägung wie bei den Baroli. Alles fein bleibend, geschliffenes, poliertes Tannin, mit toller frischer Säure dabei und recht deutlicher, wenn auch nicht wuchtiger, roter Frucht. Ein Spaßmacher mit Klasse. 93+/100



Barolo Le Vigne

26879H 2012 6er OHK • 2020–2042 0,75l (112,00 €/l) **84,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Falstaff 97 Winespectator 95 Galloni 94+

33155H 2014 6er OHK • 2022–2051 0,75l (118,67 €/l) **89,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Galloni 96 Parker 94

Lobenberg: Der Barolo Le Vigne ist eine Cuvée aus vier verschiedenen Lagen aus den Gemeinden Barolo, Novello und zweimal Serralunga, dabei auch Villero. Die Bearbeitung beider Baroli geschieht bei Sandrone auf die gleiche Art und Weise. Vollständige Entrappung, acht Tage kalte Mazeration, dann weitere drei Wochen Fermentation im Stahl und noch einige Zeit Verweildauer auf der Schale. Verwendung nur des Vorlaufweins nach der Vergärung, kein Presswein. Ausbau zu 80% in gebrauchtem 500-Liter-Tonneau, 20% neues Holz, 24 Monate, kein Abzug, keine Bâtonnage.
Der Wein entspricht in der Nase, Duft und Farbe so sehr der Typizität des Jahrgangs 2014. So weich, reif, konzentriert, sehr feines Tannin, und trotz Frische sehr charmant. Deutlich an 2011 erinnernd, vielleicht 2014 etwas frischer. Eine schöne Duftwolke, sehr versammelt, süß. Üppig, aber generell eher zart und verträumt daherkommend. Der Mund straft die Nase ein wenig Lügen, denn er ist sehr crisp. Hat einen tollen mineralischen Ansatz. Sehr salzig, hohe Säure und Intensität, lang. Fast ein bisschen Schärfe ausstrahlend. Weißer Pfeffer, Piment, auch Chili. Das ist schon sehr eindrucksvoll und ambitioniert. Kein fetter Barolo sondern ein hocheleganter, mineralischer, ausdrucksstarker, feiner, aber extrem frischer Barolo. Das gefällt mir extrem gut. 5 Jahre warten, dann wird das ein ganz feines, leckeres Ereignis. Er braucht einfach ein wenig Zeit, um seine hohe Säure und Mineralität etwas einzubinden. Sehr stimmig. 94–95+/100



Barolo Cannubi Boschis

26880H 2012 6er OHK • 2020–2044 0,75l (124,00 €/l) **93,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Falstaff 97 Galloni 94 Parker 94 Winespectator 94

Lobenberg: Cannubi ist die berühmteste Lage im gesamten Barolo. Dieser Barolo kommt aus einem einzelnen Teilstück der großen Lage Cannubi, eben der Unterlage Boschis, benannt nach den früheren Besitzern. Kalkstein und etwas weißer Lehm. Ganze Bücher wurden diesem Weinberg gewidmet, hier trifft sich Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Eigenschaften, Ying und Yang, direkt in der Gemeinde Barolo gelegen.
Der Wein ist in der Nase etwas eindimensionaler als der sehr ausgewogene und komplexe Le Vigne, dafür deutlich kraftvoller und offener in der roten Kirsch-Frucht. Er zeigt immer gleich alles was er hat. Schöne, klassische Ausrichtung in der Nase. Weniger duftig als Le Vigne. Etwas eindimensionaler, fokussierter, mittiger. Rote Kirsche, rote Waldfrucht, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, ein wenig Lorbeer. Auch Cranberry und frische Zwetschge.



Luciano Sandrone

€/Fl.

Im Mund sehr reife, rote Kirsche mit viel Frische und intensivem, leicht bissigem, aber sehr feinem Tannin. Sehr fein, sehr delikat, tolle Frische. Viel zu jung. Anders als 2011 ist der 2012er in der Jugend sicherlich viel zu verschlossen und zu aggressiv. Der Wein braucht mindestens zehn Jahre bis zur strahlenden Schönheit. Ein Jahrgang, der an 99, 2001, 2005 erinnert und vielleicht ein wenig eine delikatere Version von 2008 sein kann. Etwas monolitischerer Wein verglichen mit Le Vigne und trotzdem begeisternder. Eindimensional im positiven Sinn, weil er deutlich fokussierter und mittiger ist. 97–98/ 100



Winemaker Luca Sandrone

Barolo Aleste

33156H 2014 6er OHK • 2022–2051 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Parker 93 Suckling 93 Galloni 93

Lobenberg: Barolo Aleste ist eine Wortzusammensetzung aus Alessia und Stefano. Geändert hat sich ansonsten nichts. Hier ist immer noch der Cannubi Boschis in der Flasche. Trotzdem waren Barbara und Stefano die Erwähnung seiner Enkel und damit nächsten Generation, die das Weingut prägen soll, wichtiger als die Hervorhebung der Lage.

Cannubi Boschis, das ist der Weinberg, der direkt vis à vis vom Weingut liegt. Cannubi ist sicherlich die berühmteste Lage der gesamten Langhe überhaupt und von vielen für die beste Barolo-Lage von allen gehalten. Das Herz des Cannubi ist die Unterlage Boschis, benannt nach den früheren Besitzern. Kalkstein und etwas weißer Lehm. Ganze Bücher wurden diesem Weinberg gewidmet, hier trifft sich Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Eigenschaften, Ying und Yang, direkt in der Gemeinde Barolo gelegen. Man kann über die „beste Lage" trefflich streiten, da La Morra z. B. mit Brunate auch geniale Lagen besitzt. Die maskulineren Lagen kommen aus Serralunga und Castiglione. Der ideale Kompromiss liegt für mich persönlich in Monforte. Aber diese unendliche Feinheit, die Perfektion in burgundischer Art ist sicherlich dem Cannubi vorenthalten. Von daher kann ich im Grunde die These verstehen, dass Cannubi die beste Lage im Barolo ist. Die Bearbeitung beider Barolo geschieht bei Sandrone auf die gleiche Art und Weise. Vollständige Entrappung, acht Tage kalte Mazeration, dann weitere drei Wochen Fermentation in Inox mit anschließender Verweildauer auf der Schale. Ausbau zu 80% in gebrauchtem 500-Liter-Tonneau, 20% neues Holz, 24 Monate, kein Abzug, keine Bâtonnage. Verwendung nur des Vorlaufweins nach der Vergärung, kein Presswein.

Aleste ist auch in 2014 deutlich ausgeprägter in der Nase, wie der Le Vigne. Sehr individueller Angang. Viel Kirsche, Zwetschge, ein bisschen Mango darunter. Duftig, dicht. Der Mund deutlich weniger aggressiv wie der Le Vigne, aber auch viel Salz und Mineralität und die schöne Piment-Schärfe. Deutlich feiner, süßer, mittiger als Le Vigne und mit extrem viel Charme ausgestattet. Kirsche als Dominante, darunter auch ein bisschen gelbe Frucht. Sehr elegant, sehr harmonisch, tänzelnd und mehr Körper als Le Vigne zeigend. 95–97/100







Barolo Cannubi Boschis – Sibi et Paucis (Library Selection)

35192H 2008 3er OHK • 2018–2048 0,75l (172,00 €/l) **129,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Galloni 95 Parker 96

Lobenberg: Ziemliche Perfektion im Barolo. Nur sehr dunkles Rot. Satte, rote Kirsche in der Nase, viel Burgunder Grand Cru (Romanée Saint Vivant), etwas Châteauneuf 2005 von Clos des Papes und auch etwas Léoville Poyferré 1990. Verdammt lang her … könnte man mit BAP singen, der größte Barolo seit dem 90er Cannubi Boschis für Finessetrinker und Träumer? 98–100/100



Barolo Le Vigne – Sibi et Paucis (Library Selection)

30562H 2007 3er OHK • 2017–2047 0,75l (172,00 €/l) **129,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 99 Suckling 96

35187H 2008 3er OHK • 2018–2048 0,75l (172,00 €/l) **129,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 97 Suckling 95

Lobenberg: Dunkler als der Cannubi, auch in Nase und Mund kraftvoller, auch schwarze Kirsche und Brombeere, mehr Teer und sogar Goudron und Garrigue, konzentrierter Stoff, viel mehr Barolo als der Cannubi, mehr für Liebhaber der Typizität (obwohl niemals so typisch wie z.B. Giacosa), aber nicht so saumäßig gut und verträumt. Dieser Wein beeindruckt, der Cannubi verzaubert. 96+/100







Luigi Pira

Das Weingut Luigi Pira liegt traumhaft schön am Hang eines riesigen Talkessels mitten in Serralunga d'Alba mit vielen der besten Lagen des Barolo. Gajas Sperss liegt direkt neben Piras Weinbergen und die berühmte Lage Roche grenzt auch an. Die Weinberge beginnen direkt an der Umfriedungsmauer des Weinguts, immer steil abwärts, alles in südlicher Exposition. Selten werden mehr als 50.000 Flaschen pro Jahrgang abgefüllt, davon nur 15 Tausend Flaschen Barolo. Gianpaolo Pira balanciert seine hier gewonnenen Weine meisterhaft durch den gleichzeitigen Einsatz von neuen und gebrauchten Barriques und großen Holzfässern. Dieser Weg zwischen Tradition und Moderne bringt ungeheuer harmonische Weine mit schöner Frucht und Würze hervor. Seine sehr druckvollen Baroli gehören zu den Besten überhaupt! Fast atemberaubend und meisterhaft auf dem Niveau, das nicht so weit entfernt ist von vielen berühmteren und teureren Namen. Luigi Pira ist nicht schillernd und erpicht auf große Öffentlichkeit. Das kleine, ja winzige Weingut ist nur Insidern wirklich ein bekannter Name, aber es ist bezüglich der Qualität seines Barolo Annata, des Dolcettos und Barberas, im jeweiligen Preisbereich fast konkurrenzlos. Für mich gehört Luigi Pira zu den 10 besten Barolo-Weingütern des Piemont.



Luigi Pira

€/Fl.

Dolcetto d'Alba

29694H 2016 12er • 2017–2022 0,75l (13,27 €/l) **9,95**
Dolcetto 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90
Lobenberg: Sehr harmonisch, weich und intensiv fruchtig in der Nase, schöne Kirsche und Marzipan. Im Mund Schokolade und Beerenfrüchte, tolle frische Kirsche und etwas frische Zwetschge, charmant und lecker. Feiner, seidiger, sehr ansprechender Wein, nicht zu schwer, idealer Begleiter zu Antipasti und Pasta, besser als jeder Chianti! 90/100

Barbera d'Alba

29695H 2015 6er • 2018–2026 0,75l (22,00 €/l) **16,50**
Barbera 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92
33752H 2016 6er • 2019–2027 0,75l (23,33 €/l) **17,50**
Barbera 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92
Lobenberg: Satte Kirschfrucht mit einem Touch Brombeere, sehr fein verbunden mit etwas neuem Barrique. Schöner, warmer Schmelz, satter Kirschdruck mit einer Spur pikanter Schlehe, einem dichten Hauch Milchschokolade, lebendig, natürlich warmblütig und dabei sehr lebhaft und animierend. In schokoladiger Schwarzkirsche charmant endend. 92/100

Langhe Nebbiolo

33753H 2016 12er • 2019–2026 0,75l (23,33 €/l) **17,50**
Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92
Lobenberg: Gedecktes Kirschrot. Was für eine feine Nase! Extremer Charme in kirschig feiner Aromatik, Milchschokolade, Gesteinsmehl, Kreide und heller Tabak. Seidig, extrem feiner Trinkfluss, samtiger Nachhall, wieder die feine Kirsche mit ungeheurer Feinheit und fast wollüstigem Charme. Toll zu trinken, der kleine Barolo. 92/100

Luigi Pira

€/Fl.

Barolo Serralunga

28986H 2013 6er • 2020–2040 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Winespectator 95 Galloni 91

33158H 2014 6er • 2019–2039 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Bei Luigi Pira wird immer komplett entrappt. Keine Kaltmazeration, normale Vergärung für zweieinhalb Wochen, danach vier bis sechs Wochen natürlich abgesetzt im großen Stahltank, danach geht der Wein für drei Jahre in 2500 Liter große gebrauchte Holzfässer, also wenig Holzkontakt, nie neues Holz. Dann noch ein langes Flaschenlager, mindestens 1 weiteres Jahr. Die klassische und traditionelle Barolo-Rezeptur, so extrem wohl nur noch bei Bartolo und bei Giacomo Mascarello ausgeführt. Die mittlere Lage des Ortes Serralunga ist Luigi Piras Aushängeschild. Die Böden sind stark eisengeprägt und bringen kraftvolle Weine hervor. Anders als alle anderen Erzeuger, füllt Gianpaolo Pira seine Weine erst ein gutes halbes Jahr später. Das heißt, die Füllung geschieht hier erst im Januar des dritten Folgejahres auf die Ernte. Mit dem Ergebnis, dass die Weine deutlich mehr als drei Jahre im Fass geblieben sind, und das gibt einen Extrakick in Balance.
Gianpaolo Pira hat sich am Ende dazu entschieden 2014 nur einen Barolo zu erzeugen. Alle Crus sind in den einen Barolo geflossen. Im 2014 ist auch 10% aus Barriques dabei, weil er sich entschieden hat die Crus, u.a. den Rionda, die teilweise im neuen Holz ausgebaut werden, mit in den normalen Barolo zu geben. Das heißt, wir haben schon eine klassische Ausprägung mit 90% großem Holz, aber einen leichten Touch Fülle und Opulenz durch den Rionda dazu. Die Nase sehr versammelt. Sehr druckvoll, mittig laufend. Ganz klassisch für die Weine aus Serralunga. Die Gemeinde, aus der ja auch Giacomo Conterno, Viettis Lazzarito oder Gajas Sperss kommen. Bringt eben die maskulinsten, intensivsten, kraftvollsten Barolo hervor. Und hier mit der Zufügung aller Einzellagen haben wir natürlich alle Power in einem grundsätzlich weichen, eleganten, süßen, reifen Jahrgang. Es gibt 25.000 Flaschen von diesem Barolo. Der Wein zeigt im Mund eine ungewöhnliche Süße, eine Pikanz, die berauschend ist. Die Zugabe der Crus tut seine Wirkung. Wunderschöne süße Himbeere, Walderdbeere, Sauerkirsche, süße Kirsche, viel Salz. Viel Tannin, das aber butterweich und geschliffen ist. Es gibt hier kein Härte aus dem Gerbstoff, sondern nur immense Fülle und Reichtum. Der leichte Anteil neuen Holzes bringt eine weitere Zugabe, sodass dieser Wein im Mund ausgesprochen zugänglich ist. Extrem charmant und füllig. Soviel Zwetschge, Kirsche und Waldfrüchte, etwas Piment mit der pikanten Schärfe. Der Wein ist in Summe dadurch genauso groß und fantastisch wie der Barolo 2013, der ja ohne die Crus auskommen musste, dafür vom Jahrgang satt mehr Tannin aufweist. Ein sehr zugänglicher 2014, der in Summe eher trinkbereit ist als 2013 und ein perfekter Genusswein wird. Ein perfekter Gastronomie-Wein, der alles sofort zeigt. Ein Wein, der in der Reihe dieser großartigen Weine von Elio Grasso und Brovia steht, die 2014 auch nur einen einzigen Barolo aus allen Crus erzeugt haben. In diesem Jahrgang muss man genau diese Weine kaufen. Mehr Barolo für das Geld gibt es nicht. Ein superber Erfolg. Ich bin fast geflasht von dieser immensen Schönheit dieses so zugänglichen, offenen, süßen, dichten und komplexen Weines. 94+/100

Barolo Margheria

32004H 2013 12er • 2023–2046 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Winespectator 94

Lobenberg: Vergärung spontan im Holzbottich. Diese Einzellage wird wie der klassische Barolo komplett im großen Holzfass von 2,5 hl slawonischer Eiche ausgebaut. Erzeugt aus den ältesten Reben. Der Weinberg ist vom Untergrund wie der des Village-Barolo, Kalkstein und der berühmte weiße Lehm, viel Eisen, der oberste Teil in 340 Metern Höhe ist Margheria. Es ist der älteste Weinberg der Domäne mit weit über 60 Jahre alten Reben, reine Südexposition. Demzufolge haben wir hier auch stilistisch die Turboversion des normalen Barolo von Pira, alles ähnlich und doch zugleich alles eine Spur intensiver und zugleich feiner, ätherischer, schwebend fein. Die Nase ist nur ganz leicht vom Holz geküsst, weniger Eisen und Blut als im Basis-Serralunga, etwas weniger maskulin, aber vielleicht noch dichter in der intensiven, feinen, roten und schwarzen Waldfrucht. Dann Garrigues, aber alles fein, dicht, samtig und schwebend. Der Mund schwankt zwischen Pikanz, Säure und butterweich geschliffenem Tannin. Hell in der Farbe, extrem duftig, Marzipan, zarte rote Kirsche, feine Erden, helle duftige Zwetschge, etwas Birne, ganz feine dominikanische Tabake, auch weiße und gelbe Frucht, würzige, konzentrierte Waldhimbeere, rote Johannisbeere, Viel versteckte, seidige Tannin-Kraft bei feiner Fruchtsüße aus süßen Waldbeeren. Viel dichte und kraftvolle Erdbeere, Cranberry. Auch Schlehe kommt durch. Hohe Intensität, Kirsche in allen Schattierungen. Finesse, Eleganz, Charme und vor allem Trinkfreude! Das Ganze nie wuchtig, nie zu üppig, immer fein bleibend, getragen von der leichten würzigen Holznote. Ein schwebender und wunderschöner Wein, der den femininen Touch zum Basis-Barolo bringt, der ja eher auf der maskulinen Seite entlangläuft. Sehr feiner Wein, unglaublich schön. Perfekte Ergänzung zum Serralunga. 95–96/100



Gianpaolo Pira



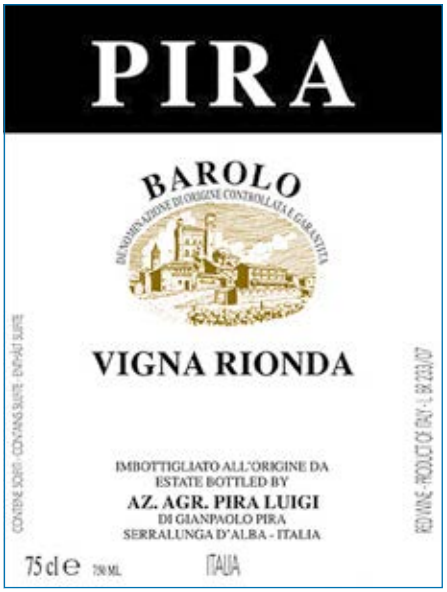








Heiner Lobenberg bei den Piras



Luigi Pira

€/Fl.

Barolo Vigna Marenca

26895H 2012 6er • 2018–2038 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Winespectator 93

Lobenberg: Ebenfalls reine Serralunga-Lage. Kraftvoller Boden mit viel Eisen. Der Marenca wird nach der Vergärung im Stahl für ein halbes Jahr im 500-Liter-Tonneau ausgebaut. Danach geht er weitere anderthalb Jahre in große Holzfässer, ein halbes Jahr Stahl vor der Abfüllung. Die Marenca-Lage ist ein Teil der Margheria-Lage, aber der steilste Teil. Steinig. Die Trauben und Beeren sind kleiner, die Erträge der alten Reben sind geringer, und so haben wir am Ende nicht nur die größere Dichte über einem kleinen Anteil neuen Holzes, sondern auch deutlich mehr Kraft und Wucht aus den Reben. Der Wein ist wieder deutlich maskuliner als Margheria. Viel mehr dichte Waldfrucht, schwarze und rote Frucht. Hohe Spannung zeigend. Druck und Wucht. Das Ganze bleibt aber schon noch im charmanten Bereich. Der Mund schiebt, zeigt viel Druck, zeigt das Maskuline des Basis-Serralunga-Barolo dazu diese feine Holzwürze, diese hohe Intensität und Dicht. Ich persönlich finde Margheria als weibliches Pendant zum maskulinen Basis-Barolo interessanter, feiner, schwebender, delikater. Aber Marenca ist sicherlich das Powerteil dieser Hanglage in Serralunga. Man muss dem Marenca attestieren, dass er mit seinem Druck schon sehr beeindruckend ist, auch wenn ich ihn nicht höher bewerte als den feinen Margheria. 95–96/100

Barolo Vigna Rionda

26896H 2012 6er • 2020–2045 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Winespectator 94

Lobenberg: Sehr steiler Weinberg. Einer der berühmtesten Weinberge Serralungas seit Bruno Giacosa diese Lage so berühmt gemacht hatte. Die Toplage in Serralunga neben dem Sperss von Gaia und der Cascina Francia von Giacomo Conterno. Kalkstein und der berühmte weiße Lehm, viel Eisen. Winzige Erträge aus alten Reben in extremer Steillage. Vergärung im Holzständer, Ausbau im Tonneau. Inzwischen nur noch 1/3 neues Holz, jetzt passt es super. Der Mund ist ein Explosion dichter, konzentrierter Frucht. Kirsche, Cranberry, viel Schlehe. Große Spannung. Salz und Gesteinsmehl. Für Minuten nachhallend. Sattes Tannin, aber ultrapoliert, keinerlei Körnigkeit ist zu spüren, nur hohe Intensität und Länge. Das ist der beste Rionda, den ich hier je probiert habe. Seit 2005 wird der Rionda nach dieser Rezeptur von Gianpaolo erzeugt. 2008 war gut, aber zu holzig, erst 2012 trifft genau den Punkt. Immense Kraft, Pikanz, Wucht, Delikatesse und gutes stützendes Holz neben dieser intensiven Frucht. Ein Bruder des Sperss von Gaja in seiner Art, Intensität und Klasse. Das ist erstmalig ganz großes Kino. 97–98+/100

Produttori del Barbaresco

Die ursprünglich im Jahr 1958 vom Pfarrer Don Fiorino Marengo geschaffene, und heute vom Direktor Aldo Vacca und Önologen Gianni Testa geführte Produktionsgenossenschaft ist heute ein festerer Zusammenschluß der besten, ca. 50 Kleinst-Erzeuger der Region Barbaresco, die sich wegen ihrer Höhenlage bis zu 400 Metern eine besondere Rolle der feineren und zarteren Nebbiolo neben dem Barolo erarbeitet hat. Ihre Weine gehören seit vielen Jahren zur absoluten Spitze der DOCG Barbaresco. Neben Gaja und Giacosa waren die Produttori die ersten Erzeuger, die zusätzlich zum Barbaresco auch Cru-Lagen separat abfüllen.



Produttori del Barbaresco

€/Fl.

Barbaresco

35274H 2014 6er • 2021–2038 0,75l (38,53 €/l) **28,90**

Nebbiolo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 94 Galloni 93 Suckling 92

35275H 2015 6er • 2022–2039 0,75l (38,53 €/l) **28,90**

Nebbiolo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 93

Parker: I tasted this wine after bottling but before its commercial release. The 2015 Barbaresco will hit the market on September 1st. It was scheduled to be released in October, but because Produttori del Barbaresco is already out of stock of the 2014 Barbaresco, they decided to move this release up and shorten waiting times. I mention that because you definitely don't want to pop the cork too early. The 2015 vintage opens to a visibly darker color and thicker concentration compared to recent past vintages. Next to the upcoming 2016 and 2017 editions, we can expect 2015 to be the most fruit-forward of the three. You get dark tones of plum and blackberry with dry tannins at the rear. 93/100







Roberto Conterno

Nervi / Giacomo Conterno

Roberto Conterno, Inhaber des Kultweinguts Giacomo Conterno in Monforte d'Alba, hat mit der Azienda Vitivinicola Nervi ein historisches Spitzenweingut im Norden Piemonts übernommen. Der in Gattinara am Fusse der Alpenausläufer gelegene Betrieb wurde 1906 gegründet und gilt als das älteste noch existierende Weingut dieser Appellation. Gattinara war bis zur Reblauskatastrophe im 19. Jahrhundert als Spitzenanbaugebiet für charaktervolle Rotweine aus Nebbiolo bekannt und hatte lange Zeit sogar größere Bedeutung und Ruf als die heute für ihre Barolo-Weine weltberühmte Region Langhe. Aktuell verfügt die Appellation über rund 120 Hektar Rebflächen mit stark porphyr- und tonhaltigen Böden auf den Hügeln zu Füssen des Monte-Rosa-Alpenmassivs, von denen Nervi ca. 27 Hektar besitzt. Die hier als Spanna bezeichnete Nebbiolo-Rebe erbringt in Gattinara einen ganz eigenen Weinstil, der sich spürbar von den Verwandten aus Langhe unterscheidet. Zwar weisen viele Weine dieser Appellation eine Struktur auf, die durchaus an Barbaresco erinnern kann, aber sie sind meist etwas duftiger, fruchtiger, lebhafter und oft von etwas geringerer Alkoholgraduation als die Nebbiolo-Weine des südlicheren Piemonts. Das Aroma der Gattinara-Weine erinnert nicht selten an würzige, traditionelle Pinot Noirs des Burgunds.

Nervi / Giacomo Conterno

€ / Fl.

Gattinara Valferana

35124H 2013 6er • 2018–2038 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Nebbiolo 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 92

Lobenberg: Valferana ist eine auf 320 m Höhe gelegene Spitzenlage von Gattinara. Nervis Gattinara Valferana ist ein 100 %iger Nebbiolo, der nur in besten Jahrgängen aus selektierten Trauben dieses Weinbergs erzeugt wird. Der Ausbau erfolgt über dreieinhalb Jahre in Botti, den traditionellen, großen Holzfässern der Region, sowie weiteren sechs Monaten Flaschenreife nach der Abfüllung. Ein wunderbarer ausgeprägter Duft von Waldbeeren, Unterholz, Brombeeren und Wildrosen strömt aus dem Glas. Am Gaumen weiche und seidige Tannine und eine tolle Mineralität. Wundervoll komplex und vielschichtig, viele üppige Früchte, etwas erdige Noten. Der Valferana ist auf jeden Fall jetzt schon viel zugänglicher als der Molsino. Er hat das esoterische von einem Burgunder mit der ganzen Struktur von einem Pauillac. Lang, anspruchsvoll, komplex – und spiegelt die Vielfalt wirklich gut wider. 94–95/100

Gattinara Molsino

35119H 2013 6er • 2018–2032 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Nebbiolo 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 93

Lobenberg: Molsino ist eine auf 350–420 m Höhe gelegene Spitzenlage von Gattinara. Nervis Gattinara Molsino ist ein 100 %iger Nebbiolo, der nur in besten Jahrgängen aus selektierten Trauben dieses Weinbergs erzeugt wird. Der Ausbau erfolgt über vier Jahre in Botti, den traditionellen, großen Holzfässern der Region, sowie weiteren 6–12 Monaten Flaschenreife nach der Abfüllungen. Der Molsino präsentiert sich unglaublich weich und füllig. In der Nase und am Gaumen finden sich Noten von Kirschen und Blaubeeren wieder. Er ist durchzogen von einer wunderbaren Finesse, die sich mit samtigen Gerbstoffen über die Zunge bewegt, so wunderbar erfrischend und bewegend. Vollmundig mit intensiv fruchtigen und würzigen Noten von Erde und roten Früchten, voller Kraft und Energie. Einer der großen Rotweine der Welt. Die Zukunft des Piemonts. 96+/100









Alfredo und Luca Roagna

Roagna

Roagna liegt direkt in Barbaresco. Luca führt die Betriebsgeschichte des Familienweinguts mit seinem Vater fort. Nur 12 Hektar bewirtschaftet man. Diese aber mit größter Sorgfalt. Roagna ist der traditionelle Stil. Ausbau in großen Holzfässern anstatt Barriques. Das bedeutet auch, dass die Weine deutlich mehr Zeit brauchen, bis sie aufblühen. Mit größtem Aufwand stemmt der kleine Betrieb die meisterliche Leistung, die Weine spätmöglich zu vermarkten. Damit erscheinen Barolo und Barbaresco meist im Schnitt einen Jahrgang später als bei vielen anderen Erzeugern. Die Reben sind bis zu 80 Jahre alt. Der Fokus liegt neben etwas Barolo eindeutig auf Barbaresco. Sehr spannend ist auch der Langhe Bianco, eine Cuvée aus Chardonnay und weißgekeltertem Nebbiolo. Ein Wein, der wie die Roten von der Struktur lebt.





Roagna				€ / Fl.
Derthona Montemarzino				
32067H	2015 6er OHK • 2023–2045	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**
Timorasso 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+				
35395H	2016 6er OHK • 2024–2046	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**
Timorasso 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+				

Lobenberg: Luca Roagna ist unfreiwillig an diesen Weinberg gekommen. Sein Cousin, Besitzer des kleinen Weingutes und dieser Weinberge, verstarb unerwartet durch einen Unfall. Die Familie bat ihn diese uralten Reben doch weiter zu vinifizieren und so kam er in den Besitz dieses Weinberges mit Timorasso. Zum Glück ist Luca sehr gut befreundet mit dem Großmeister dieser Rebsorte, Walter Massa. Mit seiner Hilfe erzeugt er nun seit Jahren einen grenzgenialen Timorasso aus uralten Reben, der sogar den besten Stoff seines Mentors Massa übertrifft. In seiner ausgeprägten Phenoligkeit zeigt dieser Wein nach längerer Maischestandzeit so viel Kraft und Feinheit. Der Timorasso changiert von Quitte zu Melone, Zitronengras, Orange. Viel gelbe Frucht. Wenn man nichts gesagt bekäme würde man das niemals im Piemont verorten sondern wahrscheinlich für einen großen Wein von der Loire halten. Der Wein ist so eigenwillig und eigenständig. Für mich ist nur die Timorasso, wenn sie denn in dieser extremen Ausprägung wie bei Massa und Roagna rüberkommt, Weltklasse im Weißwein der autochtonen Rebsorten des Piemonts. Natürlich gibt es hier große Chardonnays, das ist ja aber international. Aber ob Gavi, Arneis oder ähnliches, nichts autochtones kann an diese Klasse des Timorasso heran. Das ist superber und individueller Stoff. 97+/100

Langhe bianco Solea				
31243H	2014 6er • 2019–2037	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**
Chardonnay 80 % Nebbiolo 20 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				
32065H	2015 6er OHK • 2020–2038	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**
Chardonnay 80 % Nebbiolo 20 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				

Lobenberg: Großartiger Weißwein mit Reifepotenzial. Er kann nur von der Reife profitieren. 94–95/100

Dolcetto d'Alba				
35403H	2017 6er • 2019–2025	0,75l	(20,67 €/l)	**15,50**
Dolcetto 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				

Lobenberg Die Aromatik dieses Dolcetto -und das ist gänzlich positiv gemeint, weil unglaublich stimmig und ansprechend- liest sich wie Auszüge aus der Rezeptur einer erstklassigen Schwarzwälder Kirschtorte. Karamellisierte Butter, Eigelb und Zartbitterkuvertüre. Herzkirschen, Sauerkirschsaft und etwas Kirschwasser, sowie entöltes Kakaopulver, den Abrieb von einer unbehandelten Zitrone (zugegeben etwas Schlagsahne) und eine Prise Salz. Auch am Gaumen spiegeln sich all jene Aromen, die sich der Nase offenbarten wider, allerdings im Zeichen eines astreinen Purismus. Von der durchdeklinierten Kirsche dominiert, zeigt sich der Dolcetto d'Alba von Roagna mit einem samtigen und reifen Gerbstoffgerüst. Mit der gelungenen Balance aus dunkelbeeriger Frucht und zarter Bitterkeit zeichnet er sich, zweifellos als wahrhaftig trinkfreudiges Mittelgewicht aus. 91–92/100

Langhe rosso				
35394H	2013 6er • 2020–2039	0,75l	(38,00 €/l)	**28,50**
Nebbiolo 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				

Lobenberg: Luca Roagnas Langhe Rosso ist vielleicht *der* Understatement-Wein des ganzen Piemonts. Das Label ziert die Betitelung als Langhe rosso, im Prinzip steckt hier, wie schon 2012, ein deklassifizierter Barolo im Glas. Nicht so alte Reben. Bei Roagna zählt

Roagna

€/Fl.

man diese zu einem Alter unter 25 Jahren. 2013 ist die pure Eleganz. Burgundische Finesse, Piemonteser Klima. Allein das Bouquet fantastisch komplex und voller Finesse. Etwas Teer, dann Sauerkirsche und Schlehe, schwarze Früchte und getrocknete Rosenblätter. Am Gaumen reintönig, strahlend und griffig. Mittlerer Körper, entgegenkommend und charmant. Die Trauben stammen aus zwei Weinbergen, die viel Kalksteinanteil im Mergelboden sowie Sandsteinanteil besitzen. Ein grandioser Weinwert, wenn man die Hintergrundgeschichte kennt. Es ist aber ein offenes Geheimnis und daher ist dieser Langhe Rosso auch immer rasch ausreserviert. 94+/100



Alfredo Roagna

Barbaresco Pajè

31240H 2011 6er • 2016–2046 0,75l (100,00 €/l) **75,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Winespectator 95 Galloni 93 Falstaff 93

31995H 2012 6er • 2017–2047 0,75l (105,33 €/l) **79,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Galloni 95

35396H 2013 6er • 2018–2048 0,75l (119,33 €/l) **89,50**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Diese Einzellage in Barbaresco ist gekennzeichnet von Mergel und besitzt einen hohen Aktivkalkgehalt. Eine nur rund 2 Hektar kleine Einzellage mit Süd-West-Ausrichtung. Die Reben sind hier im Schnitt mindestens 25 Jahre und bis zu 60 Jahre alt. Ausbau in gebrauchtem Holz für rund 5 Jahre. 95+/100



Barbaresco Faset

35404H 2013 6er• 2018–2048 0,75l (119,33 €/l) **89,50**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: 95+/100

Barolo Pira

31242H 2011 6er • 2016–2046 0,75l (100,00 €/l) **75,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Winespectator 94 Galloni 92 Falstaff 92

31996H 2012 6er • 2017–2057 0,75l (105,33 €/l) **79,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Galloni 96 Winespectator 95

35397H 2013 6er • 2018–2058 0,75l (119,33 €/l) **89,50**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Pira ist eine Einzellage in Castiglione Falletto. Das Weingut hat die Lage 1989 erworben und zugleich das Weingut hier neu errichtet, Umzug von Barbaresco. Rebalter 35 bis 50 Jahre. Ausbau klassisch in neutralem Holz. Das ist alles andere als ein einfacher Barolo. Er verbrachte rund 5 Jahre im Holz. Der Duft ist kühl und voller Finesse. Sauerkirsche, Brombeere und dahinter Veilchen. Mit Belüftung kommen dann auch dunklere Noten hinzu in Form von getrockneten Rosenblättern, Pfeffer und einer ätherischen Komponente. Am Gaumen gleitet der Barolo dahin, hat aber dennoch eine engmaschige Struktur. Wirkt samtig und würzig. Die Frucht ist ganz klar und eben so kühl wie im Bouquet angedeutet. Klingt langsam aus. In einem Finesse-Jahrgang wie 2011 unglaublich gelungen, weil Roagna vom Stil her allgemein burgundisch ist. 96–97/100





Barbaresco Montefico Vecchie Viti

35401H 2013 6er• 2018–2068 0,75l (238,67 €/l) **179,00**
Nebbiolo 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Es strömt ein Duft von gerösteten Haselnüssen und Trüffel aus dem Glas entgegen beim Barbaresco Montefico Vecchie Viti. Mit ausreichend Sauerstoffkontakt treten Fruchtnoten von kleinen dunklen Früchten, Zedernholz, edler Tabak und orientalische Gewürze, wie Nelke und Piment hinzu. Unwahrscheinlich komplex und vielschichtig verführt dieser Tropfen bereits in der Nase. Seidig und zugleich unwahrscheinlich anregend mit belebender Säure trifft der 2011er Barbaresco Montefico Vecchie Viti auf die Zunge. Er spielt förmlich mit dem Gaumen und zeigt dabei eine feine elegante Süße, eine überbordende Kraft und griffige Struktur im Mittelteil, bevor er in einem endlosen Nachhall verbleibt. Ein wunderschöner Tropfen der die Sinne verführt und schon ohne die Begleitung von Essen für ein wohliges Gefühl sorgt. 96–97/100



Barolo Pira Vecchie Viti

35402H 2013 6er• 2018–2068 0,75l (238,67 €/l) **179,00**
Nebbiolo 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: 97–99/100



Luca Roagna

Roagna

€/Fl.

Barbaresco Pajè Vecchie Viti

31241H 2011 6er OHK • 2016–2066 0,75l (198,67 €/l) **149,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Galloni 95+ Falstaff 94

31997H 2012 3er OHK • 2017–2067 0,75l (212,00 €/l) **159,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Galloni 97 Falstaff 96 Winespectator 96

35399H 2013 3er OHK • 2018–2068 0,75l (238,67 €/l) **179,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Das sind die ältesten Reben der Einzellage Pajè. Nur mindestens 50-jährige Reben werden hier verwendet. Das Bouquet ist vergleichbar mit einem Grand Cru Echézaux aus Burgund. Sauerkirsche, getrocknete Rosen. Alles schwebt, alles ist extrem finessenreich. Dann kommt auch etwas Piment und Zimt. Aber das Hauptthema ist die klare Kirschfrucht. Am Gaumen verrät der Wein bereits im Antrunk seine Erhabenheit. Das Tannin ist präsent, aber samtig und fein. Die Anlagen zur langen Reifung sind vorhanden, die feine Säure, die klare Frucht. Hallt noch minutenlang nach und wirkt erfrischend. Erst seit wenigen Jahren gibt es die Füllung der ältesten Reben und es ist bereits einer der begehrtesten Weine. Kein Wunder, es gibt nur wenige tausend Flaschen pro Jahr. Ich habe ihn in einem Restaurant in Baudana/Serralunga über den ganzen Abend genossen. Erst dekantiert und dann getrunken. Geteilt mit Freunden. Nach Stunden mit Luft nochmal vertextet: Unglaublich fein, dabei eine so schöne Fülle in der Mitte zeigend. Fleisch und trotzdem nur geschliffene Kirsche. Kühl im Antrunk, sehr lang aber immer fein. Nicht so aggressiv im Tannin oder im mineralischen Salz, sondern immer filigran verspielt bleibend. Ein Rotwein der in seiner Feinheit und Filigranität sogar zu Blauschimmelkäse passt, weil er einfach so schick alles unterlegt. Er versucht nicht zu dominieren, sondern in seiner reifen Schönheit zu begleiten und das in feinster Form. Das ist wirklich ein Paradebeispiel warum Barbaresco unbedingt seine Berechtigung hat. Barolo versucht dominant zu sein. Dazu muss man passende Speisen auswählen. Barbaresco kann man begleitend trinken, weil er so unglaublich fein nebenher läuft. Es ist ein Wein wie er sonst nur im Burgund, vielleicht in Chambolle-Musigny zu finden ist. Oder ganz reife Spanier von Tondonia. Das mag ich. Ich bin ein großer Fan von solch feinen, verträumten, langsamen Weinen, die so komplex und hintergründig sind. 98–100/100



Barbaresco Asili Vecchie Viti

31998H 2012 3er OHK • 2017–2067 0,75l (212,00 €/l) **159,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Galloni 95

35398H 2013 3er OHK • 2018–2068 0,75l (238,67 €/l) **179,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Asili ist eine historische Einzellage in Barbaresco. Der Boden ist eine Mischung aus Kalkstein und Mergel, gemischt mit rötlich-gelbem Sand. 1961 erwarb Giovanni Roagna die Lage. Ausbau im großen Holz über 5 Jahre. Ein extrem limitierter Wein von dem es alljährlich nur wenige tausende Flaschen gibt. Denn hier gehen nur die ältesten Reben ein. Wie auch beim Pajè V.V. ist das Bouquet vor allem von klarer Sauerkirsche geprägt. Der Wein duftet, steigt einem entgegen in all seiner Klarheit. Doch hier hat man auch dunklere Noten, schwarze Trüffel, erdige Noten und ein wenig gekochte Früchte in der Nase. Diese Rumtopfaromatik erinnert damit an Gevrey-Chambertin. Am Gaumen ist das Tannin wieder sehr fein. Zwar markant aber samtig in der Textur. Aber reichlich vorhanden für Jahrzehnte der Reife. Trotzdem bleibt er bereits im zarten Alter trinkig und immer finessenreich. Darin steckt die Größe des Weins. Kein Holz, das ihn überschminkt, kein sperriges Tannin und trotzdem alle Anlagen zur Unsterblichkeit vorhanden. 97–99/100





Barbaresco Crichet Pajè

32066H 2008 1er OHK • 2017–2055 0,75l (920,00 €/l) **690,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Falstaff 98 Galloni 97

35400H 2010 1er OHK • 2019–2057 0,75l (1046,67 €/l) **785,00**
Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: Aus uralten Reben und aus einem der größten Jahrgänge die es in Barbaresco je gab. Ein spät reifender, eher kühler Jahrgang mit ganz außergewöhnlicher Finesse. Der 08er Crichet Pajè ist ein feiner, fast etwas durscheinender Wein. Unglaublich zart in der Nase. Tolle süße Kirsche mit Minze. Sehr floral, tolle Mineralität bereits in der Nase zeigend. Feines Salz, aber unendlich geschliffen, verträumt. Der Mund setzt dies fort. Etwas Piment-Schärfe dazu, hochkomplex und sooo verträumt und hintergründig. Ich glaube nicht, dass ich jemals so einen feinen Barbaresco getrunken habe. Total feinstes Tannin. Verglichen damit, ist sogar die Riserva von Giacosa etwas grob. Das ist so unglaublich verspielt, das ist ein Burgunder der feinsten Sorte verpflanzt in Barbaresco mit einer grandiosen Länge. Immer wieder hochrollend sind die floralen Elemente, die klar dominieren über ganz feine Kirsche. Darunter ein wenig Mango. Ganz fein, lang, voller Komplexität. Man muss sich darauf einlassen, aber das ist im Bereich der ganz feinen Weine dieser Welt ein wirklicher Superhammer. Ich bin völlig geflasht und hin und weg. 100/100







Roberto Voerzio

Roberto Voerzio

Zur Verdeutlichung seiner Ausnahmestellung ein kleines Schlüsselerlebnis: Auf unsere Frage in der Kellerei Angelo Gajas, wer denn wohl den besten Barolo überhaupt erzeuge, wurde uns einhellig Roberto Voerzio genannt. Und diese Aussage bekommen Sie in gleicher Form von fast jedem Erzeuger im Piemont. Das kommt nicht von ungefähr, ist Roberto doch der penibelste Arbeiter im Weinberg, er erzeugt die geringsten Erträge des gesamten Piemont, deutlich unter 15 hl/ha selbst für Dolcetto und Barbera. Im Keller ist er ein biologischer Purist. Alle seine Weine gehören folglich zu den besten in der gesamten Region. Und all das hat sich Roberto, inzwischen zusammen arbeitend mit seinem Sohn Davide und dem ebenfalls sehr idealistisch veranlagtem Mitarbeiter Cesare, allein erarbeitet. Er trennte sich schon ganz jung von seinem Bruder Gianni, der dann das väterliche Weingut allein weiterführte. Zu unterschiedlich waren der „Normalo" Gianni und der „Qualitätsfetischist" Roberto, als dass hier eine Gemeinsamkeit möglich gewesen wäre. Inzwischen ist der immer noch extrem jugendlich wirkende, und körperlich/geistig ungemein fitte Roberto über 60 Jahre alt. Mühsam erwarb er aus dem Nichts im Laufe der Jahrzehnte seine 6 Hektar besten Reblands. Zu Beginn konnte er sich die Ertragsbeschränkung und die biodynamische Arbeit gar nicht leisten, er brauchte die Erträge zur Finanzierung und zum Überleben. Nun sind die besten Lagen La Morras, die auf ca. 400 Meter Höhe gelegenen Südhänge „La Serra" und „Brunate" sein Eigen, darunter etwas tiefer am gleichen Hang etwas Cerequio. Zur anderen Seite aus dem Dorf raus kaufte Roberto irgendwann einen Hektar Roche Annunziata, ebenfalls eine Südexposition. Erst in den letzten 10–15 Jahren konnte er es sich leisten seine Maximen umzusetzen. Dichtpflanzung der Rebberge bis auf 9000 Stöcke (mehr ist der Sonneneinstrahlung der einzelnen Reben wegen zu dichter Rebzeilenabstände abträglich) im Barbera und Dolcetto, nach und nach auch in den erneuerten oder nachgepflanzten Barolo-Weinbergen. Ausschließlich und immer biologische Arbeit im Weinberg und Keller. Das Erdreich wird den ganzen Winter über aufgelockert um viel natürliche Wasservorräte für den nächsten Sommer einzulagern. Das schafft große natürliche Reifevorsprünge. Bis zu sieben grüne Lesen während des Sommers. Jede Barbera- und Dolcettorebe wird auf einen Ertrag von unter 1 Kilo reduziert. Im Barolo bleiben sogar nur 5 winzige Trauben ganz nah am Stock stehen, die dann sogar per sorgfältigem Schnitt als letzte Reduktion 2 Wochen vor der Lese ihrer unteren, qualitätsschwächeren Hälfte beraubt werden. Das Ergebnis: Nur ein halbes Kilo pro Stock. Mit ungeheurer Konzentration, Kraft und Frucht, aber eben auch mit unglaublich hoher Säure, denn Roberto kann wegen der winzigen Erträge und der perfekten und biologischen Arbeit schon 3–4 Wochen früher als alle Kollegen ernten, da ist die Säure noch vollständig erhalten. Handlese und vollständige Entrappung, beim Barolo überwiegend per Hand, dann Vergärung für 2 Wochen im Stahl ausschließlich mit der natürlichen Hefe. Auch die Malo erfolgt im Stahl um keinerlei Gärverunreinigung im Holzausbau zu riskieren. Bleibt mal ein Tank stecken wird niemals

„Der Barolo, den ich anstrebe, soll ein strenger Wein sein, komplex an der Nase und am Gaumen sehr feurig. Man soll verstehen, dass er Frucht bester Weinberge ist, geduldiger und emsiger Arbeit, großer Leidenschaft, in großer Einfachheit und mit Respekt vor der Natur"

(Roberto Voerzio)

mit Zuchthefe nachgeholfen, hier, wie auch bei nur geringen ungewollten Hefetönen des Hefestamms Brettanomyces (Stallgeruch – kann bei zu warmen Temperaturen bei der Lese zur starken Vermehrung dieses Stamms kommen), wird immer und vollständig der ganze Tank in den Ausguss gekippt. Nie ein Zugeständnis, nie gibt es ein Abweichen von der Top-Qualität! Roberto verwendet nach der Fermentierung des Barolo nur den natürlichen Ablauf, niemals Presswein, der offen verkauft wird. Während der Vergärung wird der Tresterhut nicht runtergedrückt, nur eine vorsichtige Remontage erfolgt, keinerlei Gerbstoff aus den Kernen kommt so in den Wein. Selbst der Dolcetto und Barbera werden nur mit einem halben Bar Druck gepresst, also mehr handwarm ausgedrückt. Der vergorene Barolo kommt dann in gebrauchte Holzfässer (Barriques in Burgunderausrichtung mit dichtem Holz und minimaler Toastung) von 3–7 Jahren (in den ersten 2 Jahren nur für Barbera gebraucht), danach werden die Fässer verkauft, da kein ausreichender Sauerstoffaustausch der dann zu dicht werdenden Fässer mehr erfolgen kann. Roberto will unbedingt den Sauerstoff, aber auf keinen Fall das frische Holztannin oder die Vanille gerösteter neuer Bordeaux-Barriques. Auch unternimmt Roberto nichts, um die Weine farblich dunkler zu halten. (Manch' ein Erzeuger hilft da dann schon mal mit Enzymen und künstlichen Tanninen nach.) Das Ergebnis dieses extremen Schaffens: Schon die sehr preiswerten Dolcetto und Barbera sind traumhafte und fast große Weine. Die Baroli sind in ihrer sehr konzentrierten, intensiven, fruchtigen, aber niemals fetten, immer finessereichen Art von keinem anderen Erzeuger zu erreichen. Roberto Voerzio ist zu Recht eine lebende Legende. Sein ebenfalls sehr talentierter Sohn Davide folgt auf dem gleichen Weg. Nirgendwo in Italien gibt es eine solche Qualität, weltweit spielen nur die ganz großen Burgunder und Côte-Rôties in der gleichen Liga. Aktuell arbeitet Voerzio an einer erschwinglicheren Linie mit ähnlichen Qualitätsanspruchen. Mit dem Jahrgang 2016 wird es zwei neue Weine geben. Den Barolo "La Morra" und den "Barolo RV350". La Morra wird ein elegant-seidiger Barolo werden, der Trauben von einem Kilogramm Ertrag beinhaltet. Normalerweise produziert man aus 500–600 g Trauben. RV350 wird ein Blend aus zwei Weinlagen sein, bei der lediglich die ersten zwei Drittel einer Traube, die am nächsten zum Strunk wachsen, verwendet werden. Die Idee dahinter ist, das hier die konzentriertesten Trauben gewonnen werden, da diese die beste Versorgung erhalten. Beide Weine erscheinen erst 2020, sind aber eindrucksvolle Zeugnisse von der Weitsichtigkeit, mit der hier bei Voerzio gearbeitet wird.







2014 war ein Jahr mit einem ungewöhnlich nassem Frühling, total verregnete Blüte. Im Anschluss daran Mehltau und falscher Mehltau. Das Ganze zog sich bis in den Juni, ja sogar Juli hinein. Das Ergebnis war eine extreme Verrieselung zu Beginn und ein wahnsinnig hoher Verlust durch Mehltau und falschen Mehltau. Anders als andere Weingüter hat Roberto Voerzio allerdings überhaupt keine Probleme mit Botrytis, da er die Erde extrem bearbeitet. Es stehen keine Gräser, alles wird mechanisch immer wieder aufgebrochen und untergepflügt, so dass es am Ende keine stehende Feuchtigkeit aus den Gräsern und dem Boden gibt. Botrytis und Fäulnis ist hier somit überhaupt kein Thema. Aber diese extremen Verluste im nassen Frühjahr und Frühsommer führten dann dazu, dass seine Erträge, die normalerweise bei 400–500 Gramm pro Pflanze liegen, im Jahr 2014 bei knapp 200 Gramm liegen. Das heißt, sein Gesamtertrag an Barolo war weit weniger als die Hälfte seiner normalen Erträge, und auch die sind ja schon die mit Abstand kleinsten im Barolo überhaupt.



Roberto Voerzio

€/Fl.

Dolcetto d'Alba Priavino

29989H 2016 6er • 2018–2023 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Dolcetto 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Sattes Rubinrot. Ungeheuer dicht in der Farbe und für einen Dolcetto ungemein konzentriert in seiner dichten Kirschfrucht. Fetter Fruchtmund, weiche, süße Kirsche, fast zuviel zur Pasta, da muss schon was dazu kommen. Traumhafter, konzentrierter Ausdruck aus ultrakleinen Erträgen. 92+/100

Barbera Cerreto

27075H 2014 12er • 2016–2026 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Barbera 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

35353H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Barbera 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Konzentrierte Kirsche, schöne Milchschokolade dahinter und viel, sehr gradliniger Druck in der Nase. Auch im Mund dieser schnörkellose Geradeauslauf, satt und doch nicht fett, sehr versammelt, extrem eindrucksvoll. 93+/100

Langhe Nebbiolo

27077H 2014 12er • 2019–2034 0,75l (35,33 €/l) **26,50**

Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

35354H 2016 6er • 2021–2036 0,75l (35,33 €/l) **26,50**

Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Barololagen, junge Reben, geringste Erträge, der gleiche immense Aufwand im Weinberg und Keller, Spontanvergärung. Schwarze Kirschen, Tabak und getrocknete Kräuter dominieren die Nase. Mittlerer Körper, viel Druck entwickelnd, im Stil ganz klar ein Barolo, dabei aber sehr geschliffen und elegant, perfekte Balance. 93–94/100

Barolo Rocche Annunziata

17777H 2007 12er • 2015–2045 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 96 WS 96

20909H 2008 6er • 2017–2050 0,75l (221,33 €/l) **166,00**

Nebbiolo 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 97 Parker 96

24689H 2011 6er • 2018–2040 0,75l (265,33 €/l) **199,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Suckling 98 Falstaff 98 Gerstl 19+ Galloni 93-96

26875H 2012 6er OHK • 2019–2041 0,75l (296,00 €/l) **222,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 96 Galloni 94 Falstaff 94

33128H 2014 6er OHK • 2023–2045 0,75l (296,00 €/l) **222,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 95

Lobenberg: Die Lage Rocche Annunziata neben Fossati ist eine komplette Südexposition unterhalb von La Morra, im kleinen Weiler Annunziata, und hat die Form eines Amphitheaters. Hier wird die größte Dichte und die größte Reife aller Weine von La Morra erreicht. Deshalb ist der Rocche innerhalb der Weine von Voerzio immer der dichteste, profundeste und reifste Wein.

Und Roberto kommt mit 6,4 Gramm Säure und nur 13 Grad Alkohol frisch, vibrierend und delikat daher in so einem letztlich sehr charmanten Jahr. Auch hier waren wir in 2014 zwar bei diesem extrem geringen Ertrag von 200 Gramm, aber die Nase präsentiert sich noch ganz anders als die Weine vom oberen Berg in La Morra, dem La Serra, Brunate und Cerequio. Wir haben hier eine unglaubliche Wärme, eine reiche, dichte Frucht. Sehr viel Schwarzkirsche. Aber erstaunlicherweise auch einen Hauch Blaubeere nebst Holunder. Auch Maulbeere, Johannisbrotbaum. Eine feine Würze, fast etwas Lorbeere. Und eine zarte Garrigue-Würze darunter. Das Ganze mit warmer Reichhaltigkeit unterlegt. Im Mund ist dieser Wein so unglaublich tiefgründig und profund mit einer wahnsinnigen Säure. Man stelle sich die zuvor beschriebenen Süße und Reife der Nase vor, die sich auch im Mund fortsetzt. Dazu diese unglaubliche Frische und diese Tiefgründigkeit aus diesem winzigen Ertrag. Das Ganze hallt für Minuten nach. Das ist ganz klar der intensivste der vier Weine. So unglaublich reich, komplex und trotzdem zart mit seinen 13% Alkohol und seiner unglaublichen Länge. Das ist so verspielt, das ist fast so fein im Mund wie der La Serra. Und trotzdem so unglaublich warm, dicht und zart in seinem geringen Alkohol. Ein wahnsinnig komplexer Wein. Ich dachte nicht, dass wir fast 200 Meter tiefer eine so grandiose Konstellation vorfinden können, aber der Rocche Annunziata gehört 2014 mit zum Feinsten und Interessantesten was ich bei Voerzio getrunken habe. Einer *der* Topweine des Jahrgangs. 98–100/100

Roberto Voerzio

€/Fl.

Barolo La Serra

24687H 2011 6er • 2020–2040 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Gerstl 19+ Galloni 93-96

29239H 2013 6er OHK • 2022–2042 0,75l (325,33 €/l) **244,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 96 Falstaff 96 Suckling 95

33125H 2014 6er OHK • 2023–2043 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Galloni 95

Lobenberg: La Serra ist die höchste Lage in La Morra, und damit die höchste Lage von Voerzio und in der Langhe überhaupt, durchschnittlich in 450 Metern Höhe (der höchste Teil liegt bei 500 Metern) direkt am Ortsausgang Richtung Barolo. Südost-Exposition. Schon auf 8000 Stöcke je Hektar aufgestockt. Entsprechend der Höhe und der Sonnenexposition ist der La Serra der feinste, verspielteste, der zarteste Wein von Voerzio. Er wird ob seiner Zartheit oft unterschätzt, ist jedoch in warmen, runden Jahren ob seiner verspielten Feinheit und hohen Säure der beste Wein Voerzios, zumindest aus meiner Sicht und der Sicht des Winzers.
Die Nase des 2014er ist sofort verblüffend. Sie ist nämlich reif und rund. Für die höchste Lage von Voerzio erstaunlich fein und charmant. 2014 ist am Ende aufgrund der extrem niedrigen Erträge bei Voerzio ein Jahr geworden, was in der Süße eher an 2011 erinnert. Dazu vielleicht etwas mehr Tanninstruktur und weniger Alkohol. Also etwas mehr Power. So eine schöne süße Himbeere, süße Johannisbeere. Unglaublich fein. Mango, süße Orange. Der Mundeintritt schlägt das nochmals. So delikat, so unglaublich fein und gleichzeitig so süß. So intensiv und pikant. Diese Süße und dazu diese immense Säure. Der PH-Wert liegt bei 3,3 und die Säure ist für Barolo extrem hoch mit 6,4 Gramm in seinen ganzen 2014er Baroli. Und diese tolle Frische ist im Mund sehr zu spüren. Diese enorme Komplexität, die ganze Bandbreite von diesem extrem tiefen PH-Wert und dieser hohen Säure. Das Ganze mit dieser reifen und intensiven Frucht. Nein, La Serra 2014 hat nicht diese Tanninstruktur, diese Power, diese unglaublich kraftvolle Art der Jahrgänge 2012 und 2013, aber diese Feinheit aus 2011 erreicht er allemal. Und er ist dazu noch vibrierender und pikanter. Ich bin mal gespannt ob die anderen drei Crus da herankommen. La Serra gefällt mir unglaublich gut. Das ist im Grunde von der Trinkstruktur her ein Burgunder aus Gevrey-Chambertin, ein Chambertin Grand Cru gekreuzt mit einem grandiosen Brunello di Montalcino. Beide Assoziationen kommen mir bei diesem La Serra in den Sinn. Ich bin verblüfft und hätte das in 2014 nicht erwartet. La Serra ist einer der besten Weine des Jahrgangs. 97–100/100



Barolo Brunate

24688H 2011 6er • 2018–2040 0,75l (278,67 €/l) **209,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 97 Galloni 96+ Gerstl 19

26876H 2012 6er OHK • 2019–2041 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Suckling 97 Falstaff 96

29240H 2013 6er OHK • 2020–2042 0,75l (325,33 €/l) **244,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Galloni 96 Falstaff 96 Suckling 95

Lobenberg: Brunate liegt direkt neben bzw. leicht versetzt unterhalb von La Serra, kurz hinter dem Ortsausgang von La Morra Richtung Barolo. Wie alle Lagen von Voerzio hat auch dieser Weinberg nur gut einen Hektar. Die Exposition ist Ost/Südost. Der Weinberg liegt durchschnittlich auf ungefähr 400 Meter Höhe. Brunate gilt Kennern zusammen mit Cannubi historisch als einer der zwei besten Cru von allen Barolo-Lagen der Langhe.
Der Wein kommt deutlich süßer, dichter in der Frucht rüber als der noch feinere La Serra. Aber auch etwas schärfer, kraftvoller, mehr weißer und blauer Lehm als in La Serra, einfach mehr Dampf. Dichte, süße Kirsche und reife, reiche Zwetschge. Darunter feines Marzipan sowie Kirschkerne. Unglaublich viel Charme ausstrahlend. Überhaupt nicht fett und alkoholisch, sondern traumhaft schön in der reichen Frucht. Dichter Mund, deutlich ausgeprägtere Tanninmassen und Tanninschärfe und Salz als im feineren La Serra. Richtig viel Dampf im Mund und trotzdem fein, zart und elegant bei niedrigem Alkohol. Vielleicht nicht ganz so perfekt balanciert wie der La Serra in einem so feinen, komplexen Jahr. Mir fast zu intensiv mit seinem druckvollen Gerbstoff. Für Minuten nachhallend, immer wieder hochrollend. Ein Power-Wein, wenn es so etwas bei Voerzio überhaupt gibt. Und er braucht bitte 10–15 Jahre im Keller vor dem Genuss. Ein riesiges Potenzial für Geduldige. 97–100/100



Davide Voerzio

Jede Pflanze, also jeder Weinstock, bringt bei Roberto Voerzio nur unter 500 Gramm Beeren aus maximal 5 winzigen Trauben. Nur die stocknahen 5 Trauben werden belassen, und einige Zeit vor der Lese wird die untere Hälfte (mit der höheren Säure) der Traube vorsichtig weggeschnitten. Wahrscheinlich ist Voerzio der extremste Winzer der Welt. Bei so extremer und qualitativ auch gewünschter Ertragsreduktion ist es dauerhaft jedoch wichtig, die Stockdichte auf Zehntausend je Hektar zu erhöhen. Das erfolgt laufend, aber das wird auch noch Aufgabe der Folgegeneration um Sohn Davide Voerzio bleiben. Natürlich erfolgt hier die Arbeit biologisch-organisch (nicht zertifiziert, das Ansehen der italienischen Zertifikate ist wegen diverser Undurchsichtigkeiten arg ramponiert), vom Weinberg bis zum Keller. Nur Spontanvergärung, Nebbiolo-Ausbau nur in gebrauchtem, burgundischem, sehr dichtporigen Holz, minimal getoastet, nur Zweit- und Drittbelegung, damit traditionelle Ausprägung der Weine, Holz ist nicht spürbar. Bei so extrem geringen Erträgen und biodynamischer Weinbergsarbeit ist die Traubenreife deutlich schneller als bei Standardbetrieben, i.d.R. gibt es hier 3 Wochen Vorsprung, man erntet vor allen Kollegen oder erreicht in anders verlaufenden Jahren die höhere Reife und Komplexität. Auch liegt bei Voerzio trotz der hohen inneren Reife die Säure immer höher, Voerzios Weine sind immer reif und extrem frisch zugleich.





Mitarbeiter Cesare









Roberto Voerzio

€/Fl.

Barolo Cerequio

26877H 2012 6er OHK • 2020–2052 0,75l (292,00 €/l) **219,00**
Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 97 Falstaff 97

29241H 2013 6er OHK • 2021–2053 0,75l (325,33 €/l) **244,00**
Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Falstaff 97

33127H 2014 6er OHK • 2022–2054 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Nebbiolo 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-98 Galloni 94 Parker 94

Lobenberg: Cerequio liegt direkt neben, bzw. leicht versetzt unterhalb von Brunate, kurz hinter dem Ortsausgang von La Morra Richtung Barolo. Wie alle Lagen von Voerzio hat auch dieser Weinberg nur gut einen Hektar Größe. Die Exposition ist Südost. Der Weinberg liegt durchschnittlich auf ungefähr 320 Meter Höhe, hier ist es schon deutlich wärmer als in den zwei höheren Lagen, was in kühlen Jahren ein klares Plus ist, in warmen Jahren ein Nachteil. Cerequio hat zwar ein ähnliches Terroir wie Brunate, trotzdem ist Cerequio wegen seiner höheren Wärme im Mikroklima meistens etwas kraftvoller und dichter.
Und Roberto kommt mit 6,4 Gramm Säure und nur 13 Grad Alkohol frisch, vibrierend und delikat daher in so einem letztlich sehr charmanten Jahr. Für mich vereint Cerequio häufig auf der einen Seite diese totale Eleganz, wie sie nur die Lagen aus den großen Höhen La Morras erreichen können, vielleicht auch einige Weine aus Monforte, aber ansonsten ist La Morra unerreicht in dieser verspielten Finesse, in dieser ungemeinen Eleganz. Cerequio bringt innerhalb dieser Eleganz aufgrund der 100 Meter tieferen Lage als La Serra gleichzeitig die Kraft und die Wucht dazu, um aus einem La Morra-Wein fast so ein bisschen eine kleine Version eines großen Weines aus Montforte oder Serralunga zu machen. Etwas Cannubi vielleicht? Intensive, reife Zwetschge mit ganz viel süßer, roter Kirsche. Auch Schwarzkirsche, Sauerkirsche und Hagebutte kommt dazu. So unglaublich komplexe, reife, rote Beeren. Auch Maulbeere stellt sich ein. Im Mund sehr dicht gewoben, mehr Kraft zeigend als die beiden anderen. Aber auch etwas eindimensionaler als La Serra. Wenn ich in 2013, in diesem unendlich tanninreichen Jahr, diesem maskulinen Klassikerjahr, das sicherlich eines der größten in Barolo war und an 2010 und 2006 oder andere große Klassiker heranreicht, so ist in 2014 die Feinheit und Eleganz das Hervorstechende. Und da sind für mich La Serra und Brunate in 2014, wie auch damals schon in 2011, das ja ein ähnliche charmantes Jahr ist, klar überlegen. Beim Cerequio stimmt aber alles. Die rote Frucht, die Kirsche, aber der Wein ist nicht ansatzweise so speziell wie der vibrierend elegante La Serra und nicht ganz so pikant wie der tänzelnde Brunate. Dennoch ist es ein großer Barolo. Für den nicht so erfahrenen Genießer mag sich Cerequio sogar als zugänglichster der drei Crus aus diesem Hang herausstellen. Größe hat er allemal. 95–98/100

Barolo Sarmassa di Barolo

29243H 2013 3er OHK • 2020–2042 1,5l (326,00 €/l) **489,00**
Nebbiolo 100 % • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Falstaff 98 Suckling 97

Lobenberg: Beeindruckend, konzentriert und komplex, großartige Aromen von Waldbeeren. Ein Blockbuster. Und extrem fein! Geht nicht? Doch, bei Voerzio! 97–99/100

Barolo Riserva 10 Anni Fossati Casenere

21650H 2003 6er OHK • 2015–2055 0,75l (333,33 €/l) **250,00**
Nebbiolo 100 % • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 95 Galloni 94

17781H 2007 3er OHK • 2018–2058 0,75l (366,67 €/l) **275,00**
Nebbiolo 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 97 Falstaff 97

Lobenberg: Dieser eine Hektar Weinberg liegt direkt am Rand von La Morra, unmittelbar neben La Serra. Zum Teil neu bestockt, Dichtpflanzung von 9 Tsd. Stöcken je Hektar, zum Teil sind es noch uralte Reben. Auf über 400 Meter Höhe gelegen. Riserva bedeutet bei Voerzio lange Flaschenlagerung. Der Wein hat den gleichen Prozess im Holz durchlaufen wie alle Baroli, wird jedoch erst nach 10 Jahren auf den Markt gebracht. Die Idee dahinter ist, den Konsumenten zu zeigen, wie ein richtiger Barolo von Voerzio in Perfektion schmeckt, denn die meisten Konsumenten warten die Zeit mit ihrem Wein nicht ab.
Die Nase ähnelt dann aufgrund der Lage auch sehr stark dem ultrafeinen Finessewein La Serra, extrem zart tänzelnd, perfekt geschliffen. Es liegt an der Flaschenreife, der Wein zeigt sich schon in sehr schöner Süße, reife süße Kirschen, reife, aber nicht überreife Zwetschge, in milder Form Hagebutte dazu, etwas Mango, die Farbe rot bis ziegelrot. Hochgradig duftend, extrem Pinot Noir aus dem Burgund, ein feiner Musigny. Im Mund Lakritze, Süßholz, feinste Gewürznoten, Nelke, Rosenblätter, Veilchen, extrem fein, Orangenschalen, feinste, reife Pflaume, sehr dicht und gleichzeitig unendlich fein, perfektes Säurespiel. Die Säure und das mineralische Salz tragen dann auch unglaublich lange nach, zwei minütiger Nachhall, immer wieder hoch steigend. Ziemliche Perfektion und doch fast zu jung. Im Mund auch balsamische Noten, der Wein erinnert stark an die großen Riserva-Jahrgänge von Bruno Giacosa, die ja auch unendlich halten. So wird dieser Wein auch für Jahrzehnte auf diesem hohen Level verharren, er ist ja immer noch ein Baby. 100/100





Steffania und Nicola Oberta

Trediberri

Trediberri, mitten in der Toplage Rocche gelegen, ist mit 1,5 ha direkter Nachbarn von Roberto Voerzio. Diese 1,5 ha sind seit Generationen Familienbesitz, der Vater des heutigen jungen Besitzers Nicola Oberta und seiner nicht minder ambitionierten Frau Steffania, hatte den Weinberg immer an seinen früheren Arbeitgeber Ratti vermietet. Nicola arbeitete bei Merryl Lynch in London im Investmentbereich, Steffania bei Price Waterhouse Coopers in deren Londoner Rechtsabteilung als Anwältin. Als beide buchstäblich die Schnauze voll hatten vom Establishment und Internationalität, erinnerten sie sich an ihre Ursprünge. Sie kommt aus Alba, er aus La Morra. Und sein Vater ging in Rente. 1,5 ha besten Weinbergs Rocche. Nicola und Steffania träumten ihren Traum vom biologischen Weingut in La Morra im Zeitraffer. Nicola gewann einen der bekanntesten Banker und Finanzmagnaten des Piemonts und einen weiteren Freund, zusammen investierten sie in den Ankauf von 5 ha brachliegender Barolo-Fläche in Berri. Tre de Berri (drei aus Berri) – der Weingutsname war geboren. Dazu den Rocche aus Annunziata, die Mitgift des Vaters. Das Terroir in Berri ist Kreide und Kalkstein, hochfeine und mineralisch salzige Weine kommen von diesem Terroir. Und das aus mehr als 400 Metern Höhe. Cool climate! Aber die Freunde mussten erst mal 2006 alle 5 ha neu pflanzen. Selection Massale aus dem Rocche und anderen Toplagen. Verschiedene schwachwüchsige Unterlagsreben. Und das auf eine langen Brache, perfektes Bioland, Jahrzehnte weder Pestizide noch Herbizide noch Kunstdünger. Was für eine Ausgangslage!



Trediberri

€/Fl.

Barbera d'Alba

34820H 2017 6er • 2020–2028 0,75l (18,00 €/l) **13,50**

Barbera 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: 90% der Trauben dieses Bioweins kommt von Torriglione in La Morra. Also eine der Traumlagen, aus der auch Roberto Voerzio einige seiner Weine keltert. Der Weinberg wurde Anfang der 80er Jahre gepflanzt. Dies ist der einzige Wein von Trediberri, der als Full Bunch in die Vergärung geht und zu Beginn mit den Füßen getreten wird, und dann mit Stielen und Stängeln spontan fermentiert wird. Eine Nacht Standzeit nach dem Anquetschen mit den Füßen, dann Fermentation im Beton. Der Wein wird auch danach komplett im Beton gelassen, sieht nie Holz. Der Wein hat um die 3,5 PH-Wert und eine Säure über 7, mit einem Alkohol von 15%, der aber nicht zu spüren ist. Die Rappen sind unheimlich hilfreich, weil sie einen ganz leichten Hauch Frische und auch einen kleinen grünen Touch in diesem ansonsten vielleicht zu reichen Wein bewahren. Das Ergebnis ist ein extrem puristischer Barbera mit Schwarzkirsche und Schlehe, und so viel Sauerkirsche, wie man es sich nur vorstellen kann. Sehr intensiv, sehr lang, nichts geschminkt. Die Rappen tun ihr Übriges um die Frische zu erhalten und um dem Ganzen eine leichte Krautwürzigkeit zu geben. Das ist ein faszinierender Barbera, der aber in seiner massiven Fruchtigkeit überwältigend ist. Der ganze Mund wird überflutet. Es knallt richtig. Aber, wie gesagt, ungeschminkt. Einfach nur lang, intensiv. Sauerkirschig bis zum Ende. Ein leichter Hauch Blaubeere kommt darunter. Und durch die Rappen bekommt der Wein so etwas wie eine Super-Finesse wie von der Rebsorte Freisa. Der Wein ist ganz anders als der super stylische, feine Nebbiolo des Hauses, aber er ist genauso puristisch und lang. 93+/100

Langhe Nebbiolo bio

34822H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Organisch-biologisch wie alles bei Trediberri. Die Trauben kommen aus den Lagen Berri und Capalot. Und im Langhe Nebbiolo sind auch ein bisschen Trauben von einem organisch arbeitenden Freund und Winzer in Alta Langhe. Entrappt. Der Wein kommt während der spontanen Fermentation in Betontank und wird danach auch nur in Zement ausgebaut. Trotzdem hat er einen Charakter, als sei er im großen Holzfass gewesen. Er hat eine aromatisch wahnsinnig reiche Fülle und einen extrem schlanken Körper dazu. Rote Kirsche. So fein und zart. Auch dies ist ein Burgunder voller Finesse mit dieser süßen, roten Kirsche. Der Wein ist so unglaublich verträumt. Das ist keiner von vielen Nebbiolos, die mit mehr Wucht und Holz als Weine aus Barolo daherkommen. Kein Valmaggiore-Stil. Nein, das ist eine superzarte Versuchung. Fast ein Burgunder aus Hochlage, und das ist er ja letztendlich auch, denn ein Großteil kommt von der Lage Berri in über 400 Metern Höhe auf Kalk- und Kreideböden. Zart, lang, total verspielt. Der PH-Wert ist nur 3,4, das heißt der Wein hat höhere Säure und Frische. Frischer als der Barolo aus Berri. Ich habe lange keinen Nebbiolo mehr in dieser Zartheit, in dieser extremen erotischen Verzückung erlebt. Ich bin total begeistert. 93–94/100



Nicola Oberta mit seinen Eltern

Trediberri

€/Fl.

Barolo bio

34817H 2015 6er • 2020–2037 0,751 (39,73 €/l) **29,80**

Nebbiolo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: 100 % Bio-Nebbiolo aus relativ jungen Reben. 2006 gepflanzt auf Kreide- und Kalksteinböden in der Lage Berri. Extremstes Finesseterroir, eigentlich Pinot Noir Lagen. Hochlage zwischen 350 und 420 Meter. 7000 bis 8000 Pflanzen pro Hektar gepflanzt. Verschiedene Klone und dabei sehr starker Anteil an Selection Massale aus dem eigenen, alten Weinberg Rocche dell'Annunziata. Der Ertrag beträgt nur 40 Hektoliter pro Hektar. 100 % entrappt, aber dann nicht angequetscht. Die Beeren werden nach dem Entrappen nicht gecrushed, sie verbleiben ganz. System Vergärung innerhalb der Beeren, sehr fruchtintensiv, Macération carbonique. Nur ein bisschen durch die Peristaltikpumpe, die anstelle einer normalen Pumpe für alles benutzt wird hier, ein bisschen angequetscht. Das heißt, wir haben schon einen kleinen Teil Saft. Vor der Vergärung läuft eine Nacht kalte Mazeration bei 15–16 Grad. Dann läuft die natürliche, spontane Fermentation an. Ein Teil wird mit ein paar Litern der schon laufenden Barbera-Fermentation angeimpft. Diese Fermentation läuft zwei bis drei Wochen und findet komplett im Beton statt. Die große Lehrmeisterin und gute Freundin des Weingutes ist Maria Teresa Mascarello vom Weingut Bartolo Mascarello. Danach gibt es eine Woche Mazeration auf den Schalen. Dann wird soft abgepresst und der Wein geht komplett in großes Holz von 2500 und 5000 Liter Größe. Die Malo findet unverzüglich in diesen Holzfässern statt. Insgesamt verbleibt der Wein 22 bis 24 Monate im Holz. Danach geht es in Stahl und in Beton. Dieser Barolo ist biologisch zertifiziert. Der Weinberg Berri hat für Jahrzehnte brach gelegen. Bio pur und nie gedüngt oder behandelt. Nicola konnte zusammen mit seinem Vater und einem weiteren Investor (das sind die tre des Weinbergs Berri aus dem Namen TrediBerri) diesen Weinberg Mitte der 2000er, kaufen und sie haben es komplett neu bestockt. Das Terroir ist nicht übermäßig alt, aber diese Helligkeit der Kreideböden macht die große Eleganz und die Fruchtigkeit und die salzige Mineralität aus. Wie ich schon sagte, eigentlich ideales Pinot-Noir-Terroir.

Die Nase dieses 2015er Barolos wiederspiegelt beides. Auf der einen Seite dieses unglaublich warme, reiche Jahr. Wir kommen mit satter roter Kirsche, mit so viel Süße und ein bisschen Schlehe. Ein paar Orangenzesten. Assam-Tee, aber auch Kreide. Unglaublich charmant. Die Nase erinnert mich sehr stark an Brunate und La Serra, die Hochlagen von La Morra. Auch dieser Wein eindeutig La Morra in dieser totalen Eleganz. So aromatisch. Das Zauberjahr 2015 tut natürlich sein Übriges. Der PH-Wert liegt bei 3,52 und die Säure liegt bei 6 Gramm. Der Zucker ist bei unter einem Gramm. Der Weinberg ist Südwestexposition, was eigentlich für einen warmen Weinberg steht, aber diese Frische im Mund ist wirklich verblüffend. Hochlagen eben! Und deshalb so frisch für 2015. Die Farbe ist komplett in ganz klaren, durchscheinendem Rot gehalten. Eine Chambolle-Musigny-Farbe. Das liegt an dem tiefen PH-Wert und der relativ hohen Säure. Der Mund ganz feine Sauerkirsche aber ultrafein. Auch hier irgendwo zwischen Chambolle-Musigny und Vosne Romanée liegend. Vielleicht sogar so fein, dass ein bisschen mehr Touch von Volnay dazukommt. So verträumt, so unglaublich lang. Die Salzspur zieht sich für mehrere Minuten. Ganz feine Sauerkirsche. Dazu diese schicke Süße mit dieser großen Frische. Das ist ein wirklich burgundischer, extrem schicker Barolo. Er hat nicht die innere Dichte wie die Weine von Roberto Voerzio, dafür sind die Weinberge einfach noch zu jung. Aber in Sachen Feinheit und Finesse gehört das auf jeden Fall zu den trinkbarsten, schönsten Weinen. Ja, wir sind hier noch nicht ganz im großen Kino der Superstars, aber wir sind auf einem Weg der burgundischsten und schönsten Barolo des Jahrganges 2015. Ich bin sehr begeistert von diesem Wein. 95–96/100









Trediberri

€/Fl.

Barolo Rocche bio

34816H 2015 6er OHK • 2020–2040 0,751 (66,00 €/l) **49,50**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Der Bio-Barolo aus dem alten Familienweinberg. Früher an Ratti verpachtet. PH-Wert 3,6, Säure 5,5 Gramm. Der Großteil der Reben in Rocche wurden 1961 gepflanzt. Das heißt 60 Jahre alte Reben. Ein kleiner Teil wurde etwas später, 1989 gepflanzt. Ein Amphitheater mit Südost- bis Südwest-Lage, d.h. der Weinberg läuft komplett durch eine Südexposition hindurch. 1,5 Hektar. Direkt neben Roberto Voerzio. Diese Weinberge waren früher verpachtet an Ratti und sind seit Jahren wieder zurück im Weingut Trediberri, das ja erst 2010 gegründet wurde. Auch dieser Wein ist zu 100% entrappt. Eine Nacht Kaltmazeration ohne Anquetschen. Vergoren im Beton-Tank. Dann zweiwöchige Nachmazeration auf den Schalen. Überführung über eine Peristaltikpumpe in 2500-Liter-Holzfässer, für 24 Monate auf der Hefe belassen. Komplett Bio.

Schon die Nase zeigt die deutlich wärmere Exposition. Der Weinberg liegt zwischen 250 und 280 Metern. Wir sind also viel tiefer als in der Lage Berri, und wir sind in einer südlicheren Exposition und haben alte Reben. Die Nase ist reicher, weicher, opulenter. Das Schöne ist, dass alles nur im großen gebrauchten Holz war, zuvor im Beton spontan fermentiert. D.h. wir werden hier nicht fett, sondern sind in einer unglaublichen Feinheit. Die Erträge liegen bei 40 Hektolitern pro Hektar. Wir haben nur 4000 Pflanzen pro Hektar. Und trotzdem sind wir zumindest in der Vorahnung in dieser Feinheit, die Roberto Voerzio, der direkte Nachbar, auch erreicht. Vielleicht nicht ganz so mit dieser irren Spannung und inneren Konzentration ausgestattet. Aber durchaus auch irgendwie vergleichbar. Auch dieser Wein ist biologisch zertifiziert. So unglaublich feine, rote Kirsche. Weniger Schlehe, weniger Salz in der Nase als Berri. Aber noch verträumter, noch wärmer, noch süßer. Ohne jegliches Fett. Auch das ein Burgunder. Und wenn wir bei Berri noch mehr in Volnay waren, so sind wir hier in dieser unglaublichen Weichheit bei Musigny. Der PH-Wert ist etwas höher, die Säure etwas tiefer als im Berri, sodass wir im Mund deutlich mehr Zwetschge und frische rote Kirsche haben. Weniger Schlehe, weniger Salz, aber eine wunderschöne Spannung und eine tänzelnde Finesse. Dazu kommt ein bisschen Orangenzesten, provenzalische Kräuter und dann diese unglaubliche Länge eines großen Burgunders mit dieser wunderschönen Säure aus der frischen Zwetschge und der roten Kirsche. Der Wein ist brillant klar. Ein helles Rot. Musigny ist der gute Vergleich, auch wenn es natürlich ein bisschen hoch gegriffen ist. Aber dieser Wein wird in ein paar Jahren ein grandioser Burgunder sein. Geben sie ihm 5–7 Jahren und sie werden total begeistert sein.

2015 und dieser Ansatz des tiefen PH-Werts, der frischen Säure und diese Art zu arbeiten. Ich bin sicher mit dem Weingut Trediberri einen Diamanten ausgemacht zu haben. Es gibt nur 3300 Flaschen von diesem 2015 Rocche. Und insgesamt 20.000 Flaschen vom normalen Barolo. Und Wachstum ist hier nicht vorgesehen. Jedes Investment geht hier weiter in die Qualität. Diese beiden jungen Leute sind nicht nur extrem sympathisch, sondern auch mit einem unglaublich hohen Qualitätsanspruch ausgestattet. Beide haben in London im Finanz- und Consultingsektor gearbeitet. Merrill Lynch und McKinsey. Beide kommen aus der Region La Morra und Alba, und beide sind mit ihren jungen dreißig Jahren total froh zurück zu sein bei ihren Wurzeln. Rauszukommen aus dem Fashion Life. Jeden Tag im Weinberg, grandiose Weine probieren, mit dem besten Barolista der Region befreundet zu sein. Und das zu leben, was sie die unendliche Natur nennen. Und das drückt sich in diesem wirklich grandiosen, schicken Finessewein aus. Der Wein bleibt ewig am Gaumen. So ungemein zart und fein. 97–98+/100



H. Lobenberg mit N. Oberta auf der Verkostungstour 2018















Valfaccenda

Ein kleines Bioweingut in Roero. Zielsetzung: Weltklasse aus Arneis. Geht nicht gibt's nicht, alles Handarbeit im Bio-Weinberg, penibelste und durchdachte Arbeit im Keller. Entrappt und unentrappt, Maischegärung, alles was an alter Bioerkenntnis vorliegt, wird gemacht. Ob man so jemals Geld verdienen kann, um eine große Familie zu ernähren, wage ich zu bezweifeln. Aber der Arneis ist einfach geil!



Valfaccenda				€ / Fl.
Roero Arneis				
33708H	2015 6er • 2018–2028	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Arneis 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95				
33709H	2016 6er • 2020–2030	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Arneis 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95				

Lobenberg: Leuchtendes, intensives Gelb im Glas. Die Nase ist geprägt von reifer Frucht, Quitte und Birne, aber auch Apfelschale. Dahinter haben wir Anklänge vom weißem Pfeffer und Brotkruste und frisch gezupften Gartenkräutern. Die Verbindung von Primär- und Sekundäraromen kommt wohl von der Vinifizierung. Die Trauben von den jungen Reben werden direkt gepresst und in Stahl vergoren, die Trauben älterer Rebbstände werden entrappt, dann angepresst und anschließend mehrere Tage auf der Maische belassen. Dann gären sie in altem Holz. Sehr vollmundig, die Phenolik ist spürbar, aber der Wein ist dabei immer saftig und hochmineralisch. In der Aromatik leicht erdig und kräutrig, aber durchaus frisch und beschwingt. Ein enorm spannender Roero, sehr originell, sehr unique. Ich wußte nicht, dass es Weltklasse aus Arneis gibt, hier wird es klar! Der Freak möge aber bitte beachten, dass der Wein einige Jahre Flaschenlager braucht. Der 2015er zeigt erste Ansätze von Größe, der vielleicht noch bessere 2016 ist im erst nach 3–4 Jahren spannend. 93–95/100









Vietti

Die Familie Vietti erzeugt Wein seit vier Generationen in Castglione Falletto im Herzen des Anbaugebiets Barolo. Seit 1957 war der 2012 verstorbene Alfredo Currado für den Ausbau der Weine verantwortlich, schon 1961 begann er die großen Lagen separat zu vinifizieren. Vietti war es vorbehalten, den überhaupt ersten Barolo mit dem zusätzlichen Lagennamen zu versehen, eine Revolution. Die Weine hatten immer große Klasse und gehörten zu den besten der DOCG, die Weinbergsarbeit und Selektion war penibel und vorbildlich. Aber erst mit der Übernahme der Geschäfte durch Schwiegersohn Mario Cordero und des Ausbaus durch den Sohn Luca Currado und dem damit verbundenen teilweisen Einzug der Moderne (niedrigere Temperaturen für mehr Frucht, und Ausbau im gebrauchten Barrique und mittelgroßen Fässern zur Bändigung der Tannine) ist Vietti wirklich mit an der Spitze. Die Weine verkörpern fast ideal die Verbindung der Tradition von Tanninmonstern mit hoher Säure und der Moderne mit fruchtbetonten, offeneren und weicheren Eigenschaften. Grundlage der Qualitätsexplosion bei Vietti sind aber in erster Linie die immensen Veränderungen im Weinberg seit Luca die Verantwortung übernahm. Winzige Erträge, fast so extrem wie bei Roberto Voerzio, biologische Weinbergsarbeit, Dichtpflanzung, bei Vietti wird alles getan um die Stellung unter den Top-5 des Piemont zu festigen. Die Familie Vietti gilt auch als Pionier in Sachen Arneis. Vietti füllte als erstes Weingut Italiens rebsortenreine Arneis ab, und damit machte Vietti eine der individuellsten autochtonen Weißweintrauben Italiens groß. Vietti ist einfach ein begeisternder Familienbetrieb der Extraklasse, Marios Söhne sind schon Teil der Zukunft, und Lucas Kinder werden sicher auch noch Teil dieser Erfolgsstory.

Vietti				€ / Fl.
Moscato Cascinetta frizzante (fruchtsüß)				
31455H	2016 6er • 2017–2021	0,75l	(17,27 €/l)	**12,95**
Moscato 100 % • 5,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Hellgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Ausgesprochen aromatischer, blumiger, sortentypischer Duft mit ausgeprägtem Muskatton und Noten von reifen Südfrüchten. Mittelkräftiger Körper und harmonischer Geschmack. Frischer, sehr intensiver und lange anhaltender Nachgeschmack. 90/100				
Roero Arneis				
33387H	2017 6er • 2018–2023	0,75l	(22,20 €/l)	**16,65**
Arneis 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Parker 91+				
Lobenberg: Die Familie Vietti gilt als Pionier in Sachen Arneis. War sie es doch, die als erste Rebsortenreine Arneis abfüllte und damit die wohl individuellste Weißweintraube Italiens groß machte. Glänzendes, zartes Goldgelb mit grünen Reflexen. Feine Bitterstoffe in der Nase, Zester von Orange und Zitrone, zarte Ananas, feine, leicht bittere Melone, darunter Golden Delicious Apfel und feine Birne, sehr duftig frisch und rassig. Im Mund ähnliche Struktur, frische Säure von Zitronenschale, rassige grüne und gelbe Birne, Zitronengras, leichte Bitterstoffe, nicht zu süße Ananas und ein Hauch exotische Passionsfrucht, aber alles schlank gehalten mit guter Harmonie und Frische, sehr interessanter, verspielter, eigenständiger Arneis. Toller Nachhall mit weißem Weinbergpfirsich und schlanker Aprikose. Dieser Wein zeigt deutlich was für eine große Berechtigung und Stellenwert die Arneis im Spiel der Weißweine Italiens hat. Ein wunderschöner Wein, einige Jahre nicht so gut probiert. Ein sehr schöner, crisper, animierender Wein. 91–92/100				
Barbera d'Alba Tre Vigne				
33386H	2016 6er • 2019–2028	0,75l	(22,20 €/l)	**16,65**
Barbera 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+				
Lobenberg: Dunkle Farbe. Brombeeren, Sauerkirsche und Vanille strömen einem aus dem Glas entgegen. Viel Frucht, ein reiner Wein. Geschmeidig, ja fast cremig am Gaumen. Nachhaltig. Ein absoluter Top-Wert aus dem Hause Vietti. 91–92+/100				







Mario Cordero

Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Ultrakleine Erträge von unter 20 hl/ha durch mehrmalige grüne Lese. Beides zusammen ergibt immer eine frühere Reife mit knackiger Säure bei zugleich hoher Fruchtsüße. Vietti arbeitet seit vielen, vielen Jahren biologisch, ja sogar biodynamisch, aber ohne zertifiziert zu sein. Bei Vietti wie schon bei Voerzio kann man daher je nach Jahrgang früher oder später lesen, die volle Reife erreicht man immer. 2013 sehr spät im Oktober gelesen. Fermentiert wird nur mit der natürlichen Hefe, also Spontanvergärung. Komplett entrappt, malolaktische Vergärung in gebrauchten kleinen Fässern, Ausbau natürlich zu 100% in größeren gebrauchten Fässern.





Vietti

€/Fl.

Langhe Nebbiolo Perbacco

33384H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (23,67 €/l) **17,75**

Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Der Langhe Nebbiolo Perbacco ist ein deklassifizierter Barolo – bestes Traubenmaterial aus den Weinbergen der Familie Vietti wurde hier vinifiziert. Mit starker Struktur, Muskeln und Reife überzeugt dieser Wein selbst die größten Barolo-Fans. Der Kern aus floralen Noten wird ummantelt mit einer herrlichen Süße. Wunderbar! 93/100

Barbera d'Asti La Crena

33135H 2015 6er • 2019–2039 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Barbera 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Der Barbera „La Crena" ist der am längsten im Fass verweilende Barbera im Hause Vietti. Auch wenn der Barbera d'Alba „Scarrone" Vigna Vecchia für mich häufig der mindestens gleichwertige, manchmal sogar größere Wein ist, bekommt nur der vom Winzer höher eingeschätzte „La Crena" fast genauso lange Fass- und Flaschenlagerung wie die Top-Barolo. Das bedeutet, dass der 2015 erst im Jahre 2018 auf den Markt kommt. Anders als die Barolo wird dieser Barbera eine kurze Zeit der Malo auch im kleinen, neuen Barrique ausgebaut, und kommt erst dann ins große gebrauchte Holzfass. La Crena besteht aus uralten Reben. Ein Großteil wurde Anfang der 30er Jahre gepflanzt. 3,5 Hektar. Für Asti erstaunlich schlank. Die alkoholische Vergärung erfolgt im Stahl. Nach der Malo im Barrique geht es ins große, gebrauchte Holzfass für satte18 Monate. Der Wein zeigt dementsprechend nicht die in Asti so häufig übliche Überholzung. Keine Vanille, kein Barrique-Einfluss. Sondern im Gegenteil, sehr intensive, samtige, rote Frucht mit einer tollen Säure. Tolles Spiel in der Nase. Im Mund satte Sauerkirsche, dann kommt auch Schwarzkirsche dazu, süße rote Kirsche, Waldhimbeere, rote Johannisbeere. Aber die Sauerkirsche und Schwarzkirsche dominiert den Wein total. Das Ganze begleitet von einer samtig, seidigen Fülle und dunkler Schokolade. Sehr reicher Wein, aber zugleich recht hohe Säure und damit Frische. Für 2015 zumindest in meinen Augen erstaunlich frisch. Ein Wein, der ein paar Jahre braucht, aber sicher zu den großen Barberas gehört. Für mich nur geschlagen vom Barbera d'Alba „Scarrone" Vigna Vecchia aus eigenem Stall, aber in Asti ganz klar zur allerersten Liga zählend. 95–97/100

Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchia

33385H 2016 6er OHK • 2020–2040 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Barbera 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Parker 94

Lobenberg: Das ist seit vielen, vielen Jahren zusammen mit Voerzios Pozzo der vielleicht größte Barbera des Piemont überhaupt. Mit die ältesten Reben überhaupt im Piemont. Dieser Weinberg wurde vor dem ersten Weltkrieg angelegt, wir reden also über 100jährige Reben mit entsprechend geringen Erträgen. Der Weinberg liegt in Castiglione direkt vor dem Weingut in abfallender Steillage. Die Nase zeigt Schwarzkirsche in süßer Form. Erst langsam kommt süße rote Kirsche und Sauerkirsche dazu. Auch ein Hauch Blaubeere. Sehr intensiv, sehr dicht, aber nie süß, überhaupt nicht marmeladig. Samtig, reichhaltig, dicht, aber zugleich voller Feinheit. Der Mund noch seidiger und vor allem in der Säure sehr viel intensiver. Grandiose Dichte, unendliche Länge mit hoher Säure zeigend. Sehr lebendig, sehr frisch. Unglaublicher Wein. In der hohen Säure und in der Struktur ein wenig an einen Clos de la Roche aus dem Burgund erinnernd. Nur fetter und schokoladiger. Die Frische und die intensive Kirschfrucht verhallen erst nach Minuten. Der Wein bleibt lange, lange haften. Wer diese hohe Intensität der Barbera liebt, ist hier auf jeden Fall an der allerersten Adresse. Und zusammen mit Voerzios feinerem Pozzo für mich an der Spitze des gesamten Spektrums der Rebsorte Barbera. Noch vor Altares Larigi. Alba liegt für mich ob seiner größeren Eleganz und Klarheit und Frische klar vor Asti. 98–99/100

Barolo Castiglione

29234H 2013 6er • 2019–2037 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 93 Galloni 93+

33137H 2014 6er • 2020–2038 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 93 Parker 93

Lobenberg: Dieser Wein kommt wie immer aus 11 verschiedenen Lagen und ist der Barolo des Hauses schlechthin. Dafür steht Vietti und dieser Barolo steht für Vietti. Diese Basis zeigt perfekt, was Vietti kann. Und der Wein ist mit gleichem Aufwand vom Weinberg bis zum Keller entstanden und somit eines der qualitativen Superschnäppchen der Langhe überhaupt. Das Frühjahr war ja bis in den Sommer extrem verregnet. Auch hat Vietti sehr viel Blüten durch Verrieselung verloren. Dann Mehltau und falscher Mehltau. Über 20 Spritzgänge Kupfer waren nötig. Ab August und September änderte sich das Wetter. Die Lese kam hier erst relativ spät im September. Es wird hier ja außer Kupfer nicht gespritzt. Weder chemisch

Vietti

€/Fl.

noch systemisch gegen Botrytis. Sondern einfach nur extrem stark im Weinberg gearbeitet. Gras, Bodenbearbeitung, etc. Das heißt, man hat hier mit etwa 40% Mengenverlust am Ende reife, saubere, kleine Träubchen hereinbekommen. Barolo Castiglione ist das Sammelsurium aller Crus. In 2014 ist die gesamte Menge der Lage Brunate in den Castiglione geflossen, da das Ergebnis aufgrund zusätzlichen Hagels weder von der Menge noch Qualität den Erwartungen an einen Brunate entsprach. Castglione ist ja neben vielen ausgesuchten Lagen quasi auch immer ein Sammelzweitwein aller Crus von Vietti aus Castglione, La Morra, Serralunga und Novello. Entsprechend ist das immer einer der komplexesten „normalen" Barolo des Piemonts gewesen. Sicherlich auf dem gleichen Level wie ein Bussia bei Aldo Conterno. Der 2014er, der ja so ein kühles Jahr repräsentiert, kommt aufgrund des winzigen, konzentrierten Ertrags mit einer sehr Garrigue-beladenen, schwarzfruchtigen Nase daher. So viel Wucht, so viel Dichte hätte ich nicht erwartet. Im Gegensatz dazu der Mund, der zwar mit höchster Spannung und Intensität daher kommt, gleichzeitig aber schlank und kühl bleibt. Sehr lang. Dieser Castiglione verhallt erst nach zwei Minuten. Die Säure liegt sehr hoch. Die Frucht ist sehr frisch. Viel auf der roten Frucht bleibend, anders als es die Nase suggerierte. Sehr viel Zwetschge, Waldhimbeere, auch etwas Johannisbeere. Nicht ganz so extrem auf der Finesse und nicht ganz so schlank wie der ähnlich komponierte Wein von Bartolo Mascarello. Etwas mehr Wärme und Fülle, etwas mehr Körper und süße Fülle aufweisend. Dennoch eher ein feiner, langer, extrem stylischer, seidiger Finessebarolo. Man muss 4–5 Jahre warten, aber es wird eine große Freude sein diesen sehr stylischen, sehr typischen Barolo aus einer fast vergessenen Zeit zu trinken. Ein Wein wie Barolo früher war. Schlanker, viel verspielter, nicht dieser durch Parker dominierte wuchtige Stil. Mir gefällt dieser Barolo extrem gut. Eine Ode an die Freude. 93–94/100



Luca Currado

Barbaresco Masseria

33382H 2014 6er OHK • 2020–2042 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Galloni 94+ Parker 93+

Lobenberg: Total burgundische Nase. Unglaublich feine, ätherische, warme rote Frucht, unterlegt von feinstem Holz. Kirsche, rote Waldfrüchte. Ganz fein und trotzdem auch auf eine Art üppig. Delikat. Pikant. Trotzdem schmelzig. Wunderschöne Nase. Der Mund mit traumhaft schöner Säure ausgestattet. Der kleine Ertrag ist scheinbar zu spüren. Tolles Spiel. Tolle Konzentration und auch Fokussierung. Deutlich feiner, geschliffener, tänzelnder als die meisten Baroli sein können, das Terroir in Barbaresco ist schon sehr anders. Der Wein hat ungeheuer präsente Tannine, total feinkörnig. Geschliffen und poliert, aber doch sehr präsent und leichte Schärfe zeigend. Bitte unbedingt zehn Jahre einlagern! Jetzt zwar schon Größe und Feinheit zeigend, aber perfekt zu trinken wird er erst dann sein. Stilistisch fast ein bisschen an Giacosas Barbaresco Riserva erinnernd. In dieser schönen Verspieltheit sehr komplexe Länge zeigend. Toller Barbaresco aus einem sehr delikaten, pikanten Jahr, das 2014 in der Gemeinde Barbaresco klar besser noch ausgefallen ist als in der Gemeine Barolo. Wer Vietti nur zart und tänzerisch will, muss seine Barolo meiden und hier zugreifen! 95–97/100



Barolo Rocche di Castiglione

24692H 2011 6er OHK • 2018–2040 0,75l (185,33 €/l) **139,00**

Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Gerstl 20 Galloni 95 Suckling 95 Gambero Rosso 3

26904H 2012 6er OHK • 2020–2045 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-99+ Suckling 97 Galloni 95+ Falstaff 95 Parker 94

30683H 2013 6er OHK • 2021–2046 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Galloni 97 Suckling 96 Parker 96 Falstaff 96

33140H 2014 6er OHK • 2022–2045 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-98 Galloni 98 Parker 95

Lobenberg: Dieser Rocche kommt nicht aus Annunziata, sondern es ist die Lage Rocche aus Castiglione Falletto. Obwohl der Lazzarito vom Terroir eigentlich der massivste Wein Viettis sein sollte, ist Rocche immer der wuchtigste Wein. Ein richtiger Kracher. Rocche ist die einzige Single-Vinyard-Lage direkt am Weingut. 200 Meter Entfernung. Die Majorität des Bodens ist weiß-blauer Lehm. Hart, porös, fast gesteinsartig, mit minimaler Sandauflage und Kalksteinunterbau. Die Nase ist ungeheuer reichhaltig. Obwohl Lage und Terroir es nicht vermuten lassen, ist der Wein noch viel üppiger, dicker und fetter als Brunate und sogar kraftvoller als Lazzarito. Dieser 14er Rocche hier kommt mit so einer ungeheuren, dichten, reifen Kirsche aus dem Glas. Wucht und dichte Süße, aber kein Fett. Nur höchste Intensität. Der Mund strahlt große Harmonie aus. Dieses etwas schlankere, kühlere Jahr bekommt der Lage Rocche durchaus, wenn man denn Barolo nicht total von der wuchtigen Kraftseite mag, sondern von der eleganten Seite. Wir haben die Süße, wir haben die reife





Mario Cordero

Vietti

€/Fl.

Intensität der Frucht, und trotzdem haben wir einen schlanken, verspielten Körper. Also einen super Powerwein von Vietti in schlankerer Form. Allerdings wird der Wein Jahre brauchen bis er diese hohe Säure und Intensität zu Harmonie verarbeitet haben wird. Ein extrem guter Rocche, ohne von der Kraft jedoch an die Jahre 2010 und 2013 anschließen zu können, eher 2011, vielleicht auch 2008. Dafür kann man vielleicht etwas unbeschwerter schon in 10 Jahren die erste Flasche öffnen. Der Wein wird viel Freude machen. 95–98/100

Barolo Lazzarito

24694H 2011 6er OHK • 2018–2040 0,75l (185,33 €/l) **139,00**
Nebbiolo 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Gerstl 19+ Parker 96 Galloni 95

26903H 2012 6er OHK • 2020–2045 0,75l (212,00 €/l) **159,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Galloni 96 Falstaff 95 Parker 94

29238H 2013 6er OHK • 2021–2046 0,75l (212,00 €/l) **159,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Falstaff 97 Galloni 96 Suckling 94

33138H 2014 6er OHK • 2021–2042 0,75l (206,67 €/l) **155,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Galloni 96 Parker 95

Lobenberg: Lazzarito liegt in Serralunga direkt neben Barolo Sperss von Gaja und Luigi Piras Top-Lage Rionda. Sehr viel Eisen. Kraftvolle Lehm-Kalkstein-Sandböden mit viel Eisen und Metalleinsprengseln. Die Weine von Serralunga sind demnach immer extrem massiv. Nicht umsonst kommt auch der Riesen-Wein Monfortino von Giacomo Conterno aus Serralunga. Das sind alles richtige Wuchtbrummen. Voll und intensiv, sehr tanninreich, aber häufig in der Säure moderater als die Weine aus den Hochlagen von La Morra. Im Mund kommt der Lazzarito dann mit einer ganz großen Fülle von Mineralität, Eisen, Erde, unglaublich dicht. Der Lazzarito ist von den 14ern nach dem Castiglione der erste Cru, den ich probiere, und er zeigt gleich diese extreme Intensität aus Serralunga. Lazzarito ist häufig sehr intensiv, sehr maskulin, sehr dicht und reich. Der Mund des Lazzarito, dies war beim Castiglione auch schon der Fall, kommt dann deutlich feiner, mineralischer, schlanker daher. Hier sind wir vielmehr auf der roten Frucht. Sehr zart auf einem Potpourri von Erdbeere, roter Johannisbeere, frischer Zwetschge, Sauerkirsche und etwas süßer Konfitüre darunter laufend. Schöne Mineralik, mittlere Länge. Kein ganz großer Lazzarito, nicht die Klasse des 2013ers, eher extrem harmonisch sich zeigend. Im zweiten Schluck offenbart er dann aber für was er steht. Eine sensationelle Länge. Die Mineralität zieht sich so lang. Der Wein ist salzig, die Säure kommt immer wieder hoch. Johannisbeere mit Sauerkirsche, aber auch feine Süße darunter. Für Lazzarito aber doch eher eine zarte Version, die ganz sicher sehr viel Zeit braucht, um die hier immer kommende maskuline Fülle und Dichte aus Serralunga zu entwickeln. 95–97/100







Barolo Brunate

26902H 2012 6er OHK • 2020–2045 0,75l (212,00 €/l) **159,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 97 Parker 95

28911H 2013 6er OHK • 2021–2046 0,75l (212,00 €/l) **159,00**
Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Galloni 96 Winespectator 95

Lobenberg: Die Lage Brunate liegt, wie sicherlich inzwischen alle wissen, in La Morra. Dort am oberen Ortsausgang, wie auch der La Serra und der Cerequio von Voerzio. Insgesamt ziemlich die höchsten Lagen der Langhe und somit auch die feinsten Weine. Brunate gilt zusammen mit dem Cannubi aus Barolo als eine der absoluten Top-Lagen des gesamten Gebietes überhaupt. Brunate, diese wohl beste Lage aus La Morra, ist gleichzeitig eine der fruchtstärksten, intensivsten und üppigsten Lagen. Komplette Südexposition auf Kalkstein, Lehm, Sand, weißer Lehm, eine Komposition, die für Fett und dicke Frucht und zugleich auch für Feinheit steht. Jeder Winzer ist froh & stolz, wenn er über ein Stückchen Brunate verfügt. Brunate ist im Reigen der Weine von Vietti der Eleganteste & Feinste, denn die Weine aus Castiglione, Novello und Serralunga sind sehr viel intensiver und deutlich maskuliner aufgrund des eisenhaltigen Terroirs.
Der Brunate zeigt wunderschöne Zwetschge, ganz dichte, dunkle Kirsche, aber im kühlen 2013 kaum Wucht. Er ist deutlich feiner als der Hausbarolo Castiglione. Leichte Orangenschalenspuren, auch einen Hauch Pfirsich und Zitrusfrüchte, ganz elegant aus dem Glas steigend. Das Ganze mit der kühlen Charakteristik des Jahrgangs 2013 ergibt einen fast burgundischen, sehr schicken, eleganten Wein. Im Mund kommt der kühle Jahrgang noch stärker durch. Immense Säure, der Mund zieht sich zusammen, die Augen kneifen zu. Das Ganze ist so intensiv, Salz, Säure, Mineralität. Alles wird belegt, zieht sich zusammen. So immens lang und dabei gleichzeitig so rassig und fein. Dieser Brunate ähnelt mit seinem winzigen Ertrag durchaus auch dem Brunate von Voerzio, der auch schon in seiner Art ein frischer, burgundischer Blockbuster war. Vosne Romanée lässt grüßen. Diese hohe Intensität macht ihn zu einem Erlebnis, und man weiß, dass der Wein mindestens 10 Jahre weggesperrt gehört, um dann erst seine große Klasse zeigen zu können. Es ist auf jeden Fall ein Riesenstoff und gehört in die Hall of Fame großer klassischer Barolo. 97–100/100

Vietti

€/Fl.

Barolo Ravera

26905H 2012 6er OHK • 2020–2045 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Nebbiolo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-100 Falstaff 97 Galloni 96 Suckling 96 Parker 94 Winespectator 94

33139H 2014 6er OHK • 2022–2045 0,75l (212,00 €/l) **159,00**

Nebbiolo 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Galloni 97

Lobenberg: Ravera ist der einzige, nicht vollständig entrappte Barolo, keinerlei Kontakt mit kleinen Fässern, Ausbau zu 100% in einem großen, alten 4000-Liter-Fass. Luca Currado, der Weinmacher, passt diese andere Art dem so ganz anderen Terroir von Novello an. Ravera stammt aus einer Einzellage nahe Novello. Bis 2009 einen Teil der Castiglione-Komposition, erst dann wieder, nach langer, langer Pause als Einzellage abgefüllt. Mit dem Start zum ersten Jahrgang 2010 und 100 Punkten bei Galloni war natürlich der Weg des Erfolgs vorgezeichnet. Die Nase unterscheidet sich vollständig von den anderen Baroli Viettis. Novello hat eben schon andere Böden. Und die Rappen bei der Vergärung und der Ausbau im Giacosa-Riserva-Stil (ohne Abzug 3 Jahre unbewegt im Fass, ultrafein, fast wie Tondonia Reserva aus der Rioja, ein absoluter Gegenentwurf bei Vietti) Sehr eigenständig. Kalksteinuntergrund mit leichter Lehm- Sandauflage in Süd-West-Exposition. Die Reben sind gut 50 Jahre alt. Aber nur ein Teil der ältesten Reben und der besten Exposition und steilsten Lagen mit den geringsten Erträgen gelangen in diesen Einzellagenwein. 2/3 des Weinbergs gehen weiter in den Castiglione. Der Ravera ähnelt einer klassische Giacosa-Riserva-Version. Der Wein sieht ja auch nie kleines Holz. Immer im großen, gebrauchten Holz. Und vor allen Dingen langer Ausbau. Dieser Wein kommt in der Nase immer zarter, seidiger und zugleich intensiver rüber. Sehr viel schwarze Frucht, aber so fein gezogen. Die rote Frucht auch sehr eigen, eher Schlehe und Cranberry. Intensiv in Finesse und Seidigkeit. Wenn man so etwas sagen kann. Diese Besonderheit des Raveras und die Art des Ausbaus zeigen sich im Mund nochmals deutlicher. Der Wein ist fast schlank. Fast ein wenig wie Bartolo Mascarello, aber dabei noch intensiver, süßer und viel dichter. Unendlich lang. Diese mineralische, rote Fruchtorgie zieht sich über Minuten dahin. Gar kein Holzeinfluss, aber so intensiv, so voller Verspieltheit. Eine Orgie in Seidigkeit. Die einzige Referenz dafür ist im Piemont letztlich nur die Riserva-Qualität von Giacosa. Aber Vietti ist etwas weniger oxidativ, noch frischer. Er gehört auf jeden Fall zu den ganz großen Weinen und auch 2014 trifft die Typizität dieses Ravera ganz hervorragend. Einer der wenigen 2014er Weine, der für mich in die höchste Sphäre vorstoßen kann. 98–100/100



Luca Currado und Heiner Lobenberg



Barolo Villero Riserva

33141H 2010 3er OHK • 2025–2055 0,75l (532,00 €/l) **399,00**

Nebbiolo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 99

Lobenberg: Die beste Lage Viettis, wird nur in ganz großen Jahren separat vinifiziert, der einzige Barolo, der vor dem mehrjährigen Ausbau im großen 2,5-Hektoliter-Holzfass auch eine etwas längere Zeit im kleinen Holz verbracht hat. Der Villero macht nach dem Ausbau noch 2 weitere Jahre Flaschenreife durch bis er auf den Markt kommt, also immer 2–3 Jahre nach den anderen Weinen des Jahres. Vielleicht die beste Lage Castigliones in Sachen Komplexität, bei Kraft siegt Rocche. Ansonsten wird diese vor dem Haus steil abfallende Lage Castigliones in den Barolo Castiglione subsummiert. Nachdem 2007 und 2009 jeweils 100 Punkte bei Parker bekommen hat, ist dieser 2010 natürlich mit Spannung von mir erwartet worden. Denn 2010 war in Barolo das komplexeste und hintergründigste, finesse-reichste und gleichzeitig mit das kraftvollste Jahr in der Geschichte Barolos und für mich der bisher größte Jahrgang den ich probieren konnte.

Dieser Villero präsentiert sich unglaublich tiefschichtig. Er ist nicht so vordergründig wuchtig und reich wie 2007 und 2009. Er erschlägt einen nicht, sondern kommt mit unglaublich subtiler Eleganz in die Nase. Ein Potpourri aus schwarzen und roten Früchten mit einer unglaublichen Mineralität. Aber nichts erschlägt, nichts ist zu fett. Das Ganze bleibt fein. Der Mund ist total verspielt und man ahnt diese unglaublich feinen, geschliffenen Tanninmassen dahinter. Veilchen und Rosenblätter neben etwas verbranntem Gummi, schwarze Erde und dunkle belgische Praline. Ganz leicht kommt Hagebutte und gelbe Frucht dahinter hoch, Mango, ein Hauch Aprikose. Drückend, etwas verbrannte Brombeere, total verspielt und gleichzeitig total dicht. Die Faust im Samthandschuh. Seidig, komplex, filigran. Alle Sinne berührend. Dieser Villero 2010 ist für mich dem 2007er und 2009er in seiner Komplexität, Feinheit und Raffinesse überlegen. Ich mag diese Vielschichtigkeit, diese Weine zum Träumen, diese langsamen Weine, die man entdecken und entblättern muss. Wir trinken diesen Wein über einen ganzen Abend, immer mehr lässt sich entdecken, immer mehr gibt er Preis, und trotzdem ist völlig klar, dass dieser Wein erst einmal 10 Jahre oder mehr in den Keller gehört. 2010 ist viel raffinerter, viel komplexer als 2009, der auch ein Riese war. Der aber Vieles von Beginn an zeigte. Der 2010 Villero gehört zu den besten Weinen die ich in meinem Leben probiert habe. Ein Niveau mit Conternos Monfortino und der Granbussia. Ein Monument. Ganz sicher gehört er zu den besten Barolo aller Zeiten überhaupt. 100/100







Vigneti Walter Massa

Walter Massa ist der Godfather des Timorasso. Er hat sich in den frühen 1980er Jahren im Piemont dieser autochthonen Rebsorte verschrieben. Und weil kaum ein anderer Winzer sich mit ihr beschäftigte, sondern alle auf Nebbiolo und Barbera oder allenfalls Chardonnay setzten, ist er auch der einzige mit profunder Erfahrung. Er ist glasklar die Nummer eins im Timorasso! Seine Weißweine zählen zu den besten Italiens. Er macht aus seinem Timorasso 4 verschiedene Crus, denn die Rebsorte ist dazu prädestiniert, die Vielfalt der Böden und Kleinklima aufzusaugen. Das sind waschechte Terroir-Weine für ein langes Leben. Nur zeigt sie die große Klasse meist erst nach einigen Jahren Reife. Jung ist Timorasso dagegen nur außerordentlich subtil. Grüner Apfel, etwas Bienenwachs und weiße Blüten. Das war's dann meist. Am Gaumen sind die Weine salzig und in sich ruhend. Eine Mischung aus Riesling und Chardonnay. Jedoch mit mehr Kraft. Es sind Essensbegleiter. Und die Rebsorte kann reifen wie ganz wenige Weine. Die Schalen der Trauben sind sehr dick, die Säure hoch. Im Keller behandelt Walter Massa seine Weine alle gleich, der Unterschied resultiert nur aus den Böden und Lagen. Spontanvergärung im Stahltank, meist etwas Bâtonnage, und zuvor Schalenkontakt zwischen 48 und 60 Stunden. Nach der Vergärung Ausbau im Stahltank und ein Teil im Zementtank. Dann ruhen die Weine vor dem Verkauf noch ein halbes Jahr auf der Flasche, und wer dann nicht sofort reserviert, hat schon wenige Wochen später keine Chance mehr auf Wein. Das sind ungeheure Raritäten, und ich bin froh und stolz, diese nach großen Anstrengungen nun in Deutschland anbieten zu können. Ohne die Hilfe seines besten Freundes, des berühmten Grappabrenners Chico Berta, hätte es womöglich nie geklappt. Diese Exoten darf man sich nicht entgehen lassen. Das ist quasi Kulturerbe des Piemonts. Walter Massa selbst ist Winzer durch und durch. Er liest keine Mails, er kümmert sich eben nur um die Weinberge im Südosten Piemonts, den Colli Tortonesi. Eine echte Personnagio, wie die Italiener sagen!



Vigneti Walter Massa

€/Fl.

Derthona Timorasso

30082H 2015 6er • 2017–2032 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Timorasso 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Derthona ist Walter Massas Einstiegs-Timorasso. Aber was ist schon Einstieg bei der Klasse?! Der Godfather of Timorasso, Walter Massa, ist eine lebende Legende dieser autochthonen Rebsorte. Alle Winzer im Piemont kennen ihn. Man muss nur den Namen erwähnen, schon gibt es anerkennende Gesichter voller Hochachtung. Es gibt keinen anderen Winzer, der sich so dieser weißen Rebsorte verschrieben hat. Derthona stammt aus diversen Parzellen um Monleale in der DOC Colli Tortonesi. Wir haben hier Lehm und Kalk. Vergoren im Stahltank und zwischen 48 und 60 Stunden Schalenkontakt mit Bâtonnage. Der Wein wurde ebenfalls im Stahltank und etwas Zementtanks ausgebaut. Man riecht hier etwas Mandeln und grüner Apfel, auch weiße Blüten. Am Gaumen merkt man den Schalenkontakt, er packt zu, hat feine Gerbstoffe. Das prädestiniert ihn zum Essensbegleiter. Auch schwingt neben viel Apfel eine leichte Bitternote mit, wie die weißen Stellen der Zitronenschale. Dann kommt einfach nur Meersalz und etwas grüne Haselnuss, vielleicht auch ein Hauch Mandarine. Das macht schon jetzt viel Freude, kann aber problemlos viele, viele Jahre reifen und erlangt dann eine noch komplexere Ebene. 93+/100



Costa del Vento Timorasso

30080H 2015 6er • 2019–2042 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Timorasso 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Costa del Vento ist ein Cru von 1,4 Hektar. Die Reben stehen auf 300 Meter über Normalnull in Westausrichtung. Eine kühlere Lage, die Massa erst seit 2010 füllt. Lehm und Kalk sind hier ausschlaggebend. Spontanvergärung im Stahltank nach 60 stündigem Schalenkontakt. Ausbau im Stahl und Zementtank. Hiervon gibt es nur ganz wenig Flaschen jedes Jahr. Das Bouquet ist wie bei allen Weinen geprägt von grünem Apfel und weißen Blüten. Hier kommt aber die Fruchtigkeit etwas mehr zur Geltung. Das Bouquet ist expressiver als bei den anderen Timorasso. Der Gaumen ist wieder diese abgefahrene Mischung von salzigen und leicht bitteren Noten. Also Pampelmuse und grüne Walnuss. Auch

Vigneti Walter Massa

€/Fl.

eine Spur Honig, aber ohne nennenswerte Süße. Der Wein hat enorm Kraft. Er braucht die Essensbegleitung und auch gerne etwas Flaschenreife. Dann fährt er sein ganzes Potenzial auf. Das ist aber von der Kraft und Balance wie ein Corton-Charlemagne aus Burgund. Extrem balanciert und in sich ruhend. Er klingt mit Pampelmusenaromatik und auch etwas Ingwer aus. Ein großer Weißwein aus Italien. 95–96+/100



Walter Massa

Sterpi Timorasso

30086H 2015 6er • 2019–2042 0,75l (73,33 €/l) **55,00**

Timorasso 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Sterpi ist ein Cru von 1,5 Hektar. Die Reben stehen auf 280 Meter über Normalnull in Südwest-Ausrichtung. Kalkhaltiger Boden mit losen Steinen. Die Reben wurden 1996 gepflanzt mit einer Nachpflanzung in 2006. Spontanvergärung im Stahltank. 60 Stunden Schalenkontakt auf die dann der Ausbau im Stahltank und etwas Zement stattfand. Die Nase ist hier wieder ganz typisch. Etwas grüner Apfel, weiße Blüten und etwas Amalfi-Zitrone. Aber alles sehr subtil. Am Gaumen packt der Wein zu, hat leichte Gerbstoffe und salzige Noten. Die Säure ist gut integriert, aber eher im Hintergrund. Das ist ein Essensbegleiter. Man hat wie beim Einstiegs-Timorasso grüne Walnuss, aber hier wirkt alles eine Spur erhabener und dichter. Diesen Cru sollte man mindestens ein Jahr nach Veröffentlichung reifen lassen und ihn dann über 15 und mehr Jahre trinken. Eine Rebsorte, die ganz langsam aufblüht, aber dann richtig spannend wird. 96/100



Montecitorio Timorasso

30084H 2013 6er • 2017–2038 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Timorasso 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Montecitorio ist ein 1,6 Hektar Cru mit Ostausrichtung. Eine kühle Lage, das schätzt Walter Massa so sehr. Die Böden bestehen aus Kalk und Mergel. Spontanvergärung im Stahltank nach 60 stündigem Schalenkontakt. Ausbau im Stahl und Zementtank. Wie schön Timorasso sein kann, wenn er auch nur ein bisschen angereift ist, zeigt dieser 2013er. Man hat hier erstmals neben weißen Blüten und schüchternem grünen Apfel auch eine weitere Ebene. Ein bisschen Tonka-Bohne und geklärte Butter. Am Gaumen ist der Wein einfach salzig. Hinzu kommt eine Note, wie bei Fino Sherry. Aber diese Salzigkeit ist einfach enorm. Etwas Toffee, dann Ingwer. Der Wein ist schon kräftig. Auch das ist mehr ein Essensbegleiter. Er hat eine prägnante Säure, die für uns Rieslingtrinker aus Deutschland aber doch eher im Hintergrund mitschwingt. Aber mit Chardonnay ist das auch nicht vergleichbar. Ein ganz großer Weißwein aus Italien. Und wenn das nochmals 5 Jahre mehr Reife hat, zählt er zu den größten Weißweinen, die es gibt. 96–98/100



L'Avvelenata Freisa

30083H 2013 6er • 2017–2027 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Freisa 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Freisa im Glas! Das ist eine höchst eigenständige, autochthone Rebsorte. Die Italiener und Ortsansässigen lieben die etwas sprudelige Freisa so sehr, dass nur wenig in den Export kommt. Ich habe noch einen Freisa von Bartolo Mascarello. Dort musste ich kämpfen, um überhaupt ganz wenige Flaschen für Deutschland zu bekommen. Wenn man diesen Wein erst mal im Glas hat, weiß man auch warum. Das ist ein höchst trinkiger Wein. Rosenblätter, Milchschokolade und Sauerkirsche. Am Gaumen weiches Tannin, feine Säure und ein schlanker Körper. Schmeckt am besten ganz leicht gekühlt. Freisa war einst höher angesehen als Nebbiolo. Doch Ausbaumethoden und Geduld brachten neue Erkenntnisse. Der Ausbau ist völlig verrückt. Kein Stahltank, kein Holz. Nein, Walter Massa baut das in Élevage, 54-Liter-Glasbehältern aus. 93–94/100



Pertichetta Croatina

30085H 2011 6er • 2020–2035 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Croatina 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Croatina ist eine autochthone Rebsorte. Manche kennen sie auch als Bonarda. Diese rote Rebsorte wird meist jung getrunken. Zu Unrecht, denn sie kann was! Wenige Winzer widmen sich ihr im Detail. Bei Walter Massa wird daraus ein seriöser Rotwein mir Reifepotenzial. Er baut ihn erst reduktiv, und dann anschließend einige Monate in großen Botti aus, um die Mikrooxidation zu erlangen. Die Trauben stammen aus Parzellen um Monleale. Das riecht sehr würzig und dunkelfruchtig. Auch eine Spur balsamischer Noten kommt hinzu. Man denkt erst an Barolo, hat aber mehr rote Frucht. Am Gaumen schwebt der Wein. Erst im Ausklang packt das Tannin zu. Dann aber richtig. Man hat Sauerkirsche, auch Amarena auf dunklem Kakao. Die Frucht ist reif, aber es ist genug Säure vorhanden, um den Wein zu balancieren. Ein Kraftpaket, aber trotzdem sehr geradlinig in der Aromatik. Muss unbedingt reifen! 93–94+/100



Ligurien





Elio Altare

Campogrande / Elio Altare

Der vielleicht genialste und ehemals revolutionärste Neuerer des Piemont wird auf seinem ureigenen Weingut in La Morra so langsam von seinen Töchtern abgelöst. Teilruhestand könnte so schön sein… Mit Altersruhe läuft bei Elio Altare aber gar nichts, der Mann mit dem unberuhigbaren Arbeitsethos braucht eine Aufgabe und vor allem eine Herausforderung: Elio ist seit einigen Jahren zum extremen Romantiker und zum missionarischen Erhalter der alten ligurischen Weinberge geworden. 2000 verliebte er sich in das Kleinod „Riomaggiore“ in der Cinqueterre Liguriens. 2008 gründete er zusammen mit seinem Freund Tonino Bonanni die Firma Campogrande, die sie zusammen geführt haben. Inzwischen hat Tonino die Geschäfte an seinen Neffen Simone abgegeben, der schon zuvor an diesem Projekt mitgewirkt hat. Die spektakulärste und schönste Küste Italiens, die unbearbeitbarsten Weinberge mit Steillagen bis runter zum Meer, unzugänglich und unwegbar, winzige Erträge, alles wird per Hand runter- und hochgetragen, Erntehelfer kann man nur aus Freunden rekrutieren, für Geld geht unter solchen Bedingungen niemand arbeiten. Die winzigen Parzellen seiner Weinberge „Serre“ musste er erst restrukturieren, sie sind mit den uralten autochthonen Reben von Bosco und Albarola bestockt. Alles ist archaisch, von der Weinbergsarbeit bis zur Ganztraubenmazeration, alles biologisch, nur Naturhefen, unfiltrierte und ungeschönte Abfüllung mit einem Handschlauch direkt in die wenigen erzeugten Flaschen. Archaisch und schräg und eine Knochenarbeit. Brutal und schräg, wie der großartige Wein, zusammen mit diesem großartigen Mann ist alles ein unvergessliches Erlebnis!

Campogrande/ Elio Altare				€ / Fl.
Cinqueterre				
33806H	2016 6er • 2021–2040	0,75 l	(53,27 €/l)	**39,95**
Albarola Bosco Vermentino • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+				
Lobenberg: Die Farbe des Weins variiert je nach Jahrgang zwischen hellem Gold und zartem Strohgelb. Die Eindrücke der Aromen sind enorm vielschichtig und komplex, viel rohes Fleisch, reifer Apfel, Gallia-Melone, Quitte und Sherry-Noten dominieren zu Beginn. Gibt man dem Cinqueterre etwas Zeit kristallisieren sich noch viel mehr Nuancen heraus: Wilde Kräuter und mediterrane Blumen, man ahnt den Duft des naheliegenden Meeres, eine frische salzige Brise steigt aus dem Glas. Viel Nuss, Walnuss vorne. In seiner Vielschichtigkeit völlig in sich ruhend und Grazie und zugleich Größe ausstrahlend. Die perfekte Säure lässt ihn trotz der immensen Komplexität immer auf der eleganten Seite bleiben und er klingt schier endlos nach. Elios Vergleich mit dem Riesling scheint mir dennoch etwas weit hergeholt, aber Assoziationen von Riesling und auch Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark und sogar Domaine Levlaives Chardonnay kann ich schon verstehen. Vielleicht noch mehr gereifte Nahe mit Weißburgunder, Marsanne, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Manzanilla-Sherry? Egal, groß ohne Einschränkung: Bravo! 95–96+/100			
Telémaco				
33805H	2015 6er • 2020–2044	0,75 l	(63,33 €/l)	**47,50**
Albarola Bosco Vermentino • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97				
Lobenberg: Die Farbe des Weins variiert je nach Jahrgang zwischen hellem Gold und zartem Strohgelb. Der Telémaco ist im Prinzip die ins Barrique gelegte Version des Cinqueterres und damit die Turboversion mit mehr Druck am Gaumen. Benannt nach dem Maler Telémaco Signorini, der sich 1860 in die Cinque Terre verliebte und darauf alljährlich zurückkam. Die Eindrücke der Aromen sind enorm vielschichtig und komplex, viel rohes Fleisch, reifer Apfel, Gallia-Melone, Quitte und Sherry-Noten dominieren zu Beginn. Gibt man dem Wein etwas Zeit, kristallisieren sich noch viel mehr Nuancen heraus: Wilde Kräuter und mediterrane Blumen, man ahnt den Duft des naheliegenden Meeres, eine frische salzige Brise steigt aus dem Glas. In seiner nussigen Vielschichtigkeit völlig in sich ruhend und Grazie und zugleich Größe ausstrahlend. Die perfekte Säure lässt ihn trotz der immensen Komplexität immer auf der eleganten Seite bleiben und er klingt schier endlos nach. Er schmeckt nicht ganz wie ein Meursault, zeigt aber genau die Ansätze. Die Domaine Leflaive grüßt kurz. Burgundische Finesse, enorme Mineralität, Tiefgang, Konzentration und mächtig Druck am Gaumen. Aber eben trotz Barriqueausbau immer ohne Holzaromatik. Ganz groß! 97/100			

Ein Weinerlebnis für ziemlich fortgeschrittene Genießer. Cinque Terre ist eine spektakuläre, von dichtem Wald bewachsene Hügelkette an der Steilküste von Ligurien und der Namensgeber eines Projekts von Elio Altare und Antonio Bonnani. Das in Riomaggiore gelegene Weingut (Ein 1-Raum-Weingut direkt am Meer!) Campogrande baut auf dem winzigen Weinberg „Serre“ die hier traditionellen Rebsorten Bosco und Albarola an. Die Weinberge liegen steil direkt über dem Ligurischen Meer.

Venetien


Amarone




Franco Allegrini

Allegrini

€/Fl.

Amarone Classico

31673H 2013 6er • 2018–2033 0,751 (70,27 €/l) **52,70**

Corvina 90% Rondinella 5% Oseleta 5% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 93

Lobenberg: Berauschendes Bouquet von Kirsche, Brombeere, Pflaume, Lakritze, Rosenblätter, Rosinen und Trüffel. Sehr voll, reichhaltig und konzentriert, üppig, feine, aber auch etwas flüchtige Säure, typisch für Amarone. Sehr viel Extrakt und Massen an Tannin. Einer der qualitativ ganz großen Weine Italiens. 96+/100

„Die Geschäftspolitik der Kellerei Allegrini besteht nicht allein in der Produktion von bedeutenden, manchmal sogar perfekten Weinen. Erst wenn man mit Franco redet, bekommt man eine Vorstellung davon, was es bedeutet, den Wert eines Anbaugebiets zu steigern, eine moderne Konzeption durchzusetzen und dabei doch die traditionelle Bindung nicht zu verlieren.“ (Gambero Rosso)

Allegrini

Allegrini und Tedeschi sind sicherlich die zur Zeit besten, modernsten und qualitativ hochwertigsten Erzeuger (nach den inzwischen fast unbezahlbaren Ikonen Quintarelli und Dal Forno) der Region, was sich auch widerspiegelt in den hohen internationalen Auszeichnungen.



Casa Vinicola Bennati

€/Fl.

Pinot Grigio Veneto Selezione Corte Pitora

33728H 2017 6er • 2018–2021 0,751 (9,27 €/l) **6,95**

Pinot Grigio 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87

Lobenberg: Ein klassischer Pinot Grigio aus dem Veneto: frische und grasige Aromen in cremiger Struktur. 87/100

Cabernet Franc Veneto Selezione Corte Pitora

32195H 2016 6er • 2018–2021 0,751 (7,93 €/l) **5,95**

Cab. Franc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 86

Lobenberg: Sehr fruchtig und duftig, charaktervoll, deutliche Struktur und überaus charmant. 86/100


Georgio und Antonio Bennati





Casa Vinicola Bennati

Die Weinberge der Casa Vinicola Bennati liegen im Hügelland östlich des Gardasees und in der östlichen Hügellandschaft Veronas. Die Spitzenweine des Hauses sind vereint in der Selezione „Corte Pitora“. Blitzsaubere, hocharomatische und fruchtintensive Alltagsweine erster Güte, das einzig Erstaunliche ist der ungewöhnlich moderate Preis.



Pietro und Paolo Nardin



Borgo Molino

Die Geschichte von Borgo Molino beginnt im Jahr 1922 mit der von der Familie Nardin gegründeten Kellerei. Diese liegt in der kleinen Ortschaft Roncadelle di Ormelle, im Gebiet der Marca Trevigiana vor den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene. Also allerbestes Terroir des Prosecco. Viel Leidenschaft und Erfahrung für die Glera-Traube des Prosecco zeichnet Sergio Nardin aus. Mit seinen beiden Söhnen Paolo und Pietro hat nun die 3. Generation das Ruder des Familienbetriebes übernommen. Der ausgebildete Önologe Paolo leitet die Produktion, Pietro koordiniert den Vertrieb. Im Keller erhält die Familie Nardin Unterstützung vom Önologen Andrea Artico, dem derzeit gefragtesten Experten im Umgang mit Prosecco. Alle Weine der stammen aus den eigenen, über 150 Hektar großen Weinbergen. Die hochmoderne Kellerei ist inzwischen natürlich mit den fortschrittlichsten Technologien ausgestattet. Die Weinbereitung erfolgt nach dem in Venetien entwickelten aromaschonenden Verfahren „Metodo Ganimede“, so wird die Sortentypizität der einzelnen Rebsorten besonders betont. Die Weinberge der Marca Trevigiana zeichnen sich aus durch die besondere Mineral-Zusammensetzung des Terroirs und durch das außergewöhnlich kühle Klima, das in den Hügellagen herrscht. Das Ergebnis überraschte uns, die wir dachten, die besten Prosecco zu kennen. Borgo Molinos Spumanti, ganz besonders der Rosé, überzeugten mit unerwarteter Klasse, in dem Preisbereich unserer Meinung nach unerreicht!





Borgo Molino

€ / Fl.

Corte delle Rose Bianco frizzante

23917H 6er 0,75l (7,33 €/l) **5,50**

Glera 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87-88 • Schraubverschluss

Lobenberg: Endlich ein „Prosecco“ (darf nicht mehr so heißen) mit Schraubverschluss. Reiner Glera, gemacht aus den beesten Trauben der Marca Trevigiana. Strohgelb, feine Perlage, zarter Akazien- und Blumenduft mit Apfel und Pfirsich unterlegt. Delikat, fein, Finesse, eine sehr charmanter Zechwein. 87 – 88/100

Corte delle Rose Prosecco frizzante

32171H 6er 0,75l (10,27 €/l) **7,70**

Glera 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Was für ein schöner Prosecco Frizzante. Weiße Blüten, Melone, Zitrusfrucht und Birnenschale. Ein florales Bouquet und helle Früchte. Am Gaumen ganz leicht perlend, animierend und frisch. Spritziger Frizzante, der dank Schraubverschluss auch schnell mal wieder für den nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Die Trauben stammen ausschließlich aus dem DOC Prosecco. 89 – 90/100

Spumante Brut Gold Cuvée 22 – venti2 (ehemals Terre Nardin)

30924H 6er 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Glera 100 % • 11,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Ein neuer Name für unsere Gold Cuvée. Aus Terre Nardin wird Borgo Molino. Echt trocken und ohne Kitsch, aber mit leckerer Frucht. Frisch und sehr aromatisch besticht er mit guter Länge. Das ist seriöser Spumante. Alles fein und sauber; perfekt selektiertes Lesegut aus der Marca Trevigiana. Feine Apfelaromen, zart unterlegt mit floralen und zarten, exotischen Fruchtnoten umspielen die Zunge mit feiner Perlage und verführen sofort zum nächsten Schluck. Hier zeigt sich das ganze Potenzial der besten Hochlagen des Valdobbiadene. Ein wirkliches, fein balanciertes Trinkvergnügen. 90/100

Borgo Molino

€/Fl.



Corte delle Rose Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

32172H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Glera 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Welch ein Schaumwein! Aus Valdobbiadene, der besten DOC des Prosecco, als Extra Dry ausgebaut. Ein reiner Jahrgangs-Prosecco. Hier hat man eine leicht blumige Nase mit weißen Blüten, reife Honigmelone und frischer Apfel. Dann aber auch ganz dezent Brioche vom Hefeausbau. Am Gaumen eine ideale Mischung aus Frische und Pikanz. Trocken, knackig und erfrischend leicht. 90–91/100

Spumante Extra Dry Pink Cuvée 22 – venti2 (ehemals Terre Nardin)

30923H 6er 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Glera Pinot Nero Rabaso • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Aus Terre Nardin wird Borgo Molino. Nur der Name ist neu bei unserem Spumante-Star. Zartes Rosé, feinste Himbeere mit floralem Spiel in der Nase. Wunderbar klar geschnitten und balanciert. Vielschichtig im Mund, aber immer fein und frisch bleibend. Ein wirklich eigenständiger Typ, der nicht nur die Ladies zu begeistern versteht und durchaus das Zeug hat, höherpreisige Rosés in die Schranken zu weisen. Man muss das mal blind getestet haben, ein wirklich überzeugender Spumante! 91+/100





Pinot Grigio

34301H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (9,20 €/l) **6,90**

Pinot Grigio 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87

Lobenberg: Tolle Mischung aus Birne, Litschi, Geleebanane und Orangenschale in der Nase. Im Mund eine schöne Frische, Zitronengras, feine Säure. Dazu Bittermandel, Melone, rosa Pampelmuse. 87/100

Chardonnay

29951H 2016 6er • 2017–2021 0,75l (10,60 €/l) **7,95**

Chardonnay 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-89 • Schraubverschluss

Lobenberg: Walnuss, Pfirsich, getrocknete Aprikose und eine bunte Blumenwiese in der Nase. Feiner Bitterstoff und schöne Spannung am Gaumen. Toller Schmelz und erstaunliche Fülle im Mund. 88–89/100

Merlot

28230H 2015 6er • 2017–2022 0,75l (9,27 €/l) **6,95**

Merlot 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Nase wird dominiert durch konzentrierte Waldhimbeere und Erdbeere. Darunter liegen feine Gewürze, Koriander, Veilchen, Fruchtkaltschale. Extrem charmanter, feinfruchtiger Mund mit dezenter Süße. Leicht zu verstehen und doch nicht langweilig. Echter Saufwein! 88/100





Giuseppe Quintarelli (†)





Giuseppe Quintarelli

Ein kleines Weingut im Valpolicella. Kaum zu finden auf den Landkarten. Die kleinen, engen Straßen schlängeln sich durch das ländliche Gebiet. Nur ein altes, rostiges Schild verweist auf Quintarelli. Hoch über Negrar gelegen war Giuseppe Quintarelli zu Hause. Der im Januar 2012 im Alter von 85 Jahren verstorbene Giuseppe („Bepi“) war einer der profiliertesten Vertreter der Weinszene im Valpolicella. Keiner war verwurzelter in der Tradition des authentischen Weinbaus. Seine Weine spielen in einer ganz eigenen Liga, am ehesten kommen noch Romano dal Forno oder Gaja an seine Klasse. Seine aufgeschlossene Art führte dazu, dass sich jeder Besucher, der sich auf sein Weingut verirrte bestens aufgehoben gefühlt hat. Berühmt war er für seinen Qualitätsstandard, mit dem er seine Weine produzierte. Nur in den besten Jahren wird der Amarone produziert. Eine extreme Zuteilung (max. 2 Flaschen alter Jahrgänge je Kunde aus seinem Keller werden ausgegeben!). Die Jahresproduktion liegt bei etwa 1000 Flaschen. Seine Weine kommen erst nach einer sehr langen Reifephase in den Verkauf. Der Weinkeller hat etwas Mystisches: wenn sich die Augen an das dunkle Licht gewöhnt haben, kann man viele liebevolle Details erkennen. Der Traditionsstil prägte sein Leben und seine Umgebung. Es ist nicht übertrieben, wenn man sagt, dass sein Wirken der Aufbruch war, dem italienischen Wein sein internationales Renommée zu verschaffen.



Giuseppe Quintarelli

€/Fl.

Valpolicella Classico Superiore

32098H 2010 6er • 2019–2040 0,75l (93,27 €/l) **69,95**

Cab. Sauv. Corvina Croatina Molinara Nebbiolo Rondinella Sangiovese • 15,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Was für ein Valpolicella. Wie schon bei dal Forno in keinster Weise mit den Erfahrungen dieser Gattung zu vergleichen. In diesem Wein spiegelt sich die kompromisslose Qualitätsphilosophie von Giuseppe Quintarelli wider. Traditionell und mit äußerster Sorgfalt nach der Ripasso-Methode vinifiziert. Sehr elegant am Gaumen, unglaublicher Körper und extrem lang. Ein dichter Riese. Ganz nah am Amarone! 94–95+/100

Amarone Classico

32099H 2009 6er • 2020–2055 0,75l (366,67 €/l) **275,00**

Corvina Molinara Rondinella • 16,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99

Lobenberg: Traditioneller geht Amarone nicht mehr. Giuseppe Quintarelli, der Lehrmeister von Romano dal Forno, liefert hier einen perfekten Amarone. Nach vieljähriger Reifezeit im Faß und in der Flasche kommt das Konzentrat auf den Markt. Extrem vielschichtig, dicht, komplex. Getrocknete Datteln, Haselnüsse, Rosen und Rosinen. Immer neue Eindrücke überwältigen mit zartester Süße. Ganz warm. Eine andere Dimension eben. Ein Genuss für Extremtrinker. 97–99/100

Recioto della Valpolicella Classico

29677H 2004 6er • 2014–2034 0,375l (386,67 €/l) **145,00**

Corvina Rondinella Molinara • 16,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Am Gaumen seidig, Tief geschichtet und außergewöhnlich geschmeidig. Der Recioto kommt mit der Essenz dunkler Kirsche, Pflaumen, Lakritze, getrockneten Blumen, pikanten Kräutern, Menthol und Gewürzen daher. Wunderbar zugänglich, mit weniger Explosivität als einige vorherige Ausgaben, aber dafür massiv im Gleichgewicht mit purer Harmonie. Es gibt kaum einen vergleichbaren Recioto, wie ihn Quintarelli bereitet. 97+/100

Alzero Cabernet Franc

29676H 2007 6er • 2017–2052 0,75l (460,00 €/l) **345,00**

Cab. Franc 40 % Cab. Sauv. 40 % Merlot 20 % • 16,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Eine Hommage an die Großmutter Franca von Giuseppe Quintarelli. Und ganz nebenbei eine von ihm neu geschaffene Spezialität der Region: Wie beim Amarone werden hier die Cabernet-Franc-Trauben vor der Verarbeitung einige Monate getrocknet. Und was für ein Ergebnis: Extrem dicht und konzentriertes Aroma. Die jahrelange Fassreife bringt einen wunderbaren Schmelz am Gaumen. Trüffel, komplexe und enorm dichte Frucht. Ganz feine Röstaromen. Wer weiß, wie die besten Cabernet Francs der Welt, Château Cheval Blanc und Château Ausone aus Saint-Émilion, im reifen Zustand schmecken, der kann sich diese amaroneartige Zusatzdimension vielleicht vorstellen. Mehr als besonders! 98–100/100







Romano Dal Forno

Romano Dal Forno

Romano Dal Forno

€/Fl.

Valpolicella Superiore

30965H 2011 6er • 2020–2036 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 5% Osoletta 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96+ Suckling 94 Parker 93

Lobenberg: Zunächst dominieren dunkle Aromen: Gewürze, Sandelholz, ein Hauch Soja und Asphalt. Dann gesellen sich noch blaubeerige Aromen hinzu. Der Wein strotzt dabei vor Frische und Frucht. Im Abgang eröffnet sich eine neue Aromendimension, die dem Barrique dann den Boden ausschlägt. Wollüstige Fülle umschließt die Zunge. Schon dies ist einer der ganz großen Weine Italiens. 96+/100

Amarone della Valpolicella

30964H 2011 6er • 2021–2045 0,75l (358,67 €/l) **269,00**

Corvina 60% Rondinella 20% Croatina 10% Osoletta 10% • Barrique • 17,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 97-98 Parker 96 Galloni 95+ Suckling 95 Winespectator 95

Lobenberg: Romano Dal Forno ist der penibelste lebende Winzer. Sein Keller wird geradezu manisch clean gehalten. Das Produkt, hier der Amarone, ist nicht von dieser Welt. Dieser Wein befindet sich auf einem völlig anderen Level, als das was man unter Rotwein oder gar Amarone versteht. Die Präzision ist blaupausengleich. Mit jedem Schluck offenbart sich der Wein aufs Neue. Permanent ist alles in Bewegung, alles ändert sich. Der Wein bleibt aber immer er selbst. Voller unbändiger Frucht und Kraft, wahnsinnig frisch in seiner tollen Säure, rassige Frucht, aber alles umhüllt mit diesem ungeheuer weichen und fetten Tannin. Vorsicht! Reichlich Gänsehaut und feuchte Augen gibt es auch noch dazu! 97–98/100

Seit vielen Jahren zählt Romano Dal Forno nun zu den besten Weinerzeugern der Welt und besitzt überall Kultstatus. Es gibt mit Allegrini und Tedeschi sehr trinkbare, fruchtige Amarone von hoher Klasse. Bei Dal Forno aber sind das anbetungswürdige Tropfen, Niederknien und Sprachlosigkeit sind die Folgen des Genusses. Schon der Valpolicella Monte Lodoletta muss sich nur noch mit der Riserva von Quintarelli messen. Die Weine von Romano dal Forno stehen einfach auf einer anderen Stufe und spielen in einer Liga mit den Kultweinen der Welt wie Ausone, Romanée Conti, Rayas, Bonneau und Giacomo Conterno.










Roberto Anselmi





Roberto Anselmi

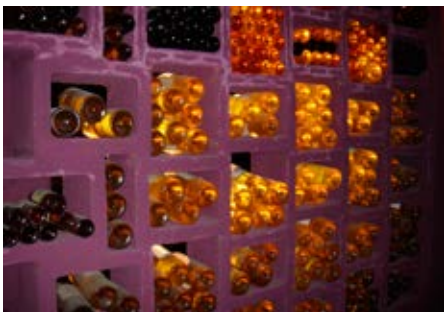
Wie kaum ein anderer versteht es Roberto Anselmi der Garganegarebe feinste Aromakomponenten zu entlocken, die der Wein in einer Reichhaltigkeit und Reinheit freigibt, die den Verkostern ein Höchstmaß an Wohlgefühl und Komplexität garantieren. Zusammen mit Pieropan ist er der große Meister des



Soave und macht aus der Garganega, die bei den in Venetien üblichen hohen Erträgen zur Belanglosigkeit neigt, ein harmonisches Erlebnis der Extraklasse. Um sich qualitativ weiter deutlich von der allzu oft minderen Qualität aus dem Soave-Consortium zu distanzieren, hat Roberto Anselmi beschlossen, eben diesem offiziellen Consortium den Rücken zu kehren (die Weine tragen keine Soave-Bezeichnung mehr) bis seine Qualitätsansprüche Eingang finden in die offiziellen Regularien.

Roberto Anselmi				€ / Fl.
San Vincenzo				
29963H	2016 6er • 2017–2020	0,75 l	(12,67 €/l)	**9,50**
Chardonnay Garganega Sauvignon blanc • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ Schraubverschluss				
Lobenberg: Ein phantastischer Soave: fruchtig, frisch, anregend, hocharomatisch, verspielt tänzelnd und doch mit Substanz. 90+/100				
Capitel Foscarino				
29962H	2016 6er • 2017–2021	0,75 l	(17,60 €/l)	**13,20**
Garganega Trebbiano • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Neben der tollen Frische auch wunderschöne Fülle. Apfel, Zitrus, leichte Kräuter- und Pfirsichnoten verbinden sich mit einer äußerst angenehmen Cremigkeit. Trotz der vielen Facetten ist unkomplizierter Genuss gewährleistet. Wieder einmal einer der besten Soave! 91/100				
Capitel Croce				
34210H	2016 6er • 2018–2022	0,75 l	(21,07 €/l)	**15,80**
Garganega Trebbiano • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Dieser im Barrique ausgebaute Soave besitzt eine Kombination aus Komplexität und Frische, die leider nur selten zu finden ist! 90/100				













Leonildo, Dario und Andrea Pieropan

Pieropan

Seit der Gründung des Inbegriffs des Soave-Weinguts Pieropan im Jahre 1890 haben nunmehr 4 Generationen auf dem Familienbesitz gearbeitet. Jede Generation hat mit ihrem Wissen und ihrem unternehmerischen Geist ihren eigenen, bleibenden Eindruck hinterlassen. Begonnen hat alles in den Kellern von Pieropan mit Leonildo Pieropan, einem Arzt aus der Kleinstadt Soave, der getrieben wurde von seinen Leidenschaften für Wein, Biologie und Chemie. Passt ja auch gut zusammen! Die Söhne Fausto und Gustavo setzen seine Arbeit mit großer Leidenschaft fort. Der große Durchbruch kam, als Leonildo, der gleichnamige Enkel des Gründers, das Weingut Pieropan übernahm. Mit schier endloser Kraft und viel Sinn für seine Berufung entwickelte er seinen Stil, der immer noch Vorbild der gesamten Region ist. Der Glaube an die wahre Bedeutung der Trauben und des Terroir, verbunden mit einem unaufhörlichen Streben nach höchster Qualität und innovativen Prozessen in der Weinberatung, bilden den Schlüssel zur heutigen Identität von Pieropan und der Region Soave. Zumindest wenn über die oberste Liga im Soave gesprochen wird. Zusammen mit seiner Frau Teresita bildete Leonildo jr. die nächste Generation in diesem Sinne aus: Die Söhne Andrea und Dario Pieropan haben nunmehr das Weingut in der Obhut und produzieren einen der besten Soave, den diese Welt kennt. Einen Soave der Rasse und Frische, der Finesse, der Rebsorte Garganega und des dafür so unübertroffenen Terroirs.

Pieropan				€ / Fl.
Soave Classico				
33825H	2017 12er • 2018–2022	0,75l	(13,20 €/l)	**9,90**
Garganega 85% Trebbiano 15% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Der Inbegriff des Soave und der Einstiegswein von Pieropan. Gekeltert aus Garganega und Trebbiano, zu 100% aus eigenen Weinbergen der Familie im Herzen des Soave Classico Gebiets. Helles Gelb. Vibrierende Frische in der Nase. Deutliche Citrus- und Zitronengrasnoten, ergänzt mit Kirsch- und Holunderblüten. Im Mund gut ausbalanciert, Marzipan und frische Früchte. Ein Traum von Soave, nicht nur für die Terrasse. 90/100				
Soave Classico Calvarino				
29732H	2015 6er • 2017–2023	0,75l	(20,67 €/l)	**15,50**
Garganega 70% Trebbiano 30% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Wine Enthusiast 96 Suckling 94				
33826H	2016 6er • 2018–2024	0,75l	(21,20 €/l)	**15,90**
Garganega 70% Trebbiano 30% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92				
Lobenberg: Calvarino ist ein Weinberg im Herzen der Soave Classico Region und wurde von der Familie Pieropan um 1900 herum gekauft. Er bildet heute das Zentrum des Familienbesitzes. Die Böden sind reich an Lehm und Tuffbasalt, das dem hier produzierten Soave eine schier unglaubliche Mineralität verleit. Von allem, was der Soave Classico besitzt, hat der Calvarino ein bisschen mehr, ein bisschen tiefer, ein bisschen edler, ein bisschen intensiver und vor allem rassiger. Zitrusfrüchte, Kirsche, florale Noten in der Nase, im Mund dann finessenreich, samtig und ausgestattet mit großer Länge. Feiner Begleiter zu einem gegrillten Fisch und zu hellem Geflügel. 92/100				
Soave Classico La Rocca				
33827H	2016 6er • 2019–2028	0,75l	(30,40 €/l)	**22,80**
Garganega 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Die Lage „La Rocca“ befindet sich auf dem Berg Monte Rocchetta, knapp unterhalb der mittelalterlichen, von den Scaligern erbauten Burg, mitten in Soave. Die Ernte der Trauben erfolgt so spät wie möglich, um die einzigartige Komplexität und Aromatik einzufangen, die diesen Wein so besonders machen. Goldgelb im Glas, brillante Farbe. Die Nase fängt exotische Früchte ein, Noten von Nüssen. Im Antrunk ein edler Gast: samtig weich, mit dezenten Andeutungen von Gewürzen. Unglaubliche Länge und Eleganz. Ich wünsche mir ein kräftiges Risotto zu diesem, wohl besten Soave. 93–94/100				







Familie Tedescchi

Tedeschi

Seit Jahrtausenden wird hier ein besonderer Wein gezogen, den die Römer unter dem Namen Retico schätzten und der heute unter der klingenden Bezeichnung Amarone in die ganze Welt exportiert wird. Die Familie Tedeschi widmet sich seit nunmehr 5 Generationen dem Winzerberuf im Valpolicellatal. Der Amarone wird aus den am wenigsten behangenen, bzw. aus den äußeren – Sonne, Luft und Licht optimal ausgesetzten – Trauben gewonnen. Bis zu 16% Alkoholgehalt entwickelt dieses biologische Wunder. 55–70% Corvinatrauben geben dem Amarone Körper und hochwertiges Aroma, 25–30% Rondinellaanteile erzeugen edelste Farbschattierungen, 5–10% Molinara verleihen dem Wein Lebendigkeit, Würze und das großartige Bukett, dessen jahrgangsspezifische Besonderheit durch geringe Anteile von Rossignola, Dindarella und Negrara zu Tage gefördert wird. Doch die wichtige Trocknungsphase der Trauben ist für einen Spitzenamarone ebenso bedeutend wie die Rebarbeit. Für einen modernsten Anforderungen genügenden Trockenraum wollen Renzo und Riccardo Tedeschi gern bürgen, jedoch kann niemand einen trockenen, windigen Jahreszeitenverlauf ohne Nebel und Feuchtigkeit garantieren. Nur ein optimales Zusammenspiel von Ernte- und Trocknungsphase bringt große Jahrgänge hervor, deren Vinifikation sich Familie Tedeschi zur Aufgabe gemacht hat.





Tedeschi	€ / Fl.

Valpolicella Superiore

35218H 2016 6er • 2018–2023 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Corvina Negrara Rossara • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: In der Nase grüner Pfeffer und Sauerkirschen, konzentriert, puristisch, hocharomatisch und dicht. Wieder Sauerkirsche und Herzkirsche mit etwas provenzalischen Kräutern und einem Hauch Orangenschale am Gaumen. Fast explosiv in der Fruchtintensität, ein superfrischer Fruchtknaller voller lebendiger Säure. 89–90/100

Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco

35217H 2016 6er • 2019–2025 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 30% und andere 10% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Auf den Schalen des Amarone vergorene Auslese der besten Valpolicella-Rebberge. Dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Schöne, rotfruchtige Nase nach roten und schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren und etwas süße Maulbeere. Im Mund wieder satte rote und sogar schwarze Früchte, Milchschokolade und blonder Tabak, intensive Harmonie, dicht mit überragender Fruchtstruktur. Warm und rund mit wollüstigem Charme und mit schön eingebundener, bezaubernder Frucht und Säure. Ein Amarone ohne Süße. Eine kleine Sensation im Mund! 92/100



Maternigo Valpolicella DOC Superiore

35252H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Corvina 40% Corvinone 40% Rondinella 20% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Wir haben mit den Rebsorten Corvina (40%), Corvinone (40%) und Rondinella (20%) eine ganz klassische Valpolicella Zusammensetzung. Hier werden Ganztrauben verarbeitet, ohne Entrappung. Der Ausbau erfolgt über 14 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche, anschließend nochmal 6 weitere Monate Reifezeit in der Flasche bevor der Wein auf den Markt kommt. Ein sattes rubinrot. Dem Glas entströmt eine intensive Süße, sehr fruchtbetont, das ist ganz süße Herzkirsche und reife Pflaume. Das hat im Ansatz bereits diesen rosinenartigen Charakter eines Amarone. Komplementiert wird die süße Frucht von ätherischen Noten, Balsamico-Creme und Vanille vom slawischen Holz und immer wieder diese intensive Kirschigkeit. Im Mund zeigt der Wein eine gute Balance, eine präsente Säure gibt die nötige Frische, um dem Volumen des Weines Fokus zu verleihen. Die üppige Tanninstruktur verleiht diesem Valpolicella sein Rückgrat und sorgt zudem für eine gute Lagerfähigkeit. Der Wein ist in seiner Intensität sehr persistent am Gaumen, die kraftvolle Frucht bleibt lange erhalten, hallt immer wieder nach. Wir haben hier keine Marmelade, sondern Eleganz. Das ist eigentlich schon mehr als nur ein Babyamarone, das ist eigenständig und hat Charakter. 93+/100

Amarone della Valpolicella

30751H 2013 6er • 2018–2031 0,75l (42,00 €/l) **31,50**

Corvina 35% Corvinone 35% Rondinella 20% Diverse 10% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 93-94 Galloni 92+

Lobenberg: Purpurrot. Bouquet von Kirsche, Pflaume und Mandeln. Reife, dichte Frucht im Mund, feine Süße, konzentriert und druckvoll. Auch im Abgang dominiert die intensive Frucht, schwarze und rote Kirsche, ein Hauch Amarena und Zwetschge, fast etwas Cassis und Schlehe. Etwas gekühlt trinken bitte, ein verträumtes Gedicht überflutet den Genießer! 93–94/100

Amarone Capitel Monte Olmi

30752H 2011 6er • 2017–2037 0,75l (83,33 €/l) **62,50**

Corvina Molinara Rondinella • Barrique • 17,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Cernilli 96 Suckling 95 Winespectator 94 Gambero Rosso 3

Lobenberg: Sattes Purpurrot. Satte dunkle Beeren und Kirsche. Im Mund wieder dunkle Beeren, eine leichte, extrem fruchtbetonte Süße, etwas Lakritz, aber auch Leder- und Gewürznoten. Mehr Druck und Fett, komplexer, finessereicher und vielschichtiger als der exzellente normale Amarone. 95–96/100

Emilia Romagna







Christian Bellei

Cantina della Volta

€/Fl.

Lambrusco di Modena Spumante Rosé

28737H 2012 6er • 2016–2024 0,751 (27,33 €/l) **20,50**

Lambrusco 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Rosé-Spumante vom Lambrusco aus Modena! Liegt zwiebelschalenfarben und klar im Glas. Im Vergleich zum Rimosso, der mit Hefetrub abgefüllt wurde, hat man hier eine vergleichsweise konventionellere Variante im Glas. Doch Cantina Della Volta bleibt natürlich seiner Linie treu und so sorgt auch der Rosé für ein völlig neues Geschmackserlebnis, wie man es von der Rebsorte Lambrusco niemals erwarten würde. Der im Champagnerverfahren erzeugte Spumante – Christian Bellei absolvierte eine Ausbildung im Schaumweinepizentrum – bleibt fast karg im Bouquet. Man nimmt einen mineralischen Hauch wahr und dahinter nur ganz dezent rote Fürchte. Am Gaumen zeigt sich dann erst der expressive Charakter. Ein knochentrockener Spumante, niemals kitschig rotfruchtig, keine Süße, die etwas verschleiern muss. Und auch die Perlage ist ganz fein und überdeckt den cremigen Wein nicht. Da will jemand zeigen, was in der Rebsorte Lambrusco steckt! Welch eine Schande, wenn man hier sieht was geht und dabei überlegt, was größtenteils aus Lambrusco erzeugt wird und das Ansehen dieser Weine negativ prägt! 93+/100

Lambrusco di Sorbara frizzante Rimosso

32115H 2016 6er • 2017–2023 0,751 (19,73 €/l) **14,80**

Lambrusco 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Galloni 92

Lobenberg: Bereits die Farbe lässt erkennen, dass es sich hier nicht um gewöhnlichen Lambrusco handelt. Ein leuchtendes, aber trübes Himbeerrot, da auf den Abzug verzichtet wurde und sich Hefetrub in der Flasche befindet. Der erste Eindruck in der Nase lässt nahezu jedem Verkoster ein „Wow“ über die Lippen kommen. Dann folgt meist ein „Was ist das?“ Denn diese abgefahrene Mischung aus Fassprobe, Hefearomen und ganz ausgeprägter Rotfruchtigkeit verblüfft. Am Gaumen bleibt der Frizzante immer belebend und so unbekümmert leicht. Man süffelt den dezenten Schäumer einfach weg! Dafür sorgt auch die rieslingartige Säure, welche diesen Lambrusco prägt. Hier stecken nur unter 50 mg/l freier Schwefel in der Flasche, obwohl die Gesetzesregelung die dreifache Dosis erlaubt. Die benötigt der leicht perlende Lambrusco ob seiner hohen Qualität eben auch niemals. Genau deshalb kommt er so unverfälscht und beeindruckend am Gaumen rüber. Das ist eine Benchmark und ein Wein, den man nicht anders als witzig bezeichnen kann. Kultiger Stoff! 92–93/100





Cantina della Volta

Vergessen Sie bitte alles, was Sie zuvor über Lambrusco wussten. Denn hier muss man sämtliche Vorurteile abwerfen, die leider durch jahrzehntelange Verunglimpfungen (man muss es so deutlich ausdrücken) dem Image des Lambrusco anhafteten. Die Kopfschmerzen, den zuckersüßen, leicht perlenden Wein, die oxidierten Literflaschen vom Lieferdienst und all die Jugendsünden.

Cantina della Volta – so sieht das Ergebnis aus, wenn ein hoch motivierter Italiener das am Boden befindliche Image eines Weines wieder aufbauen will. Christian Bellei ist der Mann dieser Stunde. Er absolvierte eine Ausbildung in der Champagne und kehrte dann in den väterlichen Betrieb zurück. Dort krempelte er diesen mit finanzieller Unterstützung von drei Freunden komplett um. Bellei produziert Schaumweine aus der Rebsorte Lambrusco. Auf Kalkmergelböden, so wie sie auch in der Champagne vorzufinden sind. Egal ob hefetrüb im Glas oder ohne Versanddosage abgefüllt, diese feinschäumenden Erzeugnisse sind großartige und unverkennbare Spaßweine mit Anspruch. Denn der Lambrusco wird hier mit niedrigem Ertrag gelesen, schonend gepresst und nach Spontanvergärung überdurchschnittlich lange auf der Hefe belassen. Nach der traditionellen Champagnermethode wird der Lambrusco hier als Manufakturware aus der Umgebung Modenas gefertigt. Christian Belleis Lambrusco duften nach frischen Waldbeeren und etwas Hefe. Sie bleiben mit ihrer feinen Säuerlichkeit, die der Rebsorte innewohnt, stets animierende Weine. Berauschende Weine, die auf der Terrasse genossen werden können, und das auch bei der größten Hitze. Sie lassen sich aber auch als perfekter Aperitif servieren. Denn sie beleben und erfrischen den Gaumen. Lambrusco könnte eine rosige Zukunft haben, wenn – wie bei der Cantina Volta – der erste Ausblick fortgeführt und weiterentwickelt wird.







Rinaldini

Lambrusco? Ja wirklich! Man muss sich lösen von den klebrigen Jugenderinnerungen und den 2-Liter-Flaschen. Der im August 2010 leider verstorbene Rinaldini Rinaldo, ein dickköpfiger Qualitätsfanatiker, der nur eigene Trauben vinifizierte, erzeugte einen hocharomatischen, feinperligen Lambrusco der Extraklasse mit dezenter Restsüße. Seine Tochter Alessandra führt das Weingut nach seinen Richtlinien weiter. Der Spumante wird sogar, wie Champagner, in der Flasche vergoren und ist ein extravagantes Edelgetränk. Zu einer „Brotzeit" oder einem deftigen Picknick oder Grillfest auf einer Frühlingswiese gibt es kaum schönere Begleitgetränke als einen gekühlten Spitzen-Lambrusco. Die beste, wenn nicht gar die bessere Alternative zum Prosecco!

Rinaldini	€ / Fl.
Lambrusco Grasparossa frizzante Vecchio Moro	
29960H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (13,27 €/l)	**9,95**
Lambrusco 85% Ancellotta 10% Marzemino 5% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+	
Lobenberg: Ein Lambrusco, der alle Vorurteile beiseite fegt: Noten von schwarzen Beeren, Leder, Lakritze, feine Süße, Kraft, Fülle, Frucht und Tannin. 90+/100	
Lambrusco Spumante Pjcol Ross	
31356H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (15,93 €/l)	**11,95**
Lambrusco 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+	
Lobenberg: Unglaublich intensive, süße Nase, Noten von reifen, roten und schwarzen Beeren, Marmelade, Tiefe, Kraft, Fülle, Struktur, Fruchttiefe, ausgewogen, trocken, elegant, fein, lang. 91+/100	





Toscana

Eine ganze (68er-)Generation deutscher Lehrer erzählt mit verträumtem Blick und verdrehten Augen von der puren Romantik und dem unvergleichlichen Erlebnis der Lebensstimmung Toscana: Diese Landschaft… Diese ursprüngliche Natur… Helfen bei der Lese… Diese Städte…! Auch Politiker aller Parteien, vor Jahren zusammengefasst zur Toscana-Fraktion, waren ganz vorne am Start.

An vielen kitschig übertriebenen Sichtweisen ist aber durchaus etwas dran: Die Städte Florenz, Sienna, Luca, Montepulciano etc. sind wunderschön. Die fast schon legendäre Zypressen-Landschaft ist wirklich ein Traum. Mit der Vespa die Chianti-Strada abzufahren, ist ein unvergleichliches Erlebnis. Aber es ist auch ein „Reiche-Leute-Land". Der Großteil der Weingüter wurde mit Geldern der Textil- und Großindustrie (auch diese Seelen brauchen Lebenssinn und Romantik) aufgepeppt oder gegründet. Und jeder hatte einen „Super Tuscan" genannten, extrem teuren Tafelwein, so wie es der Graf Antinori mit dem Tignanello vorgemacht hatte.

Meines Erachtens ist diese Mentalität, im Gegensatz zum bäuerlichen Piemont, die Ursache, dass es zwar oft sehr seidig elegante, sogar extrem schöne Weine mit charmanter Frucht für das perfekte Candle-Light-Dinner gibt, die echte Weltklasse kommt aber nur bei ganz großen Jahren des Brunello di Montalcino heraus (Sehen wir von vereinzelten Ausnahmen, den wirklich gelungenen Super Tuscans wie Flaccianello, Cepparello, Fontalloro und Redigaffi einmal ab). Selbst ein großer Brunello hat scheinbar noch Steigerungsmöglichkeiten, denn mancher Winzer nimmt seinen auf Brunello-Land gewachsenen jüngeren Zweitwein, den Rosso di Montalcino, im großen Jahr gern mal als Mengenvermehrer in den Brunello: „Das Jahr war so gut, wir haben dieses Jahr keinen Rosso". Egal, wir sollten uns an den Ausnahmejahren und den qualitativen Ausnahmewinzern erfreuen, die der vielleicht noch zu mehr fähigen Rebsorte Sangiovese verdammt guten Wein abringen. Samt und Seide, immer elegant und verspielt, sehr warmherzig und charmant, fast wiederbelebend zum Träumen anregend, immer heimatstiftend lecker und nie zu aufdringlich oder gar erschlagend und überdominant. Die Sangiovese-Weine sind positiv assoziiert, ein wenig wie eine noch femininere Ausgabe der spanischen Tempranillo, im wirklich ganz positiven Sinne Frauenwein, milder Rubens, durchaus mit erotischem und verführerischem Kern. Von rudimentären Individualitäten absehend gibt es vier Gebiets- und Charakter- oder Typizitätsschwerpunkte der Rebsorte Sangiovese, der manchmal mit kleineren und höheren Dosierungen Cabernet oder Merlot nachgeholfen wird, was meines Erachtens nach eher überflüssig ist.

Die qualitative Spitze ist immer noch und immer wieder das Gebiet von Montalcino. Der Brunello genannte Spitzenwein (leider nicht so sehr preiswert) besticht mit der größten Reinheit der Frucht, das Terroir der Region fördert ohne zu viele Extremmineralien die puristische Kirschfrucht und den burgundisch feinen Charakter. Das ist Sangiovese „at it's best". Maximal 10 bis 15 Erzeuger bilden die saubere, qualitative Oberklasse.

In Montepulciano kommt der Vino Nobile diesem Ideal durchaus näher, nicht ganz so pur und rein, aber immer tief und satt fruchtig, direkter in der Frucht als Chianti, auch dichter und mineralischer und sehr kraftvoll. Poliziano ist heute sicher der Primus inter Pares.



Chianti – Was für ein Sound! Archetyp der Toscana-Romantiker, von der 2-Liter-Bastflasche zum Edeltropfen der Toscanafraktion. Was für eine Karriere! Es gibt viele Untergebiete, aber qualitativ zählt im Grunde nur das Chianti-Classico-Gebiet. Früher immer aus Sangiovese und etwas Cannaiolo, sogar aus weißer Trebbiano (so war das Statut), heute fast immer reinsortig aus Sangiovese, manchmal mit einem Hauch Cabernet. Die Vielfalt der Typizitäten ist im Chianti klar höher als im Brunello oder Vino Nobile, die Weine reichen von kraftvoll, erdig, würzig und fruchtstark (Fèlsina) bis zu charmant, seidig, samtig (Fonterutoli), mineralisch druckvoll und warmblütig (Fontodi) bis zu puristisch kirsch- und rotfruchtig (Isole e Olena). Ein leichter Bittermandelton ist fast immer dabei.

Chianti sagt: Versteh mich!

Chianti ist eher nicht so warmblütig, erotisch und heimat-stiftend wie Brunello, er ist eher intellektuell und will verstanden werden. Auch oder gerade im Chianti fand das Mailänder Geld eine neue Heimat, viele renommierte Weingüter sehen ihre Besitzer nur zu repräsentativen Anlässen. Bodenständiger in diesem Spiel, weniger Show und dem Land verhafteter (die Besitzer wohnen wie bei Fèlsina ganz oder sonst doch teilweise auf ihrem Weingut, das ist doch schon mal was!) sind die seit über zwanzig Jahren an der qualitativen Spitze stehenden drei großen „F", jedem bekannt als Fèlsina, Fontodi und Fonterutoli. Das romantische Zwei-Dörfer-Weingut des begnadeten Winzers und Überzeugungstäters Paolo de Marchi, Isole e Olena, vervollständigt dieses Top-Quartett.
Das südlichste und zugleich neueste der qualitativen Topgebiete der Toscana ist die Maremma. Ein wahres Eldorado mit spannender Südlage, nicht mehr weit bis Rom! (Auch hier muss Seelenheil mit Geld erkauft werden.) Hier begann der Cousin des o.g. Grafen von Antinori, der Graf Incisa della Rocchetta, erst vor einigen Jahrzehnten (60er) mit der Bepflanzung des küstennahen Hügellandes. Cabernet Sauvignon sollte es sein, denn der Graf hatte französische Verwandtschaft und liebte Bordeaux.

In der Toscana spielt man Monopoly

Befreundete 1er-Crus aus Pauillac lieferten ihm ihre Klone zur Bepflanzung und zum Propfen. Der Wein, Sassicaia, legte einen weiteren Grundstein für das hiesige Monopoly-Spiel. Inzwischen hat alles, was Rang und Namen (und viel, viel Geld) hat, hier Land gekauft, jeder will große Weine und großes Geld machen. Andere spannende Weine gibt es hier aber durchaus nicht wenig. Von Due Mani bis Le Pupille, von Tua Rita bis Ampeleia geht die Aufzählung der neuen Stars. Gekrönt wohl von Andrea Franchettis Trinoro. Letztlich bleibt man bei der Gesamtbetrachtung der Toscana aber ambivalent.
Auf Weine aus der Sangiovese und neuerdings auch Cabernet Franc sollte man ob ihrer so ungeheuer schönen Individualität und Typizität nicht verzichten. Aber man muss genau die guten Weine herauspicken, um ohne Reue und zu fairen Preisen die warmblütigen, erotischen oder intellektuellen Traumweine im Glas zu haben!

Toscana · Chianti und Vino Nobile



Familie Antinori







Antinori

Die antiken Wurzeln dieser toskanischen Weinbaufamilie gehen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Traditionsverbundenheit und innovativer Geist der Familie Antinori haben entscheidend dazu beigetragen, dass das Haus heute den Ruf eines der kreativsten und dynamischten Weinerzeugers in Italien genießt. Bereits 1924 erregte Niccolo Antinori mit seinem Chianti Aufsehen, indem er ihm einen Anteil der klassischen Bordeaux-Rebsorten beimischte. Mit seinem Chianti Villa Antinori kreierte er den ersten wirklich alterungswürdigen Chianti überhaupt. Die 60er Jahre waren dann eine Zeit großer Veränderungen. Antinori führte als einer der ersten Weinerzeuger Italiens den Ausbau in Barriques ein. Kein Jahr verging ohne Fortschritte. Die 70er Jahre brachten die berühmte Solaia-Kreation hervor, in der sich die besten Eigenschaften des Cabernet mit dem eleganten Charakter der Toskana vereinigten. Schließlich erstand Antinori in den 80er Jahren die Weingüter Peppoli und Badia a Passignano. Mit den hier produzierten Weinen setzte Antinori erneut Maßstäbe für Stil und Qualität des modernen Chianti Classico. Seit 1990 ist Antinori dabei, die alten Rebstöcke durch sorgfältig selektierte Sangiovese-Klone zu ersetzen. Diese Klone stammen von einem sehr alten Weinberg des Weingutes Santa Christina. Für Antinori ist die Verbesserung der Sangiovese im Weinberg eines der wichtigsten Ziele als Vorbereitung auf das nächste Jahrhundert. In diesem Sinne schließt Badia a Passignano den Zyklus, der mit der Kreation jenes legendären Tignanello begann: Eine Revolution auf dem Weinmarkt, die die damaligen Normen bewusst ignorierte. Mit ihm begann die Renaissance italienischer Weine. Er ist körperreich und komplex, mit beeindruckender Struktur und langem Nachhall. Kurz und gut: Ein Kultwein! Ein weiterer Meilenstein aus dem Hause Antinori stammt aus dem Besitz Tenuta Belvedere bei Bolgheri in der toskanischen Maremma. Der Guado al Tasso leitet durch seine intensiv beerige Fruchtigkeit und den Nuancen von Kaffee und zartbitterer Schokolade die Oenologie des 21. Jahrhunderts ein. Last not least stellt Antinori mit dem Castello della Sala auch das beste Weingut Umbriens. Antinori ist zu Recht Italiens erster Wein-Name!



Antinori					€ / Fl.
Chianti Classico Peppoli					
32001H	2013 12er OHK • 2016–2020		0,75 l	(19,07 €/l)	**14,30**
Sangiovese 90% Merlot 5% Syrah 5% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Suckling 92					
Lobenberg: Komplexe Nase mit Kaffeetönen, Früchten und getrockneten Pflaumen. Im Gaumen viel Frucht. Waldbeere, Kirsche und Pflaumen. Sehr gut strukturiert und wunderbar rund im Mund. Jung und frisch zu trinken. Einfach köstlich. 91–92/100					
Chianti Classico Riserva Villa Antinori DOCG					
32000H	2013 6er • 2019–2026		0,75 l	(24,40 €/l)	**18,30**
Sangiovese 90% Diverse 10% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Suckling 92 Parker 91 Winespectator 90					
Lobenberg: Der Chianti Classico Riserva der Villa Antinori wurde in Holzfässern und gebrauchten Barriques aus Ungarn und Frankreich ausgebaut. Dieser Wein besteht zu 90% aus Sangiovese. Ein zuverlässiger Klassiker mit feinen Eichennoten und einer klaren Kirschfrucht, dabei eine feine, fast seidigen Struktur bei samtiger Frische. Einer der archetypischen Klassiker des Chianti überhaupt. 91–92/100					

Antinori

€/Fl.



Albiera, Allegra und Alessia Antinori

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello

29097H 2014 6er • 2018–2035 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Sangiovese 90% Cab. Sauv. 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Suckling 94

Lobenberg: Die Riserva Marchese Antinori aus Antinoris berühmtestem Weingut Tignanello ist ein Blend aus überwiegend Sangiovese und einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon. Die Riserva ist der Zweitwein des Tignanello und wird nur aus familieneigenen Weinbergen des Classico-Gebiets produziert, ausschließlich von der Tenuta Tignanello. Ausbau über 14 Monate im Barrique, weitere 12 Monate in der Flasche. Das ist ein likörig, tief-dunkler Wein mit kräftigem Bouquet von Dörrpflaumen, Cassis, etwas Tabak und Bitterschokolade. Am Gaumen rauchig, dezente Holznoten und massives aber feines Tannin. Saftig und mit viel Biss. Hallt noch lange nach. 93–94+/100

Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore

33420H 2014 6er OHK • 2019–2041 0,75l (116,00 €/l) **87,00**

Cab. Sauv. 55% Merlot 25% Cab. Franc 18% Petit Verdot 2% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95+ Galloni 95 Suckling 93 Parker 93+

Lobenberg: Guado al Tasso ist Antinoris samtigster Wein. Ein Blend aus Cabernet Sauvignon, Merlot sowie etwas Syrah und Petit Verdot, der über 14 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut wurde. Seine Finesse erreicht der Wein auch, weil er vor Freigabe fast ein weiteres Jahr in der Flasche reift. Eine Art Sassicaia mit leicht animalischem Biss, ein Hauch Kalifornien und Pauillac als Assoziation. Einfach ein perfekter und kompromissloser Botschafter der DOC Bolgheri Superiore. 95+/100

Tignanello

29106H 2014 6er • 2019–2041 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Sangiovese Cab. Sauv. Cab. Franc • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 96 Suckling 94

33323H 2015 6er • 2020–2042 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Cab. Franc Cab. Sauv. Sangiovese • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Suckling 98

Lobenberg: Tignanello. Ein Name, den man nicht weiter vorstellen braucht. Ultrafein. Schwarzer Pfeffer, Nelke, etwas Amarenakirsche in der Nase. Am Gaumen bleibt der Wein kräftig strukturiert, ganz fein poliertes Tannin, mittelkräftiger Körper, nie fett, trotzdem immer mollig und geschmeidig. Ein Wein, der auch von der reifen Säure lebt, elegant bleibt und in seiner Komplexität einzigartig ist. Von außergewöhnlichem Reifepotenzial geprägt! 96+/100



Solaia

26419H 2012 6er OHK • 2019–2033 0,75l (286,67 €/l) **215,00**

Cab. Sauv. Sangiovese Cab. Franc • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 97 Parker 95 Falstaff 95 Galloni 94

28637H 2013 6er OHK • 2020–2040 0,75l (280,00 €/l) **210,00**

Cab. Sauv. Sangiovese Cab. Franc • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Suckling 97 Parker 97+ Falstaff 96 Winespectator 95

31578H 2014 6er OHK • 2021–2040 0,75l (265,33 €/l) **199,00**

Cab. Sauv. 78% Sangiovese 15% Cab. Franc 7% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 96 Parker 95 Suckling 95 Galloni 94

33322H 2015 6er OHK • 2022–2042 0,75l *

Cab. Sauv. Sangiovese Cab. Franc • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Suckling 100

Lobenberg: Der Solaia zeigt ein wunderschönes Bukett von Erdbeeren, Pflaume, auch Cassis. Unter dieser süßliche reifen Frucht liegt eine Spur verführerisch würziger Noten. Auch am Gaumen pendelt der Solaia zwischen der feinen und so klar ausgedrückten Frucht und der würzig raffinierten Komponente. 98/100







**Preis bei Drucklegung noch offen*







Boscarelli

Boscarelli ist eine kleine, historische Familienweinkellerei, die sich ganz zentral im historischen Gebiet des Vino Nobile DOCG befindet. Auf 300 Meter über dem Meeresspiegel im Nordosten von Montepulciano liegt das malerische Weingut mit Blick auf das Chiana-Tal. Da gibt es von Natur aus die richtige Luftzirkulation und genau die Temperaturen, um ein ideales Mikroklima für hochwertige Weine zu bieten. Man will genau diesen Ausdruck der verschiedenen Böden und Klone und arbeitet daran, dass sie unverwechselbar und unverändert in den Wein kommen. Das Engagement beginnt direkt im Weinberg mit intensiver Pflege der Reben und setzt sich während der Ernte mit der Differenzierung der Trauben nach dem Alter der Pflanzen sowie der Beachtung optimaler Reife und Bodenzusammensetzung fort. Alles wird separat geerntet. In jedem Jahr gibt es mindestens 30 verschiedene Cuvées. Nach der getrennten Reifung und wenige Wochen vor der Abfüllung werden sie je nach ihren Eigenschaften zu Cuvées zusammengefügt. Zusammen mit Avignonesi und Poliziano wohl die beste Adresse für ausdrucksstarken Vino Nobile.



Boscarelli

€/Fl.

Rosso de Ferrari

34416H 2016 12er • 2018–2023 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Prugnolo Gentile 90 % Canaiolo 5 % Merlot 5 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Benannt nach der Besitzerfamilie. Aus Prugnolo Gentile, das ist ein Klon, bzw. eine Spielart vom Sangiovese. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Schwemmböden mit Sand-Tuff- und Tonanteilen. Die Trauben stammen von meist jungen Rebanlagen. Vergärung in Stahl, Ausbau in Zement. Der de Ferrari 2016 ist ein fantastischer Einstiegswein in die Boscarelli-Familie. In der Nase vermengen sich Herz- und Sauerkirsche. Dahinter schwingen deutlich florale Aspekte, aber auch feine Gewürze und Minze mit. Fast mollig wirkend, dann aber im Mund eindeutig auf der frischen Seite. Rote Kirsche mit Kirschkern, leicht säuerliche Himbeere, wieder leicht blumig, aber immer so wunderbar saftig. Guter Grip, mittlerer Körper, charaktervoller Abgang. Das ist nicht Komplexität sondern Leichtigkeit und Trinkfreude im Glas. Macht schon ordentlich Spaß. 90/100

Vino Nobile di Montepulciano

34414H 2015 12er • 2019–2029 0,75l (29,20 €/l) **21,90**

Prugnolo Gentile Colorino Canaiolo Mammolo • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Der Vino Nobile di Montepulciano ist ein klassischer und würdiger Vertreter seiner Gattung. Und das Aushängeschild von Boscarelli. Hier kommt die Herzkirsche so richtig saftig zur Geltung. Dazu haben wir Veilchen, ein wenig Vanille und reife Waldbeeren. Und dann kommt noch eine leichte Kirschlikör-Note in die Nase. Im Mund zeigt er sich sehr samtig und geschmeidig, gutes Tannin, feine Säure. Insgesamt sehr mundfüllend mit herrlich dominanter Kirsche. Aber wir haben auch Heidelbeersaft und Nuancen von Blutorange. Für die Tiefe auch ein wenig heller Tabak. Zeigt schon Komplexität und Tiefe. Ist jetzt schon delikat, wird aber die nächsten Jahre noch deutlich besser werden. Hat eine gute Länge und bleibende Frische. 92–93/100

Boscarelli

€/Fl.



Nobile di Montepulciano Costa Grande

34415H 2015 12er • 2019–2034 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Sangiovese 100% • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Hier schweben unendliche Aromen im Glas, aber nicht eine Sekunde wuchtig. Alles filigran, man muss ein bisschen suchen und erahnen, aber es kommt immer mehr. Pflaume, Kirsche, dann Himbeere und ein Hauch Süßholz. Umrundet von Blüten, Kräutern und entferntem Pfeifentabak. Im Mund dann genauso komplex, am deutlichsten wohl die Kirsche, aber auch Johannisbeernoten und eine warme Würzigkeit von Nelken. So tief und dicht, ohne aber seine Finesse zu verlieren. Hier stehen Säure, Tannin und Alkohol im perfektem Zusammenspiel. Das ist in dieser Region eine große Nummer. Dieser neue Vino Nobile unter der Linie Costa Grande ist geboren aus der „Alleanza“ mit anderen Weingütern wie Avignonesi oder Poliziano. Im Abgang zeigt sich wieder die Süßholznote, die lange trägt. Beim letzten Schluck aus dem Glas hat man nicht das Gefühl, dass man jetzt aufhören sollte. Richtig lecker, richtig gut. 94–95/100



Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio

34430H 2015 12er • 2020–2045 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Sangiovese Prugnolo Gentile • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Die Einzellage „Vigna del Nocio” befindet sich seit 1988 im Besitz der Poderi Boscarelli und erstreckt sich im östlichen Teil des Weingutes über circa 4 Hektar auf einer Höhe von 280–350 m ü.d.M. Seit 1991 werden im Weinberg besondere Selektionen des Sangiovese Prugnolo Gentile durchgeführt, bei denen sowohl die bodenklimatischen Voraussetzungen als auch die vorhandenen unterschiedlichen Klone des Sangiovese berücksichtigt werden. Bei entsprechendem Jahrgang werden circa 5000 Flaschen dieses Weines abgefüllt, der Komplexität und großes Lagerpotenzial mit der Eleganz und der Duftigkeit des reinsortigen Prugnolo Gentile vereint. Der Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio ist ein klassischer und äußerst würdiger Vertreter seiner Gattung. Hier kommt die Herzkirsche so richtig saftig zur Geltung. Dazu haben wir Veilchen, ein wenig Vanille und reife Waldbeeren. Und dann kommt noch eine leichte Kirschlikör-Note in die Nase. Im Mund zeigt er sich sehr samtig und geschmeidig, gutes Tannin, feine Säure. Insgesamt sehr mundfüllend mit herrlich dominanter Kirsche. Aber wir haben auch Heidelbeersaft und Nuancen von Blutorange. Für die Tiefe auch ein wenig heller Tabak. Zeigt schon Komplexität und Tiefe. Ist jetzt schon delikat, wird aber die nächsten Jahre noch deutlich besser werden. Hat eine gute Länge und bleibende Frische. 96/100

Capannelle

€/Fl.

50 & 50 (Avignonesi/Capannelle)

23568H 2010 6er OHK • 2015–2030 0,75l (144,00 €/l) **108,00**

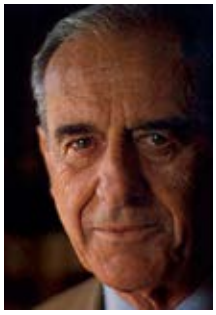
Merlot 50% Sangiovese 50% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97

Lobenberg: Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen, in der Nase intensives Aroma von wilden Früchten, Gewürzen, Tabak und Leder, am Gaumen warm, weich, komplex, gut strukturiert und lang mit guter Balance zwischen Frucht, Alkohol und Säure. 97/100



Capannelle

Raffaele Rossetti, ein industrieller „Romantiker“ aus Rom, kaufte sich 1974 seinen „Lebenstraum“, ein kleines edles Weingut in der Toscana in der Nähe einer der schönsten Städte Italiens, Siena. Inzwischen sind es 16 Hektar, auf denen einer der besten Sangioveses des Landes erzeugt wird. Raffaele verkaufte sein Weingut an James B. Sherwood, den Gründer und Besitzer der Orient-Express-Hotels. Fast 80 Tsd. Flaschen hochkarätigen Sangioveses werden produziert. Nach wie vor ist jedoch das Gemeinschaftsprojekt 50&50, ein Blend von Capannelles Sangiovese mit Avignonesis Merlot, das renommierteste Produkt beider Erzeuger. Immer noch einer der großen Weine der Toscana, erdacht und konzipiert von den Gründervätern der Weingüter, den Brüdern Falvo von Avignonesi und Raffael Rossetti von Capannelle.


Lapo Mazzei


Filippo Mazzei






Francesco Mazzei

Fonterutoli

Seit 1435 ist die Familie Mazzei im Ort Fonterutoli ansässig und man kann schon von gehöriger Erfahrung sprechen. Die Mazzeis waren mit die ersten, die sich zurückbesannen auf das Châteaukonzept, also einen kleinen und einen großen Wein zu erzeugen. Schluss mit verschiedenen Riserva, nur noch den Chianti und die eine Riserva mit eindeutiger Terroirprägung. Ein wenig Cabernet und der Ausbau im Barrique lassen jedoch leichte Zugeständnisse an den Zeitgeist erahnen. Fonterutoli ist zusammen mit Fèlsina und Fontodi ein Teil des berühmten Dreigestirns der „Drei F“, die als qualitatives Herzstück aller Chiantierzeuger gelten. Charme in Vollendung ist dabei das Markenzeichen der Weine von Fonterutoli.



Fonterutoli					€ / Fl.
Chianti Classico					
33756H	2016 6er • 2019–2024		0,75l	(19,73 €/l)	**14,80**
Sangiovese 90% Canaiolo 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90					
Lobenberg: Beeindruckende Struktur und Länge mit Finale nach Süßkirschen. Zusammen mit Fèlsina, Fontodi und Isole das Aushängeschild für Chianti überhaupt, und innerhalb dieser Gruppe vielleicht der charmanteste Chianti, mit einem Hauch schmeichelnder Moderne. 90/100					
Chianti Classico Castello Fonterutoli Gran Selezione					
29679H	2013 6er • 2019–2033		0,75l	(45,73 €/l)	**34,30**
Sangiovese 85% Cabernet Merlot • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Winespectator 95 Decanter 95 Parker 94					
Lobenberg: Der Castello kommt in seiner intensiven Beerigkeit an einen ganz großen Vino Nobile heran, ohne dabei jedoch die chiantiartige und für Fonterutoli so typische Finesse und rassige Eleganz zu verlieren. Aromen von schwarzen Früchten und eine beeindruckend ausgeprägte Struktur, sattes Tannin und für Sangiovese enormes Extrakt. Über allem duftiger, seidiger Charme mit einem Hauch Moderne. Feine, für Chianti typische Bitterstoffe, druckvoll samtiger Nachhall. 94–95/100					



Siepi					
28894H	2015 6er OHK • 2019–2035		0,75l	(102,67 €/l)	**77,00**
Sangiovese 50% Merlot 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Suckling 98 Winespectator 95					
Lobenberg: 50% Sangiovese und 50% Merlot lassen einen exzellenten, dichten Wein mit breiter Aromenpalette von süßen, hochreifen Früchten, über erdige Aromen bis zu Vanilleklängen entstehen. Die ungeheure Wucht und der rassige Druck sind überwältigend, nicht nur dicht, sondern auch voll rassig, drahtiger Kraft und Finesse. Pomerol und Kalifornien lassen grüßen. Seit vielen Jahren ist der Siepi eines der Highlights der Toscana! 96–97+/100					







Fèlsina bio

€/Fl.

Chardonnay I Sistri bio

34940H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Vollmundiger, weicher, komplexer Chardonnay mit guter Mineralität und deutlicher, aber nicht übertriebener Barrique-Note, braucht Flaschenreifung bis zur Höchstform. 91+/100

Vin Santo (fruchtsüß)

31186H 2006 6er • 2016–2036 0,375l (74,67 €/l) **28,00**

Malvasia 55% Trebbiano 25% Sangiovese 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94+ Galloni 94

Lobenberg: Schöne Mandelaromen und andere Nüsse, cremig zart und fein im Mund, trotz einer gewissen Üppigkeit und Süße ein eleganter Vin Santo. 94+/100

Chianti Colli Senesi Farnetella bio

29742H 2015 6er • 2017–2022 0,75l (14,00 €/l) **10,50**

Sangiovese 92% Merlot 8% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Sattes Kirschrot, vollmundig und warm, deutliche Kirsche auch in Mund und Nase, etwas Marzipan, dichte Frucht, sehr charmant. 89–90/100

Chianti Classico Berardenga bio

31043H 2015 6er • 2018–2027 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Sangiovese 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Winespectator 92 Parker 92 Galloni 92 Falstaff 92

35292H 2016 6er • 2019–2028 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Sangiovese 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Dunkles Rot mit schwarzen Reflexen, würzig, dicht, fest, tief und erdig, leichter und angenehmer Bitterton. Ein Terroirwein mit ausgeprägter Individualität. 92+/100

Chianti Classico Riserva bio

33094H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Sangiovese 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Parker 93 Galloni 92+

Lobenberg: Erdig und tieffarben. Gute Würze und Tanningerüst, deutlich kraftvoller als der normale Chianti Classico, aber viel zugänglicher und schmeichelnder als der Rancia. 93/100

Chianti Classico Riserva Vigneto Rancia

28714H 2013 6er • 2020–2040 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Galloni 96+ Parker 95

35293H 2015 6er • 2022–2042 0,75l (49,20 €/l) **36,90**

Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Galloni 94-97

Lobenberg: Dunkel, erdig, würzig, tanninreich, langlebig. Ein Archetyp von Riserva mit starker Terroirprägung. 95–96/100

Fontalloro

29485H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (52,67 €/l) **39,50**

Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 96 Suckling 95

35294H 2015 6er • 2021–2041 0,75l (53,07 €/l) **39,80**

Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 92-95 Suckling 94-95

Lobenberg: Reinsortiger Sangiovese, verschlossen, dunkel, erdig, tanninreich, Teernote, sehr dicht, braucht Zeit, viel Terroir, großer Wein. 95/100

Colonia Chianti Classico Gran Selezione

35295H 2013 6er OHK • 2018–2038 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 97 Galloni 96

Parker: This wine opens to rich intensity and a dark purple-blackish color that is simply gorgeous to behold. The 2013 Chianti Classico Gran Selezione Colonia is a superb expression that delivers so much joy on almost every measurable level. This vintage offers superb density and intensity with sharply defined aromas of black cherry, ripe blackberry, spice, leather and moist tobacco. There is a sweet note on the close that lasts for a minute or two before returning your taste buds to sophisticated and savory flavors. This is a gorgeous, gorgeous achievement. 97/100



Giuseppe Mazzocolin und Giovanni Poggiali

Fèlsina

Am südlichsten Rand der Classico-Zone liegt die Fattoria Fèlsina von Guiseppe Mazzocolin. Der geringere Kalkanteil der Böden macht die Weine von Fèlsina von Natur aus fülliger, weicher und zugänglicher. Dennoch prägt das Terroir einen fast erdigen, tiefen, würzigen Stil mit einer leichten Teer-Note – unverwechselbare Weine! Selbst der einfache Chianti erhält durch feindosierten Barriqueausbau Schliff und Eleganz. Die Riserva Rancia gilt als einer der größten Chianti überhaupt. Konkurrenz aus dem eigenen Stall erwächst ihm nur aus dem Einzellagenwein Fontalloro. Der reinsortige Sangiovese aus diesem Cru von 6 Hektar wird zu 100% in neuen Barriques ausgebaut. In der südlicheren Region Colli Senesi besitzt Mazzocolin noch das Weingut Farnetella, von wo ein äußerst schmackiger Chianti mit einem ausgezeichneten Preis/Genuss-Verhältnis kommt. Der Chardonnay „I Sistri“ ist sehr langlebig und zählt zu den besten Weißweinen der Toscana überhaupt. Fèlsina ist ganz sicher eines der Vorzeige-Weingüter Italiens!











Giovanni Manetti

Fontodi

Das Landgut Fontodi liegt im Herzen des Chianti-Classico-Gebietes. Von hier blickt man in die südlich von Panzano gelegene „Goldmulde“, jenes Tal, dessen Name schon seit Jahrzehnten für die prächtige Südhanglage seiner Reben bürgt. Seit 1968 befindet sich das Gut Fontodi im Besitz der Familie Manetti, die durch ihre intensive Forschungsarbeit in den Weinbergen von Fontodi sowie modernsten önologischen Techniken entscheidend zu einer weiteren Anhebung des Qualitätsniveaus des Chianti Classicos beigetragen und die Geburt der ausgezeichneten Lagerweine Flaccianello und Vigna del Sorbo eingeleitet hat. Während der schon legendäre Flaccianello oft als bester Sangiovese außerhalb Montalcinos gilt, zeigt der Vigna del Sorbo Fontodis Können bei der Herstellung einer kreativen Sangiovese-Cabernet-Sauvignon-Assemblage. Beide Weine lassen ein enormes Potenzial erkennen.





Fontodi bio				€ / Fl.
Chianti Classico bio				
30333H	2014 6er • 2019–2031	0,75l	(26,60 €/l)	**19,95**
Sangiovese 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Galloni 92 Falstaff 91				
Lobenberg: Einer der Klassiker unter den Spitzen-Chianti. Volles Aroma bei wunderschöner Balance. Der gehobene Alltagswein schlechthin, besonders für all jene unter uns, die trockene Weine mit Kirscharomen mögen. Und Chianti mit burgundisch samtiger Textur und voller dichter Frucht. Giovanni Manetti ist auch bei diesem Wein, dem einfachsten, den er auf die Flasche zieht, ein radikaler Qualitätsfanatiker und damit vielleicht der verlässlichste Produzent im Chianti. 93/100				
Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo bio				
30334H	2014 6er • 2020–2036	0,75l	(73,33 €/l)	**55,00**
Sangiovese 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 95+ Parker 94				
Lobenberg: Wunderschöne rotbeerige Fruchtaromen in harmonischem, elegantem und doch extrem kraftvollem Körper. Erdige Würze und Garrigues. Sattes Tannin und einer der voluminösesten Chianti überhaupt, ein Pauillac aus der Toscana mit samtiger, fruchtbetonter Textur, da spielt auch Pomerol und Burgund mit rein. A class of its own! 96+/100				
Flaccianello bio				
30335H	2014 6er • 2020–2036	0,75l	(91,33 €/l)	**68,50**
Sangiovese 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 96 Parker 95				
Lobenberg: Der Flaccianello ist vermutlich der perfekteste Finesseausdruck aller reinsortigen Sangioveseweine aus dem Chiantigebiet. Ein Château Cheval Blanc Saint-Émilion aus der Toscana und meiner Meinung nach der einzige Gegenspieler der perfekten Brunelli von Valdicava, Poggio di Sotto und Salvioni aus dem Chianti! Somit einer der wenigen autochthonen Weine der Toscana überhaupt mit wirklicher Größe! 97–98/100				







Isole e Olena

Als Paolo de Marchi vor über 20 Jahren von einem Praktikum in Kalifornien zurückkam und das heruntergekommene elterliche Gut in neuem Licht betrachtete, entschloss er sich ab sofort nur noch Top-Qualität zu produzieren. Buchstäblich alles musste verändert werden. In den Weingärten wurde die Produktion auf 40 hl/ha halbiert, neue Reben wurden gepflanzt, mit einer Dichte von 6000 bis 10.000 Stöcken pro Hektar. Weiße Reben, die früher einen beträchtlichen Teil ausmachten, wurden ausgetauscht durch neue Sangiovese-Pflanzungen, die alten Fässer wurden ersetzt durch Inox und neues Eichenholz in unterschiedlichen Größen. Eine Titanenarbeit. Aber mit welchen Ergebnissen! Der Stern von Isole e Olena (genannt nach zwei früheren Dörfern, die nun das Weingut bilden) ist seitdem steigend. Sein leuchtendroter Chianti besitzt die ganze liebliche, kirschig-himbeerige Frucht der Sangiovese und er kann sehr gut reifen. De Marchis größter Stolz ist der Cepparello, 100% Sangiovese, gereift in neuen, ein- und zweijährigen Barriques. Extreme Selektion ermöglicht diesem Wein zum einen seine unglaubliche Konzentration und Komplexität, zum anderen das zum Altern nötige Tanningerüst!

Isole e Olena				€ / Fl.
Chianti Classico				
31530H	2015 12er • 2018–2028	0,75l	(29,07 €/l)	**21,80**
Sangiovese 90% Syrah 10% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 92				
Lobenberg: De Marchis Chianti ist der burgundischste und feinste, fruchtbetonteste Chianti der kleinen toscanischen Extraklasse. Kirsche und etwas Marzipan, seidige Stoffigkeit und wunderbare Aromen im Finale. 92–93/100				
Cepparello				
29580H	2014 6er • 2021–2041	0,75l	(90,53 €/l)	**67,90**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Galloni 97 Parker 94				
34298H	2015 6er • 2022–2042	0,75l	(100,00 €/l)	**75,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+				
Lobenberg: Von seiner Stoffigkeit sehr an Pinot Noir erinnernd. Der Körper ist zwar nicht massiv, aber stattlich und mit einem sehr schönen Rückgrat versehen. Er ist früh schon sehr zugänglich. Einer der großen Weine des Chianti Classico-Gebiets mit seiner immensen Komplexität und brillanten Säure und Kirschfrucht. 95–96+/100				
Cabernet Sauvignon Collezione de Marchi				
31531H	2014 6er • 2023–2039	0,75l	(100,00 €/l)	**75,00**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+				
Lobenberg: Isole e Olena produziert einen der wenigen Spitzen-Cabernets aus der Toskana. Er kann als exemplarisch für die Qualitätsphilosophie dieses Vorzeigeweinguts betrachtet werden. 100% Cabernet-Sauvignon, tiefdunkle Farbe. Kraftvoll und dennoch sehr frisch, viel Paprika und Würze, sehr interessant. Im Nachhall dunkle Schokolade. 24 Monate im Holzfass ausgebaut, kommt der Cabernet Sauvignon Collezione de Marchi nach zusätzlicher Flaschenreife auf den Markt, wenn andere Cabernets der Toskana bereits lange vergriffen sind. 95–96+/100				

ISOLE e OLENA











Lamole di Lamole

Inmitten des Chianti Classico, oberhalb von Greve, liegt auf einem Hochplateau auf rund 500 m der Weiler Lamole. Dort befindet eines der höchst gelegenen Weingüter der Region, die Azienda Agricola Lamole di Lamole. Sie umfasst mit 51 Hektar Reben nahezu die gesamte Rebfläche dieser Gemeinde und stellt somit eine definierte Einzellage dar. Die Ausrichtung ist Süd-West. Für die besondere Charakteristik des Mikroklimas sorgen die sandigen Böden, die von Schiefer durchzogen sind. Ein bedeutender Anteil an Kieselsteinen ermöglicht eine gründliche Drainage des Bodens. Die Lage wird durch den Berg San Michele vor kalten Nordwinden geschützt und unterliegt dem Einfluss warmer Meeresbrisen vom Westen. Um ein Maximum an Qualität zu gewährleisten, wird jedem einzelnen Produktionsschritt, von der Bodenbearbeitung über die Rebenpflege, bis hin zur Lese äußerste Sorgfalt gewidmet. Letztere erfolgt manuell und unter Beachtung strengster Auslesekriterien mit dem Ziel, die charakteristischen Eigenschaften der einzelnen Rebsorten im Spiegel des Terroirs wie auch des jeweiligen Jahrgangs heraus zu kristalisieren. Das gelingt jedes Jahr erneut mit fast schon beängstigender Präzision so gut, dass das Weingut immer ein komplettes Programm traditioneller Weine von großer Klasse und Finesse bereitstellt. Die Weine haben Eleganz, Intensität und gebietsspezifische Aromen. Was kann man sich mehr wünschen.







Lamole di Lamole

€/Fl.

Chianti Classico ETICHETTA BLU

31230H 2015 6er • 2018–2027 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Cab. Sauv. Merlot Sangiovese • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: 2012 schon 3 Gläser Gambero Rosso. Und sowas von gerechtfertigt. In diesem Preisbereich eine Sensation. Gärung bei kontrollierter Temperatur für 10 bis 14 Tage. Danach folgt die malolaktische Gärung. Reifung für sechs Monate in traditionellen 50 hl und für weitere sechs Monate in französischer Eiche mit verschiedenen Toastungsgraden. Die Nase ist herrlich fruchtig. Erst Kirsche, dann folgen Brombeere und Waldfrüchte. Dahinter leichte Vanille und florale Elemente. Im Mund voll, saftig, geschmeidig. Hier passt einfach alles zusammen, alles greift ineinander. Auf Hochglanz polierte Tannine, cremige Säure, der Waldfruchtkorb und eine dezente Salznote, die den Abgang begleitet. So perfekt abgerundet, dass man gar nicht aufhören möchte. Nachschenken garantiert. Wenn das ungalante Wort Trinkigkeit je seine Berechtigung suchte, hier ist es am richtigen Platz. Ein extrem harmonischer Turbolader. 92–93/100

Chianti Classico Gran Selezione CAMPOLUNGO

31231H 2013 6er • 2019–2029 0,75l (31,87 €/l) **23,90**

Cab. Sauv. Sangiovese • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 91

Lobenberg: Die sorgfältig ausgewählten Trauben gären in 50 hl Stahltanks. Über 20 bis 30 Prozent des Saftes wird sofort abgezogen, der Rest gärt bei kontrollierter Temperatur von 22–26° C mit täglichem Umpumpen. Nach der Gärung lagert der Wein in kleinen und mittleren Fässern für etwa zwei Jahre. Tiefes Rubinrot. In der Nase satte, gereifte Fruchtaromen, schwarze Kirsche, Pflaume, Brombeere. Dahinter florale Noten mit traumhaften Anklängen von Minze und süßen Kräutern, Vanille. Aber auch Tabak und balsamische Töne. Harmonie pur mit Kraft kombiniert. Im Mund ein unfassbar angenehmes Druckpaket. Schwarze Frucht, Kirsche, Cassis. Dazu wieder balsamische Anklänge, weiches Leder. Die Tannine sind extrem fein geschliffen, die Säure passgenau und am Gaumen eine weiche, wohlige Stofflichkeit. Im Finale kommen noch mal alle Fruchtaromen zum tragen. Ein Gran Selezione, den man vom ersten Antrunk an versteht. Lamole di Lamole möchte Trinkfreude vermitteln; das gelingt hier auf superbe Art und Weise, mit Tiefgang. 93–94/100







Federico Carletti

Poliziano

Jahr für Jahr wird es schwieriger die Leistung dieser Kellerei von Federico Carletti gebührend zu würdigen. Bei Poliziano gestattet man sich einfach keinen Fehler, das Weingut genießt mittlerweile die einhellige Anerkennung aller Kollegen dieser Gegend. Man hat jetzt sogar beschlossen die Produktpalette zu straffen. Der bisher zwischen dem normalen Vino Nobile und dem Asinone stehende Caggiole fällt ersatzlos raus, das verbessert die anderen zwei qualitativ noch einmal. Alles in allem ist Poliziano sicherlich eines der drei besten Häuser in Montepulciano.





Poliziano				€/Fl.
Chianti				
28884H	2015 6er • 2017–2022	0,75l	(11,60 €/l)	**8,70**
Sangiovese Canaiolo • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
34934H	2016 6er • 2018–2023	0,75l	(11,60 €/l)	**8,70**
Canaiolo Sangiovese • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Duft von Veilchen und Kirschen, dabei dicht und fruchtig mit feinem Gerbstoff. 89–90/100				
Rosso di Montepulciano				
31518H	2015 12er • 2017–2023	0,75l	(13,27 €/l)	**9,95**
Sangiovese 80% Merlot 20% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Winespectator 90				
34935H	2016 12er • 2018–2024	0,75l	(13,13 €/l)	**9,85**
Sangiovese 80% Merlot 20% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Parker 89				
Lobenberg: Samtiger als der Chianti, rote süße Kirsche, frische Zwetschgen. Tolle Mineralität, Eisen und Erde domnieren, ein erstaunlicht tiefer und reichhaltiger Wein, der wieder in einem kirschigen Finale endet. 89–90/100				
Vino Nobile di Montepulciano				
31520H	2015 6er • 2019–2027	0,75l	(26,53 €/l)	**19,90**
Sangiovese 85% Canaiolo 15% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Parker 92 Wine Enthusiast 92				
Lobenberg: Feines Beeren- und Veilchenaroma, saftige, intensive Frucht mit delikaten Kirschnoten, geschmeidig auf der Zunge, viel Schmelz, seidiger Nachhall. 91–92/100				
Vino Nobile di Montepulciano Vigna Asinone				
29577H	2013 6er • 2017–2031	0,75l	(48,00 €/l)	**36,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Galloni 94 Vinum 18 Winespectator 92				
31521H	2015 6er • 2019–2033	0,75l	(50,00 €/l)	**37,50**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 94 Wine Enthusiast 94				
Lobenberg: Oft ist dieser modische, offene und warme sortenreine Sangiovese mir etwas zu lasch. Aber dieser weist neben den Aromen von Gewürzen, Schwarzkirschen und Waldbeeren ein sehr robustes Tanningerüst auf. Man darf davon ausgehen, dass dieser Primus inter pares unter den Vino Nobiles doch deutlich langlebiger sein wird, als so mancher Vorgängerjahrgang, so einen schönen Tannineindruck hinterlässt er am Gaumen. Einem frühen Trinkvergnügen tut dies aber keinen Abbruch. Hier scheint sich anzudeuten, dass man sich bei Poliziano keineswegs auf den eigenen Lorbeeren ausruht. Bravo! 94+/100				
Le Stanze Cabernet				
31519H	2015 6er • 2019–2035	0,75l	(58,67 €/l)	**44,00**
Cabernet Sauvignon 70% Merlot 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 94-95				
Lobenberg: Volles, sattes Rubinrot. Intensive, typische Cabernet-Nase mit der für die Toscana so typischen Krautwürzigkeit, aber auch superbe Reife. Viel Schmelz, Brombeere, Cassis, rote Johannisbeere, warme, runde Frucht im Mund, samtig, und im Finale wieder diese individuelle Würzigkeit. 94+/100				





Riecine

Der junge Önologe und Mitbesitzer Sean O'Callaghan, der in Deutschland sein Fach lernte, prägte den Betrieb von 1992 bis 2016. Behutsam feilte er am Weingutsstil, nachdem der langjährige Besitzer John Dunkley aus dem Betrieb ausschied. Der Ausbau im Barrique ist ein solcher Schritt, das bekommt den säurereichen Weinen hervorragend. Es bleibt bei der Philosophie, ausschließlich Sangiovese zu verwenden, das macht die Terroirprägung letztlich auch deutlicher. Riecine zählt seit einigen Jahren wieder zu der Handvoll überragender Chiantiproduzenten. Die Weine bleiben dem traditionellen Chianti treu und erheben einen einzigartigen Qualitätsanspruch. Sollte die Qualität des Weines zu irgendeinem Zeitpunkt der Produktion nicht dem hohen Ansprüchen Riecines genügen, werden diese weiterverkauft. Der heutige Winemaker von Riecine ist Alessandro Campatelli, der den gesamten Weinbau mit der wunderbaren Hilfe des historischen Kellermeisters Ilda Roci leitet. Zusammen haben sie den Stil von Riecine weiterentwickelt und eine eigene Handschrift hinzugefügt.





Riecine				€ / Fl.
Chianti Classico				
31098H	2015 12er • 2018–2026	0,75l	(23,87 €/l)	**17,90**
Sangiovese 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Falstaff 93 Suckling 92				
34705H	2016 12er • 2019–2027	0,75l	(23,87 €/l)	**17,90**
Sangiovese 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 VVWine 90				

Lobenberg: 100 % Sangiovese. Der Chianti Classico von Riecine wurde in kleinen Barriques und den traditionellen toskanischen Holzfässern ausgebaut. Seit 2012 reift er in Zementtanks, was die Purheit noch mehr unterstreicht. Der purpurrote Chianti zeigt Aromen von Orangenschalen, grünen Oliven und dunklen Beeren im Glas. Dazu kommt eine subtile Würze, die immer wieder am Glas riechen lässt. Am Gaumen zeigt sich dann pures Understatement und die Klasse dieses Chiantis. Keine Wuchtbrumme, sondern ein feiner, sehr präzise gemachter Chianti. Die reife Säure verleiht dem Wein Lebendigkeit und macht ihn leicht. Da steckt ganz viel Wein für kleines Geld in der Flasche. Jahr für Jahr. 2015 und 2016 sind dann nochmal ein Quantensprung in Dichte und sattem Fruchtschmelz, Wucht und Feinheit mit reifem Tannin, intensiv warmer roter Frucht und deutlich mineralischem Unterton. 93/100

Improvvisazione No.2 Rosso Toscana				
26376H	2010 6er • 2016–2036	0,75l	(45,20 €/l)	**33,90**
Merlot 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Suckling 93				

Lobenberg: Improvvisazione – der Name ist hier Programm. Riecine hat mit diesem reinsortigen Merlot Narrenfreiheit. Jedes Jahr wird will man hier fein justieren, spielen. Egal ob Lage, Ausbau oder Vergärungsart, hier kann sich stets ein Parameter verändern. Diesen Wein gibt es erst im zweiten Jahrgang. Der 2010er liegt tiefdunkel im Rand, hat einen violetten Rand. Das Bukett zieht einen sofort in den Bann. Brombeere, auch Rote Beete, die ungeschminkte Frucht. Am Gaumen ebenso kühl und erfrischend. Das ist kein Marmeladenmerlot, sondern die pure Umkehrung. Auch hier belebt die reife Säure den Wein. Die Gerbstoffe sind ganz samtig. Der Wein macht jetzt ungeheuer Freude. Cool-Climate aus der Toskana! 96/100

Riecine

€/Fl.

Riecine Rosso Toscana

29549H 2012 6er • 2016–2031 0,75l (56,00 €/l) **42,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 95 Falstaff 95

31097H 2013 6er • 2017–2032 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 95

Lobenberg: Hierbei handelt es sich um sortenreinen Sangiovese von einer Einzellage. DER Riecine wird nicht umsonst in der Burgunderflasche abgefüllt. Denn die Finesse, diese Eleganz und Frische, die der Wein ausstrahlt, lässt einen unwiderruflich an feine Weine von der Côte d'Or denken. Im Bukett leicht floral, die Kirschfrucht und etwas Himbeere stechen hervor. Wirkt fein und geschliffen. Am Gaumen zartestes Tannin, feine Säure – das Hauptmerkmal von Riecine – und eine gekonnt eingesetzte Würze, die den Gaumen dann auch wieder Richtung Toskana führt. Dabei bleibt das Holz völlig im Hintergrund, denn hier werden nur gebrauchte Barriques eingesetzt. Pure Eleganz! Aber durchaus auch wuchtige, intensive, rote Frucht mit reifem Tannin, sattem Schmelz und mineralischem Nachhall in der gehobenen Brunello-Liga. 95–96/100

La Gioia Rosso Toscana

29755H 2012 6er • 2016–2026 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Falstaff 93

34898H 2014 6er • 2018–2028 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: La Gioia ist der Topwein von Riecine aus 100% Sangiovese. Verbleibt mindestens 24 Monate in neuen und gebrauchten Barriques um die ungemeine Kraft zu bändigen. Tiefes, dichtes Rot. Das Bukett strahlt wie auch der Chianti Classico pure Finesse aus. Schwarzer Pfeffer, Nelke, klare Sauerkirsche, auch reife Nektarine. Ungeschminkt geht es am Gaumen weiter. Das Tannin schmiegt sich ganz samtig an den Gaumen, darüber legt sich ein Teppich an Aromen. Dunkle Beeren in allen Facetten, knackige Herzkirsche, etwas Unterholz. Der La Gioia baut enorm Druck am Gaumen auf! Wieder spielt die feine, reife Säure eine zentrale Rolle. Niemand in der Toscana beherrscht sie als künstlerisches Element derartig wie Riecine. Unendlich langer Ausklang. 95–96/100













Moreno Petrini, Laura di Collabiano und Saviero Petrilli

Valgiano

Moreno Petrini, Laura di Collabiano und Saverio Petrilli. Dieses Trio formt die Tenuta di Valgiano im Norden der Toskana. Sie bewirtschaften das junge Weingut biodynamisch. Und doch verbirgt sich hinter diesem Weingut ein Trio fernab des typischen Winzerklischees, das man automatisch im Kopf hat, wenn das Stichwort Biodynamie fällt. Moreno und Laura haben ihr Geld erst andernorts verdient. In der Luxus-Branche. Moreno wuchs als Sohn eines geschätzten Mailänder Geschäftsmannes aus der Schuhindustrie auf. Seine Lebensgefährtin, Laura die Collabiano, verkaufte feinste Yachten an ein anspruchsvolles Klientel, das kein Budgetlimit kennt. Beide Kosmopoliten erkannten das Potenzial der damals völlig brachliegenden Kellerei. Und träumten von Romantik und Natur statt schnödem Mammon. Konsequent setzte man auf Biodynamie. Mit dem Einstieg Saverio Petrillis als Önologen hat man einen der zuverlässigsten Großmeister im Team, der freie Hand und vollstes Vertrauen für die Weinbereitung bekommt. Das sympathische an dieser Konstellation ist die Ernsthaftigkeit, mit denen die drei hier an das Projekt herangingen. Kein aus dem Geldüberfluss entstandenes Prestigeprojekt, sondern eine wahre Herzensangelegenheit, die gelebt wird. Die Renaissance-Villa mit Blick auf die Stadt Lucca erinnert an ein utopisches Aussteigerszenario. Eigene Schweinezucht wird hier betrieben, Olivenöl und Honig selbst produziert. Müde vom entlarvend monotonen Jet-Set-Leben und getrieben von einer starken Lust auf das Handwerk, entstehen auf rund 20 Hektar fantastische Rotweincuvées aus Merlot, Sangiovese und Syrah. Diese vergären im Zementtank und reifen in Barriques. Dabei steht bewusst keine Rebsorte im Vordergrund. Denn die Weine sollen den Charakter der Region ausdrücken, nicht jenen einer bestimmten Rebsorte. Wie großartig die Symbiose aus leidenschaftsgetriebenen Menschen und Handwerkskunst sein kann, zeigen diese Weine. Das schöne hierbei ist: am Ende mündet dies immer in einem Endprodukt. Die Faszination lässt sich also nacherleben und schmecken!







Valgiano bio

€/Fl.

Palistorti di Valgiano Rosso

26943H 2012 6er • 2015–2025 0,75l (30,00 €/l) **22,50**
Sangiovese 70% Merlot 20% Syrah 10% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93
Galloni 91

28848H 2013 6er • 2016–2025 0,75l (30,00 €/l) **22,50**
Sangiovese 70% Merlot 20% Syrah 10% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93
Lobenberg: 70% Sangiovese, 20% Merlot und 10% Syrah. Weder Chianti noch Super-Tuscan. Etwas Individuelles. Nach der Spontanvergärung in kleinen Gebinden reift der Wein sowohl in Betontanks als auch gebrauchten Barriques. Man riecht den Duft reifer, roter Früchte und schwarzer Beeren. Würziges Tannin, milde Säure im Hintergrund und ein mittelkräftiger Körper. Dann kommt ein Hauch mediterraner Gewürze im Mittelmund, der bis zum Ausklang mit viel Fruchtdruck anhält. Durch und durch ein charmanter Rotwein. Wein mit Persönlichkeit. 93/100

35146H 2015 6er • 2018–2027 0,75l *
Sangiovese 70% Merlot 20% Syrah 10% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93
Galloni 91
Lobenberg: 93/100

Tenuta di Valgiano bio

28849H 2013 6er OHK • 2018–2031 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Sangiovese 60% Merlot 20% Syrah 20% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95
Lobenberg: Eine Cuvée aus 60% Sangiovese, 20% Syrah und 20% Merlot. Dunkler Kern und purpurfarbener Rand. Das Bouquet zeigt schwarze Olive, Amarena-Kirsche, auch Thymian. Am Gaumen prägnante Tanninstruktur, Würzigkeit und dunkelbeerige Aromatik. Alles erscheint hier wie aus einem Guss. Der Ausklang hebt nochmals die getrockneten Kräuter hervor, die hier ganz prägnant sind. Ein Wein, der sehr zugänglich ist, aber unterm Strich komplex. Sehr gekonnt und mit viel Druck ungemein lecker und überwältigend charmant! 95/100

35143H 2015 6er OHK • 2020–2033 0,75l *
Sangiovese 60% Merlot 20% Syrah 20% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95
Galloni 95
Lobenberg: 95/100

*Preis bei Drucklegung noch offen





Bibi Graetz

Testamatta di Bibi Graetz

Bibi Graetz, dessen Familie aus Norwegen stammt, hat sein künstlerisches Talent vom Vater geerbt und ist dazu noch ein begnadeter Winzer. Seine Bilder sind kraftvoll und ziehen den Betrachter in seinen Bann. Erst war er nur Künstler, dann erwachte seine Liebe zum Wein. Einen Eindruck seiner künstlerischen Ambitionen bekommt man von den Etiketten seiner Weine. Lebendig, frisch und ausdrucksstark berühren sie den Betrachter. Dass er als Winzer ebenso zu begeistern vermag beweisen seine Weine seit vielen Jahren, auch sie sind lebendig, frisch, ausdrucksstark und berühren die Seele. Das Weingut Testamatta liegt oberhalb von Florenz, und damit nicht einmal in einer der traditionsreichen Weinbauregionen des Chianti. Auf mit Sand vermischten Mergel-Lehmböden baut Bibi Graetz autochtone Rebsorten an und vergärt mit wilden Hefen. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Barriques. Die Weißweine dagegen kommen aus der Maremma und wachsen auf den Inseln Elba, der weiße Testamatta auf uralten, wiederbelebten Weinterrassen auf Giglio. Asonica, die Rebsorte dafür, wächst sonst nur noch auf Sizilien, uns vom Biodynnamiker Azienda COS gut bekannt. Fragt man nach dem Geheimnis seiner genialen Weine, so lautet die Antwort wohl: Zeit – Zeit zu reifen und um ihr Potenzial zu entfalten. Testamatta, heißt zu deutsch „Tollkopf". Welch' charmante Bezeichnung für dieses toskanische Juwel. Man darf sich ruhig fragen, ob wohl ein gerüttelt es Maß an Selbstironie bei der Namensfindung des Weingutes seinerzeit eine Rolle spielte.

Testamatta di Bibi Graetz

€ / Fl.

Testamatta

35178H 2017 6er OHK • 2019 – 2028 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Ansonica 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Suckling 98

Lobenberg: Auf der Insel Giglio, einem toskanischen Archipel, wird in äußerst geringen Mengen der weiße Testamatta produziert. Eine Rarität. Strohgelb und eigenwillig präsentiert sich die Insolia-Traube im Glas. Würzig, mineralisch, fast schon steinig mit Aromen von gebackenen Äpfeln, ein wenig Schokolade und Rösteiche. Getragen von einem vollen Körperbau entwickelt sich die würzige Frische zu einem intensiven Finish. Ein echtes Unikat und ein schicker, sehr individueller Wein für erfahrene Genießer. 98 – 99/100

Suckling: Intense aromas of white pineapple, lemon peel, white peaches and stones with a seashell undertone. Full-bodied yet still agile and vivid, showing beautiful mouthfeel and length. Salty at the end. Love the finish. Pure and unique. One of Tuscany's top whites from the island of Giglio. Made from ansonica grapes. 98/100

Testamatta

35177H 2015 6er OHK • 2018 – 2027 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

35206H 2015 6er OHK • 2018 – 2027 1,5l (132,67 €/l) **199,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99-100 Suckling 99

Lobenberg: Mit nur 15.000 Flaschen Jahresproduktion ist der Testamatta das Flagschiff des Weingutes. 100% Sangiovese-Reben altern 24 Monate in gebrauchten französischem Barrique und dann noch einmal 6 Monate auf der Flasche. Zitronenschale, Pflaume, Zedernholz und Rosenblätter. Dieser körperreiche und superfein strukturierte Wein verführt mit seidigen Tanninen und einem langen, intensiven und leicht salzigem Finale. 99 – 100/100

Suckling: A stunning wine. This is the best Testamatta ever made. Fascinating aromas of red fruits, tea, bark and wet soil as well as fresh leather. Full body, silky tannins and a juicy finish. I love the tension and texture of this great red. So gorgeous to taste now but better in 2021. 99/100





Toscana · Maremma



Elisabetta Foradori mit den Partnern





Emilio Foradori (Winemaker)

Ampeleia

Die große Dame der italienischen Biodynamie aus dem Trentino, Elisabetta Foradori, träumte von zarten Weinen des Südens. Ein Wein wie Seide sollte es sein. Verführerisch und aromatisch sollten die süßen Träume sein. Der Name war Ampeleia, griechisch für Rebstock. Direkt vis à vis zu Sardinien pflanzte sie im malerischen Bergdorf Roccatedeerighi die dafür nötigen Charme-Reben. Cabernet Franc, Grenache, Sangiovese, Alicante und für die Würze Mourvèdre und Carignan und weitere autochthone Sorten. Sie kaufte 2002 mit 2 Partnern bis heute schrittweise 40 Hektar und bestockte sie. Von hier oben, auf den Resten des Vulkans, schweift der Blick zum 30 km entfernten Meer. Darunter liegen Felder, Weingärten Olivenhaine und kleine Obstplantagen, Romantik pur. Wenn das inzwischen 100 Tsd. Flaschen produzierende Weingut Ampeleia demnächst erwachsen ist, so ab 2015/2016, wird es genau wie Foradori selbst biologisch zertifiziert sein. Elisabetta und ihr nicht minder begabter Sohn Emilio arbeiten hart an dieser Vision. Die Bewahrung reiner Natur ist der immer von ihr beschrittene Weg. Tue Gutes und sprich drüber ist aber auch schlau, die Zertifizierung ist das Ziel und sie wird es erreichen. Die zarteste Versuchung seit es Wein gibt ist schon jetzt in den Flaschen, so müssen die Griechen und Römer früher in süßer Aromatik gebadet haben.



Ampeleia				€ / Fl.
Unlitro				
33634H	2017 6er • 2018–2022	1,01	(11,90 €/l)	**11,90**
Alicante Cab. Franc Carignan Grenache Marselan Mourvèdre Sangiovese • 12,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 90+				
Lobenberg: Helles Kirschrot. Süße Kirscharomen steigen mit Zwetschge, Walderdbeere, Himbeere und weißer Schokolade aus dem Glas. Schwebend, unendlich fein. Ein Superschmeichler im Mund, zarte flüssige Seide mit verspielter roter Frucht, der Wein tänzelt und schwebt und der Mund jubiliert vor köstlichem Vergnügen. Eine superzarte Verführung, leicht gekühlt der perfekte Partywein im Liter mit genug Klasse auch für verwöhnte Gaumen. 90+/100				
Kepos				
28839H	2014 6er • 2016–2022	0,75l	(21,07 €/l)	**15,80**
Grenache Carignan Alicante Bouschet diverse autochthone Reben • 13,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 92-93 Suckling 93 Galloni 90				
Lobenberg: Sauerkirschrot. Satte Schwarz- und Sauerkirsche mit Marzipan und Lakritze in der aromenstarken Duftwolke, auch Walderdbeere, Pflaume und süße rote Johannisbeere. Auch etwas Birne und Feige, Lorbeer, Wacholder und sogat etwas Olive mit feinstem, hellen Tabak. Sehr duftig und sehr zart. Druckvolle Kirscharomen mit hellem Sand, Salz und konzentrierter Erdbeeree im Mund, im Nachhall Sauerkirsche und Johannisbeere mit hellem Gesteinsmehl, Salz und Kreide. Ein wunderbarer Charmeur, eine konzentrietere Turboversion des Litro aus gleichem Hause mit dem erdigen tiefen Touch der Mouvedre und der Würze der Carignan dazu. Ein tolles Unikat. 92–93/100				
35144H	2015 6er • 2017–2023	0,75l		*
Alicante Bouschet Carignan diverse autochthone Reben Grenache • 13,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 92-93 Galloni 93				
Ampeleia				
29584H	2013 6er • 2016–2027	0,75l	(35,87 €/l)	**26,90**
Cab. Franc 60% Sangiovese 25% diverse autochthone Reben 15% • 13,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 95-96 Galloni 93				
35145H	2014 6er • 2017–2028	0,75l	(36,67 €/l)	**27,50**
Cab. Franc 60% Sangiovese 25% diverse autochthone Reben 15% • 13,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 95-96 Falstaff 94 Winespectator 93 Suckling 93 Galloni 92				
35254H	2015 6er • 2018–2029	0,75l	(36,67 €/l)	**27,50**
Cab. Franc 60% Sangiovese 25% diverse autochthone Reben 15% • 13,5% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 95-96				
Lobenberg: Die Cabernet Franc, dieser seidige Traum von Cheval Blanc bis zur Loire, dominiert diesen aus 7 Rebesorten bestehenden Wein. Das satteste Kirschrot der Weine hier, Sauerkirschsaft in Farbe und Duft, Granatapfel mit reingepresst, Brombeere, Lakritze, Eukalyptus. Auch Kaffee und dunkler Tabak, Kräuter der Provence, Rosmarin, etwas Orange, tiefgründig und etwas wild. Wow sagt der Mund, das erinnert an Château Jean Faure aus Saint-Émilion (der Nachbar von Cheval Blanc). Diese Wildheit der Cabernet Franc mit der explosiven Waldbeerenfrucht und weißschokoladigen Sauerkirsche. Komplexes Kirschwunder mit Fülle und seidig samtigen Tanninmassen. Der Wein hat keinerlei rauhe Ecken und birst doch vor fruchtiger Intensität und kirschiger Wollust. Hier findet sich die Philosophie des großen Granato aus dem Trentin wieder. Alle Achtung, Superstoff. 95–96/100				

**Preis bei Drucklegung noch offen*

Duemani bio

€/Fl.

Syrah Rosé Si bio

33839H 2017 6er • 2019–2026 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Syrah 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Kronkorken

Lobenberg: Ein Rosé aus Syrah. Biodynamisch. Maremma. Hmm… Aber schon die Flasche! Transparent und ein erhabenes Si ins Glas geschmolzen. Goldener Punkt drauf und dazu noch goldene Wachskapsel über der Krone. Nun gilt es: Si als Totalaufschneider oder bewahrheitet sich der etwas großkotzige Ausruf als geiler Stoff? Die Kirsch-Johannisbeer-Waldhimbeer-Nase steigt extrem charmant und richtig sahnig in die Nase. Was für ein betörender Duft! Der Mund hat deutlich mehr Kraft und Grip, Brombeerkaltschale mit Zwetschge und würziger Erde, Holunder und Lorbeer, Salz. Im Finale mit soviel Individualität. Ein Tanz ums goldene Kalb, ach nee, ums goldene Si! Witzig und sehr gut. Italiens bester Rosé, von Jahr zu Jahr besser! 94+/100

Cabernet Franc CiFRA bio

31554H 2016 12er • 2019–2026 0,75l (34,00 €/l) **25,50**

Cab. Franc 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 94 Parker 92

Lobenberg: Dieser eigene Wein ist reinsortig Cabernet Franc, biodynamisch erzeugt in der Maremma. Zwar aus den etwas jüngeren Reben und doch tiefdunkel. Würzig erdige Schwarzkirsch-Brombeer-Cassis-Nase mit reifen Röstaromen und Rauch. Lakritze und Blumen dazu. Druck und satte dunkle Frucht im Mund, viel salzig steinige Mineralität, Minze, erinnert an Feuerstein, etwas Teer, viel krautwürziges Unterholz, wieder Blumigkeit, hat Rasse. Ein puristisch würziges Powerteil von der Loire würde ich blind denken. Ci FRA steht natürlich für Cabernet Franc, aber das groß geschriebene FRA hätte auch für die Anlehnung ans Nachbarland stehen können. Auf jeden Fall toller Stoff! Unikatscharakter. 93–94/100

Syrah Suisassi

26346H 2012 6er • 2017–2032 0,75l (130,67 €/l) **98,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 96 Galloni 95+ Falstaff 95

24664H 2013 6er • 2018–2033 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 97 Galloni 94-96+ Falstaff 96 Parker 96

31555H 2015 6er • 2020–2035 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 97

Lobenberg: Biodynamischer Syrah aus der Maremma. Schwarz. Côte-Rôtie? Oder doch Adelaide? Eingekochter Gummireifen mit Teer, Maulbeere, Blaubeere und viel Früchte des Johannisbrotbaums. Olivenpaste, Süßes Rosmarin und Thymian. Ein schwere und üppige Nase, eine Tendenz zur Überforderung. Satte gekochte Pflaume, dicker, dichter Schwarzkirschensyrup im Mund, dazu Steine, Lakritze und Brombeer-Cassis Extrakt. Wieder Carobella, der Bio-Ersatz der Nutellafreaks. Eine Wucht aber deutlich eindimensionaler als der Cabernet Franc, deshalb groß aber nicht so ein Riese wie der Duemani selbst! 95–96/100

Cabernet Franc Duemani bio

24663H 2013 6er • 2020–2033 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Cab. Franc 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 98 Parker 97 Galloni 94-96+ Falstaff 95

29547H 2014 6er • 2021–2034 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Cab. Franc 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 96

31556H 2015 6er • 2022–2035 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Cab. Franc 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 97 Parker 95

Lobenberg: Logischerweise steht dieser reine Cabernet Franc mit dem Namen des Weingutes für die Vision des Traumweins der Besitzer. Biodynamisch, winzige Erträge, reine Handarbeit und reinste Natur. Cabernet Franc hat das Potenzial zu wahrer Größe, man denke an die großen Vorbilder der Loire, Kaliforniens oder Saint-Émilions. Cheval Blanc und Ausone standen auch Pate. Der Stoff ist ziemlich schwarz, das passt schonmal. Die Schwarzkirschen- Blaubeer-Lakritz-Veilchennase ist aber nicht Ausone. Clos Rougeard von der Loire schießt mir in den Sinn, nur da gibt es diese an Ribera del Duero erinnernde würzig schwarze Tiefe in der Cabernet Franc. Das ist der Hammer! Aber erst nach Stunden in der Karaffe, wohl deshalb bewerten die ungeduldigen internationalen Verkoster diesen Wein immer tiefer als den Syrah. Grandiose Tiefe mit unvorstellbarer Würze im Mund, Pflaume, Erde, Leder, Teer, eingekochte Blaubeere mit Schwarzkirsche, alles mit viel salziger Lakritze ummantelt. Dabei ganz fein und finessereich im samtig seidigen Tanninfluss. Gewürze und Lakritze kommen immer wieder hoch, auch Minze und Eukalyptus dazu. Dabei kam der Wein vor dem dekantieren so harmlos daher. Ein großer Wein. 97–98/100



Luca d'Attoma und Elena Celli

Duemani

Luca d'Attoma und seine Frau Elena sind zusammen die „zwei Hände" dieses biodynamischen Zwergbetriebes, es gibt keine Mitarbeiter, ein Hobby für ihre Ehe, ihr Seelenheil und Gutmenschentum. So was richtig Tolles und Eigenes. Luca ist ansonsten einer der berühmtesten „flying winemaker" der Toscana. Le Macchiole, Tua Rita und Le Pupille sind nur ein kleiner Teil der „Schönen und Reichen", die sich ihren Wein von ihm zaubern lassen. Kann man kaufen und trinken, aber richtig toll und schön wird es erst hier, in ihrem Wohnzimmer!













Agostino Lenci

Fattoria di Magliano

Die Fattoria di Magliano präsentieren Morellino und Co. von wunderschöner Qualität, fast eine neue Dimension. Die Lage, die Schönheit der Region und Landschaft (südliche Maremma), der traumhafte Baustil des Weinguts Fattoria di Magliano und der Keller, die perfekte Anlage und die detaillierte Hege und Pflege der Weinberge berauschen aber fast noch mehr. Erst in den 90er Jahren hat der einstige Industrielle, Agostino Lenci die alten Rebberge gekauft, dann aus einer selection massale der alten Stöcke zugepflanzt, und die Landschaft so perfekt interpretiert. Logisch bei der Qualitätsphilosophie war die Umstellung auf biologische Weinbergsarbeit, ab Jahrgang 2014 dann auch zertifiziert. Dazu ist hier ein kleiner Agrotourismus-Betrieb (perfekte Toscana-Ferien!!!) in mir bisher unbekannter Schönheit und naturbelassener Perfektion entstanden. Diese ungeheure Liebe zum Detail und zur Natur probiert sich auch in den mehr als überzeugenden, aber mengenmäßig knappen Weinen der Fattoria di Magliano, deren stilvolle Etiketten den Geschmack und die Philosophie von Agostino Lenci widerspiegeln.



Fattoria di Magliano				€ / Fl.
Vermentino Pagliatura				
28845H	2016 6er • 2018–2022	0,75l	(14,40 €/l)	**10,80**
Vermentino 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: In der Nase intensive, sortentypische Aromen von Blüten und reifen Früchten, überaus duftig, aber auch Honig und dezente Kräuternoten, berauschende Intensität, wie ein Vermentino es schöner nicht zeigen kann. Im Mund erfrischend, hocharomatisch, sehr nachhaltig und mit langem Finale. 90/100				
Illario				
31352H	2016 6er • 2017–2020	0,75l	(11,93 €/l)	**8,95**
Sangiovese 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Kräftiges, intensives Rosé. Reife Kirsche und Zwetschge in der Nase, komplex und kräuterwürzig, füllig und intensiv. Im Mund dann wieder diese Anmutung von süßem, rotem Steinobst und Rhabarberkompott, dabei schön trocken und frisch. Zu schade, ihn eisgekühlt als Terrassenwein zu servieren, eher zu mildem, cremigem Käse oder leichten hellen Fleischgerichten ohne Röstaromen. 90/100				
Morellino di Scansano Heba				
28499H	2015 6er • 2017–2023	0,75l	(13,27 €/l)	**9,95**
Sangiovese 95 % Syrah 5 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+				
Lobenberg: Dunkles, sattes Rot, fast schwarz. Intensive, extrem frische und charmante Beerenaromatik mit einem zarten Touch von neuem Holz, etwas Teer und Jod und Vanille. Im Mund sehr geradeaus, ziemlich dicht und kraftvoll für einen Sangiovese, fast eine Assoziation ans Piemont und Barolo, zarte Röstaromen vom neuen Holz (je zur Hälfte im neuen Barrique und in Stahl ausgebaut), daneben intensive, kraftvoll versammelte, und doch sehr samtige, überwiegend rote Frucht. Biologische Weinbergsarbeit, ab 2016 auch zertifiziert. Geniale Frische von Zwetschge, Waldhimbeere, Sauerkirsche und etwas Johannisbeere. Ein neuer Qualitätsmaßstab für „normalen" Morellino, sehr beeindruckend und betörend in seiner frischen Frucht. 91+/100				
Poggio Bestiale				
28843H	2013 6er • 2017–2028	0,75l	(31,33 €/l)	**23,50**
Merlot 35 % Cab. Sauv. 30 % Cab. Franc 30 % Petit Verdot 5 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 94-95 Parker 93 Galloni 92				
Lobenberg: Der Name dieses extrem dunklen Weines rührt vielleicht vom hohen Extrakt (37 g/l) her, dieser Bordeaux-Blend (18 Monate in neuer Allier-Eiche vergoren und ausgebaut) ist sicher sehr urwüchsig, gleichzeitig aber auch der eleganteste und feinste Wein des Hauses. Zwar alkoholisch (14 Grad) und intensiv fruchtig, auch sehr kraftvoll und tanninreich, aber auch samtig und seidig mit tollem Nachhall. Ein Saint-Émilion aus der Maremma. 94–95/100				











Elisabetta Gepetti

Le Pupille

Elisabetta Gepetti ist mit ihrem Weingut so gut eingespielt wie die Säure und der Alkohol in ihrem Wein. Sie ist eine hartnäckige Verfechterin der Qualität und immer mit absoluter Leidenschaft bei der Sache. Sie hat eine eigene Marktstrategie entwickelt, ohne dabei ihren Respekt vor dem Verbraucher zu verlieren. Das ist auch der Grund, warum sie den Saffredi in schlechten Jahren auch nicht produziert. Andere Winzer haben da weniger Bedenken, unter Umständen erhöhen sie sogar noch die Preise.





Le Pupille				€ / Fl.
Pelofino				
31549H	2016 6er • 2018–2024	0,75 l	(11,33 €/l)	**8,50**
Sangiovese 50% Syrah 30% Cab. Franc 10% Cab. Sauv. 10% • 14,0% vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 89-90+				
Lobenberg: Liegt rubinrot im Glas. Die Nase mit Duft von roten Früchten und einer Note von Cassis Dahinter entwickeln sich würzige Aromen. Sehr angenehm im Mund, schön schlank sehr gut strukturiert. Ein sehr feiner, zugänglicher Wein mit hohem Trinkfluss. Macht einfach Spaß. 89–90+/100				
Morellino di Scansano				
31550H	2016 6er • 2018–2024	0,75 l	(13,27 €/l)	**9,95**
Alicante Malvasia Nera Sangiovese • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 Suckling 92				
Lobenberg: Ein saftiger Wein mit voller, intensiver und vielschichtiger Frucht. Satte dunkle Kirsche mit Waldbeerenfrucht dazu. Erdig und nussig, saftig, etwas Teer und Salz im Finale, eindrucksvoll. 91/100				
Morellino di Scansano Riserva				
34309H	2015 6er • 2018–2030	0,75 l	(22,20 €/l)	**16,65**
Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+				
Lobenberg: Ein dunkles, sattes Rot, fast schwarz. Intensive Beerenaromatik in der Nase, deutliche Amarena-Kirsche, leichte Noten von Vanille und etwas Veilchen. Unglaublich harmonisch und rund am Gaumen, eine herrliche Textur, schöne, weiche, fast schon liebliche Tannine. Vollmundig, reife dunkle Früchte, würzige Noten, etwas Kaffee, hinzu kommt eine angenehme Mineralität. Ein kräftiger, intensiver Wein mit Tiefgang gepaart mit einer wunderbar lebendigen Frische. Sehr eindrucksvoll. 92–93+/100				
Poggio Valente				
31551H	2015 6er • 2020–2032	0,75 l	(32,53 €/l)	**24,40**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94 Suckling 92				
Lobenberg: In der Nase des Valentes liegt der Duft eines Herbstwaldes mit roten und schwarzen Beerenaromen, aber auch dunkle rote Kirsche, Pflaume, Rauch, Menthol, Anis und wilde Blumen. Sehr betörend. Am Gaumen mittelgewichtig und sehr schön weich und harmonisch. Dunkle Früchte und dazu Anklänge von süßen Tabak, Leder und Minze. Gewürzaromen runden das Ganze im Finish ab. Hier gibt es viel zu entdecken und mögen. 94–95/100				
Saffredi				
30464H	2014 6er OHK • 2018–2036	0,75 l	(86,67 €/l)	**65,00**
Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96				
Suckling 96 Gabriel 19				
31552H	2015 6er OHK • 2019–2037	0,75 l	(100,00 €/l)	**75,00**
31615H	2015 1er OHK • 2019–2037	1,5 l	(103,33 €/l)	**155,00**
31616H	2015 1er OHK • 2019–2037	3,0 l	(113,33 €/l)	**340,00**
31618H	2015 1er OHK • 2019–2037	12,0 l	(118,33 €/l)	**1420,00**
31619H	2015 1er OHK • 2019–2037	18,0 l	(123,44 €/l)	**2222,00**
Cab. Sauv. 60% Merlot 30% Petit Verdot 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98				
Suckling 99 Galloni 97 Parker 96				
Lobenberg: Florale und erdige Aromen harmonieren mit roten Beeren, sehr ausdrucksvolle Aromen. Am Gaumen sehr weich und tief, druckvoll, aber mit Struktur. Auch im Mund Veilchen, Lavendel, dazu dunkle Pflaumen, Gewürze und Lederanklänge. Einer der kraftvollsten Weine der Toskana. 98/100				





Tenuta dell' Ornellaia

Hier, bei Ludovico Antinori, entstehen auf einem Luxusweingut Weine, die zu den italienischen Klassikern schlechthin gehören und zu den wenigen italienischen Rotweinen mit internationalem Ansehen. Der Erstwein gehört immer zu den weltweit gesuchtesten Sammlerstücken. Der aus den jüngsten Reben gewonnene Drittwein Le Volte, zumal aus großen Jahren, vermittelt einen erstklassigen Eindruck, was man beim Erstwein erwarten kann. Der erst seit 1997 erzeugte Zweitwein, der „Serre Nuove", war bisher Bestandteil des Ornellaia. Eine gute Entscheidung von Ludovico Antinori, denn der Erstwein hat nochmal einen großen Qualitätssprung getan und zu dem akzeptablen Preis des Zweitweins bekommt man nun einen wirklichen Abgleich der Ikone. Der Erstwein, Ornellaia, behauptet sich regelmäßig in Blindverkostungen mit den feinsten Bordelaiser Erzeugnissen. Er ist das Wahrzeichen des Weingutes. 1985 war die Initialzündung für weitere legendäre Weine. Die Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und einem geringen Anteil Petit Verdot steht als klassische Bordeaux-Cuvée da, behält aber ihr italienisches Temperament. Die Trauben für den Ornellaia werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten sortiert. Danach wird nochmals am Auswahltisch kontrolliert, so dass nur makelloses Lesegut vinifiziert wird. Nach der Gärung in Stahltanks folgt eine Maischestandzeit von 1–2 Wochen. Der Wein reift in Barriques mit hohem Anteil neuer Fässer und geringem Anteil an Barriques aus Zweitbelegung. Erst dann wird die finale Cuvée abgestimmt und nochmals ins Barrique gelegt. Nach einem Jahr Flaschenreife kommt ein makelloser Wein auf den Markt, der das Endprodukt einer strengen und lückenlosen Qualitätskontrolle ist. Aus Bolgheri stammt der wohl rarste Rotwein Italiens: Masseto. Der reinsortige Merlot aus der circa 7 Hektar umfassenden Lage Masseto wird nur in homöopathischen Mengen zugeteilt. Er ist quasi am Markt nicht existent. Man könnte ihn auch als den Petrus Italiens bezeichnen. Die Nähe zur Küste prädestiniert die Lage für die gleichmäßige Reifung der Merlot-Traube, die auf von Salzschichten durchsetzten Lehmböden wächst. Die Weinfachpresse lobt den Wein alljährlich in den höchsten Tönen. Ein ständiger Anwärter auf die begehrten 100 Punkte.



Tenuta dell' Ornellaia

€ / Fl.

Le Serre Nuove Ornellaia

31612H 2015 6er • 2019–2025 0,75l (64,27 €/l) **48,20**

Merlot 64 % Cabernet Sauvignon 17 % Cabernet Franc 10 % Petit Verdot 9 % • Barrique • 14,0 % vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 94 Galloni 94 Parker 93 Winespectator 92

Lobenberg: Duft von süßen Beeren, am Gaumen kraftvoll und sehr fruchtig mit Aromen von roten Johannisbeeren und anderen roten Früchten, dezenter Vannilleton. 92–93/100

Ornellaia

31613H 2014 6er OHK • 2019–2042 0,75l (206,67 €/l) **155,00**

Cabernet Sauvignon 34 % Merlot 32 % Petit Verdot 20 % Cabernet Franc 14 % • Barrique • 13,5 % vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 95 Parker 94 Vinum 18

33324H 2015 6er OHK • 2020–2043 0,75l (252,00 €/l) **189,00**

Cabernet Sauvignon 34 % Merlot 32 % Petit Verdot 20 % Cabernet Franc 14 % • Barrique • 14,0 % vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 98 Galloni 98 Winespectator 97

Lobenberg: Ornellaia könnte es blind mit einem großem Bordelaiser aufnehmen, keine Frage. Im Temperament bleibt er aber doch Italiener. Intensives Rot. Duftet nach vollreifen und frischen roten Früchten, leicht balsamisch, auch dezent neues Holz. Am Gaumen wohlstrukturiert, immens konzentriert. Bleibt sehr lange am Gaumen und besitzt diese feine Trüffelnote und Würze. Sehr geschliffen feines Tannin. 95+/100







Rocco und Oliviero Toscani

Oliviero Toscani

€/Fl.

iToscani

28767H 2015 12er • 2017–2021 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Cab. Franc Petit Verdot Syrah • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Winespectator 91

Lobenberg: Der Einstiegswein von Oliviero Toscani aus der Maremma. Außergewöhnlich charaktervoll für diese Preisklasse. Saftige Kirsche, fast Amarenahaft, dazu dann eine animierende süßlich-saure Balsamico-Note. Krautwürzig und Anklänge von Lakritz. Im Mund kraftvolles Tannin und eine frische Säurestruktur. Starke Rotfruchtigkeit, Kirsche, Johannisbeere, Cranberry. Und dann am Gaumen Schokaledenschmelz. Der Wein ist herrlich trinkig ohne dabei anbiedernd zu werden und deutlich komplexer als der Preis vermuten lässt. Mittlere Länge und eine leichte Salzigkeit im Abgang. Ganz wunderbar. 90–91/100

Quadrato Rosso

28357H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Cab. Franc Petit Verdot Syrah • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Winespectator 93

Lobenberg: Ein richtig guter Jahrgang. Kein gefälliger Wein im Glas, eher wie ein ungehorsames junges Pferd auf der Koppel. Reife rote Früchte, unterstützt von einer würzigen Charakteristik mit ledernen und medizinalen Anklängen. Frisch und komplex. Kirsche und Johannisbeere und süßliche Gewürze wie Kakao, Zimt und Lakritze. Im Mund dann dichte, saftige Kirsche und ein Hauch Waldhimbeere. Die Tannine sind deutlich zu spüren, jedoch nicht aufdringlich. Ohne gefällig zu sein, sehr rund am Gaumen. 92/100

OT di Oliviero Toscani

21689H 2008 6er • 2015–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Cab. Franc Petit Verdot Syrah • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

26515H 2010 6er • 2017–2032 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Cab. Franc Petit Verdot Syrah • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

33378H 2012 6er • 2019–2034 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Cab. Franc Petit Verdot Syrah • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Winespectator 93

Lobenberg: Ein Hammerjahrgang dieser OT, der Erstwein von Toscani. Man schmeckt die Verwandtschaft zu seinen einfacheren Weinen auch wegen der gleichen Rebsorten deutlich heraus, aber der OT hat von allem einfach mehr, er ist viel feiner und zugleich deutlich ungestümer und wilder, ungemein dicht und krautwürzig. Feinheit und Wildheit zusammen geht nicht? Doch! Die rauchigen Aromen umströmen die Nase und machen einfach Lust darauf den Wein zu bändigen. So intensiv und ungestüm. Der große Wilde! Auch hier die deutlichen Einflüsse von süßen Gewürzen und Lakritz, dazu balsamische Elemente. Sattes Tannin im Mund, Cassis, Brombeere und Teer, Bitterschokolade, auch schwarze süße und saure Kirsche, Koriander, Thymian. 16 Monate im überwiegend neuen Holz ausgebaut – das rundet dieses außergewöhnliche Weinerlebnis ab. Ein Wein wie der Winzer selbst: Groß, provokant, mit Power, Wucht, Ecken und Kanten. 95+/100



Oliviero Toscani

Oliviero Toscani – DER PROVOCATEUR der Fotoszene, ein Name wie ein Donnerhall. Wohl eine der schillerndsten Persönlichkeiten im Bereich der Fotografie. Berühmt geworden ist Oliviero Toscani durch seine weltbekannte Werbekampagne mit dem italienischen Modelabel Bennetton. Die Werbeplakate erregten die Öffentlichkeit und lösten kontroverse Diskussionen aus. Oliviero Toscani sieht die Fotografie als seine Berufung. Seine großen Erfolge in der Werbung und der Kunst ermöglichten es ihm dann seine Leidenschaften und Hobbies auszuleben: Oliviero Toscani ist Italiens und womöglich Europas erfolgreichster Züchter von Quarterhorse- und Palomino-Pferden. Vor nicht allzu langer Zeit begann Oliviero Toscani dann auch mit dem Weinbau in der Maremma. Sein Ratgeber im Weinberg (biologisch-organisch) und Keller war niemand Geringeres als Angelo Gaja. Die Weinberge sind wie ein Amphitheater angelegt um den größtmöglichen Nutzen aus Klima und Terroir zu ziehen. Die Reben setzen sich aus Syrah, Cabernet Franc und Petit Verdot zusammen. Alle Trauben finden sich dann natürlich auch in seinen Weinen wieder, sie spiegeln seine Seele und sein Naturell wieder: Wild, provokant, ungestüm und unangepasst. Eben absolut gegen den Mainstream gebürstet, so dass sich hier ein würzig kraftvolles Weinerlebnis der besonderen Art entwickelt. Ein Abendessen mit Oliviero Toscani in Bremen überzeugte mich nachhaltig. Ich bin in der glücklichen Lage, Ihnen zu beweisen, dass er auch beim Wein ein absolutes Händchen hat.





Andrea Franchetti





Tenuta di Trinoro / Andrea Franchetti

Andrea Franchetti, eigenwilliger, exaltierter, künstlerischer und etwas verschrobener Spross aus dem Cinzano-Imperium, hat sein Ziel erreicht. Mit anfänglich beratender Hilfe seiner Freunde Peter Sisseck (Pingus) und Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud) erzeugt er heute in einer gottverlassenen Gegend südlich des Brunello-Gebiets Rotweine, die zu den besten Italiens gehören. Diese charakteristische Kombination aus Wucht, Struktur und Kraft gibt es in Italien so kein zweites Mal, höchstens bei seinem zweiten Weingut Passopisciaro auf Sizilien. Die Weine sind extrem dunkel und extraktreich, die sehr späte und vollreife Lese gibt einen einen wunderbar reichen und reifen Touch. Keine Weine für jeden Tag, aber sie gehören zweifelsohne zu den größten Weinen der Welt.







Tenuta di Trinoro / Andrea Franchetti				€ / Fl.
Le Cupole de Trinoro				
31450H	2015 6er • 2018–2029	0,75l	(37,33 €/l)	**28,00**
Cab. Franc Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Parker 92				
Lobenberg: Der burgundischste Wein Andrea Franchettis. Und doch trotz des feinen Kirschenflusses auch intensiv, reichhaltig und großzügig, Kaffebohnen, Leder, Oliven, Lakritze, Maulbeeren. Hohe Spannung und Dichte, samtig dichter Angang. Es fehlt das letzte Stück Komplexität zu den drei großen Brüdern, im ersten Schluck nämlich auf dem gleichen Eindrucks-Level. Aber in einem so perfekten Jahrgang wie 2015 ist das schon sehr nahe. 93+/100				
Campo di Camagi				
32124H	2015 6er OHK • 2030–2046	0,75l	(102,67 €/l)	**77,00**
Cabernet Franc 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 96 Winespectator 95				
Lobenberg: Campo Camagi ist ein reinsortiger Cabernet Franc aus einem 1,5 Hektar großen Weinberg. Die Böden sind hier Quarzit und Kalkstein. Auf 600m über NN stehen die Reben. Das Bouquet ist daher auch vergleichsweise typisch Frankreich, Loire um genauer zu sein. Etwas grün, dann wieder feine Frucht. Sauerkirsche, Zwetschge, ein bisschen Bohnen. Dann kommt aber auch Lakritz raus, etwas Mokka. Am Gaumen hat man einen sehr kräftigen Cabernet Franc. Alles ist extrem dicht gepackt. Der Wein hat Grip, kann reifen. Viel Kirsche und etwas Thymian sowie ein Hauch Blaubeeren. Ein feinwürziger Wein mit großer Tiefe. 96+/100				
Palazzi Merlot				
31363H	2016 6er OHK • 2020–2045	0,75l	(198,67 €/l)	**149,00**
Merlot 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+				
Lobenberg: Schwarz. Reinsortiger Merlot, Brombeere, Minze, Eukalyptus und Lakritze. Erstaunlicher Weise feiner als der fast nur aus Cabernet Franc bestehende Trinoro, zugänglicher in diesem Stadium. Normal eher mehr Saint-Émilion denn Pomerol, obwohl ohne Cabernet zwischen Château Figeac und Troplong Mondot schwankend, im feinsten Jahr der Historie, 2016, aber mehr Evangile und Pomerol. Ein Traumwein. 98+/100				
Tenuta di Trinoro				
24708H	2012 6er OHK • 2017–2035	0,75l	(238,67 €/l)	**179,00**
Cab. Sauv. 66% Cab. Franc 26% Petit Verdot 8% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 96-97+ Galloni 98 Schweizerische Weinzeitung 19				
31362H	2016 6er OHK • 2022–2050	0,75l	(206,67 €/l)	**155,00**
Cab. Franc 40% Merlot 40% Cab. Sauv. 10% Petit Verdot 10% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 98-100				
Lobenberg: Fast schwarz. Wahrhaft dicker Wein, üppig, samtig, vollmundig. Fast fette schwarze Frucht und doch grandios seidiger Fluss. Ich glaube nicht, dass es in Italien einen anderen Wein dieser Art gibt, da muss man schon nach Kalifornien und Pomerol, einn Mischung von Château Petrus und Clos Rougeard in der Toscana. 2016 ist so unglaublich gut. 98–100/100				







Nicola Incisa della Rocchetta

Tenuta San Guido

		€/Fl.
Guidalberto		
31744H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (46,67 €/l)	Cab. Sauv. 60% Merlot 40% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 94-95 Parker 94+	**35,00**
Sassicaia		
28655H 2013 6er OHK • 2018–2045 0,75l (250,67 €/l)	Cab. Sauv. 50% Cab. Franc 50% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Suckling 98 Parker 97 Galloni 93-96+ Falstaff 96	**188,00**
31541H 2014 6er OHK • 2019–2045 0,75l (198,67 €/l)	Cab. Franc 50% Cab. Sauv. 50% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Vinum 18,5 Parker 92-94 Suckling 92-93	**149,00**
33325H 2015 6er OHK • 2020–2046 0,75l (238,67 €/l)	Cab. Franc 50% Cab. Sauv. 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Suckling 98 Parker 97 Winespectator 97 Wine Enthusiast 97	**179,00**

Lobenberg: Guidalberto ist eine echte Marke. Weil die Qualität in jedem Jahr stimmt. Verführung mit einem klassischen Toscana IGT. Im Bukett erkennt man klar die Cabernet-lastige Aromatik. Grüne Paprika, dunkle Beeren, etwas Tabak, auch Unterholz. Am Gaumen samtige Tannine, feine Struktur und gut eingebundene Säure. Bleibt auf der frischen Seite, besitzt eine verschwenderisch ausladende Aromatik. Enorm konzentriert aber nicht rustikal. Großartiges Finish. Der wird reifen! 93–94/100

Lobenberg: Sassicaia ist ein echter Genuss! Unglaublich seidiges Mundgefühl, etwas grüner Paprika, reife Pflaume, Zedernholz, eine Spur Tabak. Das alles in einem sexy Korsett, der Sassicaia bleibt enorm gebündelt und konzentriert am Gaumen. Sehr langer Nachhall, ordentlich Druck am Gaumen. Ein ganz typischer Vertreter des Hauses! 98–99/100

Tenuta San Guido

Die Weingärten der Tenuta San Guido befinden sich in der Spitzenlage Castiglioncello und erstrecken sich auch über Quercione und Aia Nuova. Die Tenuta San Guido ist die Kultschmiede des Sassicaias, des wohl international bekanntesten Rotweins Italiens. Mit dem Guidalberto liefert man einen kleinen Sassicaia, der die Grundzüge des Kultweins in sich trägt, dafür aber einen anderen Anspruch. Er ist in jedem Jahr ein verlässlicher Weinwert, der einen vollmundigen, tief konzentrierten Rotwein abgibt, der vom Cabernet Sauvignon geprägt ist. Der Sassicaia ist der weltweit bekannteste Wein Italiens und einer der modernsten. Er hat jedoch eine längere Tradition als so mancher traditionelle DOC Wein. Mitte der 60er Jahre pflanzte man den Weinberg, aus dem 1968 die ersten 3000 Flaschen Sassicaia in den Handel gelangten. Von da an begann ein sagenhafter Aufstieg eines Weines, der heute schon als Mythos gilt und fast ständig ausverkauft ist. Dies unterstreichen Legenden wie der 1985er Sassicaia, dem Robert Parker mit 100 Punkten die Höchstnote gab. Ein Wein voller Perfektion.









Rita und Virgilio Bisti

Tua Rita

Das in der südlichen Toskana (Maremma) gelegene Kultweingut „Tua Rita“ (Virgilio Bisti benannte es nach seiner Frau „Rita Tua“) hat sich mit Luca d’Attoma einen der Top-Önologen der jungen Garde sichern können, diesen Namen lohnt es sich zu merken, Sie werden ihn in Zukunft noch öfter vernehmen. Er experimentiert mit allen möglichen Dingen, so z. B. mit Barriquefässern mit nur 110 Litern Fassungsvermögen oder zweifach neuem Holz. Das macht aber nur Sinn bei den ultrakonzentrierten Merlot-, Cabernet- und Petit-Verdot-Weinen. Die ungeheure Kraft dieser, nur hier in Italiens Maremma so ausdrucksstarken Reben, schreit fast nach mehr Holz! Die Produktionsmengen sind aber leider, wie denn auch anders zu erwarten, sehr gering. Um so besser sind aber die Weine, was speziell die angelsächsische Presse (Parker – Winespectator etc) mit reichlichen Bewertungen von über 95 Punkten (selbst 100 für den Redegaffi gab es schon) honorierte.





Tua Rita				€ / Fl.
Rosso dei Notri				
30346H	2016 6er • 2018 – 2023	0,75 l	(20,00 €/l)	**15,00**
Sangiovese 60 % Merlot 30 % Syrah 10 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Suckling 93				
Lobenberg: Toller Duft nach roten Früchten. Am Gaumen schöne Balance, frische und rote Fruchtaromen, unterstützt von etwas Vanille, Beerenkompott und leicht süßer Würzigkeit. Ein Hauch Schokolade und feine, erdige Würze, etwas Rosmarin und ein wenig schwarze Kirsche, dann aber deutlich mehr rote Kirsche. Ein Charmeur mit Nachhall! 92+/100				
Giusto di Notri				
30344H	2015 6er OHK • 2020 – 2033	0,75 l	(78,67 €/l)	**59,00**
Cab. Franc Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Suckling 96-97 Parker 96				
31747H	2016 6er OHK • 2021 – 2034	0,75 l	(92,00 €/l)	**69,00**
Cab. Franc Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot • Barrique • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Suckling 94-95				
Lobenberg: Rubinrote Farbe. Anspringende Fruchtnase mit viel Druck, fast etwas Garrigues. Auch am Gaumen dunkle, satte Früchte, etwas Graphit und mineralische Noten. Tolle Balance, schöne Säure, viel Wucht und gute Länge. Vielleicht der beste Wein aus Italien mit einer Médoc-Cuvée, also mit viel Cabernet Sauvignon. Wenn der Redigaffi ein Petrus aus der Toskana ist, dann ist dieser Giusto di Notri der Calon Ségur aus der Maremma. 95 – 96+/100				



Tua Rita

€/Fl.



Syrah Keir

34299H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Syrah 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Ein komplett neuer Wein von Tua Rita 100% Syrah. Der Wein wächst in Doppel-Kordon-Erziehung auf Tonböden im Gebiet der Alta Maremma. Vinifikation in Amphoren für 6 Monate, mit vollem Schalenkontakt. Danach weitere 6 Monate in 3 bis 4 Jahre alten französischen Barriques und dann noch weitere Monate in der Flasche ruhend. Nur 2500 Flaschen im Jahr… Sauerkirsche, aber auch schwarze Kirsche Dahinter noch leicht saure Himbeere. Dann kommen heller Tabak, Schokolade, Kaffee, Mocca, ein paar Kräuter und je Tiefer man seine Nase in den Wein taucht, desto mehr kommt das Süßholz durch. Unfassbar anziehend, verführerisch und animierend. Jetzt kommt noch eine leichte Kirschlikör-Note dazu. Wow. Der Mund präsentiert sich mit einer fantastischen Säure um dann in eine Bitternote, ähnlich eines Gins, zu wechseln. Entsprechend wechseln auch die Aromen von Sauerkirsche und sogar Blutorange hinüber zu dunkler Schokolade, Kaffeeröstaromen und Wachholder. Die Tannine sind jetzt schon hervorragend geschliffen, die nächsten Jahren wird dann nur noch poliert. Alles so elegant, frisch und fein. So viel zu jung und doch schon so schön. Aber das wird ein Gigant, kein Zweifel! 97–98

Per Sempre Syrah

31743H 2016 6er • 2020–2040 0,75l (221,33 €/l) **166,00**

Syrah 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 95-96

Lobenberg: Sehr voll und erdig. Zunächst grobkörniges Tannin und Beerenaromen, dann ausladende Aromatik und wuchtige Präsenz. Wie man in der Toskana erwarten darf nicht der eleganteste Syrah, aber voller Power und doch überhaupt nicht überhitzt. Die Produktion ist extrem klein, er ist einer der besten Syrahs Italiens. 97–98+/100

Redigaffi

27714H 2014 3er OHK • 2019–2034 0,75l (252,00 €/l) **189,00**

Merlot 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 95

30345H 2015 3er OHK • 2020–2035 0,75l (300,00 €/l) **225,00**

Merlot 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Suckling 100 Parker 97

31738H 2016 3er OHK • 2021–2036 0,75l (332,00 €/l) **249,00**

Merlot 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 97-98

Lobenberg: Der tintenschwarze Redigaffi ist aus 100% Merlot gekeltert und 16 Monate in neuen Barriques gereift. Expressive, nuancierte Aromatik. Reichlich süße Aromen von blauen und schwarzen Beeren unterlegt mit Mineralaromen, etwas Minze, Schoko und Gewürzen. Große Struktur, warmes und langes Finale, dabei genug Struktur und Säuregerüst für viele Jahre. Hat was von Kalifornien und Pomerol, sehr kraftvoll, Tannin bis zum Abwinken und würzig, groß! Wahrscheinlich der beste Super-Tuscan und in guten Jahren von den Degustatoren immer mit bis zu 100 Punkten bewertet. 97–98/100







Toscana · Montalcino







Altesino

In der Gemeinde Montalcino im eindrucksvollen Weinkeller von Altesino, der in die antike Struktur des „Pallazzo Altesi“ gebettet ist, reifen die Weine aus den 23 Hektar Weinbergen des Gutes. Die unterirdisch angelegte Abfüllanlage oder die Rosen, die die Ränder der Weinberge zieren, sind nur einige Beispiele für die liebevolle Aufmerksamkeit und das Qualitätsbewusstsein, die für Altesino Arbeits- und Lebensphilosophie zugleich sind. Die Weine entstehen vor allem aus der Sangiovese Grosso-Traube, besser bekannt als Brunello. Sie verleiht dem Rosso di Altesino sein leuchtendes Rubinrot und ermöglicht nach 1-jährigem Ausbau in Eiche seinen wohlstrukturierten, harmonisch samtigen Geschmack. Der Brunello di Montalcino entwickelt während seines mindestens 2-jährigen Ausbaus in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche seine granatrote Farbe und sein komplexes Waldbeeren- und Vanille-Bouquet mit deutlichen Veilchen-Anklängen. Seine trockene Wärme und die geschmeidige Rasse zeichnen ihn als perfekten Begleiter zu Braten und Wildgerichten aus. Was jedoch wäre das würdigste Menü ohne den krönenden Abschluss? Der Grappa aus dem Hause Altesino entstammt natürlich dem Trester des Brunello. Sein Bouquet ist erlesen und fruchtig. Die lange Alterung verleiht diesem bernsteinfarbenen Grappa trotz seines 42%igen Alkoholgehaltes die ausgewogene Weichheit, die ein gelungenes Mahl zu seinem Abschluss verlangt.



Altesino				€ / Fl.
Brunello di Montalcino				
33262H	2013 6er • 2020 – 2036	0,75 l	(53,07 €/l)	**39,80**
Sangiovese 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Winespectator 95 Suckling 94 Parker 94+ Galloni 93				
Lobenberg: Wunderbar rotbeerige, volle und süße Düfte in der Nase, üppig, beerig und süß auch am Gaumen, dabei untermalt von Lakritzaromen und feinen Tanninen. 94/100				
Brunello di Montalcino Montosoli				
33263H	2013 6er • 2021 – 2040	0,75 l	(93,33 €/l)	**70,00**
Sangiovese 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 98 Winespectator 97 Galloni 97				
Lobenberg: Dunkle Farbe, süße, saftige, rotbeerige Nase mit Gewürznoten, am Gaumen superrund und offen, mit weichen Tanninen und schönem Abgang. Subtiler Druck im Stil eines Chambertin, ungemein saftig und samtig, noch schlummernde große Kraft. Macht einfach Spaß! 97 – 98+/100				











Gianfranco Soldera

Gianfranco Soldera

Am 2. Dezember 2012 brachen Unbekannte bei Gianfranco Soldera ein. Sie hebelten die Türe des Kellers auf und öffneten die Hähne von zehn Holzfässern. Über 60.000 Liter Brunello die Montalcino strömten so über den Boden. Damit verlor Soldera den Großteil seiner Schätze und sechs Jahrgänge in Folge. Aus Neid, ist heute klar, geschah die Aktion. Jedenfalls wurde später ein ehemaliger Mitarbeiter von der Polizei festgenommen. Soldera war schon immer ein Querkopf, besaß aber klare Prinzipien. Mit Kritikern kann er nicht gut. Seine Weine sind auch nicht für sie gemacht. Auch das Schutzkonsortium verließ er, zerstritt sich mit ihnen. Zu wenig Fokus auf Qualität und Tradition wurde ihm gelegt. So sind auch die Weine. 100% reiner Sangiovese im großen Holz. Lange gereift und ultra klassisch. Das ergibt große Weine eines Einzelkämpfers. Im Brunello-Gebiet ist Gianfranco der Giacomo Conterno unter den Barolo. Seit 1972.

Gianfranco Soldera				€ / Fl.
Soldera Sangiovese				
34398H	2011 3er • 2018 – 2042	0,75 l	(545,33 €/l)	**409,00**
Sangiovese 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99				
34400H	2013 3er • 2020 – 2044	0,75 l	(572,00 €/l)	**429,00**
Sangiovese 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100				

Lobenberg: Die Aromen sind ziemlich wuchtig und herzhaft-pikant. Salbei, Rosmarin, Tabak, Minze und Ledertöne umkreisen einen Kern aus dunkelroten Steinfrüchten. Eine perfekte Struktur, die dem Wein einen langen Alterungsprozess ermöglichen wird. Superber, lebendiger Wein mit viel Persönlichkeit. Süße rote Kirsche, Granatapfel, wilde Blumen und Minze im Mund mit einem herrlichen Rücklauf am Gaumen. Groß! 100/100













Poggio Antico

Poggio Antico wurde von 1987 bis 2017 von Paola Gloder geführt und nun von einem belgischen Investor und Weinverrückten übernommen. Von Beginn an konzentrierte sie sich ausschließlich auf die Produktion von Spitzenweinen. Die Ernteerträge sind strikt limitiert und hängen immer von den besonderen Umständen des jeweiligen Lesejahres ab. In keinem Fall werden aus 1 ha mehr als 30 hl Wein vinifiziert. Die 30 ha umfassenden Weinberge



von Poggio Antico sind nur mit den für die Region typischen Sangiovesetrauben bepflanzt. Etwa 500 m über dem Meeresspiegel haben sie aufgrund des kalkhaltigen, steinigen Bodens und ihrer Südwestlage die Möglichkeit, ein perfektes Gleichgewicht zwischen Zuckergehalt und Fruchtsäure zu entwickeln. 4 Jahre muss die Visitenkarte des Hauses Poggio Antico, der Brunello di Montalcino, altern, 3 davon im Eichenfass, bevor er in den Handel gelangt. 12,5% Alkohol- und 5% Säuregehalt sind minimalste Voraussetzungen.





Poggio Antico					€/Fl.
Rosso di Montalcino					
28829H	2014 6er • 2017–2026		0,75l	(31,33 €/l)	**23,50**
Sangiovese 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Suckling 90					
29346H	2015 6er • 2018–2027		0,75l	(33,33 €/l)	**25,00**
Sangiovese 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Suckling 92					

Lobenberg: Dunkel funkelndes Rot. Klassische Kirscharomen gepaart mit Marzipan und Gewürzen. Gut integriertes Tannin, einiges scheint von den 500-Liter-Fässern bester französischer Eiche zu stammen. Seidig eleganter Körper, der am Gaumen entlang rauscht. Fein spielerische Sangiovesesäure und reifer, aber präsenter Gerbstoff. Im Moment noch in sein eigenes Korsett gezwängt, aber trotzdem einer der besten Rosso di Montalcino mit einem sehr hohen Alterungspotenzial. 92+/100

Brunello di Montalcino Altero

28827H 2011 6er • 2018–2039 0,75l (77,33 €/l) **58,00**

Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 95

Lobenberg: Dieser Wein ist relativ schwer zu beurteilen. Im Vergleich zum „Brunello normale“ denkt man im ersten Moment, dass er mit zu viel Holz beladen ist. Die Fruchtintensität und der stützende Gerbstoff nach gut 14 Stunden des Dekantierens zeigen einem aber in welcher Klasse dieser Brunello spielt. Er ist mit Massen und immer wieder neuen Schichten von Süßkirsche und Cassiswellen ausgestattet. Im Abgang hallen die Aromen über eine Minute lang nach. 94+/100

Brunello di Montalcino

29345H 2012 6er • 2019–2041 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Sangiovese 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 95 Falstaff 94

Lobenberg: Extrem feine Nase nach Moschus, Nelken und Veilchen. Hinter diesen kann man die Aromenfülle von der ersten Sekunde an erahnen. Das Spektrum ist noch nicht aufgebrochen, aber die fein polierten Tannine und das sich langsam entwickelnde Aromenspiel von Cassis, Brombeere und satter Schwarzkirsche machen deutlich, dass es sich hier um einen der Spitzenweine der gesamten Appellation handelt. Diese aromatische Tiefe gepaart mit dieser grandiosen Eleganz, das ist es, was Brunello zu vielleicht dem größten Wein der Toskana macht. 95/100







Team Lisini

Lisini

Die alteingesessene Familie Lisini verfügt über Rebgärten in den besten Lagen von Montalcino. Den Durchbruch zur Spitze, sogar zur absoluten Spitze, verdanken sie jedoch dem Star-Önologen Dr. Franco Bernabei, der in der Toscana eine ähnliche Ausnahmestellung einnimmt wie Michel Rolland in Bordeaux. Auch das Rezept scheint nicht unähnlich: Späte Lese, strenge Selektion, nur vollreifes Traubengut, geringe Erträge. Der vorsichtige Holzeinsatz, angeblich nur in großen, z.T. neuen Fässern (glauben wir einfach nicht, die leichten Vanilletöne und der enorme Charme sprechen für kleinere Fässer), vervollständigt den Gesamteindruck von Feinheit, Fülle, Charakter und Nachhaltigkeit.

Lisini				€ / Fl.
Rosso di Montalcino				
33193H	2016 6er • 2019 – 2029	0,75 l	(29,33 €/l)	**22,00**
Sangiovese 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93				
Lobenberg: Der „kleine Bruder“ des Brunello aus den gleichen Weinbergen glänzt durch beerige Töne, satter Fruchtschmelz, Kraft und Jugendlichkeit. 92 – 93/100				
Brunello di Montalcino				
29867H	2012 6er • 2020 – 2037	0,75 l	(56,67 €/l)	**42,50**
Sangiovese 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Winespectator 94				
33192H	2013 6er • 2021 – 2038	0,75 l	(59,20 €/l)	**44,40**
Sangiovese 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Winespectator 96				
Lobenberg: Ein sehr duftiger, komplexer und dichter Brunello, mit Aromen von Kirschmarmelade, Tabak und Gewürzen in der Nase, am Gaumen voll und würzig. Im Mund ganz reine Frucht mit unglaublich viel Charme, die reine Freude. 95 – 96+/100				









Signore Borgogni





Benedetta und Elisabetta Borgogni

Madonna Nera

Madonna Nera ist ein nördlich von Montalcino gelegenes Weingut. Ein verwirklichter Lebenstraum der Besitzerfamilie Borgogni. Er war Chef der berühmten Hubschraubermanufaktur Agusta und verhandelte mit den Präsidenten dieser Welt. Aber sein wirklicher Traum war der Wein. Natürlich erste Liga zusammen mit seinen Töchtern Benedetta und Elisabetta. Den lediglich 6 Hektar in Montalcinos bester Kalksteinlage entspringt eine Gesamtproduktion von nur 20.000 Flaschen. Trotzdem hat die Weinwelt schon alle Augen auf diese Produktionsstätte gerichtet. Die Weine haben in kurzer Zeit so manche Auszeichnung verliehen bekommen. So führen die beiden Weinkritiker d'Agata und Comparini Weine von Madonna Nera unter den 100 besten Weinen Italiens auf, James Suckling vergibt regelmäßig Höchstwertungen und der Brunello di Montalcino zählt für viele zu einem der Top-10-Brunellos. Welch Wunder, denn hinter dem Weingut steckt auch niemand geringeres als Carlo Ferrini, Star-Oenologe und Top-Consultant der Toskana. Der Mann mit markantem Schnauzer hat die Azienda Agricola auf ein Level gebracht, wie man es sich zuvor nicht hätte vorstellen können. Der Stil ist sehr puristisch. Die Weine sind keinesfalls auf hohe Bewertungen getrimmte Alkoholwuchtbrummer, sondern sehr feine Weine, die dem Trinker auch in der Jugend einen Zugang verschaffen. Die alkoholische Gärung findet ganz neutral in temperaturkontrollierten Stahltanks statt. Ausgebaut werden die Rotweine in 7 Hektoliter großen Tonneaus aus Frankreich. Die Klarheit der Frucht steht hier im Vordergrund. Burgundische Feinheit. Das Holz ist lediglich kaum spürbarer Begleiter des Weins und soll diesen niemals überdecken. Das ist die Zukunft der Toskana!





Madonna Nera

€ / Fl.

Rosso di Montalcino

33725H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Sangiovese 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Die Sangiovese-Traube wird hier im großen Holz ausgebaut und reift dort 12 Monate. Liegt rubinfarben im Glas. Bereits das Bouquet ist als wahre Sinfonie eines Montalcinos zu bezeichnen. Zunächst Speckpflaume, etwas Zedernholz, Hagebutte. Dann kommen erdigere Noten raus. Vollreife Brombeere, nasser Asphalt, auch Feuerwerkskörper. Alles wird über eine ätherisch anmutende Komponente vermittelt. Am Gaumen kommt dann eine ganz feine Säure zur Geltung. Der Wein lebt von der knackigen Frucht, dem geschliffenen Tannin, das sich über den Gaumen spannt. Ein mittelkräftiger, sehr feiner, puristischer und klarer Montalcino. Klingt lange aus, dann hallen noch Früchte wie Himbeere und Sauerkirsche nach. 92/100



Madonna Nera

€/Fl.



Madonna Nera IGT

26927H 2011 6er • 2015–2025 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Sangiovese 60% Merlot 30% Cab. Sauv. 10% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

33726H 2013 6er • 2017–2027 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Sangiovese 60% Merlot 30% Cab. Sauv. 10% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Braucht man einen Sangiovese, der als Blend mit 30% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon vermählt wurde? Aber ja! Wenn der Wein einer genialen Komposition wie jener von Madonna Nera entspringt, ist dies immer ein Gewinn. Der Wein vergor unter Temperaturkontrolle im Stahltank. Dann hat man ihn in 5–7 hl großen Tonneaus für 14 Monate gelegt. Anschließend weitere 4 Monate Ruhephase in der Flasche vor Auslieferung. Zunächst dominiert die grüne Paprika, die sofort den Cabernet-Anteil verrät. Dann kommt aber gleich ganz viel reife Frucht daher. Himbeere, Sauerkirsche, Johannisbeere, etwas Hagebutte. Der Cabernet ist kaum vertreten, gibt aber den letzten Kick, erweitert die Komplexität im Bouquet. Am Gaumen hat man zunächst das feine Säure-Frucht-Spiel, der Cabernet gibt dem Wein seinen Grip ob des zupackenden Tannins im Ausklang. Lässt auch vermuten, dass der Wein gerne noch 2–3 Jährchen liegen kann bis er anfängt voll zu performen. Eine ganz interessante und schöne Cuvée. Da steckt große Erfahrung bei der Cuvéetierung dahinter. Kein Wein, der per Zufall entstanden ist. 92–93/100



Brunello di Montalcino

26926H 2011 6er • 2019–2036 0,75l (58,40 €/l) **43,80**

Sangiovese 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 92

33727H 2013 6er • 2021–2038 0,75l (58,40 €/l) **43,80**

Sangiovese 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 93

Lobenberg: Die Sangiovese-Traube wird hier im großen Holz ausgebaut und reift dort über 30 Monate. Dann ruht der Wein 10 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Rubinroter Rand, im Kern eine deutliche Spur dunkler als der Rosso die Montalcino. Der Brunello die Montalcino ist die komplexere und langlebigere Variante des sehr süffigen Rosso die Montalcinos. Auch hier liegt eine feine, ätherische Note über dem Bouquet, die dem Wein seine Erotik gibt! Speckpflaume, reife Brombeere, Hagebutte, Schlehe. Profitiert vom Luftkontakt. Am Gaumen ist das Tannin noch fester, aber ebenfalls sehr, sehr fein. Mittelkräftiger Körper, dezente Extraktsüße im Ausklang. Hallt lange nach. Ein großartiger Wein aus kühlem Jahrgang. 95+/100









Familie Salvioni

Salvioni

Die alten Weinberge von Giulio Salvioni (La Cerbaiola) liegen genau da, wo erfahrungsgemäß der beste Wein entsteht, nämlich in mittlerer Hanglage von Montalcino. Giulio Salvioni ist einer der großen alten Männer, ein Unikat mit Jahrzehnte anhaltendem Kultstatus. Winzige 4 Hektar nennt Salvioni sein Eigentum und er pflegt diesen Weinberg akribisch und naturnah. Der Ertrag liegt nur knapp über 20 hl/ha. Konzentrierte Weine sind das Ergebnis, dabei immer überaus seidig und voller Finesse. Salvionis Weine sind seit nunmehr zwei Jahrzehnten zusammen mit höchstens zwei bis drei befreundeten Konkurrenten an der Spitze aller Brunelli. In Montalcino gibt es trotz des besten Potenzials aller Sangiovese-Gebiete der Welt nur wenig Weltklasse, Salvioni ist immer dabei.

Salvioni					€ / Fl.
Rosso di Montalcino					
33531H	2016 6er • 2020 – 2034		0,75 l	(53,27 €/l)	**39,95**
Sangiovese 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95					
Lobenberg: Sattes Rot. Kirsche in allen Spielarten, darunter etwas rote Johannisbeere, die superbe, rassig elegante Nase ist überwältigend. Im Mund ganz klar ein Brunello, weit über 200 der 250 Erzeuger in Montalcino wären sicher sehr stolz auf diesen Brunello. Samt und Seide, Balance und Harmonie in Reinkultur, perfekt integrierte Säure, Burgund aus Montalcino. Stylisch und schwebend, einfach ein Traum. Für einen Rosso nah der Perfektion. 94 – 95/100					
Brunello di Montalcino					
33321H	2013 6er • 2020 – 2050		0,75 l	(145,33 €/l)	**109,00**
Sangiovese 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Galloni 96 •					
Lobenberg: Schon in der Nase enorm tief, dabei aber beeindruckend elegant. Mit ultrafeiner, reifer Kirsche, blondem Tabak, feinen Gewürznoten und einer Spur Süßholz. Schicht um Schicht seines faszinierenden Aromenteppiches werden wieder und wieder frei, wobei sich der Wein in einem scheinbaren Schwebezustand befindet. Mit jeder Schicht werden neue Nuancen erkennbar: Anklänge an Teer und feinste Himbeere. Der Abgang hebt die mineralischen Elemente, das geschliffene Tannin und das feine Säurespiel hervor. Seine ganze Klasse zeigt sich in diesem Abgang, der einem mit seinen dezent nachhallenden Fruchtaromen das gesamte Potenzial vor Augen führt. Muss man bei einem perfekten Sangiovese überhaupt noch vom Vorbild Burgund reden? Ich glaube nein. 98 – 100/100					











Katia Nussbaum und Luigi Fabbro

San Polino

San Polino ist ein zertifizierter Biobetrieb, der in der Realität sogar eine Spur weiter geht und nach biodynamischen Richtlinien arbeitet. Betrieben wird er von Katia Nussbaum und Luigi Fabbro, und das bereits seit 1991. Der erste vermarktete Jahrgang war dann aber erst 2001. Und seit Anbeginn wurden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, was ein Idealzustand ist. Genau diese Natürlichkeit und fruchtige Tiefe und Ausgeglichenheit spiegeln sich auch in den Weinen wider. Der Brunello di Montalcino ist ein seidig tänzelnder Sangiovese. Die Selektion Helichrysum ist ein Potenzialwein mit noch einer Spur mehr Komplexität und einem ordentlichen Polster für weitere Jahre der Flaschenreife. Man kann auch sagen, dass es sich hierbei um James Sucklings persönlichen Favoriten für Brunello di Montalcino handelt. Denn er sah früh die Qualitäten und wertete bereits zur Mitte der 2000er Jahre die Brunellos mit bis zu 100 Punkten. Bei einer winzigen Jahresproduktion von weniger als 25.000 Flaschen sind die Weine immer schnell vergriffen.

San Polino bio

€ / Fl.



Brunello di Montalcino bio

33363H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (66,67 €/l) **50,00**

Sangiovese 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 95-96

Lobenberg: Dieser Brunello di Montalcino reift ganze 3 Jahre in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche. Also ein traditioneller Brunello mit viel Finesse, Eleganz aber auch Kraft. Das duftet dicht und nach einem Potpourri roter Früchte. Dazu kommt Trüffel und etwas Piment d'Espelette. Am Gaumen gleitet der Brunello zart dahin, zeigt aber neben satter Beerenfrucht auch Ecken und Kanten. Ein fein süßlicher Extrakt macht ihn geschmeidig. Hat Potenzial für viele Jahre, aber eigentlich macht er auch jetzt schon so jung richtig viel Spaß. In Verbindung mit der biologischen Bewirtschaftung ist das eine runde Sache. 95+/100

Brunello di Montalcino Helichrysium bio

33364H 2013 6er • 2020–2045 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Sangiovese 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 97-98

Lobenberg: Helichrysum ist die Bezeichnung einer Strohblume. Der Wein aus einer Parzelle trägt den Namen der markanten Blume, die im Weinberg verstreut steht. Ihr Duft versprüht curryartige Gerüche. Ausgebaut werden die Sangiovese-Trauben für 36 Monate, jedoch tendenziell nur im großen Holz, um die Reinheit der Rebsorte zu erhalten. Nur ein winziger Anteil liegt im Barrique um Struktur zu geben. In einem Traumjahrgang wie 2013 ergibt das einen feinduftigen Brunello mit Veilchen, Würzigkeit im Bouquet und leichten Ledernoten. Am Gaumen packt das Gerbstoffgerüst zu, gleitet dann aber auch gleich über die Zunge. Das ist ein sehr fruchtbetonter, beeriger Powerwein, aber voller Finesse und ohne viel Speck auf den Rippen. Wunderbar integrierte Säure und Spannung. Die Aromenpalette geht von dunklen Früchten bis hin zu etwas Hagebutte und Kirschmarmelade. Ein echter Knaller! 97–99/100









Siro Pacenti

Giancarlo Pacentis Miniweingut in Montalcino umfasst weniger als 15 Hektar und gehört zu der kleinen Elite qualitätsbesessener Winzer wie Valdicava, Giulio Salvioni und Poggio di Sotto. Giancarlo Pacenti besitzt nur zwei kleine Weinberge im Norden Montalcinos, von denen er im Durchschnitt nicht mehr als 25 Hektoliter je Hektar erntet. Eine Weinbergsbewässerung wie bei den Großbetrieben



kommt für ihn natürlich nicht in Frage. Die Weinberge sind zum Teil begrünt und die Weinbergsarbeit erfolgt nahezu in ökologischem Sinn. Extrem dunkle und tiefe Weine sind das Ergebnis. Giancarlo ist dabei in mancher Hinsicht aber der Moderne durchaus zugetan, er sieht den teilweisen Ausbau des Brunellos und Rossos in Barrique durchaus als Bereicherung. Aufgrund seiner immensen Frucht und sehr lebendigen Säure liegt er da nicht so daneben, seine Weine sind schwer beeindruckend.

Siro Pacenti

€/Fl.

Rosso di Montalcino

29170H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (28,67 €/l) **21,50**
Sangiovese 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

33261H 2016 6er • 2019–2031 0,75l (28,67 €/l) **21,50**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Falstaff 93 Parker 91+

Lobenberg: Feinste Kirsche und Brombeere, auch Blaubeere neben Vanille (Barriques) und Milchschokolade. Dichter, samtiger und sehr voller Rosso der Extraklasse. Sehr modern und sehr, sehr gut. 92–93/100

Brunello di Montalcino Vecchie Vigne

27664H 2011 6er • 2019–2039 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Suckling 97

29171H 2012 6er • 2020–2040 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Vinum 19 Suckling 95 Parker 94+

33259H 2013 6er • 2021–2050 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 95 Parker 95

Lobenberg: Fast schwarz. Satte Brombeernase mit feiner Zartbitterschokolade, etwas an Barolo erinnernder Touch von Teer. Im Mund kommt ergänzend schönste Schwarzkirsche, auch Sauerkirsche und schwarze Johannisbeere. Die Frucht ist so satt und die Frische so präsent, dass der noch starke Holzeinfluss des neuen Barriques in drei bis vier Jahren perfekt integriert sein wird. Ein großer, tiefer und auch moderner Brunello. 98–100/100

Brunello di Montalcino Riserva PS

33260H 2012 1er • 2017–2037 0,75l (198,67 €/l) **149,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98+ Falstaff 98 Parker 96

Lobenberg: Tief schwarze Farbe, fast tintig. Die Trauben für den PS kommen aus einer Einzelparzelle aus dem Bereich um Pelagrilli. Eine edle Herkunft. Frisch geschnittene Blumen, feine Eleganz, etwas Minze und Grafit. Die Frucht wird dominiert von Kirschen und Erdbeeren. Voller Kraft, Präzision und Balance. Fabelhaft. 96–98+/100









Vincenzo Abbruzzese

Valdicava

Valdicava

€/Fl.

Rosso di Montalcino

30480H 2014 6er • 2016–2024 0,75l (28,67 €/l) **21,50**
Sangiovese 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

34835H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (32,53 €/l) **24,40**
Sangiovese 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+

Lobenberg: Da wäre schon manch ein großer Hersteller ganz stolz, hier Brunello auf solchen Inhalt schreiben zu dürfen. Aus den jüngeren Reben des Weinguts, aber mit gleicher Akribie und winzigen, extrem naturnah erarbeiteten Erträgen. Ein vollroter Tropfen mit schwarzen Reflexen. Die jüngeren Reben duften und schmecken klar mehr nach roter und schwarzer Kirsche mit reifer Johannisbeere als der Brombeer-Maulbeer-Brunello. Charme mit Kraft und hocharomatischer Finesse ist die Kurzbeschreibung für diesen Rosso, der den bisher im Preis-Qualitätsverhältnis führenden Primus Inter Pares der Rosso-Top-Liga, Vasco Sassetti, durchaus nochmal distanzieren kann. 91–92+/100

Brunello di Montalcino

20957H 2007 6er • 2015–2040 0,75l (100,00 €/l) **75,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Suckling 98 Parker 95

24919H 2010 6er • 2018–2045 0,75l (102,67 €/l) **77,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Suckling 99 Winespectator 96

28924H 2012 6er • 2019–2047 0,75l (93,20 €/l) **69,90**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Suckling 96 Parker 94

34837H 2013 6er • 2020–2048 0,75l (105,33 €/l) **79,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Suckling 98

Lobenberg: Ein fast schwarzer, reinsortiger Sangiovese. Wie oft haben Kenner gefordert, es müsse doch ein Weltklassewein in Montalcino möglich sein. Aber es läuft doch so gut, die Top-Erzeuger verkaufen doch alles, warum dann soviel Mühe? Warum winzige Erträge aus naturnaher Arbeit? Das schmälert nur den problemlos möglichen Umsatz … Und hier ist die Antwort eines akribisch arbeitenden, qualitätsbesessenen Winzers, der den Beweis antritt, dass Brunello und Weltklasse keine Gegensätze sind. Sangiovese mit Brombeernoten und dunkler Schokolade, erdige, würzige Noten, Maulbeere, sattes, rundes Tannin. Maskulin! So kann Brunello sein! 98/100

Brunello di Montalcino Riserva Madonna del Piano

15918H 2004 6er OHK • 2010–2040 0,75l (205,33 €/l) **154,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Parker 96+ Winespectator 96

22385H 2007 6er OHK • 2013–2046 0,75l (205,33 €/l) **154,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Suckling 98 Galloni 96

26463H 2010 6er OHK • 2016–2048 0,75l (246,67 €/l) **185,00**
Sangiovese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 100 Galloni 93-96+ Winespectator 96 Parker 95+

Lobenberg: Es gibt nur wenige Brunelli, bei denen vom ersten Antrunk die Weltklasse klar wird. Diese Dichte und Kraft ist der Sangiovese seltenst zu entlocken, und doch bleibt hier trotz der Power die seidige Finesse erhalten. Eine Faust im Samthandschuh mit minutenlangem Nachhall und ungeheurer Tiefe. Großer Wein. 98–100/100

Im Jahre 1953 kaufte Martini Bramante das Weingut Valdicava und füllte 1968 seinen ersten eigenen Wein ab. Sein Enkel Vincenzo Abbruzzese bezeichnet sich selbst als „Countryman“. Er ist am liebsten draußen bei seinen Reben. Der Wein ensteht seiner Ansicht nach dort und muss im Keller nur noch zur Vollkommenheit gelangen. Ultrakleine Erträge im Weinberg, vielfache grüne und pinke Lese, vollkommen naturnahe Arbeit und Weinbergsbehandlung. Fakt ist bei soviel Ernst gemeintem und wirklich gelebtem Understatement aber auch, dass diese Boutique-Winery in Montalcino inclusive Besitzer total abgefahren ist. Bei Valdicava gibt es extreme Qualitäten in winzigen Mengen. Puristisch und mit fast irrwitzigem Qualitätsanspruch, Vincenzo ist der „Roberto Voerzio“ der Toscana. Und schon fast ebenso kultig in allen Belangen!









Massimo Lanzini

Vasco Sassetti

Vasco Sassetti war von Beruf Metzger. Ein ganz hervorragender und leidenschaftlicher dazu. Mit der gleichen Hingabe widmete er sich seinem Weingut. Nicht modernste Technik dominiert, nein, die Weine werden hier in erster Linie im Weinberg gemacht. Niedrigste Erträge, extreme Selektion bei der Ernte und die Vergärung bei voller Temperatur in offenen Bottichen. Überragende Notierungen der internationalen Presse über diese Kraftbolzen machten ihn schnell zum Geheimtipp. Ab dem Jahrgang 1997 gibt es eine Hinwendung zur Moderne, neue Eichenfässer wurden angeschafft, der oxidative Stil tritt hinter der immensen Frucht zurück. 2008 starb Vasco, seine Nachfolge trat sein Neffe Massimo bereits mit dem Jahrgang 2004 an. Der grandiose 2004er Brunello zeigte schon ganz deutlich, dass hier Kontinuität gewährleistet ist und Vascos Erbe in gute Hände gelangt ist, das scheinbar goldene Jahrzehnt großer, fruchtbetonter Brunelli begann.

Vasco Sassetti					€ / Fl.
Rosso di Montalcino					
33080H	2016 6er • 2019 – 2026		0,75 l	(22,00 €/l)	**16,50**
Sangiovese 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92					
Lobenberg: Ein großer Teil des Brunello geht mit in den Rosso! Einer der besten Rosso di Montalcino überhaupt mit einem überragenden Preis-Genuss-Verhältnis. Frucht und Charme und Kraft im Überfluss. Kirsche satt und sehr samtiger Gaumen, dennoch unbedingt dekantieren! 91 – 92/100					
Brunello di Montalcino					
33081H	2013 6er • 2018 – 2034		0,75 l	(46,60 €/l)	**34,95**
Sangiovese 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+					
Lobenberg: Etwas Goudron, viel Lakritze und leicht angeflämmtes Holz neben frischer, fast explosiver schwarzer Kirsche. Extrem fruchtstark und hochkomplex, tolle Zitrusfrische. Nach 12 Stunden Dekantieren gibt es nicht die kleinsten Anzeichen für eine Oxidation. Obwohl er schon beim Öffnen eine leichte Reife zeigt, präsentiert dieser Brunello sich später immer als extrem langlebig. Sassettis Brunello öffnet sich im Aromenbild reifer, dunkler Kirschen und Moschus. Im jungen Stadium ergänzt um frische rote Kirsche, Zwetschge und etwas Waldhimbeere. Die Fruchtaromen sind von feinem Tannin samtig untermalt. Der Gesamteindruck ist kraftvoll und etwas burschikos, athletisch, aber mit einer gehörigen Portion an Größe und fruchtig frischem Frucht- Druck. So soll Sangiovese in bester, burgundischer Form sein. 94+/100					







Umbrien







Barberani

Barberani bio

€/Fl.

Castagnolo Orvieto Classico Superiore DOC bio

32166H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Grechetto 60% Trebbiano Procanico 30% Chardonnay 5% Riesling 5% • 12,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92-93 Suckling 90

Lobenberg: Hier haben wir einen herrlichen Wein, der eine schöne Leichtigkeit mitbringt und doch ein wenig in die Tiefe geht. Spannende Cuvée aus Grechetto, Trebbiano, Chardonnay und Riesling. In der Nase ein Netz an gelben Früchten, Nektarine, Aprikose, Pfirsich. Dazu floral-kräutrige Anklänge. Im Mund eine kleine Frische-Explosion, aber ganz schnell wird klar, hier ist auch Struktur vorhanden durch eine leichte Phenolik und eine dezente Säure. Aromen von Mirabelle, Renekloden, Pfirsichnektar. Interessant ist, dass die verschiedenen Rebsorten alle ihren Raum finden, Der Grechetto bringt Kraft, der Chardonnay Geschmeidigkeit und der Riesling Struktur und Frucht. Perfekt zu gegrilltem Geflügel oder Fisch und Meeresfrüchten. Toller Begleiter für den ganzen Abend. 92–93/100

Luigi e Giovanna Classico Superiore Orvieto DOC bio

33227H 2014 6er • 2018–2031 0,75l (46,40 €/l) **34,80**

Grechetto 90% Trebbiano Procanico 10% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Das weiße Aushängeschild des Weingutes und mit seinen autochthonen Rebsorten sicherlich auch einer der besten Weine Umbriens. Ist auch ein bisschen das Gegenstück zum frischen Castagnolo. Ausbau in 28-Hektoliter-Eichenfässern für sechs Monate. Danach noch ein ganzes Jahr auf der Flasche. In der Nase ist der Holzausbau sofort spürbar und insgesamt sehr konzentriert in der Aromatik. Gelbe Früchte, Nektarine und Pfirsich, aber auch exotische Komponenten von Sternfrucht oder Ananas. Dahinter noch Aroma von Anis, der eine feine Frische mitbringt und interessanterweise auch Botrytisnoten, denn die Trauben werden hier zum Teil sehr spät gelesen. Ausdruck hoher Komplexität. Im Mund extrem geschmeidig mit hoher Phenolik. Die Säure liefert das Gerüst, das den Wein komplettiert. Ausgesprochen rund und harmonisch. Wieder gelbe Frucht aber auch kandierte Orangenzeste und Anis am Gaumen. Tolle Länge mit schönen Rückaromen. Sehr beeindruckend. 95–96/100

Polvento Lago di Corbara DOC bio

33226H 2013 6er • 2018–2034 0,75l (33,07 €/l) **24,80**

Sangiovese Grosso 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 91

Lobenberg: Ausbau für 24 Monate in französischen Barrique und weitere zwei Jahre in der Flasche. Tiefes Rubinrot im Glas. Die Nase ist unfassbar intensiv und auch ein wenig wild. Walderdbeeren, Himbeeren und dahinter Johannisbeere und Cassis. Eine feine leichte lorbeerige Rauchigkeit steigt dazu in die Nase. Schon sehr verführerisch. Im Mund mit enormer Kraft und Fülle. Sangiovese-typische Säure und Tanninstruktur, aber alles sehr harmonisch. Gar nicht anstrengend, eher Frische bringend und dadurch wunderbar ausgewogen und stimmig. Auch hier wieder Waldbeeren, Erdbeere, Brombeere. Ein Sangiovese ja, aber eben nicht toskanischer Ausprägung, was ganz eigenes. 94+/100

Luigi und Giovanna Barberani gründeten ihr Weingut 1961. Von Anfang an war es ihr Anliegen, Wein im Einklang mit der Natur zu produzieren. Entgegen dem Trend hin zu Standardisierung und Uniformität betonen sie das Terroir und den regionalen Charakter. Heute bewirtschaftet die Familie insgesamt 100 Hektar Rebflächen. Der größte Teil davon liegt in der Umgebung des Corbara-Sees, der zusammen mit dem Fluss Tevere ein sehr spezielles Mikroklima liefert. Feuchte Luft im Wechsel mit frischen Winden und warmen Sonnenstunden



sorgen im Spätsommer für ideale Bedingungen zur Ausbildung von Edelfäule. Diese verleiht einem Teil der Barberani-Weine eine ganz besondere Note und Komplexität. Barberani ist die Referenz für Orvieto-Weine. Bei den roten Gewächsen dominiert die für Umbrien typische Rebsorte Sangiovese Grosso, die hier eine besondere Spielart zeigt. Bei den Weißweinen des Hauses kommt die Mineralität der Böden in ausgeprägter Form zum Ausdruck. An der Spitze steht der „Luigi e Giovanna“. Diese Cuvée wird im Holzfass ausgebaut und räumt regelmäßig höchste Auszeichnungen ab.







Familie Antinori

Antinori · Castello della Sala

Die antiken Wurzeln dieser toskanischen Weinbaufamilie gehen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Traditionsverbundenheit und innovativer Geist der Familie Antinori haben entscheidend dazu beigetragen, dass das Haus heute den Ruf eines der kreativsten und dynamischten Weinerzeugers in Italien genießt. Bereits 1924 erregte Niccolo Antinori mit seinem Chianti Aufsehen, indem er ihm einen Anteil der klassischen Bordeaux-Rebsorten beimischte. Mit seinem Chianti Villa Antinori kreierte er den ersten wirklich alterungswürdigen Chianti überhaupt. Die 60er Jahre waren dann eine Zeit großer Veränderungen. Antinori führte als einer der ersten Weinerzeuger Italiens den Ausbau in Barriques ein. Kein Jahr verging ohne Fortschritte. Die 70er Jahre brachten die berühmte Solaia-Kreation hervor, in der sich die besten Eigenschaften des Cabernet mit dem eleganten Charakter der Toskana vereinigten. Schließlich erstand Antinori in den 80er Jahren die Weingüter Peppoli und Badia a Passignano. Mit den hier produzierten Weinen setzte Antinori erneut Maßstäbe für Stil und Qualität des modernen Chianti Classico. Seit 1990 ist Antinori dabei, die alten Rebstöcke durch sorgfältig selektierte Sangiovese-Klone zu ersetzen. Diese Klone stammen von einem sehr alten Weinberg des Weingutes Santa Christina. Für Antinori ist die Verbesserung der Sangiovese im Weinberg eines der wichtigsten Ziele als Vorbereitung auf das nächste Jahrhundert. In diesem Sinne schließt Badia a Passignano den Zyklus, der mit der Kreation jenes legendären Tignanello begann: Eine Revolution auf dem Weinmarkt, die die damaligen Normen bewusst ignorierte. Mit ihm begann die Renaissance italienischer Weine. Er ist körperreich und komplex, mit beeindruckender Struktur und langem Nachhall. Kurz und gut: Ein Kultwein! Ein weiterer Meilenstein aus dem Hause Antinori stammt aus dem Besitz Tenuta Belvedere bei Bolgheri in der toskanischen Maremma. Der Guado al Tasso leitet durch seine intensiv beerige Fruchtigkeit und den Nuancen von Kaffee und zartbitterer Schokolade die Oenologie des 21. Jahrhunderts ein. Last not least stellt Antinori mit dem Castello della Sala auch das beste Weingut Umbriens. Antinori ist zu Recht Italiens erster Wein-Name!



Antinori · Castello della Sala

€/Fl.

San Giovanni Della Sala Orvieto DOC Classico Superiore

29099H 2016 6er • 2017–2024 0,75l (18,53 €/l) **13,90**

Grechetto 50% Procanico 25% Pinot Bianco 12,5% Viognier 12,5% • 12,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 91-92

Lobenberg: Castello della Sala ist nur rund 20 Kilometer von der Stadt Orvieto entfernt. Nach dieser ist diese Weißweincuvée benannt. Der lehmhaltige Boden auf dem die Reben stehen, ergibt einen kräftigen und animierenden Weißwein, der jung getrunken ein großer Genuss ist. Blumige Noten von weißen Blüten, etwas Mandeln, Apfel. Am Gaumen trocken und mittelkräftig mit weicher Säure und zitronigem Abgang. Ein schöner Begleiter zum Vitello Tonnato mit Kapern oder Fisch in der Salzkruste sowie allgemein mediterraner Küche. Und dieser Wein ist in seiner Klasse für mich der archetypischste Orvieto überhaupt! 91–92/100

Chardonnay Bramito

29100H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (21,20 €/l) **15,90**

Chardonnay 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Bramito bezeichnet den Brunftschrei des Hirschen. Das hier ist der kleine Bruder des Cervaro della Sala, der meiner Auffassung nach diesem jedoch nicht sehr viel nachsteht, dafür aber zum Glück klar günstiger ist. Ausbau auch hier in gebrauchten Barriques, weshalb er mit seiner Cremigkeit und leichten Rauchnote sehr gut zum Kalb und allgemein sahnehaltigen Gerichten geht. Pasta, Fisch, Gemüse, alles passt hervorragend. Boskoop-Apfel, Salzzitrone, reife Nektarine und etwas Mandeln. Ein cremiger und feiner Chardonnay mit frischem Einschlag, da die Rebanlagen auf 200–400 m über Normalnull stehen. Die wahre Freude ohne Reue. 91–92/100

Antinori · Castello della Sala

€/Fl.

Cervaro Della Sala Bianco

29096H 2015 6er • 2018–2035 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Chardonnay 80% Grechetto 20% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 95

Lobenberg: Das Geheimnis dieses Weins ist die Cuvéetierung von Chardonnay und bis zu 20% Grechetto. Die Antinoris erwarben den Besitz 1940. Seit 1985 gibt es den Cervaro, welcher zu den feinsten Weißweinen Italiens zählt. Und irgendwie ist das einer der spannendsten und aufregendsten Weine des Landes. Vinifikation zum Maximum nur mit der Schwerkraft, kein Pumpen des Rebensaftes. Ausbau im Barrique für den Chardonnay, der Grechetto im Stahltank. Das ergibt diese Tiefe im Wein, die gleichermaßen aus Kraft und Frische ihre Stärke zieht. Ein feiner mandelig duftender Weißwein, der einen großen Spannungsbogen am Gaumen zieht. 94–95/100

Pinot Nero

33662H 2015 6er • 2019–2036 0,75l (56,67 €/l) **42,50**

Pinot Nero 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Das ist in der Tat einer der ganz großen Weine aus dem Imperium Antinori. Die Vinifikation ist an jene moderner Burgunder angelehnt. Also alle Regler in Richtung Finesse aufgedreht. Die Beeren werden entrappt, dann im Edelstahl mazeriert und kühl gehalten. Malolaktische Gärung im Barrique aus französischer Eiche, Ausbau über 10 Monate und anschließende Reifung im Keller auf der Flasche. Das Bouquet ist duftig. Dunkle Beeren, Veilchen und etwas Cassis. Am Gaumen sanft und beerig, sehr kühl, Die Tannine sind zart im Hintergrund. Man nimmt Sauerkirsche und auch etwas Unterholz wahr im cremig-schmelzigen Pinot Nero. Einer der großen Pinots aus Italien, der es erlaubt im Land zu bleiben und doch großes Burgund zu trinken. 94+/100





Marken





Familie Garofoli

Garofoli

Verdicchio ist eine der autochtonen Rebsorten Italiens, berühmt für charmante Fülle, Schmelz, feinste Frucht und vor allem große Eleganz. Das Vorzeigeprodukt der Region Marken. Natürlich nur von Garofoli, dem ältesten, schon 1871 von Antonio Garofoli gegründeten Familienweingut. Nach dem zweiten Weltkrieg folgten auf Antonio seine Söhne Franco und Dante, dann Carlo und Gianfranco. Heute leitet die fünfte Generation, Beatrice und Caterina Garofoli, die Geschicke des Weinguts, das als einziges Verdicchio-Weingut weltweite Anerkennung erringen konnte. Die höchsten Weihen gibt es mit den Auszeichnung der wichtigsten italienischen Institution, dem Gambero Rosso, fast in jedem Jahrgang.

Garofoli				€ / Fl.
Verdicchio Classico Superiore Macrina				
34807H	2017 6er • 2018 – 2023	0,75 l	(10,20 €/l)	**7,65**
Verdicchio 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-90				
Lobenberg: Reiner Verdicchio. Sehr gefällige Struktur und typische Verdicchio-Aromen verbinden sich hier zu einem delikaten Vergnügen. Ein Wein, der im besten Sinne jedem gefällt. 88+/100				
Verdicchio Classico Superiore Podium				
31385H	2015 6er • 2018 – 2024	0,75 l	(17,27 €/l)	**12,95**
Verdicchio 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Satte Frucht, cremiger Schmelz, langer, voller Abgang: Ein echtes Vergnügen! 90/100				











Ampelia Bucci

Villa Bucci bio

€/Fl.

Bucci Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

32101H 2016 12er • 2018–2025 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Verdicchio 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Galloni 91 Gambero Rosso 3

Lobenberg: Tolle gelb-fruchtige Nase. Nicht opulent, eher fein. Voller, reifer gelber Apfel, vielleicht ein wenig Birne, herrlich saftig. Dahinter Mandelnoten, die etwas erden. Im Mund ist der Apfel auch dominant. Schöne Frische durch eine spritzige Säure. Wunderbar salzig auf der Zunge und sanft legen sich die Phenole an den Gaumen. Extrem vollmundig, doch immer fokussiert. Ein Geradeausläufer at its best. Im Abgang kommen die Mandeltöne wieder durch und runden das Gefühl im Mund elegant ab, wobei die Frische einfach nicht verschwindet. Beeindruckend. Das ganze ist einfach eine echte Freude. Ein gelungener Trinkwein, wie ich ihn mir an der Adria an einem lauen Sommerabend kaum besser vorstellen kann. 92+/100

Villa Bucci Riserva di Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG

25066H 2010 6er • 2017–2042 1,5l (58,67 €/l) **88,00**

Verdicchio 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

29693H 2014 12er • 2019–2046 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Verdicchio 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Suckling 92

Lobenberg: Ein Verdicchio von ungeahnter Größe und doch viel Cremigkeit – schon in der Nase. Ein warmer, weicher, üppiger Duft von Apfelschalen in Kombination mit frischen Noten von Orangenszeste und Walnuss. Dazu Haselnuss und Quitte, Netzmelone, Birne, Honig und Bittermandel. Wunderschön. Im Mund kommt gleich diese Traum-Paarung Fruchtsüße mit den knackigen Bittertönen von Nuss. Mundfüllender Körper, der beim zweiten Nachschmecken mit seiner hochkonzentrierten Saftigkeit nochmal gewinnt. Eine Spur Salz verleiht ungeheure Eleganz und das Holz sorgt für überragende Balance. Hält sich lange am Gaumen. Dieser Wein ist auf viel Zukunft vinifiziert. Jetzt nur verdammt lecker, aber mit riesigem Potential. Nach 10 Jahren und mehr, das haben schon viele Verkostungen gezeigt, einer der allerbesten Weißweine Italiens. Der Weine hat Erhabenheit und Größe, die er aber erst in der Reife offenbart. 95–97/100

Pongelli

29692H 2014 12er • 2017–2027 0,75l (21,07 €/l) **15,80**

Montepulciano 50% Sangiovese 50% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Nahezu undurchlässige Schwärze im Kern, am Rand Rubin. Schwarzkirsche, Pflaume und dichte Blaubeere in der Nase. Kraftstrotzend. Dahinter kommt Leder und dann der wunderbare Hauch von Veilchen und Nelke. Wuchtig auch im Mund. Schwarze Kirsche und schwarze Johannisbeere. Feine Kräutrigkeit durch vorsichtig dosierten Estragon und eine leichte Minzenote, vielleicht noch schwarze Olive am Rand. Die Tanninstruktur ist deutlich spürbar, aber eher feinkörnig. Mittlerer Körper, aber mit Stehvermögen. Die Säure hält das Gerüst stark beisammen, so dass der Wein nie Breit wird, immer schön auf der Spur. Im Nachhall feine Extraktsüße von Waldbeeren. Sehr schöner und feiner Wein, der sich traut auch ein paar Kanten zu zeigen. 90–91/100



Villa Bucci

Die lange Weinbautradition der Familie Bucci reicht zurück bis in das 17. Jahrhundert. Inmitten der Region Castelli di Jesi betreibt die Familie auf inzwischen sagenhaften 988 Hektar Landwirtschaft. Angebaut werden Zuckerrüben, Mais, Weizen, und nur winzige 26 Hektar davon stehen unter Reben. Im Grunde nur ein Hobby mit Herzblut. An der Spitze des Weinguts steht Ampelia Bucci. Geboren 1936, hat Marketing gelernt und studiert und lebt eigentlich in Mailand. Mit dieser Tradition und diesem Vornamen (Ampelographie ist die Lehre von der Bestimmung und Beschreibung von Rebsorten und ihrer wissenschaftlichen Klassifizierung) ist der Weg vorzeichnet. Gut für ihn und für uns, dass er in seinem Leben die Leidenschaft für Wein entwickelt hat, dann natürlich speziell für den Verdicchio, das liegt ja quasi auf der Hand. Ampelia Bucci ist ein Mann, der eben diese Rebsorte im Herzen trägt und ohne jedes wenn und aber an dessen Zukunft glaubt. An die Größe, die Erhabenheit und die Langlebigkeit. Es war Anfang der 80er-Jahre als die ersten Riserva auf die Flasche gefüllt wurden. Innerhalb kurzer Zeit stieg der Wein zu einem Kultwein auf. Rar, hoch nachgefragt und streng zugeteilt. Jahr für Jahr sammelt er seitdem höchste Auszeichnungen. Ein Wein, der zur optimalen Ausprägung 10 Jahre weggesperrt gehört. Jung extrem lecker und trinkig wie die beste italienische Verdicchio-Annata aus gleichem Keller, gereift einer der ganz großen Weißweine Italiens.



Abruzzen



Besitzer Signore Selin







Oenologe Filippo Baccaraldo

Farnese · San Marzano

Entsprungen aus einem seit 1538 existierenden Familienbetrieb, entwickelte sich die Farnese Winery vom Lieferanten diverser königlicher Höfe zu einem recht ansehnlich großen Weinimperium in Ortona. In Zusammenarbeit mit der Cantina San Marzano und unter der Leitung des süditalienischen Spitzenönologen Filippo Baccalaro hat sich die Farnese Winery nun zum Ziel gesetzt, Weine mit einem besonders attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis zu produzieren. Uns haben der Edizione Cinque Autoctoni, ein Unikat aus autochthonen Rebsorten der Region von ungeheurer Klasse und der rebsortenreine Primitivo di Manduria sofort überzeugt.



Farnese · San Marzano					€ / Fl.
Edizione 17 Cinque Autoctoni					
33506H	2015 6er • 2018–2025		0,75l	(25,20 €/l)	**18,90**
Montepulciano Primitivo Sangiovese • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+					
Lobenberg: Ein höchst eigenwilliger Wein aus 5 autochthonen Rebsorten von 5 Weinbergen, die in 2 Regionen Süditaliens liegen. Dunkles Granatrot. Ungeheuer intensive und dichte Nase nach Kirschen, Pflaumen und reifen schwarzen Johannisbeeren, etwas Tabak und Teer und ein Hauch Vanille. Im Mund voll und weich mit reifen, feinen Tanninen. Frucht und am Ende auch würzige Noten, Vanille und Schokolade. Eine fast wollüstige Fruchtbombe mit viel Volumen, Würze und Kraft, die man so aus Italien kaum kennt. Genau genommen ist es kein Jahrgangswein, sondern eine Cuvée aus verschiedenen Jahrgängen. Allerdings gibt es immer einen Hauptjahrgang, der die Grundlage für diese Edizione darstellt. Die fortlaufende Nummer auf dem Etikett gibt an, der wievielte Jahrgang des Edizione vinifiziert wurde, seit dem erstmaligen Erscheinen dieses Weines. 93+/100					
Primitivo di Manduria Vigne Vecchie					
33507H	2015 6er • 2019–2025		0,75l	(26,60 €/l)	**19,95**
Primitivo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+					
Lobenberg: Dunkelrote, fast schwarze Farbe. Beeindruckend würziger Duft. Am Gaumen satte Frucht von süßen, schwarzen Johannisbeeren und Süßkirsche. Rund und satt, fast üppig fett. Gute Struktur vom satten Tannin, samtig, wollüstig und doch mit einer tollen Linie. 92+/100					











Gianni Masciarelli († 2008)

Masciarelli

		€/Fl.
Trebbiano d'Abruzzo		
31525H 2016 6er • 2017–2020	0,75l (10,60 €/l)	**7,95**
Trebbiano 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 Suckling 90		
Lobenberg: Reiner Trebbiano. Goldgelb, duftig und fein, Akazienhonig, Quitte und ein Touch Estragon in der Nase, kraftvoll und voluminös am Gaumen, interessante Würzigkeit, frisch, belebend und individuell. 90/100		
Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic		
35249H 2016 6er • 2019–2031	0,75l (31,73 €/l)	**23,80**
Trebbiano 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+		
Lobenberg: Weiße Früchte und Zitrus, leicht grasige Würze, dabei sehr üppig und voll, ein langlebiges Unikat der Extraklasse. Das ist der Coulee de Serrant Italiens, Trebbiano von einem anderen Stern, gehört zu den großen Weißweinen der Welt. 94+/100		
Montepulciano d'Abruzzo		
29957H 2015 6er • 2017–2022	0,75l (12,67 €/l)	**9,50**
Montepulciano 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Suckling 90 Jeb Dunnuck 90		
Lobenberg: Der beste „einfache" Montepulciano. Druckvoll und gleichzeitig überaus aromatisch und vollmundig, zugleich elegant und sehr fruchtbetont. Ein sehr leckerer Charmeur. 89–90/100		
Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic		
33367H 2015 6er • 2020–2030	0,75l (26,40 €/l)	**19,80**
Montepulciano 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93		
Lobenberg: Satte Frucht, viel Druck, dabei charmant und schmeichelnd, langes Finale. 93/100		
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma		
29959H 2011 6er • 2019–2031	0,75l (65,33 €/l)	**49,00**
Montepulciano 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 94		
Lobenberg: Kraft ohne Ende, erinnert ein wenig an Amarone, leichte Süße, Tannin und Druck ohne Ende, extrem langer Abgang, ein Powerwein mit ganz viel Charme und Finesse, einer der besten Rotweine Italiens. 95+/100		



Masciarelli

Der 2008 verstorbene, geniale Gianni Masciarelli hatte ganz deutlich einen Hang zum Extremen und das ist noch vorsichtig ausgedrückt. Bisher gab es nur Edoardo Valentini als Weltklasse-Produzenten aus den Abruzzen, das Weingut Masciarelli ist im Rotweinbereich eher noch besser. Der „Villa Gemma" ist fruchtstark und tanninreich, Druck ohne Ende, selbst in der Toscana gibt es nur wenig Vergleichbares. Der Trebbiano „Marina Cvetic" ist nicht minder außergewöhnlich und verfügt durchaus über gehöriges Alterungspotenzial. Was die Masciarellis aber in unseren Augen besonders hervorhebt, ist die Qualität des „normalen" Montepulcianos und Trebbianos, bessere gibt es einfach nicht, auch hier eben maßlos!





Kampanien







Cantina Giardino

Individualität um jeden Preis ist genau so langweilig, wie industriell standardisierte Massenware, die frei von Jahrgangsschwankungen und Erzeugerhandschrift produziert wird. Was sich jedoch dazwischen abspielt, bewegt! Denn wenn Herkunft und Handschrift des Winzers perfekt zusammenpassen, kommt großartiger, hochindividueller Wein heraus. Bei der Cantina Giardino steckt zusätzlich noch ein hochspannender Ansatz dahinter. Wir befinden uns hier im Herzen Kampaniens. Das Joint Venture von sechs Freunden – Antonio di Gruttola, Daniela di Gruttola, Davide di Gruttola, Pasquale Giardino, Antonio Corsano und Nadia di Gruttola – wurde mit dem Zweck ins Leben gerufen, alte Rebanlagen um Irpinia zu erhalten und autochthone, fast vergessene Rebsorten wieder ins Rampenlicht zu rücken. Ein Herzensprojekt. Aglianico, Coda di Volpe, Greco und Fiano von mindestens 50jährigen Reben wandern hier in puristischster Form in die Flasche, deren Etiketten von lokalen Künstlern kreiert werden. Die Cantina Giardino sieht sich stets als künstlerischer Betrieb. Einen Bauplan für die Weine gibt es hier nicht. Vielmehr bedient man sich der breiten Farbpalette an Ausbautechniken und verschiedenen Materialien. Vom Akazienholz über die mit Bienenwachs versiegelte Tonamphore bis hin zum neutralen Stahltank und Fiberglas findet hier alles Verwendung. Der Weinkeller ist hier umfunktioniert worden zum Atelier! Die Weine bleiben lange auf der Hefe, Weißweine werden wie Rotweine vinifiziert, haben also lange Maischestandzeit und vergären ebenso. Die Dauer variiert von Jahr zu Jahr und Wein zu Wein, ganz nach Winzergefühl. Die Weine sind gering im Schwefel eingestellt, und das schmeckt man. Sie kommen derartig pur und klar daher, dass manch konventioneller Wein eindimensional dagegen wirken mag. Im Vordergrund steht die Erhaltung der Frucht. Philosophischer Ansatz ist hier der Gedanke, dass alte Reben tiefer Wurzeln, eine komplexere Frucht hervorbringen und eine Klarheit verströmen, wie junge Reben dies niemals erreichen können. Die Weine sprechen für sich, sind energiegeladen und puristisch, wie nur ganz wenige Erzeugnisse und unterm Strich gelungene Symbiose zwischen Mensch und Natur.



Cantina Giardino				€ / Fl.
Greco di Tufi T'ara rà (Orange Wine)				
32143H	2016 6er • 2018 – 2023	0,75l	(30,00 €/l)	**22,50**

Greco di Tufi 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Ein maischevergorener Weißwein aus der Rebsorte Greco. Der Wein ist geprägt von der Maischestandzeit, langem Hefekontakt und dem Ausbau in Akazien- und Kastanienholz. Der Wein wurde nicht filtriert, kommt also mit einem trüben Bernsteinorange und Sediment daher. Wie soll man einen solchen Wein beschreiben? Er erinnert in seiner Aromatik an einen Fino. Die Nase ist total abgefahren. Ich rieche Senfgurkenwasser, Mixed Pickles und echten Waldmeister. Am Gaumen lebt der Wein von seiner rieslingartigen Säure und wirkt ungemein vital. Man schluckt den Wein quasi widerstandslos, er wirkt so natürlich und ursprünglich. Er besitzt die Struktur eines Rotweins und Leichtigkeit eines im Stahltank ausgebauten Weißwein. Enorm viel Zitrusabrieb, auch wieder Waldmeister, Veilchen und Blutorangen zeigen sich hier. Der Wein profitiert vom Spiel mit der Temperatur und Luftkontakt. Ein ganz großes Orange-Wein-Erlebnis, völlig frei von Fehltönen, voller Individualität. Ein Referenzwein in seiner Kategorie und Beweismittel für die Berechtigung maischevergorener Weißweine! Das rockt! 93 – 94/100

Cantina Giardino

€/Fl.

Fiano di Avellino Gaia (Orange Wine)

32144H 2015 6er • 2017–2024 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Fiano di Avellino 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Dieser Wein stammt von über 90jährigen Reben. 100% Handlese, lange Kaltmazeration und Maischestandzeit. Der Grundwein verbleibt über drei Monate auf der Hefe und wird dann im 600-Liter-Akazien- und Kastanienholz ausgebaut. Nach einjährigem Ausbau auf der Feinhefe wandert dieser Orangewein ungeschönt und unfiltriert auf die Flasche. Trübes Mahagoni-Orange, leichtes Sediment in der Flasche. Die Nase erinnert an einen Mix aus sauren Gurken, Dill und Tomatengrün, auch etwas eingelegte und geröstete Paprika. Man kommt kaum zum Gaumen, da der Wein derartig komplex im Bukett ausfällt und immer wieder neue Facetten zeigt. Am Gaumen wirkt der Wein im Vergleich zur Farbe so überraschend frisch, er lebt wie auch der T'ara rà von seiner feinen Säure, wirkt dabei so schlank und vital, wie es kaum ein Sauvignon Blanc schafft. Dabei bleibt er auf einer urnatürlichen Schiene, zeigt eine beachtliche Säuerlichkeit, die hier aber anregt. Wirkt ungemein salzig, fast durstlöschend und in seiner Natürlichkeit wie von einem anderen Planeten. 95/100

Aglianico Le Fole

26358H 2011 6er • 2016–2026 0,75l (23,73 €/l) **17,80**

Aglianico 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Hier befindet sich reinsortiger Aglianico in der Flasche. Der Aglianico reift 6 Monate in slawonischer Eiche und weitere 6 Monate im Akazienholz. Unfiltriert und ungeschönte Abfüllungen. Der Le Fole liegt mit trübem Sauerkirschrot im Glas. Das Bukett ist ein Wechselspiel von Kakao, Lebkuchen und Sauerkirsche. Am Gaumen kommt die feine Säure des Aglianicos zur Geltung, verleiht dem Wein seine Vitalität. Der Ausbau im großen Holz rückt die Klarheit der Frucht in den Vordergrund. Reife Brombeere, getrocknete Tomaten, feinstes Tannin und eine ungemeine Schlankheit machen den Wein aus. Da er weder geschönt, noch filtriert ist, hat man hier einen derartig ausdrucksstarken Aglianico im Glas, mit dem es kein Konventioneller aufnehmen kann. Was für ein belebender Rotwein! 92–93/100

Aglianico Clown Oenologue

26359H 2011 6er • 2017–2032 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Aglianico 100% • 14,0% vol • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Der Clown Oenologue ist ein sortenreiner Aglianico, der im Vergleich zum Le Fole noch komplexer und kräftiger ausfällt. Fermentierung und Mazeration für 6 Monate in Tongefäßen von 200 Liter Volumen. Anschließender Ausbau in Amphoren. Dunkler Kern, lila Rand und wie alle Weine der Cantina trüb im Glas, da weder geschönt, noch filtriert. Das Bukett lädt zum Verweilen ein. Schwarze Olive, Lorbeer und dunkle Beeren. Cornas lässt grüßen! Am Gaumen dicht gepacktes Tannin, eine enorme Fleischigkeit. Im Vordergrund steht die Klarheit der Frucht und Erhaltung der Frische. Dieser Aglianico braucht Reife, auch wenn er jetzt schon unglaublich elegant daherkommt. Hohes Reifepotenzial! Nach entsprechender Flaschenreife die Spitze der Rotweine aus diesem Betrieb! 96+/100

Das Projekt Cantina Giardino wurde mit dem Ziel geboren, nahezu vergessene Rebsorten Kampaniens wieder zu etablieren. Dabei erhält man auch bewusst alte Reben, die zwar unwirtschaftlich arbeiten, jedoch weitaus komplexere Ergebnisse liefern.





Daniela und Antonio di Gruttola















Antonio Capaldo

Feudi di San Gregorio

„Neapel sehen und dann sterben“ heißt es – aber auch Capri, die Salerno-Halbinsel und die Hügellandschaft Irpinias sind Eyecatcher erster Güte im wunderschönen Kampanien.
Feudi di San Gregorio, die Nummer 1 Kampaniens, schreibt seit den 80er-Jahren die Geschichte Irpinias neu. Die Besonderheit bei diesem Weingut ist das starke Bekenntnis zu autochthonen Rebsorten. Fiano, Falanghina, Aglianico oder Greco zählen zum Rebsortenportfolio. Die Weine sind entsprechend Botschafter ihrer Region, des Klimas und der Menschen. Die Reben stehen auf einer Höhe zwischen 350, aber mehrheitlich bis zu 700 Metern. Die Besonderheit ist hier neben der kühleren Höhe aber das Kleinklima Irpinias, welches sich vom restlichen Kampanien deutlich unterscheidet. Hier hat man massiv mehr Regen im eigentlich trockenen Klima, manchmal denkt man an Regenwälder an nieselig feuchten Tagen. Die gute Belüftung der Weinberge und somit die gute und gesunde Vegetation sind einzigartig. Seitdem der Friulaner und cool-climate-Experte Pierpaolo Sirch für Weinberge und Keller verantwortlich zeichnet, sind die Weine nochmals geschliffener und komplexer geworden. Mit Feudis experimentellem Versuchslabor, dem benachbarten Mini-Weingut „Feudi Studi“, gibt es dazu die Krönung spezieller Weine in Kleinstmenge. Von den expressivsten Weinlagen, selektiert durch Pierpaolo Sirch und im speziellen Flaschenformat vermarktet. Eine Kleinstauflage von meist weniger als 2000 Flaschen pro Wein, was auch für Feudis Flagship, den Patrimo gilt. Das phänomenalste aber ist meines Erachtens, dass Feudi unter diesen speziell kühlen Hochlagen-Rahmenbedingungen extrem preiswerte Traumweine in anständiger Menge erzeugt. Greco und Fiano mit viel Ausdruck und schöner Bittermandel-Länge und den Supercharmeur Aglianico Rubrato. Feudi ist ganz sicher eines der besten Weingüter Italiens, besuchen Sie es, Sie werden verzückt sein. Kampanien ist jede Reise wert!





Feudi di San Gregorio

€ / Fl.

Fiano di Avellino

32011H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (14,80 €/l) **11,10**

Fiano di Avellino 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Parker 92

Lobenberg: In der Nase haben wir frische Birne und ein wenig Apfel, aber wunderbar unterlegt mit einer feinen Minz-Menthol-Aromatik. Im Mund bleibt die Frische – für Süditalien ein toller Säurewert. Mundwässernd. Cremig am Gaumen, mit tollen Aromen von Apfel, auch Ananas und Minzkräutrigkeit. Eine tolle Textur bis zum Schluck. Herrlich frisch mit leichten Bitterstoffen im Abgang, aber nicht ohne Tiefgang. 91–92/100

Greco di Tufo

32012H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (14,80 €/l) **11,10**

Greco di Tufo 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Parker 91

Lobenberg: Toller Greco. Sofort diese typische buttrig-blumige Nase unterlegt mit einer feinen kreidigen Mineralik und leicht bitterer Würze und Floralität. Quitte? Im Mund bekommen wir einen zarten Schmelz mit dieser kreidigen Art. Floral und doch mit Zitrusaromatik unterlegt. Ähnlich wie beim Fiano mit perfekt eingebauter Säurestruktur. Insgesamt ein wenig phenolisch, mit frischer Cremigkeit, wenn es so was gibt. Hat eine angenehme Länge mit feinen Bitterstoffen. Ein perfekter Essensbegleiter, ein Charmeur mit Struktur. 92/100

Rubrato Irpinia Aglianico

32013H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Aglianico 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Suckling 95

Lobenberg: Wunderbar dunkle Frucht, nicht marmeladig, aber fein eingekocht mit schöner Fruchtsüße. Brombeere und Schwarzkirsche mit ein wenig Lakritz und Krautwürze. Sehr einladend. Im Mund dann mit druckvollen, aber gebändigten Tanninen. Strukturgebende Säure und frischere Frucht als die Nase ahnen ließ. Hier auch viele rotfruchtige Anklänge wie Johannisbeere, süße rote Kirsche und Himbeere. Gute Länge und herrlich schmackhaft bis zum Schluss. Ungemein lecker! 91+/100

Feudi di San Gregorio

€/Fl.



Lyllian Mele (Marketing)

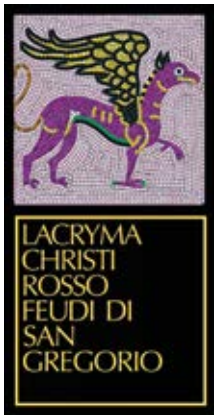
Lacryma Christi rosso

32014H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (14,80 €/l) **11,10**

Piedirosso Aglianico • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Die autochtone Rebsorte Piedirosso bringt von den Hängen des Vesuv eine ganze Portion Kräuter mit. Majoran, Thymian, Estragon. Die Frucht dezenter, Johannisbeere, Schlehe, aber auch ein Hauch Orange. Ein Gegenbeispiel zu allen uniformen Toskana-Wässerchen. Tiefe Erdigkeit und Gewürznoten. Eleganter Körper und Kirschen. Anklänge an Teer und Johannisbeeren. Unterlegt von feiner Mineralität, Kräuter der Provence, reife und frische Noten zugleich. Im Mund auch herrlich frisch, zwar mit rotfruchtiger Kraft, aber auch hier die Orange, Blutorange. Eher fein am Gaumen, auch wenn die Phenolik ihren Weg findet. Der Wein ist trotz seiner ausgeprägten Würze unaufgeregt gut und macht einfach nur Spaß. Im Nachhall auch wieder Orange. Das zieht sich durch und passt perfekt. Grandioses Kampanien am Vesuv. 93–94/100





Serpico Irpinia Aglianico

32002H 2010 6er • 2019–2040 0,75l (52,67 €/l) **39,50**

Aglianico 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 95+

32022H 2013 6er • 2022–2045 0,75l (52,67 €/l) **39,50**

Aglianico 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 94

Lobenberg: Der Irpinia Aglianico Serpico kommt aus wurzelechten Rebstöcken. Er reift sowohl in neuer als auch in gebrauchter Eiche. 18 Monate Fassausbau werden hier schon in der Nase deutlich. In der Nase haben wir betörende dunkle Pflaume und Brombeere, Blaubeere, Schwarze Johannisbeere, drumherum Lorbeer. Dazu kommen feine Süßholz-, Teer- und Tabak-Noten. Das Mundgefühl ist samtig mit eine außerordentlichen Struktur. Nach knapp 10 Jahren kommt er in das Alter, wo man ihn öffnen darf. Dann sind die Aromen herrlich entwickelt und der Wein ist in seinem besten Trinkfenster angekommen. Dies allerdings bleibt noch viele Jahre bis Jahrzehnte geöffnet. 95–96/100

Patrimo

32021H 2013 6er • 2020–2043 0,75l (95,87 €/l) **71,90**

Merlot 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Parker 96

32020H 2015 6er OHK • 2022–2045 0,75l (103,33 €/l) **77,50**

Merlot 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Parker 97

Lobenberg: Lobenberg: Schwarz, dicht, Patrimo. Fast nicht mögliche eine Frucht zu bestimmen, einfach nur Schwarz und wuchtig und feine Kräuter. Was für eine Tiefe, man verliert sich darin, man wird eingesogen. Château Evangile aus Pomerol? Im Mund zwar mit der genau dieser Kraft, Dichte und Tiefe, aber weniger umhauend als gedacht. Voller Finesse und Feinheit, ja fast tänzelnd. Auf ein Mal elegante Nuancen, gute Säure und keinerlei Schwere oder gar Fett auf der Zunge. Natürlich, Tannine, aber so gut eingebaut und gerundet und grandios in ihrer Feinkörnigkeit. Im Gesamteindruck bleibt eine unfassbar schwarze Kirsche und Kaffee im Nachklang. Der beste Merlot Italiens, würdig ein Pomerol zu sein. Starker Auftritt. Starker Wein. 97–98+/100













Pierro Mastroberardino

Mastroberardino

Das Weingut wurde bereits 1878 gegründet und kann somit auf eine lange Tradition zurückblicken. Die wohl größte Leistung liegt aber im Erhalt einheimischer Rebsorten. Viele Rebsorten wären vermutlich nach dem zweiten Weltkrieg ausgestorben. Aber Dank der Familie Mastroberardino konnten Rebsorten wie Fiano, Greco, Falanghina oder Aglianico erhalten und wiederbelebt werden. Auch wegen solchen Einsatzes wurde die Familie beauftragt, die Wiederbelebung der Rebanlagen um die Ausgrabungsstätte Pompeji zu gestalten. Eine große Weinbaufamilie also, die neben vielen anderen hervorragenden Weinen auch einen der ganz großen Weine Süditaliens vinifiziert, den Radici Taurasi DOCG. Dieser Wein ist eine lebende Legende.



Mastroberardino					€ / Fl.
Taurasi Radici Riserva					
31928H	1998 6er OHK • 2010–2035		0,75 l	(52,00 €/l)	**39,00**
Aglianico 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Jancis Robinson 18,5					
35276H	2007 6er OHK • 2017–2043		0,75 l	(39,87 €/l)	**29,90**
Aglianico 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Galloni 94					
31648H	2009 6er OHK • 2019–2045		0,75 l	(39,87 €/l)	**29,90**
Aglianico 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 95 Winespectator 95 Galloni 94 Wine Enthusiast 94					

Lobenberg: Der Wein wächst auf ca. 550 m in Süd-Ost-Ausrichtung auf Kreide-Ton-Böden. Komplette Handlese. Klassische Rotweinbereitung mit langer Mazeration auf der Schale. Ausbau für 30 Monate in französischer und slowenischer Eiche. Danach weitere 36 Monate Flaschenreifung. Traumhaftes Rubinrot im Glas. Die Nase ist geprägt von voller Kirsche und roten Beeren. Dazu kommen Tabak und balsamische Noten. Alles fein unterlegt von Kräutern. Schon hier enorm komplex. Im Mund eröffnet er seine ganze Eleganz. Wieder Kirsche, aber auch Pflaume und eingekochte Erdbeeren. Von hinten drücken Lakritz und Pfefferaromen. Sehr vollmundig und intensiv. Ein fantastischer Taurasi. 95–96/100

Naturalis Historia Irpinia					
31930H	2009 6er OHK • 2019–2045		0,75 l	(50,60 €/l)	**37,95**
Aglianico 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94 Wine Enthusiast 93 Winespectator 93					

Lobenberg: Die Historia-Serie sind Aglianico-Trauben aus einer Lage in Mirabella Eclano. Süd-West-Ausrichtung, sandige Böden mit Kalkstein und Lehm. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt satte 40 Jahre. Die Weine der Historia-Serie sind immer in französischen Barriques ausgebaut. Und wie gut steht ihnen das! Zarte Vanille, dann eingelegte Chili und Himbeere. Das ist quasi der Sandrone im Taurasi. Das Tannin ist fein und gut poliert, die Frucht klar herausarbeitet. Die Weine sind einfach eine Spur charmanter in der Jugend. In Verbindung mit der späten Herausgabe, der 2009er erscheint fast ein Jahrzehnt nach dem Jahrgang, hat man einen wunderbar geschmeidigen Wein im Glas. Ich liebe diese Kraft in Verbindung mit Finesse. Wunderbares Trinkerlebnis mit Tiefgang. 94–95/100



Basilicata





Basilisco

Basilisco ist ein kleines Weingut von rund 20 Hektar im Süden Italiens. Basilikata ist eine Region die quasi zwischen Absatz und Sohle des Stiefels liegt. Wir haben es hier mit der Aglianico-Traube zu tun, die extrem gut auf den kargen Vulkanböden gedeiht. Alte Reben von durchschnittlich 60 Jahren sowie der langsame Ausbau in französischen Barriques bis zu 18 Monate und anschließendes Flaschendepot über ein Jahr sind nebst niedrigen Erträgen im Weinberg die wichtigsten Stellschrauben für diesen einzigartigen Wein. Mit Reife erinnert dieser Wein sogar etwas an Nebbiolo, weil er eine unglaubliche Komplexität entwickelt.

Basilisco				€ / Fl.
Basilisco Aglianico del Vulture Basilisco				
33413H	2009 6er • 2016–2025	0,75 l	(19,93 €/l)	**14,95**
Aglianico 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gambero Rosso 3 Gläser				
34500H	2011 6er • 2016–2030	0,75 l	(21,27 €/l)	**15,95**
Aglianico 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Parker 93				

Lobenberg: Die Azienda Basilisco ist ein kleines Weingut von kaum 20 Hektar Rebfläche. Was hier mit diesem reinsortigen Aglianico erreicht wird, hat Seltenheitswert. Erziehung in Buschform, 60 Jahre alte Reben, Bio im Weinberg, Ausbau bis zu 18 Monate in französischen Barriques und mindestens weitere 12 Monate Flaschenreife vor der Freigabe, die erst im vierten Folgejahr auf die Ernte erfolgt. Ein generöser, schwarzer Aglianico mit duftigem Bouquet nach Lavendel, Schlehe, Zwetschge und Herzkirsche. Am Gaumen geht es weiter mit etwas getrocknetem Thymian, Pflaume, ein Hauch Teer und Amarenakirsche bei gleichzeitig seidiger Tanninstruktur. Die Frucht ist samtig dicht und dunkel und schön reif, und doch hat der Wein noch Jahre Potenzial. Hallt noch minutenlang nach. 93–94+/100





Gambero Rosso 2013:
Tre Bicchieri



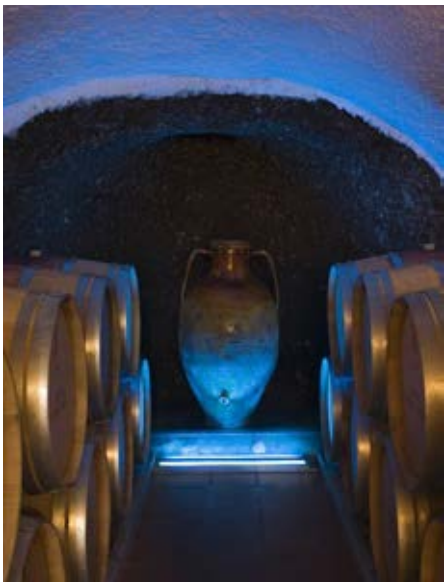




Elena Fucci

Das gibt wirklich nicht so oft. Eine Winzerin, eine Rebsorte und nur ein einziger Wein: Titolo. Übersetzt könnte es einfach Überschrift oder Titel heißen und das würde ja auch stimmen. Der Wein steht eins zu eins für das Weingut. Gleichzeitig bedeutet Titolo auch Feinheitsgrad. Hier schlägt der Name ins Önologische um. Denn obwohl der Wein schon von der Traube her kräftig angelegt ist, bringt er viel seidige Feinheit ins Glas. Das liegt natürlich auch an den vielen Mineralien im Boden. Elenas Großvater erwarb in den 1960er Jahren die Weinberge am erloschenen Vulkan Vulture, auf denen heute ausschließlich Aglianico angebaut wird. Im Norden der Basilikata in Contrada Solagna di Barile. Nur 7 Hektar, aber alles Cru Lage. Die Önologin Elena Fucci legt ihre ganze Leidenschaft in diesen einen Wein: selektive Handlese, echte Winzerarbeit und keine Chemie. Der Keller ist direkt in das Vulkangestein integriert. Hier findet der Ausbau in neuen Barriques für mindestens ein Jahr statt. Danach noch mal ein Jahr in der Flasche. Der Stil ihres Titolo ist modern, aber, so der Gambero Rosso, „wenn der moderne Wein so aussieht wie der Titolo, dann können wir nur laut JA sagen.“. Am Ende kann man festhalten: Eine Winzerin als Persönlichkeit und ein Wein mit Charakter. Überzeugen Sie sich selbst.





Elena Fucci				€ / Fl.
Titolo				
26461H	2013 12er • 2016–2036	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Aglianico 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Parker 97 Galloni 95+ Gambero Rosso 3				
30530H	2014 12er • 2017–2037	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Aglianico 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 93				
33755H	2015 12er • 2018–2038	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Aglianico 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+				

Lobenberg: In der Nase traumhafte schwarze Kirsche und Pflaume im Zusammenspiel mit Süßholz und Lorbeer. Dazu noch leichte Röstkaffee-Noten. Kraftvoll und sehr betörend, fast wollüstig. Der Druck im Mund ist enorm, extrem dichte Stofflichkeit. Starke Tannine, aber weich am Gaumen. Die präzise Säure schafft eine tolle Spannung. Im Mund immer wieder Kirsche, Kirsche, Kirsche und dann mineralisch-würzig im Nachhall. Elena Fucci macht nur einen einzigen Wein. Und den macht sie grandios. 95+/100



Apulien







Tenuta di Cefalicchio

Die Tenuta di Cefalicchio ist ein bereits seit 1992 biodynamisch geführter Betrieb und liegt in Canosa di Puglia. Cefalicchio gehört quasi zum Feudi-Imperium und ist das Bio-Weingut aus Apulien. Es gibt Ognissole und Cefalicchio. Die Weinberge von Cefalicchio liegen im Norden Apuliens in Castel del Monte und Trani. Die Jahresproduktion beträgt rund 80.000 Flaschen bei 27 Hektar Rebfläche. Die Weine sind herkunftstypische Botschafter des vorliegenden Terroirs.

Tenuta di Cefalicchio bio

€/Fl.

Ognissole Romanico Castel del Monte DOC bio

32009H 2013 6er • 2019–2030 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Nero di Troia 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: 100% Nero di Troia, eine autochtone, vergessen geglaubte Rebsorte Apuliens. Eine echte Rarität. Biodynamische Arbeit im Weinberg und Keller. Von Anfang an beeindruckend in der Schwärze und Würze. Getrocknetes Obst in der Nase, dazu Lakritze und auch schon Ledertöne. Herrlich intensiv und würzig. Im Mund mit Wucht. Viel Tannin, aber schnell auf der feinen Seite. Bei weiterem Kauen kommen die getrockneten, dunklen Früchte wieder. Brombeere, Pflaume und ein wenig Cassis. Tolle Fülle und gute Länge. Im Rückaroma dann sogar Orangenzeste, was einen Hauch Frische mitbringt. 91–92/100

Ognissole Brecciato Castel del Monte DOC bio

32010H 2013 6er • 2018–2028 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Nero di Troia Morellone • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Autochtone Rebsorten, eine echte Rarität. Sattes Dunkelrot mit Schwarz. Insgesamt trotz seiner Würzigkeit doch frisch-fruchtiger veranlagt als der ebenfalls biodynamische Bruder Romanico. Neben dunklen auch satt rote Früchten in der Nase. Im Grunde im Kern rote und schwarze Johannisbeere. Getrocknete Kräuter und Süßholz. Im Mund fein, elegant und fokussiert. Wieder die Johannisbeere und dazu weißer Pfeffer, mit einem Hauch Lorbeer im Abgang. Tolle Säure-Tannin Struktur. Alles auf der feinen Seite. Fruchtsüße und leichte Bitterstoffe im balancierten Abgang. Einfach eine richtig runde Sache. 90–91/100











Vinosia

Die Weinberge von Vinosia befinden sich im Herzen von Salento in Guagnano. Der alte und ehrwürdige Betrieb wurde 2003 bei der Gründung des Projekts „Vinosia“ durch die Brüder Mario und Luciano Ercolino, frühere Mitbesitzer von Feudi di San Gregorio, einer Renovierung unterzogen und wird nun mit frischem Elan professionell geführt. Mario Ercolino ist der verantwortliche Önologe, und seit der Trennung von seinem Bruder Luciano im Juni 2011, allein verantwortlich für dieses Projekt. Er hat einen schon legendären Ruf, war er doch mitverantwortlich für die damals grandiosen Weine von Feudi di San Gregorio. Umgeben vom mediterranen Klima des adriatischen Meeres im Norden und des Ionischen Meeres im Süden, gedeihen hier in Apulien, und auch in Irpinien (Kampanien), die autochthonen Rebsorten Primitivo und Negroamaro unter den besten Voraussetzungen. Organische Weinbergsarbeit der mit Mario Ercolino arbeitenden kleinen Winzer ist bei dem Werdegang des Önologen und Gründers selbstverständlich. Die termischen Winde in Italiens Süden beeinflussen das Gedeihen der Rebsorten hier auf äußerst positive Weise und lassen strukturvolle Weine entstehen. Weder für die Negroamaro noch für die Primitivo kennen wir in dem Preissegment gegenwärtig vergleichbare Qualitäten in Italien. Hut ab!



Vinosia				€ / Fl.
Aglianico				
33706H	2017 6er • 2019–2024	0,75l	(12,67 €/l)	**9,50**
Aglianico 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91				
Lobenberg: Aus den hohen Weinbauregionen Kampaniens, von denen dieser ausdrucksstarke Schmeichler extrem profitiert: satte Brombeere und fruchtige Frische schwingen über den Gaumen um dann für Johannisbeeren und Korinthen Platz zu machen. Vulkanische Böden und die Höhenlage tragen deutlich zu Frische und Intensität bei. Ein toll geschliffenes Genusserlebnis aus dem Südwesten Italiens und ein kleines Wunder der individuellen Ausdruckskraft, ein seidig zarter Spaßmacher. 90–91/100				
Negroamaro Orus				
33705H	2017 6er • 2018–2023	0,75l	(12,67 €/l)	**9,50**
Negroamaro 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+				
Lobenberg: Endlich ein reinsortiger Negroamaro in perfekter Ausprägung. Nicht nur dunkel, satt, tief und voll, dieser Negroamaro hat wirklich auch Biss und Struktur, dabei seidig frisch im Tannin und fein im fruchtigen Körper. Ein leckeres Erlebnis. 90+/100				
Primitivo Orus				
33707H	2017 6er • 2019–2024	0,75l	(12,67 €/l)	**9,50**
Primitivo 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+				
Lobenberg: Ein würziges, samtiges Konzentrat mit geringer und zugleich feinster Restsüße, ein leichter Bitterton, intensiv fruchtig. Fast wollüstig, voluminös, warmblütig und fast etwas üppig im Stil californischer Zinfandels, seidiges Tannin und sehr trinkig, feiner Fluss, macht Spaß. 91+/100				
Taurasi Santandrea				
31476H	2013 6er • 2019–2030	0,75l	(26,40 €/l)	**19,80**
Aglianico 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				
Lobenberg: Taurasi ist der Rotwein Grand Cru Kampaniens, der der Rebsorte Aglianico so immens viel Charakter verleiht, dass man ihn zu den großen Weinen Italiens zählen muss. In der Nase satte Kirsche, Johannisbeere und Moschus. Stringent und straff hallt er mit seinem faszinierenden Aromenbild aus Teer, Sauerkirsche, Moschus, Kardamom, Espresso und Kirsche nach. Die früheren Mitbesitzer von „Feudi di San Gregorio“ sind fast einzigartig in der modernen Interpretation des Taurasi, endlich nicht tot gelagert oder bräunlich gezerrt wie bei vielen Taurasi-Klassikern der Region, sondern ein Wein mit satter Frucht und kraftvoll, frischer Ausdrucksstärke. Groß! 94+/100				





Sardinien







Giuseppe Gabbas

Gabbas

Das Weingut von Giuseppe Gabbas liegt wunderschön inmitten seiner Weinberge. Südlich der Stadt Nuoro, sehr zentral auf Sardinien positioniert. 1974 hat er mit 10 Hektar begonnen. Heute sind es 30, wobei 20 davon Weinberge sind, der Rest wird unter anderem für Olivenbäume verwendet. Auf den Hügeln von Oliena, auf einer Höhe zwischen 240 m und 350 m am Fuße des Supramonte, wachsen die Reben auf Sandböden mit verwittertem Granit. Gerade bei der langanhaltenden Wärme auf Sardinien ist das ein idealer Boden, weil er die Feuchtigkeit lange speichern kann. Die besondere Lage der Region Barbagia, mit der relativen Nähe zum Meer und zu den Bergen, schafft einen besonderen Temperaturbereich, der sich positiv auf das Wachsen und Gedeihen der Reben auswirkt. Besonders der einheimischen Cannonau-Rebe kommt das zu Gute. Wie bei allen Qualitätserzeugern wird auch hier viel auf grüne Lese und ein ständiges Zurückschneiden gesetzt, alles zu Gunsten der Extraktdichte in den verbliebenen Trauben. Das kann man auch deutlich schmecken. Alle Weine von Giuseppe Gabbas sind unfassbar dicht und komplex, kraftvoll und dabei warm und rund in der Stilistik. Das mag an der Perfektion der Rebsortenzusammensetzung liegen. Grundlage bei Giuseppe ist immer die autochthone Rebsorte Cannonau, ergänzt werden die Cuvées mit Cabernet, Merlot, Sangiovese sowie Syrah. Mit seinen Kompositionen schafft es Giuseppe Gabbas immer, das Terroir und die Charakteristik der Region Barbagia abzubilden und dabei ein Höchstmaß an Wohlgeschmack mit der nötigen Prise Eleganz in den Wein zu bringen.

Gabbas	€ / Fl.

Vermentino di Sardegna Manzanile

29588H 2016 6er • 2017–2022 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Vermentino 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Galloni 91

Lobenberg: Unheimlich frische Nase. Wunderbar floral mit einer schönen, leicht rauchigen Mineralität. Die Frucht ist etwas unterschwelliger, geprägt von feiner Orange und Nektarine. Im Mund ist die Mineralität auch gleich auf der Zunge. Feine Säurestruktur und auch wieder herrlich frisch. Ein wenig weißer Pfirsich und auch weiße Tee-Aromen. Zu der Frische paart sich galant ein Hauch Bitterkeit, die dem Wein mehr Komplexität verleiht, und er dadurch länger am Gaumen verbleibt. Das Wort Manzanile ist ein Adjektiv der sardischen Sprache und bedeutet wörtlich übersetzt morgendlich. Und so erschließt sich auch der Wein. So frisch, wie Morgentau … 91+/100

Lillové Cannonau di Sardegna

28907H 2015 12er • 2017–2025 0,75l (14,53 €/l) **10,90**

Cannonau 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Galloni 91+

Lobenberg: Wow, was für ein duftendes Bouquet. Ein Waldfruchtkorb mit Himbeere, Erdbeere und Brombeere. Dazu eine nicht näher zu bestimmende florale Grundstimmung, unheimlich betörend. Im Mund durchaus mit Kraft, aber eher langsam rollend, kein Paukenschlag. Polierte Tannine, dezente Säure, sehr gutes Gerüst. Die reife Himbeere setzt sich nach vorn, aber auch andere Früchte unterstützen. Unheimlich geschmeidig und ausgewogen. Im besten Sinne ein Schmeichler, ein Spaßmacher, ein Wieder-Einschenker. Als kleiner Bruder des Dule, schon mehr als andeutend, was Gabbas kann. Exzellenter, runder Wein. 92+/100

Dule Cannonau di Sardegna

28908H 2013 6er • 2017–2029 0,75l (23,93 €/l) **17,95**

Cannonau 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Galloni 92

Lobenberg: Grandios tiefe Nase, schwarze Waldfrucht, ein wenig schwarze Kirsche und sogar Cassis. Schöne rauchige, mineralische Noten und warme Vanille-Akzente. Im Mund kräutrig und würzig. Die Frucht ist Waldbeere, die sich spielerisch in mehreren Facetten zeigt. Tolle Tannin-Bissigkeit, aber alles sehr geschmeidig, extrem gut aufeinander abgestimmt. Einer der besten Cannonau, die ich im Glas hatte. Lange waren wir auf der Suche nach tollen Weinen aus Sardinien. Mit dem Dule haben wir eines der ganz herrlichen Exemplare gefunden. Nicht zu unrecht fast jedes Jahr 3 Gläser vom Gambero Rosso. Wenn Sie Sardinien schmecken wollen, sind Sie beim Dule richtig. 93–94+/100

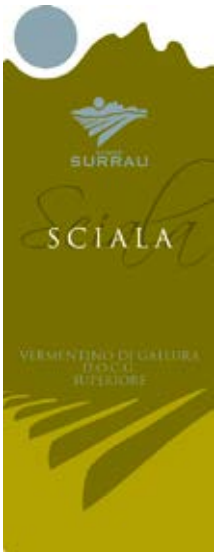






Vigne Surrau

Im Gegensatz zu einigen Erzeugern der Toskana hat Sardiniens Elite verstanden, welch herausragende Stellung das Thema der Herkunft im Weinbau einnimmt. Die bewusste Abhebung von anderen Weinregionen mittels autochthoner Rebsorten wird hier mit besonderem Stolz praktiziert. Cannonau und Vermentino di Gallura findet man in dieser Form eben nur hier so vor. Die Brüder Tino und Salvatore Demuro gründeten 2004 Vigne Surrau. Am Rande der Hafenstadt Porto Cervo gelegen, greift Surrau und die beiden Brüder auf eine fruchtbare Landschaft zurück, die ihren Weinen das Potenzial ermöglicht, aus rund 40 Hektar einige der feinsten Weine Sardiniens zu vinifizieren. Denn der berstenden Hitze dieser Region steht die Nähe zum Meer entgegen, sowie die beiden sich durch die Rebanlagen schlängelnden Flüsse Surrau und Juannisolu. Die mediterranen Meeresbrisen sorgen für eine stetige Kühlung der Reben. Vier Jahre ließen sich die Brüder Zeit bis das Ausgangsmaterial der zum Teil alten Reben ihren Qualitätsansprüchen genügte. Erst seit dem Jahrgang 2008 darf der Wein ihr Etikett tragen. Nachts, wenn die Temperatur herabgekühlt ist, beginnt das Team mit der Handlese. Sowohl in den Rebanlagen als auch nochmals im Weingut selbst wird das Lesematerial selektiert. Auch wenn die Vergärung spontan im Stahltank geschieht, wird Wein für Wein entschieden ob er danach in neues Holz wandert oder nicht. Hier wird nicht stur nach Rezept gearbeitet, sondern mit sehr viel Fingerspitzengefühl. Und das schmeckt man auch! Für mich ist Surrau eine neue Erfahrung abseits des Mainstreams. Ich habe 20 Jahre gesucht um Weltklasse auf Sardinien zu finden, erst Luca d'Attoma von Duemani machte mich auf dieses Kleinod aufmerksam. Das Warten und Suchen hat sich gelohnt!





Vigne Surrau

€/Fl.

Vermentino di Galluria Superiore Sciala

33804H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Vermentino 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Zartes Hellgold mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist eine Mischung aus frischem Gras, etwas Stachelbeere, weiße Blüten und dezent Pfirsich. Sehr zugänglich und frisch aber nicht aufdringlich. Auch am Gaumen zieht sich die klare Linie fort. Intensive Aromen, die aber im Gesamtkontext immer Eleganz ausstrahlen. Subtile Säure, mittelkräftiger Körper, viel Ananas und Zitrusfrüchte, auch eine Spur Salbei. Ein nahezu schwereloser Wein, der stets knackig bleibt und den Duft des Sommers verströmt. So muss sortenreiner Vermentino schmecken! 92–93/100

Passito Soleruju · fruchtsüß

29937H 2015 6er • 2018–2033 0,375l (63,47 €/l) **23,80**

Vermentino 100% • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: In der Sonne reifen hier Vermentino-Trauben im Surrau-Tal voll aus. Die Trauben trocknen dann auf Ständern über einen Monat lang fast vollständig aus, werden kurz heruntergekühlt und dann im Stahltank ausgebaut. Dies ergibt einen hochfarbenen Passito mit der typisch ätherischen Note im Bouquet. Um die Gunst des Trinkers wirbt dann ein Potpourri aus getrockneten Zitrusfrüchten, Aprikosenmarmelade und Akazienhonig. Ganz zu Beginn nimmt man auch weiße Blüten wahr. Am Gaumen kann man die Aromatik am ehesten mit einer muskatlastigen Trockenbeerenauslese von Kracher vergleichen. Enorme Komplexität und Länge sind die prägenden Merkmale dieses Passitos. Passt ideal zu Cantuccini und ähnlichem Mandelgebäck aber auch zu reifem Käse. 95/100

Vigne Surrau

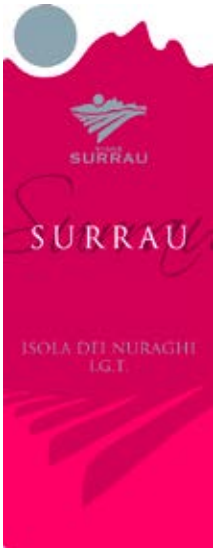
€/Fl.

Isola dei Nuraghi Surrau

26911H 2013 6er • 2016–2024 0,75l (22,60 €/l) **16,95**
Cannonau Carignano Cab. Sauv. Muristella • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

29934H 2016 6er • 2019–2027 0,75l (22,60 €/l) **16,95**
Cab. Sauv. Cannonau Carignano Muristella • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Diese Cuvée aus Cannonau, Carignano, Cabernet Sauvignon und Muristella liegt tiefrot im Glas und verströmt ein packendes ultra facettenreiches Bouquet. Geröstete Mandeln, Amarenakirsche, Zimt. Und all dies wird über eine gewisse Wärme transportiert, die für Sardinien ungewöhnlich fein und elegant daherkommt. Rustikal ist das Gegenteil. Auch am Gaumen geht reife Frucht mit einer feinen Säure und ultra geschliffenem Tannin einher. Wie aus einem Guss greift hier alles ineinander. Klingt würzig aus und bleibt lange im Abgang erhalten. Reift sicher einige Jahre, man sollte sich aber einige Flaschen zurücklegen, denn bereits jetzt liefert der Wein den perfekten Fußabdruck Sardiniens. 93/100



Cannonau di Sardegna Sincaru

29933H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (26,40 €/l) **19,80**
Cannonau 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Sincaru bedeutet so viel wie „ernsthaft“ und eine Ernsthaftigkeit verkörpert dieser Wein definitiv. Die Rebsorte Cannonau steht hier auf Granitböden und gibt einen ganz klaren, sehr feinen und irgendwie ungeschminkten Wein ab. Das liegt auch an der Vinifikation. Die Gärung fand in neutralen Stahltanks statt, dann reifte der Wein im Betontank. Keine Spur von Holz. Das katapultiert die kühle Fruchtnote regelrecht nach vorne. Dunkle Beeren und mediterrane Gewürze prägen die Nase. Am Gaumen wirkt der Cannonau dann sehr weich und besitzt eine feine Extraktsüße. Sicher einer der markantesten Rotweine Sardiniens. 94/100



Isola dei Nuraghi Barriu

26912H 2012 6er • 2017–2032 0,75l (44,67 €/l) **33,50**
Cannonau Carignano Cab. Sauv. Muristella • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

34441H 2014 6er • 2019–2034 0,75l (44,67 €/l) **33,50**
Cab. Sauv. Cannonau Carignano Muristella • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Diese Cuvée aus Cannonau, Carignano, Cabernet Sauvignon und Muristella hat eine Maischestandzeit von über 3 Wochen hinter sich. Dies erklärt die tiefe Farbe und Vielschichtigkeit im Glas. Die Mischung von getrockneten Kräutern, reifer Amarenakirsche, auch etwas süßliche Preiselbeermarmelade liefert den Fußabdruck Sardiniens. Am Gaumen zeigt sich dann geschliffen feines Tannin in Verbindung mit einem mittelkräftigen Körper und ausgereifter Frucht. Eine sehr ausgewogene Cuvée, die Druck am Gaumen aufbaut und die Aromen sehr nuanciert transportiert. Den Ausbau im Französischen Barrique steckt der Wein locker weg! 95–96/100



Passito Soleruju · fruchtsüß

29936H 2014 6er • 2018–2033 0,375l (65,33 €/l) **24,50**
Cannonau 100% • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

34443H 2015 6er • 2019–2034 0,375l (65,33 €/l) **24,50**
Cannonau 100% • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Bei diesem Wein hat man sofort eine Speisenkombination im Kopf. Dieser tiefrote mit leicht ziegelroten Rändern versehene Passito duftet ausgeprägt nach schwarzen Oliven, Cassis und Kakaobohnen. Entweder man wagt sich an die intellektuelle Verbindung mit 100%iger Schokolade heran, die alle Fruchtnuancen der Tafel Schokolade hervorhebt oder man greift zur hedonistischen Kombination mit einem ganz reifen Blauschimmelkäse. Selbstverständlich geht es auch ganz klassisch mit Honigkuchen oder Früchtetartelettes. In diesem Wein ist so viel Spiel und Leichtigkeit drin, das ist unglaublich. Die Tanninstruktur packt am Gaumen zu, dann kommen ganz getrocknete rote Früchte, fast eingekochte und tiefschwarze Pflaumen, Waldhonig, Fichtennadeln und Ingwerschärfe, dann wiederum ganz klar Blaubeeren und dann diese ungewöhnlich lebendige Säure, die den Gaumen im Abgang klärt. Solch ein belebender Passito ist selten. Ein Knallerwein zum kleinen Preis! 95/100









Sizilien





Giusto Occhipinti und Giambattista Cilia

Azienda Agricola COS

Die beiden Inhaber des Weinguts COS, Giusto Occhipinti und Giambattista Cilia, sind eigentlich Architekten (Und immer noch tätig, Giusto zeichnete und konzipierte so z. B. das neue Weingut für Planeta). Die Liebe zum Wein brachte sie noch als Studenten zu ihrem eigenen Weingut in Vittoria. COS steht dabei für die drei Nachnamen der studentischen Gründer (120 Tsd. Lire Startkapital). „Es begann als Spiel", erinnern sich die beiden heute, „für unseren ersten Wein haben wir die Trauben noch mit den Füßen gestampft". Doch die Absicht dahinter war ernst. Sie wollten Weine kreieren, in denen das einzigartige Potenzial ihrer Heimaterde zum Ausdruck kommt. Bestes Terroir und ausschließlich autochthone Rebsorten Siziliens! Kalkstein und Kreide in der extrem windig kühlen Region Vittoria und Frapato, Nero d'Avola, Grecanico und Insolia bilden den autochtonen Kern von Siziliens bestem und autentischstem Weingut. „Wer eine Flasche COS aufmacht, der soll Sizilien darin finden". Das ist ihnen gut gelungen. So waren sie maßgeblich an der Renaissance des traditionsreichen Cerasuolo di Vittoria in den 80er Jahren beteiligt. Seither widmen Giusto und Titta sich mit Hingabe den heimischen Rebsorten und der Wiederentdeckung des Terroirs. Die Biodynamie ist ihnen dabei eine innere Verpflichtung gegenüber der Natur, dem Land und den Reben. Mit großer Leidenschaft fügen sie moderne Erkentnisse der Weinbereitung mit dem jahrhundertealten Erbe Siziliens zusammen – und suchen ständig neue Herausforderungen. Ihre besten oder doch zumindest besondersten Weine, der rote und der weiße Pithos, werden komplett auf den Schalen und zum Teil Stielen in großen, vergrabenen Amphoren vergoren, sie verbleiben bis zum kommenden Frühsommer unberührt auf der Maische bevor sie in großes Holz oder Zement wechseln. Es gibt weder bei der Vergärung im Zement oder der Amphore, noch beim Ausbau im großen Holz oder Zement, noch in Bezug auf die Rebsorten irgendwelche Zugeständnisse an die Moderne. Und doch ist hier vom Weinberg bis zum Vorzeige-Keller wirklich alles „state of the art". Auch werden die Weine einige Jahre länger im Fass und auf der Flasche ausgebaut als sonst üblich, erst im halbwegs trinkreifen Zustand ist ein Wein von COS zu haben. COS ist heute unter Eingeweihten der Inbegriff für überragende Weine der Insel und für Natur pur. Und mit Sendungsbewusstsein und Regionalstolz, Giusto bildete so zum weiteren Ruhm des genialen Terroirs seine Nichte Arianna Occhipinti aus, die sich heute unter eigenem Namen, ebenfalls biologisch, anschickt, mit ihrem ebenfalls winzigen Weingut (100 Tsd. Flaschen) in nur 5 km Entfernung der zweite Insider-Superstar Siziliens außerhalb des Etna zu werden. Das kleine Weingut COS mit nur 200 Tsd. Flaschen Gesamterzeugung an der Südostspitze der Insel arbeitet natürlich zu 100 % biodynamisch. Wahre Weine. Sizilien pur. Und das meiner Meinung nach weltbeste, natürlich ebenfalls biologische Olivenöl. Nur 4 Tausend Flaschen von 100 bis 400 Jahre alten Bäumen auf dem hohen Monte Iblei. Schon im Oktober per Hand gepflückt und in einer Biomühle auf dem Iblei extrem schonend verarbeitet. So behutsam und vorsichtig, dass man 14 kg Oliven für einen Liter Öl braucht, eine extrem unergiebige, aromatische und seidig samtige Olive. (In Spanien reichen durchschnittlich 3 kg Oliven für einen Liter) Allein der Lohn des Pflückens pro Liter Öl macht mehr als 5 Euro aus. Geld verdient das Weingut COS damit nicht, das Olivenöl ist eine gute Tat, eine extreme Passion und eine Huldigung an Sizilien und die Natur. Ich bin sehr stolz, mit diesen Ausnahmewinzern zu arbeiten!







Azienda Agricola COS bio

€/Fl.



Giambattista Cilia und Giusto Occhipinti

Ramí bio

31447H 2015 6er • 2018–2023 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Grecanico 50% Insolia 50% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Biodynamisch aus autochthonen Reben. Hochfarbig, strohgelb. Unerwartet knackig für einen Sizilianer mit eigenwilliger Quitten- und Birnenfrucht, Sherry, Litchi, Renekloden, Kräuterbonbon, ein Hauch Anis und Ingwer. Sehr aromatische, eigenwillig würzige Nase. Getrocknete Kräuter und Wiesenblumen mit Nüssen, Rosmarin und Thymian, ziemlich dicht und voluminös. Im Mund schöne frische Frucht und gute Säure, knackig, und doch dominieren die reifen Schalenaromen. Wieder diese eigenwillige Würze. Apfel- und Birnenschale mit Rosmarin und Thymian, Honig, leicht provenzalisch würzige Süße hinter der schönen Frische. Orangenschale im duftigen Nachhall. Ein echtes Unikat und doch ein Spaßmacher. Schicker, sehr individueller Wein für erfahrene Genießer, der Anfänger spuckt ihn vielleicht aus, der Profi jubiliert, endlich mal anders und individuell. Ein langlebiger Wein, sich immer weiter entwickelnd. Spannend noch nach vielen Jahren. Bevorzugt gekühlt aber nicht zu kalt trinken und unbedingt aus größeren Gläsern, damit er sich voll entfalten kann. 92+/100



Pithos bianco (Orange Wine) bio

31445H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Grecanico 100% • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Ein biodynamischer Amphorenwein, in vergrabenen Amphoren auf den Schalen vergoren und ausgebaut. Typische Schalenaromen von Apfel und Birne, aber auch knackig schöne Säure, Quitte, Sternfrucht, Anis und Estragon. Scheint auch Koriander durch? Rosmarin? Sherrynoten und Haselnüsse. Holzfrei! Feine Rasse der Bittermandel, Kernobst, getrocknete Aprikose, getrochnete Kräuter, Orangenschale, hochreifer Apfel. Reif, extrem würzig und zugleich frisch und voller Finesse. Ein Unikat für Extremtrinker, ob seines hochreifen Bouquets nichts für Anfänger. Der spuckt ihn vielleicht gleich wieder aus. Toller Wein, eine Steigerung des Ramí von COS Richtung mehr Klarheit und Struktur und Frische, aber zugleich eben auch Richtung Extremreife. Und der Wein kann locker 15 weitere Jahre sich wunderschön verändernd weiterreifen. Ein tolles Beispiel für: Wir können auch anders! Bevorzugt gekühlt aber nicht zu kalt trinken und unbedingt aus größeren Gläsern, damit er sich voll entfalten kann. 94–95/100

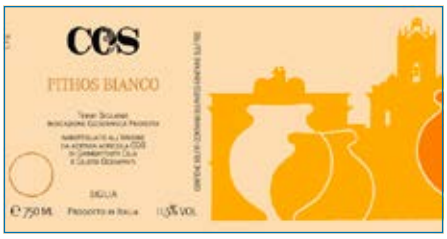


Nero di Lupo bio

33772H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Nero d'Avola 100% • Barrique • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Biodynamisch, Spontanvergärung. Sizilien? Oder kraftvolles Burgund? Würzige Nase nach schwarzer Beere und etwas roter Frucht. Ultrafein und ultraduftig, betörende Frische und Finesse! Eine Nero d'Avola mit unglaublicher Finesse und burgundischer Feinheit, auch ein Cru aus dem Beaujolais kommt in den Sinn. Im Mund auch satte Kirsche und wieder diese schöne erdige Würzigkeit mit einem leichten Hauch Animalität. Ganz urwüchsige Natur mit wirklich erstaunlicher Finesse und einem Hauch von Moderne. Wie kann es aus Sizilien so verspielte Wunder geben? Der Wein begeistert ohne jede Einschränkung und ist ein ziemlicher Idealfall aus dieser Rebe, wenn man denn Eleganz liebt. 93+/100



Maldafrica

28048H 2013 6er • 2018–2030 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Cab. Sauv. 45% Merlot 45% Frappato di Vittoria 10% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

33773H 2014 6er • 2019–2031 0,75l (28,40 €/l) **21,30**

Cab. Sauv. 45% Merlot 45% Frappato di Vittoria 10% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Gewachsen in 250 Metern Höhe und windig, kühler Lage. Ton und Kalksteinterroir mit Lehm und Kreide. Vor fast 20 Jahren gepflanzte Merlot und Cabernet, natürlich wie alles hier biodynamisch bearbeitet, gehen erstmalig mit dem Jahrgang 2010 so richtig in die Öffentlichkeit. 5000 Stöcke je Hektar, natürliche Erträge von nur 30 hl/ha, bei 30 Grad im Zement fermentiert, dann noch Monate auf der Schale belassen, das nimmt alle Bitterstoffe. Anschließend in Halbstücken und großem Holz ausgebaut. 10% Frappato sind auch enthalten. Erst nach einem zweijährigen Flaschenlager werden die Weine ausgeliefert, es gibt nur wenige Tausend Flaschen.

Würzig herbe schwarze Beerenfrucht kommt mit Salz und Garrigue-Würze, etwas Teer und Leder, auch Kirsche und sogar Zitrus- oder Grapefruit-Frische. Dazu schwarze Erde und Schwarzkirsche. Man meint Cassis zu riechen, es schwankt aber auch zur Brombeere. Der Wein passt in keine Bordeaux- oder Kalifornienschublade, er ist sehr eigenwillig und zugleich elegant und frisch. Im herben Grapefruit-Schwarzkirschen-Cassismund fast







Heiner Lobenberg und Giusto Occhipinti

Azienda Agricola COS bio

€/Fl.

frischer als in der Nase, tolle Würze im langen, verspielten, leicht bitteren Nachhall. Maldafrica für den Wein passt, ein toller Individualist aus dem äußersten Süden Europas, von der Insel mit der historischen Afrika-Verbindung und seinen afrikanischen Wurzeln. Superb. 95/100

Cerasuolo di Vittoria Classico bio

31449H 2014 6er • 2017–2025 0,75l (27,87 €/l) **20,90**

Nero d'Avola 50% Frappato di Vittoria 50% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 94+

33774H 2015 6er • 2018–2026 0,75l (28,40 €/l) **21,30**

Frappato di Vittoria 50% Nero d'Avola 50% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Suckling 95

Lobenberg: Frapato, diese unglaublich zarte Himbeer-Johannisbeer-Versuchung. Dazu Milchschokolade, Nüsse, Veilchen und Blaubeere der Nero d'Avola. Verführerisch in der Nase, zart salzig im Mund, salzige Caramelle in Himbeersirup über butterweicher, leicht lakriziger Ingwer-Milch-Schokolade, was für ein schicker und charmater Trinkfluss. 93–94/100





Pithos rosso bio

29710H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Nero d'Avola 60% Frappato di Vittoria 40% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Biodynamisch, spontan vergoren. In der vergrabenen Ton-Amphore vergoren. Quasi die Steigerung der Zementvergärung mit zusätzlichem Erdkontakt, ein echtes Plus für Biodynamiker. Die Grundlage ist Frapato, die extrem elegante und feine, ja zarte Frucht des Cerasuolo. Dunkles, sattes Rot. Extrem duftig feine, ja fast zarte Nase nach schwarzer Frucht und heller roter Frucht, damit ein perfekter Mix aus angenehmer Üppigkeit und sehr zarter, lebendiger Frische. Die Finesse gewinnt aber ganz klar, auch weil sie mit der grandiosen Frische im Bunde ist. Auch im Mund die Sattheit mit frischer Lebendigkeit, Brombeere und zarte roten Kirschen, ein Hauch Waldhimbeere und Walderdbeere mit gehauchter roter Johannisbeere. Die Feinheit und Zartheit ist der dominante Gesamteindruck, unendlich verspielt. Mehr Natur geht nicht. Ein ungeheuer charmantes Unikat mit berauschender Lebendigkeit und feinem, seidigem Nachhall. Die unendliche Leichtigkeit des Seins! 93–94+/100

Cerasuolo di Vittoria Classico delle Fontane

24633H 2011 6er • 2016–2026 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Nero d'Avola 60% Frappato di Vittoria 40% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Suckling 93 Parker 92+

Lobenberg: Cerasuolo di Vittoria, wohl die zarteste Versuchung Siziliens. Der Classico „delle Fontane" stammt aus der winzigen Einzellage namens Fontane mit 20 Jahre alten Nero d'Avola und Frappato auf 250–300 Höhenmetern. Kalkstein mit etwas Lehm und Kreide uns Sand. 5000 Stöcke je Hektar. Ein windige, kühle Lage. Biodynamisch, ganz klar bei COS. Nur gut 40 hl/Ha, Handlese, vergoren bei 30 Grad im Zement, ausgebaut in der Amphore und 2 Jahre im gebrauchten 30-hl-Holzfass. Danach 1 Jahr Flaschenlager. Feinste Kirschnase mit Marzipan und Rosenblättern. Herzkirsche, feinste Schwarzkirsche, Amarena und ein Hauch Sauerkirsche. Konzentrierte rote, fast süße Johannisbeere dahinter, etwas Jog, Lakritze und sogar von weißer Erde unterlegtes Teer. Aber alles zart schwebend, burgundisch fein im Stile der Côte de Beaune. Frischer Kirsch-Zwetschgenmund mit gutem Volumen, feine salzige Mineralität im Nachhall. Nur die besten Nerellos vom Ätna erreichen diese konzentrierte Feinheit. Eine große trinkige Freude. 94–95+/100





Contrada

33775H 2011 6er OHK • 2018–2032 0,75l (59,20 €/l) **44,40**

Nero d'Avola 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Der Spitzenwein von COS. Vielleicht der beste Rotwein Siziliens außerhalb der Ätna-Region. Natürlich spontan vergoren und aus biodynamischem Anbau. Urwüchsigkeit, üppige Schwere, satte dunkle Frucht. Der Wein wird im Zement vergoren und danach mindestens zwei Jahre im kleinen und großen, überwiegend gebrauchten Holz ausgebaut, und dann mindestens zwei weitere Jahre in der Flasche. Erst dann erfolgt die Auslieferung. Ein in jeder Hinsicht individueller Monolith und einer der besten Weine Italiens, aber extrem in seiner Kraft und zugleich Finesse und Rasse. Power meets Burgund in einem Wein! Die Kraft und satte schwarze Frucht mag man aus Sizilien und dieser Rebsorte erwarten, nicht aber die rassige Frische und Finesse. Sehr lagerfähiger Nero d'Avola der absoluten Oberklasse, dieser Wein macht in jeder Verkostung eine „Bella Figura"! 96–97/100

Azienda Agricola COS bio

€/Fl.

Olio Extra Vergine di Oliva (biodynamisch – zertifiziert – best before 06/2019) bio

33170H 2017 6er 0,5l (44,00 €/l) **22,00**

Lobenberg 98-100 • Schraubverschluss

Lobenberg: Olio Extra Vergine ist das beste Olivenöl Siziliens und eines der besten Öle der Welt überhaupt! Nur 3.000 Flaschen von 100 bis 400 Jahre alten Bäumen auf dem hohen Monte Iblei. Schon im Oktober per Hand gepflückt und in einer Biomühle auf dem Iblei extrem schonend verarbeitet. So behutsam und vorsichtig, dass man 14 kg Oliven für einen Liter Öl braucht, eine extrem unergiebige, aromatische und seidig samtige Olive. (In Spanien reichen durchschnittlich 3 kg Oliven für einen Liter) Allein der Lohn des Pflückens pro Liter Öl macht mehr als 5 Euro aus. Geld verdient Cos damit nicht, das Olivenöl ist eine gute Tat, eine extreme Passion und eine Huldigung an Sizilien und die Natur. Der Ruf dieses biodynamisch erzeugten Öls ist legendär, deshalb und wegen seiner superben Qualität ist es nur sehr limitiert verfügbar.

Hochviskos und elegant in der Konsistenz legt es sich traumhaft um die Zunge. Das Olio Extra Vergine offenbart feine kräuterwürzige Aromen, dann ganz klarer Olivengeschmack, der extrem lange anhält. Auch nussige Noten und elegant-fruchtige Eindrücke. Die Sonne Siziliens gibt ihm eine ausgewogene Stimmigkeit, die begeistert. Natürlich ist dieses wertvolle Öl viel zu gut um damit zu kochen und fast zu schade für Salate. Großartig zu gegrilltem Thun- und Schwertfisch oder auch ganz klassisch italienisch zu gegrilltem Kalb oder Rind. Oder mit Brot… oder einfach pur zu genießen als Gesundheitstrunk und Lebenselixier, es rinnt so unerhört seidig und samtig, völlig ohne zu kratzen, die Speiseröhre runter. Morgens einen guten Schluck und der Tag ist dein Freund! Ich habe noch kein besseres Öl probiert. Ganz groß! Und ein persönlicher Tipp für alle Liebhaber der besten Olivenöle: dunkel und etwas kühler halten die Öle problemlos 5 Jahre, sie verlieren etwas an explosiver Frucht und gewinnen sogar an Feinheit. Sie werden keineswegs schlechter oder gar ungenießbar. Die aufgedruckte europäische Mindesthaltbarkeitsangabe ist „saftety first“ aber nicht die Wirklichkeit des Seins. 98–100/100



Giusto Occhipinti







Vito Catania



Gulfi

Am Anfang steht ein vom Vater geerbter, sehr kleiner Weinberg auf der obersten Kuppe des Monte Iblei, der mit dem Etna und der windkühlen, auf reinem Kalkstein sich befindenden Region Vittoria besten Weinbauregion Siziliens. Auch der Iblei ist Kalkstein und Kreide, das zusammen mit Vulkanboden beste Terroir für Eleganz. Heute zählt das Weingut Gulfi mit etwa 70 Hektar Land zu den besten Siziliens überhaupt. Seit 1996 produziert Vito Catania mit seinem Önologen Salvo Foti und seinem Sohn Matteo Weine ohne Kompromisse. Seine Leidenschaft für den Wein und seine Heimat Sizilien waren Motivation diesen renommierten Weinberg in seinem Heimatland zu entwickeln: Chiaramonte Gulfi auf Monti Iblei in der Provinz Ragusa. Von Anfang an baute er auf die Tradition vorangegangener Generationen und überführte zugleich den Betrieb in die Moderne. Damit zukünftige Generationen diesen Weg weitergehen können, setzt Vito Catania voll auf biologische Weinbergsarbeit und Vinifizierung. Die Rebstöcke werden, wie seit 200 Jahren üblich, im Alberello-System angebaut; kleine Rebstöcke, die nicht zu eng beieinander stehen und auch nur die besten Früchte tragen. Nach Catania ist das die einzige Möglichkeit, unter einem extremen Klima wie in Sizilien, Weine mit großer Komplexität und Finesse herzustellen, und Finesse ist im kühlen Kalkstein-Iblei-Gebirge garantiert. Es geht Hand in Hand mit der natürlichen Umgebung und erfordert keinerlei Chemie und vor allem keine extra Bewässerung. Die nicht vom Iblei kommenden Weine stammen von alten Reben aus den ältesten und bekanntesten Regionen von Pachino und Val di Noto, der heißeren Küstenregion. Hier im Südosten liegt der zweite Schwerpunkt des Weinguts Gulfi, mächtige und überaus gehaltvolle Weine mit Wucht und Kraft. Hier, wo preisträchtige Crus geboren werden, ist für Vito Catania vor allem eines für den Ausdruck und die Authentizität der Weine verantwortlich: das Terroir. Im Schatten des Ätna liegen hier ganz besondere Böden. Weil die Bodenbeschaffenheit und Ausrichtung sich von einer Lage zur anderen radikal ändert, ist jeder Wein von ganz eigenem Duft und Geschmack geprägt. Bei Gulfi hat sich Großartiges entwickelt.



Gulfi bio

€/Fl.

Carjcanti Monti Iblei bio

28814H 2013 6er • 2017–2022 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Carricante Albarello • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Galloni 90

Lobenberg: Eine Cuvée aus Carricante und Albanello, autochthone weiße Rebsorten, die seit Jahrhunderten auf dem Berg Iblea in der Provinz Ragusa kultiviert wurden. Hochlage über 400 Meter. Die Carricante-Trauben kommen nur von den besten Reben des Etna. Das Klima hier im Mittelmeer ist durch die große Temperaturspanne der Berge gemäßigt. Der Boden ist kalkhaltig und ein wenig lehmig. Der Weinberg wurde 1999 mit einer Pflanzdichte von 9000 Rebstöcken pro Hektar gepflanzt. Bei Gulfi wird ausschließlich organisch vinifiziert. Der Wein reift in Stahltanks und großen Holzfässern für mindestens ein Jahr. Danach noch einige Monate in der Flasche. In der Nase Honigmelone mit weichen Zitrusaromen wie Mandarine und Orange. Dazu ein wenig feuchter Grasboden, wie nach einem Sommerregen. Im Mund starke Zitrusfrüchte mit hopfigen Anklängen. Enorm präsent am Gaumen und Zunge. Ein wenig Mandel, vielleicht eine Spur Zimt und ein ganzer Kräutergarten. Bleibt enorm lange stehen, im Abgang Anis. Insgesamt ein schönes Wechselspiel zwischen cremiger Dichte und Säure von Zitrusfrüchten. Nichts zum Wegtrinken, ein Wein zum Verweilen und Zeit nehmen. Charakter pur. 94+/100





Gulfi bio

€/Fl.



Nero d'Avola Rossojbleo bio

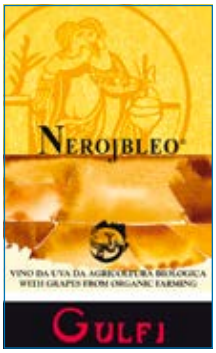
28381H 2015 12er • 2017–2023 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Nero d'Avola 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Galloni 90 Falstaff 90

30564H 2016 12er • 2018–2024 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Nero d'Avola 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Galloni 92

Lobenberg: Der Rossojbleo stammt aus den etwas jüngeren Reben des Nerojbleo. 100% Nero d'Avola, die sizilianische Rebsorte schlechthin, sie wird seit Jahrhunderten auf dem Berg Iblea in der Provinz Ragusa angebaut. Auf durchschnittlich 420 Metern über dem Meeresspiegel wächst der Wein sowohl in Ost- als auch in Westausrichtung mit leichter Neigung. Das sorgt für Eleganz, keine direkte Südsonne. Das ausgeglichene Klima mit milden Wintern und trockenen Sommern begünstigt die gesunde Reifung der Trauben. Bei Gulfi wird ausschließlich organisch vinifiziert. Nach einjähriger Lagerung nur in gebrauchten Holzfässern und im Zement reift der Wein noch mehrere Monate in der Flasche. Die Fruchtexplosion und respektvolle Erhabenheit des Nerojbleo wird durch die etwas jüngeren Reben des Rosso etwas abgemildert, der Wein gewinnt an Frische, ist süffig und trinkig ohne Ende.
Walderdbeere ist vorne, dann bestimmen schwarze und rote Kirsche, Sauerkirsche, etwas Blaubeere, rote frische Johannisbeere und ein Hauch Brombeere Nase und Mund. Auch frische Zwetschge kommt im Nachhall. Die deutlich ausgeprägte Frucht wird durch die frische Säure von Waldhimbeere und Johannisbeere beflügelt. Sehr feinkörniges Tannin, extrem elegant und verspielt, seidig samtiger Trinkfluss, tolle Frische, nie überladen. Im Gegensatz zum Nerojbleo ein echter Sauf-Wein von hoher Klasse. Einen besseren Nero d'Avola in diesem Preisbereich habe ich bei vielen Besuchen auf Sizilien noch nicht gefunden. Dagegen werden die Morgantes und Cusomanos, Tasca d'Almaritas und alles andere nur blass, nur die biodynamischen Weine von COS sind ähnlich unsterblich fein und gut. Dieser etwas kühler zu trinkende Rosso ist organic, also ein zertifizierter Biowein. Für einen Nero d'Avola fast burgundisch, gern auch kühler trinken. Er bietet viel mehr als erwartet, ein überwältigender Gastro- und Zechwein. 92/100





NeroJbleo Monti Iblei

33771H 2014 6er • 2019–2029 0,75l (20,67 €/l) **15,50**

Nero d'Avola 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Nero d'Avola, die sizilianische Rebsorte schlechthin, wird seit Jahrhunderten auf dem Berg Iblea in der Provinz Ragusa angebaut. Auf durchschnittlich 420 Metern über dem Meeresspiegel wächst der Wein sowohl in Ost- als auch in Westausrichtung mit leichter Neigung. Das sorgt für Eleganz, keine direkte Südsonne. Das ausgeglichene Klima mit milden Wintern und trockenen Sommern begünstigt die gesunde Reifung der Trauben. Bei Gulfi wird ausschließlich organisch vinifiziert. Nach einjähriger Lagerung in gebrauchten 225- und 500-Liter-Holzfässern reift der Wein noch mehrere Monate in der Flasche.
Wow, eine Fruchtexplosion in der Nase. Schwarze Kirsche, Amarena und Brombeere machen die Wucht aus, dahinter feine Töne von Heidelbeere und Cassis. Schon das Riechen ist Genuss. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen. Hier kommt noch eine fruchtige Walderdbeere dazu. Geballte Frucht mit frischer Säure an der Zungenspitze und eine überaus feine Stilistik am Gaumen. Tanninreich, aber feingekörnt. Druckvoll, aber nie überladen. Die Schwere wird durch die feine Säure gezähmt. Sehr versammelt und ausdrucksstark. Macht lange Freude. Kein Schnelltrinker, einer zum Genießen. Das Nero in d'Avola. Hat eine tiefe, dunkle Seele. Ein Begleiter für die Nacht, eine Gesprächsanreger. Klasse Stoff. 93/100



NeroBaronj Nero d'Avola Val di Noto

28815H 2011 6er • 2016–2027 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Nero d'Avola 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 92 Parker 92

Lobenberg: Ein klassischer Cru der Nero-d'Avola-Traube aus Val di Noto, dem Gebiet zwischen den Gemeinden Pachino und Noto im Südosten von Sizilien. Der Weinberg Vigna Baroni erstreckt sich über etwa 3 Hektar auf etwa 50 Meter über dem Meeresspiegel. Das Klima ist gemäßigt-heiß. Die Pflanzendichte beträgt 7000 Rebstöcke pro Hektar. Die mehr als 30 Jahre alten Reben ergeben nicht mehr als 40 Doppelzentner pro Hektar, also unter 20 hl/ha Ertrag in der Flasche. Bei Gulfi wird ausschließlich organisch gearbeitet und vinifiziert. Natürlich nur Spontangärung. Nach dem Säureabbau reift der Wein 18 Monate in kleinen 225-Liter-Fässern, je hälftig neues und gebrauchtes Holz. Danach noch einige Monate in der Flasche.
Schwer und beeindruckend. Kraftstrotzend schon in der Nase. Schwärzeste Kirsche, Tabaknoten und Kaffeerösterei. Schöne erdige Noten, blumig ist was anderes, sehr maskulin. Und dann kommen doch ein paar leise Töne von Himbeere und Waldbeere. Im Mund dann überraschend geschmeidig, weich gestriegelte Tannine, aber mit ordentlichem Druck. Hier zeigt er, was er kann. Dunkle Früchte mit eleganten Kräuternoten. Ein Kaninchenbraten an



Gulfi bio

€/Fl.

Rosmarin wäre jetzt ideal. Der Wein spielt ein wenig und zeigt immer mehr. Ausgewogene Säure, kraftvolle Tannine und dunkle Frucht. Er wirkt zunächst ein wenig schüchtern, überspielt das mit Kraft. Gibt man ihm Zeit, öffnet er sich und zeigt sein ausgewogenes Ich, zeigt trotz der Üppigkeit Eleganz und Frische, macht Freude, wird ausgetrunken! Ein Spitzen-Sizilianer. 94–95+/100

Cerasuolo di Vittoria Classico

31659H 2015 6er • 2018–2026 0,75l (38,60 €/l) **28,95**

Nero d'Avola 50% Frappato 50% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Galloni 94

Lobenberg: Eine gleichgewichtige Cuvée aus Nero d'Avola und Frappato. Die Trauben stammen aus dem 1973 festgelegten Kerngebiet DOCG Cerasuolo di Vittoria, und müssen dort vinifiziert werden. Der Wein muss mindestens 18 Monate im Weingut verweilen, bis er vermarktet werden darf. Zarte Rosen im Bouquet, ganz feiner, ja, reifer Pfirsich und saftige Nektarine. Dann Sauerkirsche, Pflaume und viel Mineralik, Feuerstein im Mittelpunkt. Am Gaumen mittelkräftig und extrem fein und zart im Tannin. Der Wein hat enormen Trinkfluss, wirkt weich und seidig, er tänzelt regelrecht auf einem Teppich kirschig sahniger Milchschokolade. Etwas mehr Druck in der Mitte als der Namensvetter der benachbarten Bio-Azienda COS. So fein und doch mit hoher Intensität kann also bei Gulfi ein Topwein auch aussehen, Gulfi kann eben auch äußerste Finesse. Immer auf Trinkfluss ausgelegt, wollüstig mit samtig intensiver Frucht und noch mehr Seide. Und das wird bereits im Antrunk klar. Mascarello vom Ätna oder Cerasuolo aus Vittoria, das beides ist Italiens beste Antwort auf Burgund. 94–95/100





Olio Extra Vergine di Oliva (biologisch – best before 30.04.2019) bio

31569H 2017 6er • 2018–2019 0,5l (51,00 €/l) **25,50**

Tonda Iblea 100% • Lobenberg 98 • Schraubverschluss

Lobenberg: Dieses biologische Olio Extra Vergine ist zusammen mit dem Bio-Öl von COS das beste Olivenöl Siziliens und eines der besten Öle der Welt überhaupt! Beide Weingüter haben ihre Olivenbäume in den Hochlagen um das Weingut Gulfi herum liegen. Wegen der superben Qualität ist es nur sehr limitiert verfügbar und manchmal wegen Trockenheit gar nicht verfügbar. Hochviskos und elegant in der Konsistenz legt es sich traumhaft um die Zunge. Das Olio Extra Vergine offenbart feine kräuterwürzige Aromen, dann ganz klarer Olivengeschmack, der extrem lange anhält. Auch nussige Noten und elegant-fruchtige Eindrücke. Die Sonne Siziliens gibt ihm eine ausgewogene Stimmigkeit, die begeistert. Natürlich ist dieses wertvolle Öl viel zu gut um damit zu kochen und fast zu schade für Salate. Großartig zu gegrilltem Thun- und Schwertfisch oder auch ganz klassisch italienisch zu gegrilltem Kalb oder Rind. Oder mit Brot … oder einfach pur zu genießen als Gesundheitstrunk und Lebenselixier, es rinnt so unerhört seidig und samtig, völlig ohne zu kratzen, die Speiseröhre runter. Morgens einen guten Schluck und der Tag ist dein Freund! Und ein persönlicher Tip für alle Liebhaber der besten Olivenöle: dunkel und etwas kühler halten die Öle problemlos 5 Jahre, sie verlieren etwas an explosiver Frucht und gewinnen sogar an Feinheit. Sie werden keineswegs schlechter oder gar ungenießbar. Die aufgedruckte europäische Mindesthaltbarkeitsangabe ist „saftety first" aber nicht die Wirklichkeit des Seins. 98/100











Arianna Occhipinti

Occhipinti bio

€/Fl.

SP 68 bianco

32170H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (23,47 €/l) **17,60**
Albanello Moscato • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

34927H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (23,60 €/l) **17,70**
Albanello Moscato • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Arianna Occhiintis weißer SP 68 ist ein Blend aus Albanello und Moscato in gleichen Anteilen. Vergärung im Zement, Ausbau im Edelstahl für ein halbes Jahr. Das ist ein ganz interessanter und verrückter Wein. Die Nase ist leicht süßlich mit Lindenblüten und Nektarine aber auch zart rauchig. Am Gaumen überrascht dann, dass der Wein doch knochentrocken ist. Dann hat man mehr den Vergleich zum Burgund. Etwas niedrigere Säure, mittelkräftiger Körper. Das ist so trinkig und doch raffiniert. Viel Apfelaromen, auch Agrumen und Muskatnuss. Ein kleines Unikat Siziliens und das bei schlanken 12% vol. Klare Empfehlung, 92+/100

SP 68 rosso

31232H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (24,00 €/l) **18,00**
Frappato di Vittoria 70% Nero d'Avola 30% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Parker 92+ Suckling 92

31661H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (24,00 €/l) **18,00**
Frappato di Vittoria 70% Nero d'Avola 30% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Galloni 93

Lobenberg: Das ist Ariannas Einstiegswein. Eine Cuvée aus den beiden gebietstypischen Rebsorten Frappato und Nero d'Avola. Im Bouquet frisch, würzig und zugänglich. Die Frucht duftet förmlich im Glas, ist pur und klar. Ich rieche kleine Kirschen, etwas Nektarine und viel rote Beeren. Am Gaumen ist der Wein zart und ausgewogen, hat eine feine Säure und weiches Tannin. Hinzu kommen dunkle Aromen in Form von Brombeere und auch eine gewisse Salzigkeit. Sehr trinkig und animierend. Kann auch gerne leicht gekühlt getrunken werden, also gegen 10–12 Grad Celsius. In etwa vergleichbar mit COS Pithos rosso. 92+/100

Il Frappato

31233H 2014 6er • 2017–2026 0,75l (35,33 €/l) **26,50**
Frappato di Vittoria 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Parker 93 Suckling 93

34928H 2016 6er • 2019–2028 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Frappato di Vittoria 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Reinsortiger Frappato. Das ist ein echter Charmeur. Die Frucht duftet, kommt einem entgegen. Ich finde, Frappato erinnert immer ein wenig an ganz reife Nekarinen im Bouquet. Dann kommen wieder Herzkirsche und auch etwas Rosmarin zur Geltung. Aber der Fokus liegt auf dieser leicht angequetschten Kirschduftigkeit und etwas Veilchen. Auch am Gaumen tänzelt der samtige Wein. Harmonisch und knackig im Charakter. Eigentlich absurd, dass man mit Sizilien immer erst überreife, säurearme Weine vermutet. Das ist das komplette Gegenteil 92–93+/100

Grotte Alte

33721H 2013 6er OHK • 2016–2031 0,75l (63,87 €/l) **47,90**
Frappato di Vittoria 50% Nero d'Avola 50% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Ein Blend aus Frappato und Nero d'Avola, die beiden gebietstypischen Rebsorten. 48 monatiger Ausbau im Holzfass. Das Bouquet ist anders als beim SP 68 oder Frappato. Weniger Kirsche, mehr dunkle Frucht. Ich habe hier Johannisbeeren und weihnachtliche Gewürze wie Nelke und Kardamom. Am Gaumen ist der Wein präzise und hat ein festes Tanningerüst. Er wirkt trotzdem schlank, denn die Gerbstoffe sind geschliffen. Der seriöseste und vermutlich lagerfähigste Wein von Arianna Occhipinti. 94+/100

Occhipinti

Arianna Occhipinti ist kein unbekannter Name. Ihr Onkel ist Giusto Occhipinti, Mitbegründer von COS auf Sizilien. Arianna widmet sich ihrer Heimat und damit den Rebsorten Frappato und Nero d'Avola. Frische, Mineralität und Frucht sind für Arianna alles. Ihre Weine sind elegant, zurückhaltend und damit im besten Sinne nobel. Vor allem für die Region. Denn sie wirken kühler, als man die Weine hier vermuten würde. Mit geringer Flaschenproduktion von knapp 80.000 Flaschen pro Jahr war das Weingut bis kürzlich immer noch sehr spartanisch aufgebaut. Doch Arianna kennt ihr Handwerk, studierte in Mailand Weinbau. Sie gilt als eine der absoluten Pionierinnen des biodynamischen Weinbaus. Ihre Weine sind Zeugnis der Herkunft. Mit ihrem Onkel bei COS zählt sie zu den Rettern und Vordenkern der Region. Der SP68 ist Ariannas Einstiegswein. Ihr Frappato erhielt bereits 2011 die begehrten Drei Gläser des Gambero Rosso. Zu diesem Zeitpunkt überstieg die Nachfrage bereits bei weitem das begrenzte Angebot.











Antonio Morgante

Morgante

Erst seit 1994 füllt Antonio Morgante auf seinem wunderschönen, in der Provinz Agrigent auf 500 Höhenmetern gelegenen Weingut seine Weine selbst ab. Vorher verkaufte er die ausschließlich aus der autochthonen Rebsorte „Nero d'Avola" bestehenden Weine im Fass. Die Weine aus zum Teil sehr alten Rebstöcken verfügen über ein sehr großes Potenzial. Um dieses optimal zur Geltung zu bringen zog Antonio Morgante 1997 den berühmten Önologen Riccardo Cotarella (Falesco, Montevetrano u. a.) hinzu. Als Ergebnis werden hier nach Azienda COS, Arianna Occhipinti und Gulfi, die besten Weine des südlichen Siziliens produziert. Vollmundiger, dichter und schokoladiger als die zuvor genannten 3 Superstars der Finesse und Biodynamie. Der Etna mit der Rebsorte Nerello Mascalese bleibt natürlich auch unangetastet. Das ist ein anderer Stern. Morgante ist in seiner dichten Frucht jedoch genau der archetypische Wein, den der Sizilien-Liebhaber von einem Nero d'Avola erwartet. Der Gambero Rosso würdigte die Anstrengungen des inzwischen leitenden Sohns Carmelo Morgante schon öfter mit den begehrten „3 Gläsern" für den Spitzenwein „Don Antonio". Der Nero d'Avola besticht durch vollmundige Reichhaltigkeit. Der sehr extraktreiche und würzige Don Antonio kann sich durchaus mit den besten Weinen des Landes messen, die großen alteingesessenen Erzeuger kann er locker in den Schatten stellen. Der Don Antonio besitzt zweifelsohne eine hohe individuelle Eigenständigkeit.





Morgante				€ / Fl.
Nero d'Avola				
34829H	2016 6er • 2019–2024	0,75 l	(13,13 €/l)	**9,85**
Nero d'Avola 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91				
Lobenberg: Lang, fein und sehr besonders. Dabei dicht, schokoladig tief und erdig. Aromen von gerösteten Nüssen und aromatischen Rosinen. 90–91/100				
Don Antonio				
28838H	2013 6er • 2017–2024	0,75 l	(32,67 €/l)	**24,50**
Nero d'Avola 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 93				
Lobenberg: Dieser sizilianische Nero d'Avola ist einfach faszinierend mit seinem sehr individuellen Stil. Der durchgegorene, aber ob seiner Reichhaltigkeit fast süß wirkende Wein mit seinen manchmal fast an Likör erinnernden Fruchtaromen bekommt durch die Vanillenoten der neuen Eiche ungeheure Reife und extrem lang anhaltende Tiefe. 94+/100				









Andrea Franchetti

Passopisciaro

Vergessen Sie die breit auseinander laufenden Weine früherer Tage. In Sizilien hat eine kleine Renaissance stattgefunden. Wie bei anderen Spitzenweingütern Siziliens auch, werden hier bei Passopisciaro extrem feine, elegante und tiefgründige Weine erzeugt. Machmal fühlt man sich eher an nördlichere Gebiete Italiens erinnert, aber die (fast) nur hier wachsende Traube Nerello Mascalese charakterisiert beispiellos – noch mehr als die Nero d'Avola – Sizilien und den extremen Boden des Ätnas. Es gibt Vermutungen über eine Verwandtschaft zu Sangiovese. Vielleicht ist das die passende Brücke. Andrea Franchetti hatte schon in der Toskana ein erfolgreiches Weingut geführt. Aber getrieben von der Vision einen Wein in höheren Lagen zu machen, verschlug es ihn letztlich an den Ätna. Zu Beginn des noch jungen Jahrtausends kaufte Franchetti verschiedene Lagen mit bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken, baute sie wieder auf und pflanzte auch neu. Die Lagen liegen alle getrennt voneinander. Jede seiner vier Contrada hat ein eigenes Mikroklima und eine besondere Bodenbeschaffenheit. Die Lagen haben alle eine andere Lava-Zusammensetzung, jedes Terroir ist einzig. Und das schmeckt man den Weinen an. Alle 18 Monate im Holz ausgebaut, aber nie neues. Die Frucht wird nie überlagert oder verdrängt, ist immer frisch und fein. Und es gibt nur sehr wenig, die Anbauflächen sind eher klein und es wird viel selektiert. Nur die besten Trauben schaffen es in die Auswahl. Am Anfang vielleicht noch Außenseiter, kann man heute ohne Zweifel behaupten, Passopisciaro ist eines der qualitativ führenden Weingüter am Ätna und Andrea Franchetti ist sicher auch einer der Pioniere, die den neuen Weg Siziliens mitbegründet haben. Aber auch ohne all dies zu erklären, hier gibt es Großes Kino in Flaschen.

Passopisciaro

€/Fl.

Chardonnay Passobianco (ehem. Guardiola)

29823H 2015 6er • 2017–2030 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

33741H 2016 6er • 2018–2032 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: 100% Chardonnay. Wahnsinnige Handarbeit. Während der Erntezeit wird immer innerhalb von 2 Wochen zigfach gepflückt, damit immer die gerade exakt reifen Trauben geerntet werden können. Die Gärung geschieht bei 23 Grad im Stahltank und für satte 20 Tage. Ausbau danach 12 Monate in Zement und großem Holz. In der Nase sofort reife betörende Ananas, dazu Pfirsich und leichte, frische Limette. Darüber weiche Vanille- und Blüten-Nuancen. Im Mund dann eine gereifte Pampelmuse, mit tänzelnder Säurestruktur. Feine Gewürze, ein wenig weißer Pfeffer mit einer fantastischen Kräutrigkeit. Das ganze Gefüge wird von bestechender Mineralität getragen. Bleibt lange im Mund. Hier haben wir einen außerordentlichen Chardonnay fast burgundischer Ausprägung. Vollmundig, samtig und elegant erfrischend zugleich. Schnell noch eine Flasche kalt stellen, den trink ich wieder. Für mich einer der klar besten Chardonnays Italiens. 94–95/100

Passorosso

28253H 2014 6er • 2017–2032 0,75l (43,33 €/l) **32,50**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Galloni 97

31666H 2015 6er • 2018–2033 0,75l (43,33 €/l) **32,50**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Galloni 92

Lobenberg: Nerello Mascalese pur. Die Reben sind zwischen 70–100 Jahre alt und stammen aus verschiedenen Lagen. Dies ist aber nicht im klassischen Sinne ein Zweitwein, sondern einfach eine Lagen-Cuvée. 15 Tage Gärung in reinem Stahl, dann ein Ausbau in großen Eichenfässern für 18 Monate mit malolaktischer Fermentation. Impulsive rote Frucht, Kirsche, Johannisbeere durchkreuzt von Gewürzen, ein Hauch Tabak, vielleicht Minze. Im Mund dann traumhaft mineralisch, Gesteinsmehl, eine Prise Salz. Wieder saftig rotfruchtig. Schöne Balance zusammen mit Säure und den geschliffenen Tannin. Kraftvoll, aber nicht wuchtig. Geradeaus, aber mit Finesse. Eine wenig Chambolle. Stellen Sie sich vor, der Ätna stünde im Burgund. Teufelszeug. 94–95/100



PASSOPISCIARO





Andrea Franchetti

Passopisciaro

€/Fl.

Contrada Chiappemacine

24411H 2012 6er OHK • 2016–2030 0,75l (52,67 €/l) **39,50**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 92

31440H 2015 6er • 2019–2033 0,75l (52,67 €/l) **39,50**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Galloni 93+ WS 93

Lobenberg: Wie bei allen Contrada (Lagen) auch hier reinsortiger Nerello Mascalese. Die 80 Jahre alten Reben schlagen Ihre Wurzeln in 550 Metern ü.N. in Kalkstein und die letzten Ausläufern der Lavadecke, die hier schon dünn wird. Ausbau 18 Monate im großen Eichenfass. In der Nase schwarze und rote Beeren, sehr ausdrucksstark. Eine Spur Minze sorgt für Frische. Unterschwelliger Tabak bringt kräuterige Komplexität. Enorm druckvoll im Mund. Satte Kirsche und Pflaume. Ein bisschen pfeffrig. Wunderbar vollmundig mit runden Tanninen. Die stets spürbare Mineralik und eine feine Säure bauen ein festes Gerüst. Der Abgang anhaltend, immer von dichter Frucht und Frische geprägt. Dynamisch, voller Spannung, energiegeladen, aber eben auch harmonisch und finessenreich. Verhallt lange und hinterlässt intensive Verblüffung. 95–96/100



Contrada Sciaranuova

28254H 2014 6er • 2018–2034 0,75l (60,00 €/l) **45,00**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

31443H 2015 6er • 2019–2035 0,75l (61,33 €/l) **46,00**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Galloni 92+ WS 92

33742H 2016 6er • 2020–2036 0,75l (61,33 €/l) **46,00**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Lage Sciaranuova liegt bei knapp 850 über dem Meeresspiegel. An dieser Stelle des Ätnas liegt noch recht neue Lava, die zu dickem Kies geworden ist. Das verleiht dem Wein Tiefe, viel Extrakt und in der Nase auch ein wenig fermentiertes Heu. Die ca. 80 Jahre alten Nerello Mascalese Reben wachsen auf knapp einem Hektar. Der Ertrag liegt bei 15 hl. 15 Tage Gärung in reinem Stahl, dann ein Ausbau in großen Eichenfässern für 18 Monate mit BSA. Die Nase ist geprägt von satter Kirsche und roter Johannisbeere, vielleicht eine Spur Himbeere. Dazu kommen feine Kräuter, frischer Eukalyptus und das angesprochene Heu, wobei noch nicht so intensiv. Im Mund eine enorme Präsenz. Kirsche, Johannisbeere, Schlehe. Schön abgerundet mit einer Anisnote, die wunderbar den Wein begleitet und führt. Immer feine Tannine, mit präzis agierender Säure. Ausgewogen bis zum Ende. Schöner langer Nachhall mit erneuter Johannisbeere. Von allen Contrada-Lagen: second best, but close to the top. Hammer Wein. Wenn den jemand stehen lässt, nehme ich ihn. Groß! 96–97/100



Contrada Rampante

31442H 2015 6er • 2019–2033 0,75l (62,67 €/l) **47,00**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Galloni 92+ WS 92

Lobenberg: Purer Nerello Mascalese auf 1000 m über NN angebaut mit Nordausrichtung. Die Reben sind im Schnitt 100 Jahre alt. Die alkoholische Fermentation verläuft 15 Tage im Stahltank, Ausbau dann für 18 Monate in großem Eichenholz. Rote und schwarze Kirsche dominieren die Nase, vielleicht ein Hauch Johannisbeere. Dazu kommen frische Anklänge von Minze und Lakritze. Im Hintergrund aber immer auch weiche, umgarnende florale Nuancen. Im Mund volles, intensives Aromenspiel. Satte Kirsche mit viel Karacho, erst mehr Sauerkirsche, dann aber an Süße gewinnend. Wunderbar körperreich und über die ganze Länge. Minerale pur. Im Abgang flüchtiges Menthol und wieder Lakritze. Dieser Wein schweift nicht ab, ist gradlinig, aber mit einer unwiderstehlichen Kraft, feiner Balance und ungeheurer Aromatik. 96–97+/100



Contrada Guardiola

31441H 2015 6er • 2020–2038 0,75l (66,00 €/l) **49,50**
Nerello Mascalese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Galloni 94 WS 93

Lobenberg: Contrada Guardiola ist eine alte Lage zwischen 800 und 1000 Meter, fast gänzlich verloren gegangen durch einen Ausbruch des Ätna im Jahre 1947. Wir haben auch hier, wie bei allen Contrada, natürlich reinsortigen Nerello Mascalese. Die Reben sind über 100 Jahre alt. Und auch hier 18 Monate Ausbau im großen Eichenfass. Wow, hier haben wir wahrscheinlich die beste Einzellage. Der Guardiola ist in der Nase voller Frucht, rote Kirsche und rote Johannisbeere, dazu milder dominikanischer Tabak und Süßholz. Schon der erste Schluck ist mundwässernd saftig, die rote Frucht gespiegelt, wieder Kirsche und Johannisbeere, Fruchtsüße von der Himbeere, Anklänge von Orange und Anis. Extrem geschmeidige Tannine und eine exzellente Frische durch die feine Säure. Frucht, Phenole und Säure im besten Zusammenspiel. Lang anhaltend im Abgang, leicht mandelig, Hier ist

Passopisciaro

€/Fl.

Harmonie. Barolo von Conterno meets Chambolle-Musigny! Kraftvoll, aber nie fett, immer Finesse, immer Frisch. Ein Wein der Maßstäbe für Sizilien setzt. (Man ist geneigt zu sagen: dieser Guardiola hat Pep) 97–98/100



Contrada Porcaria

31444H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Nerello Mascalese 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ WS 94

33743H 2016 6er • 2021–2041 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Nerello Mascalese 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: Contrada Porcaria ist eine alte Lage auf 650 m. Das ist der meistgesuchte Contrada, da er den kräftigsten und komplexesten Wein hervorbringt. 1,5 Hekar sind hier im Besitz des Weinguts. Wir haben auch hier, wie bei allen Contrada, natürlich reinsortigen Nerello Mascalese. Die Reben sind über 100 Jahre alt. Und auch hier 18 Monate Ausbau im großen Eichenfass. Das ist unglaublich, wie fein und nuanciert dieses Bouquet ist. Sehr duftig, mit Rosenblättern, Herzkirsche, etwas Minze, Marzipan und auch Kirschkernen. Am Gaumen geht der Wein dann voll auf Eleganz. Feines Tanningerüst. Nicht zupackend, eher unterlegend und der Frucht die Tribüne überlassend. Da tummeln sich dann etwas Kirschjoghurt, Walderdbeeren und auch Nelke. Mit Luft geht die Frucht ins Würzige über mit etwas Zimt und feiner Extraktsüße. Sehr fein, sehr nuanciert. 98+/100

PASSOPISCIARO

Franchetti

31364H 2016 6er OHK • 2023–2050 0,75l (129,33 €/l) **97,00**

Petit Verdot 50% Cesanese di Affile 50% • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100

Lobenberg: Der Wein ist ein echtes Kuriosum. In der Jugend ob seiner 50% reinsortigen Petit Verdots viel zu würzig, schwarz, brutal intensiv, explosiv fruchtig aber ohne Fett und Marmelade, verschlossen und abweisend. Ein störrisches Wildpferd, dass jeden ungeübten Reiter abwirft. Einfach alles zu viel, zu anstrengend. Nach dem ein oder anderen Jahr im Keller kommt die weiche, trocken elegante, komplexe und harmonische Rebsorte Cesanese di Affile zu ihrer Expression. Rubinrot mit Lila kämpft sich durch das Schwarz der Petit Verdot. Die Cesanese kann der Petit Verdot, ähnlich wie Cabernet Franc das vermag, einen feinen, komplexen Gegenspieler darstellen. Die hier eigentlich am Vulkan beheimatete Nerello Mascalese wäre als Partner einfach plattgewalzt worden, und die Cabernet Franc hätte hier ganz oben in der Höhe zuviel Reife-Probleme. Andrea Franchetti, dem auch das Kult-Weingut Tenuta di Trinoro im Brunello-Gebiet gehört, hat ein unglaubliches Händchen für Terroir und passende Rebsorten. Ätna und dieser Wein ergeben eine andere Dimension. 98–100/100











Terre Nere

Die Tenuta delle Terre Nere befindet sich auf der Nordseite, auf halber Höhe des Ätna in fast 1000 Metern Höhe. Die Seele des Betriebs ist der Gründer Marco de Grazia, Weinkenner und früher weltweit berühmter Weinagent. Eine Institution Italiens! Das Weingut Terre Nere besitzt 21 Hektar, aber nur 15 davon sind Weinberge. Lava gibt's nunmal genug hier. Die Sorten, die hier verwendet werden, sind typische sizilianische Rebsorten. Carricante, Catarratto, Inzolia und Grecanico für die Weißen und Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio für Rotwein. Das Gelände ist steil abfallend, zum Teil mit Terrassenlagen. Alles muss vollständig von Hand bearbeitet werden. Die Hauptlagen des Weinguts Terre Nere sind: Calderara, Guardiola und Feudo di Mezzo. Etwa 1,5 Hektar sind mit Reben noch aus der Zeit vor der Reblaus bestockt. Das Rebalter liegt hier zwischen 50 und 140 Jahren. In der Lage (=Contrada) Guardiola sind fast alle Reben pre-phylloxera. Die Böden sind eine Mischung verschiedener Arten von vulkanischem Gestein, vulkanischer Asche und Bimsstein. Calderara und Feudo di Mezzo liegen auf einer Meereshöhe von 650 und 700 Metern und die Reben im Contrada Guardiola liegen zwischen 800 und 900 Metern. Einige Rebzeilen befinden sich sogar auf 1000 Metern Höhe, was sie zu den höchstgelegenen Rotweinreben Europas macht. Auf dieser Höhe ist das volle Ausreifen der Trauben nur in perfekten Jahren möglich. Das kühlere Klima in diesen Lagen erlaubt die Produktion von Weinen, die sich eher mit Burgunder oder Barolo vergleichen lassen, als mit Weinen aus dem Süden. Durch die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die langsame, gleichmässige Reife, entwickeln der Nerello Mascalese und der Nerello Capuccio reife, seidige Tannine, frische Säure und extrem vielschichtige Aromen. Marco de Grazia lässt den Weinen 18 Monate in 500 Liter französischer Eiche verweilen. Das verleiht den Weinen von Terre Nere dann noch den Schuss Komplexität, der sie abrundet. Das Top-Weingut Passopisciaro von Andrea Franchetti liegt in unmittelbarer Nachbarschaft, zwei große alte Männer der italienischen Weinszene kämpfen um die Vorherrschaft am Ätna und um die Krone der besten Weine Siziliens.



Terre Nere bio

€/Fl.

Etna Bianco Cuvée delle Vigne Niche Calderara Sottana bio

33438H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (33,20 €/l) **24,90**

Carricante 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Der Bianco delle Vigne Niche ist zu 100% aus der autochtonen Rebsorte Carricante, der Wein stammt aus bis 50 Jahre alten Reben. Eine Cuvée von ganz vielen kleinen Parzellen, allesamt mit Nordausrichtung. Mit dem Jahrgang 2014 wurde der Vigne Niche in zwei Crus unterteilt, Hier haben wir den Calderara Sottana aus der Ortschaft Randazzo. Schon immer wurden beide getrennt vinifiziert, aber ab diesem Jahr auch getrennt auf die Flasche gebracht. Der Boden ist schwarzvulkanisch mit Sand und Asche. Der Wein wird mit den Rappen gepresst und im Zement vergoren, dann reift er in großen Eichenfässern und wird 12 Monate nach der Ernte auf die Flasche gezogen, dort reift er ein weiteres halbes Jahr. In der Nase sofort ein cremig sahniges Aroma, dazu kommen florale Noten, Butterblume und Frühlingswiese, getrocknete Mango und Macadamianuss. Am Gaumen mundwässernde Blutorange mit taktiler Säure wie von einer reifen Grapefruit, wieder Anklänge von Mango. Anhaltend nussig, schöne Phenole kleiden den Mundraum aus und schaffen Körper. Überdeutlich auch die Mineralik des Terroirs, mit präziser Säure, die dem Wein bis zum Schluss ein klares Gerüst gibt. Im Abgang genial abgerundet durch eine wohlige Mandelnote. Ein zunächst schüchterner Wein, der aber aufblüht und mit Komplexität und Langlebigkeit den Gaumen verwöhnt. Kräftig, kräuterig, frisch, cremig und einfach schön. Dieser Wein verdient ungeteilte Aufmerksamkeit. 93–94+/100

Terre Nere bio

€/Fl.

Etna Bianco Cuvée delle Vigne Niche Santo Spirito bio

31766H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (33,20 €/l) **24,90**
Carricante 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

33439H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (33,20 €/l) **24,90**
Carricante 100% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Der Bianco delle Vigne Niche ist zu 100% aus der autochtonen Rebsorte Carricante, der Wein stammt aus bis 50 Jahre alten Reben. Eine Cuvée von ganz vielen kleinen Parzellen, allesamt mit Nordausrichtung. Mit dem Jahrgang 2014 wurde der Vigne Niche in zwei Crus unterteilt, Hier haben wir den Santo Spirito aus der Ortschaft Castiglione di Sicilia. Schon immer wurden beide getrennt vinifiziert, aber ab diesem Jahr auch getrennt auf die Flasche gebracht. Der Boden ist schwarzvulkanisch mit Sand und Asche. Der Wein wird mit den Rappen gepresst und im Zement vergoren, dann reift er in großen Eichenfässern und wird 12 Monate nach der Ernte auf die Flasche gezogen, dort reift er ein weiteres halbes Jahr. Mittleres Gelb mit goldenen Tönen. In der Nase reife, runde Aromen von Obstgartenfrüchten und frischen Kräutern. Das ganze ergänzt durch Balsamico. Auch ein wenig Pfeffer und Zitrone. Und hinter allem eine feine Spitze von Rosmarin. Am Gaumen reich und rund. Cremig mit Apfel und getrockneter Zitrone. Die Lavaböden sorgen für die nötige Mineralik und das Säuregerüst. Wunderbar vollmundig und komplex. Feiner fruchtiger Nachhall, der extrem trinkanimierend wirkt. 93–94+/100





Marco de Grazia



Etna Rosso

30078H 2016 12er • 2019–2027 0,75l (19,87 €/l) **14,90**
Nerello Mascalese 95% Nerello Cappuccio 5% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

33443H 2017 12er • 2020–2028 0,75l (19,87 €/l) **14,90**
Nerello Mascalese 95% Nerello Cappuccio 5% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Hergestellt aus den sehr feinem Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio, aus Weingärten mit geringer Ausbeute (35 hl/ha), bestückt mit jungen und alten Reben. Die Lage ist nach Norden ausgerichtet und natürlich vulkanisch. Die Trauben werden bis zum Ende der Gärung mazeriert. Der Wein setzt dann sein Leben im Holz fort, bis er dann ungefähr ein Jahr nach der Ernte abgefüllt wird. In der Nase ist deutlich Himbeere, aber auch Sauerkirsche, darunter immer eine beeindruckende Kräuter- und Würzbasis mit leichten floralen Anklängen. Im Mund frisch mit angenehmer Textur, feiner Säure und bleibendem Abgang. Der Wein schafft die Mischung aus jung und fruchtig kombiniert mit anhaltender Struktur. Schon jung ist es ein ausgezeichneter Wein, der mit einigen Jahren aber immer mehr Komplexität zeigen wird. 92+/100



Etna Rosso Guardiola

31656H 2015 6er • 2019–2030 0,75l (39,87 €/l) **29,90**
Nerello Mascalese 98% Nerello Capuccio 2% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 95 Galloni 94

33440H 2016 6er • 2020–2031 0,75l (39,87 €/l) **29,90**
Nerello Mascalese 98% Nerello Capuccio 2% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Wine Spectator 93

Lobenberg: Guardiola ist die höchste Lage von Terre Nere, von 800 bis fast 1000 Meter Höhe. Das bedeutet, dass die Erde zum einen nicht mehr ganz so reichhaltig ist mit seinem vulkanischen Sand, Basaltkieselsteinen und verwehter Asche, und zum anderen, dass die Hänge steiler und terrassenförmig schmal werden, um ersteres auszugleichen. Die Höhenlage bringt Säure in den Wein und der magere Boden betont die Gerbstoffe. Die Reifung ist daher von entscheidender Bedeutung. Oft fällt die Ertragsmenge wegen der extremen Bedingungen außerordentlich gering aus. Extreme Frische in der Nase, Schwarze Johannisbeere und Heidelbeere mit einer metallischen Eisen-Note und einer Spur von Minze. Dazu kommen Birke und frische Kräuter, Thymian. Bombastischer Druck im Mund, kräftige aber gebürstete Tannine, schwarze Kirsche mit Schlehe und Johannisbeere, leichte Anklänge von Lakritz. Herrlich fruchtig, aber gleichzeitig komplex durch virile Säure und einer vom Ätna nicht wegzudenkenden Mineralik. Am Gaumen wunderbar balsamisch. Die Kombination aus Kraft und Feinheit macht außerordentliche Freude. Dieser Vulkan extrahiert keine Lava, sondern superben Wein. 95/100





Terre Nere bio

€/Fl.

Etna Rosso Santo Spirito

30079H 2015 6er • 2019–2031 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Nerello Mascalese 98% Nerello Capuccio 2% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95
Galloni 93 Winespectator 93

33442H 2016 6er • 2020–2032 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Nerello Mascalese 98% Nerello Capuccio 2% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Die Lage Santo Spirito liegt direkt unterhalb von Guardiola und könnte doch kaum andres sein. Eine außergewöhnlich schöne Lage, sanfte breite Terrassen in scharfem Kontrast zur steilen, schroffen Guardiola-Lage. Aber auch hier besteht der Boden aus tiefreichender, vulkanischer Asche. Das Gras wächst hier schon üppig und Smaragdgrün, Die Rebstöcke sind kräftig mit schöner Fülle. Und doch kann die Ertragsmenge wegen der extremen Bedingungen außerordentlich gering ausfallen. Extreme Frische in der Nase, Schwarze Johannisbeere und Heidelbeere mit einer metallischer Eisen-Note und einer Spur von Minze. Dazu kommen Birke und frische Kräuter, Thymian. Bombastischer Druck im Mund, kräftige aber gebürstete Tannine, schwarze Kirsche mit Schlehe und Johannisbeere, leichte Anklänge von Lakritz. Herrlich fruchtig, aber gleichzeitig komplex durch virile Säure und einer vom Ätna nicht wegzudenkenden Mineralik. Am Gaumen wunderbar balsamisch. Die Kombination aus Kraft und Feinheit macht außerordentliche Freude. Dieser Vulkan extrahiert keine Lava, sondern superben Wein. 94–95/100



Etna Rosso Calderara Sottana

33441H 2016 6er • 2020–2040 0,75l (53,20 €/l) **39,90**

Nerello Mascalese 98% Nerello Capuccio 2% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Sattes, dunkles Rot. Fette rote Kirsche, Organgenzesten, etwas Minze, Balsamico. Gesteinsmehl und Felsgestein, faszinierende Mineralität under der feisten roten kirschpflaumigen Frucht. Sogar Blaubeere mit provenzalischen Gewürzen. Und doch fast burgundisch im Trinkfluss, für Nerello dennoch ungewöhnlich wuchtig und dicht. 95–96/100









Vigneti Zabù

Vigneti Zabù

€/Fl.

Nero d'Avola

34920H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (7,00 €/l) **5,25**

Nero d'Avola 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88

Lobenberg: Schönes Purpurrot. Füllig und weich. Schöne Zwetschgenaromen, die von Tabak unterlegt sind. Tolles Säurespiel, Erde, Maulbeere, Schwarzkirsche, feines Tannin und seidige Finesse. Macht in jedem Fall Lust auf mehr. 88/100

Syrah

34921H 2017 6er • 2018–2021 0,75l (7,33 €/l) **5,50**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89

Lobenberg: Ausgeprägtes Aromenspiel und vollmundige Stoffigkeit, dabei auch tänzerisch und fein. Johannisbeere, Kräuter der Provence und reife Kirschen, leichte Terroirnoten und schöner Gaumenfluss. 89/100

Impari

28840H 2012 6er • 2015–2022 0,75l (23,73 €/l) **17,80**

Nero d'Avola 45% Syrah 40% Merlot 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

34919H 2013 6er • 2018–2028 0,75l (24,67 €/l) **18,50**

Nero d'Avola 45% Syrah 40% Merlot 15% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

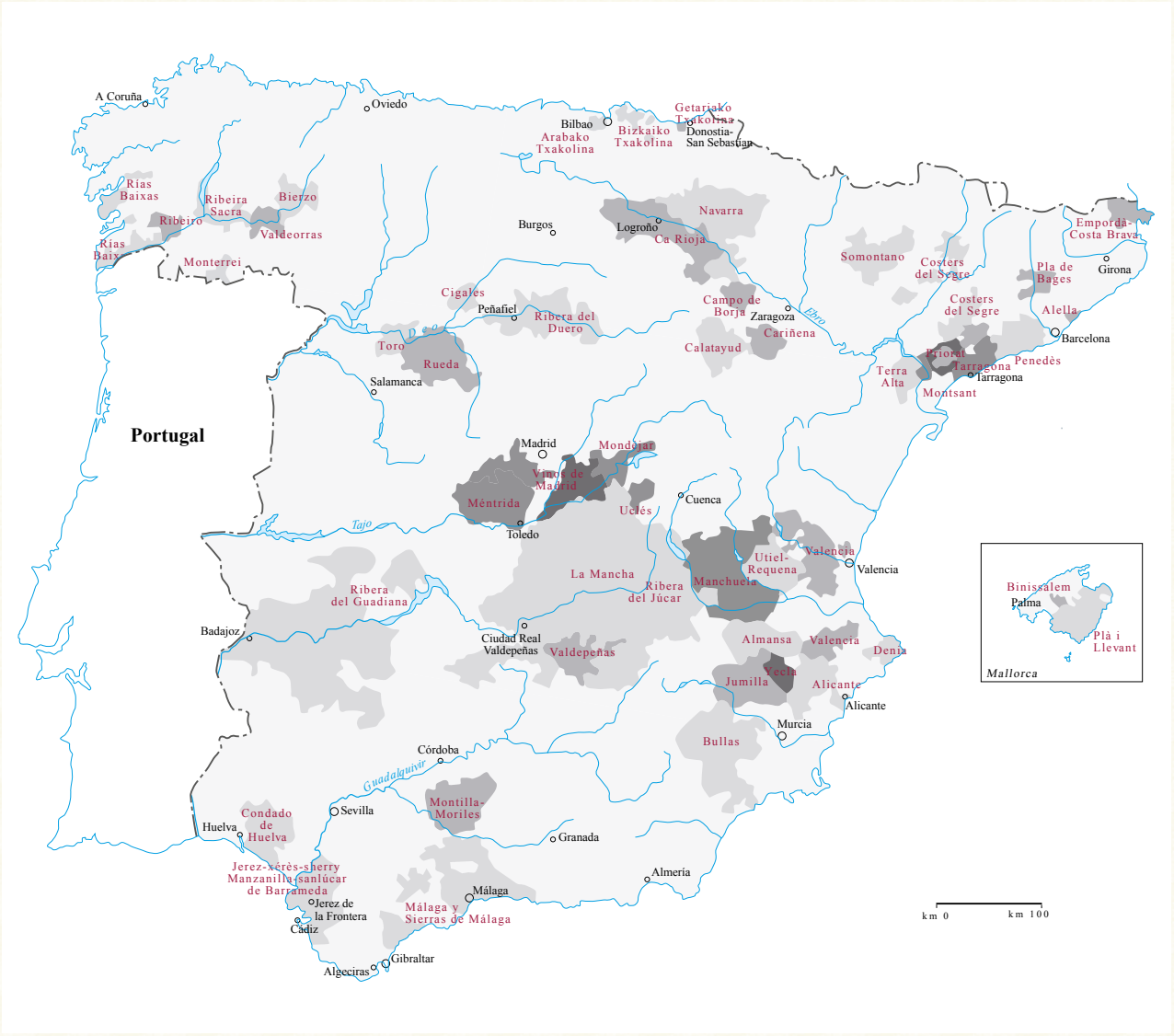
Lobenberg: Die ganze Klasse Siziliens als Spitzenrotweinregion kommt in dieser Cuvée zum Ausdruck. Brombeeren, Cassis, Vanille, ein wenig Teer und Mineralien. Majestätische Fülle und polierte Tannine neben erstaunlich schöner Frische. Sicherlich unter den besten fünf Rotweinen Siziliens zu platzieren. Ein wolllüstiger Powerwein der ganz hohen Klasse, der eine tolle Form wahrt. Respekt! 94+/100

Mitte der 90er erfüllte sich der in Rom beheimatete Weinhändler und passionierte Weinliebhaber Michele Villa einen Kindheitstraum: Er gründete sein eigenes Weingut. Michele Villa entschied sich für das sonnenverwöhnte Sizilien. Hier, so wusste er aus den Erfahrungen als Weinhändler in Rom, kann man noch Hochqualitätsweine für kleines Geld und jeden Tag erzeugen. Für sein Projekt „Vigneti Zabù" fiel die Wahl auf den Standort Sanbuca di Sicilia im Südwesten der wohl schönsten, in jedem Falle aber größten Insel des Mittelmeeres. Als önologischen Berater für Vigneti Zabù konnte er Filippo Baccalaro, den extrem talentierten Önologen von Farnese, gewinnen. Baccalaro ist, im Gegensatz zu vielen italienischen Starönologen kein Kind der Toskana. Er hat sich seine Lorbeeren in den Abruzzen, in Apulien und in Kampanien erarbeitet. Ihm liegen die heißen Klimata der südlichen Regionen Italiens viel mehr als so einigen Cabernet Sauvignon- und Sangiovese-Spezialisten aus dem Norden. Daher ist es kein Wunder, dass ihm vom Start weg wirklich tolle Weine gelingen. Auf der Welt gibt es nicht viele Weine, die im Preis-Qualitäts-Verhältnis von Vigneti Zabù mithalten können.





Spanien



Wie seine Nationalmannschaft – „La Furia Roja“ – spielen auch die Weine Spaniens in Rot ganz groß auf. Sie gehören zu den besten Rotweinen der Welt, besonders dank der sagenhaften Tempranillo-Rebe. Lassen Sie sich entführen in das Land der Cavas und Bodegas.

Zuerst die besten Weißweine Spaniens

Aromatisch schöne Unikate kommen aus dem äußersten Nordwesten, aus Rias Baixas bei Santiago de Compostella. Die Albariño von Pazo de Señorans kann sogar große Klasse erreichen, die etwas tiefer anzusiedelnde Godello-Traube ist bei trockenem Ausbau sehr aromatisch und frisch mit schönem Bittermandelton. Sie erinnert dabei ein wenig an Tocai Friulano.

In Rueda gibt es knackig frische, aromatisch interessante Weine, die in den besten Fällen an eine Cuvée von Sauvignon Blanc und Riesling erinnern – überragende Gastronomie- und Zechweine für jede Gelegenheit. Verdejo und Viura sind die Hauptrebsorten in Rueda und Telmo Rodriguez unternimmt mit seinem auf Verdejo basierenden „Transistor“ den Versuch, auch in Rueda die Oberklasse zu etablieren.

Die Viura war zu Beginn und bis zur guten Mitte des letzten Jahrhunderts die Rebsorte der ganz großen und extrem langlebigen (50 Jahre!) Reservas von Murrieta und Riscal aus der Rioja, aber dann erlahmte scheinbar die Nachfrage und das Interesse der Erzeuger. Erst seit kurzer Zeit hat Artadi, einer der Spitzenwinzer Spaniens, aus uralten Viura-Reben und bester Lage, wieder einen Wein in diesem Stil gemacht. Der Wein wird trotz winziger Mengen qualitativ und zeitlich eine große Zukunft haben!

Die Bodegas Remelluri in der Rioja Alavesa begründete unter ihrem genialen Regisseur Telmo Rodriguez Ende der 80er Jahre einen auf Rhône-Rebsorten basierenden, sehr raren und langlebigen Weißwein, der heute vielfach als bester Weißwein Spaniens angesehen wird.

Die Rotweine Spaniens

Jetzt zum Kern, zu den Rotweinen Spaniens: La Mancha, Jumilla, Penedès, Cigales und einige andere Regionen haben durchaus den einen oder anderen hervorragenden Wein, spielen aber in Summe keine Rolle in der Oberliga.

Alicante ist bekannt für seinen unglaublich schmackhaften Monastrell. Ein Synonym für die Mourvèdre, die im französischen Bandol und an der Rhône Weltklasse erreicht. In Alicante kommt sie aber über das Stadium extrem leckerer, dunkler, samtiger Weine mit überragendem Preis-Qualitäts-Verhältnis nicht hinaus. Bierzo kann durch das Engagement Álvaro Palacios mit der Rebe Menzia zur Weltklasse werden.

Navarra ist Garnacha-Land (in Frankreich heißt die Traube Grenache!). Nicht auf dem Level des Priorat oder der Süd-Rhône, aber wie für Alicante gilt auch hier: Ungeheuer lecker, sehr zugänglich, saftig und für diese Qualität unglaublich preiswert. Das oberhalb Barcelonas in extremer Bergwelt gelegene Gebiet Priorat spielt aber sehr wohl im Reigen der weltweit besten Grenache. Spanier und Franzosen sind nicht ganz einig über die ursprüngliche Herkunft der Rebsorte, wahrscheinlich ist es eben doch Spanien. Und so autochthon, urwüchsig sind dann auch die Weine der extremen Steillagen des Priorat. Das hat schon Hochgebirgscharakter! Diese Grenache ist deutlich schwärzer und tanninreicher als alles, was aus Châteauneuf kommt: erdiger, wilder, mehr Teer und Goudron. Manchmal an Barolo erinnernd oder an argentinische, schwarze Malbec, dabei immer warme, schmelzig saftige Frucht zeigend, aber immer auch Kraft ohne Ende. Eines der Power-Weingebiete der Welt!



Die Tempranillo-Rebe – der Stolz Spaniens

Und jetzt zu Spaniens Stolz! Eine der besten und edelsten Rebsorten der Welt ist ohne Zweifel die Tempranillo. Autochthon von der iberischen Halbinsel kommend, bringt sie nur hier Weltklasse-Ergebnisse. Aber die dann ziemlich häufig, die 100 Punkte der besten internationalen Weinverkoster sind fast jedes Jahr sicher. Das Terroir und Klima scheint bei diesem Sensibelchen sehr wichtig zu sein (wie auch bei der Nebbiolo und Pinot Noir), denn die ganz großen Tempranillos kommen aus dem Norden Spaniens, auf ähnlichem Breitengrad und wachsen immer in extremen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden (Große Höhenlagen!). Das erhält die Frische der immens tanninreichen, schwarzfruchtigen, extrem beerigen, voluminösen und samtigen Weine. Alle drei Top-Gebiete (Rioja, Ribera, Toro) der Tempranillo sind Weltklasse, aber mit sehr eigenem Charakter, Typizität und Ausprägung.

Rioja – Urmutter der Tempranillo

Die Rioja ist der Ursprung der großen Weine Spaniens und die Urmutter der Tempranillo. Viele Höhenlagen, aber nicht so extrem wie die zwei anderen Gebiete. Kalte, nasse Winter, auch da nie extrem, später, an Deutschland erinnernder Frühling, heißer, aber nicht kochender Sommer, milder Spätherbst, fast immer ein „Indian summer". Das klimatisch ausgewogendste Weingebiet Spaniens und zugleich eine der schönsten Weinregionen der Welt überhaupt. Hier ist die wahre Finesse und Eleganz zu Hause, die berstende Frucht wird perfekt zivilisiert und bringt kraftvolle und doch immer seidige Traumweine hervor.



Das Gebiet teilt sich in das eher einfache Weine hervorbringende Rioja Baja, die Region der historischen Weingüter des jahrhundertealten, oxydativen Stils der Rioja Alta und in das heute für höchste Qualität stehende, höchstgelegene Rioja Alavesa, mit seinen Steillagen. Es ist extrem, wild, Natur pur und wunderschön. Nur dieser Teil kann mit den auf Hügeln liegenden, überaus niedlichen, verträumten Dörfern mit der Schönheit und pittoresken Art des Barolo-Tals des Piemont konkurrieren.

Die besten Weine sind wie aus Margaux, Saint Julien und manchmal Saint-Émilion. Sehr oft schon biologische Weinbergsarbeit, ganz schonende Kellerarbeit, oft perfekte Symbiose der traditionellen Erkenntnisse mit der Moderne. Nicht ohne Grund zählen Telmo Rodriguez, Juan Carlos de Lacalle von Artadi und die Eguren-Familie nicht nur zur Top-Ten Spaniens, sie sind auch weltweit in der absoluten Spitzengruppe. Die Weine aus der Rioja zeigen nicht nur unerhört große Klasse, sondern auch die hohe Kunst der Zivilisation!

Ribera del Duero – Qualität dank extremem Klima

Gut 100 km West-Südwest, auf der riesigen Hochebene nördlich von Madrid, liegt in über 1000 Meter Höhe das Weingebiet Ribera del Duero. Das Herz der Edelleute und Könige von Castilla y Leon mit den Traumstädten Burgos und Valladolid in der Nähe. Keine große Weinhistorie, erst Vega Sicilia begründete in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts den großen Ruf der Weine mit ihrer Ansiedlung direkt am Rio Duero.

Nachtfrost bis April oder sogar Mai, kühle Nächte auch im Sommer, wieder Nachtfrost ab Oktober, aber tagsüber 50 Grad im Sommer. Ein extremes Klima, ähnlich dem in Toro. Die Trauben werden, wenn sie denn die Blüte in der Frostperiode überlebt haben, in der Nacht im natürlichen Kühlschrank komplett runtergekühlt und dann tagsüber fast gekocht. Und so ist der Wein dann auch: Gekochte Blaubeere, satte Schwarzkirsche, Teer, butterweiche Tanninmassen, immens, überwältigend.

Hier wird gezeigt, was so alles in einer Beere stecken kann, ohne Ribera del Duero und Toro würde man das gar nicht für möglich halten. Das ist mindestens so extrem wie Grenache aus dem Priorat oder Malbec aus Cahors oder Argentinien. Auf Bordeaux übersetzt ist das eine Turbo-Power-Version von Pomerol. Ob man letztlich diesen heftigen Stil,

der sich aber zu 100% aus der Natur, dem Terroir und dem Klima ergibt, genauso schätzt wie die zivilisierten, seidigen Finessewunder aus der Rioja, muss jeder für sich beantworten. Schwer beeindruckt sein wird aber sicher jeder!



Toro – Ribera der Zukunft?

Fehlt noch 50 Kilometer weiter westlich (bei Zamorra, nördlich der Traumstadt Salamanca) die Region Toro. Extremes Klima und Höhe wie in der Ribera, aber anderes Terroir, mehr Hügel und Berge, dazu viel Kalk und manchmal Sand mit Kies. Nur hier ist auf sandigen Höhenlagen (der Sand und die Trockenheit sind das Geheimnis, das mag die Reblaus nicht) ist die rare, wurzelechte Tempranillo beheimatet, uralte Reben von weit über hundert Jahren und auch vor zwanzig Jahren gepflanzte Reben. Hier in Toro wird schon seit Jahrhunderten Wein (nur Tempranillo) angebaut, nur keiner wusste es oder publizierte es. Trotz der in Bezug auf Beerigkeit und immenser Frucht großen Ähnlichkeit mit Ribera del Duero sind die Weine auch anders, erdiger, würziger, dunkler und noch massiver. Weniger Blaubeere, mehr Teer, maskuliner, versammelter und irgendwie viel, viel biodynamische Natur.

Galizien, Bierzo, Valdeorras und die Ribera Sacra – Spaniens Zukunft?

Alles was Rang und Namen hat, von Telmo Rodriguez bis Álvaro Palacios, setzt auf den Nordwesten des Landes. Mencía ist die autochthone Zauberrebe der kühlen Steillagen. Wenn es immer heißer und trockener wird in Spanien, gehört die Zukunft ganz sicher dieser Region. Würzig fruchtige Weine im cool-climate-Stil. Feine, niemals fette Weine, spielerisch und verträumt zugleich. Irgendwie zwischen der Callet Mallorcas, der Cabernet Franc der Loire und der Kühle deutscher Pinot Noirs pendelnd. Der Norden Spaniens ist die Zukunft, angefangen mit der Rioja und der dort eher kühl und seidig ausfallenden Tempranillo über das Mencía-Land von Bierzo bis Galizien mit den Highlights Valdeorras und Ribera Sacra.



Als Schlussbetrachtung verbleibt die Erkenntnis, dass Spaniens Tempranillo-Land aufgrund der Klimaveränderung zur Transformation und Erweiterung gezwungen wird – und das sogar zum Glück, denn das Neue aus Mallorca und Galizien ist extrem spannend!



Calatayud



Cesar Colás mit seinem Vater





Cesar Colás

Bodegas Colás Viticultores

Bodegas Colás Viticultores bio

€/Fl.

Roque Colás bio

28425H 2013 6er • 2017–2029 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Garnacha 35% Tempranillo 35% Cab. Sauv. 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95

Lobenberg: Nur 5000 Flaschen Gesamtmenge aus uralter Grenache, Tempranillo und Cabernet, in manchen Jahren um etwas Merlot ergänzt. Blauschwarz mit granatroten Rändern. Reife Nase, leicht flüchtig, getrocknete Sauerkirschen, rosinierte Beeren, Amarenatouch, Orangenschale mit feiner Salzspur und fast bissiger Steinmineralik in der Nase. Und diese hohe salzige Mineralik mit Schiefer, Feuerstein und Granit sticht zuerst in den Mund, Orangenzesten, Passionsfrucht und minzebeladene Sauerkirschen folgen, reife Walderdbeeren, alles voller Aromen. Nie dick und in seiner hohen Frucht- und Säureintensität ultrafein und geschliffen, hier kommt dann auch reifer Châteauneuf-du-Pape à la Henry Bonneau oder auch Rioja im Stil Tondonias zum Vorschein, der traumhafte Stil der Altvorderen. Das neue französische Barrique mag man kaum glauben, zu geschliffen und fein ist der Wein, der in einem furiosen und intensiven roten, reifen Fruchtnachhall salzig mit genial frischer Säure endet. 94–95/100

Cesar Colás war früher der Winemaker der Bodegas Leda in Ribera und ist heute einer der bedeutendsten und angesehensten „flying winemaker“ in der spanischen Bio- und Kultweinszene. Der berühmte Spanien-Autor David Schwarzwälder hält ihn für einen der besten Verkoster der iberischen Halbinsel. Hier in Calatayud sind seine familiären Wurzeln und hier, in der Mitte von Nirgendwo, erzeugt er von winzigen Parzellen uralter Reben seiner Familie (das gleiche Konzept wie früher bei Leda) einen zertifizierten Biowein der Extraklasse. Nur 5000 Flaschen Gesamtmenge aus uralten Reben. Extrem limitiert. Extrem großartig.











Bodegas Langa

Seit ihrer Gründung im Jahr 1867 sind die Bodegas Langa ein echter Familienbetrieb. Juan José Langa führt sie bereits in der fünften Generation. Gemeinsam mit seinem Bruder traf er 1982 die wichtige Entscheidung, den alten Standort der Bodega zu verlassen und in die kühlere Lage am Monte Victor zu ziehen. Dieser Umzug war der Startschuss für die Einführung der State-of-the-art-Technologie und die kontinuierliche Erweiterung des Weinguts. Heute ist die Bodega unter der Führung von Juan José Langa in der gesamten Calatayud-Region der einzige Hersteller von Cava und der führende Hersteller von Cava in der Region Aragon, der auch einen wunderbaren Rotwein produziert. Dieser Spagat zwischen Tradition und Moderne gelingt den Bodegas Langa durch einen ausgeprägten Familiensinn und Zusammenhalt. Die ökologische Bewirtschaftung der 70 Hektar Rebfläche und die moderne Kellertechnologie harmonieren wunderbar mit den jahrhundertealten Traditionen.





Bodegas Langa bio

€/Fl.

Cava Reyes de Aragon Brut Reserva

17760H 6er 0,75l (13,07 €/l) **9,80**

Macabeu 70% Chardonnay 30% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87

Lobenberg: Schönes Gelb mit goldenen Reflexen, feine Perlage. In der Nase reifer Golden Delicious, Quitte, Sternfrucht und ein wenig Brioche. Schon sensationell für diese Preisklasse. Am Gaumen mit gemäßigter Kohlensäure und schöner Frische, daneben auch weiße Steinfrucht, Pfirsich und leichter Mandelbitterton. Perfekt für alle unter uns, die auf unkompliziert prickelndes Vergnügen stehen. 87/100

Cava Reyes de Aragon Brut Nature

17761H 6er 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Macabeu 70% Chardonnay 30% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Strahlendes Goldgelb. Leicht versammelte Nase: feiner Anis, Grapefruit und Mandarine. Tritt mit straffem Zug am Gaumen auf. Differenziert gefächertes Steinobstspektrum. Schöne Länge und animierender Nachhall am Gaumen. Mit seinem balancierten Druck schon eher etwas für die erwachsenen Genießer. Aber mit seinem Preis-Qualitätsverhältnis eigentlich ein Muss für jeden, der ganz ohne Sprudel doch nicht auskommt. 90/100

Cava Reyes de Aragon Brut Rosado

18409H 6er 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Garnacha 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Parker 90

Lobenberg: Spritzig und charmant mit gutem Perlagegerüst, das mit Kirsch und dezenten Mandelnoten in ein langes aromatisches Finale überleitet. Von Robert Parker erhielt dieser Cava, der in Amerika unter der Marke Real de Aragon verkauft wird, sagenhafte 90 Punkte. 89–90/100

Señorio de AYUD Blanco organic

33415H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (10,00 €/l) **7,50**

Chardonnay 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89

Lobenberg: Hocharomatische Nase mit reichlich Apfel und Pfirsich. Aber auch Noten von Fenchel und Honig. In der Nase schon zu erahnen, dann im Mund aber schön präsent: Passionsfrucht und Guave. Der Antrunk zeigt sich wunderbar vollmundig und auch ein bisschen buttrig, aber Dank der feinen Säure auch wunderbar frisch und knackig. Schöne Länge und immer wieder Rückaromen in einer Sirupartigen Textur. Ein einfacher aber rundherum schmackhafter und Spaß machender Chardonnay. 89/100

Garnacha Señorio de AYUD (ehem. Pasion SV)

31398H 2016 6er • 2018–2022 0,75l (9,20 €/l) **6,90**

Garnacha 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89

Lobenberg: Eine unfassbar dichtes Fruchtbouqet. Volle Walderdbeere mit leichter Vanillenote, dazu feine Himbeere. Im Mund dann überhaupt nicht dropsig, zwar ist die Frucht wieder sehr präsent, wird aber durch eine frische Säure gut eingefangen. Diese verleiht dem Garnacha auch eine leichte Verspieltheit, die man anhand der warmen, weichen Nase so nicht erwartet hat. Leises Tannin, sehr geradeaus am Gaumen. Ein Wein der einfach Spaß macht, ohne zuviel zu wollen. Unkompliziert und lecker. 89/100

Bodegas Langa bio

€/Fl.

Señorio de AYUD Tinto organic bio

33414H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (10,00 €/l) **7,50**

Cab. Sauv. 25% Garnacha 25% Merlot 25% Syrah 25% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Rote Waldfrüchte in der Nase, dazu eine leichte Rauchigkeit und ein wenig feine Kräuter. Der Mund auch wieder überraschend frisch. Tolles Säuregerüst, klare Struktur. Kirschig rotfruchtig, dazu saftige rote Beete und wieder Kräuter. Der Señorio de Ayud ist ein Organic Wine, was nichts anderes bedeutet, als dass er zertifiziert biologisch hergestellt wurde. Und das merkt man diesem Wein auch an, hier schmeckt alles natürlich, kein Aroma wirkt künstlich. Alles passt zusammen. Einen so ausgewogenen und schmackhaften Bio-Wein in dem Preisniveau – übrigens mehrfach preisgekrönt – muss man erst mal finden. Hier ist er. 89–90/100



Juan José Langa

Reyes de Aragón Cuvée Real

33416H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Garnacha 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

Lobenberg: Schon die Nase verrät: Garnacha pur. Satte Schwarzkirsche und süßliche Brombeere. Perfekt arrangiert mit Zimt, Vanillenoten und dunkler Schokolade. Hinter allem schwingt immer ein Hauch von Likör. Im Mund schnörkellos und direkt, straight ahead und unverkennbar Garnacha. Aber nicht ohne Tiefe, Kraft und Fülle. Kirsche, Blaubeere, Brombeere und abgerundet mit dunkler Schokolade und Kaffee-Aromen. Die Reben sind 70 bis 100 Jahre alt, das spürt man an der Mineralität, die dieser Wein obendrein mitbringt. Ein prächtiger Archetyp dieser Rebsorte. 90+/100







Concejon Pi 3,14

31161H 2015 6er • 2019–2027 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Concejon 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Der Pi Tinto ist aus der Rebsorte Concejon (eine autochthone Rebsorte aus Calatayud), eine Mutation aus der Moristeltraube. Auf einem 3,14 Hektar großen Weinberg, hier erfolgt der Schulterschluss mit der Zahl Pi, wird die autochthone Rebsorte mit über 80 Jahre alten Rebstöcken angebaut. Die Weinbergsarbeit erfolgt organisch. Handernte und Vergärung mit den natürlichen Hefen im Zement, state of the art sozusagen. Ausbau für 12 Monate im französischen Barrique, der Holzeinfluss ist dank der rassigen Säure und des Tannins im Ergebnis zum Glück sehr moderat. Dann 6 Monate Vermählung im Stahl und weitere 12 Monate auf der Flasche bevor es zum Verkauf geht. Trinkfertig und lecker! Schwarz-Rubinrot mit blauen Reflexen. Die Blaubeerfrucht dominiert diese Neuentdeckung. Schwarze und rote Kirsche und klare rote Waldbeeren gesellen sich dazu, ein Hauch Erdbeere. Dann auch etwas Brombeere und Cassis, feine Krautwürze darunter, ein Hauch Milchschokolade. Ganz klar, ganz schnörkelloser Geradeauslauf, nie fett oder plump, sondern sich immer saftig und harmonisch zeigend, leichte Bitternoten im Abgang verleihen eine angenehme Frische. Mehr davon! 91/100



Marco Valerio Marcial

34419H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Garnacha 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Penin 93 Suckling 92

Lobenberg: Der Wein ist eine Hommage an den gleichnamigen Poeten Marcial. Nur mit eigenen Weinbergshefen vergoren, für 12 Monate im Betonei gereift und es werden nur 5100 Liter produziert … Schon auf den ersten Riecher ist der typische Langa-Stil zu spüren. Wir haben ein dichtes, sattes Himbeer-Bukett in der Nase, ein Hauch Erdbeeren und vielleicht ein wenig Zwetschge dahinter. Dazu werden Kräuter und Gewürze gereicht, von Nelke über Lavendel bis hin zu Thymian. Das Ganze ist wunderbar einladend und animierend. Im Mund zeigt sich der Wein so straight ahead, Wahnsinn. Auch wieder Himbeere, aber nicht süßlich, sondern eher auf der sauren, frischen, spritzigen Seite. Am ehesten mit Himbeere an Limettensaft zu beschreiben. Ganz anders als der Bruder „Pi 3,14“, der sehr geschmeidig und voluminös daherkommt. Hier sind wir auf der absolut feinen Seite, wahnsinnig frisch. Zu der gradlinigen Frucht gesellt sich Minze und Thymian dazu. Aber die Himbeere hier im Glas ist klar die Hauptfigur. Mit der Säure und den schon jetzt angenehmen Tanninen wird das ein Langstreckenläufer par exellence. 93/100









Fernando Mora

Frontonio

Angefangen hat bei Fernando Mora alles mit seiner Badewanne zu Hause in Saragossa, dort machte er seine ersten Gehversuche als Winemaker. Und das Ergebnis war durchaus trinkbar. Hochmotiviert war das der Anlass, nach geeigneten Weinbergen und Parzellen zu suchen. Gefunden hat er seine fernab der großen Städte in Valdejalón, der wahrscheinlich am wenigsten bekannten Weinregion von Aragon, unter anderem deshalb, weil es nicht als Ursprungsbezeichnung anerkannt wird. Seine Lagen sind alte, wild in der Landschaft verstreute Parzellen mit Garnacha, Garnacha Blanca, Macabeo und Viognier. Alle Stöcke sind mindestens 45 Jahre alt, die ältesten sogar an die 100 Jahre. Fernando Mora ist extrem leidenschaftlich, engagiert, umtriebig und irgendwie rastlos, wenn es um seinen Wein geht. Das ist wahrscheinlich auch der Grund, warum seine Weine in so kurzer Zeit (der erste kam 2010), eine solche Beachtung finden konnten. Seine Weine sprechen die Sprache ihrer Herkunft. Elegant, aber mit Druck. Feine Mineralität und satte Frucht. Der angehende Master of Wine ist ein absoluter Shooting Star. Jetzt schon richtig stark, möglicherweise bald ganz groß.



Frontonio

€/Fl.

Microcosmico Macabeo

31523H 2014 6er • 2015–2023 0,75l (15,33 €/l) **11,50**

Macabeo 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Der Wein wird in Beton und in einigen neutralen Eichenfässern ausgebaut. Weiße und gelbe Steinfrucht in der Nase, aber auch reifer Apfel und Birne. Dahinter frische Zitrone und ein Hauch von Wiesenblumen. Im Mund wunderbar körperreich und vollmundig. Hier ist der Apfel dominant, auch ein wenig Schale. Dazu kommt eine feine Nussigkeit. Das Holz ist doch spürbar im Sinne von Struktur und Tiefe hinzufügend, niemals aufdringlich. Alles eher geradeauslaufend als verspielt. Im Nachhall eine leichte Salzigkeit, die dem Wein eine schöne Länge verleiht. Ein feiner kleiner Wein, der einfach unheimlich Spaß macht, lecker ist und auch sehr gut als Essensbegleiter funktioniert. 90/100

Garnacha Blanca

28791H 2016 6er • 2017–2027 0,75l (46,00 €/l) **34,50**

Garnacha Blanca 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Alte Reben, von Hand gelesen. Ausgebaut für 5 Monate in neuen Allier-Fässern. In der Nase ist saftiger Pfirsich, Aprikose und reife Birne, vielleicht noch eine leicht exotische Note von Litschi. Im Mund herrlich cremig, weich und sehr gut zentriert. Und trotzdem frisch durch eine perfekte Säure, die einen wunderbaren Spannungsbogen aufbaut. Hier haben wir überraschend Apfel aber auch wieder Aprikose. Dazu kommt eine feine Mineralität. Eine feine Bitterkeit wechselt sich mit den fruchtigen Noten ab. Sehr tiefe Struktur und gute Finesse. Der Wein hat eine tolle Länge und bleibt im Nachhall kräftig. Rückaromen von einer leicht süßen Kräutrigkeit. Ein schmackhafter und zugleich anspruchsvoller, individueller Wein von besonderer Qualität. 94+/100

Microcosmico Garnacha

28790H 2015 6er • 2016–2030 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Garnacha 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 Gerstl 18+

Lobenberg: Der Wein wird für 10 Monate in Beton und in einigen neutralen Eichenfässern ausgebaut. Weniger als 4000 Flaschen werden abgefüllt. Was für eine herrlich duftende Garnacha-Nase. Wunderbares Veilchen und saftig rote Kirsche sind im Vordergrund. Dahinter kommen noch Himbeere und eine leicht pfeffrige Note. Sehr betörend. Im Mund spielen Kirsche und Himbeere im Doppelpass. Dazu eine leichte Kräutrigkeit. Fein geschliffene Tannine, elegant am Gaumen mit feiner Mineralität und ein fruchtig-frischer Abgang. Darf an warmen Sommerabenden auch gerne ein, zwei Grad kühler getrunken werden. Sehr trinkanimierend immer auf der Finesseseite bleibend und einfach köstlich. 90/100

Las Alas de Frontonio

31377H 2015 6er • 2017–2037 0,75l (49,33 €/l) **37,00**

Garnacha 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Alte Reben, von Hand gelesen. Zu 10 Prozent Ganztraubenpressung. Ausgebaut in neuen Allier-Fässern für 7 Monate. Schon die Nase deutet eine unheimliche Tiefe an. Schwarze Kirsche ganz vorne, dann Waldbeeren, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, dahinter feuchter Waldboden, eine enorm verführerisch ätherische Dichte. Im Mund absolut rund, starke Tannine, aber geschmeidig poliert. Die Garnacha füllt den ganzen Mund aus. Die Kirsche ist hier noch dominanter, lässt aber doch ein wenig Raum für ergänzende Beerenfrucht. Klasse Säurestruktur, die den Wein ganz nach hinten trägt und eine tolle Länge ermöglicht. Das ist ein Wein mit Dichte, Tiefe, und dank des Holzes perfekt abgerundeter Struktur. Trotz der Kraft bleibt der Wein auf der feinen Seite. Wenn dieser Natural Wine seine Flügel (Alas) ausbreitet, wird die riesige Spannbreite sichtbar. Schon jetzt ein superber Tropfen, der mit den Jahren ein ganz großer werden kann. 94/100







Mestres

Mestres ist die Institution und das Gedächtnis des Cavas. Man produziert hier Wein seit 1607. Mit dem Jahrgang 1959 fand auch der Cava den Einzug und seine Bezeichnung. Denn Mestres soll das erste Haus Spaniens gewesen sein, welches den edlen Schaumwein als Cava vermarktete. Weiteres Merkmal für dieses Traditionsweingut ist der Ausbau der Grundweine im Barrique und eine aberwitzig geduldige Reifung auf der Feinhefe von bis zu 120 Monaten. Kein Cava verlässt das Haus ohne Mindestreife von 25 Monaten. Eine weitere Besonderheit ist, dass man anstatt Kronkorken echten Korken als Verschluss währen der Reifung im Rüttelpult verwendet. Das handhaben selbst in der Champagne nur noch wenige Häuser wie Bollinger oder Francoise Bedel mit ihrer Cuvée „Comme Autrefois“. Dies ergibt einen Schaumwein, der deutlicher von der Mikrooxidation geprägt ist. Natürlich bestehen die Cuvées aus den drei klassischen Rebsorten Macabeu, Xarel·lo und Parellada. Diese Vinifikationskunst ergibt die vielschichtigsten und anspruchsvollsten Cava Spaniens. Hierbei handelt es sich um authentische, hochkomplexe und faszinierende Schaumweine, die allein ob ihrer langen Reife in anderen Weinbaunationen ein Vielfaches kosten müssten. Dabei lässt sich der Vergleich zum Champagner nur bedingt herstellen. Denn allein die Rebsortenzusammensetzung macht die Schaumweine derartig speziell, dass sie hoch eigenständig bleiben. Daher biete ich sie nicht als Champagnerersatz, sondern Ergänzung an – mit unbedingter Empfehlung, ja Aufruf, diesen Cava zu probieren.

Mestres				€ / Fl.
Cava Visol Gran Reserva Premium				
28687H	2010 6er • 2016–2028	0,75 l	(26,60 €/l)	**19,95**
Xarel·lo 40% Macabeo 35% Parellada 25% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Penin 93 Parker 90				
Lobenberg: Eine klassische Cuvée aus den drei typischen Cava-Rebsorten. Grundlage sind über 50 jährige Reben. Diese gehen den aufwändigen Prozess von 6 monatigem Ausbau in Barrique und anschließender Lagerung = Flaschengärung auf der Feinhefe von bis zu 50 Monaten ein. Visol besteht nur aus Trauben des Jahrgangs 2010. Das ist solch ein komplexer Cava, man muss sich hier tatsächlich schrittweise nähern. Zunächst diese Brillanz im Bouquet. Keine flapsige Fruchtigkeit, sondern ein komplexes Aromenkonstrukt aus gelbfleischigen Früchten, etwas Fenchel, weißer Pfeffer und sogar Lakritz. Am Gaumen kommt wieder diese saftige Frucht daher, die von Dill und grüner Birne begleitet wird. Alles sehr animierend herb. Über allem schwebt die feine Note des langen Hefeausbaus. Ein Cava mit Tiefgang, wie Sie es sicher noch nie gesehen haben. Das grenzt sich allein durch die Rebsorten vom klassischen Champagner klar ab, möchte sich zu keiner Zeit vergleichen. Ein originäres, sagenhaftes Produkt. 93+/100				
Cava Clos Nostre Senyor Gran Reserva Premium				
32147H	2006 6er • 2018–2034	0,75 l	(39,93 €/l)	**29,95**
Xarel·lo 60% Macabeo 20% Parellada 20% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97				
Lobenberg: Dieser Cava ist das komplexeste, was ich bislang überhaupt als Cava probieren konnte. Mestres ist allgemein sehr üppig und komplex. Diese Aromenkonzentration findet ihren stärksten Ausdruck in dieser Cuvée aus den drei klassischen Cava-Rebsorten. Über 50 jährige Reben gehen hier ein. Ausbau der Grundweine im Barrique. Der Cava verbrachte seit dem Jahrgang 2006 ganze 75 Monate in der Flasche auf der Feinhefe, bevor er dégorgiert wurde. Das ergibt einen enorm komplexen Schaumwein. Die Perlage ist sehr fein und dezent. Das Bouquet ein eine Mischung aus feinstem Marzipan und überreifer Zuckermelone. Dahinter kommen frische Himbeeren und ein Hauch Umami in Form von Parmesan mit Salzkristallen. Alles sehr animierend. Am Gaumen schäumt der Wein extrem elegant. Kein Zeichen mehr von jugendlichem Ungestüm. Diesen Cava macht die leichte Oxidationsnote aus, die feinen Reifearomen und die gleichzeitige Frische am Gaumen. Da kommen Aromen wie Cashewnüsse und Brotkruste hinzu aber eben auch mürbe Birne und Boskoop. Gesamtproduktion von nur knapp 3000 Flaschen. Sensationeller Stoff. 95–97/100				







Penedès







Raventós i Blanc

Raventós i Blanc ist eine Neuentdeckung von Parker-Spanien-Verkoster Luis Gutierrez. José María Raventós, auch von Freunden einfach Pepe genannt, ist kein Unbekannter der Szene. Er arbeitete bereits in Bordeaux für Château d'Aiguilhe und Loire-Legende Didier Daguenau. Später absolvierte er in Madrid seinen Master in Oenologie und Weinbau. Pepe ist in der 21. Generation mit Weinbauhintergrund. Die Wurzeln gehen zurück bis 1497. Damit ist Raventós i Blanc die längst dokumentierbare und familiengeführte Weinbaugeschichte. Es gibt kein Weingut das nachweislich länger in Familienhand Weinbau betreibt. Weil Pepes Qualitätsvorstellungen bei weitem jene der Cava-AOCs übersteigen, verließ er diese einfach. Und dies obwohl sein Urgroßvater im Prinzip die AOC-Cava etablierte. Daher werden die Schaumweine auch nicht als Cava deklariert. Man arbeitet hier nach biodynamischen Richtlinien und setzt den Fokus auf klare Herkunft, höchste Qualität und Geduld im Keller. Und so ist Raventós i Blanc einerseits tief in der Cava-Vinifikation Spaniens und andererseits sowohl qualitätsführend als auch eigenständig. Ein Weingut, welches laufend Geschichte schreibt.



Raventós i Blanc					€ / Fl.
Blanc de Blancs (Cava)					
33522H	2016 6er • 2018–2030		0,75 l	(25,07 €/l)	**18,80**
Xarel·lo 42 % Macabeo 38 % Parellada 20 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94					
Lobenberg: Ein Blanc de Blancs aus Xarel·lo, Macabeo und etwas Parellada. Die Reben stammen aus dem Vinya del Llac, einer Lage mit rund 40 jährigen Reben. Das Degorgierdatum wird immer auf dem Rücklabel angegeben, die Mindestreifezeit auf der Hefe beträgt hier aber immer 18 Monate. Ein besonders hochkarätiger Cava, der so nicht bezeichnet werden darf, weil das Weingut die DO aus Protest gegen die vielen behäbigen Qualitäten verlies, die dort als Cava deklariert werden dürfen. Das Bouquet ist spritzig. Williams-Birne mit Kardamom und einem Hauch Granny Smith und weißen Blüten. Am Gaumen kernig, vitalisierend und fein mineralisch, dabei leicht salzig. Das ist kristallklar und sehr fein in der Aromatik. Die Perlage ist ganz fein. Das zählt glasklar zum Bestem was ich an Schaumwein und Cava aus Spanien je getrunken habe. 93–94/100					
De la Finca (Cava)					
33524H	2014 6er • 2019–2039		0,75 l	(44,00 €/l)	**33,00**
Xarel·lo 50 % Macabeo 40 % Parellada 10 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97					
Lobenberg: De La Finca ist ein Blend aus 50 % Xarel·lo, 40 % Macabeo und 10 % Parellada. Die Trauben stammen nicht aus Zukauf und werden biodynamisch im Weinberg und Keller behandelt. Ein besonders hochkarätiger Cava, der so nicht bezeichnet werden darf, weil das Weingut die DO aus Protest gegen die vielen behäbigen Qualitäten verlies, die dort als Cava deklariert werden dürfen. Eine Zero Dosage mit mindestens 36 Monaten Hefelager. Das duftet bereits ultra fein im Glas. Ich habe hier Safran, reife Birnen und etwas grünen Apfel. Dann aber auch schon ganz leicht Mirabellen. Am Gaumen hat dieser Cava mehr Tiefgang als seine beiden Kollegen, bleibt aber genau so spritzig und animierend, dabei noch etwas stärker in der kalksteinigen Mineralität und im salzigen Nachhall. Das ist kein barocker Cava, sondern ein richtig toller Aperitif-Schaumwein. Man schmeckt hier die Kalksteinlage, auf dem die Trauben gedeihen, deutlich heraus. Ich kann mir das hier extrem gut zu Austern oder Meeresfrüchten vorstellen, denn dieser Cava schmeckt wie ein Spaziergang am Strand oder der Sprung mit offenem Mund ins Meer. Dass Cava Weltklasse sein kann hatte ich so nicht erwartet. Wer Geduld hat: Das wird nach weiteren 10 Jahren Lagerung der Hammer! 96–97/100					
Textures de Pedra (Cava)					
34271H	2013 6er • 2018–2030		0,75 l	(52,00 €/l)	**39,00**
Xarel·lo 30% Xarel·lo vermell 25% Sumoll 25% Bastard Negre 15% Parellada 5% • 12,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 97					
Lobenberg: Der Textures de Pedra ist eine ungewöhnliche Mischung aus traditionellen Trauben, mit anderen selteneren mediterranen Sorten, 30% Xarel·lo, 20% Xarel·lo Vermell (ein Klon von Xarel·lo, der eine rosa Haut hat), 20% Sumoll (eine rote Traube), 20% Bastard Negre (auch eine rote Traube) und 10% Parellada; Es ist ein Wein mit niedrigem Alkoholgehalt und hoher Säure, die für eine tolle Schärfe sorgt. Der Wein reifte etwa 42 Monate auf der Hefe und es wurde kein Zucker hinzugefügt, ein Brut Nature. Ein besonders hochkarätiger Cava, der so nicht bezeichnet werden darf, weil das Weingut die DO aus Protest gegen die vielen behäbigen Qualitäten verlies, die dort als Cava deklariert werden					

Raventós i Blanc

€/Fl.

dürfen. Im Glas leuchtet er in einem dunklem Gelb, ein blanc de noirs oder wie auf dem Etikett steht ein blanc de negres. Eine tolle, vielversprechende Nase, die geradezu auffordert den Wein zu probieren. Ich rieche hier rote Früchte, ein Hauch von leichter Kirsche, Apfel, salzige und auch oxidative Noten, einem Kern von reifen gelben Früchten. Am Gaumen eine wunderbare Explosion, üppig und mit einem unglaublich schönen Mundgefühl, sehr trocken und wundervoll schmackhaft mit einer feinen Perlage. Ein kräftiger Schaumwein, sehr konzentriert, der aber dadurch kein bisschen an Finesse und Eleganz verliert. Die Balance zwischen den Aromen von roten Früchten, der leichten Salzigkeit und der frischen Mineralität ist einfach genial. Der Textures de Pedra hat großes Alterungspotenzial. Dies ist eine großartige Ergänzung des Portfolios. 97/100



Manuel Raventós Negra (Cava)

34272H 2011 1er OHK • 2018–2042 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Xarel·lo 70% Parellada 20% Macabeu 10% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: Manuel Raventós Negra ist die persönliche Auswahl, die Manuel Raventós aus den besten Weinen des Jahrgangs macht. Es ist sein persönlicher Verschnitt. Ein Schaumwein, der aufgrund seines außergewöhnlichen Charakters nur in den außergewöhnlichsten Jahrgängen und sehr limitiert abgefüllt wird. Von dem Jahrgang 2011 gibt es gerade mal 1963 Flaschen. Die Weine, die Manuel Raventós für diesen Jahrgang auswählte, waren zu 70% aus Xarel·lo Trauben aus verschiedenen Parzellen; Xarel·lo ist das Gütesiegel, die Sorte, die aufgrund ihrer guten landwirtschaftlichen Leistung und ihres aromatischen und geschmacklichen Potenzials die lange Alterung der Schaumweine von Raventós ermöglicht. Außerdem besteht das Cuvée noch aus 20% Parellada und 10% Macabeo. Die sechsjährige Reifung verleiht ihm eine leuchtend, kräftige, goldene Farbe. Die Nase ist sehr balsamisch, irgendwie mediterran, ein wenig minzig, leichte Backnoten und weicher Anis, ein Hauch von Salz und die charakteristischen mineralischen Noten. Eine wunderbare Struktur am Gaumen sowie eine umhüllende, seidige Textur, ganz feine Bläschen, Aromen von Toast und Butter, sowie etwas Granny Smith. Eine tolle lebhafte Säure, ein unglaubliches Volumen, Spannung pur. Ein langer, angenehm bitterer Abgang, typisch für Weine aus der Conca del Riu Anoia. Ein charakteristischer Sekt. Das ist das Beste was ich an Schaumwein und Cava aus Spanien je getrunken habe. 98+/100



De Nit Rosé (Cava)

33523H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Macabeo 42% Xarel·lo 37% Parellada 14% Monastrell 7% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Ein Blend aus den drei klassischen Rebsorten Macabeo, Xarel·lo und Parellada mit einem Schuss Monastrell. Das liegt ganz blass rosa im Glas, ist mehr Weiß- als Roséschaumwein. Das Bouquet gibt ganz verlegen Himbeere, etwas Johannisbeere, grüne Birne und Granny Smith ab. Man hat den Hauch eines Rosés aber die salzige und steinige Mineralität eines weißen Schäumers vom Kalkgestein. Am Gaumen zieht sich diese glasklar erfrischende Art fort. Wieder ein Hauch roter Früchte wie Johannisbeere und Herzkirsche, aber letztlich mehr Zitrusfrucht und Kalksteinaromatik. Feinste Perlage und knochentrocken, animierender Grip am Gaumen. Ein besonders hochkarätiger Cava, der so nicht bezeichnet werden darf, weil das Weingut die DO aus Protest gegen die vielen behäbigen Qualitäten verlies, die dort als Cava deklariert werden dürfen. Das ist mindestens eine Liga über all dem, was man so als qualitativ hochwertigen Cava kennt. Das ist eine eigene Klasse Schaumwein und gehört zu meinen besten prickelnden Roses überhaupt. Chapeau! 95/100













Miguel Torres

Torres

Miguel Torres ist eine Legende in Spanien. Die Familie ist seit dem 17. Jahrhundert im Weinbau tätig und immer noch unabhängig. Im Penedès gibt es kaum vergleichbare Qualitäten zu so überzeugenden Preisen. Der Gran Coronas und der Gran Viña Sol sind mit ihren hohen Anteilen von Cabernet bzw. Chardonnay zwar durchaus von internationalem Zuschnitt, mit perfekt eingebundenem Holz und ausgeprägter Frucht, die Zugaben von Tempranillo bzw. Parellada lassen aber auch den Spanier zu schöner Entfaltung kommen. Ausdrucksstarke, vollmundige, fruchtintensive, kraftvolle Weine mit viel Schmelz und Weichheit. Ideale Speisenbegleiter. Mit dem Mas La Plana hat Torres schon aufsehenerregende Wettbewerbe gegen hochkarätigste Bordeaux gewonnen, legendär ist sein Sieg auf der 1979er Pariser Weinolympiade als weltbester Cabernet. Das Gegenstück. der weiße Milmanda, ist der wohl spannendste reinsortige Chardonnay Spaniens. Torres ist das in Spanien, was Antinori in Italien ist. Ein verdammt großer Erzeuger, der zugleich aber auch zur Weltspitze der Qualität gehört. Eben die Quadratur des Kreises.





Torres				€ / Fl.
Mas Rabell blanco				
29055H	2016 6er • 2017–2021	0,75l	(7,87 €/l)	**5,90**
Parellada Garnacha Blanca • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87-88 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Der Mas Rabell Blanco, identisch mit dem Viña Sol, ist die Weißweinbasis des Hauses Torres. Viña Sol und mehr noch der Gran Viña Sol stehen für das sagenhafte Qualitätsmanagement dieses zu Recht so gelobten und verehrten Winzers. Ein floraler, sehr duftender Weißwein mit Noten von Mandeln, grüner Birne und Heu. Am Gaumen mittelkräftig, eher schlank und erfrischend. Schluck für Schluck ein erfrischender Wein mit Aromen von Ananas, reifen Nektarinen und Orangenblüten. Wirklich wohlschmeckend für jeden und durchaus Ansprüche erfüllen könnend. Hier kann man nichts falsch machen. 88/100				
Gran Viña Sol Chardonnay				
29059H	2015 6er • 2017–2025	0,75l	(11,33 €/l)	**8,50**
Chardonnay 85% Parellada 15% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Schraubverschluss				
33421H	2016 6er • 2018–2026	0,75l	(11,33 €/l)	**8,50**
Chardonnay 85% Parellada 15% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Schraubverschluss				
Lobenberg: Der Gran Viña Sol Chardonnay hat seine Lebendigkeit aus hohen und kühlen Lagen, aber auch aus den bis zu 15% Parellada, die ihm hinzugefügt werden. Das ist ein animierender Chardonnay, der durchaus auch dem geübten Trinker schmecken wird, aber auch keinen Anfänger vergrault. Ein guter Essensbegleiter der mediterranen Küche, speziell zu Fisch. Die Aromen sind klar definiert: Granny-Smith-Apfel, etwas grüne Bohne, Zitrusschale und saftige Nektarine. Ein Spaßmacher und Freudestifter für alle! DER Vorzeigewein dieses großen, qualitativ gleichwohl überragenden Hauses Torres. 90–91/100				
Waltraud Riesling				
33422H	2016 6er • 2018–2028	0,75l	(14,53 €/l)	**10,90**
Riesling 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+				
Lobenberg: Waltraud ist eine Hommage von Miguel Torres an seine deutsche Frau Waltraud. Wie schmeckt also mediterran angehauchter Riesling? Es ist ein trockener Riesling, der aber eine schöne Fruchtfülle hat und dezente Süße. Weiße Blüten, Aprikose, Orangenabrieb und Akazienhonig. Sehr seidig und rebsortentypisch. Am ehesten noch mit einem Rheinhessen aus einem Jahrgang wie 2009 oder 2015 zu vergleichen. Seine Frische erlangt er, weil er auf 450m bis zu 550m über Normalnull gedeiht. Im Edelstahltank vergoren. 91–92+/100				

Torres

€/Fl.



Miguel Torres jr.

Fransola Sauvignon Blanc

29101H 2015 6er OHK • 2017–2026 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Ausbau zur Hälfte im Stahltank und Eichenfässern. Das ergibt die feine Balance und auch Komplexität. Der Fransola Sauvignon Blanc schwebt zwischen alter und neuer Welt, zwischen Puilly Fumé und Cloudy Bay. Reife und zugleich frischen Noten, die Präzision und intensiv frische Frucht des Stahltanks und die cremige Tiefgründigkeit des Holzausbaus spielen miteinander. Toller Sauvignon Blanc. 93+/100

Milmanda

29657H 2013 6er OHK • 2017–2037 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Penin 92

Lobenberg: Dieser Chardonnay will kein Burgunder sein. Trotzdem zählt er zur Weltspitze. Weil er eben anders ist und einen ganz eigenen Stil beweist. Ausbau in französischer Eiche, aber eben unter dem Klima Spaniens. Aus kühlen Hochlagen. Sattes Goldgelb, Melone, Honig und exotische Früchte wie Ananas und sogar etwas Mango. Am Gaumen saftig, fett und cremig, aber nicht erdrückend. Ein Komplexitätsmonster mit dezent toastigen Noten. Das ist mehr Kalifornien als Puligny-Montrachet oder Meursault. Ein buttriger Chardonnay mit schöner Fruchtfülle. Und auf jeden Fall eine Ode an die Freude und den Trinkspaß. 94–95/100

Gran Coronas

29061H 2013 6er • 2017–2030 0,75l (14,67 €/l) **11,00**

Cab. Sauv. 85% Tempranillo 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Der Gran Coronas von Torres ist eine Assemblage von überwiegend Cabernet Sauvignon und einem kleinen Teil Tempranillo. Ausbau in französischer Eiche, davon 30% neues Holz. Die Reben stehen auf Kalk und den berühmten Licorella-Schieferböden. Ein Klassiker, der seit einer ganzen Generation besteht und durch seiner pfeffrig-würzige Art und dunkle Beerenfrucht überzeugt. Tolle Struktur, guter Tanninbiss und Frische in samtigem Finale. 91+/100

Mas La Plana

29060H 2012 6er OHK • 2018–2040 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 95

Lobenberg: Mas La Plana ist ein reinsortiger Cabernet Sauvignon aus der Einzellage „Mas La Plana“. Er reift in französischer Eiche, 18 Monate lang. Das Bouquet ist eine Mischung aus Brombeere, Schlehe aber auch Minze, rote Beeren und Bleistift. Am Gaumen hat man Dörrobst, aber auch zupackende Tannine und eine dezente Säurestruktur. Ein Klassiker, der sehr gut reift und für Liebhaber würziger Aromen gedacht ist, ein toller Wein zu Grillfleisch. Mas La Plana ist ein echter Kerl und ein spanischer Kultwein, die moderne Antwort im Stil der großen, reifen Riojas. 94+/100





Bierzo



Álvaro und Ricardo Palacios





Ricardo Palacios

Descendientes de J. Palacios

Álvaro Palacios, die Legende aus dem Priorat, der Selfmade-Superstar. Und Bierzo, eine der nördlichsten Weinbauregionen Spaniens, der ein sagenhafter Ruf ob der atemberaubenden Landschaft und des riesigen Potenzials großer Rotweine vorausging. Jetzt in diesem Projekt vereint. Aber im Grunde wurde die Idee von Ricardo Palacios, seinem Neffen, ins Leben gerufen. Ricardo war Rioja zu eng, er suchte die Herausforderung des Neuen und wurde in Bierzo fündig. Die nordwestlichsten Regionen Spaniens, so auch Bierzo, sind für ihr kühles und feuchtes Klima bekannt. Im Gegensatz zu dem benachbarten Galicien ist es hier aber eher trocken, da die Region von ca. 2000 m hohen Gebirgszügen umgeben ist. Die Berge schützen vor Regen und vor kalten, atlantischen Winden. Die geringen Regenmengen zwingen die Reben, ihre Wurzeln tief in die Erde zu treiben, so dass die Weine sehr mineralisch sind und Frucht und Eleganz ideal vermählen. Die Lagen der Palacios befinden sich zu dem teilweise auf über 800 m rund um das Dorf Corullon. So bleiben die Nächte trotz relativ hoher Tagestemperaturen unglaublich kühl, aus diesen starken Tag-Nacht-Unterschieden resultiert die Komplexität der Weine. All diese Faktoren haben Álvaro Palacios dazu bewogen seinen Neffen in Bierzo zu ermuntern und weiter zu unterstützen. Den beiden geht es seit dem Beginn ihrer Zusammenarbeit nur um Qualität und so bearbeiten sie ihre Weinberge biodynamisch – bei Terrassenanlagen ein erheblicher Mehraufwand. Mit der Erfahrung Álvaros und dem Enthusiasmus Ricardos entstehen hier nun äußerst originäre Weine, die südeuropäische Reife mit der Eleganz Kontinentaleuropas ideal kombinieren.



Descendientes de J. Palacios bio				€ / Fl.
Moncerbal				
29176H	2005 12er OHK • 2011 – 2028	0,75 l	(118,67 €/l)	**89,00**
Mencía 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 95				
Lobenberg: Ein extrem puristischer und doch ausladend verführerischer Einzellagenwein aus dem Bierzo. Die Reben stehen auf Granit. Viel Erdbeere, Graphit, Basiliku. Man schmeckt die Tiefe der 80- bis 100-jährigen Reben, die Feinheit und das kühle Terroir. Großartiges Understatement. 2005 trinkt sich nun seit 2017 extrem gut, denn Reife benötigen diese großen Weine schon. 96+/100				
Bierzo La Faraona				
29173H	2011 12er OHK • 2016 – 2030	0,75 l	(866,67 €/l)	**650,00**
Mencía 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Galloni 95 Parker 95 Falstaff 95				
29174H	2015 6er OHK • 2020 – 2045	0,75 l	(930,67 €/l)	**698,00**
Mencía 97 % Diverse 3 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Suckling 99 Parker 99 Falstaff 97				
Lobenberg: Die Trauben stammen aus einer einen halben Hektar großen Parzelle, die einst auch Weißwein lieferte, aber dann umgepfropft wurde. Leuchtendes Kirschrot, granatfarbener Saum. Ein ausdrucksstarkes Potpourri an roten Früchten, reife Pflaume, balsamische Noten und getrocknete Kräuter. Am Gaumen ultra konzentriert aber immer fein und doch auch tänzelnd im nicht ausklingen wollenden Abgang. Hier zeigt sich die ganze kühle Art des Bierzos, die in Verbindung mit der säurereichen Rebsorte Menzia einen extrem mineralischen Wein ergibt. 98 – 100/100				

Rueda







Telmo Rodriguez

Bodegas Telmo Rodriguez · Rueda

Gemeinsam mit seinem kongenialen Partner der ersten Stunde, dem baskischen Önologen Pablos Eguzkiza, entschied sich das spanische Allround-Talent Telmo Rodriguez 1996, kurz nach dem Verlassen des Paradieses auf Remelluri, sich Rueda zuzuwenden. Der Grund war sein Wunsch, in der aufkommenden Region einen frischen und knackigen, gleichwohl mineralisch ausdrucksstarken Wein mit Klasse zu erzeugen, zugleich aber auch den Beweis anzutreten, dass dieser Wein für jedermann erschwinglich sein kann. Mit dem „Basa“ tritt Telmo Rodriguez somit den Beweis an, im Bereich der bezahlbaren Weine aus 92 % Godeilho und 8 % Viura für jeden Tag der Primus des Landes zu sein. Dieser Weißwein mit Struktur und Persönlichkeit ist absolut sauber und strahlend klar, süffig und beschwingt, er erinnert ein wenig an Riesling mit etwas Sauvignon Blanc. Mit dem organischen Rueda „El Transistor“ setzt Telmo auch hier als Lagenwein einen limitierten Weltklassewein obendrauf. Blitzend, strahlend und rasiermesserscharf geradeaus. Natürlich spontan vergoren aus uralten Reben und mit extrem geringem Holzeinsatz, den Telmo aromatisch nun mal so gar nicht schätzt. Rueda hat ohne Zweifel Klasse, nur sehr behutsam muss man mit Godeilho und Viura sein, bloß nicht versuchen ein breites, holzgestütztes Vorzeigemonster zu erzeugen. Das geht leider in die Hose, wie die teuersten Weine Ruedas leider beweisen.

Bodegas Telmo Rodriguez · Rueda				€ / Fl.
Rueda Cuvée Basa				
33313H 2017 12er • 2018–2022	0,75 l	(10,27 €/l)		**7,70**
Verdejo 92 % Viura 8 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Farbe hellgelb mit irisierenden Grün-Reflexen. Intensive Aromen von frischen Früchten: Ananas, Pampelmuse, Aprikose und subtile Kräuteraromen wie Thymian. Feine Stoffigkeit, im Geschmack ist er weich, schmeichelnd, die Fruchtaromen explodieren förmlich durch die Lebhaftigkeit. 89–90/100				
Rueda El Transistor				
34467H 2017 12er • 2019–2029	0,75 l	(23,87 €/l)		**17,90**
Verdejo 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94				
Lobenberg: Telmo Rodriguez' Rueda-Konzept hat in Ergänzung des „Basa“ mit dem Transistor zum Ziel, den ersten wirklich großen und langlebigen, substanzreichen Ruedawein zu erzeugen, ohne wie alle bisherigen Exemplare (Lurton u. a.) einfach nur fettes neues Holz als Klasse auszugeben. Im Transistor besticht die reine Verdejo aus uralten Reben mit purer Frucht, ganz zart im Barrique vergoren, extrem langlebig, langanhaltend und voller Intensität. Leuchtendes Gelb mit grünem Schleier. In der Nase ganz zartes Holz mit frischer Limette, Zitronengras, grüne Birne, leicht bittere Melone und Mandel. Im Mund sehr intensiv, tolle Bittermandeltöne, wieder Zitronengras mit Netzmelone, Weinbergpfirsich, versammelter und knackiger Boskoop-Apfel, herrlich frisches Spiel und ungewöhnlich ausgeprägter, wieder von Bittermandel und Zitronengras geprägter Nachhall. Die reine Freude für erfahrene Genießer, erst noch jung und herausfordernd, in einigen Jahren sicher nur noch reifer, vollendeter Genuss. Bisher war mir nicht klar, dass so etwas in Rueda möglich ist. Größe jenseits der Show! Sicher einer der besten spanischen Weißweine. Der erste Wein Ruedas, der mit dem Jahrgang 2008 vom renommiertesten Spanien-Weinführer „Penin“ 95 Punkte bekam! 93–94/100				



Galicien

Bodegas Ladeiras Do Xil

Gemeinsam mit seinem Önologenteam, bestehend aus seinem kongenialen Partner der ersten Stunde, dem baskischen Önologen Pablos Eguzkiza, und dem später hinzu gekommenen Önologen und französischem Basken Richard Etchats, entschied das spanische Allround-Talent Telmo Rodriguez im Jahre 2002, sich der DO Valdeorras, einer bislang noch unbekannten Region Galiciens, zuzuwenden. Valdeorras und die gegenüber liegende Ribeira Sacra liegen am Fluss Sil (hier heißt er Xil = Silber) und stellen die weltweit wohl spektakulärsten Weinterrassen. Der reine Wahnsinn und nicht nur schwindelerregend, auch fast unmenschlich arbeitsintensiv. Die autochthone Godello-Traube wird hier auf den terrassierten Rebflächen angebaut, Terrassen, die noch aus römischer Zeit stammen. Der junge, füllige, dabei Rasiermesser scharfe, mineralische und extrem gradlinig strukturierte und wunderbar fruchtige Gaba do Xil erlaubt uns einen ersten Einblick in das Potenzial dieser noch unbekannten Region! Natürlich organic! So glasklar und voller Finesse! Ab dem Jahrgang 2010 gibt es dazu aus den ältesten Reben des Gaba den weißen Branco de Santa Cruz,



ein wenig Holz verleihen dem spontan vergorenen Wein dazu kleine Flügel. Seit dem 2006er Jahrgang produziert Telmo Rodriguez hier auf eigenen Rebflächen auch einen Roten aus der autochthonen Mencía-Traube. Leichtigkeit und Frucht pur! Ab 2010 folgt die Einzellage As Caborcas mit grandiosem Ausdruck und sensationeller Frische, ein großer Wein aus uralten Reben in biologischem Anbau. Er erinnert an Cabernet Franc mit mallorquinischer Callet, wunderbare Würze in frischer Leichtigkeit. Und die in Bierzo oft zu üppig ausfallende Mencía (Portugals Álvaro Castro am Dão macht daraus mit der dort Jean heißenden Traube verspielte Wunderwerke) hat bei Telmo zwei Brüder auf der anderen Talseite. Der eigentlich Ermita heißen sollende O Diviso (ein befreundeter Winzerkollege beharrte auf seinem Namensrecht) liegt direkt an einer mittelalterlichen Kirche, die Exposition also entgegengesetzt zum As Caborcas. Uralte Reben darüber, aber viel höher am Berg, der Falcoeira A Capilla, uralte Mencía-Reben. Ich bin sicher, die qualitativ hochwertige Zukunft des spanischen Weinbaus liegt im Norden, von der Rioja über Bierzo bis Galizien.





Bodegas Ladeiras Do Xil

€/Fl.

Galicien Gaba do Xil blanco

28918H 2016 12er • 2017–2022 0,75l (12,67 €/l) **9,50**
Godello 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ Parker 91

34922H 2017 12er • 2018–2023 0,75l (14,60 €/l) **10,95**
Godello 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+

Lobenberg: Rund, gehaltvoll und cremig. Sehr direkte Ansprache, schöne Fülle, zarte Töne der Bittermandel, seidige und glasklare Frische und Aromen heller Früchte. 90+/100

Valdeorras Branco de Santa Cruz

30307H 2014 6er • 2018–2026 0,75l (26,60 €/l) **19,95**
diverse autochthone Reben • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Penin 95 Parker 93

Lobenberg: Bittermandel, weißes Steinobst, Birne, fein und schwebend mit leichter Holzstütze. Blütenhonig und provenzalische Kräuter, sehr fein, ein Hauch Jasmin. Cremig feiner, durchaus üppiger Mund, wieder Bittermandel, auch Walnuss, feines Salz, Struktur und Körper zeigend, schmelzig feines Holz, grandioser Nachhall mit Aprikose und Stein, Kräuter, Blumen, die Granitunterlage scheint durchzukommen, die alten Reben der extremen Terrassenlage zeigen ihre hohe mineralische Intensität. Toller Stoff, auf dem Weg zu Größe, aus dem Stand in einer großen Vergleichsprobe bester Weißwein aus der Ribera Sacra und Valdeorras, vielleicht der extremsten Weinregion der Welt. 92–93+/100

Galicien Gaba do Xil Mencía

29826H 2015 12er • 2017–2023 0,75l (12,67 €/l) **9,50**
Mencía 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 Jeb Dunnuck 90

Lobenberg: Schöne Nase nach satten, frischen Erdbeeren und etwas Sauerkirschen. Im Mund ungeheuer klare Frucht, wieder hoch aromatische Erdbeere, daneben etwas Paprika, klare, kühle Aromen, mittlerer Körper und niedriger Alkoholgehalt. Leichter und frischer Fruchtgenuss pur, dabei so intensiv, fast berauschend. Unglaubliche Ähnlichkeit mit der Cabernet Franc. Kann auch prima leicht gekühlt getrunken werden. 91/100

Bodegas Ladeiras Do Xil

€/Fl.

Valdeorras As Caborcas

23562H 2010 1er OHK • 2014–2028 1,51 (64,00 €/l) **96,00**
Godello Mencía • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Penin 95 Parker 94

24340H 2011 6er OHK • 2015–2029 0,751 (48,00 €/l) **36,00**
Godello Mencía • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ John Gilman 94 Parker 92+

31509H 2011 1er OHK • 2015–2029 1,51 (64,00 €/l) **96,00**
Godello Mencía • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ John Gilman 94 Parker 92+

31361H 2014 6er OHK • 2019–2039 0,751 (52,00 €/l) **39,00**
Godello Mencía • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 95 Parker 95

29538H 2015 6er OHK • 2020–2040 0,751 (60,00 €/l) **45,00**
Mencía Godello • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Die kleinen Singlevineyards „As Caborcas“ und „Falcoeira“ liegen in einem Tal, direkt gegenüber, getrennt durch einenntiefen Einschnitt. As Caborcas liegt in nordwestlicher Exposition, und Falcoeira etwas verdreht genau in Südexposition. Beide auf Granit gelegen, beide direkt an der Grenze zur Ribera Sacra. Also ganz anders als klassisches Valdeorras auf den dort vorherschenden Schieferböden, hier eben komplett auf Granit. Terrassen in extremer Steillage. Die Hauptrebsorte in allen drei Single Vineyards hier oben in Galicien ist Mencía, Brencellao und Merenzao, so wie diverse andere autochthone Rebsorten, zum Teil auch ein wenig weiße Reben dazwischen. Gemischter Satz. As Caborcas sind 2,5 Hektar uralte Reben im Besitz der Bodegas Telmo Rodriguez. Auch hier wurden in die Zwischenlücken neue amerikanische Unterlagsreben gepflanzt, später veredelt mit einer Selektion Marsalle. As Caborcas ist aus diesen drei Single-Vineyards das erste und damit bekannteste Projekt. International inzwischen mit hoher Reputation. Galicien ist zusammen mit Bierzo und Rioja Alavesa sicherlich die Zukunft Spaniens, weil es die kühleren Regionen sind.
Die Nase erinnert den Nichtspanienkenner sicherlich zu allererst an die Loire, an Cabernet Franc. Tolle grandiose Würze zeigend. Der Einfluss von Rappen kommt nur von den wenigen, als Full Bunch mitvergorenen Weißweintrauben. Trotzdem liegt die Nase zwischen Cabernet Franc und Dujac Pinot Noir von der Côte de Nuits. Diese unglaubliche Frische, diese Rappenwürzigkeit zusammen mit sehr reifer, zerquetschter Himbeere, wunderschöne Schlehe, reife rote Kirsche. Aber das Ganze bleibt immer komplett auf der krautwürzigen Linie mit Lakritze, Balsamico und Garrigues. Sehr verspielt und voller Finesse. Aber der Trinker muss wissen was ihn hier erwartet. Das ist kein klassisches Spanien. So wie man dem Dujac-Trinker sagen muss, dass es kein klassisches Burgund ist. Das ist sehr urwüchsig, frisch, mit einer gewissen Schärfe in der Nase. Das setzt sich im Mund fort. Die Frische ist überwältigend und dominant. Sehr viel Kräuter, Unterholz, fast an wilde Weine aus dem Languedoc erinnernd. Aber die Feinheit überwiegt. Also wieder mehr Cabernet Franc, mehr Pinot Noir. Die Dominante ist eigentlich, wenn man sich in Bierzo, Galicien und Portugal auskennt, die Mencía. Die unglaubliche, fast in die Schärfe reichenden Mineralität und gleichzeitig grandiose und wilde Frische aufweist. Der Wein ist und bleibt ein Wein für Freaks, aber gleichzeitig ein idealer Essensbegleiter, dadurch dass er so ursprünglich, wild, urwüchsig und mineralisch ist. Salzige Länge, Krautwürze kommt wieder hoch. Superber, wilder Stoff. 97–98/100



Pablo Eguzkiza und Telmo Rodriguez



Galicien Falcoeira A Capilla

29542H 2015 6er OHK • 2019–2039 0,751 (60,00 €/l) **45,00**
Mencía Brancellao Merenzao diverse autochthone Reben • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 96

Lobenberg: Der Weinberg liegt direkt gegenüber von As Caborcas, also im gleichen Tal an der Grenze zur Ribera Sacra, alles auf Granit. Südexposition, ein halbes Hektar groß, uralte Reben in Terrassenform und extremer Steillage. Auch hier wurden in die Zwischenlücken neue amerikanische Unterlagsreben gepflanzt, später veredelt mit einer Selektion Marsalle. Die Hauptrebsorten sind gleich wie im As Caborcas. Also die angesprochenen Mencía, Brancellao und Merenzao mit diverse andere autochthone Rebsorten, zum Teil auch ein wenig weiße Reben dazwischen. Alles Bio. Gemischter Satz, zusammen vergoren. Die Weißweine als Full Bunch, also unentrappt, die Rotweine sind komplett entrappt. Im Stahl und offenen Holzbottich spontan vergoren. Im Stückfass ausgebaut, inklusive Malolaktik. 14 Monate Ausbau, danach nochmals ein Jahr Flaschenlager. Natürlich alles organisch.
Ganz klar unterscheidbar vom As Caborcas. Die Südexposition gibt dem Wein mehr Reichhaltigkeit, mehr Wärme, mehr Wucht und Fülle. Wir haben zwar auch hier die Krautwürzigkeit der Mencía, diese enorme Frische, diese Cabernet Franc artige Ausprägung. Auch hier Burgund mit Rappen als Assoziation. Aber eben auch mehr warme, reiche, süße Kirsche. Sauerkirsche, Schlehe, sehr viel Veilchen, Flieder, Rosen. Blumiger und reicher mit der süßen Himbeere darunter. Trotzdem bleibt es ein Unikat, bleibt ein Wein für Freaks. Der Mund des Falcoeira ist deutlich süßer, reicher, voller als As Caborcas. Die Exposition macht doch ganz schön was aus. Beide liegen zwar auf gleicher Höhe und kommen vom Granit,





Önologe Richard Etchats

Bodegas Ladeiras Do Xil

€/Fl.

aber der Unterschied einer Nordwestexposition und einer Südexposition ist doch schon ziemlich groß. Das Ganze bleibt aber voller Finesse, bleibt ein zarter, verspielter Wein. Die Weine von Galicien sind noch frischer und noch verspielter als die Weine aus Bierzo. Die sind zwar auch aus der Mencía, aber Bierzo liegt südlicher und tiefer und ist insgesamt wärmer, und damit sind die Weine da doch viel reicher. Das wirklich untypische Spanien ist sicherlich hier oben in der Ribera Sacra, und diese Valdeorras Weine von Telmo Rodriguez sind ja eben vom Untergrund und der ganzen Lage mehr Ribera Sacra als Valdeorras. Das ist wirklich schicker Stoff, der mit einer schönen, süßen Himbeere, Sauerkirsche und ein bisschen süßer Erdbeere ins Finale geht. Der As Caborcas ist noch mehr Freakstoff, hier sind wir schon in einer Kompromisslinie. Beide sicherlich als Essensbegleiter ganz hervorragend. Ich werte sie gleich hoch, auch wenn sie total unterschiedlich sind. 96–98/100

O Diviso

31004H 2015 6er OHK • 2020–2040 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Mencía Brancellao Merenzao diverse autochthone Reben • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96-97 Suckling 96 Parker 95+ Penin 93

Lobenberg: Das ist einer von drei Einzellagenweinen Telmos aus Galicien. Sein drei winzigen Grand Crus aus der Region Valdeorras. Aber Valdeorras im vorderen Teil, direkt an der Ribera Sacra, dort wo beide Regionen noch identisch sind und komplett aus Granitböden bestehen, im weiteren Verlauf wird Valdeoras dann schiefriger. Extrem steile Terrassenlagen, alles entlang des Flusses Bibei. Dieser Weinberg liegt direkt an einer kleinen Kapelle, eine ehemalige Klosterkapelle. Die Weine wachsen steil auf Terrassen, heruntergehend bis zum Fluss Bibei. In einigen hundert Meter Entfernung liegt der kleine Ort Ermitas. Die Region ist wirklich extrem. Komplett auf Granit stehend, uralte Reben. Die Hauptrebe, wie bei allen Weinen dieser Region, ist Mencía. Eine Rebsorte, die in Portugal Jean heißt und eigentlich durch Bierzo sehr bekannt ist, sie ist aber auch die Hauptrebsorte in Galicien. Eine Rebsorte, die für extreme Frische steht. Das Ganze hier ist zu Telmos und Pablos großer Freude ein gemischter Satz. Zur Mencía kommen Brancellao, Meranzao und diverse autochthone Rebsorten hinzu. Der Weinberg hat ungefähr drei Hektar, die Exposition ist Nordwest. Der Großteil der Reben ist uralt, aber das Team um Telmo und Pablo haben die ganzen Lücken in diesem uralten Weinberg wieder aufgeforstet. Amerikanische Rootstocks gepflanzt und dann im zweiten Gang veredelt mit einer Selektion Marsalle aus eben diesem uralten Weinberg. Ungefähr zwei Drittel alter Wein und ein Drittel neu gepflanzt. Alles organic und Bio natürlich. Die Weine werden komplett und spontan vergoren in Stahl und offenen Holzbottichen. Danach Ausbau in Holzfudern. Die Malo war zuvor nach der Gärung passiert. 14 Monate Ausbau im Holz, danach ein weiteres Jahr Flaschenlager. Die Weine dieser Region sind komplett organisch zertifiziert, aber man will es nicht auf den Flaschen zeigen. Dieser Wein war eigentlich konzipiert als „As Ermitas“, aber aus namensrechtlichen Gründen (Palacios in Priorat hat einen Ermita) ist der Name vorerst nicht durchsetzbar. Der Wein heißt deshalb O Diviso.



Der Wein wird zwei Wochen später geerntet als die anderen Weine, es hier einfach noch kühler. Trotzdem ist die Nase im weinigen Ergebnis deutlich wärmer als die der zwei anderen Lagen. In diesem Wein ist, anders als in den beiden anderen, auch ein nicht unerheblicher Teil Alicante Bouschet, eine Rebsorte, die roten Saft ohne Schalenkontakt ergibt. Sehr würzig, sehr rotfruchtig, aber auch sehr dunkel ausfallend. Außerdem haben wir hier im Terroir deutlich mehr dunkle Erden, Zerfallsprodukte vom Schiefer und ähnliches. Also kein reiner Granitboden. Das macht sich in der Nase total bemerkbar. Das ist sicherlich der konsenzsfähigste Wein dieser drei Single-Vineyards. Sehr viel schwarze Kirsche, sehr reich. Auch Maulbeere, viel Erdigkeit. Dazu immense, schwarze Würze, alter Balsamico, und scheinbar ein krautwürziger Einfluss von Rappen, Veilchen, Johannisbrotbaum. Wir sind hier tendenziell wo ganz anders als in der Ribera Sacra. Das „Anderssein“ setzt sich im Mund fort. Auch hier viel mehr schwarze Frucht. Schwarze Kirsche, Maulbeeere, aber auch wieder dieses Würzige vom Johannisbrotbaum und alten Balsamico. Ein bisschen schwarze Lakritze, sehr viel Salz, tolle Länge zeigend. Ein leicht von den beiden anderen Weinen zu unterscheidender Wein aus Galicien, mit einer völlig anderen Charakteristik. Das ist ein toller Essensbegleiter, das zähmt ihn. Grandioser Stoff mit sehr eigener Ausprägung. Ich weiß nicht, ob ich diesen Wein vor die beiden Anderen setze. Ich bewerte sie einfach alle drei gleich, weil sie alle drei so unterschiedlich sind, und jeder für sich stehen kann. Auf jeden Fall grandioser nordspanischer Stoff. 96–97/100









Dominio do Bibei

Dominio do Bibei

€ / Fl.

Lalama

30044H 2013 6er OHK • 2017–2030 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Mencía 90 % diverse autochthone Reben 10 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Parker 93

34438H 2014 6er OHK • 2018–2031 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Mencía 90 % diverse autochthone Reben 10 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Hier wurden 90 % Mencía mit diversen autochthonen Rebsorten cuvéetiert. Das ergibt eine ungemeine Komplexität, die da im Hintergrund brodelt. Prägnant bleibt aber die feine Säure der Mencía-Traube. Fermentation in einer Kombi aus 500 Liter-Fässern und Fudern. Ausbau über 13 Monate in gebrauchten Barriques und weitere 10 im großen Holz, danach folgt eine 15 monatige Reifung auf der Flasche. Ein dichter, konzentrierter Rotwein bei dem schon im Bouquet klar wird, was sich im Glas dann bestätigt. Der Wein ist grandios. Kräuter, frische und getrocknete, Schlehe, Cassis, etwas Sauerkirsche und Süßholz. Mittelkräftige Tannine, die feine Säure und ein mineralischer Ausklang. Es beeindruckt die knackige Frucht und das tänzelnde Säure-Frucht-Spiel. 93/100

Lacima

30045H 2013 6er OHK • 2019–2050 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Mencía 90 % Brancellao 10 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Vinum 18,5 Parker 92+

34440H 2014 6er OHK • 2020–2051 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Mencía 90 % Brancellao 10 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Vergoren im 500-Liter-Fass, Ausbau in 300-Liter-Fässern über 19 Monate. Unfiltriert abgefüllt nach 16 Monaten Ruhezeit in der Flasche. Die Krönung des Hauses, 90 % Mencía-Traube, die zwischen 300 und 700 m Höhe langsam ausreifen und etwa 10 % Brancellao. Die Weinberge bis zu 100 Jahre alt. Eine Mischung aus Schiefer, Ton und Granit. Das Bouquet ist ein Potpourri aus getrockneten Kräutern. Ganz vorne dabei sind Oregano und Melisse. Dahinter sahnige Kirsche, Schlehe und Hagebutte. Auch frische Pflaumen, etwas Feigen. Am Gaumen feines, ja vibrierendes Säure-Frucht-Spiel. Immer kühl, immer ausgewogen und balanciert. Der Wein baut enorm Druck auf bis zum Ausklang und alle Aromen hallen nach. Ganz groß. Die Zukunft Spaniens liegt in Ribeira Sacra! 95/100

Die Dominio do Bibei befindet sich im nordwestlichen Galicien. Das Klima ist hier kühl. Kühler als man es mit Spanien im Allgemeinen assoziieren würde. Die Rebanlagen stehen auf bis zu 600 Metern, das Klima ist atlantisch geprägt. Dementsprechend kühl in der Stilistik fallen die Weine aus. Trotzdem bleibt der Wein natürlich herkunftsbezogen. Man restaurierte alte Terrassenanlagen und engagierte das Önologen-Duo René Barbier jr. und Sara Pérez im Jahr 2002. Mittlerweile vinifiziert Laura Lorenzo die Weine. Sie baut diese im Beton und großen Holz aus. Nur autochthone Rebsorten verwendet das Weingut. Der Topwein, Lacima, ist ein reinsortiger Mencía. Wer die Rebsorte kennt, weiß um ihre Eleganz. Die feine Säure und beerige Frucht erinnert tatsächlich an feinste Burgunder mit voller Struktur und Tiefgang. Ein Spitzenerzeuger aus der D.O. Ribeira Sacra, der Zukunft Spaniens für kühle und finessenreiche Weine.







Rias Baixas







Bodegas Pazo de Señorans

Pazo de Señorans ist der beste Erzeuger des Rias Baixas und erst im gereiften Zustand kann der Wein seine Klasse voll ausspielen. Die Albariño ist die bestmögliche Traubensorte für das regenreiche Nordwestspanien und Nordportugal. Aromatisch und mineralisch zugleich. Eine ungeahnte Qualität für Spanien.



Bodegas Pazo de Señorans				€ / Fl.
Pazo de Señorans blanco				
29664H	2016 6er • 2019–2027	0,75l	(18,53 €/l)	**13,90**
Albariño 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 92 Penin 92 Winespectator 91 Parker 91				
34929H	2017 6er • 2020–2028	0,75l	(18,53 €/l)	**13,90**
Albariño 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93				
Lobenberg: Getrocknete Aprikosen und Pfirsiche in der Nase. Feine, elegante Struktur, klare Fruchtaromen, sehr lebendig. Der wohl beste Albariño aus Rias Baixas, zu Recht immer hoch bewertet von der internationalen Fachpresse. 92–93/100				
Pazo de Señorans blanco Selección Añada				
29607H	2008 6er • 2015–2030	0,75l	(53,20 €/l)	**39,90**
Albariño 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Penin 98				
Lobenberg: Faszinierend klare und zugleich süße Frucht in Nase und Gaumen, harmonisch, lang, tief und kompakt. Komplexe blumige Note. Das langjährige Hefelager im Fass verleiht Flügel, Kräuter, Honig und Zitronengras mit einem feinen Hauch von großem Holz. Absolut faszinierend! Der sehr langlebige Wein braucht Reife und kommt deshalb erst 6 Jahre nach der Ernte auf den Markt. 95/100				



Alicante und Cigales







Telmo Rodriguez

Bodegas Telmo Rodriguez · Alicante/Cigales

Nach dem Projekt „Basa“ aus Rueda begann Telmo Rodriguez Mitte des ersten Jahrzehnts des dritten Jahrtausends mit dem „Monastrell“ aus Alicante. Dieser reinsortige Mourvèdre überzeugt auf Anhieb, er ist intensiv fruchtig, gut strukturiert, verfügt über eine durchaus eigene Persönlichkeit und ist überaus charmant und lecker, für seinen Preis fast unglaublich gut. Man ist versucht Telmo Rodriguez zu bescheinigen in Alicante sein bisher bestes Projekt in Sachen „Alltagswein“ gestartet zu haben. Der Mann hat einfach ein Händchen für Volltreffer! Telmo Rodriguez hat dann einige Jahre später in Cigales, gelegen zwischen Ribera del Duero und Toro, ein weiteres Projekt ins Leben gerufen. Der Viña 105, eine Cuvée aus Garnacha und Tempranillo aus alten Reben, überzeugt auf Anhieb und schließt nahtlos an die großen Erfolge Telmos in Alicante im unteren Preisbereich an.

Bodegas Telmo Rodriguez · Alicante/Cigales				€ / Fl.
Al Muvedre				
28919H	2015 12er • 2016–2021	0,75l	(7,87 €/l)	**5,90**
Monastrell 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
33312H	2016 12er • 2017–2022	0,75l	(7,87 €/l)	**5,90**
Monastrell 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Reiner Monastrell (Mourvèdre). Sehr fruchtig und duftig und einfach nur lecker, eine wahre Charme-Offensive. 89–90/100				
Viña 105 Cigales				
28917H	2015 12er • 2017–2023	0,75l	(10,00 €/l)	**7,50**
Tempranillo 95 % Garnacha 5 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
33444H	2016 12er • 2018–2024	0,75l	(10,00 €/l)	**7,50**
Tempranillo 95 % Garnacha 5 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Kirschrot, leuchtend. Schöne frische, direkte Frucht, viel Kirsche mit Veilchen, helle Pralinen. Lebhafter, vollfruchtiger Wein mit toller Würze und etwas Balsamico, hoher Eigenständigkeit und noch viel mehr Charme. 90/100				













Juan Carlos López de Lacalle und sein Sohn Carlos

Bodegas Artadi Alicante

Eines der qualitativ besten Weingüter Spaniens, Artadi, gehört der Familie López de la Caille aus Laguardia. Nicht wenige Kritiker halten Artadi mit seinem fruchtigen und burgundischen Stil für die Nummer 1 des Landes. Robert Parker und der Schweizer René Gabriel bestätigen diese Stellung regelmäßig mit hochkarätigen Benotungen. Das ist Moderne mit totalem Naturbezug! Alles aus eigenen, biologisch bearbeiteten Weinbergen. Ab 2011 überwiegend biodynamisch. Nicht als Modegag sonder aus tiefster Überzeugung, dass die reine Natur einfach die besten Ergebnisse hervorbringt. Im Jahr 1996 startete Juan Carlos de Lacalle zusätzlich sein Garnacha-Projekt im Norden von Navarra. Er konnte uralte, reinsortige Weinberge mit reiner Garnacha kaufen. Dort werden die hohen Anforderungen an Qualität und Präzision von Artadi auch auf Artazu übertragen, das Ergebnis zeugt von großartiger Arbeit. Es ist nicht verwunderlich, dass Artadi hier inzwischen klar die qualitative Nummer 1 ist. Und der Preis sprengt für diese Qualität die Grenze nach unten! Seit 1999 leisten der rührige Qualitätsfanatiker Juan Carlos de Lacalle und sein Team in der DO Alicante dann auch ganze Arbeit! Natürlich wieder aus alten Reben. Seit Jahrhunderten steht hier die Monastrelltraube (Mourvèdre) im Vordergund, die auf den dunklen Lehmböden ideale Bedingungen vorfindet. Alte Reben werden durch die großartige Arbeit des erfahrenen Teams zu wunderbar vollen und warmen Qualitätsweinen voller Charme und Schmelz. Satte Frucht mit Feinheit und Finesse! Der studierte Önologe und überaus talentierte Sohn Carlos de la Calle zeichnet inzwischen für einen Großteil der Weine verantwortlich. Artadi ist ein Generationenwerk auf höchstem Level.





Bodegas Artadi Alicante bio

€/Fl.

Monastrell By El Sequé

28898H 2015 12er • 2016–2021 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Monastrell 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Einschnitt, den das Weingut Artadi auch in der Produktionsmenge des Monastrell El Sequé zugunsten der Qualität macht, ist dramatisch. Von 200.000 Flaschen aus eigenem Rebbestand nun runter auf 60.000. Organic farming wie immer bei Artadi. Die Reben sind 20–25 Jahre alt. Der neue Wein ist jetzt zu 100% aus Monastrell, also Mourvèdre. Der kleine Syrah-Anteil aus früheren Jahrgängen verschwindet. Handlese. Biologische Arbeit. Konversion auf biologische Zertifizierung. Spontan vergoren in Stahl. Dann Ausbau des Monastrell El Sequé im gebrauchten 500-Liter-Fass. Ohne Bâtonnage. Hier sind wir jetzt deutlich weg vom früheren, etwas dropsigen Stil, hin zu mehr Tiefe. Schwarze Kirsche, überhaupt schwarze Frucht. Waldboden, Erde, Lakritze, Veilchen. Sehr viel Minzaromatik. Tabak dazu. Sehr viele Kräuter und Gewürze. Rosmarin. Der Monastrell El Sequé von Artadi endet lang und mineralisch mit feiner Süße und großer Dichte. Eindrucksvoller, nachhaltiger Wein. 91–92/100

El Sequé

29351H 2015 6er • 2019–2033 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

Monastrell 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Penin 94 Parker 94 Suckling 93

34368H 2016 6er • 2020–2034 0,75l (32,67 €/l) **24,50**

34369H 2016 6er • 2020–2034 1,5l (32,67 €/l) **49,00**

Monastrell 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93

Lobenberg: Biologische Weinbergsarbeit, Handlese, entrappt, spontan vergoren. Über ein Jahr Ausbau auf der Feinhefe im 500-Liter-Tonneau. Kirschrot mit granatrotem Saum. Dichte würzige Waldbeerennase, Röstaromen, feine Holzstütze, Erde, Schokolade, schwarze und rote Kirschen, Tabak, Schlehe, schwarze Olivenpaste. Am Gaumen feinstes seidiges Tannin, verspielt und komplex, sehr aromatisch geschmackvoll, kraftvoll, fleischig, reif, schokoladig und üppig und zugleich komplex verspielt mit frischen Zitrusaromen für die Frische. Eine neue Dimension in Alicante. 93/100

Rioja und Navarra

Arínzano

€/Fl.

Gran Vino Blanco Chardonnay

26930H 2010 6er OHK • 2015–2030 0,75l (66,40 €/l) **49,80**

Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Winespectator 92

Lobenberg: Die Chardonnay-Trauben werden hier gleich doppelt selektiert. Die Gärung findet in Barriques statt, wo der Wein dann weitere 11 Monate auf der Hefe liegt. Geleitet wird das ganze Projekt von Oenologie-Professor Denis Dubourdieu, der an der Universität in Bordeaux doziert. Ein leicht öliger, hellgoldener Chardonnay. Das Bouquet zeigt dezente Fülligkeit vom Hefekontakt, dahinter eine Spur Eichenholz aber ohne kräftiges Toasting. Am Gaumen wirkt der Wein dann fokussiert, fast schlank für die Rebsorte. Baut enorm Spannung auf und spielt den Dreiklang von Ananas, Rosmarin und frisch gepoppten Mais. Klingt ganz fein und elegant aus und klopft immer wieder am Gaumen an. Bitte unbedingt dekantieren! Der Wein hat kräftig Potenzial. 96/100

Hacienda de Arínzano Tinto

31384H 2014 12er • 2018–2026 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Tempranillo 80% Cab. Sauv. 10% Merlot 10% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Schwarzer Kern mit dünnem, purpurfarbenem Rand. Der Hacienda de Arínzano verströmt den Duft von Johannisbeere und dunklen Früchten. Darüber liegt eine ätherische Komponente, die an frisches, natives Olivenöl erinnert. Am Gaumen spielt der Wein die Karte der Eleganz, teilt aber auch gerne aus. Das heißt er bleibt immer kühl und frisch am Gaumen, der Gesamteindruck bleibt aber imposant. Denn diese Cuvée baut mächtig Druck auf. Alles ist hier sehr gut balanciert. 92+/100

Agricultura Biologica Merlot

26931H 2007 6er OHK • 2015–2028 0,75l (37,33 €/l) **28,00**

Merlot 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: 100% Merlot. Wenn der so herrlich markant wie bei Arínzano daherkommt, gibt es auch hierfür eine Berechtigung. Das ist niemals getrimmter Merlot, der Bordeaux imitieren soll und auch kein vergleich mit den Super-Tuscans. Eine im Kern tintig dichte Abfüllung mit ziegelrotem Rand. Das Bouquet würde blind auch etwas Cabernet vermuten, denn ein wenig grüner Paprika vermählt sich hier mit roten reifen Früchten und Piment d' Esplette, auch schwarze Oliven. Zeigt eine feine Ätherik und etwas Lakritz im Bouquet, davon bekommt man so schnell nicht genug. Am Gaumen bleibt der Wein schlank und frisch. Hinzu kommt ein Hauch erster Reife in Form von reifen Erdbeeren und etwas schwarzem Trüffel. Klingt langsam aus und verändert sich fortlaufend mit Luftkontakt. Ein ganz feiner Merlot, so spannend bekommt man die Rebsorte nur selten ins Glas! 94/100

Gran Vino Tempranillo

31381H 2010 6er OHK • 2017–2042 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Dieser Tempranillo bildet die Spitze bei Arínzano. Der Gran Vino wurde doppelt selektioniert und für 14 Monate im französischen Barriques ausgebaut. Niemand geringeres als Oenologie-Legende Denis Dubordieu leitete das Projekt. Ein Wein, der auf Reife ausgelegt ist. Dichter Kern, zart purpurfarbener Rand. Das Bouquet ist eine Mischung aus dem zarten Duft frischer Himbeeren und Brombeeren, ansonsten ist der Wein hier noch sehr verschlossen. Am Gaumen gibt ein weiches, süßliches Tannin den Ton an, ordnet sich aber der frischen Säure unter. Sehr engmaschig und vielschichtig. Brombeere, Lakritz, etwas Teer aber auch grüne Banane. Tolle Balance! 96–97/100





Arínzano

Arínzano wurde 1988 von der Chivite-Familie wiederbelebt und befindet sich im Nord-Osten Spaniens in der gleichnamigen Ortschaft in Navarra. Die Besonderheit ist hier die Klassifizierung des Weinguts als Vino de Pago. Pago ist die höchste Klassifizierung des spanischen Weinrechts, die noch über der D.O.C. steht. Nur aktuell 14 Weingüter dürfen sich so nennen. Arínzano ist aktuell das einzige im Norden Spaniens. Die Weine profitieren vom atlantischen Einfluss und den hohen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden während des Sommers. Durch die Nähe zum Fluss Ega ist das Klima ausgeglichen. Auf dem imposanten Weingutsgelände von Arínzano werden die Weine möglichst schonend vinifiziert. Das Gebäude wurde vom Stararchitekten Rafael Moneo entworfen, der auch für weltbekannte Projekte wie das MoMa in Stockholm oder die Erweiterung des Prado Museums in Madrid verantwortlich zeichnet. Der Weingutskeller ist mit modernster Technik ausgestattet und so ausgerichtet, dass der Wein seinen Weg weitgehend über die Schwerkraft findet und nicht gepumpt werden muss. Mit de Gran Vino Blanco wird hier ein grenzgenialer Chardonnay erzeugt, der sich gar nicht in die Schublade Burgund oder Neue Welt einordnen lassen will. Ein wahres Unikat! Besonders empfehlenswert ist auch die Basisqualität der Rotweine. Bei Arínzano kennt man keine Kompromisse. Dies zeigt eindrucksvoll der Gran Vino, ein reinsortiger Tempranillo mit dem herrlichem Parfüm der Region! Augen auf, hier entsteht großer Wein!









Juan Carlos López de Lacalle und sein Sohn Carlos

Bodegas Artadi di Laguardia

Eines der qualitativ besten Weingüter Spaniens gehört der Familie López de Lacalle aus Laguardia. Juan Carlos de Lacalle brachte 1985 den vielleicht besten Weinberg der Rioja, die seit Generationen seiner Familie gehörende Amphitheaterlage „El Pisón“, in den Bio-Zusammenschluss „Cosecheros Alaveses“ von 13 qualitätsbewussten Winzern in Laguardia ein. Nach der Auflösung der Cooperative halten nicht wenige Kritiker Artadi mit seinem fruchtigen und burgundischen Stil für die klare Nummer 1 des Landes. Robert Parker und der Schweizer René Gabriel bestätigen diese Stellung regelmäßig mit hochkarätigen Benotungen. Das ist Moderne mit totalem Naturbezug! Alles aus eigenen, biologisch bearbeiteten Weinbergen. Ab 2011 überwiegend biodynamisch. Nicht als Modegag sondern aus tiefster Überzeugung, dass die reine Natur einfach die besten Ergebnisse hervorbringt. Als einer der ersten Weinmacher begann Juan Carlos de Lacalle gezielt Toplagen getrennt auszubauen. Natürlich sind alle roten Riojaweine zu 100 % aus Tempranillo, spontan vergoren auf der Schale im großen offenen Holzfass, malolaktische Gärung und Ausbau im Barrique bis in das nächste Frühjahr, die Weine bekommen hier richtig viel Zeit zur „Werdung“. Die pure Mineralität des vielleicht besten Weins Spaniens, der Einzellage „Viña el Pisón“, verblüfft mit traumhaft samtiger und seidiger Perfektion, unterlegt von urwüchsiger Kraft. Die Lage „El Carretil“ steht dem kaum nach. Der aus alten Reben geerntete Zusammenschluss der Einzellagen, die Cuvée „Pagos Viejos“, ist die kraftvolle Perfektion in Harmonie und Balance mit viel Druck, ab 2009 dann mit der Hälfte des besten Lesegutes aufgeteilt in seine zwei Einzellagen La Poza und Valdegines. Alles, was dem hohen Anspruch Juan Carlos nicht genügt, ist dann die Crianza „Viñas de Gain“ (erhält Jahr für Jahr höchste Auszeichnungen der Fachpresse und ist das interessanteste Preis-Leistungs-Wunder der Region), die inzwischen auch im Durchschnitt 25 – 30 Jahre alten „jungen Reben“ landen im „Artadi Tempranillo“, biologische Weinbergsarbeit und spontan vergoren, danach in Barriques ausgebautes Lesegut, fast großes Kino! Das ist ein sensationelles Lagenkonzept mit perfekter Abstufung. Diese glasklare Lagenkonzeption wurde erstmals mit dem Jahrgang 2009 (aus dem Pagos Viejos und dem früheren Spitzenwein, der Cuvée „Grandes Anades“, wurden La Poza, Valdegines und El Carretil) durchgezogen, alles separat unter dem jeweiligen Lagennamen vinifiziert, ein weiterer Quantensprung für Artadi. Erstmals mit dem Jahrgang 2006 nimmt Artadi auch die Rioja-Tradition großer und extrem lagerfähiger Weißweine von Weltformat wieder auf. Eine winzige Menge uralte Viura knüpft an die großen Weine von Murrieta, Tondonia und Riscal aus den 30ern bis zu den 50er Jahren an.

Im Jahr 1996 startete Juan Carlos de Lacalle zusätzlich sein Garnacha-Projekt im Norden von Navarra. Er konnte uralte, reinsortige Weinberge mit reiner Garnache kaufen. Dort werden die hohen Anforderungen an Qualität und Präzision von Artadi auch auf Artazu übertragen, das Ergebnis zeugt von großartiger Arbeit. Es ist nicht verwunderlich, dass Artadi hier inzwischen klar die qualitative Nummer 1 ist. Und der Preis sprengt für diese Qualität die Grenze nach unten!

Seit 1999 leisten der rührige Qualitätsfanatiker Juan Carlos de Lacalle und sein Team in der DO Alicante dann auch ganze Arbeit! Natürlich wieder aus alten Reben. Seit Jahrhunderten steht hier die Monastrelltraube (Mourvèdre) im Vordergund, die auf den dunklen Lehmböden ideale Bedingungen vorfindet. Alte Reben werden durch die großartige Arbeit des erfahrenen Teams zu wunderbar vollen und warmen Qualitätsweinen voller Charme und Schmelz. Satte Frucht mit Feinheit und Finesse! Der studierte Önologe und überaus talentierte Sohn Carlos de Lacalle zeichnet inzwischen für einen Großteil der Weine verantwortlich. Artadi ist ein Generationenwerk auf höchstem Level. Auch 2015 lässt Juan Carlos de Lacalle von sich hören und arbeitet an der perfekten Herausarbeitung seines Terroirs kompromisslos weiter. Alle Flaschen, die ab 2016 gefüllt werden, werden schlicht als Vino Tinto gekennzeichnet. Denn Artadi ist aus dem Consejo Regulador ausgestiegen und verzichtet damit bewusst auf die Kennzeichnung DOCa Rioja! Dies lässt Artadi mehr Spielraum in der Bezeichnung und herkunftsbezogenen Herausarbeitung ihres Kleinklimas, das sie hier seit Jahrzehnten immer detaillierter herausgearbeitet haben. Hintergrund war auch die Kritik des Qualitätseinstufungssystems des Consejos, welches die Weine lediglich nach Kellerreife, nicht aber Qualität klassifiziert. Unverändert bleibt daher die Güte Artadis.



Bodegas Artadi di Laguardia bio

€ / Fl.

Artadi Cava Brut Vintage

32581H 2015 6er • 2021 – 2035 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Viura 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Juan Carlos de Lacalle legt hier mit dem Artadi Cava Brut Vintage einen der elegantesten Cava Spaniens hin. Die Viura-Traube verleiht dem Schaumwein eine unvergleichliche Komplexität. Die klaren Aromen mit leichter Briochenote und Steinobstaromen entwickeln sich währen der Flaschenreifung. Im Stil wie der Viñas de Gain Blanco, knackig mit hoher Mineralität und noch mehr Reifepotenzial. Frisch, salzige Meeresbriese, mürber Apfel mit Quitte und Steinsalz, viel Struktur, fast etwas fest in der Jugend, braucht Zeit, grandiose Länge. Chapeau! 93 – 94/100

Bodegas Artadi di Laguardia bio

€/Fl.

Rioja Viñas de Gain Blanco

26069H 2009 6er • 2013–2029 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Viura 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

33198H 2013 6er • 2017–2033 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Viura 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 92

Lobenberg: Traditionell wurde in allen Weinbergen der Rioja Alaveza neben ca. 90% Tempranillo auch ca. 10% Viura angebaut. Dem Qualitätsbestreben von Juan Carlos war dies ein Dorn im Auge. Wollte er doch die besten roten Riojas keltern, und Viura trägt nicht unbedingt zur Tiefe und Konzentration bei. So wurde die Viura-Ernte komplett verkauft. Juan Carlos, provoziert von den legendären Weißen von Marques de Murrieta und Riscal, hat sich nun entschlossen, diese Trauben selber zu keltern. Das Ergebnis ist mehr als grandios. Ein voller Weißwein mit deutlichem, aber sehr gut integriertem Holzeinsatz, der zur absoluten Spitze Südeuropas gehört. Frisch gehackte Kräuter, dezente Honignoten, weißer Cassis und ultrafein balanciertes Tannin. Komplex, dicht, aber auch spielerisch. Nach wenigen Stunden schmilzt das Tannin hinweg und das Holz ist nur noch im langen Nachhall zu erahnen. Ein spannender Wein in der Jugend, ein großer Wein ab 10 Jahren Lagerung aufwärts! 94–95/100



Juan Carlos de Lacalle



Navarra Artazuri Rosado bio

32580H 2017 12er • 2018–2020 0,75l (12,00 €/l) **9,00**

Garnacha 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ganztraubenpressung mit kurzer Standzeit, spontan im Stahl vergoren. Leuchtendes Pink. In der Nase Aromen von Rosenblüten, Himbeere, Walderdbeeren und ein wenig Nelke, grandioser Charme. Im Mund saftige hellrote Beerenfrüchte unterlegt mit zartem Rosenaroma und feiner Säure, wunderbar pikant, süßsauer mit salziger Mineralität. Toller Körper mit beraschender Frucht, rote Johannisbeere, Kirsche, weißer Pfirsich und Schlehe, erstaunlich langes Finale mit zarter Salzspur. So machen Sommerabende Spaß! 88–90/100



Rioja Tempranillo bio

31013H 2016 12er • 2019–2026 0,75l (14,60 €/l) **10,95**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Der Einstiegswein von Artadi heißt nur Tempranillo. Die jungen Reben aller Top-Lagen, aller Weinberge. Auch hier zu 100% Bio zertifiziert, biodynamisch bearbeitet. Auch hier Buschweine in Drahtrahmenerziehung. Handarbeit. Wir haben hier einen sehr bezahlbaren Wein aus den Toplagen Laguardias, nur das die Reben eben jünger sind. 2016 mit dieser unglaublichen Feinheit gibt diesem Tempranillo einen weiteren Schub, einen Kick. Und zwar einen Kick in Sachen Blumigkeit und Feinheit. Veilchen, Flieder, Jasmin. So verspielt. Dazu schwarze Kirsche, aber so überhaupt nicht fett, so fein, so geschliffen, schwebend. Eine Köstlichkeit schon in der Nase. So schön zu riechen. Freude ausstrahlend. Zerdrückte Himbeere, ganz feine Brombeere dazu, ein kleines bisschen Cassis, aber so leicht. Auch hier wieder so floral. Flieder und Veilchen, Rosenblätter, aber nichts Üppiges, nichts Süßes, sondern nur schwebend, verspielt. Schönes Salz im feinen Abgang. So süffig und saftig, delikat und köstlich. Manch einer mag die Wucht der Jahre zuvor vermissen. Ich vermisse sie gar nicht, denn dieses Plus an Feinheit aus diesem unglaublich trinkigen Jahrgang und die Verbesserung im Holz lässt den Wein quasi nach dem Öffnen verdunsten. Er wird immer ausgetrunken und nachbestellt. Gott, ist das ein schöner Einstiegswein. Besser denn je in dieser Delikatesse. 92+/100



Navarra Garnacha ARTAZU Tinto

29348H 2015 12er • 2016–2021 0,75l (15,93 €/l) **11,95**

Garnacha 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Erst ab Jahrgang 2014 hat das Weingut Artadi alle zweitklassigen Qualitäten ausgesondert. Diese werden als Fassware verkauft. Organic farming wie immer bei Artadi. Es gibt eine Reduktion der Menge für alle Weine. Es wird jetzt nur ein Drittel der Menge unter eigenem Namen erzeugt. Nur noch 30.000 Flaschen des Garnacha ARTAZU Tinto, fast rar für einen weltweiten Vertrieb. Die Weinberge in Navarra sind 15–20 Jahre alt. Handlese, komplett entrappt. Der Wein ist komplett im Stahl vergoren, nur Spontanvergärung. Der Garnacha ARTAZU Tinto 2014 ist wie die anderen Garnachas in der Konversion zur biologischen Erzeugung. Nach der Fermentation eine Woche Verbleib auf den Schalen, dann Ausbau im 500-Liter-Holzfass, dem Tonneau, um die cremige Fülle zu erreichen. Ohne Bâtonnage. Der Wein Artazuri Tinto war schon charmant, der neue Garnacha ARTAZU Tinto ist jedoch ein Quantensprung in Feinheit, Tiefe und mineralischer Definition. Für einen Grenache erstaunlich kirschig, dazu Zwetschge und nur ein kleiner Hauch der für Garnacha so typischen Erdbeere. Guter Grip im Wein, samtiges Tannin, mineralisch langer Nachhall. Diese saubere Definiertheit ist erstaunlich für so einen kleinen Wein. 91–92/100





Kellermeister & Weinbergsmanager Jean François Gadeau

Bodegas Artadi di Laguardia bio

€/Fl.

Navarra Artazuri Pasos de San Martin

28574H 2013 6er OHK • 2017–2027 0,751 (25,07 €/l) **18,80**
Garnacha 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+ Suckling 92

29349H 2015 6er • 2019–2029 0,751 (25,27 €/l) **18,95**
Garnacha 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Die Einzellage Pasos liegt ganz in der Nähe des Dorfes San Martin de Unx. Hier besitzt Juan Carlos de Lacalle seit einigen Jahren 13 Hektar Rebfläche alter Reben, auf der ausschließlich Garnacha angebaut wird. Die besten und ältesten Reben von 5 Hektar gehen in diesen Wein. Organisch, biologisch, in Konversion zur Zertifizierung. Der Einfluss der Pyrenäen, die in direkter Nähe in die Höhe ragen, sorgt dafür, dass die Trauben hier ihren authentischen Charaker entwickeln können. Handlese aus 30 Jahre alten Reben, entrappt, spontan im Stahl vergoren und dann über ein Jahr auf der Feinhefe im 500-Liter-Tonneau ausgebaut. Unfiltriert, ungeschönt.
Neben klarer Struktur ausgesprochen fruchtig, tiefe schwarze und rote Waldfrucht mit leichter Holzunterlegung, dicke weiche Tannine und eine samtrote Farbe. Holunder, Wacholder, Weihrauch, Baumharz, Eukalyptus, schwarze Kirsche und süße schwarze Maulbeere. Sehr pikantes Spiel der sehr lebendigen Säure mit der wollüstigen Fülle. Dabei deutliche Mineralität, Steinsalz, klare Struktur und Herbe in der sehr geradeaus laufenden Frucht, grüne und schwarze Oliven, Tabak, Orangenzesten und Zitronengras, seidiges Tannin und doch auch fast einen maskulinen Touch und eine Erinnerung an das Priorat verströmend. Minze und Salz im Nachhall, Sauerkirsche und rote Grapefruit rollen hoch. Und doch ein echter Charmeur mit noch viel mehr Charakter. Bravo Juan Carlos! 92–93+/100





Rioja Viñas de Gain

29343H 2015 6er • 2019–2034 0,751 (27,87 €/l) **20,90**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 93 Penin 93 Parker 92

34212H 2016 6er • 2020–2035 0,3751 (34,53 €/l) **12,95**

31020H 2016 6er • 2020–2035 0,751 (28,67 €/l) **21,50**

34308H 2016 6er • 2020–2035 1,51 (30,00 €/l) **45,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Biologische Weinbergsarbeit, 50 Jahre alte Reben auf Kalkstein und Kreide, Handlese, entrappt, spontan vergoren, 15 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Barrique. Dieser elegante und konzentrierte Rioja bezaubert durch intensive Aromen von reifen roten Früchten, Zedernholz und Vanille. Satte dunkle Kirschen und Zwetschgen werden von tollem Holz und steinbetonter Mineralität eingerahmt, Schlehe und dunkle Schokolade bildet mit sattem Tannin einen tollen Nachhall. Kalkstein und Salz mit Grapefruit und Zitronengras lasssen den Wein im Nachhall fein und komplex tänzeln. Nie fett, total elegant verspielt, fast burgundisch. Flüssige Seide mit Samt, perfekte Harmonie, ein druckvoller Wein voll Frucht, viel Körper, feiner Süße und verträumter Finesse. 94+/100







Navarra Santa Cruz de Artazu

29347H 2015 6er • 2019–2031 0,751 (39,87 €/l) **29,90**
Garnacha 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 93 Penin 92

Lobenberg: Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Handlese, entrappt, spontan vergoren im Stahl, Ausbau im Tonneau. Tiefe rote Farbe. Aromen von roten und dunklen Früchten, extrem feine Waldfrucht, balsamische Noten, Erde und Vanille. Kalkstein und Zitrus geben Mineralität und Frische, tiefe Würze mit Wacholder dazu. Kraftvoll am Gaumen, feinkörniges samtiges Tannin mit mineralischem Gripp und recht viel Kraft, gut balanciert mit intensiver, aber verspielter Frucht und dezenten Eucalyptustönen. Pikant! Wahrscheinlich der beste Wein Navarras, puristisch, fruchtig, mineralisch mit burgundisch samtigen Nachhall. 94/100

Bodegas Artadi di Laguardia bio

€/Fl.

Valdeginés

25879H 2014 6er OHK • 2018–2038 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 96 Penin 96 Winzer 93-94 Atkin 94 Parker 93+

28171H 2015 6er OHK • 2019–2039 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Penin 96 Parker 93

30109H 2016 6er OHK • 2020–2043 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Valdegines ist eine reine Ostexposition an einem Steilhang. In der Mitte des Tals liegt ein kleiner Bach, und auf der anderen Seite dieses Tales liegt La Poza de Ballesteros in kompletter Westexposition. Beide Weinberge mit Terroir Kalkstein, Lehm und viel Sandauflage. Also sehr feine Weine. Der Unterschied liegt in der Sonnenexposition, was aber zu völlig unterschiedlichen Ergebnissen führt.

Schon die Nase zeigt die Besonderheit des Jahrganges 2016, und wenn man es weiß, auch die Besonderheit des geringeren Holzeinsatzes. Klar mehr Frucht, weniger überdeckt. Aber man kann es nicht auseinanderhalten, ist 16 so toll oder was liegt an weniger Holz? Diese unglaubliche Feinheit der Tannine, diese Seidigkeit, diese große Reife bei geringem Alkohol. Er liegt bei Artadi 2016 unter 14 %. Die Verkostung des 2016er mache ich erst Ende Mai 2017, das heißt wir sind raus aus dem gebrauchten Holz, sind inzwischen im Stahl und Keramikei. Feiner Rauch, sehr viel schwarze Kirsche, darunterliegend auch Maulbeere. Feine Süße zeigend. Sehr viel Schliff, aber vor allem unglaublich schöne Reife. Für Valdegines ein Quantensprung in Reife. Das werden wir sicherlich nicht über alle Jahrgänge hinweg so aufrecht erhalten können. Diese Ostexposition mit dieser totalen Reife, wann war das je so reif? Nichts Grünes, nur schick, nur fein. Grandiose Frische im Mund. Der Jahrgang ist ein Quantensprung für diesen Wein, wahrscheinlich für diesen Wein am meisten, da der Valdegines zumeist an der Grenze zur Reife schwebt, aufgrund der Exposition. Wir haben dazu eine totale Seidigkeit der Tannine. Wir haben keinen Riesen im Glas, wir haben einen sehr feinen, schwarzfruchtigen Tempranillo mit einer hohen Intensität und einer Salzigkeit und Länge. Üppig, schick, ein wenig an einen sehr reifen Sangiovese aus der Toskana erinnernd. Eine Chianti Plus Version. Was fehlt, aber in Wirklichkeit auch nicht fehlt, ist die früher übliche, deutliche Holznote. Die Charakteristik des Valdegines wandelt sich ein wenig von Nordrhône/Saint Joseph in süße, reife, dunkle, fast schwarze Sangiovese. Und nach ein bisschen Belüftung wird der Wein noch weicher, noch runder. Wir sind hier schon fast in der Maremma. Ein bisschen Tua-Rita. Und es ist wirklich bezaubernd, wie unterschiedlich die Stilistik zu Remelluri und Telmo Rodriguez Weinen ist. Dies hier ist weniger ur-natürlich aber wirklich stylisch, ein schicker Stoff. 94–95/100



San Lorenzo de Quintanilla bio

31014H 2016 6er OHK • 2022–2047 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Nachdem ich zuvor den sehr zarten, schlanken Valdegines probiert habe, ist dieser Quintanilla so intensiv in seiner roten, warmen Frucht. Hagebutte, zerdrückte Himbeere, dann kommt aber auch wieder diese Maulbeere. Allerdings sind wir nicht so sehr in der schwarzen Kirsche. Wir haben Sauerkirsche und Schlehe, dennoch eine unglaubliche Wärme. Eine Wärme, wie auch der Jahrgang 2015 sie ausstrahlte, aber 2016 ist viel feiner, viel schicker. Schon in der Nase diese totale Verspieltheit und gleichzeitig diese schiebende Üppigkeit, alles ohne je fett zu sein. Orangenschale, ein bisschen Nektarine darunter. Helle Lakritze. Wie schön, dass bei Artadi der Holzeinsatz zurückgegangen ist. Der Mund wird überhaupt nicht gestört. Diese unglaublich feine Lakritze mit Kirschfrucht, Veilchen, Flieder, Schlehe. Nichts wird wie früher von Holz überdeckt. Alles spielt und ist aromatisch lang. Tolle Frische anzeigend. Tänzelnd. Dieser Wein würde von mir in einer Blindverkostung gar nicht Artadi zugeordnet werden, weil er trotz des Lehmbodens so unglaublich verspielt ist. Der Pagos Viejos wird mit diesem Wein sicherlich seines Rückgrats beraubt. Aber das soll mir egal sein, ich habe dem Pagos Viejos sowieso abgeschworen. Die Einzellagen sind viel spannender, und mit diesen wenigen Fässern des Quintanilla, es gibt nur 6 Barriques, muss ich mich eher darum bemühen etwas zu bekommen, weil es so schick, fein und rotfruchtig geschliffen ist. Das macht richtig Freude. 96–97/100



Carlos de Lacalle











Paloma Jimenez und Carlos de Lacalle

Bodegas Artadi di Laguardia bio

€/Fl.

La Morera de San Lazaro bio

31015H 2016 6er OHK • 2022–2050 0,75l (105,33 €/l) **79,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Verblüffend ist, dass sich die Nase in der Tat ganz anders präsentiert als der zuvor probierte Wein. Aber sonst hätte er ja auch keine Daseinsberechtigung. Was gleich ist, ist diese totale Hinwendung zur Frucht. Dieses nicht von Holzschminke überdeckte Fruchterlebnis. Diese totale Seidigkeit im Gerbstoff. Auch hier deutlich mehr rote Frucht. Hagebutte, Himbeere, feine Kirsche. Die Nase aber insgesamt feiner, weniger schiebend als im Quintanilla. Noch harmonischer, noch in sich ruhender. Eine Eigenart des 2016er Jahrgangs. So ausgewogen, so balanciert. Ein sehr feiner Mund. Hier viel schwarze Kirsche, aber total fein, verspielt, tänzelnd. Was der Quintanilla an Dichte und Wärme brachte, bringt dieser Wein an Feinheit und Finesse. Er erinnert mich am ehesten an die Weine von Remelluri aus Labastida in dieser totalen Hinwendung zur Feinheit, Zartheit und Finesse. Schöne Länge zeigend. Quintanilla und Morrera sind so unterschiedlich wie San Vicente und Labastida. Insgesamt balancierter als Quintanilla. Ebenfalls ein Top-Wein. 96–97/100

La Poza de Ballesteros



19983H 2011 3er OHK • 2018–2041 0,75l (86,67 €/l) **65,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Penin 97

22045H 2012 3er OHK • 2018–2041 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ TA 96 Suckling 95 WS 93 Parker 93 Galloni 93

TA: Located on deep soils that get a lot of afternoon sun, this 3.6-hectare parcel, this is plush, rich and distinctively Mediterranean in style, showing aromas of fennel and rosemary supported by ripe black fruits. Compact, powerful and sweet with ripe tannins and considerable power. 96/100

25881H 2014 6er OHK • 2020–2045 0,75l (100,00 €/l) **75,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Winzer 95-97 Suckling 97 Atkin 96 Penin 94

28169H 2015 6er OHK • 2021–2046 0,75l (102,67 €/l) **77,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Penin 95

30107H 2016 6er OHK • 2022–2050 0,75l (130,67 €/l) **98,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Maulbeere, Brombeere und extrem viel schwarze Kirsche im Mund. Dieser Mund ist so reich, so dicht, mit viel schwarzer Lakritze, Veilchen, Balsamiko, auch ein bisschen Unterholz, schwarze Olivenpaste. Das ist so viel dichter und intensiver als die zuvor verkosteten Weine. Wir sind hier schon in kraftvoller Wucht, aber nicht im Fett. Das verhindert schon der Jahrgang 2016 mit seinen kühlen Nächten. Diese extreme Feinheit und Seidigkeit der Tannine und die Frische sind gegeben, und trotzdem bringt der Wein unglaublich viel mit in seiner grandiosen, schwarzfruchtigen Intensität. Noch einmal: Kein Fett, nichts Überreifes. Alles fein bleibend. Nur eben sehr dicht, intensiv und reich. 97–98/100

El Carretil



25880H 2014 6er OHK • 2020–2045 0,75l (198,67 €/l) **149,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Winzer 98-99 Atkin 97 Parker 94-96 Penin 96 Suckling 95

28170H 2015 6er OHK • 2021–2046 0,75l (198,67 €/l) **149,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 97 Penin 96 Parker 96

30108H 2016 6er OHK • 2022–2055 0,75l (233,33 €/l) **175,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100



Lobenberg: In 2016 kommt als besonderes Hype dieser geringe Alkohol und diese extreme Feinheit aus den kühlen Nächten des Sommers und der Herbstes zu einer feinen roten Kirsche dazu. Das Ganze bei extrem hoher Reife ergibt eine totale Ausreifung der Gerbstoffe, eine unerhörte Seidigkeit. Dann der Umbau im Ausbau, sprich weniger neues Holz, weniger Schminke über der Feinheit und der Frucht. Alles zusammen bringt Terroir und Frucht komplett zum Ausdruck. Es ist von der Nase her schwer zu sagen wo wir hier sind. Wir haben hier eine unerwartet große Reichhaltigkeit, eine Üppigkeit, aber gar nichts Fettes oder Schweres. Eben auch sehr leicht, sehr beschwingt. Wir sind hier in einem unheimlich dichten Brunello di Montalcino aus einem großen Jahr. Mit dieser wunderschön roten Kirsche. Dann springt es zurück in die noch feinere Nebbiolo. In einen Barolo aus Montforte mit dieser großen Feinheit. Giacomo Conterno könnte auch hier der zuständige Winzer sein. Zumindest was die Nase angeht. Das ist betörend. Einfach ein großes Glas nehmen und nur riechen. Immer neue Facetten treten hinzu. Dieser Wein ist der multikomplexeste des

Bodegas Artadi di Laguardia bio

€/Fl.



ganzen Hauses, aber der Pisón kommt ja gleich noch. Der Mund hat noch mehr Reife als der traumhafte 2015er, klar mehr schwarze Frucht. Wir verlassen ob dieser hohen Intensität Montalcino, wir landen, wenn wir jetzt bei diesem italienischen Vergleich bleiben wollen, nur noch im Piemont. Aber es kommt auch ein bisschen Schwarzkirsche und Sauerkirsche in sehr hoher Intensität dazu. Ein Hauch Barbera könnte hier Einfluss genommen haben. Es ist so schwer diesen Wein referenziell mit den Vorjahren zu vergleichen. Weil 2016 so viel feiner und eleganter ist, und ob des veränderten Ausbaues, ob des verringerten Holzeinsatzes kommt die Tempranillo einfach deutlich feiner rüber. Wir werden hier nicht so multikomplex wie der Natursuperstar Les Beatas von Telmo Rodriguez. Aber wir kommen mit in der unglaublichen Feinheit und Verspieltheit. Gewollt eindimensionaler Tempranillo und doch auf dem gleichen Level. In der Gesamtstruktur im Mund auch an einen großen Pomerol erinnernd. 2016 ist einfach groß und das ist der beste Wein den ich bisher bei Artadi probiert habe. Ich bin hin und weg. 100/100

Viña El Pisón

28172H 2015 6er OHK • 2021–2046 0,75l (333,33 €/l) **250,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Penin 98 Parker 98+

30110H 2016 6er OHK • 2022–2055 0,75l (366,67 €/l) **275,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 97-99



Lobenberg: El Pisón ist eine Amphitheaterlage und bildet zusammen mit El Carretil die Speerspitze Artadis. El Pisón hat einen etwas höheren Lehmanteil, die Weine sind deshalb etwas reichhaltiger, etwas wuchtiger als der El Carretil. Das Kuriose ist die Nase dieses El Pisón nach dem Carretil. Der Carretil, zugegebenermaßen mein Lieblingswein von Artadi ob seiner großen Feinheit, wird von diesem feinen El Pisón eingeholt. Manche würden sagen übertroffen. So unglaublich fein, so verspielt. Schon die Nase ist mit sattem, aber total reifem, seidigem Tannin gefüllt. Der Wein strahlt eine unheimliche Ruhe aus. Das Riechen macht den Genießer ruhig und friedvoll, lässt ihn ankommen. 2016 ist eben ein Jahrgang, bei dem alles in sich ruht, alles passt, wo alles zu Hause angekommen ist. Wo alles in Ruhe und in Frieden ist. In Bordeaux, an der Rhône, in Deutschland und auch hier. Das erhabene Jahr! Was fasziniert, ist eben diese Abgehobenheit, die unaufgeregte und majestätische Größe der Weine. Nichts springt, nichts ist aufregend, nichts muss noch werden, nichts schreit nach Anerkennung. Alles ist schon da. Der Schlüssel könnte im PH-Wert liegen. Der Wein hat 3,55, der Carretil nur 3,5. Das klingt zwar im Unterschied nach nichts, drückt sich aber im Mund ganz deutlich aus. Der sehr friedliche, ruhige, total balancierte Naseneindruck des Pisón setzt sich im Mund fort, aber wohl mit einer Geschmacksexplosion. Nicht mit Aufregung, aber einer unglaublichen Komplexität. Salzige Kirschfrucht in allen Facetten. Lakritze dazu, Wachholder, Lorbeere, Balsamico, Minze und Eukalyptus. So etwas Multifruktales, dass man gar nicht alle Einzelheiten aufzählen kann. Alles springt, aber nichts ist aufgeregt. Alles nimmt den Genießer mit und lässt ihn einfach nur freudestrahlend, in vollem, friedvollen Genuss zurück. Der Eindruck dieser komplexen Reichhaltigkeit verbleibt für Minuten. Wenn zuvor der beste Carretil in meinem Mund war, ist es jetzt der beste El Pisón. 2016 ist in der gesamten Art bei Artadi ein Meilenstein, ein Umbruch in der Weinbereitung, aber gleichzeitig auch das größte Jahr, was ich hier in der Rioja bisher erlebt habe. Diese enorme Seidigkeit bei geringem Alkohol, diese Frische ob dieser kalten Nächte, diese Eleganz, diese totale Eleganz in den Tanninen, ohne dabei zu schweren Weinen zu kommen. Ja, 2015 war groß in Rioja, 2016 ist eine Sensation. So wie man das in Bordeaux und Deutschland auch sagen kann. Ein europäischer Jahrgang der Superelegance und majestätischer Erhabenheit. Das ist 2016. Und ein Jahrgang der Delikatesse und Köstlichkeit, denn alle Artadi Weine 2016 trinken sich schon als Fassprobe perfekt und machen unglaublich Spaß. 100/100











Bodegas Contador

Die Geschichte der Bodega Contador begann 1995 als Benjamin Romeo eine Jahrhunderte alte in den Fels gehauene Höhle unter der Burg von San Vicente de la Sonsierra (Rioja) erwarb. 1996 machte er den ersten Jahrgang seiner „La Cueva del Contador" allerdings in sehr kleinem Maßstab. Er erfüllte sich seinen Wunsch ein „bodeguero" (Weinproduzent) zu werden und kaufte seitdem immer weitere Weinberge. 1999 ging er richtig in den Verkauf. Die positiven Zahlen und das Lob von der Fachpresse bestärkten ihn, sich ganz diesem Projekt zu widmen. Das Weingut wuchs und die Kapazitäten der Höhle waren erschöpft. So musste recht schnell die elterliche Garage mit genutzt werden. Genau die Weine aus der Garage haben es dem Team von Robert Parker angetan. 100 Punkte für die Jahre 2004 und 2005. Das brachte dem bis dato recht unbekannten Weingut einen wahnsinnigen Schub. Der führte auch dazu, dass ein komplett neues Weingut entworfen und gebaut werden konnte. Es befindet sich inmitten der heutigen Weinberge. Die Bodega Contador hat mehr als 50 Grundstücke mit ganz unterschiedlichen Böden, Mikroklima, Höhen, Sorten und Klonen. Der Großteil der Rebstöcke wird im Goblet ausgebildet, wie traditionell in Rioja. Alle Arbeiten an den Reben werden organisch, mit Respekt vor der Natur ausgeführt. Mehrfache Grüne Lese von Mai bis Juni. Und alles mit der Hand geerntet. Es dauert keine halbe Stunde bis die Trauben vom Stock in den Keller gebracht werden. Danach mehrfache Handselektion vor und nach dem entrappen. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert. Danach Malo in neuer französischer Eiche und Ausbau für 18 bis 20 Monate. Der Schlüssel zum Erfolg liegt vor allem in der Liebe zum Detail bei allen durchgeführten Arbeiten in jeder Phase des Produktionsprozesses, vom Weinberg bis zur Gestaltung der Etiketten. Benjamin Romeo ist im besten Sinne ein Weinverrückter, der jede Phase begleitet. Diesen Enthusiasmus schmeckt man dann auch.



Bodegas Contador

€/Fl.

Predicador Tinto Crianza

29338H 2015 12er • 2017–2024 0,75l (26,53 €/l) **19,90**
Tempranillo 94% Garnacha 6% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93
Suckling 91 Tim Atkin 91

34370H 2016 12er • 2018–2025 0,75l (29,33 €/l) **22,00**
Tempranillo 94% Garnacha 6% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Die besten Trauben aus verschiedenen Weinbergen der Bodega Contador. Das Alter der Reben liegt zwischen 25 und 30 Jahren. Ausgebaut über 15 Monate in Fässern aus französischer Eiche. Samtrote Farbe. Tolles Bouquet aus reifer Kirsche, feiner Würze und weichem Eichenholz. Im Mund druckvolle rote Früchte, Kirsche, Pflaume, Erdbeere. Ausgeprägte Röstaromen. Mineralische Noten, sehr komplex. Toller Einstieg bei Contador. 92–93/100

La Cueva del Contador

31391H 2015 6er OHK • 2020–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Tempranillo 91% Garnacha 9% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 Penin 94

34371H 2016 6er OHK • 2021–2036 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Tempranillo 91% Garnacha 9% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96

Lobenberg: 91% Tempranillo, 9% Garnacha – 18 Monate gereift in neuen Fässern aus französischer Eiche. Unglaublich feine Nase. Rote und schwarze Früchte, sehr würzig. Mineralisch und balsamisch. Am Gaumen feine Eleganz, sehr frisch und ausgeglichen. Tolle Röstnoten. Mit einem sehr druckvollen und langem Finale. 94–96/100

Bodegas Contador

€/Fl.

La Viña de Andres Romeo

25134H 2012 6er • 2018–2038 0,75l (125,33 €/l) **94,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Penin 95
Lobenberg: 100% Tempranillo aus der 3,5 Hektar großen Einzellage „La Liende“ in San Vicente de la Sonsierra. Direkt am Ebro gelegen. 18 Monate gereift in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nur 4.100 Flaschen produziert. Intensive Farbe, elegant und sehr charaktervoll. Schon die Nase ist sehr intensiv. Reife Tempranillo-Trauben, mineralisch. Am Gaumen viel Volumen, süßliche Kirsche und sehr samtig und lang im Finale. 97/100

Contador

25135H 2012 6er OHK • 2019–2040 0,75l (265,33 €/l) **199,00**
Tempranillo Garnacha Mazuelo • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Penin 99 TA 97 Suckling 95

31392H 2015 6er OHK • 2022–2043 0,75l (332,00 €/l) **249,00**
Garnacha Mazuelo Tempranillo • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Tim Atkin 96

34372H 2016 6er OHK • 2023–2044 0,75l (372,00 €/l) **279,00**
Garnacha Mazuelo Tempranillo • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100
Lobenberg: Nur die allerbesten Trauben werden hier verwendet. 5.700 Flaschen Jahresproduktion. Das Flagschiff der Bodega Contador. Unendlich fein, rassig, mineralisch. Fast verschwenderisch in den Aromen von Brombeeren. Äußerst intensiv. Reife rote und schwarze Früchte, herbe Aromen (Thymian, Rosmarin, Lavendel und Fenchel). Mineralisch und tolle Röstaromen von der 18monatigen Reife im Holzfass. Unendlich kraftvoll, extrem fein. Das Verhältnis Frucht/Holz ist superb ausbalanciert. Intensiv und wahnsinnig lang. 98–100/100

Benjamin Romeo Colección No 1 – La Liende

34923H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (206,67 €/l) **155,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Benjamin Romeo Colección No 2 – La Canoca Gran Reserva

34924H 2012 6er • 2020–2045 0,75l (206,67 €/l) **155,00**
Tempranillo 76% Garnacha 11% Graciano 8% Mazuelo 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Benjamin Romeo Colección No 3 – El Bombon

34925H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (206,67 €/l) **155,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite

Benjamin Romeo Colección No 4 – La Dehesa

34926H 2015 6er • 2020–2040 0,75l (206,67 €/l) **155,00**
Garnacha 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite



Benjamin Romeo













Amaia Rodriguez

Bodegas Remelluri

Schöner als die Granja Remelluri am Fuße der Sierra de Tolono kann ein Weingut nicht liegen. Das Anwesen befand sich einige Jahrhunderte im Besitz eines Klosters, bevor der Baske Jaime Rodriguez Salis das Gut 1968 erwarb. Die ca. 100 Hektar Weingärten liegen an den Hängen dreier kleiner Täler auf über 100 Parzellen, zum Teil mit uraltem Rebbestand. Schon im 10. Jahrhundert kelterten die Mönche Weine aus diesen Rebbergen. Lange wurde das Gut nach den Vorgaben vom in Bordeaux ausgebildeten Sohn Telmo geleitet, der nun endlich, nach über 10 Jahren Abwesenheit durch den Aufbau eigener Weingüter, wieder für Remelluri verantwortlich zeichnet. Und er konnte seine anthroposophisch versierte Schwester gewinnen, die vollständige Umstellung der Weinberge auf Buschwein und Biodynamie durchzuführen. Viel Arbeit, aber der Anfang ist gemacht: Remelluri war und wird wieder eines der qualitativ führenden Weingüter Spaniens. Die Weine werden zu 90% in französischer Eiche ausgebaut, unbefriedigende Qualitäten werden unter fremdem Namen abgestoßen, die kleine Menge aus den erst 40 Jahre alten Reben werden als Biowein (erst ab 2012 zertifiziert) neuerdings unter dem Namen „Lindes de Remelluri" vermarktet. Die Maischestandzeiten aller Weine sind sehr lang, was die geschlossene, samtige, aber nicht rauhe Tanninedecke erklärt. Das Terroir- und Lagenkonzept, in Verbindung mit der Hinwendung zum Buschweinkonzept und zur Biodynamie, wird ganz sicher auch zu großen und bedeutenden Weinen auf Remelluri führen, zumal das Terroir wohl das beste in der Rioja ist.



Bodegas Remelluri bio

€/Fl.

Remelluri Blanco bio

28215H 2013 6er OHK • 2017–2035 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Chardonnay Garnacha blanca Marsanne Roussanne Sauvignon blanc Viognier • Barrique • 13,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+ Suckling 97 Atkin 94

Suckling: Incredible depth to this white with cooked apple, mineral, hints of vanilla and pear. Full body, very open and exciting with a finish that goes for so long. Sexy and opulent. 97/100

31007H 2015 6er OHK • 2019–2035 0,75l (71,33 €/l) **53,50**

Chardonnay Garnacha Blanca Marsanne Roussanne Sauvignon blanc Viognier • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Die Reben wachsen überwiegend auf Höhenlagen zwischen 700 und 850 Meter. Biodynamische Bearbeitung, die Zertifizierung erfolgt auf Remelluri nach und nach. Ein buntes Sammelsurium von Rebsorten von der Garnacha Blanca über Viognier, Roussanne, Marsanne, inzwischen sogar Selection Massale aus Burgunderreben, Weißburgunder, Chardonnay. Alles als Selection Massale hier direkt auf dem Weingut im Weinberg direkt veredelt. Hier werden amerikanische Unterlagsreben direkt ausgepflanzt und erst nach zwei Jahren wird die gewünschte Edelrebe aufgepfropft, alles durchgeführt direkt im Weinberg von alten portugiesischen Mitarbeitern des Weinguts. Ziel der Höhenlagen ist immer, frischere Weine zu machen. Auch wollen Telmo, Pablo und Amaya die historische Version wiederbeleben, die Weine bestanden immer aus vielen Rebsorten, die immer gemeinsam geerntet, vergoren und vinifiziert werden. Das gibt eine ungeheure Komplexität aus geringer bis sehr hoher Reife der gemeinsam geernteten Rebsorten. Biologische Weinbergsarbeit ist hier schon ganz lange obligatorisch, schon Telmos und Amayas Vater arbeitete in den 70er und 80er Jahren nur biologisch. Alle Trauben des Blanco bekommen nur eine kurze Standzeit, das wird dann vergoren im großen Holzfuder, Ausbau im Beton und Holz verschiedener Größen und Altersstufen. Entscheidend für den Ausbau ist, was der Weinberg hergibt und wie das Jahr ist. Dieser Re-



Bodegas Remelluri bio

€/Fl.

melluri Blanco erinnert mich in der Nase zu allererst mal an eine Mischung aus einem Chassagne Montrachet, einem weißen Trévallon und ein bisschen auch an Château Grillet aus dem Gebiet Condrieu. Tolle grüne Elemente, Quitte, aber deutlich mehr Litschi, Kiwi, grüne Birne, wunderschöne Krautwürzigkeit, Blumigkeit, ein bisschen Jasmin, aber auch Wiesenblumen. Eine unglaubliche Frische und kalksteinige/kreidige Mineralität ausstrahlend. Das Ganze wächst komplett auf Sandstein, Kalk und Sandböden. Der Mund startet wie die Nase, er endet mit grünen, sehr frischen Elementen, aber noch mehr mit Stein und Salz. Man meint den Kalk- und Feuerstein im Mund zu spüren. Unglaublicher Grip und Zug. Grandiose Frische und trotzdem eine so tolle Krautwürzigkeit, hier kommen auch Thymian und Koriander, aber das Ganze bleibt so mit dem Salz verhaftet und so mit dieser Frische verbunden, die Säure ist enorm präsent, aber nichts sticht. Große Harmonie, toller Wein. Stilistisch könnte es eben ein Top-Franzose sein, aber diese typische, von diesen speziellen Böden in Hochlage herrührende Terroirhaftigkeit findet man eigentlich selten. Es ist extrem individuell und speziell, es hat zwar Elemente aus verschiedenen französischen Regionen, aber am Ende ist es eindeutig und typisch Remelluri Blanco. Ein großer Wein. 96–98/100



Telmo Rodriguez

Lindes de Remelluri – Viñedos de San Vicente

29611H 2013 6er • 2017–2025 0,75l (17,20 €/l) **12,90**

Tempranillo 95% Garnacha 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Penin 92

Lobenberg: Seit 2010 zu 100% aus einem einzelnen Weinberg in San Vicente. Ein biodynamisch orientierter Wein. Die Hauptsorte Tempranillo ist ergänzt um etwas Grenache und Graciano, auch 5% weiße Viura für die Finesse. Zusammen vergoren, spontan in Beton. Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche unterschiedlicher Größe, viel auch im großen Fuder. Dieser Wein ist der zweite Lindes-Wein von befreundeten biologischen Winzern. Im Gegensatz zu Labastida ist San Vicente das Nachbardorf, das außerhalb der Region Alava liegt. Das ist schon Rioja Alta. Die Böden sind unterschiedlich, mehr Lehm, der Wein ist üppiger, schwerer, wuchtiger, schon die Nase kommt mit deutlich mehr schwarzer Frucht, schwarze Kirsche, Rotkirsche, tolle Süße ausstrahlend, tolles Volumen zeigend, im positiven Sinne sehr viel kommerzieller als der krautwürzige, Cabernet-Franc-artige Labastida, der San Vicente zeigt ungeheuer viel Charme. Warm im Mund, auch hier deutlich diese süße Kirschfrucht. Das Ganze unterlegt von reifer, üppiger Erdbeere, schöne Süße zeigend und trotzdem ganz viel Bums. Weil der Wein deutlich geringer in der Säure ist als der Lindes Labastida, kommt hier das verwendete Holz deutlich mehr zum tragen, auch hier wieder dieser positive kommerzielle Touch. So erwartet man wohl einen großen Rioja! Der Wein kommt dem Trinker deutlich mehr entgegen, zeigt mehr Vanille, mehr Holz, ist sofort da, ist everybodys darling und trotzdem wuchtig. Ich glaube im Markt ist er deutlich einfacher zu platzieren, weil er einfach so entgegenkommend ist und eben einen großen Spanier der allgemeinen Erwartung repräsentiert. Lindes in 12, 13, 14 und 15 ist das, was vor zehn Jahren der Erstwein Remelluri noch nicht darstellen konnte. Toller Erfolg, ich ziehe persönlich zwar den Lindes Labastida ob seiner tollen Eleganz und krautwürzigen Cabernet Franc artigen Frische und Komplexität vor, aber ich glaube, dass die meisten Spanienliebhaber den San Vicente vorziehen werden ob seines großen Charmes und seiner schönen, dichten, süßen Frucht. Ich bewerte ihn nach meinem persönlichen Geschmack trotzdem einen Punkt tiefer. 92–93/100



Lindes de Remelluri – Viñedos de Labastida

31782H 2013 6er • 2017–2025 0,75l (18,53 €/l) **13,90**

Garnacha Graciano Tempranillo Viura • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Parker 93+ Penin 92 Tim Atkin 91

Lobenberg: Seit 2010 zu 100% aus dem Weinberg Labastida rund um das Weingut Remelluri. Ein biodynamisch orientierter Wein. Die Hauptsorte Tempranillo ist ergänzt um etwas Grenache und Graciano, auch 5% weiße Viura für die Finesse. Zusammen vergoren, spontan in Beton. Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche unterschiedlicher Größe, viel auch im großen Fuder. Im Gegensatz zu seinem Bruder, dem Lindes de San Vicente, ist der Lindes Labastida der feinere, erhabenere, intellektuellere Wein, mit einer wunderschönen Rotfruchtigkeit und toller Krautwürze. Der Wein ist in der Nase und auch im Mund fast ein bisschen rappig. Er scheint, obwohl das nicht der Fall ist, mit Stilen und Stängeln vergoren zu sein. Natürlich spontan vergoren wie alles auf Remelluri. Er bringt diese unglaublich tolle Krautwürzigkeit mit, rote Frucht, fast Cabernet Franc artige Himbeere, schlanke, nicht süße Erdbeere und dazu ganz viel feine Kirsche. Toll umwoben und trotzdem diese würzige, kalkstein-salzige Frische mitbringend und wieder diese Erinnerung an Rappen, superber krautwürziger Touch. Der Mund ist eine Offenbarung. Verglichen mit dem ersten Jahrgang, dem noch aus beiden Gemeinden erzeugten Lindes 2009, ist der Wein ab 2012, 13,14 und 15 – und ich habe alle in einer Linie probiert – sehr konsistent und frisch. Dieses Potpourri aus roter Kirsche, kalksteinigem Salz und provenzalischer Krautwürze gibt eine auch an





Bodegas Remelluri bio

€/Fl.

die Loire erinnernde, Cabernet-Franc-artige Trinkfreude, die wirklich sensationell ist, und trotzdem sind wir hier aufgrund des Kalkstein-Sandstein-Sand-Untergrunds in Hochlage so typisch auf Remelluri. Wir sind nicht in der Rioja, nicht in Spanien, wir sind typisch hier auf La Granja Remelluri. Grandioser Wein, und für dieses Geld fast unverschämt in der Qualität. Ein perfekter Wein, der aber doch durchaus intellektuelle Ansprüche zu erfüllen vermag, weil er ja auch so duftig burgundisch aus dem Glas steigt. Superbe Frische mit genial langem Ende. Ein Wein mit Anspruch und trotzdem total süffig. 93–94+/100



Remelluri Reserva

26313H 2010 6er • 2017–2032 0,75l (29,20 €/l) **21,90**

Tempranillo 60% Garnacha 25% diverse autochthone Reben 10% Graciano 5% • Barrique
14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-96 TA 96 Suckling 95 Penin 94

Lobenberg: Auf dem Weingut direkt verkostet als 2010, 2011, 12, 13, 14 und 15. Seit 2010 nun Weltklasse. 2010 und 11 mit satterer Power und Mineralität, 2012, 2014 und 2015 finessereicher und feiner. Aber seit 2010 konsistent und groß. Inzwischen komplett umgestellt auf biologische Weinbergsarbeit, größtenteils wieder zurückgeführt in Buschweine, alle Neuanpflanzungen als Selection Massale direkt im Weinberg umgepfropft auf dort angepflanzte, amerikanische Unterlagsreben. Vergärung überwiegend in konischen großen Holzfässern, Ausbau in verschiedenen Holz- und Betongrößen, je nach Jahrgang und Säure individuell gestaltet. Die Weinberge von Remelluri liegen auf 650–850 Meter Höhe. Das Weingut selbst liegt schon auf 650 Meter, d. h. wir haben hier nur cool-climate-Hochlagen. Das macht auch die Besonderheit der fast 20%igen Grenache aus, die so frisch fast nirgendwo auf der Welt in einem Wein zu finden ist. Die Tempranillo bildet natürlich das Rückgrat, aber auch über 20% Graciano kommen dazu und geben diese enorme Würze, die diesen Wein auszeichnet. Seit den 90ern Jahren ist Remelluri dank extrem hoher Bewertungen von Robert Parker und anderen Journalisten berühmt, ein Ergebnis der beiden damaligen Weinmacher Telmo Rodriguez und seinem Freund Pablo, die beide in Bordeaux gelernt haben. Ende der 90er verließ Telmo im Streit das Weingut, um dann Ende des ersten Jahrzehntes des neuen Jahrtausends die Direktion wieder zu übernehmen, zusammen mit seiner Schwester Amaya, die das Weingut im Alltag leitet. Pablo ist wieder der beratende Geist im Weinberg und Keller. Die Umstellung auf biologische Weinbergsarbeit ist nun fast abgeschlossen, die Rückbesinnung auf alte Werte und alte Weinberge. Alles, was nicht perfekt ist, wird im Fass verkauft. Remelluri ist schon heute, obwohl es preislich noch nicht so positioniert ist, auf jeden Fall eines der Top-Weingüter der Rioja.

Die Nase ist in ihrer Feinheit der Grenache an Cabernet Franc erinnernd. Diese wunderschöne Würze, die Feinheit der Frucht, würzige schlanke und süße Himbeere, dazu feine Kirsche, Kalkstein vom sandigen kalksteinigen Untergrund, enorm duftig, fein, aber nie üppig, nie schwer, Holz ist nicht spürbar. Wir sind auf der Frucht und der feinen Mineralität. Der Mund ist eine Sensation, der kurz zuvor probierte Zweitwein des Hauses, der Lindes Labastida, hat, obwohl er so beeindruckend war, wenig Chancen gegen die noch schlankere, feinere, zartere und finessenreichere Ausdruckskraft des Remelluri. Das ist eine wirklich intellektuelle Art spanischen Wein zu machen in dieser wunderschönen Frische, in dieser rassigen Mineralität, Krautwürzigkeit, Cabernet-Franc-artigen Ausdruckskraft. Remelluri ist, seit der hier aufgewachsene Telmo Rodriguez 1989 das Weingut erstmals beruflich ausgebildet als Regisseur betrat, auf dem Weg, Spanien ganz neu zu zeigen und zu interpretieren, was natürlich mit dieser Hochlage von 650–850 Metern der Weinberge auch perfekt geht. Das ist für mich auf jeden Fall die Zukunft spanischen Weinbaus. Dieser Remelluri, wenn denn die Erwartungshaltung der Konsumenten sich von der manchmal klassisch breiten Langeweile Spaniens wandelt zu Finesse, Feinheit und Komplexität, ist das, was Spanien meines Erachtens nach sein soll, und Remelluri ist das, was für mich überhaupt die Zukunft des Weins ist. Würzige, schlanke, elegante Fruchtexpression mit einer großen Mineralität und Komplexität, und vor allen Dingen mit einer Köstlichkeit und einer Trinkigkeit, die Seinesgleichen sucht. Der Wein wird immer ausgetrunken werden, er ermüdet nie. Das ist perfekter Stoff für Finessetrinker. 94–96/100





Bodegas Remelluri bio

€/Fl.

Granja Remelluri Gran Reserva

26312H 2010 6er OHK • 2018–2040 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Tempranillo 30% Graciano 30% Garnacha 30% diverse autochthone Reben 10% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 98 Atkin 96 Parker 95

Lobenberg: Die Gran Reserva Bezeichnung ist etwas, was auf diesem Gut eigentlich gar nicht mehr geschätzt wird. Es ist noch eine überkommende Historie, intern wird der Wein nur als La Granja Remelluri bezeichnet und gezeigt, denn er ist der Ausdruck der Ursprünglichkeit. Auch in der Rebsortenzusammensetzung mit über 30% Graziano und über 30% Grenache sind wir ab 2010 da, wo Remelluri nach Ansicht der drei Verantwortlichen, Telmo, Amaya und Pablo, hingehört. Intern nennen sie das La Granja classic. Natürlich wie alles hier biologisch bearbeitet, natürlich uralte, bis 100 Jahre alte Buschweine. Das Ganze wird entrappt, nur mit Füßen gestampft, in konischen Holzfässern spontan vergoren und in verschiedenen Holzgrößen verschiedener Altersklassen ausgebaut.

Die uralte Rebe von Hochlagen in ca. 700 Meter Höhe auf Kalk-Sandstein und Sand gewachsen, gibt diese enorme Finesse und Expression. Wir haben hier die Feinheit des normalen Remelluri mit einer viel größeren Dichte und einer viel wuchtigeren, profunden Frucht. Auch hier ist kein Holzeinfluss spürbar, aber die Frucht und Mineralität drückt. Wir sind in schwarzer Kirsche, roter Kirsche, auch ein bisschen süße Maulbeere darunter. Das Ganze ist gut verwoben mit deutlicher Lakritze, Nüssen, mit einer wunderschönen Blumigkeit von Jasmin bis Vergissmeinnicht und Veilchen reichend. Aber auch süße Elemente von Rosmarin bis zu Lavendel. Der Mundeintritt zeigt Schlehe, Sauerkirsche, schwarze Kirsche, wunderschöne salzige helle holländische Lakritze. Unglaublich dicht, zu Tränen rührend, das Säure-Mineral-Gerüst nimmt alles ein. Alles wird dominiert, der Wein ist enorm dicht, aber trotzdem nie fett, nie zu wuchtig, sondern nur ein Ereignis in dieser dichten Aromatik und Geschmacksfülle. Nie süß, komplett durchgegoren und trotzdem in seiner Intensität und Vibration ein fruchtiger Rausch. Dabei köstlich, trinkig, nie überwältigend. Das Ganze ist enorm dicht und intensiv und trotzdem überhaupt nicht schwer. Das ist die Interpretation Spaniens, wie sie im Grunde nur in den Hochlagen der Rioja, wie sie auf Remelluri und bei Telmo Rodriguez und auch auf Artadi heute möglich ist. Das ist der neue Stil, das ist die baskische Rioja Alavesa in bester Ausprägung. In dieser Klasse gibt es in der gesamten Rioja vielleicht zehn Winzer, und Remelluri ist auf dem Weg mit all der Umstellung in den Weinbergen ganz klar einer der drei Besten zu sein, und sich vielleicht irgendwann ganz an die Spitze zu setzen. Das ist superber, feiner, hochkomplexer und doch dichter Stoff. Chapeau! 97–98+/100



Pablo Eguzkiza









Bodegas Telmo Rodriguez · Lanzaga

Spaniens Super-Star der Weinszene, der Baske Telmo Rodriguez, begann seinen steilen Aufstieg zum vielseitigsten, umtriebigsten und vielleicht besten spanischen Winzer als „junger Wilder“ und „Wein-Revoluzzer“ zu Beginn der 90er Jahre. Gerade fertig mit dem Önologiestudium in Bordeaux und ausgedehnten Praktika bei den besten Winzern der Welt (Chave, Beaucastel, Trévallon u. a.), übernahm er die Verantwortung auf dem elterlichen Weingut „Remelluri“ in der Rioja. Binnen weniger Jahre führte Telmo Rodriguez diese Weine in die Weltspitze, höchste internationale Bewertungen waren das Resultat. Aber dieser Mikrokosmos war ihm zu eng und so machte er sich Mitte der 90er Jahre selbstständig und gründete zusammen mit seinem Freund, Spaniens wohl bestem Önologen und Weinbergsarchitekten Pablo Eguzkiza, in den besten spanischen Weinregionen winzige Weingüter. Sein Wahlspruch ist: Große Weine entstehen nur im Weinberg, dann gilt es nur noch, die perfekte Natur möglichst unverfälscht und mit nur zarter Holzunterstützung in die Flasche zu bringen. Inzwischen hat er im Herzen der Rioja sein eigenes Musterweingut gebaut, die Bodegas Lanzaga in Lanciego. Extrem, wie zu erwarten war. Natur pur, selbst die Steine des scheinbar ultramodernen Weinguts sind in alter Tradition aus Lehm handgepresst. Die mehr als hundert Jahre alten Weinberge des „Altos de Lanzaga“ aus dem Ort Lanciego gehören zum Allerbesten, was in der Rioja zu finden ist. Demnächst folgt aus dem Ort La Bastida noch der „Las Beatas“, eine weitere Einzellage der Extraklasse. Natürlich sind Telmo Rodriguez Top-Weine, der Altos und der Las Beatas, biodynamisch erzeugte Weine, alle anderen Riojaweinberge werden mindestens organic bearbeitet. Die Umstellung und Zertifizierung läuft gerade an. Die Weinbereitung der „normalen Weine“ erfolgt in konischen Zementtanks, die Fermentation der Lagen geschieht in offenen Holzbottichen, „state of the art“ als Reminessenz an die besten Errungenschaften früherer Zeiten. Natürlich alles spontan und mit der Naturhefe vergoren. Der Ausbau fast nie in neuem Holz, oft in Fudern oder doch zumindestens 500-Liter- oder 1500-Liter-Fässern. Das weltweit hohe Ansehen Telmos resultiert jedoch nicht nur aus den bei uns vorgestellten Top-Weinen. Wie kein Zweiter versteht Telmo Rodriguez es, auch im sehr bezahlbaren Preisbereich überragende Weine in anständiger Menge zu erzeugen, der Lanzaga und der LZ sind in ihrem Preisbereich ziemlich vorne. Alles überwiegend Tempranillo-Weine, der besten, fruchtstärksten und langlebigsten Rebsorte des Landes. Zur Erhöhung der Komplexität zum Teil ergänzt um etwas Garnacha und Graciano. Bis zu 10 Rebsorten, im alten Stil im Mischsatz gepflanzt, bestimmen die Top-Lagen Altos und Las Beatas, Weine mit Finesse, Komplexität, Frische und Grazie wie aus einer längst vergessenen Welt. Das sind die Weine von dem vielleicht besten Winzer Spaniens.



Bodegas Telmo Rodriguez · Lanzaga bio

€ / Fl.

Rioja LZ bio

32160H 2016 12er • 2018–2025 0,75l (10,60 €/l) **7,95**

Tempranillo 90 % Garnacha 5 % Mazuelo 5 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Penin 92 Parker 91

Lobenberg: Der Weinberg liegt auf Terrassen in 500 Meter Höhe. Biologisch-organisch bearbeitet. Spontanvergärung und Ausbau in Zement. Der Wein ist dunkel Rubinrot. In der sehr kirsch-duftigen, harmonischen Nase Pfeffer und viel rote Frucht nebst feiner Mineralien und Steinmehl. Am Gaumen Waldhimbeere, Kirsche, Johannisbeere und leichte Spuren von Thymian. Jung, charmant und würzig, vollmundig, satte Frucht, hervorragend balanciert mit erstaunlicher Länge. 92+/100

Corriente Bueno de Diario

32165H 2015 12er • 2018–2026 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Tempranillo Graciano Garnacha • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Corriente ist Telmos Idee eines Alltags-Riojas. Corriente bedeutet nämlich so viel wie alltäglich. Ein feiner Blend aus Tempranillo, etwas Garnacha und Graciano. Aufmachen und Spaß haben lautet die Devise. Ausbau im Edelstahl- und Betontank und Reifung in Barriques und Fudern für nicht mehr als ein Jahr. Das ist die hedonistische Cuvée schlechthin. Brombeere, etwas Tabak, dann auch frische Früchte wie Himbeere. Am Gaumen griffig, ja zupackend, aber nicht abweisend. Ein gutstrukturierter, sehr temperamentvoller Rioja, der im Prinzip aromatisch ähnlich zum LZ liegt, aber etwas mehr Struktur und Tiefe besitzt. Aber wie gesagt: Kein Warten oder Belüften notwendig. 92–93/100

Bodegas Telmo Rodriguez · Lanzaga bio

€/Fl.

Rioja Alavesa Lanzaga

29569H 2012 6er • 2018–2028 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Garnacha Graciano Tempranillo • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 94 Parker 93 Penin 92

Lobenberg: Ein fein-fruchtiger, sehr ausgeglichener Wein mit seidigem Tannin. Ein archetypischer Rioja mit seidiger Finesse und samtig weicher Frucht. 93+/100



Rioja Alavesa Tabuerniga

31367H 2014 6er OHK • 2020–2045 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Tempranillo Graciano Garnacha Mazuelo Viura Garnacha Blanca • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 97-98 Suckling 97 Atkin 96 Parker 96 Penin 94

29540H 2015 6er OHK • 2022–2050 bio 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Tempranillo Graciano Garnacha Mazuelo Viura Garnacha Blanca • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

Lobenberg: Dieser Weinberg liegt in Labastida. Im Grunde direkt und in Hochlage neben Remelluri. 2,7 Hektar in Ostexposition. Die Lage ist ein Amphitheater, so das die ganze Ausrichtung von Ost in Richtung Süden dreht. Tabuerniga liegt auf 500 Meter Höhe und damit auf dem gleichen Level wie das Weingut Remelluri selbst. Durch die Amphitheaterform ist die Reife etwas früher gegeben. Die Lese findet immer Anfang Oktober statt. Majorität ist die Tempranillo. Hier gibt es aber neben Garnacha zusätzlich viele andere Rebsorten wie Carrignan, aber auch einen großen Anteil Graciano, eine sehr würzige Rebsorte. Sie gibt immer einen gewissen Touch an Rauch, Oxidation, Animalität. Eine sehr spezielle Rebsorte. Telmo und Pablo versuchten mehr als 20 Jahre diesen Weinberg zu bekommen. 2012 fanden sie dann mit dem alten Besitzer einen Kompromiss und konnten den Weinberg pachten. Er wurde komplett umstrukturiert. Der alte Besitzer hat dann in 2015 den kompletten Weinberg an die Bodegas Lanzaga verkauft, und ist tragischerweise 2 Wochen danach verstorben. Die uralten Reben waren in großen Abständen gepflanzt. Telmo und Pablo haben die Lücken zugepflanzt und mit einer Selection Marsale die amerikanischen Reben gepfropft, so dass wir heute bei ungefähr 60% uralter Reben stehen, und 40% neu gepflanzt. Das Spannendste ist eigentlich, dass Tabuerniga und der Las Beatas beide in der Gemeinde Labastida stehen und nicht in Lanziego, wie die beiden zuvor probierten Lagen und wie das Weingut selbst. Wir sind hier zwar auf einem annähernd ähnlichen Höhenlevel aber dich etwa 100 Meter unter den Weinbergen in Lanziego. Das bedeutet, wir sind hier unterhalb der Wolkenlinie, nicht ganz so kühl, frisch und feucht wie in Lanziego. Hier ist der Boden aber ausgewogener. Wir haben Kalkstein, Lehm und Sand.
Sehr warme Nase. Sehr stark zu reicher, roter Frucht laufend. Aber auch viel Schwarzkirsche darunter. Schon klassisch Richtung Remelluri gehend. Das Terroir ist schon sehr ähnlich. Satte rote und schwarze Kirsche, schöne Süße, sehr ausgewogen, fruchtig. Sehr viel Charme und Schmelz. Der Mund ist sehr dicht. Süß und gleichzeitig ultrafein. Üppig und gleichzeitig voller Finesse, verspielt, mit salzigem Finale. Sehr komplex und viel komplexer als die Nase. Die Multifrucht ist gar nicht auseinander zu nehmen. Wir haben so unheimlich viele Einflüsse. Das geht von Hagebutte bis zu Schlehe, das geht von süßer Himbeere zu süßer Kirsche, zu Sauerkirsche. Wachholder, Lorbeere, Minze, Eukalyptus. Das ist schon sehr vielschichtig,und darunter liegt diese warme schmelzige Fruchtsüße, die dem Wein so charmant macht. Trotzdem ist der Wein deutlich extremer als die Weine vom Nachbarweingut Remelluri. Sie ähneln in ihrer Vielschichtigkeit viel mehr dem Einzelprojekt La Liendes von Remelluri. Ich glaube, dass ist auch die Ausrichtung die Telmo und Pablo favorisieren. Diese unglaubliche Komplexität und Feinheit. Das geht eben nicht nur in Galazien, sondern auch in Rioja. 98–99/100



Pablo Eguzkiza









Telmo Rodriguez



Bodegas Telmo Rodriguez · Lanzaga bio

€/Fl.

Rioja Alavesa Altos de Lanzaga

13820H 2005 6er OHK • 2010–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Parker 94

23490H 2010 6er OHK • 2015–2040 0,75l (74,67 €/l) **56,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Penin 96 Parker 95 Suckling 95

26062H 2011 6er OHK • 2017–2041 0,75l (74,67 €/l) **56,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ TA 97 Parker 94+

28216H 2012 6er • 2018–2042 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Parker 95 Suckling 94

31358H 2013 6er OHK • 2019–2043 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Parker 95

Lobenberg: Seit 2005 nach langjähriger Vorarbeit zu 100% biodynamische Erzeugung! Über 100 Jahre alte Reben. Mit dem Matallana der beste, je von Telmo erzeugte Wein. Einer der ganz großen Weine Spaniens, in einer Linie mit Pingus und Artadi. Dunkles Rot mit schwarzen Reflexen. Dichte, schwarze und etwas rote Frucht, sogar etwas Cassis, Kirschen, Tabak und Holz, ein Hauch von Teer und Goudron. Sehr vollmundig und üppig, ungeheuer tiefgründig und komplex, sehr fruchtstark im Mund, aber auch riojatypisch sehr seidig und sehr elegant, fast burgundisch, ein Wein zum Träumen und doch auch etwas wild dabei. Ein besinnlich erotisches Erlebnis. 97+/100

Rioja El Velado

31366H 2014 6er OHK • 2019–2045 0,75l (82,67 €/l) **62,00**
Tempranillo 60% Garnacha 25% Diverse 15%• 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Tim Atkin 97 Suckling 96 Penin 95 Parker 94

30995H 2015 6er OHK • 2021–2048 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Tempranillo 60% Garnacha 25% Diverse 15% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Tim Atkin 97

Lobenberg: Ich bin ziemlich verblüfft. Die Nase dieser deutlich wärmeren Lage, genau gegenüber von La Estrada gelegen, ist trotzdem krautwürziger, frischer, mehr zur roten Frucht gehend. Aber der höhere Anteil an Kalksandstein mit sehr viel feinem Sand dazu und die südlichere Exposition, ergeben zusammen einen ganz anderen Ausdruck. Reiche, süße Kirsche in der Nase, sehr üppig. Dazu zerdrückte Himbeere. Blumigkeit dazu. Hibiskus, auch ein bisschen Granatapfel in der Nase. Auch der Mund komplett in roter Frucht laufend. Im Grunde sind die beiden Weine so unterschiedlich als kämen sie aus unterschiedlichen Regionen. Der La Estrada könnte aus Labastida kommen in seiner unglaublichen, schwarzfruchtigen Feinheit, und der El Velado aus Sant Vicente mit dieser größeren Wildheit, mit dieser expressiven, roten Frucht. Erdbeere, Himbeere, rote Kirsche. Satte Süße zeigend. Ziemlich viel Wucht, und das obwohl er auf den tendenziell feineren Böden steht. Aber diese südliche Exposition gibt doch scheinbar wesentlich mehr Reife. Es ist wahrscheinlich kommerziell ein interessanterer Wein als der super elegante La Estrada. Ich persönlich finde diese rotfruchtige Wucht und Süße weniger faszinierend als die totale Eleganz. Trotzdem super Stoff, gar keine Frage. 96–97+/100

Rioja La Estrada

31365H 2014 6er OHK • 2019–2045 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Tempranillo 80% Diverse 20% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Tim Atkin 96 Suckling 95 Parker 95

30996H 2015 6er OHK • 2021–2048 0,75l (88,00 €/l) **66,00**
Tempranillo 80% Diverse 20% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99 Tim Atkin 96 Suckling 95

Lobenberg: Eigentlich eine witzige Komposition, dass wir im La Estrada mit den schwereren Böden, welche eigentlich einen etwas üppigeren Wein ergeben sollten, die deutlich kühlere Exposition haben. Die Nase ist dann eine sehr feine Kirschkomposition. Sehr viel Schwarzkirsche, rote Kirsche, auch ein bisschen zerdrückte Himbeere. Maulbeere, Brombeere, aber alles ganz fein bleibend. Sehr stark erinnernd an die feinen Weine aus Labastida, von Remelluri. Sehr viel mehr in die Finesse gehend. Dieser La Estrada hat eben auch in der Bodenkomposition durchaus Ähnlichkeit mit Remelluri. Im Mund aber deutlich mehr Tempranillo-Fokussierung als Remelluri. Im Grunde der modernere Wein. Obwohl hier in diesem biologischen Weinberg, im spontanen Ausbau im großen Holzfass, kaum etwas natürlicher oder mehr „old-fashioned" hergehen kann. Trotzdem zeigt der Wein neben grandioser Frische diese wunderbare Tempranillolinie. Nein, wir sind hier auf keinen Fall sehr modern und von Holz geprägt. Wir bleiben immer noch sehr ursprünglich. Der Wein hat eine wunderbare Länge, schönes Salz am Ende. Kommt wieder hoch mit Schwarzkirsche. Aber auch mit Veilchen und Flieder. Blumig, dazu auch eine scheinbare Rappenwürze, die

El Velado und La Estrada

Ab 2014 ist der zuvor „Altos de Lanzaga" genannte Wein aufgeteilt worden in die zwei Einzellagen „La Estrada" und „El Velado". Beide Weinberge liegen ähnlich hoch. Etwa 610 Meter über dem Meeresspiegel. Bei etwa 500 Metern liegt in der Rioja ungefähr die Grenze der Vegetation. Es ist windiger, es wird kühler. In dieser Höhe von 550 Meter und aufwärts kann man durch die Kühle später ernten, gleichzeitig gibt es aber auch eine gute Feuchtigkeitsversorgung, weil wir zum Teil, speziell morgens, noch ein wenig in den Wolken liegen. La Estrada ist eine komplette Nordost Exposition. Beide Weine liegen gegenüber eines kleinen Taleinschnittes. El Velado liegt Südwest, also genau gegenüber von diesem Taleinschnitt. Zwei relativ steile Weinberge. In La Estrada gibt es höhere Lehmanteile und Kalkstein. In El Velado haben wir Kalksandstein und Sand, also eher feinere Weine. Alles in völliger Einzelstockerziehung. Im El Velado ist ein höherer Anteil an Garnacha von 25% enthalten, hinzu kommen 60% Tempranillo. Im La Estrada sind es über 80% Tempranillo, der Rest ist gemischter Satz.

Bodegas Telmo Rodriguez · Lanzaga bio

€/Fl.

es eigentlich ja nicht gibt, weil der Wein ja komplett entrappt wurde. Das ist extrem schicker Tempranillo in sehr feiner Ausprägung mit schönem, warmen Rückgrat und feinster Tannin- und Fruchtstütze. Auch dieser Wein aus dieser Hochlage ist ein Teil der Zukunft Spaniens im Wein. Rioja und Galicien sind die spannendsten Gebiete dieser Zukunft. Bierzo und Priorat mögen dazu kommen. Aber Hochlagen muss es haben. 98–99/100

Rioja Las Beatas bio

30317H 2014 6er OHK • 2020–2050 0,75l (172,00 €/l) **129,00**

diverse autochthone Reben Garnacha Graziano Tempranillo • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 98-100 Suckling 99 Atkin 98 Penin 96 Parker 96

Lobenberg: Nur 1,9 Hektar. Las Beatas liegt in Labastida und ist das Gegenteil einer Amphitheaterlage wie bei Tabuerniga. Las Beatas ist um einen Hügel herum gelegen. Also ein Halbrund. Die Exposition zieht sich dementsprechend von Westen nach Süden. Terrassen auf ungefähr 500 Höhenmetern gelegen. Alte Reben und dazwischen, in Selection Marsale, neu gepflanzte Reben. Das besondere an diesem Weinberg ist, neben der Majorität von Tempranillo, der komplett gemischte Satz. Neun verschiedene Rebsorten. Die Besonderste ist vielleicht die Azeria. Das ist die Ursprungsrebe der später nach Frankreich ausgewanderten Cabernet Franc. Sie kommt eigentlich aus dem Norden von Navarra. Las Beatas ist das, was Telmo und Pablo für die Idealform, noch vor Tabuerniga, in Rioja halten. Hoch gelegen, kühl, frisch, gemischter Satz. Das was La Liende bei Remelluri auch ausmacht. Diese unglaubliche Vielschichtigkeit, diese Komplexität und Urwüchsigkeit. Natürlich alles biodynamisch bearbeitet. Alles spontan im offen Holz vergoren. Im großen Fuder ausgebaut. Alles so historisch wie möglich gehalten.

Und vielleicht liegt es daran, dass ich weiß, das die Cabernet Franc eine durchaus deutliche Rolle spielt, deshalb finde ich sie vielleicht auch in der Nase wieder. Gleichzeitig eine Form von Dujacartiger Pinot Noir Rappigkeit. Was aber natürlich nicht sein kann, denn dieser Wein wird komplett, bis auf einige wenige Weißweintrauben, die als Full Bunch mitvergoren werden, entrappt. Die Nase hat trotz dieser hohen Komplexität der Multifrucht die charmanteste Nase der Weine von Bodegas Lanzaga. Gleichzeitig aber auch die Üppigste. So viel reiche rote Frucht. Rote Kirsche. Satte süße rote Kirsche, never ending! Wir sind hier irgendwie komplett im Burgund. Sind von der Nase bei einem Musigny mit dieser duftigen, roten Kirsche. Flieder und Jasmin dazu. Feine helle Lakritze, Kalkstein, fast Kreide. Im Mund kommt dann noch mehr Loire als in der Nase. Eigentlich eine süße Cabernet Franc. Abgestimmt mit burgundischer süßer Kirsche. Das Ganze endend in einer wunderbaren Lorbeer-, Lakritz-, Holunderwürze. Immer wieder hochrollend. Fein, voller Finesse, extrem komplex und trotzdem mit viel Charme. Und ob des sehr, sehr moderaten Holzeinsatzes komplett dominiert von der Frucht und dem Terroir. Telmo Rodriguez ist im Grunde das Gegenteil von der Bodegas Artadi. Obwohl beide Weingüter befreundet sind, ist der Ansatz komplett unterschiedlich. Das ist als ob man Artadi als reichhaltigen Pomerol oder Bonnes Mares aus dem Burgund vergleicht mit dieser Loireartigkeit und der, auch schon ein wenig an Brunello di Montalcino erinnernden, roten Frucht des Beatas. Man kann Beides sensationell finden, aber sicher ist, es ist völlig unterschiedlich, und ich glaube, dass die Weine von der Bodegas Lanzaga und Remelluri langfristig, auch aufgrund der Klimaveränderung, die größere Zukunft haben könnten. Weil sie einfach mehr Frische und Raffinesse bringen, weil sie delikater sind. Nicht besser, dafür ist Artadi eben auch zu genial. Das hier ist auf jeden Fall großer Stoff. 100/100



Telmo Rodriguez und Pablo Eguzkiza















CVNE / Bodegas Contino

Die Bodegas Contino liegt in Laserna auf Schwemmland mit viel Kalkeinsprengseln und Kieseln nahe des Ebro, in einer Flussschleife unterhalb Laguardias in der Rioja Alavesa, der vom Terroir und Mikroklima klar besten Region der Rioja und damit Spaniens. 1973 wurde das 63-Hektar Weingut Contino als Sociedad Vinicola Laserna im Sinne eines Château-Konzepts von den Nachfahren der Gründer- und Besitzerfamilie Cunes (Compania Vinicola del Norte de Espana), den „Real de Asua", gegründet, die Weinberge selbst existierten bereits seit Jahrhunderten und wurden schon 1000 Jahre früher urkundlich erwähnt. 2004 wurde die Bodega als San Rafael Estate dann völlig neu gebaut, state of the art. 1973 war das Estate-Konzept allerdings noch eine Revolution in der Rioja, gab es doch sonst fast nur Handelshäuser, die allen Wein der ungezählten Winzer kauften. Contino war und ist daher immer noch der ursprüngliche Durchbruch zu total kontrollierter Qualität und Kontrolle, Remelluri und andere Estates folgten nach. Besonderer Wert wird hier auf den hohen Anteil der Graciano- und Mazuelo-Rebe gelegt, hohe Säure und Mineralität im See des Tempranillo und Garnacha. Das Durchschnittsalter der Reben liegt heute schon wieder bei über 50 Jahren. Eleganz war von Beginn an das erklärte Ziel. Seit 1997 leitet der damals erst Mitte 20 alte Jesus Madrazo, Spross der heutigen Besitzerfamilie Cunes, die Geschicke des völlig unabhängig operierenden Musterweingutes, das mit etwas über 150 Tsd. Flaschen für Spanien richtig winzig ist. Man lässt Jesus dieses Kleinod als Edel-Spielzeug, keinerlei Pflichtprogramm im riesigen Cune-Meer, und er dankt es mit großartigen Qualitäten. Die Finesseweine zeichnen sich durch große Finesse und starke Lakritztöne aus, die vom reifebegünstigenden Terroir herrührende milde Säure erhält das Spannungsgerüst mehr über die Mineralität und die Würze der Graciano und die zarte Säure der Mazuelo. Contino erzeugt neben der Reserva und Gran Reserva den schon legendären Viña del Olivo (ein extrem mineralischer Wein von einer 6-Hektar-Einzellage eines großen Olivenhains) und nun auch eine sehr feine und fruchtige Selección Jesus Madrazo und eine Reserva Especial. Als Kuriosum gibt es einen reinsortigen Graciano, wie ein reiner Petit Verdot eher ein extremer Wein für die Würze. Continos Weine haben großen Charakter und gehören mit Artadi, Remelluri, Telmo Rodriguez Bodega Lanzaga, Egurens Sierra Cantabria und Ostatu zu den besten Erzeugnissen der Rioja und Spaniens. Dass es sich durchweg um Familienbetriebe nördlich des Ebro, im baskischen Teil Alavesas handelt, betont noch einmal die Klasse von Terroir und Kleinklima und den Vorteil persönlich engagierter Besitzer.





CVNE / Bodegas Contino

€ / Fl.

Rioja Tinto Contino Reserva Especial

28990H 2011 6er • 2015–2030 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Tempranillo Graciano Mazuelo • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Atkin 94

Lobenberg: Eine spezielle Fass-Selektion der Reserva. Nur für wenige Distributeure abgefüllt. Die ältesten Reben, das Beste der Reserva. Mehr Tiefe und zugleich höhere Finesse. Ein tänzelnder Traumwein mit immensem Nachhall, feinste Kirsche, Waldbeeren und Salz im langen Abgang. 93–94/100

Rioja Tinto Contino Selección Jesus Madrazo

28358H 2011 12er • 2016–2030 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Tempranillo 85% Graciano 10% Mazuelo 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Die fruchtigere und etwas frischere Variante der Gran Reserva, Reben in kühlerem Kleinklima gewachsen. Power, satte aber nicht fette Frucht, tolle Mineralik und zarte Säure. Seidig samtiges Tannin, ein frischer Charmeur mit Stil und Klasse und großer mineralischer Länge. 94–95/100

Imperial Gran Reserva

28987H 2010 6er OHK • 2018–2060 0,75l (51,33 €/l) **38,50**

Tempranillo Graciano Mazuelo • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Atkin 97 Parker 94 Suckling 94

Lobenberg: Mittleres, leicht bräunlich durchscheinendes Rot. Würzige Nase, Pflaume, sehr reife Kirschen, Erdbeere, reife Johannisbeere. Butterweiches Tannin mit überaus charmanter Säure, erdig, süffig. Ein archetypischer Klassiker. 95/100

CVNE / Bodegas Contino

€ / Fl.

Rioja Viña del Olivo

28992H 2014 6er OHK 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Tempranillo Graciano • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 97 Atkin 96 Penin 94

Lobenberg: Aus einer nur 6 Hektar großen, etwas kühleren Einzellage in einem Olivenhain. Vergoren im Holzgärständer, im Barrique und mittlerem Holz ausgebaut. Schwarz, dicht, würzig, modern aber nicht plump. Samtiges Tannin in würziger Frucht, grandiose Würze der Graciano. Nur so eben etwas blockbuster, zu unserem Glück viel eleganter als jeder Ribera del Duero. Man sollte ihn aber lieber 5–6 Jahre reifen lassen, dann kommt die ganze seidige Köstlichkeit zum Ausdruck. 96–97/100



Jesus Madrazo







Familia Martinez Bujanda

Familia Martinez Bujanda

€ / Fl.

Cosecheros y Criadores Candidato Tempranillo tinto

29650H 2015 12er • 2017–2020 0,75l (6,60 €/l) **4,95**

Tempranillo 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 85

Lobenberg: Typische Frucht-Nase, so wie man sich einen Martinez Bujanda in diesem Preissegment wünscht, herrlich unkompliziert und doch typisch. Aus Trauben außerhalb der Appellation Rioja. 85/100





Die Bodega Bujanda wird von Carlos Bujanda im Familienstil geführt. Es werden ausschließlich Trauben bester Qualität von eigenen Rebflächen zur Herstellung der Weine verwendet. Der Pioniergeist und das Innovationstalent des Hauses Bujanda bringen hohe Qualitäten und zukunftsorientierte Projekte hervor.





La Rioja Alta

La Rioja Alta wurde 1877 in Haro gegründet und ist ihrer traditionellen Linie ohne Stilbruch stets treu geblieben. Als wohlverdientes Resultat einer derartigen Qualitätsphilosophie zählt das Haus gestern wie heute zu den renommiertesten der Rioja und ganz Spaniens. Ein besonderes Merkmal an La-Rioja-Alta-Weinen ist, dass sie bereits dann gut trinkbar sind, wenn sie auf den Markt kommen, zudem jedoch bedenkenlos weitere zehn oder mehr Jahre im Keller vor sich hinschlummern können. Die Klassiker heißen Viña Ardanza und Viña Arana, beides Reservas, die 2 Jahre im Barrique liegen. Die Spitzenweine heißen schlicht „904“ und „890“. Diese Gran Reserva- Assemblagen aus Tempranillo und Graciano lassen Rioja-Alta-typisches Terroir bildhaft werden und sind mit Vega Sicilia und Tondonia die Flagschiffe der großen traditionellen Weine Spaniens.







La Rioja Alta

€/Fl.

Viña Alberdi Reserva

33532H 2012 6er • 2020–2033 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Tempranillo 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Tim Atkin 92

Lobenberg: Vinifiziert aus Tempranillo-Trauben von den eigenen Weinbergen in den Dörfern Rodezno und Labastida, fermentiert mit ihrer natürlichen Hefe in gebrauchten amerikanischen Eichenfässern, die hauseigen hergestellt werden. Der Wein hat eine durchscheinend rubinrote Farbe mit orangenen Reflexen. Ein beeindruckendes Bouquet von getrockneten Blumen, karamellisierten Orangen und Gewürznelken. Am Gaumen zeigt sich ein körperreicher, eleganter und ausgewogener Wein, der die Kraft der Frucht und die Subtilität des Alterns bewahrt. Hat eine schöne Trinkigkeit und wird immer seinem Ursprung gerecht. Dieser Wein ist ein herausragender Repräsentant für das traditionelle Rioja. 93/100

Viña Arana Reserva

28905H 2009 6er • 2018–2032 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Tempranillo 95% Mazuelo 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 96 Penin 94 Atkin 93

Lobenberg: Der eleganteste Wein der von Rioja Alta. Fruchtig und blumig, fast berauschend, 3 Jahre im Fass, zwei Jahre in der Flasche, eine Stilistik wie Vega Sicilia in Ribera, toller Erfolg für kleines Geld! 93+/100

Viña Ardanza Reserva

30046H 2008 6er • 2016–2032 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Tempranillo 80% Garnacha 20% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Penin 94 Suckling 94 Atkin 94 Parker 93

33530H 2009 6er • 2017–2033 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Tempranillo 80% Garnacha 20% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Tim Atkin 95 Parker 93+

Lobenberg: Die Reserva stammt aus dem 30 Jahre alten Anwesen Viña Ardanza im Herzen der Rioja Alta. Die Reife erfolgte 36 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern, bevor die Reife in der Flasche fortgesetzt wurde. Die Reserva ist schön anzusehen: Mittleres Kirschrot mit leichten Orangetönen am Rand. Die Nase umgibt ein intensiver Duft von wilden Beeren, ein Hauch von Kokos, Zimt, Tabak und Leder. Sehr komplex. Wahnsinns-Struktur am Gaumen mit seidigen Tanninen. Sehr langlebig. 93–94/100

Gran Reserva 904

33645H 2009 6er • 2019–2044 0,75l (56,67 €/l) **42,50**

Tempranillo 90% Graciano 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Tim Atkin 96 Parker 95+

Lobenberg: Die Gran Reserva 904 ist der klassische Vertreter eines großen Rioja. Die Trauben stammen aus den alten Rebstöcken der niedrigen Lagen. Mittleres, tiefen Ziegelrot. Intensiv in der Nase, zarte reife Pflaumen und Rosinen. Ein paar kandierte Früchte begleiten Zimt, Nelken und Schokolade. Im Hintergrund verstecken sich Nuancen von Minze. Ausgewogen am Gaumen überrascht er mit schier unglaublich seidigen Tanninen. Die 4-jährige Fassreife und die anschließende Reifung in der Flasche polieren den Wein auf Hochglanz. Die Gran Reserva 904 hallt lange nach… 1 Minute, 2 Minuten… die Frucht bleibt. Ein Langläufer mit Glanz. 95+/100

Gran Reserva 890

28396H 2004 6er OHK • 2022–2046 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Tempranillo Graciano Mazuelo • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Penin 98 Tim Atkin 97 Parker 94+ Winespectator 94 Suckling 94

Lobenberg: Die Trauben stammen aus den Weinbergen Brinas, Labastida und Villalba. Der Wein reifte 6 Jahre in amerikanischen Eichenholzfässern. Man hat sich viel Zeit gelassen und sorgfältig gearbeitet. Tolle Farbe: rot, klar und leichte Nuancen von Jod. Sensationelle Nase. Ich finde Toast, Leder und Karamell. Dazu gesellen sich Pflaumen und Kompott. Ob sich der erste Eindruck bestätigt? Leistungsstark und glatt präsentiert sich der Wein im Mund. Die komplexen Aromen sind schier unbeschreiblich. Es macht einfach Spaß die Gran Reserva im Glas zu haben und die Leidenschaft, die den Winzer zu diesem Paradestück getrieben hat, im wahrsten Sinne zu spüren. Mehr davon. 97/100







Mercedes, Julio und Maria José de Heredia

López de Heredia · Viña Tondonia

López de Heredia · Viña Tondonia

€/Fl.

Viña Cubillo tinto Crianza

28882H 2008 6er • 2016–2030 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Tempranillo 65% Garnacha 25% Mazuelo Graciano • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Atkin 93 Parker 92 Suckling 91

33574H 2009 6er • 2017–2031 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Tempranillo 65% Garnacha 25% Graciano Mazuelo • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Tim Atkin 93 Parker 92

Lobenberg: Wie schön, dass ich 2016 nochmal direkt auf dem Weingut war, den Cubillo habe ich zuvor von der Papierform immer geschnitten. Zu Unrecht! Schon dieser Einstiegswein (bei Tondonia gilt ein 2009er als extremer Jungwein) zeigt neben traumhafter Reife eine enorm vibrierende frische Säure und geniale, weiche rote reife Frucht. Das ist süffiger Stoff und zugleich verträumt dahinschwebend. 93/100

Viña Bosconia Tinto Reserva

28881H 2005 6er • 2016–2036 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Tempranillo 80% Garnacha 15% Graciano Mazuelo • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94 Atkin 94 Suckling 93

33573H 2006 6er • 2017–2037 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Tempranillo 80% Garnacha 15% Graciano Mazuelo • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94 Tim Atkin 93

Lobenberg: Tondonia ist immer frisch und samtig zugleich, die famose Säure ist unsterblich, Zimt, Zwetschge und Kirsche betören den Mund, alles so fein dahingehaucht. Wenn schon historisches Spanien dann doch bitte dieser Erzeuger, dessen Weine niemals müde werden und die doch vom ersten Tag der Erscheinung trinkreif sind. 94–95/100

Viña Tondonia Reserva

28877H 2005 6er • 2017–2054 0,75l (35,87 €/l) **26,90**

Tempranillo 70% Garnacha 20% Graciano 5% Mazuelo 5% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95 Suckling 94

Lobenberg: Konzentrierter Duft im Glas, eine traumhafte Balance im Mund und eine fast verschwenderische Aromatik begleiten diesen Wein. Die Süße der Frucht ist einzigartig. Die gesunden Trauben stammen zu 100% aus dem privilegierten Weinberg Tondonia, der in den Jahren 1913/14 am rechten Ufer des Flusses Ebro, angelegt wurde. Nach diesem Weinberg ist der Wein benannt. Die Eindrücke überwältigen: Saftig, rote Beeren, zarte Gewürze, feine Teer- und Lederaromen. Wahnsinnig konzentrierter, sehr langlebiger Reserva. Erstaunlicherweise schon jung ein Genuss. Sicher ist, dass er in 30 oder mehr Jahren zur Sensation wird. 95/100



Das Weingut „López de Heredia“ wurde im Jahre 1877 in Haro gegründet, um die Jahrhundertwende galt das Unternehmen durch französische Kellereitechnik als Technologieführer. Heute wird die Firma in vierter Generation von María José López de Heredia geführt. Die Weinberge umfassen 170 Hektar Rebfläche, die mit den Rioja-Sorten Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo, Graciano, Viura und Malvasía bestockt sind. Die Weinbereitung erfolgt immer traditionell. Gärung spontan in großen Holzbottichen (es gibt keine Stahltanks), die Schönung mit Eiweiß, auf eine Filtration wird verzichtet. Für den Weinausbau stehen 15.000 Barriquefässer zur Verfügung, die in der hauseigenen Böttcherei ausschließlich aus amerikanischer Eiche gefertigt werden und jahrzehntelang in Gebrauch sind. Was macht dieses Weingut bzw. die Weine aus? Das Weingut setzt auf einen extrem langen Holz- und Flaschenausbau. Die Crianzas erhalten 3 Jahre Barriqueausbau, die Reservas 5–6 Jahre und die Gran Reserva mindestens 9 Jahre, bevor sie auf die Flasche gezogen werden. Der Blanco Gran Reserva ist sogar 10 Jahre im Barrique. Hinzu kommt noch der moderate Alkoholgehalt von 12,5% bei allen Weinen und die Korken werden mit Wachs verschlossen. Die Winzerin Maria José López de Heredia sagt dazu: „Unser Weinbereitungsverfahren wurde von Generation zu Generation übermittelt. Unsere täglichen Arbeiten wurzeln in der Tradition und gründen sich gleichzeitig auf unsere Überzeugung von der Gültigkeit und Modernität unserer Methoden.“ Übrigens, die Website vom Weingut ist vorbildlich und der Verkostungs-Pavillon wurde von der weltberühmten Avantgarde-Architektin Zaha Hadid gestaltet. Tradition und Moderne gehen hier somit Hand in Hand.









Familie Ostatu

Ostatu

Ostatu befindet sich in Samaniego, im Herzen der baskischen Region Rioja Alavesa, der unzweifelhaft besten Region der Rioja. Mit dem gemäßigten Klima und dem Schutz durch die Sierra Cantabria und dem Kalksteinterroir vielleicht die wohl immer noch, und gerade wiedererkannt beste Weinregion Spaniens. Ostatu und Samaniego liegen direkt am Fuße der Bergkette „Sierra de Cantabria“. Das Weingut wurde um das ansehnliche Familienhaus herum gebaut, einem Herrenhaus aus dem 18. Jahrhundert. Ostatu ist ein familiengeführtes Weingut. Die Weinberge wurden als wertvolles Erbgut von Generation zu Generation in der Familie Sáenz de Samaniego weitergereicht. Doroteo und Maria Asunción Saenz bauten es auf und legten die Qualitätsbasis in den Weinbergen. Seit dem Jahre 2000 sind es vier von sechs Geschwistern, die das Weingut ganz nach dem Vorbild der Eltern weiter führen. Die Söhne Gonzalo, Ernesto und Iñigo sind für Weinberge und Keller verantwortlich und ihre Tochter Maria Asun für Verwaltung, Export und kaufmännische Leitung. Bei Ostatu ist man davon überzeugt, dass ein großer Wein in den Weinbergen geboren wird. Als Basis dafür gilt hier nachhaltiger Weinanbau und ein geringer Ernteertrag. Grüne Lese, Entblättern und eine kontinuierliche Kontrolle des Reifeprozesses gehören schon lange zur gängigen Praxis. Aber es gibt eine ständige Reflexion, was Weinbaupraktiken und Arbeitsmethoden am Weinberg angeht.



Schon zu Beginn des neuen Jahrtausends verpflichteten sie Hubert de Boüard, den Besitzer von Château Angélus in Saint-Émilion, ihnen bei der Qualitätsverbesserung im Weinberg und Keller beratend zu helfen. Das tolle Ergebnis ist bei Ostatu kein Grund zu ruhen. Die Ostatu Bodega verfügt über 34 ha Weinberge. So gelegen, dass alle wichtigen Faktoren zusammenspielen. Die Rebstöcke sind in kleine Parzellen aufgeteilt und richten sich gen Süden. Das Gebirge „Sierra de Cantabria“ bietet ihnen einen besonderen Schutz vor dem kaltem Nordwind. Die Reben wachsen auf außergewöhnlich guten Kalk- und Lehmböden. Der Lehm speichert das Wasser bei starken Regenfällen und schützt somit die Reben vor Überwässerung und der relativ weiche Fels erlaubt es den Wurzeln, tief in den Erdboden zu gelangen und sich mit den Nährstoffen zu versorgen. Optimale Bedingungen für charaktervolle Weine. Und genau das zeichnet Ostatu aus, hohe Mineralität und viel individueller Charakter. Nicht ohne Grund war die Aufnahme Ostatus eine Empfehlung der zwei besten Weingüter der Rioja, Bodegas Artadi und Telmo Rodriguez/Remelluri/Lanzaga. Sie halten Ostatu für zur Gruppe der besten Weingüter der Alaves und Rioja, damit Spaniens gehörend. Was für eine Ehrung aus berufenem Mund. Den letzten Schliff geben aber wohl die wundervollen Menschen des Weinguts. Eine Familie, die mit ihrer Liebe für den Wein aus ihrer Heimat ausschlaggebend für die Qualität der Weine von Ostatu ist.



Ostatu				€ / Fl.
Selección de Ostatu				
33819H	2014 6er • 2020–2033	0,75l	(23,33 €/l)	**17,50**

Tempranillo 95 % Graciano 54 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Die Trauben stammen aus über 50 Jahre alten Reben einiger Parcellen der Lagen Valpardillo, Ruanco und La Laguna. Biologisch-organische Weinbergsarbeit, geringste Erträge, spontan vergoren im großen Holz und 15 Monate Ausbau in Barriques. Dann 20 Monate Flaschenreife vor dem Markteintritt. Fast schwarzer Wein mit dunkelrotem Wasserrand. Schwarzes Schiefergestein mit Salz, Teer, schwarzem Waldboden, Maulbeere und Cassiskonzentrat steigen fast zu Tränen rührend dicht in die Nase. Modern und old fashioned zugleich, selten kommt soviel Mineralik schon im Duft. Eingekochte Schwarzkirsche mit Herzkirsche gefolgt von Schlehe in Schokosouflee schwimmend. Süße Olivenpaste, Lakritze, Eukalyptus, Minze und Wacholder, auch satte Veilchen. Riechen reicht schon! Was ist da im Mund zuerst? Veilchen, Jasmin und Thymian oder war die Orangenschale mit Walderdbeere und Schlehe schneller? Grandios salzig dazu und genial säurebeladen, auch rote Johannisbeere und pikante Sauerkirsche. Alles eingebunden in perfekt seidigem Tannin, ultrafein und geschliffen. Ein superb pikanter, aromatischer Wein mit überwältigender Harmonie. Ein sehr moderner Rioja in der Stilistik der neuen Großmeister der Appellation, also Finesse und Mineralik ganz vorne und so lecker. Fast groß! 94+/100

Ostatu

€/Fl.

Laderas de Ostatu

33818H 2013 3er OHK • 2020–2039 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Tempranillo 97% Viura 3% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Die Trauben kommen von der in den 1960ern gepflanzten Einzellage „Portillo“ in 650 Metern Höhe. In Samaniego, Baskenland, Rioja Alavesa, im Herzen der besten Rioja. Mischsatz mit 3% weißer Viura. Kalksteinterroir, kühles Klima. Biologisch bearbeitet, Buschwein, ultrakleine Erträge. Handentrappt und zum Teil als Ganztraube im Holzbottisch spontan vergoren. Dunkles Granatrot mit undurchsichtigem, etwas stumpfem Schwarz. Man denkt an flüssigen Waldboden, Teer, Erdöl, Brombeersirup und Zuckerrübensirup. Die Nase drückt so brutal pikant, geröstetes Getreide, kubanische Zigarre, Malz, eingekochte Brombeere mit Cassis, dahinter viel Salz und leicht stechende Säure, alter Balsamico. Das knallt rein! Dazu dann dieser fast brutal pikante Finessemund, fast rollt sich die Zunge, Hagebutte, Schlehe, salzige holländische Lakritze mit schwarzer Olivenpaste, Walderdbeere mit Waldhimbeere, Schlehe, Orangenzesten, rote süße Grapefruit, Maulbeere, Minze, Zuckerrübensirup. Und Salz und Stein, alles spielt für viele Minuten. Wie kann man klar machen, dass dieses Ereignis, so muss man es nennen, eine ungeheure Finesse und Feinheit besitzt, wo doch alles so brutal pikant überwältigt. Und dieser Hochlagenwein und nicht der teurere und fette Gloria aus gleichem Hause, steht in der ersten Reihe der Rioja. Die Familie Saenz de Samaniego hat es schon richtig drauf, das ist hier state of the art, die Moderne mit der Bewahrung der ganz großen Klasse der Rioja. 97–98+/100











Dalmau Cebrian – der Chef

Marques de Murrieta

Marques de Murrieta

€/Fl.

Castillo Ygay Gran Reserva Especial

28994H 2007 6er OHK • 2018–2050 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Tempranillo Mazuelo • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Suckling 98 Atkin 97 Penin 96 Parker 95+

Lobenberg: Die Kombination von ungeheuer viel Zug, leichter Tanninschärfe und lebendiger Säure mit weicher, aromatischer, sehr reifer und feiner Frucht macht diesen Wein zu einem der großem Klassiker der spanischen Weinwelt. Ungeheuer finessereich und zarte Erotik, eine verspielte Tänzerin. Tondonia, La Rioja Alte und Ygay, das sind zu Recht die ganz großen alten Namen der spanischen Weinwelt. Verträumt und soooo lecker dazu! 97+/100



Marques de Murrieta ist ein Mythos aus La Rioja. 1872 gegründet und jetzt im 21. Jahrhundert mit Tradition und Streben nach Perfektion als einer der Top-Erzeuger längst etabliert. Noch immer wird hier mit der alten Korbpresse gearbeitet und der Wein im Keller zur idealen Reife gebracht. Mehr als 10 Jahre sind hier nicht ungewöhnlich. Die legendäre Cuvée, der Castillo Ygay ist die Krönung des Hauses und Inbegriff eines traditionellen Riojas. Dieser Wein stammt aus Weinbergen über 500m über dem Meeresspiegel und erreicht problemlos ein Flaschenalter von 30 Jahren. Das Trio López de Heredia, La Rioja Alta und Marques de Murrieta führt die Spitze der Klassiker im Rioja an.









Miguel Angel und Marcos Eguren

Sierra Cantabria / Eguren

Am Fuße der Sierra-Cantabria-Berge, die die Weinberge vor kalten Winden schützen, liegen die drei Weingüter der Familie Eguren. Diese berühmte Familie stellt sowohl in der Rioja, wie auch in Toro (Teso la Monja), mit ihren Weingütern die qualitative Spitze der Region dar. Die Bodega Sierra Cantabria, unweit des malerischen Ortes San Vicente, liegt vollständig auf Kalkstein, die Lagergänge für alle Fässer sind tief unter der Bodega in den Felsen gefräst, ein extrem beeindruckendes Sammelsurium von Stollen und Gängen tief unten in Fels, man fühlt sich an die Champagne erinnert. Perfekt temperiert. Hier erzeugt das größere Weingut „Sierra Cantabria“ kraftvolle, fruchtbetonte und mineralische Weine. Archetypische Riojaweine von der preiswerten, qualitativ extrem überzeugenden Crianza bis zur ungewohnt frischen Garnacha und zur Collection Privada. Toller Stoff für sehr überzeugende Preise. Abgerundet durch die modernen Blockbuster Amancio und Finca el Bosque. Höchstes Niveau der Rioja! Ausgelagert wurde das kleine Weingut Viñedos de Pagaños, eine kleine Einzellage im mittelalerlichen Laguardia am Fuße der Sierra. Pagaños wurde in den letzten Jahren mit Ehre und hohen Auszeichnungen und Benotungen überhäuft, Robert Parker, Penin und auch der Winespectator zückten schon mal



96 Punkte. Seit Generationen ist jedoch das sehr kleine „Señorio de San Vicente“ das Stammweingut der Familie Eguren. Bereits seit sieben Generationen betreibt die Familie Eguren hier Weinbau. Die 18 Hektar große Einzellage „Señorio de San Vicente“ fällt in südwestlicher Lage steil zum Ebro ab und ist mit uralten Tempranillo-Stöcken bepflanzt. Ausgebaut werden die Weine im sorgfältig restaurierten Gebäude im Zentrum von San Vicente de La Sonsierra. Der Weinkeller ist ein Kleinod schönster Historie. Bemerkenswert bei der Weinerzeugung ist dabei die gut fünfzehntägige Gärung mit einer anschließenden Maischestandzeit von rund 20 bis 40 Tagen. Nach dem Barriqueausbau werden die Weine ohne Filtrierung auf Flaschen gefüllt. Ist es vorwiegend das Können des verantwortlichen Önologen Marcos Eguren, die Qualität des Traubenmaterials oder die gute Lage mit dem durchsetzten Verwitterungsgestein, die für derart gute Weine verantwortlich zeichnen? In diesem Fall wohl alles zusammen. San Vicente ist die pure Finesse, der Burgunder unter den Spaniern, ein archetypischer Vorzeigewein, vorbildlich für die iberische Halbinsel. Es gibt größere Weine in Spanien und Portugal, ganz ohne Zweifel, aber nur wenig besser balancierte und ausgewogenere Weine.



Sierra Cantabria / Eguren				€ / Fl.
Protocolo Organic weiß bio				
33813H	2017 12er • 2018–2021	0,75l	(7,07 €/l)	**5,30**
Macabeo 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88				
Lobenberg: 100% Macabeo, 100% organic, 100% lecker. Was für ein Preiswunder! Die Familie Eguren, die auch für Highend-Weine bekannt ist, legt hier ein fantastischen „einfachen” Schmeichler vor. Grüner Apfel und Birne in der Nase, aber auch feine Zitrusaromen und leichtes Blütenaroma. Im Mund herrlich frisch mit sehr animierender Säure. Knackig trocken. Wieder Apfel, dazu Limetten und gelbe Früchte. Wunderbar unkompliziert und einfach zu genießen. 88/100				
Protocolo Organic rosé bio				
33814H	2017 12er • 2018–2021	0,75l	(7,07 €/l)	**5,30**
Bobal 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87				
Lobenberg: 100% Bobal, 100% organic, 100% lecker. Was für ein Preiswunder! Die Familie Eguren, die auch für Highend-Weine bekannt ist, legt hier ein fantastischen „einfachen” Schmeichler vor. Feine Erdbeere in der Nase, ein Hauch Vanille dazu, fast ein bisschen New York Cheese Cake. Hinter allem eine Spur Kräuter. Im Mund feine Säure zeigend, dadurch gar nicht dropsig. Grandios frisch am Gaumen mit einer leichten Bitternote im Abgang. Wenn Sie einen Rosé Terrassenwein gesucht haben. Hier ist er. 87/100				

Sierra Cantabria / Eguren

€ / Fl.

Protocolo Organic bio

28256H 2015 12er • 2016–2020 0,75l (7,07 €/l) **5,30**
Tempranillo 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89+

34936H 2016 12er • 2017–2021 0,75l (7,07 €/l) **5,30**
Tempranillo 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89+

Lobenberg: 100 % Tempranillo, 100 % organic, 100 % lecker. Was für ein Preiswunder! Die Familie Eguren, die auch für Highend-Weine bekannt ist, legt hier ein fantastischen „einfachen" Schmeichler vor. Die Nase zeigt ein herrliches Waldbeerenbouquet, Brombeere, Himbeere, aber ohne je dropsig zu werden. Auch lässt sich eine gute Struktur erkennen, abgerundet durch feine Vanille- und Gewürzaromen. Im Mund ein klassischer Tempranillo mit mittlerem Körper. Sehr gut mittig balanciert, geradeauslaufend. Die feine Waldhimbeere ist stets präsent und zieht sich bis in den Nachhall. Hier noch mit einer leichten Salznote versehen. Das Holz ist durch die Vanille strukturgebend spürbar, aber nie überextrahiert, immer dezent bleibend. Das ist einfach ein Spaßmacher, der vom Preis her die Supermärkte angreift, aber von der Qualität her über alle dort verfügbaren Erzeugnisse weit erhaben strahlt. Ein Zechwein mit erhöhtem Anspruch. 89+/100



Önologe Marcos Eguren

Crianza Sierra Cantabria

31759H 2014 12er • 2018–2023 0,75l (14,67 €/l) **11,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Jeb Dunnuck 90

Lobenberg: Eine erstklassige Crianza mit intensiver Beerenfrucht und rauchigen Noten. Ausdrucksstark mit der klassischen Rioja-Frucht, Schwarzkirsche und einer angenehmen Würze. Gutes Finish und schöne, seidige Struktur. 90–91/100





Garnacha de Sierra Cantabria

33346H 2014 12er • 2017–2028 0,75l (17,33 €/l) **13,00**
Garnacha 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Winespectator 92 Jeb Dunnuck 91 Parker 90

Lobenberg: Tiefes, dunkles Rot, strahlend. In der Nase kraftvolle Waldfrucht, Brombeere, feine Waldhimbeere. Im Mund druckvoller Granatapfelkern, Schwarzkirsche. Dazu Cranberry, Johannisbeere, aber auch eine feine Spur von Lakritze und Balsamico. Samtig am Gaumen mit enorm präsenter und zugleich sehr ausgewogener Säure. Fruchtstark, dicht und frisch zugleich. Das geht mit Grenache nur aus Hochlagen! Mit einer extrem schönen Mineralik, leichtes Salz auf der Zunge und eine ausgefeilte Tanninstruktur. Cranberry und feinste Sauerkirsche im mineralisch, salzigen Nachhall. Viel finessereicher und feiner als erwartet von einem Toperzeuger der Rioja, aber immer mit Power. 92–93/100





Viñedos de Pagaños El Puntido

31485H 2015 6er • 2020–2038 0,75l (37,33 €/l) **28,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: 18 Monate im Barrique aus französischer Eiche ausgebaut. Purpurrot. In der Nase Aromen von geröstetem Brot, Tinte, erdige Noten, Schwarzkirschen und Blaubeeren. Ungeheuer kraftvoll und intensiv am Gaumen, mehr Brombeere und auch schwarze Johannisbeere zeigend. Tolle Struktur. Würznoten und dunkle Früchte. Schokolade und Espresso. Einzigartiger Ausdruck eines Weinberges mit felsigem Boden. Tolle, sehr kraftvolle mineralische Noten. 95–96/100



Señorio de San Vicente

29324H 2013 6er • 2019–2039 0,75l (51,33 €/l) **38,50**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Atkin 93

Lobenberg: Vielleicht mit Artadi der eleganteste und feinste Wein der Rioja. Verspielt, Mozartartiges feines Piano und doch Massen an Frucht und Glyzerin, reif, tief und voluminös, schwarze Johannisbeeren, Kirschmarmelade und Vanille in Nase und Gaumen. Dabei unendlich feingliederig, zart, seidig und elegant. 96+/100



Victorio Eguren

Sierra Cantabria / Eguren

€ / Fl.

Amancio

31486H 2015 4er OHK • 2020–2050 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Auch dieser Spitzenwein der Egurens entstammt nur einem Weingarten, der aber deutlich größer (10 ha) ist, als die Geburtsorte der anderen Spitzenweine. Dies ist vielleicht der maskulinste aller Weine dieses pausenlos nach Qualität strebenden Winzerclans. Blaubeerige Aromen, Sandelholz, Teer und Anklänge an schwarze Trüffel sind am Ende des langen Strukturtunnels zu sehen. Nach einigen Minuten werden die Aromen immer deutlicher, obwohl die Kraft nur ein wenig nachgelassen hat. Die gesamte Stilistik deutet auf wahre Größe hin. Dieser Wein gehört zu den langlebigsten und beeindruckendsten Spaniens überhaupt und zeigt uns, wie nahe ein Rioja einem 1er Cru aus Bordeaux kommen kann. 97+/100



Finca el Bosque

31487H 2016 4er OHK • 2022–2046 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

Lobenberg: Die Trauben für diesen Wein stammen aus der kleinsten und ältesten Parzelle im Rioja, die sich im Besitz der Familie befindet. Der Weinberg umfasst etwas weniger als 1 ha und wurde 1973 angelegt. Extrem dicht und mit ordentlich viel Power versehen tritt er zunächst auf, um dann ein extrem breites Aromenspektrum darzubieten: Graphit, frisch umgegrabenes Erdreich, Blaubeeren, Espresso und dunkle Schokolade. Sind erst einmal alle neuen Eindrücke verarbeitet, so beginnt der Wein im Finale zwischen Kraft und Finesse hin und her zu wechseln. Staunend muss man dieses nächste Highlight der Egurens bewundern. 98/100

Viñedos de Pagaños La Nieta

31484H 2016 4er OHK • 2020–2040 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Dieser Wein stammt von einer weniger als 2 ha kleinen Parzelle, die vielleicht die absolute Spitze im Rioja-Portfolio der Egurens darstellt. Einer der besten 10 Weine der Rioja überhaupt, auch wenn er erst seit 2004 produziert wird. So fett und gleichzeitig so fleischig wie ein T-Bone-Steak. Ungeheuer dicht und aromenreich, Schicht über Schicht bedeckt den Gaumen: Johannisbeeren, Blaubeeren, Graphit, Lakritz und Schokolade bis zum Abwinken. Trotz dieser Extreme zeichnet er sich durch eine großartige Ausgewogenheit aus. Dieser Wein hat das Zeug, zu einer der wenigen Rotweinlegenden Spaniens zu werden. 97–98/100



Ribera del Duero







Emilio Moro mit seinen Söhnen Javier und José

Bodegas Emilio Moro

€/Fl.

Finca Resalso

33840H 2017 6er • 2019–2024 0,75l (11,93 €/l) **8,95**

Tempranillo 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Fruchtig, weich und vollmundig, dezente Vanillenote vom neuen Holz, ein Charmeur, der sofort alles zeigt was er hat. 89–90/100

Emilio Moro

29090H 2015 6er • 2019–2027 0,75l (22,53 €/l) **16,90**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Penin 92 Suckling 91

Lobenberg: Das Herzstück, die Seele der Weinproduktion aus 25-jährigen Reben, keine Crianza oder Reserva mehr, rebsortenreiner Tempranillo (in Ribera del Duero: Tinto fino) Emilio Moro steht nur mit seinem Namen für die außerordentliche Qualität. Waldbeeren, Lakritze, satt und fleischig, feine Holznoten von französischem und amerikanischem Holz, süßes Tannin, mollig, elegant, weich und lang. Ein Traumwein! In dem Preisbereich in Spanien nicht zu schlagen. 93+/100

Cepa 21

31771H 2015 6er • 2020–2032 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Winespectator 92

Lobenberg: Als der brasilianische Fußballstar Ronaldo am Ende seiner Karriere in Spanien die Weinregion Ribera del Duero besuchte und seine Begeisterung für die Weine und die Region entflammte, stand für ihn sofort fest, dass er gerne Teil des Weinmythos der Moros sein wollte. Das Ergebnis ist das Projekt und Weingut Cepa 21. Keine Kosten und Mühen wurden gescheut. Nicht nur alte Weinberge wurden gekauft und neue angepflanzt, es wurde auch zugleich ein neues Weingut im allerhöchsten Weltstandard gebaut, ausgestattet mit allen technischen und physikalischen „State of the Art"-Errungenschaften, die zur modernen Weinbereitung gehören. Wie gut, dass erfolgreiche Fußballer finanziell so gut ausgestattet sind, der Wein aus uralten Reben spielt auf Anhieb in der Oberliga. Anspringende Nase von Zedernholz, Gewürzen, Cassis und tiefdunklen Beerenfrüchten. Im Mund tolle samtige Struktur, elegante Tannine und ausgewogener Körper gepaart mit feiner Frische. Dann im Abgang wieder köstliche Fruchtaromen, unterlegt von feinsten Holznuancen aus amerikanischer und französischer Eiche. Sehr modern, dabei unerhört charmant und fast berauschend lecker! 93–94/100

Malleolus

31772H 2015 6er • 2020–2035 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Penin 94 WS 93 Suckling 93

Lobenberg: Malleolus bedeutet im örtlichen Dialekt Weinberg. Dieser reinsortige Tempranillo von ungeheurer Wucht und Tiefe wird von den besten Lagen der Moros geerntet. Die Reben sind durchschnittlich über 50 Jahre alt, nur die Rebanlagen der extrem limitierten Sanchomartin und Valderramiro sind noch älter. Die Vergärung findet, ganz „state of the art", in offenen Barriques statt, das Ergebnis ist beeindruckend: tiefes Schwarzrot, satte, tintige Waldbeerenaromen. Kraftvoll, satt, tanninreich und stark, aber gleichzeitig üppig weich am Gaumen. Er zeigt bereits auf, in welcher immens hohen Klasse die Malleolus-Weine von Emilio Moro spielen. 94+/100

Bodegas Emilio Moro

Das in Pesquera del Duero gelegene Familienunternehmen hat mit seinen Weinen den neuen Ribera-Stil mitgeprägt. Obwohl das Weingut in seiner heutigen Form erst seit 1988 besteht, blicken die Moros auf etliche Generationen Winzertradition zurück. Der modern eingerichtete Weinbaubetrieb besitzt 55 ha eigene Weinberge, die fast ausschließlich mit Tempranillo bestockt sind. Die Rebstöcke sind zum Teil über 80 Jahre alt. Strenge Kontrollen aller Vorgänge in den Weinbergen, sowie niedrige Erträge sind bei der Familie Moro genauso selbstverständlich, wie Selektion und zeitgemäße Kellertechnik. Mit dem „Cepa 21" wurde zudem ein Projekt der Oberliga aus der Taufe gehoben. Zusammen mit dem Fußballstar Ronaldo wurden alte Weinberge gekauft und es wurde auch zugleich ein neues Weingut im allerhöchsten Weltstandard gebaut, ausgestattet mit allen technischen und physikalischen „State of the art"-Errungenschaften, die zu modernen Weinbereitungen gehören. Beim Fassausbau wird bei Emilio Moro in Kombination mit französischer Eiche auch auf amerikanische Eiche gesetzt (bei Cepa 21 sogar hauptsächlich), die je nach Bedürfnis der Weine zum Teil durch rumänische Eiche ergänzt wird. Nur die Malleolus-Weine gehen ausschließlich in französische Eiche, die zwei winzigen Einzellagen Valderramiro und Sanchomartin gehören zu den besten Weinen Spaniens.





José Manuel Ortega Gil Fournier





Önologin Marian Santamaria

Bodegas O. Fournier · Ribera del Duero

José Manuel Ortega Gil Fournier verfolgt sei Anfang des Jahrtausends das ehrgeizige Ziel, in Spanien, Argentinien und Chile Weine höchster Qualität zu produzieren. Vom Weinberg bis zur Abfüllung setzt er seine Qualitätsstandards konsequent durch. Er vereint in seinen Weingütern modernste Technik, Ernte von Hand, ökologische Bodenbearbeitung, beste Önologen, Respekt vor den natürlichen Bedingungen und den Traditionen der Region mit Weltoffenheit und der Professionalität moderner Unternehmer. José Manuel hat aber auch ein Gespür für den Markt, gerade in den schwierigen Zeiten geht er den einzig möglichen Weg hier rein zu kommen: Hervorragende Qualität für kleines Geld. Kompliment, Herr Fournier!

An einer Biegung des Duero erwarb er im September 2002 eine Finca mit 105 Hektar Land, 60 davon mit teils sehr alten Tempranillo-Stöcken bepflanzt. Die Böden sind extrem karg, vorwiegend – für die Region untypisch – Kies-Sand bzw. reiner Sand. Ein Boden wie Vega Sicilia, keine schlechte Referenz. Im Untergrund liegt eine wasserspeichernde Lehmschicht. Die Finca war bereits gut bekannt, weil der Vorbesitzer sehr gute Trauben verkauft hatte. José Manuel Fournier renovierte und modernisierte das Kellergebäude und bereits mit der 2002er-Ernte zählte er – trotz eines allgemein schlechten Jahrgangs in der Ribera – mit seinem Top-Wein „Alfa Spiga“ zu den besten der Region. Ortega: „Unser Prinzip ist immer gleich: beste Lagen, möglichst alte Weinberge, niedrige Erträge von unter 3000 Kilo pro Hektar, Handlese in 18-Kilo-Kisten, zweifache Selektion auf Tischen, Barrique-Ausbau mit modernster Technologie“.



Mittlerweile kamen 37 Hektar auf lehmig-kalkigen Böden bei La Horra hinzu. José Manuel: „Ich möchte flexibel bleiben. Mit Weinbergen in verschiedenen Lagen kann ich Risiken in schlechten Jahren besser ausgleichen.“

Bodegas O. Fournier · Ribera del Duero

€/Fl.

Blasón de San Juan

33834H 2014 12er • 2016–2019 0,75l (11,73 €/l) **8,80**
Tempranillo 100 % • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Reiner Tempranillo. Dunkel und fruchtintensiv. Samtig, üppig, rund und frisch dabei, jugendlicher Charme. Gutes Volumen bei seidiger Struktur, macht neben viel Trinkspaß auch durchaus Eindruck! 89–90/100

Urban Ribera

28555H 2012 6er • 2015–2022 0,75l (15,33 €/l) **11,50**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

33835H 2015 12er • 2018–2025 0,75l (15,33 €/l) **11,50**
Tempranillo 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92

Lobenberg: Intensive Tempranillo-Frucht, bestens unterlegt mit feinem Holz. Sattes Volumen, mundfüllend, wuchtig und samtig und doch fein balanciert. Ein Musterbeispiel an Finesse und frischer Frucht, Samt und Seide, traumhafte Harmonie. Wahrscheinlich der beste Wein unter 12 Euro aus Ribera! 91–92/100

Spiga

24051H 2008 6er • 2013–2024 0,75l (29,33 €/l) **22,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 92+

33836H 2010 6er • 2015–2026 0,75l (29,33 €/l) **22,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der 2010er zeigt sich hocharomatisch in der Nase. Wir haben rote Beeren, Himbeere, Erdbeere, auch Herzkirsche und dahinter feine Nuancen von Orangenabrieb. Abgerundet durch getrocknete Wildblumen, Rose und leichte Kräuternoten. Tolles Spiel zwischen Kraft, Frucht und Säure, die Balance stimmt wieder perfekt. Sehr feine Harmonie am Gaumen, auch die Tannine sind integriert. Alles mit leichter Mineralik unterlegt. Seidig und präzise, aber auch gewichtig, mit hervorragender Klarheit und Ausdauer. Trinkt sich hervorragend. 93+/100

Alfa Spiga

28556H 2008 6er • 2014–2031 0,75l (53,07 €/l) **39,80**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 92

33837H 2010 6er • 2016–2033 0,75l (53,07 €/l) **39,80**
Tempranillo 100 % • Barrique • 15,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Wine Enthusiast 94 Winespectator 93 Penin 92 Parker 92

Lobenberg: Aus altem Rebbestand. Enorm konzentriert, wuchtig, fleischig und fruchtintensiv. Gehört ganz sicher spätestens mit dem Jahrgang 2004 und 2005 zu den großen Weinen Spaniens. 100 % Ausbau in neuem Holz. Die besten Rebberge aus eigenem Besitz von Fournier. Dieser Wein ist das, was aktuell im sehr modernen Stil des Ribera del Duero (zusammen mit Emilio Moro und Pingus) an der Spitze eben dieser Stilistik liegt (Andere Erzeuger wie z. B. Telmo Rodriguez gehen eher zurück zum sehr urwüchsigen, profunden Stil und Biodynamik). Dieser Alfa-Spiga ist extrem geschliffen, Finesse pur, so satte und doch feine Frucht, extreme Feinheit, super Frische. Tolle Länge – Tempranillo pur. Ohne jemals zuviel zu zeigen. Der Trinker wird nicht überfordert, der Wein bleibt immer trinkbar. Superfruchtig, berauschend, aber nie zu stark. Richtung Blaubeere mit Kirsche gehend. Harmonie und Balance über allem. Ein extrem feiner und zugleich großer Wein. 95–96/100







Peter Sisseck

Hacienda Monasterio / Peter Sisseck

Hacienda Monasterio / Peter Sisseck

€ / Fl.

Hacienda Monasterio Crianza

35207H 2015 12er • 2018–2032 0,75l (46,60 €/l) **34,95**

Tempranillo 80% Cab. Sauv. 10% Merlot 8% Malbec 2% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94 Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Süße Toastaromen mit fast überreifen Pflaumen, reife Blaubeere, Brombeeren und Cassis, voll, würzig und saftig, mit niedriger Säure, ein großzügiger, opulenter Wein. Seit Jg. 2004 auch die Frische und Finesse und die profunde Tiefe eines Weins dieser Preisklasse, der Charme ist überwältigend. 93–94/100

Hacienda Monasterio Reserva

35238H 2014 12er • 2019–2037 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Tempranillo 80% Cab. Sauv. 20% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Eine hochintensive Auslese von Monasterio. Tiefer, tanninreicher und voluminöser als die Crianza, letztlich aber sogar feiner und noch komplexer. Konzentrierte Johannisbeere und ultrasatte Brombeere. Etwas positiv archaischer und zugleich feiner und burgundischer als die auf ähnlichem Qualitätsniveau befindlichen Weine anderer Toperzeuger der Ribera. Monasterio ist wie Pingus somit im Grunde eher untypisch für die oft zu blaubeerig kommerziellen Weine dieser Weinregion. Der Rioja unter den Riberas! 96+/100

Hacienda Monasterio Reserva Especial

29608H 2012 12er • 2018–2040 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Tempranillo 75% Cab. Sauv. 20% Merlot 5% • Barrique • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Die Feinheit der Reserva mit dem langen Fassausbau gibt einen Hauch Vega Sicila Unico oder Viña Tondonis Gran Reserva, unendlich seidig und mit vollem, samtigen Aromengerüst, wäre es kein so großer Wein, ich würde sagen: saulecker! 96–97/100

Ohne Zweifel ist der Däne Peter Sisseck einer der besten Winzer Spaniens. Mit dem Pingus, seinem privaten Kleinstprojekt, erzeugt er seit Jahren einen der besten Weine der Welt. Sein Hauptarbeitsplatz als Weinmacher ist jedoch seit Beginn die Hacienda Monasterio. Die Weingärten Monasterios befinden sich im Dorf Pesquera, ein kleiner Ort mit einer großen Wein-Reputation. 70 ha wurden hier in 800 Meter Höhe intensiv mit Tempranillo und etwas Cabernet und Merlot bepflanzt – 4000 Stöcke/ha. statt der üblichen 1000–2000! Die späte Lese und Reduzierung der Erträge sind andere entscheidende Qualitätsfaktoren bei Monasterio. Die geernteten Früchte sind von so hoher Qualität, dass sie sich ohne weiteres zu Weinen von großartiger Klasse verarbeiten lassen. Die Konzentration der Frucht übersteht problemlos die von Sisseck geforderten 16 Monate Reifung in Barriques aus französischer Eiche. Ab 2001 gab es den Durchbruch in Spaniens Oberliga und ab 2004 kann man von großen Weinen sprechen. Hier vermählt sich die satte Frucht Spaniens mit einem guten Touch Frankreich. Die Crianza und Reserva unterscheiden sich nur in einem kleinen Hauch an mehr Struktur und Kraft. Spaß und Trinkfreude in hoher Intensität!











Pablo Eguzkiza und Telmo Rodriguez

Bodegas Telmo Rodriguez · Matallana

Der aus Irun stammende Baske Telmo Rodriguez begann seinen steilen Aufstieg zum vielseitigsten, umtriebigsten und vielleicht besten spanischen Winzer als „junger Wilder“ und „Wein-Revoluzzer“ zu Beginn der 90er Jahre. Gerade fertig mit dem Önologiestudium in Bordeaux übernahm er die Verantwortung auf dem elterlichen Weingut „Remelluri“ in der Rioja. Binnen weniger Jahre führte er diese Weine in die Weltspitze. Er machte sich Mitte der 90er Jahre selbstständig und gründete zusammen mit seinem Freund, Spaniens wohl bestem Önologen und Weinbergsarchitekten Pablo Eguzkiza, in den besten spanischen Weinregionen winzige Weingüter. Sein Wahlspruch ist: Große Weine entstehen nur im Weinberg, dann gilt es nur noch, die perfekte Natur möglichst unverfälscht und mit nur zarter Holzunterstützung in die Flasche zu bringen. Die Weinbereitung der „normalen Weine“ erfolgt in konischen Zementtanks, die Fermentation der Lagen geschieht in offenen Holzbottichen, „state of the art“ als Reminessenz an die besten Errungenschaften früherer Zeiten. Natürlich alles spontan und mit der Naturhefe vergoren. Der Ausbau fast nie in neuem Holz, oft in Fudern oder doch zumindestens 500-Liter- oder 1500-Liter-Fässern.

Telmo Rodriguez gehört seit dem M2 und dem Matallana auch in der Ribera del Duero zu den Top-Erzeugern. Wie der Altos de Lanzaga in Rioja wird auch der Matallana ausschließlich aus eigenen, uralten Weinbergen in biodynamischem Betrieb erzeugt, winzige Erträge aus über 100-jährigen Reben in ursprünglichster Buschweinform. Zur Qualitätsverbesserung werden die etwas schwächeren Fässer als Zweitwein „M2“ gefüllt. Man muss schon sehr genau suchen, um bessere Weine in der Ribera zu finden. Mit dem ebenfalls nur in kleiner Stückzahl, von über 40-jährigen Reben aus organisch bearbeiteten Rebbergen, erzeugten Gazur tritt Telmo auch hier den Beweis an, dass er nicht nur limitierte Weine der Oberklasse auf einen überzeugenden Qualitätsweg bringen kann.



Bodegas Telmo Rodriguez · Matallana bio

€/Fl.

Ribera del Duero Gazur bio

28920H 2016 12er • 2018–2024 0,75l (11,93 €/l) **8,95**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Penin 91

Lobenberg: Feine würzige Frucht, erdig, ein Hauch schwarze Kirsche und Brombeere, Kaffee, ein Hauch Vanille und Holz, viel Charme, seidig, reif und geschliffen und dabei weich und sehr lecker. Ungemein typischer Ribera Tempranillo! 91+/100

Ribera del Duero Pegaso ZETA

33314H 2015 12er • 2018–2026 0,75l (19,20 €/l) **14,40**

Garnacha 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Parker 90

Lobenberg: Reiner Grenache von verschiedenen, winzigen Weinbergen, ein Sammelsurium von Böden und Lagen, eben der Zweitwein von Pizzara und Granito. Teilweise unentrappt vergoren, immer spontan mit den natürlichen Hefen. Ausbau in Beton, Terracotta und Stahl, kein Holz, es geht hier um Frische bei gleichzeitigem Volumen. In der Nase haben wir reife rote Frucht, Himbeere, Erdbeere, etwas Kirsche und eine Spur Hagebutte. Im Mund zeigt sich der Wein wunderbar strukturiert und dabei auch schön saftig. Kirsche und knackige rote Johannisbeere dazu immer ein leichter Hauch Zitrus. Ungemein lecker und überwältigend in der charmanten Frische. 92+/100

Ribera del Duero M2

29973H 2012 6er • 2016–2030 0,75l (29,20 €/l) **21,90**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

34468H 2013 6er • 2017–2031 0,75l (29,20 €/l) **21,90**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Diese hedonistische Fruchtbombe aus den Händen Telmo Rodriguez’ macht einfach Spaß: Aromen von Schokolade, eingelegten Kirschen, Brombeeren, wenig Säure, reife Tannine und ein wunderbar runder, fast schmelziger Körper garantieren uneingeschränkten Genuss. Das ist feinste Tempranillo aus biologischem Weinbau mit der Frucht Riberas und der Feinheit und Finesse eines Riojaweins. 94/100

Bodegas Telmo Rodriguez · Matallana bio

€/Fl.



Ribera del Duero Pegaso Granito

33308H 2013 6er OHK • 2018–2035 0,75l (36,93 €/l) **27,70**

Garnacha 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 94 Penin 92

Lobenberg: Ein Wein aus der Provinz Avillar, im Süden von Castilla y Leon gelegen, nicht zu weit von Madrid entfernt. Ein Gemeinschaftsprojekt Telmos mit seinem Freund, dem Rallyeweltmeister Carlos Sainz. Auf über 1000 Meter Höhe angepflanzte uralte Garnacha von durchschnittlich inzwischen über 85 Jahren. Ein Teil der Reben des Pizarra steht auf Schieferböden, der Stil geht mehr zu Ribera del Duero, also zu etwas Blaubeere und zur kraftvollen Kirsche, ein anderer Teil steht auf Granit (Granito), der Wein ist in heißen Jahren etwas oxidativer und pflaumiger, mehr Rioja-Stil eines Viña Tondonia.
Der Schiefer-Stil ist erstaunlich klar und geradlinig, im Jahr 2013 ist der Wein vom Granit aber auch sehr frisch, fast cool und Stylisch. Nordrhône, Côte-Rôtie vom Granit. Der Ausbau erfolgt in der Ton-Amphore und in gebrauchten Halbstücken und Tonneaus. Das Ergebnis ist so floral und tänzelnd, der Granitboden bringt in kühlen Jahren eine ungemeine Feinheit. Tolle Frische. Wenn der Pizarro etwas Châteauneuf-Style mit Ribera-Blaubeere ist, so stellt der Granito 2013 ein Mittelding aus Nordrhône und Saint Julien dar. Freak-Stoff, genau was ich mag. 96+/100



Ribera del Duero Pegaso Pizarra

33309H 2013 6er OHK • 2018–2035 0,75l (36,93 €/l) **27,70**

Garnacha 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94 Penin 93

Lobenberg: Ein Wein aus der Provinz Avillar, im Süden von Castilla y Leon gelegen, nicht zu weit von Madrid entfernt. Ein Gemeinschaftsprojekt Telmos mit seinem Freund, dem Rallyeweltmeister Carlos Sainz. Auf über 1000 Meter Höhe angepflanzte uralte Garnacha von durchschnittlich inzwischen über 85 Jahren. Ein Teil der Reben des Pizarra steht auf Schieferböden, der Stil geht mehr zu Ribera del Duero, also zu etwas Blaubeere und zur kraftvollen Kirsche, ein anderer Teil steht auf Granit (Granito), der Wein ist etwas oxidativer und pflaumiger, mehr Rioja-Stil eines Viña Tondonia.
Der Schiefer-Stil ist erstaunlich klar und geradlinig. Erst konzentrierte, frische Kirsche mit frischer Zwetschge in der Nase, dazu etwas Amarenakirsche, ungeheuer intensiver, betörender, wuchtiger Duft. Dann frische rote und schwarze Kirschen mit belgischen Pralinen. Leichtes Steinsalz und helle Heilerde dahinter. Sehr balancierter Mund mit satter Frucht, wieder dunkle Kirschen und Schokolade, etwas Teer und Balsamico und feines Steinsalz. Sehr konzentrierte, frische Kirsche und Zwetschge dominieren trotz der Mineralien auch den Mund, trotz der Konzentration niemals marmeladig oder fett, immer harmonisch bleibend. Rasse pur und dabei satte, warme, reife, extrem schmelzige Frucht. In der immensen Fruchtfülle und feinen Süße einen Hauch von Amarone zeigend, aber immer fein, voller Finesse und schlank. Dann wieder diese frische Dynamik. Eine satte Geschmacksexplosion im Mund und allen Platz einnehmend. Intensive Frucht im Stil eines großen Weins aus Barolo oder Châteauneuf-du-Pape, feine Säure mit sattem Tannin in perfekter Harmonie mit dem neuen Holz, alles unterlegt mit dezenten Vanille-Aromen. Kein Blockbuster, sondern ein Finessewein mit genug Power und großer Individualität. Und Rasse bis zum Abwinken. Fast Groß! 94–95/100



Matallana

25125H 2010 6er OHK • 2016–2040 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Penin 95 Parker 94

28217H 2011 6er • 2017–2041 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 93 Suckling 93

31360H 2012 6er OHK • 2018–2042 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 94 Suckling 93 Penin 93

34827H 2013 6er OHK • 2019–2043 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98

Lobenberg: Sehr dunkel, fast schwarz. Enorm wuchtig und drückend in der Nase, ein Bündel schwarzer Früchte, abgehangenes Fleisch, Tabak, Goudron, Rauch, Vanille. Der Gaumen wird vollständig ausgekleidet von fast ungestümer Kraft und Frucht, Amarenakirsche und Valhronaschokolade mit Teer und Rosmarin, enorme, süße Tanninmassen, ein Wein zum Kauen, er erschlägt fast, aber erstaunlicherweise auch finessereich und vor allem trinkbar. 96–98/100











Vega Sicilia

Vega Sicilia ist eine lebende Legende. Der Unico, Spitzenwein des Hauses, gehört schon unzählige Jahre zu den größten Weinen der Welt und ist in einem Atemzug zu nennen mit den 1er Crus aus Bordeaux und dem Grange von Penfolds zu nennen. Diese Weine sind von unerreichter Seidigkeit und Finesse und stehen immer noch mit an der absoluten Spitze der spanischen Weine. Das Reifepotenzial des Unicos bleibt unerreicht, aber auch der Valbuena, der erst nach 5 Jahren auf den Markt kommende Zweitwein, gehört zur ersten Reihe Spaniens. Mit dem Macan und dem Pintia rundet dieser Spitzenerzeuger seine Palette der besten Weine des Landes ab. Alles immer schön in Flussnähe des Duero, des großen Flusses der Region Ribeira del Duero und Toro. Vega Sicilia ist eine „living legend“ und der Inbegriff der spanischen Weinelite.



Vega Sicilia				€ / Fl.
Valbuena 5 anos				
29609H	2012 3er OHK • 2018–2043	0,75l	(140,00 €/l)	**105,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Penin 96 Parker 95 Galloni 94 Suckling 94				
Penin: Kirschrot mit granatrotem Saum. Aroma reifes Obst, Wildkräuter, würzig, trockener Stein, ausdrucksvoll. Am Gaumen geschmackvoll, lang, balsamisch, ausgewogen, elegant 96/100				
Unico				
28601H	2008 3er OHK • 2018–2058	0,75l	(380,00 €/l)	**285,00**
Tempranillo 95 % Cab. Sauv. 5 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Jancis Robinson 19+ Parker 96 Galloni 96				
Lobenberg: Dunkle Beeren, etwas Pfefferwürze, auch Tabak und Teer. Dieser Dreiklang aus Würzigkeit, reifer Frucht und erdigen Noten zieht sich auch am Gaumen fort. Ein unglaublich anspruchsvoller und doch süffiger Rotwein von einem der besten Häuser. Das ist DER Wein der Ribera del Duero und noch vor Riojas Tondonia DER Vorzeigewein Spaniens. Non plus ultra! 97–98/100				







Toro







Telmo Rodriguez

Bodegas Telmo Rodriguez · Toro

Telmo Rodriguez, bekannt wegen seiner großen Erfolge in der Rioja, ist einer der dynamischsten, innovativsten und experimentierfreudigsten Weinmacher Spaniens. Die großen Erfolge in der Rioja und inzwischen auch in Ribera del Duero ermutigten Telmo Rodriguez vor einigen Jahren, in der zu höchster Qualität strebenden, wiederentdeckten Region Toro (grenzt fast direkt südlich an Ribera), ein neues Projekt zu starten. Die Tempranillos aus Toro sind deutlich vollmundiger und dicker als die Ribera-Weine, dafür etwas weniger finessereich. Schon im zweiten Jahr (alte Weinberge) errang er mit dem einfachen, in seiner Preisklasse unerreichten „Dehesa Gago“, die Auszeichnung, unter die Top 100 des „Feinschmecker“ zu kommen. Der einfach nur „Gago“ genannte Auslesewein vom gleichen Rebberg übertrifft ihn deutlich und mit dem aus uralten (70 bis 110 Jahre) Reben stammenden Pago La Jara, einer ähnlich dem Châteauneuf liegenden, uralten Kieselsteinparzelle mit wurzelechtem Buschwein auf Lehmböden in organischer Bearbeitung, greift er nach den Sternen. Dieser Wein muss in einem Atemzug mit den besten Weinen aus Toro genannt werden und misst sich mit der Oberklasse des Ribera del Duero.



Bodegas Telmo Rodriguez · Toro

€/Fl.

Dehesa Gago Tinta de Toro

28383H 2015 12er • 2017–2023 0,75l (10,53 €/l) **7,90**
Tempranillo 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ Jeb Dunnuck 92 Penin 90
Lobenberg: Dieser rebsortenreine, dunkle Tempranillo ist trotz des hohen Alkoholgrades sehr elegant und charmant, mit großer Tiefe und schöner Würze. Einer der Stars des Sortiments! Trinktemperatur ca. 18 Grad C. Perfekt zu geschmorter Kalbshaxe. 90+/100

Gago Selección Especial

29825H 2014 12er • 2017–2028 0,75l (22,60 €/l) **16,95**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 92
33311H 2015 12er • 2018–2029 0,75l (22,53 €/l) **16,90**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94
Lobenberg: Aromen von Kirschen, Vanille und Süßholz, schöne Tannine, sehr harmonisch und rund, dabei mit enormem Druck schiebend, satte Frucht mit berauschender Frische, explosiv, unglaublich für den Preis! 93–94/100

Pago La Jara

28218H 2012 6er OHK • 2018–2038 0,75l (48,67 €/l) **36,50**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 95 Suckling 94 Penin 94
31359H 2013 6er OHK • 2019–2039 0,75l (48,67 €/l) **36,50**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Suckling 95
34828H 2014 6er OHK • 2020–2040 0,75l (50,00 €/l) **37,50**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98
Lobenberg: Fast schwarze Farbe. Tiefe Aromen von schwarzen Beeren, Zedernholz, Tabak, Erde und etwas Teer steigen auf. Im Mund fast übervoll, ganz dicht, alles auskleidend, konzentrierter, langer Abgang. Typ finessereicher und feiner Blockbuster. Klingt widersprüchlich, aber man muss es probiert haben. Ein grandioser Wein aus Toro. Trinktemperatur ca. 16–17 Grad C. Hervorragend zur Lammkeule mit Tomaten. 96–98/100









Victorio, Marcos und Miguel Angel Eguren

Teso La Monja

Die in der Rioja berühmte und alteingesessene Familie Eguren, denen auch die erstklassigen Weingüter Señorio de San Vicente und Sierra Cantabria gehören, hat 2007 das bis dato berühmteste und teuerste Weingut Toros, Numanthia, an einen internationalen Konzern verkauft. Kasse machen nennt man das wohl. Aber die Egurens hatten Jahre zuvor schon weitere, uralte Weinberge in der Nähe, unabhängig von Numanthia, dazugekauft. Beste Lagen in Dehesa La Granja, über 100 Jahre alt. Ein von langer Hand geplanter Super-Coup, mit dem Gewinn des Verkaufs haben sie so letztlich ihr neues Weingut „Teso la Monja“ umsonst bekommen. Und das neue, traumhaft schön konzipierte Musterweingut hat die gleiche Klasse, nein, eher noch besser! Spaniens bekanntestes und bestes Weinmagazin, „PENIN“, kürte Teso La Monja 2013 zum besten Weingut Spaniens. Was für eine tolle Bestätigung! Die ebenfalls nach Süden ausgerichteten Rebflächen mit ihren sandigen Lehmböden sind, wie zuvor Numanthia, mit Tinta de Toro bestockt, einer alten, autochthonen Rebsorte, die mit der Tempranillotraube verwandt und perfekt an die klimatischen Bedingungen der Region angepasst ist. Auch auf Teso la Monja stehen fast nur wurzelechte Reben, die überwiegend über 100 Jahre alt sind. Die Erträge pro Hektar sind niedrig, die Ernte erfolgt per Hand und in der Bodega wird nochmals streng selektiert. Es wird nur mit organischen Materialien gedüngt: Alles in allem perfekte Bedingungen für einen wirklich großen und sehr individuellen Wein!



Teso La Monja				€ / Fl.
Almirez				
28566H	2015 6er • 2017–2032	0,75l	(21,20 €/l)	**15,90**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Penin 94 Suckling 91				
31481H	2016 6er • 2018–2033	0,75l	(21,20 €/l)	**15,90**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+				

Lobenberg: Ein Teil uralte Reben mit einem 50 %igen Anteil der jüngeren Reben des Weinguts ergeben einen fast schwarzen Wein. Johannisbeeren, Vanille und Gewürznoten. Sehr feines Säurespiel, ungeheuer frische Blaubeeraromen, die sich wieder zu Johannisbeeraromen wandeln. Die erste Assoziation ist sofort 1er Cru aus Vosne-Romanée. Tolle Eleganz für einen Torowein. 93–94+/100

Victorino				
31482H	2016 6er • 2020–2043	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97				

Lobenberg: Der Victorino ist das kongeniale Gegenstück zum Numanthia. Ätherisch aufsteigende blaubeerige Aromen, im Stile eines großen Margaux. Zunächst wirkt er sehr verspielt, die Tannine sind sehr seidig, doch nach einiger Zeit kommt die immanente Intensität durch. Gerbstoff und Säure umgarnen die Zunge. Der Gesamteindruck wird aber auch im Nachhall durch den spielerischen Aspekt dominiert. Gerade als man denkt, dass alles vorbei ist, drückt sich die Intensität an der Eleganz vorbei in den Vordergrund. Ein wirkliches Sinneserlebnis! 95–97/100



Alabaster				
31483H	2016 4er Koffer • 2021–2053	0,75l	(160,00 €/l)	**120,00**
Tempranillo 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100				

Lobenberg: Ein unglaublicher Wein! Tintiges, dunkles Rot und eine berauschende Nase nach Cassis, Vanille und Lakritz. Am Gaumen extrem lang und samtig mit Schoko- und Espressonoten. Der Wein ist nicht fett und auch nicht zu dick, aber er kommt mit einer so unglaublich immensen Intensivität rüber, dass es einem den Atem verschlägt. Power pur und doch traumhaft komplex und verspielt. Numanthia, Termanthia, alles vergessen bitte. Dieser Wein ist vielleicht mit dem Creu Alta aus dem Priorat der intensivste Wein Spaniens und gehört ganz sicher zur Weltspitzenklasse! 97–100/100

Terra Alta







Jordi Casado und Xavier Arraya

Altavins Viticultors

Die drei Winzer Joan Bautista Arrufi, Jordi Casado und Xavier Arraya gründeten 2001 die Weinkellerei Altavins in der Terra Alta, direkt neben dem Priorat gelegen. Ihr Ziel war es, feine Weine auf bestem Terroir zu erzeugen, die die Möglichkeiten der Region ausschöpfen und dabei dennoch preisgünstig sind. Mit großer Leidenschaft ermöglichen sie es, die Besonderheiten der Region Terra Alta, die quasi der kleine Bruder des berühmten Priorat ist, in die Flasche zu bringen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Die drei Winzerfreunde erzeugen mit neuester Kellertechnik und sorgsamem Umgang mit den Trauben junge, moderne Weine zu einem unschlagbaren Preis.

Altavins Viticultors				€ / Fl.
Almodí Petit Negre				
29327H	2016 12er • 2017–2021	0,75 l	(9,27 €/l)	**6,95**
Syrah 34 % Garnacha Blanca 28 % Carinena 20 % Merlot 18 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 88-90				
32146H	2017 12er • 2018–2022	0,75 l	(9,27 €/l)	**6,95**
Syrah 34 % Garnacha Blanca 28 % Carinena 20 % Merlot 18 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 88-90				
Lobenberg: Helles Rot. Aromen von roten Früchten. Samtig im Geschmack, leichte Säure, runde Tannine, saftig, charmant und lang im Abgang. 88–90/100				
Almodí Negre				
29326H	2016 6er • 2017–2022	0,75 l	(11,93 €/l)	**8,95**
Garnacha 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Dichte violette Farbe im Glas, feine Aromen nach Himbeeren, Brombeeren und anderen Waldfrüchten. Dabei zeigt der charmante Wein Reflexe nach Gewürzen und Lakritze. Spürbar weiche Tannine, im Mund dabei sehr präsent und füllig. 90/100				









Priorat







Álvaro Palacios

Álvaro Palacios

Mittelpunkt des in den unwegsamen katalonischen Bergen gelegenen Weinanbaugebietes Priorato ist der kleine Ort Gratallops. Von hier aus haben in den vergangenen Jahren außergewöhnliche Rotweine für Furore gesorgt. Zur absoluten Spitze der dort ansässigen, seit Ende der 80er Jahre tätigen neuen Generation von Weinmachern zählt ohne Zweifel Álvaro Palacios. Der ungestüme jugendliche Draufgänger produziert hoch oben in den Bergen drei vorzügliche Rotweine. 12 ha Weinberge mit durchschnittlich 70 Jahre alten Rebstöcken darf der studierte Oenologe im Herzen des Priarato sein eigen nennen, nachdem er praktische Erfahrungen der Rebkultivierung bei Château Petrus und im kalifornischen Napa Valley (Stag's Leap) gesammelt hat. Álvaro Palacios lässt kraftvolle, dichte und äußerst körperreiche Rotweine entstehen, die bereits jetzt zu den Besten Spaniens gezählt werden. Der rare L'Ermita ist schon heute einer der gesuchtesten Kultweine der Welt, obwohl 1999 erst der 5. Jahrgang erschien, ein Wein zum Kauen mit einer erstaunlichen Fülle nicht endender Geschmacksnuancen. Die Rückbesinnung auf autarke Rebsorten (Garnacha Tinta, Carinena) in Verbindung mit einem wirklichen Sonderpreis für außergewöhnliche Qualität macht den Les Terrasses zu einem Teil katalonischer Weinkultur. Und schließlich steht der Finca Dofi für das moderne Gesicht dieser Region: Ungemein konzentriert und intensiv, verspricht er eine ruhige, lange Entwicklung.



Álvaro Palacios				€ / Fl.
Camins del Priorat				
30974H	2016 12er • 2017–2023	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Garnacha Carinena Cabernet Sauvignon Syrah Merlot • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Suckling 91 Penin 91				
33943H	2017 12er • 2018–2024	0,75l	(24,00 €/l)	**18,00**
Cabernet Sauvignon Carinena Garnacha Merlot Syrah • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				
Lobenberg: Ein wunderbarer Einstiegswein. In der Nase dominieren Heidelbeere und dezente Himbeere, dazu eine leicht süßliche Würze und auch sehr weiche und florale Aromen (das Etikett lässt grüßen). Im Mund samtseidige Struktur, allerfeinste Tannine. Ist sofort präsent und herrlich trinkbar. Die Säure ist das Rückgrat des Weines. Alles bleibt versammelt, trotz der gefälligen Trinkigkeit wird der Wein nicht breit. Im Nachklang kommt die Heidelbeere immer wieder und bespielt den Gaumen. Macht einfach große Freude. 91–92/100				
Les Terrasses				
30972H	2015 12er • 2018–2026	0,75l	(39,93 €/l)	**29,95**
Garnacha 50% Carinena 40% Cab. Sauv. 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 93 Parker 93+ Penin 92				
Lobenberg: Wow, der hat schon deutlich mehr Wumms als der Einstiegswein. Eine voluminöse Rauchigkeit umgibt rote und schwarze Kirsche. Dazu Anklänge von Waldbeeren und Lorbeere. Unfassbar betörend. Das bleibt im Mund. Zu der dichten Frucht kommt rotes, gegrilltes Fleisch im Kräutermantel mit einer feinen Salzigkeit. Das Tannin ist perfekt eingebunden und die Säure ist so dezent, aber eben passgenau eingesetzt. Der Wein hat Tiefe und bleibt lange. Und am Schluss bleibt noch mal Blaubeere stehen. Ist eine perfekte, freundliche Abendbegleitung. Nicht zu fordernd, aber mit Stil, Charakter und Charme. 93+/100				
Gratallops Vi de Vila				
30989H	2015 6er OHK • 2018–2038	0,75l	(66,40 €/l)	**49,80**
Garnacha 80% Samso 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Penin 94 Parker 92				
Lobenberg: Kein Wein, der einem ins Gesicht schlägt. Kommt von Anfang an fein, leise und dezent. Zeigt eine schöne Offenheit, demonstriert dann aber doch gleich seine Tiefe. Wir haben florale Noten und feine Kräuter. Ganz vorsichtig auch Moos und mineralische Züge. Aber alles wird getragen von allerfeinster roter Kirsche. Im Antrunk gibt er sich genauso schüchtern. Man möchte fast sagen, der Wein sei zerbrechlich. Aber wenn man mal den ganzen Mundraum benetzt hat, zeigt sich die Komplexität und Tiefe des Weines. Alles harmoniert und ist so unendlich fein. Das ist schon fast ein ganz großer Wein. Tolle Länge und immer wieder Rückaromen. Faszinierend ob der Zartheit und beeindruckend ob der Komplexität. 94–95/100				







Michel und Christina Vanhoutte mit Winemaker Bixente

Bodegas Mas Alta

Bodegas Mas Alta liegt im landschaftlich extremsten Bereich des Priorat und verfügt über die ältesten Rebbestände der ganzen Region. Anfang des 21. Jahrhunderts konnten Frankreichs genialste Weinmacher, Michel Tardieu und Philippe Cambie, dieses Kleinod an ein weinbegeistertes belgisches Ehepaar, Michel und Christina Vanhoutte, zum Kauf vermitteln. Die Rebbestände, natürlich regionstypisch überwiegend Garnacha, sind zwischen 50 und 120 Jahre alt und teilweise wurzelecht. Zusätzlich wurden dann Stück für Stück neue Rebberge in exponiertester Lage auf Schiefer und Granit gepflanzt, bis zur heutigen Größe von 30 Hektar. Mit dem Terroir und der exponierten Lage sind dies beste Voraussetzungen für extrem tiefgründige Weine. 2008 war dann auch die bauliche Fertigstellung einer der weltbesten Bodegas abgeschlossen – alles natürlich „state of the art". Die Gesamtproduktion dieses winzigen, biologisch-organisch arbeitenden Weinguts der Extraklasse lag bei nur 20.000 Flaschen. Der Einstiegswein ist ein Charmeur mit viel Kraft. Bei den Topweinen wurde zu Gunsten noch höherer Individualität zudem mit dem Finessewunder „Cirerets" weiter diversifiziert. Auch wird der winzige Weißweinbestand von Mas Alta nun endlich vinifiziert. Eine große und höchst individuelle Rarität! Michel Tardieu suchte vor Erwerb dieses Ausnahme-Weinbergs über 10 Jahre nach dem geeigneten Terroir im Priorat. Die besten Prioratweine besitzen eine wunderschöne Frische und neben der ungeheuren Kraft eine tolle Finesse. Michels Ziel war es, mit dem ersten verkauften Jahrgang die qualitative Spitze im Priorat darzustellen, und wenn ein so bescheidener Mann behauptet, der La Creu Alta sei der beste, je im Priorat erzeugte Wein, dann kann man sich darauf verlassen und ihn an diesem hohen Anspruch messen.

Bodegas Mas Alta

€/Fl.

Artigas Blanco

33456H 2016 12er • 2018–2032 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Garnacha Blanca 60% Pedro Ximenez 40% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Schon im Nasenbild bemerkenswert viel Rasse andeutend: Grapefruit, Zitrone und mineralische Anklänge. Wirkt hier bereits wie eine Mischung aus Riesling Großes Gewächs und Châteauneuf-du-Pape blanc. Kein Wunder, so ist doch Michel Tardieu der ungekrönte Meister der weißen Rhône-Weine, egal ob Nord oder Süd. Nach wenigen Sekunden rauscht ein ganzes Bouquet an frischen Kräutern und toller Würze heran, das typisch südeuropäischen Bitterstoff erwarten lässt. Aber nichts da! Im Antrunk präsentiert er sich verführerisch frisch, weich und fruchtig. Dicht und weich, aber doch frisch zeigt sich auch seine Mitte. Im langen Nachhall schiebt ein tolles Fundament den ganzen Kräutergarten noch einmal durch, um dann in mit Thymiansud benetzten Weinbergpfirsichen zu enden. Ein absolutes Erlebnis und sicherlich einer der größten Weißweine der iberischen Halbinseln. Da hat Artadis weißer Viñas de Gain aus der Rioja sein kongeniales Gegenstück gefunden. Bravo! 94–95/100



La Solana Alta

31026H 2015 6er • 2023–2055 0,75l (50,67 €/l) **38,00**

Garnacha Blanca Carignan • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Eine ganz kleine Parzelle mit Kalkstein, Lehm und Sand als Untergrund. Der Anteil des aktiven Kalksteins ist allerdings sehr hoch, wodurch letztlich auch die Expression des Weins bestimmt wird. Die Rebsorten sind Garnacha Blanca und Carignan Blanc, eine Rebsorte, die eigentlich so nicht zulässig ist, von Alters her aber hier steht und auch als Selektion Masale wieder gepflanzt wird.

Es gibt nur 2 Hektar. Die Reben sind relativ jung. Gepflanzt auf sehr alten Terrassen, das Ganze in Ostexposition, also nicht der Tageshitze ausgesetzt. Die Weine wachsen auf ungefähr 500 Meter Höhe, sehr hoch am Berg gelegen und dadurch sehr windig, sehr kühl. Das Ganze wird als Full Bunch in einer pneumatischen Presse gepresst, und dann komplett im Barrique vergoren und ausgebaut. Der Wein durchläuft keine malolaktische Vergärung um die Frische zu erhalten. Der Ausbauprozess ist sechs Monate im Barrique, dann geht





Winemaker Bixente und Regisseurin Diane

Bodegas Mas Alta

€/Fl.

es in Holzfuder, und nach weiteren drei Monaten wird der Wein abgefüllt. Danach noch ein Flaschenlager zwischen sechs und zwölf Monaten, je nach Jahrgang. Die Nase ist seltsamerweise überhaupt nicht vom Holz geküsst. Eigentlich dachte ich hier, einen weißen Châteauneuf-du-Pape von Clos de Papes vor mir zu haben. Aber nichts dergleichen. Die weiße Carignan, die einen beträchtlichen Teil dieser Cuvée ausmacht, gibt eine Frische und hohe Mineralität. Im Mund sind wir dann ganz raus aus Châteauneuf. Wir haben vielleicht eine kleine Marsanne-Assoziation, also viel weiße Frucht, auch Flieder, eine fast an Kreide erinnernde Kalksteinmineralität, die alles dominiert. Dahinter noch ein bisschen Aprikose, weiße Johannisbeere, ein bisschen helle Grapefruit für die Frische. Aber die steinige Mineralität, auch Feuerstein, ist ganz klar die Dominante. Das Ganze aber schmelzig, cremig eingebunden, mit einer superben Länge. Für so jungen Reben ist das wirklich großes Kino. Das ist auf Schlag der Top Wein bei Mas Alta. Früher gingen diese Reben in den normalen Artigas Blanco, allerdings wurden die besagten zwei Hektar herausgenommen, um diesen Weinberg besser darzustellen. Superber Start. 96–97/100





Els Pics

33458H 2016 12er • 2018–2025 0,751 (19,93 €/l) **14,95**

Garnacha 60% Carinena 35% Cab. Sauv. 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Das neue Einstiegswunder aus dem Priorat. Eigentlich ist es nicht möglich. Eines der besten und erfolgreichsten Weingüter dieser elitären Region ist in der Lage uns einen neuen und extrem preiswerten Wein anzubieten, gekeltert aus seinen jüngeren Reben und ergänzt um die bisher in den großen Weinen enthaltenen, älteren Weinstöcke von Cabernet. Und dann kommt dies: In der Nase schwingen neben der frisch gepflückten Feige auch satte Johannisbeeren und gekochte Zwetschgen mit. Aus dem Purpur-Rot ragt neben der tollen Frucht ein granithaltiger Kern empor. Der priorattypische Schliff gibt dem ganzen Halt und hinterlässt am Gaumen einen Eindruck der schon imponiert. Priorat mit Klasse und für jeden Tag, ein Wahnsinn! Noch vier Weine bis zur Spitze der Pyramide … wo soll das enden? 92/100





Artigas

29330H 2015 12er • 2018–2035 0,751 (26,60 €/l) **19,95**

Garnacha 80% Cab. Sauv. 10% Carignan 10% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Jeb Dunnuck 94

Lobenberg:Artigas ist ein Tal. Beide Seiten sind Bestandteil vom Artigas. Ungefähr 20 Hektar. Die eine Hälfte ist Kalkstein und Lehm, Südostexposition. Alles in Terrassenform. 80% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Carignan. Die gegenüberliegende Seite, auch 10 Hektar, ist dementsprechend West-, Nordwest-Exposition. Auch in Terrassen. Klassischer Priorat-Boden mit purem Schiefergestein. Hier stehen 100% Garnacha. Die Reben sind erst Anfang der 2000er angepflanzt worden. Inzwischen gehen, seit 2015, 30–40% der Reben als Full Bunch, also nicht entrappt, in die Vergärung. Das bringt einen unheimlichen Zugewinn an Frische. Gleichzeitig beginnt die Vergärung mit den Rappen schon interzellulär. Das gibt eine unglaubliche Fruchtexplosion. Danach die alkoholische Fermentation. Ebenso komplett mit Schalen und Rappen. Komplett im Beton fermentiert. Der Ausbau zu 100% im gebrauchten Barrique. Wenn wir diesen Wein über die vielen Jahre, in denen ich mit ihm arbeite, zurückverfolgen, ist die Entwicklung schon fast dramatisch. Von einem schweren, üppigen Wein hin zu einem reichen, vollmundigen kraftvollen, dichten Wein, der aber so frisch ist, der so voller Frucht und voller Spiel ist. Kirsche in allen Schattierungen, überwiegend süße Kirsche, auch Amarena, schwarze Kirsche, auch Hagebutte, ein Hauch zerdrückte Himbeere sowie Walderdbeere. Also auch klassische Elemente der Garnacha, aber alles frisch, verspielt. Die Rappen tun Wunder ohne das man sie jemals spürt. Der Artigas ist im Gegensatz zum Einstiegswein El Pics zu 100% aus eigenen Weingärten, nichts wird zugekauft. Die Wein hat eine traumhafte Länge. In einer Blindverkostung wären wir hier wahrscheinlich bei einem Calendal vom „Plan de Dieu“ von Cambie in der Rhône gelegen, auch ein bisschen Hochland der Rhône, mit dieser wahnsinnigen Frische. Gleichzeitig diese immense Frucht und diese Dichte. Der Wein ist extrem köstlich und lecker, reichhaltig und doch nie fett. So verspielt, so auf der fruchtigen Seite bleibend. In der Fruchtexpression zwischen einem unglaublich dichten Beaujolais und einem Châteauneuf-du-Pape angesiedelt. Der Wein ist so unglaublich viel trinkiger und köstlicher als in der Vergangenheit. Das ist der entscheidende Punkt. Es ist kein Wein zum niederknien aber er macht unglaublich Freude. 94+/100



Bodegas Mas Alta

€/Fl.

La Basseta

17389H 2007 6er OHK • 2014–2037 0,75l (72,00 €/l) **54,00**
Carinena 45% Garnacha 35% Cab. Sauv. 15% Syrah 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-98 Vinum 1. Platz

21540H 2010 6er OHK • 2017–2045 0,75l (72,00 €/l) **54,00**
Garnacha 60% Carinena 20% Syrah 20% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98
Jeb Dunnuck 94-97 Penin 95

33461H 2015 6er OHK • 2022–2050 0,75l (72,00 €/l) **54,00**
Garnacha 60% Carinena 20% Syrah 20% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Typische Priorat-Nase, klare Dominanz der alten Garnacha mit ungeheuer gradlinigem Druck. Feine Würze von der Carignan daneben, sehr wuchtige und duftige Nase. Ungeheuer präsent im Mund, eine wahre Fruchtexplosion, würzige Carignan, dann eine klare und vom typischen Schieferuntergrund des Priorat geprägte Eigenständigkeit der Grenache, ein ausgeprägter Terroirwein. Tolles Volumen, alles auskleidend, die Intensität der Frucht ist fast unglaublich, nur einen Hauch Süße vom Glyzerin, nicht die Spur von Marmeladigkeit. Sehr dicht, wuchtig und doch fein geschliffen. Die uralten Reben ergeben einen ausgeprägten Charakter und große Tiefe. Ultrakleine Erträge. Sattes Tannin, dabei eindeutig Richtung Finesse vinifiziert. Groß! 97–98/100

La Creu Alta

31027H 2015 6er OHK • 2013–2055 0,75l (118,00 €/l) **88,50**
Carignan 50% Serine 50% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100

Lobenberg: La Creu Alta ist eine auf inzwischen 5000 Stöcke angewachsene Dichtpflanzung. Ungefähr 50% mit Serine bepflanzt. Die ist die Ursprungssorte der Syrah, oder auch genannt Petit Syrah. Und die andere Hälfte besteht aus Carignan. Die 50% Serine stehen in Terassen, die Carignan ist in einem relativ steilen Weinberg in Reihen gepflanzt. Alles Buschweine. Die Carignan ist um die 100 Jahre alt, die Serine wurde Anfang der 2000er gepflanzt. Die Carignan wird zu 30–40% als Ganztraube fermentiert, die Syrah wird komplett entrappt. Alle Weinberge vom Creu Alta sind Nord- oder Nordostlagen. Das heißt, wir haben hier ganz hoch am Berg ganz windige, kühle Weinberge. Alles steht zu 100% auf Schiefer und verwittertem Schiefer.
Dass die Nase einem unglaublich konzentrierten, dichten Côte-Rôtie von Michel Tardieu ähnelt, ist, so glaube ich, kein Wunder. Michel hat das Ding ja schließlich konzipiert und auf die Reise geschickt. Ebenso was die Rebsorten angeht. Sowohl die Serine als auch die Sache mit den Rappen. Die aber gar nicht durchkommen. Der Wein hat keine Krautwürzigkeit, sondern nur enorme Frische. Reich, dicht. Tolles Volumen zeigend. Aber so fein und gleichzeitig konzentrierte, dichte, rote Kirsche. Auch eingekochte Himbeere, rote Johannisbeere, Zwetschge. Voluminös und ultrafein mit dieser Mineralik. Ein Wunderwerk der Komplexität. Feuerstein satt. In diesem Wein ist gar kein Grenache enthalten. Diese Petit Syrah und die Carignan schaffen alleine diesen Wein, der für mich schon lange und immer mehr zu den größten Rotweinen Spaniens zählt. Und der locker mit den großen Weinen der Rioja von Artadi und Telmo Rodriguez mithalten kann. So intensiv, so dicht und gleichzeitig steinig, mineralisch. Der Mund ist in der Komplexität fast noch eine Stufe darüber. Carignan auf Schiefer ist wirklich ein Wunderwerk. Das Ganze in cool-climate-Lagen gelegen mit dieser Nordexposition. Wow, so dicht, dann kommt diese wunderschöne rote Frucht der Petit Syrah dazu. Dicht, lang, jetzt eher an Feuerstein erinnernd in dieser unglaublichen Mineralität. So viel Power, für Minuten verbleibend, gar nicht wieder aufhörend wollend, unendlich in die Länge. Kreide und Kalkstein, obwohl wir hier auf Schiefer stehen. Das ist ein unglaublich komplexes Wunderwerk in dieser Dichte, Intensität und gleichzeitig Feinheit. Wenn wir diesen reichen, warmen Jahrgang 2015 nehmen und dagegen die Fassprobe von 2016 probieren, wissen wir, dass es hier noch weitergeht, und es keinen Falls schlechter wird. Aber ich persönlich finde diesen 2015er, weil er eben diese immense Reichhaltigkeit des Jahrgangs kombiniert mit dieser Hochlagenfeinheit, schon einen echten Traumwein. Für mich einer der besten 2015er in gesamt Spanien. 100/100



















Die Önologin Tatjana Petjeric

Terroir al Limit

Was passiert, wenn ein Münchner im fernen Spanien ein Weingut aufbaut, sich das Knowhow von einem der größten Erzeuger Südafrikas einholt und beide das Ziel haben, nach burgundischem Vorbild Weine von Weltformat zu erzeugen? Dominik Huber begann 2002 mit Eben Sadie im nordspanischen Priorat Terroir al Limit aufzubauen. In Rekordzeit erarbeiteten sich die beiden ein eindrucksvolles Renommée. Mittlerweile steht Huber auf eigenen Füßen, denen ein großartiges Terroir zu Grunde liegt. Die Reben sind hier bis zu 100 Jahre alt, so wie auch die Olivenbäume für das kalt gepresste Olivenöl. Einzigartig sind auch die Licorella-Böden und Weinlagen in Höhe von bis zu 800 m. Die Trauben können hier unter warmem Klima und wärmespeichernden Böden langsam heranreifen. Die Trauben werden schonend in der alten Korbpresse verarbeitet und in französischer Eiche und Doppelstückfass über 24 Monate ausgebaut. Schönung und Filtration ist Huber überdrüssig. Das ergibt, rot wie weiß, großartige Weine, die zum Reifen prädestiniert sind, einen hohen Wiedererkennungswert haben und auf eindrucksvolle Weise ihre Herkunft widerspiegeln. Die beiden Top Crus „Les Manyes“ und „Les Tosses“ sind die Krönung der Garnacha-Traube und Dominik Hubers Rosato einer der ernst zunehmenden Roséweine, die mir bekannt sind. Und wer denkt, dass Muskateller nur nette Dessertweine oder fruchtig-würzige Aperitifweine abgibt, muss seinen Terra de Cuques verkosten. Last not least, Dominik macht eines der besten Olivenöle Spaniens in homöopatischen Mengen.



Terroir al Limit

€/Fl.

Terroir Historic Blanco

32162H 2016 12er • 2017–2024 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Garnacha Blanca 75 % Macabeo 12,5 % Pedro Ximenez 12,5 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 92+ Parker 91+ Gerstl 17

Lobenberg: Das ist die neue Einstiegslinie von Dominik Huber. Eine Cuvée aus überwiegend Garnacha Blanca und etwas Macabeo und Pedro Ximenez. Bei Terroir al Limit hat man natürlich keinen austauschbaren Weißwein im Glas, sondern eine Visitenkarte des Hausstils. Spontane Vergärung, Ausbau im Beton. Das riecht kräuterig und nach Safran, Wacholder und reifer Aprikose. Am Gaumen hat man einen ansprechenden, leichten Hauch von Oxidation, die so gewollt ist. Das hat Tiefe und Spannung und vor allem Trinkfluss dank der knackigen Säure. Sehr anspruchsvoll für einen Einstiegswein! 92+/100

Terra de Cuques

32151H 2015 12er • 2018–2026 0,75l (39,33 €/l) **29,50**

Pedro Ximenez 90 % Muskateller 10 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 94 Parker 93+

Lobenberg: Jeder, der meinte per se keinen Muskateller zu mögen, muss diesen Wein getrunken haben. Denn Dominik Huber erzeugt hier aus Muskateller und Pedro Ximenez eine grenzgeniale Cuvée. Zwiebelschalenfarben im Glas. Das Bouquet erinnert an Muskateller ohne Süße. Denn neben die getrockneten Rosen und der Litschi gesellen sich noch Feuerstein und eine leichte Hefenote. Am Gaumen ist der Wein federleicht, baut Spannung auf. Die Aromatik geht in süßlichere Noten, dabei ist der Wein selbst knochentrocken. Ein sehr animierender und leichtfüßiger Weißwein mit Aromen von frischen Mirabellen und Granny-Smith-Apfel. 93+/100

Pedra de Guix

32154H 2015 6er • 2019–2032 0,75l (76,00 €/l) **57,00**

Macabeu Grenache blanc Pedro Ximenez • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Suckling 97 Parker 95

Lobenberg: Das ist vielleicht Dominik Hubers spannendster Wein im Portfolio. Weil er so einzigartig ist. Die Trauben wurden mit den Rappen gepresst, was die phenolische Struktur erklärt. Ein Blend aus Grenache blanc, Macabeu und Pedro Ximenez. Der Pedro Ximenez schlägt hier extrem durch, erinnert an feinste Sherrys mit leicht oxidativem Ausbau. Zwiebelschalenfarbenes Orange-gold ohne Trübungstöne. Im Bouquet zieht man zunächst Vergleiche zu kräftigem Meursaults klassischer Manier. Viel Hefenoten, dann erst eine weiß-gelbe, sehr zarte Frucht. Am Gaumen ist die Säure eher niedrig, der Wein baut Druck am Gaumen auf und schiebt sich mit seiner salzig-mineralischen Aromatik und getrockneten Kräutern durch. Das ist so animierend und doch komplex. Dabei erschlägt einen diese Wucht von Wein niemals, sondern animiert immer zum nächsten Schluck. Großer Wein. 95–96/100

Roc d'Aubaga Rosato

28720H 2015 12er • 2016–2025 0,75l (52,67 €/l) **39,50**

Garnacha 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 91

32155H 2016 12er • 2017–2026 0,75l (52,67 €/l) **39,50**

Garnacha 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 95

Lobenberg: Es ist ganz einfach mit diesem Wein. Dominik Hubers Rosat zählt neben Gourt de Mautens Rosé und Sylvain Patailles Pinot-Rosé zu den besten dieser Kategorie. Denn er glänzt durch die Abwesenheit kitschiger Fruchtaromen. Das ist ein hoch anspruchsvoller Rosé, der ein genialer Essensbegleiter sein kann und ausgesprochen salzig daher kommt. Ich habe hier eine klare Himbeernote, etwas grüne Walnuss und weißen Balsamico im Bouquet. Am Gaumen zieht sich die klare hellrote Frucht weiter. Nur ist der Wein eben nicht

Terroir al Limit

€/Fl.

süßlich, sondern knochentrocken, fast schon ein wenig gerbig im Körper. Das alles vereint sich zu einem exzellenten Wein, der mehr rot als rosa ist und ganz klar die Vorteile der Garnacha hervorhebt: Eine klare, ausgeprägte Frucht und Struktur. 95+/100

Terroir Historic Negre

32159H 2016 12er • 2018–2023 0,75l (24,00 €/l) **18,00**

Garnacha 75% Carinena 25% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Parker 92 Gerstl 17+

Lobenberg: Das ist die neue Einstiegslinie von Dominik Huber. Eine Cuvée aus überwiegend Carinena und etwas Garnacha. Bei Terroir al Limit hat man natürlich keinen austauschbaren Rotwein im Glas, sondern eine Visitenkarte des Hausstils. Spontane Vergärung, Ausbau im Beton. Das ergibt eine zart dunkelwürzige Cuvée mit feiner Säure, griffigem Tannin und dezent rauchiger Reduktionsnote. Raffiniert aber zugänglich und dabei enorm individuell. So wie wir es von Dominik Hubers Spitzenweinen gewohnt sind. 92+/100

Torroja Vi de la Vila

28721H 2015 12er • 2016–2030 0,75l (39,33 €/l) **29,50**

Carinena Garnacha • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Suckling 94

32156H 2016 12er • 2017–2031 0,75l (39,33 €/l) **29,50**

Carinena Garnacha • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+ Parker 93

Lobenberg: So schmeckt Priorat aus hoch gelegenen Parzellen. Diese Blend aus Grenache und Carignan stammt aus verschiedenen Weinparzellen aus Torroja. Dominik Huber wäre nicht einer der Rising-Stars des Priorats, wenn er kein Herzblut in seine Basis stecken würde. Und so hat man hier einen zarten, hauchfein vinifizierten Rotwein im Glas, der 18 Monate im Stockinger-Fass verbrachte. Garrigues, Pflaume, etwas Rosmarin mit likörigem Antrunk. Die Tannine sind strukturierend aber fein poliert. Dazu gesellt sich eine vibrierende Säure. Alles steuert auf die betont beerig-fruchtige Aromatik hinaus und hallt minutenlang nach. Hier steht eindeutig die Herkunft im Vordergrund. 93–94+/100



Dominik Huber



Les Manyes Vi d'Altura

28723H 2014 6er OHK • 2018–2055 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Garnacha 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 98 Suckling 95 Penin 95

32158H 2015 6er OHK • 2020–2057 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Garnacha 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 99 Suckling 96 Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Die Einzellage Les Manyes ist alljährlich Anwärter auf Parkers Top 5. 100% Garnacha strahlt hier mit einem funkelnden Granat im Glas. Zunächst verblüfft die feine Ätherik. Eine Verbindung aus Brombeere, Cassis und Fichtennadeln. Barriquenoten sind hier inexistent. Am Gaumen ist der Les Manyes ganz weich, anders als sein Bruder aus der Einzellage Les Tosses. Die Unterschiede sind so deutlich und Jahr für Jahr offensichtlich, wie bei Giacomo Conternos Francia und Cerretta. Zwei unterschiedliche Ausdrücke einer großartigen Region. Beide voller Potenzial aber hocheigenständige Lagenweine. Die Tannine sind ultra zart aber deutlich vorhanden, viel saftige Beeren kommen hinzu und ein vibrierendes Säurespiel. Kühl und seidig zugleich. Der Wein zeigt den klaren Charakter des Grenache. Die ausgeprägte Fruchtigkeit ist da. Aber hier wurde sie zu einem Wein von Weltklasse ausgebaut. 97–98/100



Les Tosses Vi d'Altura

28722H 2014 6er OHK • 2018–2055 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Carinena 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 98 Suckling 98 Penin 96

32157H 2015 6er OHK • 2020–2057 0,75l (238,67 €/l) **179,00**

Carinena 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 98 Parker 98+ Jeb Dunnuck 97

Lobenberg: Die Einzellage Les Tosses ist alljährlich Anwärter auf Parkers Top 5. 100% Carinena strahlt hier mit einem funkelnden Granat mit brombeerfarbenem Kern im Glas. Zunächst verblüfft die feine Ätherik. Eine Verbindung aus reifer Himbeere, Garrigue, Cassis und Sauerkirsche … Barriquenoten sind hier inexistent. Am Gaumen ist der Les Tosses zupackend, anders als sein Bruder aus der Einzellage Les Manyes. Die Unterschiede sind so deutlich und Jahr für Jahr offensichtlich, wie bei Giacomo Conternos Francia und Cerretta. Zwei unterschiedliche Ausdrücke einer großartigen Region. Beide voller Potenzial aber hocheigenständige Lagenweine. Die Tannine sind deutlich vorhanden, viel saftige Beeren kommen hinzu und ein vibrierendes Säurespiel. Hier kommt die erdigere Seite der Garnacha zur Geltung. Er wirkt im Stil wärmer und strukturierter als Les Manyes. Der Wein zeigt trotzdem den klaren Charakter des Grenache. Die ausgeprägte Fruchtigkeit ist da. Aber hier wurde sie zu einem Wein von Weltklasse ausgebaut. 96–97/100



Montsant







Joaquim Martin Freixa

Martin Freixa

Joaquim Martin Freixa, genannt Quim hat sich beruflich schon immer dem Wein verschrieben. Früher als Manager verschiedener Weingüter und seit 2006 als Agent für kleine spanische Weingüter. Aber irgendwie hat es ihn immer schon gejuckt, einen eigenen, für ihn idealen Wein zu kreieren. Der sollte edel und elegant sein, einen für jede Tageszeit und für den es kein Essen braucht, der für sich alleine steht und der direkt zu genießen ist. Und so produziert er 10.000 Flaschen (s) eines Weines, der nur so vor Harmonie strotzt.

Die Trauben kommen zu 100 % von der Samsó-Rebe, die unter dem Namen Carignan wohl etwas bekannter sein dürfte. Sie wird selten sortenrein abgefüllt, aber gerade hier um das Priorat herum, wo zumeist noch alte Buschreben um die wenigen Wasserreserven kämpfen, kann aus diesen Trauben ein warmer, feiner, geschliffener Wein produziert werden, der dann auch ohne andere Sorten auskommt. Die Buschreben in ihrer Beschaffenheit erlauben hier auch nur Handlese, Maschinen kämen gegen das harte Holz nicht an.

Die Region Montsant steht noch ein wenig Schatten des übergroßen Priorats, aber macht immer mehr von sich reden. So langsam setzt sich die Erkenntnis durch, dass die Weine ein ähnlich großes Potential haben, aber eben noch deutlich günstiger sind als beim Nachbarn. Die DO besteht erst seit 2001, vorher war es nur eine Unterregion der DO Tarragona. Aber die Qualität und das Selbstbewusstsein einiger Winzer haben dazu geführt, dass die Eigenständigkeit dieser Weine mehr zur Geltung kommt. Der Name stammt von den gleichnamigen Montsant-Bergen in der Gegend. Derzeit gibt es etwa 1857 Hektar Rebfläche, etwa 94 % der Produktion ist rot. Die Weinberge reichen von 200 bis 700 Meter Höhe mit durchschnittlich 360 Meter über dem Meeresspiegel. Die drei Hauptbodenarten sind Kalkstein, Granitsand und Schiefer. Hier herrscht mediterranes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Das bedeutet u. a. eine hohe Temperaturvariation, was bei der Entwicklung komplexer Aromen hilft, während die lebenswichtige Säure erhalten bleibt. Die Sommer sind trocken und der Niederschlag beträgt ca. 650 mm, hauptsächlich im Herbst.

Freixas erster Wein aus dem Jahre 2013 kam 2015 auf den Markt. Seit dem arbeitet er hart an seiner Philosophie des perfekten Weines. Noch habe er ihn nicht erreicht, aber er sei auch gar nicht mehr soweit davon entfernt.



Martin Freixa				€ / Fl.
Martin Freixa				
34312H	2016 6er • 2018 – 2028	0,75 l	(19,93 €/l)	**14,95**

Samso 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Dieser Samsó, sprich Carignan, wächst an 50 – 70 Jahre alten Buschreben 270 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus Lehm und kalkhaltiger Erde. Er reift für 11 Monate in 300-Liter-Fässern französischer Eiche. Ein Wein, der die Ausgewogenheit in Flüssigkeit darstellt. Tolle, aromatische, warme, rote Fruchtnoten in der Nase, Waldhimbeere, erdige Erdbeere und Herzkirsche. Dahinter steigt eine enorm animierende Rauchigkeit auf, flankiert von Nelke und einer feinen Krautwürze. Im Mund saftig nach roten Beeren schmeckend, das vorhandene Tannin ist aber mal derart auf Hochglanz poliert, Wahnsinn. Mundfüllend, weich, rauchig, samtig, aber nie breit. Immer auf der Spur der feinen Säure bleibend. Die ist zwar äußerst fein, aber immer präsent, man kann hier schon fast von Perfektion sprechen. Und bei allem ist auch Komplexität und Tiefe da. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, aber das ist in diesem Fall ein Kompliment. So rund, so ausgewogen, so in sich ruhend habe ich selten einen Wein probiert. Die Philosophie von Martin Freixa ist, einen noblen, feinen und eleganten Wein zu kreieren, der auch ohne Essen für sich selber stehen kann. Er sagt selbst, dass er vielleicht noch nicht geschafft hat, seinen idealen Wein zu machen, aber nicht mehr ganz so weit davon entfernt sei. Wahnsinnig gut. 94 – 95/100

Mallorca

Ànima Negra

Am Anfang von Ànima Negra stand die Freundschaft zweier Mallorquiner. Pere Ignasi Obrador und Miquel Angel Cerda stammen beide aus der Ortschaft Felanitx, im Süd-Osten Mallorcas. Sie sind bereits von Kindesbeinen an Freunde, auch wenn Miquel vier Jahre älter ist als Pere. Nach dem Abschluss der Schule trennten sich ihre Wege. Während Pere in Felanitx blieb und sich um die Milchkühe und die dazugehörige Molkerei seiner Familie kümmerte, zog Miquel aus, um in Madrid ein Studium zum Luftfahrtingenieur zu beginnen. Nach einigen Jahren kehrte er nach Mallorca zurück, denn sein Heimweh und die Sehnsucht nach dem Meer machte es ihm unmöglich weiterhin in Madrid zu leben. 1994 kam es zu Veränderungen in Peres Molkerei, und nun entschlossen sich Pere und Miquel, einen lang gehegten, gemeinsamen Traum zu verwirklichen und ihre ersten Trauben in aussortierten Milchtanks zu vinifizieren. Beide hatten seit ihrer Jugend die Vision, das Potenzial der einheimischen Reben, vor allem der Rotweinsorte „Callet“, auszureizen. Der erste Jahrgang war so gut, dass sie sich in ihren Erwartungen und Träumen bestätigt fühlten. Bereits der 1997er Jahrgang wurde dann von der internationalen Presse entdeckt und gefeiert. Innerhalb der ersten vier Jahre hatten Miquel und Pere bewiesen, dass man aus Callet große Weine vinfizieren kann. Seitdem haben die beiden unzählige Verbesserungen und Investitionen vorgenommen, um aus einer Molkerei ein Weingut der Extraklasse zu machen. Neben dem beeindruckenden „Ànima Negra“ produzieren sie seit einigen Jahren den sehr guten Zweitwein „AN 2“ und auch ihr Weißwein „Quibia“ gehört zu den interessantesten Weißen der iberischen Halbinsel. Alle drei Weine sind ausdrucksstarke Verkörperungen der faszinierenden, vinologischen Identität Mallorcas. Mindestens seit dem 2005er Jahrgang hat sich die Qualität der von Pere und Miquel erzeugten Weine auf einem so hohen Niveau etabliert, dass man sie zu den Spitzenerzeugern Spaniens zählen muss.



Ànima Negra				€ / Fl.
Quibia				
29191H	2016 6er • 2017–2022	0,75l	(18,40 €/l)	**13,80**
Callet 60 % Prensal 30 % Giro Ros 10 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Grapefruit, Pfirsich, Holunder, Zitronenmelisse. Am Gaumen frisch und zunächst feinstoffig wirkend. An den Rändern spürt man förmlich die Zitronenmelisse neben der mittig liegenden Viskosität. Der Abgang ist imponierend lang und mit schöner Struktur unterlegt. So ziemlich der ideale Weißwein, den man sich von dieser landschaftlich so reizvollen Lieblings-Urlaubsinsel wünschen kann und qualitativ unter den Weißweinen des heißen Südeuropas ziemlich weit vorne. 90/100				
AN 2				
31780H	2016 6er • 2019–2027	0,75l	(25,07 €/l)	**18,80**
Callet Manto Negro Syrah • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92				
Lobenberg: Helles Granat-Rot. Kirsche, Zartbitterschokolade, Feigen und eine leichte balsamische Note. Fein strukturiert und mit präziser Gradlinigkeit. Versehen mit einem sehr guten und komplexen Abgang, dabei tolles Tannin wahrend. Zeigt seine mediterrane Herkunft, ist aber keinesfalls heiß, sondern wunderbar ausgewogen. Im Rückhall präsentiert er wundervolle Brombeeren und wieder Schokolade und Zwetschgen. 92/100				
Ànima Negra				
31781H	2016 6er • 2020–2031	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Callet 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				
Lobenberg: Hier spürt man sofort, dass es sich um einen großen Wein handelt. Man macht die Augen zu und fliegt geschmacklich von der Côte-Rôtie über den Hermitage und Châteauneuf direkt und ohne über Los zu gehen an den Douro. Cassis, Rinderblut, verbrannte Erde, Steinmehl und frisch eingekochte Feigen. Frisch und mit einer gehörigen Portion Fruchtsüße legt sich dieses Elixier um die Zunge, man möchte sich zurücklehnen, doch jetzt ist Schluss mit lustig und die Struktur greift nach dem Gaumen, gräbt sich an Rachen und Lippen fest. Medizinale Noten verleihen dem Ganzen eine imposante Seriosität. Der Abgang ist von einer tollen Frische getragen. Selten durfte man solch einen, niemals überkonzentrierten, aber doch so erwachsenen Wein probieren. Aus der autochthonen Sorte Callet gekeltert, eigenständig, aber auch mit einem gehörigen Anspruch auf Größe. Bravo! 94+/100				



Miquel Angel Cerda und Pere Ignasi Obrador









4kilos

Im August 2006 gründeten Francesc Grimalt und Sergio Caballero das Weingut 4kilos auf Mallorca. Von Anfang an wollten sie Weine produzieren, die die Kraft der Traube, aber auch ihre Nuancen reflektieren, aber mit einem anderen Ansatz und anderer Präsentation. Die beiden Partner sind zwei gänzlich unterschiedliche Typen: Francesc Grimalt, Winzer und ehemaliger Partner und Techniker bei Ànima Negra, hat sich vor allem durch die Rettung der Vielfalt der einheimischen Traube Callet in der balearischen Weinszene einen Namen gemacht. Sergio Caballero hingegen ist Musiker und u. a. Co-Direktor des Sonar Festival für elektronische Musik und Multimedia-Kunst. Ende September 2006 dann wurde in der Garage eines Winzerkollegen mit wenigen Mitteln, aber mit ausgezeichneten Trauben, der erste Wein hergestellt. Die Gärung und Mazeration des Weines wurde in Milchkühlgeräten vollzogen, die dank ihrer Form eine große Oberfläche ermöglichen. Der Wein wurde für 14 Monate ausgebaut und kam im Mai 2008 auf den Markt. Die Entwicklung nahm also ihren Lauf, zwischenzeitlich wurde eine ehemalige Schäferei in ein kleines Weingut umgewandelt. Das ermöglichte auch noch die Produktion weiterer Weine, wie z.B. den „12Volts“. Das Konzept bei 4kilos beruht nicht nur auf Vielfalt, sondern auch auf der Kombination von Rebe-Boden-Klima-Wachstum. Die Weinberge befinden sich in verschiedenen Teilen im Norden und Süden von Mallorca. Aus diesem Grund gibt es auch keine spezifisch DO-Zugehörigkeit. Die Rebstöcke sind zumeist in Cal-Vermell-Böden (Lehm) gepflanzt. Die verwendeten Sorten sind Callet, Cabernet Sauvignon, Fogoneu, Merlot, Monastrell und Syrah. Übrigens, der Name 4kilos kommt vom Startkapital der beiden Partner. 4 Millionen Peseten wurden eingesetzt. Eine bescheidene Investition, die aber deutlich zum Ausdruck bringt, dass ein guter Wein nicht durch ein großes Investment, sondern durch Leidenschaft und dem Streben nach Qualität entsteht. Diese Weine sind mallorquinisch kraftvoll, aber immer wunderbar rund. Wer es etwas kräftiger mag, der greift zum Ànima Negra, wer mehr die Harmonie sucht, ist hier an der richtigen Stelle. Vielleicht ist das auch nur tagesformabhängig. Auf jeden Fall ist 4kilos ein schräges, wunderbares Weingut mit einer unverkennbaren Handschrift.



4kilos bio				€ / Fl.
Motor 17				
33758H	2017 6er • 2019–2028	0,75l	(19,60 €/l)	**14,70**
Fogoneu Mallorquin • 11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93				
Lobenberg: Ein kleiner Naturwein mit 93 Punkten? Reinsortige Fogoneu, kein Schwefel, vergoren etrappt im Tonbottich, Ausbau auch im Tongefäß. Eine zarteste Versuchung, er schmeckt wie geklont aus Beaujolais, Pinot Noir, Nerello Mascarlese vom Etna und dazu Azienda COS aus Siziliens Süden mit einem butterweichen Cerasuolo aus der Amphore. Ich war so überwältigt von diesem Charme … den Wein bekommt nur sein Freund in Amerika … und jetzt auch wir. Bitte keinen strukturierten und tanninreichen Wein erwarten sondern sich mitreißen lassen von köstlich seidiger Fruchtigkeit. 93/100				
12 Volts				
32069H	2016 6er • 2019–2025	0,75l	(23,87 €/l)	**17,90**
Callet 60% Syrah 20% Cab. Sauv. 10% Merlot 10% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92-93 Parker 91				
Lobenberg: Schon das Etikett ist spannend. Gestaltet wurde es von dem kalifornischen Künstler, Cartoonist und Illustrator Gary Baseman, dessen Arbeiten in renommierten Magazinen und Museen zu finden sind. Aber zum Wein: Volle Herzkirsche in der Nase, ein Hauch Waldbeeren. Dazu eine Kräuterspur, Kakao und dank des 12-monatigen Barriqueausbaus in französischer und amerikanischer Eiche auch eine angenehme, unaufdringliche Vanille-Komponente. Im Mund extrem versammelt und auf den Punkt. Traumhaft feine Rot- und Sauerkirsche auf der Zunge. Mittlerer Körper mit einem angenehmen Säurespiel, das zu einer schönen Saftigkeit beiträgt. Das Holz hat die Tannine perfekt domestiziert und ist dabei nie übermächtig. Zeigt im Abgang eine schöne Länge und bringt noch mal alle Facetten. Insgesamt von der Stilistik nicht ganz so wild wie Ànima Negra, eher runder und feiner. Und daher eine perfekte Ergänzung an Mallorcas Spitze. Macht rundherum Freude. 92–93/100				

4kilos bio

€/Fl.



Sergio Caballero



Francesc Grimalt

Gallinas y Focas

31194H 2014 6er • 2018–2026 0,75l (28,00 €/l) **21,00**

Manto Negro 90% Syrah 10% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Dieser Wein ist mehr als nur Wein. Er ist ein soziales Projekt, hervorgegangen aus der Zusammenarbeit des Weinguts mit amadip.esment, die sich für Menschen mit geistiger Behinderung engagieren. Die Teilnehmer dieses Projektes sind in bei Entstehung des Weines von der Rebe über den Keller bis hin zu Name und Etikettgestaltung immer mit eingebunden. Der Weinberg ist so gut wie naturbelassen, sogar mit Bodenbewuchs um die Wasserkonkurrenz für die Reben zu erhöhen. Nach der Vergärung in Edelstahl (80%) und Eichenfass (20%), reift der Wein 15 Monate lang in neuen französischen 500-Liter-Allier-Eichenfässern. In der Nase warme erdige Aromen. Dunkle, kräftige Waldfrüchte mit Brombeere und Himbeere, dazu ein Hauch Pflaume. Kräuter verleihen eine gewisse Feinheit. Im Mund entgegen der Nase, jetzt eher kühle Frucht und frische Kräuter. Feine Tanninstruktur trifft auf belebende Säure. Von der Lippe über die Zungen breitet sich der volle Körper aus und kulminiert am Gaumen. Ein klasse Spannungsbogen. Feingliedriger Abgang, der nie zu bitter wird, eher die Fruchtkomponenten widerspiegelt. Trotz Kraft ein samtiges Tröpfchen, das den Abend nicht überdauern wird. 94/100

4 kilos

30093H 2015 6er • 2018–2034 0,75l (42,00 €/l) **31,50**

Callet 80% Fogoneu Mallorquin 10% Manto Negro 10% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95 Parker 94

32068H 2016 6er • 2019–2035 0,75l (42,00 €/l) **31,50**

Callet 80% Fogoneu Mallorquin 10% Manto Negro 10% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95

Lobenberg: Der Hauptwein des Weingutes und ein echter Knaller. 80% Callet, 10% Fogoneu Mallorquin und 10% Manto-Negro. Dass die heimische Rebsorte Callet so einen Erfolg feiert, hat sie Francesc Grimalt zu verdanken. Einem der Mitbegründer und vormaligem Wegbereiter bei Ànima Negra. Die Nase ist geprägt von der traumhaft duftenden Kirsche, fast betörend schön. Echte Frucht, nie Bonbon. Eingefangen durch animalische Note wie Leder und Röstnoten von Kaffee und Kakao. Der 14-monatige Ausbau in neuen französischen Allier-Eichenfässern bringt eine tolle Geschmeidigkeit schon in der Nase, aber auch im Mund. Hier auch wieder satte schwarze Kirsche, Blaubeere und Feinheit durch schwarze Johannisbeere. Mediterrane Kräuter würzen den Gaumen. Im Abgang wieder eine ähnlich berauschende Restsüße wie in der Nase. Wow. Die leichte Säure, die feine Tanninstruktur und die ungemein runde Fülle greifen extrem harmonisch ineinander. Bringt trotz seiner Jugend schon Eleganz mit. Wer es etwas kräftiger mag, der greift zum Ànima Negra, wer mehr die Harmonie sucht, ist hier an der richtigen Stelle. Zwei Mallorquiner, gleichwertig und doch nicht vergleichbar. Zwei unterschiedliche Riesen, aber von gleicher Größe. Sie haben die Wahl … 95/100











Mesquida Mora

Barbara Mesquida macht sieben Weine – „für jeden Tag einen“, ist ihr Motto. Und ihre Weine tragen auch die Namen ihrer Geschichte. Sie ist eng verbunden mit Ihrer Heimat, sie sei in einem kleinen Paradies geboren, gebadet von Salzwasser und der Sonne des Mittelmeeres auf Mallorca (Arcollam). Weil sie zwischen Reben, Fässern und Weintrauben aufgewachsen ist und heute selbst Wein macht, glaubt sie nicht an die Zufälligkeit sondern an die Synchronität (Sincronia) des Lebens. Nachdem sie in einem Moment ihres Lebens weder Decke (Sotil) noch Boden (Trispol) hatte, beschloss sie mit Mesquida Mora eine neue Herausforderung einzugehen. Seit 2012 macht sie alles anders als ihr Vater zuvor. Eine neue Weinwerkstatt wurde gebaut und auch der ganze Betrieb wurde auf Biodynamie umgestellt. Ziel ist es, Weine zu produzieren, die das Potenzial einer Rebe ausdrücken, die gesünder, lebendiger und authentischer sind. Und Pläne für die Zukunft gibt es natürlich auch. Sie möchte aus der Bodega ein Refugium für biologischen Anbau, Tier und Mensch schaffen. Für den Wein ist es ihr schon jetzt gelungen.



Mesquida Mora bio

€/Fl.

Sincronia Blanc bio

34273H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Prensal 60% Chardonnay 40% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Sincronia Blanc ist eine Cuvée aus Chardonnay und Prensal Blanc. Die Aromen erinnern an Pfirsich und weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er eine lebendige Frische, mit mediterranen Kräutern und einer leichten, angenehmen Bitternote im Abgang. Enorme Leichtigkeit, Lebendig aber nicht ohne Substanz. Nicht groß, aber verblüffend schön. 90–91/100

Acrollam Blanc bio

34275H 2016 6er • 2018–2027 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Prensal blanc 62% Giro blanc 38% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: acrollaM rollt Mallorca von hinten auf – buchstäblich. Der Wein zeigt sich strohgelb im Glas. Das Erste, was einem entgegenkommt, wenn man seine Nase ins Glas hält, ist Exotik. Wir haben Mango, Ananas, aber auch Aprikose, und Galia-Melone. Dahinter kommen weiche florale Noten und ein Hauch von Vanille. Zugleich verströmt der Wein pure Frische. Mit der Zeit kommen dann noch kräutrige Aspekte und Anisnoten dazu. Im Mund bleibt die tolle Frische. Gute Säure, dadurch herrlich saftig. Am Gaumen das ganze Fruchtspektrum der Nase wiederbelebend. Perfekt eingebunden durch leicht bittere Mandelaromen, die dem ganzen Halt und Struktur verleihen. Im Abgang eine perfekte Melange aus Würzigkeit und Frucht. Ein Wein, der mehr ist als eine flüchtige Urlaubsbekanntschaft, da ist schon deutliches Potential für mehr. 93–94/100

Mesquida Mora bio

€ / Fl.



Barbara Mesquida

Acrollam Rosat bio

34276H 2017 6er • 2018 – 2023 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Cab. Sauv. 50 % Merlot 50 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: acrollaM rollt Mallorca von hinten auf – buchstäblich. Viel Erdbeere, aber auch eine leichte erdige Grundnote, die den Wein erdet, Struktur gibt und nicht breit werden lässt. Leicht tänzelnd, aber geerdet mit Erdbeere und leichter Johannisbeerenote für den Grip und die Säure. Schon eine Rosé der besonderen Art. 92 – 93/100

Sincronia Negre bio

34274H 2017 6er • 2018 – 2025 0,75l (15,93 €/l) **11,95**

Cab. Sauv. 41 % Merlot 28 % Callet 22 % Manto Negro 6 % Syrah 3 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: In Stahl vergoren und dann für einige Monate in gebrauchter französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Tiefe, rote Beerenfrucht in der Nase, dazu noch Kirsche und pfeffrige Gewürznoten. Wahnsinnig aromatisch und sehr betörend. Am Gaumen herrlich vollmundig. Auch hier wieder reife Beeren und Kirsche und auch leichte Kirschkern-Bitternoten, die aber dem Wein Grip und Struktur geben. Der Wein hat eine fleischige Note mit mediterrane Kräutern. Ein einfacher, sehr gut strukturierter Allrounder. Zu Grillfleisch, aber auch solo gut zu trinken. Macht schlichtweg Freude. 91+/100



Trispol Negre bio

34277H 2016 6er • 2018 – 2030 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Callet 42 % Cab. Sauv. 40 % Syrah 18 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Gereift für ein Jahr in einer Kombi aus neuen und gebrauchten französischen und amerikanischen Eichenfässern. Extrem dunkles Rubinrot. In der Nase leicht rauchig, Schwarz-Kirsche, Kirschlikör, Tabak und dunkle Schokolade mit einem Hauch Lakritze. Man wir tief ins Glas gezogen. Im Mund erst mal mit Druck und viel Kraft. Dann entfalten sich langsam die Aromen, Schwarzkirsche, Veilchen, Gewürzkuchen und eine feine pfeffrige Spur. Die Tannine sind fein eingebunden, der Körper ist rund, aber nicht zu voluminös. Immer wieder zeigen sich neue Aspekte, kommen neue Aromen um die Ecke. Das hat schon Tiefgang und macht gleichzeitig viel Spaß beim Trinken. Die Callet gibt burgundische Feinheit, der Freund und Nachbar 4 Kilos lässt grüßen. Gute Länge und feine floralen Rückaromen. Toller Mallorquiner. 94+/100

Sotil Negre bio

34278H 2016 6er • 2018 – 2028 0,75l (33,20 €/l) **24,90**

Callet 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Himbeere und Erdbeere in der Nase mit einem erdigen Unterton, also so gar nicht dropsig, sondern wunderbar tief. Dazu leichte florale, kräutrige Anklänge und eine Spur Anis. Im Mund extrem feingewoben, mit spielerischer Leichtigkeit, von der Charakteristik ans Burgund erinnernd, vom Aromenspektrum eher Richtung spanisches Festland. Das ist extrem fein in der Nase und schon jetzt mit Tiefgang. Am Gaumen zeigt sich der Sotil so weich und filigran, das Tannin ist samtig integriert, die Säure elegant und fast subtil. Die Aromen gehen von getrockneten Pflaumen, über Kirsche zurück zu den Erd- und Himbeeren. Alles ist unterlegt von einer angenehmen Mineralik die bis ins Finish führt. Callet ist eine mallorkinische Zauberrebe, ein wenig wie Pinot Noir oder wie Frapato mit Nerello Mascalese, einfach unendlich verträumt und fein in der Süße. Großer Wein und fast so gut wie das Vorbild, der 4 Kilos. Wow, tolle Länge, starker Auftritt. 94 – 95/100





Jumilla und La Mancha









Familia Martinez Bujanda / Finca Antigua

Der bekannte Top-Erzeuger der Rioja hat schon vor Jahren weitsichtig in La Mancha investiert und mit der Finca Antigua eines der interessantesten Weinprojekte der Region initiiert. Erst jetzt, nachdem die Reben über das entsprechende Alter verfügen, werden die Weine angeboten. Die Weinberge und die Kellerei entsprechen natürlich dem neuesten Stand des Wissens und der Technik, das Resultat sind kraftvolle und ausdrucksstarke, blitzsaubere Weine, die beeindrucken und Spaß machen und alles für kleines Geld.





Familia Martinez Bujanda / Finca Antigua				€ / Fl.
La Mancha Tempranillo Crianza				
33305H	2014 6er • 2017–2020	0,75l	(10,27 €/l)	**7,70**
Tempranillo 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87				
Lobenberg: Satte, lebendige Frucht, kräftiges Terroir, weich und rund am Gaumen. Samtiger Charme. 87/100				
La Mancha Crianza				
28761H	2011 6er • 2014–2018	0,75l	(12,67 €/l)	**9,50**
Tempranillo 50% Cab. Sauv. 20% Merlot 20% Syrah 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 89+ Parker 89				
Lobenberg: Generös und kräftig, deutlich terroirgeprägt. Tannin, Frucht und die lebendige Säure dominieren die gekonnt von neuem Holz unterlegte, ausdrucksstarke Struktur. Dicht und voll am Gaumen, eindrucksvoll. 89+/100				







Casa Castillo

€/Fl.

Monastrell

29601H 2015 12er • 2017–2021 0,75l (11,80 €/l) **8,85**
Monastrell 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ Penin 91

31559H 2016 12er • 2018–2022 0,75l (12,67 €/l) **9,50**
Monastrell 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 Penin 92 Parker 91+

Lobenberg: Würzige, samtige Nase mit hoher Intensität, der Duft strömt nur so. Im Mund klare Dominanz schwarzer Beeren, butterweiches Tannin, viel Frucht, ein Hauch erdige Würze, ganz weich, füllig und samtig. Dennoch gute Frische zeigend. Ein molliger, aber nicht zu fetter Charmeur mit hoher Intensität und samtigem Nachhall für Genuss über den ganzen Abend. Unerhört viel Wein für das Geld. 91/100

El Molar

28748H 2015 6er • 2017–2023 0,75l (19,20 €/l) **14,40**
Garnacha 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Parker 92-93 Suckling 93 Penin 93

31216H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (19,20 €/l) **14,40**
Garnacha 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Penin 93 Parker 91

Lobenberg: Ungewöhnlich für Casa Castillo, Grenache aus Jumilla. Volltrauben-Vergärung mit Naturhefe, das erhält die Säure und gibt Mineralität, die zwei alkoholischen Rettungsanker für Grenache unter südlicher Sonne. Ausbau im gebrauchten 500-Liter-Tonneau. Das Ergebnis? Châteauneuf-du-Pape aus Jumilla. Tolle rote reife Frucht, Walderdbeeren, süße rote Kirsche, Balsamico. Im Mund reif und süßlich, dennoch weder fett noch marmeladig, die Mineralik verhilft ihm zu Frische und Ausdruck. Spannend. 92+/100

Las Gravas

31558H 2015 6er • 2019–2029 0,75l (33,27 €/l) **24,95**
Garnacha Monastrell Syrah • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94 Penin 93

Lobenberg: Darf immer drei bis vier Jahre lagern. Dunkelrot bis schwarz. Aromatisch, Röstaromen, reif und weich. Ein guter Schuss rote Beeren wie Johannisbeere und Sauerkirsche, etwas Preisselbeere, schwarze Johannisbeere, Kirsche und sogar Blaubeere. Im Mund sehr stoffig, reife Frucht, samtig dichte Tannine, stoffige Textur mit Druck, erdig würzig, sehr konzentriert und lang. 94–95/100

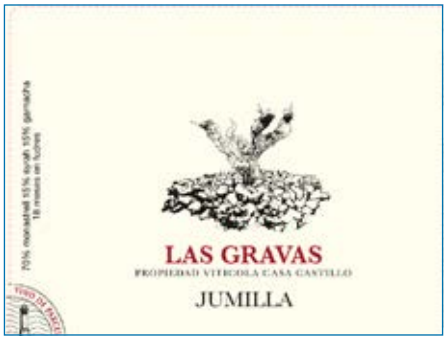
Pie Franco

28598H 2014 6er • 2018–2036 0,75l (57,33 €/l) **43,00**
Monastrell 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 94 Penin 94

Lobenberg: Aus wurzelechten Reben (Pre-Phylloxera), eine seltene Rarität, biologisch bearbeitet. Sehr dunkles Rubinrot. Eine Duftorgie mit schwarzbeeriger Würze aber auch unerwartet viel roter Frucht, sogar Kirsche. Auch im Mund trotz erdiger Würze von der Mourvèdre wieder viel frische, rote Frucht und eine selten erlebte Urwüchsigkeit. Diese Art von Mourvèdre hat unerwartet viel Charme. Aus der Gluthölle von Jumilla würde man diese frische und intensive Frucht, die ein wenig an die nördliche Rhône erinnert, nicht erwarten. Toller Wein. 96/100

Casa Castillo

Die 500 Hektar große Finca (250 Hektar Rebfläche) ist seit Generationen im Besitz der Familie Sanchez-Cerezo. Rund 14% der Rebfläche besteht aus alten Monastrell-Pflanzungen (30 Jahre alte Reben). Die Qualität der Monastrell-Weine der Casa Castillo ist einzigartig in Spanien. Tempranillo und am Anfang der 90er Jahre gepflanzte Cabernet Sauvignon und Syrah bilden den restlichen Rebspiegel. Die Verarbeitung in der alten, aber beispielhaft gepflegten Finca erfolgt nach neuesten önologischen Erkenntnissen. Auslese auf Förderbändern, Vertikalpressen, Stahltanks etc. Die Weine strotzen vor Fruchtigkeit. Als Besonderheit gibt es noch eine Pflanzung von Pre-Phylloxera-Reben, aus denen der Pie Franco gewonnen wird, eine wirkliche Rarität mit großer Klasse. Die Familie Sanchez Cerezo Roch erzeugt ganz sicher die charaktervollsten Weine Südostspaniens.





Mentrida



José Benavides Jiménez

JIMÉNEZ-LANDI



Jiménez-Landi

Jiménez-Landis Weine schmecken wie allerfeinste Burgunder. Das bedeutet nicht, dass man hier nicht die Herkunft herausschmeckt. Aber man merkt, dass José einige Begegnungen mit französischen Spitzenweinen hatte und in Frankreich seine Wanderjahre verbrachte. Er übernahm das in den 60ern gegründete Weingut der Eltern gemeinsam mit seinem Cousin Dani Landi, stellte auf biodynamische Bewirtschaftung um und setzte konsequent auf Spontanvergärung, Vergärung in offenen Bottichen und etwas Edelstahl. Man setzt dabei auf ein kühles Terroir. Das wird erreicht, indem alte Rebanlagen aus extremen Höhenlagen reaktiviert wurden. Nur der Sotorrondero stammt aus Tallage, ganz in der Nähe von Mentrida. Seit 2011 ist José alleinig für das Weingut verantwortlich. An der konsequenten Philosophie, das Potenzial der Garnachatraube und deren Verblendung mit Syrah und Tempranillo aufzuzeigen, hat sich nichts geändert. Ein wahrer Spitzenbetrieb von Basis bis Topwein.

Jiménez-Landi bio				€ / Fl.
Sotorrondero				
30369H	2015 6er • 2017–2022	0,75 l	(19,00 €/l)	**14,25**

Syrah 85 % Garnacha 15 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Penin 93 Suckling 90

Lobenberg: Eine Cuvée aus alten Garnachatrauben und jungen Syrah-Reben. Der Sotorrondero ist ein würzig intensiver, feinduftiger Blend. Die lebendige Frucht des Garnacha drückt sich hier am Gaumen durch. Man hat viele rote Beeren, Sauerkirsche und Himbeere. Dann kommt die Kühle des Syrah, also eher Nordrhône als Shiraz von der neuen Welt. Kraftvoll, großartig frisch und fein im Tannin. Ganz viel Wein für wenig Geld. 91–92/100

Pielago

30366H	2014 6er • 2019–2030	0,75 l	(36,67 €/l)	**27,50**

Garnacha 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Falstaff 92

Lobenberg: Der Pielago ist ein reinsortiger Garnacha aus 700 bis 850 Meter hoch gelegenen Lagen. Alte Reben, bis zu 60 Jahre alt, die auf granithaltigem Sand-Kiesboden stehen. Keine Filtration oder Stabilisierung, Ausbau in französischer Eiche. Dieser burgundisch rot glänzende Wein duftet nach frischen Beeren, Brombeere, Walderdbeere, etwas Herzkirsche und Rosmarin sowie diverse Kräuter. Die Feinheit definiert diesen Wein. Auch am Gaumen geht es so ausgewogen und elegant daher. Dieser Wein wird viel Zeit brauchen, aber er schmeckt gnadenlos gut in der Jugend. Das ist alles so endlos fein und zugleich intensiv fruchtig und präsent. Hinter der Frucht kommt dann auch eine ätherische Komponente hinzu. Balsamische Noten, etwas Milchkaffee und schwarzer Pfeffer. Wow, was für ein Genuss! 94/100





Málaga und Jerez







Pablo Eguzkiza und Telmo Rodriguez

Bodegas Telmo Rodriguez Málaga

Telmo Rodriguez, bestens bekannt als einer der dynamischsten, innovativsten und experimentierfreudigsten Weinmacher der Rioja, hat Ende des letzten Jahrhunderts seine Aktivitäten ausgedehnt auf Málaga. Sein aus 100% organisch biologischem An- und Ausbau stammender Málaga „Molino Real“,bringt die Moderne nun auch hierhin, weg von klebriger Süße und Breite. Ein Süßwein mit enormem Biss und Länge, Frische und hohe Spannung, die Auszeichnung des Molino Real als bester Málaga des Landes bestätigt Telmos Extraklasse. Und ab 2011 folgt dann zusätzlich zum Einstiegssüßwein „MR“ der ungemein spannende und knochentrockene „Mountain Blanco“, ein extrem spannender organic wine aus der Muskatrebe, eine passende Antwort für alle gelben Muskateller der Welt.

Bodegas Telmo Rodriguez Málaga			€ / Fl.
Málaga Mountain blanco			
27916H 2013 12er • 2016–2024	0,75l	(17,27 €/l)	**12,95**
Moscatel 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Penin 93			
29602H 2014 12er • 2017–2025	0,75l	(18,60 €/l)	**13,95**
Moscatel 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Parker 92 Penin 91			
33465H 2015 12er • 2018–2026	0,75l	(18,60 €/l)	**13,95**
Moscatel 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94			
Lobenberg: 100% Muscadelle. Grandiose Bitterstoffe geben diesem Weißwein von Telmo Rodriguez eine sensationelle Struktur zu seiner extrem duftigen Muskataromatik. Fermentiert mit Schalenkontakt und ausgebaut im Stahltank. Ganztraubenpressung mit einer 6–7 stündigen Vertikalpressung. Ein grandioser Muskateller auf dem Niveau eines Gelben Muskateller Smaragd aus Österreich. 92–94/100			
Málaga MR · fruchtsüß			
33782H 2014 6er • 2017–2023	0,5l	(33,00 €/l)	**16,50**
Moscatel 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92			
Lobenberg: Spielerisch leichte Frucht mit feinster Süße, mehr filigran als süß, einfach nur Spaß und sehr lecker. 92/100			
Málaga Molino Real Vin Exceptionnel · fruchtsüß			
23151H 2009 6er OHK • 2014–2033	0,5l	(59,80 €/l)	**29,90**
Moscatel 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Penin 97			
29603H 2013 6er OHK • 2018–2038	0,5l	(59,80 €/l)	**29,90**
Moscatel 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Penin 96			
34826H 2014 6er OHK • 2019–2039	0,5l	(66,00 €/l)	**33,00**
Moscatel 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95			
Lobenberg: Dichte, aber feine Süße, fruchtstark, mollig und doch filigran, ganz ungewohnt zart und finessereich für einen Málaga. In seiner Zartheit durchaus auf den Spuren einer Auslese Goldkapsel, der Wein macht sowohl zur Gänseleber der Vorspeise als auch zur Crème Catalane danach eine tolle Figur, ein Spaßmacher und toller Wein. 95/100			











Javier Hidalgo

Bodegas Hidalgo · La Gitana

Anders als in Jerez, wo die Großkonzerne der Sherryproduktion beheimatet sind, gibt es in Sanlucar de Barrameda ausschließlich Familienweingüter. Die Geschichte der Bodega Hidalgo La Gitana reicht bis in das Jahr 1792 zurück. Die Bodega verkauft mehr als die Hälfte ihrer Sherrys in Spanien, dementsprechend werden die Sherrys nicht gesüßt, denn auf diese Idee, einen nachgesüßten Amontillado zu trinken, ist noch kein Spanier gekommen. Die absolute Weltklasse der Bodega Hidalgo zeigt sich eben in den Amontillados. Ein Feuerwerk unterschiedlichster Aromen in der Nase und eine enorme Komplexität und Vielfalt im Mund mit enorm langem Abgang. Selbst der frischere Secco ist seit Jahrzehnten in den Criadera-Stufen des Solera unterwegs, der Viejo wurde sogar schon vor 140 Jahren angesetzt. Außerdem erzeugt die Bodega Hidalgo La Gitana den besten Manzanilla Spaniens, so trocken, dass er sogar ein perfekter Essenbegleiter ist.





Bodegas Hidalgo · La Gitana				€ / Fl.
Sherry Manzanilla La Gitana				
18635H	6er	0,75 l	(13,20 €/l)	**9,90**
Palomino bianco XP • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Proensa 96 Penin 92 Winespectator 91				
Lobenberg: Der eleganteste und filigranste Manzanilla, den es gibt. Leicht nussige Aromen, Frische und Leichtigkeit: perfekter Aperitif, aber auch Begleiter für feine Fischgerichte! 91+/100				
Sherry Oloroso Faraon				
15000H	6er	0,75 l	(19,73 €/l)	**14,80**
Palomino bianco Pedro Ximenez • Barrique • 18,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Proensa 93 Winespectator 92 Parker 91				
Lobenberg: Süß, warm, tief und sehr aromatisch, feine Nussaromen und Marzipan, rosinige Frucht, ein Hauch Amaretto, leicht cremiger Trinkfluss. 92/100				
Sherry Amontillado Seco Napoleon				
5854H	6er	0,75 l	(20,67 €/l)	**15,50**
Palomino bianco XP • Barrique • 17,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Proensa 96 Parker 90 Winespectator 90				
Lobenberg: Ein sehr reifer Amontillado, goldgelb mit ausgeprägtem Nussaroma. 94/100				
Sherry Palo Cortado Viejo				
14050H	6er	0,75 l	(126,67 €/l)	**95,00**
Palomino bianco XP • Barrique • 19,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 97				
Lobenberg: Hohe Intensität, tiefe und konzentrierte. nussige Aromatik, sanft und extrem lang. 96–97/100				



Bodegas Hidalgo · La Gitana



Sherry Cream Alameda · fruchtsüß

13145H 6er 0,75l (19,87 €/l) **14,90**

Palomino bianco Pedro Ximenez • Barrique • 18,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Parker 91

Lobenberg: Süß, warm, tief und sehr aromatisch. 92/100

Sherry Pedro Ximenez Triana · fruchtsüß

15309H 6er 0,75l (23,93 €/l) **17,95**

Pedro Ximenez • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Proensa 93 WS 93

Lobenberg: Sehr reich und dunkel mit opulenter Süße und Aromen nach getrockneten Feigen und Rosinen. 94+/100

Sherry Amontillado Viejo · fruchtsüß

5855H 6er 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Palomino bianco XP • Barrique • 18,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 93

Lobenberg: Reife, süße Aromen nach Nüssen. Im Mund zugleich süßlich und voll, aber auch zartbitter und etwas salzig, sehr eigenwillig und hochindividuell. 96–97/100



Sherry Amontillado Pastrana · fruchtsüß

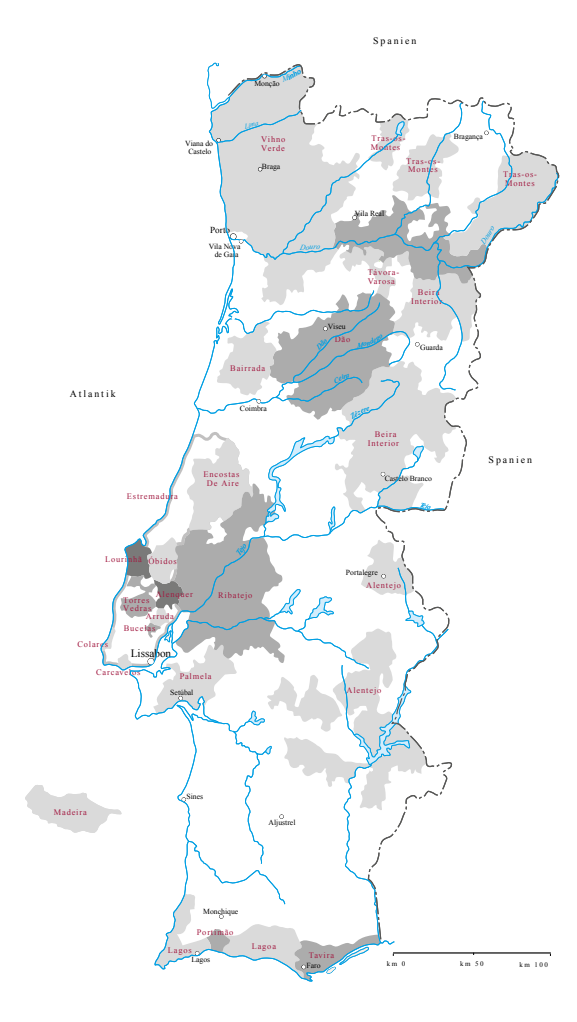
25045H 6er 0,5l (218,00 €/l) **109,00**

Palomino bianco • Barrique • 20,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 96

Lobenberg: Eine Einzellage mit besonderem Terroir. Lagen-Sherrys sind sehr ungewöhnlich. Aus der Lage Pastrana kommt nun der beste Amontillado und der beste Manzanilla. Eine Gemeinschaftsidee und ein Projekt von Javier Hidalgo und dem portugiesischen Douro-Winzer und Superstar Cristiano van Zeller. Dieser Amontillado kommt nach 30 Jahren Reife auf den Markt, die Farbe folgte dem Holz in seinem schönen Rotbraun. Strahlend und klar im Aussehen, salzig und scharf im Aroma. Eisen und Jod am Gaumen, dazu Bittermandel und Waldhölzer, fast schneidend trocken und salzig scharf auch im Mund, der Stoff verlangt volle Konzentration. Der geneigte Zigarrenraucher hat hier die knochentrockene, vielleicht bessere Alternative zu Cognac und Armagnac. Zum philosophischen Buch vor dem Kamin, ein geniales, mit jedem Schluck aufrüttelndes Ereignis. 97–98/100



Portugal



Bis in die 80er Jahre des 20. Jahrhunderts war es den kleinen Quintas des Dourotals (und fast nur dort gab es große Rotweine) nicht erlaubt, trockene Rotweine zu keltern und erst recht nicht unter eigenem Namen zu vermarkten.

Europa zwang zum Umdenken

Per Gesetz musste alles an die großen Portwein-Shipper verkauft werden. Aber dann: Europa! Freiheit, Offenheit, Demokratie. Schluss mit der Wettbewerbsverzerrung, Freiheit für jede Quinta. Das mussten viele Weingüter trotz riesigen Potenzials erst lernen, und so ist es kein Wunder, dass es in ganz Portugal (der Süden blühte erst nach der Sogwirkung durch das befreite Douro auf) nach 30 Jahren Freiheit maximal 30-40 Spitzenerzeuger gibt. Und wie ist dann die Qualität verteilt?
Der Gedanke, hier einen Vergleich mit Spanien herzustellen, liegt zwar von der geographischen Lage nahe: Also die Guten im Norden, der Rest ist Nebensache. Aber nur ein Hauch von Wahrheit ist daran, denn das südliche Alentejo und Estremadura bringen überragende Weine.

Zwei Klassiker: Vinho Verde & das Dourotal

Unter der spanischen Region Rias Baixas kommt in Portugal das Vinho-Verde-Land. Einige wenige, reinsortige Alvarinhos mit ihrer feinen Birnenfrucht nebst Zitrone und Minze können wie in Spanien große Klasse erreichen, aber die wenigen Spitzenwinzer sind so winzig, dass sie von ihren wenigen tausend Flaschen ungern exportieren. Und die beste Alvarinho kommt eh von Poeira aus dem Douro.

Dann folgt mit dem Douro-Tal auch schon das Highlight mit den besten Rotweinen des Landes, das Tal des Urknalls der portugiesischen Wein-Klasse. Die qualitative Spitze der Winzer hat inzwischen international gehobensten Weltstandard erreicht. Das Dourotal ist ganz sicher eines der, wenn nicht gar das spektakulärste Weinanbaugebiet der Welt. Abenteuerliche Hanglagen, unvergleichliche Terrassen, Täler und Flussverläufe, ständig und überall atemberaubend! Und nach jeder, fast nicht unfallfrei fahrbaren Kurve der ohne jede Sicherung in großer Höhe neben dem Fluss verlaufenden Straße (Rallye-Weltmeister sind hier alle!), kommt ein weiterer außergewöhnlicher, terrassierter Weinberg mit einer kleinen, weißen, am Hang klebenden Quinta. Unglaublich! Die Fortsetzung des erst in Spanien durch Ribera und Toro fließenden Duero liegt hier in Portugal aber nur noch auf 400 m Höhe (oberer Douro), in Pinhao, also im Herzen des Tals, nur noch auf 250 m Höhe. Demzufolge gibt es in der Kälte keine Extreme wie in Ribera und Toro, dafür ist es aber auch, bis auf das sommerlich extrem heiße und trockene obere Dourotal (Quinta Meão), gemäßigter in den Tagesspitzen. Mit Schiefer und Granit neben Lehmböden und Kalk herrschen völlig andere Bodenformationen als in Spanien vor. Die Tempranillo erreicht hier als Tinta Roriz zwar sehr gute Ergebnisse, ist aber meistens der autochthonen portugiesischen, an diese Böden und Klima besser angepassten Touriga Nacional unterlegen. Man könnte sogar soweit gehen, zu sagen, Portugal ist Touriga-Land.

„Douro Boys“

Wenn man den mühsamen Werdegang in die Freiheit verfolgt, ist es klar, dass nur die weltoffensten Winzer erfolgreich sein konnten. Es bildete sich um die im Wein schon immer historisch bedeutendste Ferreira-Familie (erzeugte mit dem Barca Velha den ersten großen Stillwein des Landes, heutiger Nachfolger ist die Quinta Meão des in den Ferreira-Clan eingeheirateten Vito Olazabal) und



um Dirk Niepoort und den früheren Quinta-Noval-Besitzer Cristiano van Zeller eine Gruppe der innovativen Qualitätsfanatiker. Bald kamen die geniale Önologin der Quinta do Vale Dona Maria, Sandra Tavares und ihr Mann Jorge Borges dazu, die mit ihrem Pintas ebenso wie ihr bester Freund Jorge Moreira mit dem Poeira in diese Phalanx der Besten des Landes stießen. Der Kern tritt auf unter dem inzwischen berühmten Titel „Douro Boys". Die gerade genannte, erweiterte Gruppe ist der Freundeskreis, der sich immer gegenseitig hilft und berät, sich austauscht und inspiriert. Der geniale spanische Weinmacher Telmo Rodriguez gehört auch zu diesem Freundeskreis, ein wirklich spannender und befruchtender Erfahrungsaustausch, was auch in einem Gemeinschaftswein mit Dirk Niepoort bestens zum Ausdruck kommt. Am Ende der kleinen Führung durch das Dourotal sollten noch zwei wirklich erstklassige Weißweine erwähnt werden: der im Schatten des Nordhangs gepflanzte Alvarinho von Poeira und der preisgekrönte Guru von Pintas, der unter dem beseelten Namen „Wine & Soul" auftritt.

Dão hat Parallelen zum Burgund

Nach einer fast unüberwindbaren Bergkette im Süden folgt dann das historisch im Bereich der trockenen Rotweine bedeutsamere Gebiet Dão. Auch dies Touriga-Land mit etwas größeren Tinta-Roriz-Anteilen. Hier gab es schon immer sehr gute Rotweine, aber in den kühleren Hochlagen auf abweisenden und kühlen Granitböden war die Jahrgangsschwankung immens: große Weine wechselten mit Katastrophen! Erst die modernen Erkenntnisse und die Genialität eines Tausendsassas wie Álvaro Castro brachten die Wende zur Beständigkeit. Das Dão kann man von der Stilistik sicher am besten mit dem Burgund vergleichen (auch wenn Álvaro Castro dann bei seinen besseren Weinen nur Grand Crus auf die Flasche bringen würde!), auch die Nordrhône kann als Vergleich dienen, von Côte Rôtie bis Cornas und Saint Joseph ist alles vertreten: einfach kühle, große Finesseweine mit unglaublicher Balance und großem Tiefgang und Länge. Und wie schon der Vergleich von Burgund mit Bordeaux zeigt, gilt auch hier: Die größten je probierten Rotweine Portugals kommen vielleicht aus Dão und nicht vom Douro?



Wer dem Douro und Dão nacheifert

Nahe Lissabon folgt die portugiesische Estremadura, längst nicht so extrem wie die spanische Extremadura oder wie das Wort vermuten lässt. In der Nähe einer der schönsten Städte der Welt, immer ausgeglichenes Klima, genug Regen, immer grün, fruchtbar. Ideal zum Wohnen und Arbeiten. Nette Weine auf zu fruchtbarem Land waren die Regel, erst die Familie Tavares (Sandra, die auch im Douro arbeitende beste Önologin des Landes, ist Tochter des Hauses!) beschäftigte sich intensiv mit besserer Klonauswahl und massivster Ertragsbeschränkung. Jetzt gibt es unglaublich schöne, extrem leckere Weine, rot wie weiß. Ein erstklassiges Preis-Qualitäts-Verhältnis! Noch längst nicht die Klasse vom Douro oder Dão, aber auf einem tollen Weg.

Ein Zahnarzt jagt Journalisten vom Hof

Das südlichere Alentejo müsste im Grunde Estremadura heißen. Heiß, ja ultraheiß (aber kühle Nächte, wie ein Wüstenklima) ist es hier am Tag. Sand, Steppe, Flachland, Eichen, wieso wächst hier Wein und dazu noch so guter? Für die Ertragsbeschränkung sorgt die Natur selber. Hier wirkt Portugals dekoriertester Weinmacher Luís Duarte, der in Portugal dreimal Önologe des Jahres geworden ist. Sein Rapariga, eine beerige Sensation im Preis-Qualitäts-Verhältnis, wächst im Zentrum von Nowhere … unglaublich! Verständlicher schon sein Beratungsprojekt des sich inzwischen immer mehr emanzipierenden Miguel Louro und seiner im Nord-Alentejo gelegenen Quinta do Mouro. In Flussnähe liegen traumhafte Weinberge mit sehr eigenwilliger Rebsortenbestockung. Die hier Aragones (das alte Königreich Aragon in Ostspanien…) heißende Tempranillo ist das Rückgrat der Region, aber spektakulär ergänzt durch die nur hier größte Ergebnisse bringende Alicante Bouchet, der fast einzigen Rebsorte mit rotem Saft (auch ohne Schalenkontakt) und sehr strammer Säure. Miguel arbeitet sehr naturnah und vergärt seine Spitzenweine wie im Douro in offenen Lagares mit Stielen und Stängeln, was man erfahrungsgemäß nur bei sehr reifem Lesegut tun darf. Seine Weine sind Unikate wie er selbst: im Alltag sehr unzugänglich! Weine für ganz erwachsene Genießer. Sein „Gold Label" gehört in die Top-Fünfzig der Welt! „Keine Kompromisse" ist der Wahlspruch dieses verrückten und sympathischen Zahnarztes. Wer ihn oder seine Weine nicht mag, kann auch schon mal vom Hof fliegen, so ging es schon einigen amerikanischen Journalisten! Bemerkenswert weich, lecker, erdig würzig und dennoch sehr individuell und charmant ist dagegen sein Einstiegswein aus den gleichen, aber jüngeren Reben. Perfekter Natur- und Terroirabdruck.

Und was gibt es Neues?

In Portugal kennen sich die Weinmacher untereinander gut und der eine lernt vom anderen. António Maçanita ist ein noch nicht einmal 40 Jahre altes, vinophiles Multitalent, und er ist auf dem besten Wege der renommierteste Winemaker Portugals zu werden. Sein Vorbild? Luís Duarte! Und von der Art ist er so etwas wie der Telmo Rodriguez Portugals. Momentan hat er drei Projekte. Sein Hauptweingut ist Fitapreta im Alentejo, dann macht er zusammen mit seiner Schwester Joana das Weingut, dass deren Namen trägt: Maçanita. Und ganz nebenbei rettet er die Weinwelt der Azoren (Azores Wine Company).

Noch vor ein paar Jahren habe ich gesagt, dass Weine, die aus anderen Gebieten kommen nicht wirklich wichtig und nicht wirklich gut seien. Douro, Dão, Alentejo und etwas Estremadura – das sei es! Heute muss ich sagen, dass das ganze Land in Bewegung kommt, sogar Weine aus Setubal sind jetzt in meinem Programm. Ich freue mich über diese Entwicklung.

Minho · Monção e Melgaço







Quinta de Soalheiro

Im Norden Portugals, zwischen den beiden kleinen Orten Melgaço und Monção liegt die Quinta de Soalheiro. Luís Cerdeira, Sohn von dem portugiesischen, legendären Winzer-Urgestein António Esteves, besitzt hier die vielleicht besten Lagen für die besonders empfindliche Alvarinho-Traube in ganz Europa. Die kleinen Parzellen liegen in einem Talkessel 200 Meter über dem Meeresspiegel, geschützt von Bergketten im Norden und Süden. Das hier herrschende Mikroklima versorgt die Trauben mit genau der richtigen Mischung aus Regen, hohen Temperaturen und Sonnenschein. In Zusammenarbeit mit Dirk van der Niepoort bewirtschaftet Luís Cerdeira hier eine nur 1 ha kleine Einzellage und produziert einen Vinho Verde von Weltniveau. Besondere Sorgfalt bei der Weinbergsarbeit und der Ernte ist der Schlüssel zur überragenden Qualität. Die Trauben der 1974 gepflanzten Reben werden unter Verwendung von Körben mit extrem kleiner Kapazität von Hand geerntet, es folgt eine lange und schonende Fermentation. So entstehen aus der Alvarinho-Traube charaktervolle und körperreiche Weine, die ein ungeahnt großes Potenzial haben. Nicht umsonst werden Weinkritiker weltweit hellhörig, wenn man von den Weißweinen von Luís Cerdeira und Dirk van der Niepoort spricht.



Quinta de Soalheiro bio				€ / Fl.
Vinho Verde Soalheiro bio				
33625H	2017 6er • 2018–2023	0,75l	(14,27 €/l)	**10,70**
Alvarinho 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 Parker 92				
Lobenberg: Zitrusgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase wunderbare florale Noten, breite tropische Früchte zusammen mit rassigem Zitronengras und einem Hauch Orangenschale, intensive Frische. Am Gaumen elegant, sehr mineralisch, gut ausbalanciert, wirkt sehr harmonisch. Schöner Wein für die Terrasse und ein leichtes Fischgericht. Sicherlich einer der besten Alvarinhos Portugals und ein überragender Vinho Verde. 91–92/100				
Alvarinho Soalheiro Primeras Vinhas bio				
33623H	2017 6er • 2019–2029	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Alvarinho 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+				
Lobenberg: Der reinsortige Alvarinho aus der Region Minho stammt aus dem ältesten Rebbestand von der Quinta de Soalheiro. Schiere Mineralik im Antrunk, Steinsalz, wunderbare gelbe Früchte füllen das Glas, saftige exotische Frucht am Gaumen nebst feiner Zitronenfrische. Unglaublich präsent. Schöne Säure und Dichte. Herausragende Qualität und weit mehr als nur ein Terrassenwein. 93+/100				
Alvarinho Soalheiro Reserva bio				
33624H	2016 3er • 2020–2032	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**
Alvarinho 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 92				
Lobenberg: Nur 1.500 Flaschen produziert die Quinta de Soalheiro von ihrem Alvarinho Reserve. Der rebsortenreine Alvarinho ist das Flaggschiff der kleinen Quinta und ein Meilenstein für die portugiesische Alvarinho. Nur allerbestes Traubenmaterial wird geerntet und schonend in französischer Eiche ausgebaut. Der Reserva strahlt zitronengelb mit Grünreflexen im Glas, der Körper ist elegant und komplex, harmonische Holznoten runden den Wein ab. Die am Gaumen vibrierende Säure macht das Genusserlebnis perfekt. Alvarinho ist durchaus in der Lage auch mit Holz umzugehen, wer einen mildfruchtigen Wein mit Harmonie und zartem Holz sucht, ist hier sehr gut aufgehoben. 94+/100				







Quinta do Barco

Die Quinta do Barco liegt in der Minho-Region in Barcelos, westlich von Braga und weit im Norden von Porto, nicht zu weit von der Küste. Eher kühles Regengebiet, DIE Weißweinregion Portugals und Vinho-Verde-Land. Weinberge mit einer Fläche von insgesamt 26 Hektar gehören zur Quinta. Granitböden (=Feinheit und mineralisch schlank) und karges Geröll. Überwiegend mit der Ursorte des Vinho Verde, der Loureiro bepflanzt. Um die Qualität der Produkte zu verbessern, werden die Reben nach den strengeren Regeln der Cávado-Unterregion gepflanzt. Höhere Pflanzendichte, weit geringerer Ertrag je Stock. In den letzten Jahren wurde noch mal richtig investiert um die Qualität der Weinberge zu steigern. Ebenso wurden neue Weinstöcke gepflanzt und die Rebensortenvielfalt erhöht. Organische Weinbergsbearbeitung. Gelesen wird von Hand in der zweiten Septemberhälfte. Transport nur in kleinen Kisten, damit kein Traubenmaterial beschädigt wird. Alle Trauben werden getrennt vinifiziert. Der Keller ist mit der modernsten Technik ausgestattet. Alle Weine folgen einem strengen Protokoll der modernen Weinbereitung. Die Trauben werden vollständig entrappt und die Beeren liegen dann für kurze Zeit kühl auf der Schale. Eine kurze Vormazeration ohne viel Phenole. So lange ist man noch nicht am Markt, aber es ist ein gutes Zeichen, dass die Quinta do Barco auf dem heimischen Vinho Verde Markt einen erheblichen Anteil der obersten Qualität bestimmt. Zahlreiche Auszeichnungen lassen die Quinta do Barco mit ihrer sensationellen Preisstruktur zum zweitbesten Vinho-Verde-Weingut hinter der mehr an der Edel-Rebsorte Alvarinho orientierten Quinta Soalheiro aufsteigen. Wenn es der portugiesischen Weinelite schmeckt, kann es für die deutschen Terrassen ja auch nur gut sein!

Quinta do Barco

€/Fl.

Vinho Verde Suape

34704H 2017 • 2018–2022 0,75l (7,33 €/l) **5,50**

Arinto Loureiro • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 87-88+

Lobenberg: Aus den Rebsorten Loureiro und Arinto, ein typischer Vinho Verde aus der Stammregion der Vinho Verdes westlich von Braga, im Norden Portos, eine frische Region mit weniger Hitze und guten Niederschlägen. Auf überwiegend Granit in 190 Metern Höhe gewachsen, Süd- und Südwestlagen, schon Mitte September gelesen. Nur 11% Alkohol. Die Frische und aromatische Leichtigkeit des Seins zeigt sich in der glänzend hellen Farbe als auch in den hellen Birnen- und Zitrusaromen hinter einem Frühlingsblumenstrauß. Im Mund zur Birne noch feine süße Melone, etwas Salbei und eine zarte Honigspur, auch hier blumige Noten. Ein unkomplizierter, weicher und charmanter Spaßmacher mit hoher Aromenintensität, zu Recht auf der Concourse Mondial in Brüssel mit der Goldmedaille für den besten einfachen Vinho Verde ausgezeichnet. 87–88+/100

Vinho Verde Quinta do Barco

34055H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (8,67 €/l) **6,50**

Loureiro 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Reinsortig aus der hochwertigeren Vinho-Verde Rebsorte Loureiro gekeltert. Gewachsen auf Granit und kargen Geröllböden bei Cavado. Nur 11,5% Alkohol. 2014 von der Vinho-Verde Kommission Portugals als bester klassischer Vinho-Verde ausgezeichnet. Dichtere und exotischere Aromen als der Suape, Melone, Grapefruit und Passionsfrucht, etwas Apfel, Nuss und helle Rose dazu. Die leicht süßliche Exotik der Maracuja setzt sich neben reifem Golden Delicios Apfel im Mund durch. Frisch und zugleich charmant und rund mit einem Hauch Granit-Salz-Mineralik im Nachhall. Unkompliziert, lecker und doch auch mit Anspruch. 89–90/100







Estremadura



Paulo, Sandra und Alice Tavares da Silva





Andrea Tavares da Silva

Quinta de Chocapalha

Dieses aufregende und beste Weingut in Portugals Estremadura (nur 30 km von Lissabon) verdanken wir – wie so vieles – der Begeisterung der jüngeren Generation für den Wein und ihre eigene Region. Sandra Tavares da Silva, die Önologin der Quinta do Vale Dona Maria und Besitzerin von Pintas im Douro, betätigt sich auch hier, auf ihrem elterlichen Weingut, ganz im Sinne der Maxime „Quality first"! Die 40 ha Weinberge der Quinta de Chocapalha liegen auf den sonnigen Hügeln der D.O. Estremadura nordöstlich von Lissabon. Die Qualität des Rebgutes war bereits seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Doch seit das Weingut seit Beginn der 80er Jahre im Besitz von Alice und Paulo Tavares da Silva ist, wurde hier zusätzlich in Technik und vor allem in die Weinbergsrenovierung investiert. Umpropfungen und bessere Klone führten in einem Jahrzehnt zur Qualitätsexplosion. Diese Quinta ist nun nicht mehr nur eine der schönsten und bestgelegensten des ganzen Landes, sondern auch ein Qualitäts-Kleinod. Ein wirkliches Musterweingut! Mit tatkräftiger Unterstützung ihrer beratenden Tochter Sandra ritt die Quinta de Chocapalha, nunmehr mit Sandras Schwester Andrea als Leiterin, als leuchtender Stern in das Licht der internationalen Weinwelt und macht das bislang unterschätzte Anbaugebiet auch für großartige Qualitäten bekannt.



Quinta de Chocapalha	€ / Fl.

Quinta de Chocapalha red Vinho Tinto

31507H 2013 6er • 2017–2024 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Tinta Roriz 45 % Touriga Nacional 27 % Castelao 15 % Syrah 13 % • Barrique • 13,5 % vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Parker 89

Lobenberg: Dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Gute Konzentration in der Nase. Am Gaumen samtige Aromen von reifen, roten Früchten, feine Sauerkirsche mir roter Johannisbeere und Schlehe, alles unterlegt mit dezenten Blütenanklängen und einem ganz feinen Vanillehauch vom Ausbau im neuen und gebrauchten Holz. Ein extrem charmanter, schmeichelnder Wein, seidig und köstlich. Im Preis-Genuss-Verhältnis einer der Top-Weine unseres Sortiments. 90–91/100

CHOCAPALHA

CH by Chocapalha

33142H 2015 3er OHK • 2020–2035 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Touriga Nacional 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Mit dem Namen CH eine Hommage an die Schweizer Herkunft der Besitzerin. Reinsortiger Touriga Nacional von den ältesten Reben (über 30 Jahre) und der besten Hügellage. Der erste wirklich große Wein der Quinta mit Tiefe und Würze. Erstmals kommt auf Chocapalha zu der Frucht auch satte Mineralität, daneben feine Kirsche und Zwetschge mit Milchschokolade, Mango und Steinsalz. Hier wird die berstende Frucht zu einem eleganten Wein gezähmt. Feinste florale Noten, Geranie mit Jasmin und Minze, dominieren zusammen mit hellem Weinbergpfirsich und zartester roter Kirsche diesen duftigen Finessewein. 95/100





Alentejo







António Maçanita

Fitapreta

António Maçanita ist ein noch nicht einmal 40 Jahre altes, vinophiles Multitalent, und er ist auf dem besten Wege der renommierteste Winemaker Portugals zu werden. Der umtriebigste und ehrgeizigste ist er allemal, eine Art jugendliche Neuauflage des zigfachen Portugalmeisters Luís Duarte, dem er zu Beginn seiner Karriere gleich mal auf den Chefsessel des Alentejo Weinguts Malhadinha folgte. Anders als Luís war und ist biologischer Weinbau aber ein Dogma bei António, dazu Erhalt und Wiederaufbau alter Weinlandschaften und die Verwendung und Förderung autochtoner Reben. 2004 gründete er als 23-jähriger mit seinem englischen Freund und Önologen David Booth das Weingut Fitapreta in Alentejo. Durch die Mithilfe seiner etwas jüngeren Schwester Joana, einer studierten Önologin, lernten die beiden Geschwister sich so positiv neu kennen und schätzen, dass sie bald als Team das Weingut Maçanita am Douro gründeten. Nach seinem Önologiestudium durchlief António mehrere Ausbildungs- und Karrierestationen u.a. im Napa Valley, bei d'Arenberg in Australien und im Château Lynch Bages in Bordeaux. Seinem portugiesischen Vorbild Luís Duarte folgte er zielstrebig, und bald schon wurde er selbst zum Weinmacher des Jahres 2016 gekürt. Fitapreta konnte durch die stetige Weiterentwicklung in kürzester Zeit mit seinen Weinen erste herausragende Bewertungen durch Weinkritiker verbuchen, schnell war es DER Insidertipp in Portugal. Das Weingut erzeugt Weine, die den Terroircharakter der Region Alentejo widerspiegeln, mit autochthonen Rebsorten wie Baga, Trincadeira, Verdelho und andere. Durch das trockene Klima und die schiefer- und granithaltigen Böden entstehen elegante, fruchtige und gleichzeitig kräftige Weine. Eines der Hauptziele von Fitapreta ist es, den Weinanbau nachhaltig und im Einklang mit der Natur zu betreiben. Die Reben gedeihen auf den mineralhaltigen Schieferböden der Region Alentejo. Es findet nur Handlese statt, alle Trauben werden entstielt, schonende Anquetschung der Trauben, Verzicht auf Pumpen unter Ausnutzung der Schwerkraft zum Mosttransport, schonendes Auspressen zur Vermeidung unnötiger Bitterstoffe, sorgfältige Auswahl der Fässer aus portugiesischer und französischer Eiche, und Durchführung einer langen Post-Fermentation. Ein Aufwand, der sich lohnt. Wir werden ihn und seine Weine auf jeden Fall weiterhin aufmerksam verfolgen. António hat mit seinem Tatendrang auch am Douro und auf den Azoren, wo er gerade der Retter einer ganzen Weininsel wird, das Zeug zum renommiertesten Winemaker Portugals zu werden.

Fitapreta

€/Fl.

Branco da Talha Signature Series

34067H 2016 6er • 2017–2030 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Roupeiro 70% Antao Vaz 30% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Branco da Talha gehört zu der Signature Serie von António Maçanita. Dies sind Weine, mit denen António und sein Team zum Teil revolutionäre Veränderungen angeht und ganz neue Wege ausprobiert, was manchmal bedeutet, einfach in die Vergangenheit zurückzukehren, oder einfach nur fast ausgestorbene Sorten wiederzubeleben. Der Name Branco da Talha bedeutet „Weißwein aus der Amphore". Der Wein ist eine Cuvée aus den Rebsorten Roupeiro (70%) und Atao Vaz (30%). Das ist eine traditionelle Alentejo-Weißweinmischung, eine Hommage an die alte Tradition der Weinherstellung in diesem Teil Portugals. Handsortiert, um die besten Früchte der Ernte auszuwählen, wird Fitapreta Branco da Talha spontan mit einheimischen Hefen in einer großen Tonamphore vergärt. Die Trauben werden nicht entrappt, es findet eine Ganztraubenpressung statt. Nach 28 Tagen wird der Wein in Edelstahltanks umgefüllt, wo er bis zur Abfüllung verbleibt. Das Ergebnis ist ein einzigartiger, traditioneller Ausdruck des Terroirs im Süden Portugals. Im Glas ein intensives, dunkles Gelb mit deutlichen goldenen Reflexen. In der Nase kraftvolle Erd-, Mineral- und Honignoten, verbunden mit konzentrierten Aromen von grünem Apfel, Zitrone und unreifer Mango. Am Gaumen breit und gewichtig, dabei jedoch immer elegant und sehr schick. Erdige, steinige und deutlich mineralische Noten, mit einem Chablis ähnlichen Obstgarten und Steinobst im mittleren Gaumen. Am Ende zeigt sich noch etwas Schiefer. Unendlich spannend und interessant. Ein tolles Spiel aus Finesse und Gewicht. Man möchte auf jeden Fall mehr davon. 93–94/100









Fitapreta

€/Fl.

Palpite Branco Reserva

35142H 2017 6er • 2019–2033 0,75l (33,07 €/l) **24,80**

Arinto 58% Verdelho 24% Antao Vaz 18% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Palpite ist ein fassvergorener Weißwein, der aus einer Auswahl von Trauben der besten Weinberge gewonnen wird. Palpite ist ein portugiesisches Wort, das soviel wie ein gutes Gefühl oder Intuition bedeutet, die Bedeutung dieses Wortes ist im Weinbau generell von großer Wichtigkeit, die besten Weinmacher arbeiten intuitiv. Der Wein verbindet Reichhaltigkeit mit Frische durch die Mischung der autochthonen Rebsorten (58% Arinto, 24% Verdelho, 18% Antao Vaz) und durch die Gärung und Reifung in kleinen französischen Fässern, davon 50% neu. Strohgelb schimmernd mit goldenen Reflexen zeigt sich der Wein im Glas. Eine intensive, sehr komplexe Nase mit Nuancen von Gewürzen, Grapefruit und Sahne. Ein tolles Mundgefühl, sehr viel Textur und Fülle durch die Fassreifung. Eine feine Balance von intensiver Fülle und knackiger Säure, welche den Wein spannend, lebhaft und frisch macht. Aromen von Kardamom, Vanille, Mandeln, getrocknete Aprikosen und Limetten, hinzu kommt eine stark salzige Mineralität, eine wundervolle Cremigkeit und eine spannende Würze. Im Nachhall Grapefruit und leicht spürbares Holz, immens lang. 95–96+/100

A Touriga Vai Nua Signature Series

34071H 2017 6er • 2019–2035 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Touriga Nacional 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: „O Rei vai nua!“ – „Der König geht nackt!“ António Maçanita macht, wie er es gerne tut, mit einem Augenzwinkern und einer Anspielung auf die Tradition, Wein, und schafft etwas, das sowohl klassisch als auch völlig neu ist. Touriga Vai Nua, oder übersetzt „Touriga geht nackt“, ist einer dieser Weine. Durch partielle Kohlensäure-Mazeration, Ganztraubenvergärung und eine nur 3-monatige Lagerung im Edelstahltank ohne jeglichen Holzkontakt, gelingt es ihm, einen Ausdruck von Touriga zu schaffen, der frisch, leichtfüßig und extrem vielseitig ist – sowohl klassisch als auch neu zugleich. Dies ist, wie er sagt, „Touriga, wie nur Winzer es probiert haben“, bevor es Holz oder weitere Verfälschungen sieht. Ein uneingeschränkter Blick auf Terroir und Rebsorte. Im Glas eine intensive rubinviolette Farbe. In der Nase vereinen sich frische Boysenbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Heidelbeeren mit einer eisenhaltigen Mineralnote, dazu Anis und Rosenblätter. Am Gaumen intensiv und üppig, aber leichtfüßig. Die blauen und schwarzen Früchte sind wunderschön von frischen Blumen und leicht salzigen Mineralität umrahmt. Ein angenehm langes Finish mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Unglaublich saftig, wahnsinnig samtige Tannine, dahinter eine Säure, welche hilft, die dunkle, saftige Frucht davor zu bewahren sich zu schwer anzufühlen. Wie es der Name vermuten lässt, wirkt „Touriga Via Nua“ äußerst pur. Sauber und präzise in Geschmack und Struktur, es gibt nichts zu verbergen. 94–95+/100





Palpite Tinto Grand Reserve

35153H 2015 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Aragones 55% Alicante Bouschet 30% Touriga Nacional 15% • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 93

Lobenberg: Der Palpite Tinto Reserva ist eine Cuvée aus Aragonez, Alicante Bouchet und Touriga Nacional. Die Trauben reifen im heißen und trockenen mediterranen Klima des südportugiesischen Plateaus. Die kühlen Nächte dienen dazu, den Säuregehalt zu erhalten. Die Böden sind unfruchtbare felsige Schieferböden und produzieren auf natürliche Weise geringe Erträge konzentrierter, gesunder Früchte. Die Trauben für dieses Cuvée werden sogfältig ausgesucht und es werden nur optimal gereifte Trauben für diesen Wein geerntet. Die Gärung findet in kleinen Bottichen bei einer konstanten Temperatur von 27 Grad und mit natürlichen Hefen statt. Danach reift der Wein 18 Monate in französischen Eichenfässern. In einem tiefen rubinrot mit dunkel violetten Nuancen fließt der Palpite ins Glas. Es strömen herrliche Aromen von roten und schwarzen Früchten aus dem Glas, geradezu betörend, dazu etwas Menthol und feine blumige Noten. Am Gaumen verwöhnt dieser konzentrierte Rotwein mit wundervollen Aromen von reifen dunklen Früchten, dazu kräftige, jedoch wunderbar abgerundete Tannine. Sehr körperreich und herrlich geschmeidig in der Textur mit feinen Kräuter- und leichten floralen Noten. Dann kommt noch Lakritze und spannende würzige Aromen hinzu. Das alles immer von einer wunderbaren Frische umrahmt, so dass der Wein niemals fett oder üppig wirkt. Ein sehr großzügiger, mundfüllender Wein mit einem unglaublich langem und herrlich weichen Abgang. 94–95/100

Fitapreta

€/Fl.



Tinto de Castelao Signature Series

34068H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Castelao 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Castelao ist eine lokale, helle Rebsorte, die in der Zeit der großen konzentrierten Rottöne aus der Mode gekommen ist. Studien zeigen, dass Castelao aus der Region Alentejo stammt, wo es immer noch die am dritthäufigsten gepflanzte Rebsorte ist. Seine derzeitige Rolle in den lokalen Weinen ist jedoch eher zweitrangig. Die Einheimischen sagen, dass Castelao sein Talent in seiner Alterungsfähigkeit und nicht in seiner Konzentration hat, „dass er Zeit braucht". António Maçanita hat dem Wein Zeit gegeben, 30 Tage Zeit für die Mazeration, danach für 12 Monate im Holzfass und weitere 12 Monate Reifung auf der Flasche. In der Nase feine Aromen von Himbeere, Erdbeere, Pflaumen, leichte Tabak- und Gewürznoten. Am Gaumen präsentiert er sich sehr elegant und charmant, perfekt ausgewogen, frisch und sehr lecker. Intensive Beerenaromen, etwas Vanille, sehr samtig mit festen und präsenten Tanninen zum Abschluss 94/100

Baga ao Sol Signature Series

34073H 2015 6er • 2018–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00**

Baga 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Charismatisch und berühmt für seine Frische und Rustikalität, ist die Traube Baga das Symbol sowohl eines Weintyps, als auch einer ganzen Weinregion. Eigentlich typisch für Barreida, südwestlich von Dão. Oft hart und spröde, voller Säure. Dieser „Baga Alentejana" hingegen bringt die Traube weiter nach Süden, wo Schieferböden, Sonne und Hitze ein unterschiedliches Reifeniveau ermöglichen. Das Ergebnis ist ein Baga, wie wir ihn noch nie zuvor gekostet haben. Im Glas leuchtet er granatrot. In der Nase zeigt er feine Aromen von Pflaumen, Tabak, etwas erdig dabei und viele Gewürznoten. Der Wein hat eine leicht flüchtige Säure, wodurch der Wein jedoch kein bisschen an Qualität verliert. Am Gaumen ist er sehr elegant und zeigt eher Finesse als Reichtum. Er ist konzentriert, lebendig und präzise. Ein seht voller Geschmack und massiv opulenter Körper unterstützt sein frisches Auftreten. Es zeigen sich Noten von roten Früchten, etwas rote Johannisbeere, Brombeere und Kirsche, sowie würzige Noten. Der Wein lässt sich am besten leicht gekühlt genießen. Der Wein ist auf jeden Fall eine große Bereicherung und sehr tolle Erfahrung. 95+/100



A Trincadeira nao e tao preta Signature Series

34070H 2015 6er • 2018–2036 1,5l (29,33 €/l) **44,00**

Trincadeira 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Trincadeira ist eine lokale Rebsorte, die wahrscheinlich im Süden Portugals entstanden ist. Dünnhäutig, zerbrechlich. Wenn es regnet, neigen die Trauben dazu zu platzen und zu verfaulen, wenn es zu heiß ist, tendiert sie zum Gegenteil. Es ist sehr schwierig, die richtige Erntezeit zu finden. Dieser Trincadeira, der eben genau so „schwarz ist" wie der Name sagt, wurde zum Besten Erntezeitpunkt gepflückt und mit minimalem Eingriff vinifiziert, um all das pure Potenzial zu zeigen. Das Ergebnis ist eine frische Brise aus der Vergangenheit, die vermeintlich verloren gegangen ist, aber tatsächlich die ganze Zeit hier gewesen ist. Im Glas eine helles Rubin-Rot und auch Schwarz. In der Nase Noten von roten Früchten, deutliche Kirsche, sehr konzentriert, etwas feuchten Waldboden, Erde, Schokolade, Eukalyptus und Maulbeere, dabei überaus würzig, mit sehr milden Kräuternoten. Im Mund ist er sehr frisch, wunderbar strukturiert mit sehr feiner Textur. Er präsentiert sich angenehm weich, fast schon samtig, wundervoll leicht, extrem reich und schwarzfruchtig vollmundig mit sehr viel Charakter. Es finden sich am Gaumen Aromen von Sauerkirsche, Blaubeeren, Maulbeere, Cassis und Rosmarin. Wuchtig und fein zugleich, fast fett und doch elegant. Am Besten diesen reichen Wein leicht gekühlt trinken. 2015 wurden lediglich 2700 Flaschen abgefüllt, fast alles in Magnum. 97–98+/100



Preta Cuvée David Booth

34072H 2014 6er OHK • 2019–2038 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Aragones 46 % Alicante Bouschet 43 % Baga 11 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 97+ Gerstl 19+

Lobenberg: Gewidmet ist diese Cuvée David Booth, dem Gründungspartner von António Maçanita, der leider viel zu früh gehen musste. Dieser Wein ist vom Konzept der Beste eines jeden Jahres. Die endgültige Cuvée ist eine Komposition aus den besten Fässern der Kellerei. Ein Blend, welches das Profil vorhergehender Editionen des PRETA besitzt und dieser erstklassigen Spitzenklasse würdig ist. Weinkreation auf höchstem Level! In einem konzentrierten, dunklen Violett fließt dieser erstklassige Tropfen ins Glas. Der Fitapreta Preta Tinto verströmt intensive Aromen von Brombeeren und Blaubeeren. Die Intensität ist spektakulär. Seine unglaubliche Komplexität kommt von blumigen Düften und gerösteten Barrique Noten, das Holz ist perfekt integriert. Den Gaumen umschmeichelt dieser elegante Rote mit konzentrierten Noten reifer Tannine und einer feinen Säure. Aromen von dunklen Beeren, Vanille, würzige Noten und etwas Lakritze. Ein langanhaltender und komplexer Abgang sorgt für den perfekten Genuss! Ein großer Wein aus Alentejo. 97+/100







Miguel Viegas Louro mit seinem Sohn Louis

Quinta do Mouro

Vom Zahnarzt zum ausgeflipptesten Weinmacher der Region! Miguel Viegas Louro, der Inhaber der Quinta do Mouro, ist ein echter und ziemlich kompromissloser Weinfanatiker. 1989 gründete er auf seinem eigenen Grund und Boden das Weingut im Norden des Alentejo und pflanzte seine ersten 6 Hektar Reben. Mittlerweile stehen auf 22 Hektar Schieferböden die klassisch portugiesischen Rebsorten und etwas Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Syrah. Besonders hervorzuheben ist der sehr große Anteil an Alicante Bouchet. Diese Traube ist wahrscheinlich verwandt mit der Sousao, die beide als einzige Rotweintrauben auch roten Saft ergeben. Als Weinmacher konnte Miguel dann Louis Duarte (Portugals Top-Önologe und zweimal Weinmacher des Jahres) verpflichten. Die Ernte erfolgt per Hand, die Trauben werden traditionell und besonders schonend mit den Füßen zerquetscht. In ganz großen Jahren gibt es auch eine mengenmäßig winzige Auslese, die mit Stielen und Stängeln vergoren wird und dann als Goldlabel tituliert. Der Ausbau erfolgt je nach Jahrgang für ein bis 4 Jahre in Barriques aus französischer und portugiesischer Eiche. Nach ungefilterter Abfüllung und weiteren ein bis zwei Jahren Flaschenreife kommen die Weine dann auf den Markt. Miguels Ziel war keineswegs der übliche und sehr fette Stil des Alentejo, sondern vielmehr der in Portugal vielleicht von Barca Velha bekannte „old fashioned" Stil. Dieser Stoff ist nur etwas für sehr, sehr erwachsene und erfahrene Genießer! Zugeständnisse an eine internationale Moderne kommen hier nicht vor, wenngleich die Weinerzeugung dieser Unikate auf qualitativ höchstem Niveau geschieht.



Quinta do Mouro				€ / Fl.
Vinha do Mouro				
32197H	2014 6er • 2017–2021	0,75l	(10,40 €/l)	**7,80**
Trincadeira 40% Aragones 38% Alicante Bouschet Touriga Nacional • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Tolles, feines Pflaumenaroma, leichter Amarena-Touch dazu, das von deutlichen, leicht erdigen Terroirnoten ergänzt wird. Sehr feiner und klarer Körper. Spielerische Säure und zugängliche Fruchtaromen. Scheint so, als könnte es dieser Wein zu „everybodies darling" schaffen. So einen eleganten Wein aus Portugal hat man lange nicht mehr getrunken. Ungemein zugänglich, doch dabei auch sehr charaktervoll. 90/100				
Casa dos Zagalos Reserva				
33628H	2013 6er • 2018–2025	0,75l	(19,73 €/l)	**14,80**
Aragones 50% Alicante Bouschet 20% Touriga Nacional 20% Cab. Sauv. 10% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 93+				
Lobenberg: Casa dos Zagalos Reserva – diesen Namen trägt der neue Wein von Quintao do Moro, der Zweitwein des überragenden Quinta do Mouro. Kirschfruchtigkeit mit feiner Terroir-Mineralität, frische Zwetschge, fein, zart, dennoch tief und druckvoll. Miguel Viegas Louro hat hier eine tolle Kombination gefunden, Johannisbeere ergänzt die rote und schwarze Kirsche. Dazu leichte alkoholische Anklänge, feine Säure am Gaumen und etwas Holz, feine Milchschokolade, zarte Brombeere mit Holunder und Flieder hallen nach. 93+/100				

Quinta do Mouro

€/Fl.

Quinta do Mouro

29773H 2010 6er • 2016–2036 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Aragones 50% Alicante Bouschet 20% Touriga Nacional 20% Cab. Sauv. 10% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Parker 92

Lobenberg: Sehr puristischer Stil. Irgendwie wie eine Symbiose aus der Babaresco Rabaja von Bruno Rocca aus dem Piemont und dem Viña El Pisón von Artadi (Rioja). Zedernholz und Eukalyptus in der Nase. Am Gaumen feine, reife, sandige Tannine, tolle Kontur, dezente, frische Säure. Kernig. Satte, leicht bittere Blaubeere und Holunder. Viel Kraft und Frucht, aber ohne fett zu sein, überhaupt kein moderner Stil. Ein Wein für Fans von Kontur und Klarheit. Der Wein polarisiert Fans und totale Ablehner, großer Stoff für Kenner. 95+/100

Quinta do Mouro Gold Label

30329H 2012 3er OHK • 2017–2042 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Aragones 70% Alicante Bouschet 20% Touriga Nacional 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 98+ Parker 95

Lobenberg: Ganz ernsthaft: vielleicht der beste trockene Rotwein Portugals überhaupt. Die Intensität ist spektakulär. Auf das Säurespiel achtet der Besitzer mit besonderer Hingabe. Ein Potpourri an Aromen erweckt die Geschmacksorgane. Massiv und gleichzeitig fast unvorstellbar spielerisch und fein gleitet dieser Wein aus dem Alentejo über den Gaumen. Immer wieder erfindet sich der Wein selber neu. Leider sind schon alle Superlative ausgereizt, um ihn treffend beschreiben zu können. Wie wäre „Gänsehautgarantie“ als Ersatz für alle Floskeln? 98+/100

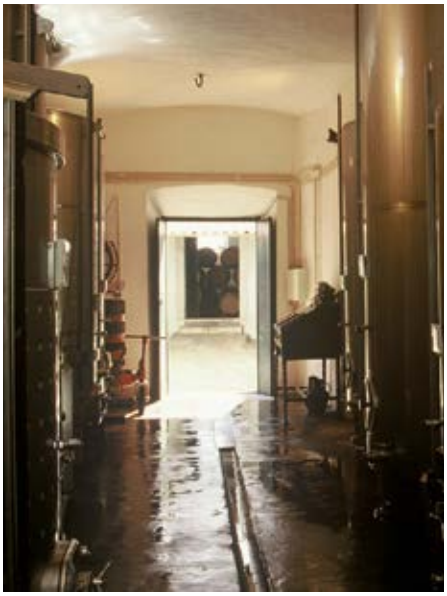


Miguel Viegas Louro















Luís Duarte

Luís Duarte

Luís Duarte, der bekannte Önologe und zweimaliger „winemaker of the year“ in Portugal, ist ein guter Freund der Top-Weinleute um die Douro-Boys, alle aktuellen Erkenntnisse des Weinbaus der Oberklasse flossen hier ein und konnten schon in der Anlage und Bepflanzung wie auch im „State of the Art“-Weingut (erst 2008 fertig erbaut) umgesetzt werden. Louis beweist mit dem Projekt Rapariga, dass im südlichen Portugal erstklassiger Wein für kleines Geld zu erzeugen ist. Dass das Douro-Tal zur Weltspitze gehört, weiß inzwischen jeder, aber die Südregionen Estremadura und das Alentejo werden wie die spanische La Mancha schon bald als Quelle auch für große Weine bekannt sein. Im Preis-Leistungs-Verhältnis liegt der Rapariga zusammen mit dem kleinen Chocapalha, dem Douro Red von Crasto und dem einfachen Dão von Álvaro Castro ganz vorne in Portugal. Hut ab, Herr Duarte!





Luís Duarte

€ / Fl.

Rubrica Branco

35312H 2017 6er • 2018 – 2026 0,751 (13,07 €/l) **9,80**

Antao Vaz 48 % Verdelho 32 % Viognier 20 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Rubrica ist portugiesisch für Signatur und genau das finden wir hier auch in der Flasche. Einen Wein der gezeichnet ist von der handwerklichen Handschrift eines der genialsten Winzer Portugals, Luís Duarte. Das sind sozusagen seine Visitenkarten-Weine, geerntet aus seinen eigenen 8 Hektar Rebanlagen im Alentejo. Die Bodenkomposition ist hier manganhaltiges Sediment über Kalk. Die Rebsorten-Zusammensetzung ist bei den Rubrica-Weinen immer eine Mischung aus autochthonen portugiesischen und französischen Reben, in diesem Fall Antao Vaz, Verdelho und Viognier. Der Wein kommt mit einem blassen Limettengrün ins Glas. In der Nase ist das zunächst sehr verspielt, floral. Da ist reifes Steinobst untermalt von einer feinen Kräuterwürze, auch Limettenabrieb und etwas Kreide sind zu vernehmen. Wir haben hier auch ganz reifen Boskoop-Apfel, aber das bleibt immer floral mit getrockneten Blüten. Viognier ist im Vordergrund und lässt an die feinen Weißweine von der Rhône denken. Da ist eine Leichtigkeit, obwohl der Wein 6 Monate in französischem Holz verbracht hat, welches aber ob dieser floralen Duftigkeit kaum wahrzunehmen ist. Im Mund dann Pfirsich und Aprikose, getrocknete Blüten, der Gaumen bestätigt, was die Nase versprochen hat. Dazu zeigt sich dann eine tolle Frische mit einem ganz feinen Säurenerv, hier ist nichts schwer und fett, das ist sehr filigran und elegant vinifiziert. Dann kommt da noch diese tiefe Kalkmineralität zum Tragen, die dem Wein eine tolle Komplexität verleiht. Dieser Wein ist ein Charmeur, vordergründig verspielt und floral. Doch im Mittelmund zieht sich dann diese erfrischende Kühle gepaart mit dieser feinen Säure bis in den leicht herben, animierenden Abgang. Da deutet sich eine spannende Tiefe an und das trinkt sich trotzdem ganz easy. 91/100

Rapariga da Quinta Reserva Vinho Alentejo

31397H 2015 6er • 2017 – 2022 0,751 (13,27 €/l) **9,95**

Alicante Bouschet Aragones Trinicadeira • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Parker 90

33621H 2016 6er • 2018 – 2023 0,751 (14,53 €/l) **10,90**

Alicante Bouschet Aragones Trinicadeira • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Deutlich mehr Stoff und Fleisch als der Basis-Rapariga. Geschliffenes Tannin und tolle rotbeerige Aromen. Ordentliche Fülle, die nahezu jeden verwöhnen sollte. Für einen Wein dieser Preisklasse hat er einen unerhört langen Abgang. Brombeeren und Johannisbeeren machen sich immer breiter. Tolles Fett und intensiv charmante Frucht. 90 – 91/100

Luís Duarte

€/Fl.



Rubrica Tinto

35316H 2014 6er • 2018–2030 0,75l (19,73 €/l) **14,80**

Alicante Bouschet 38% Touriga Nacional 20% Petit Verdot 18% Syrah 17% Aragones 7% • Barrique 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94

Lobenberg: Rubrica ist portugiesisch für Signatur und genau das finden wir hier auch in der Flasche. Einen Wein der gezeichnet ist von der handwerklichen Handschrift eines der genialsten Winzer Portugals, Luís Duarte. Das sind sozusagen seine Visitenkarten-Weine, geerntet aus seinen eigenen 8 Hektar Rebanlagen im Alentejo. Die Bodenkomposition ist hier manganhaltiges Sediment über Kalk. Die Rebsorten-Zusammensetzung ist bei den Rubrica-Weinen immer eine Mischung aus autochthonen portugiesischen und französischen Reben, in diesem Fall Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Syrah und Petit Verdot. Luís Duarte lässt eine grüne Lese im Sommer durchführen, um die Erträge zu reduzieren. Die Handlese findet in kleinen 25-Kilo-Behältern statt, mit anschließender manueller Selektion im Weingut. Vergoren wird dann im Stahltank, um die reine Frucht zu erhalten. Ausgebaut wird der Rubrica Tinto in neuen französischen Holzfässern. Farblich ein tiefes, sattes Granatrot, fast opak, hier findet eine intensive Mazeration statt. Aus dem Glas strömt dann eine unglaublich betörende Frucht, ein Potpourri aus dunklen roten Beeren, Brombeere und Himbeere. Der Duft deutet absolut vollreifes, aber nicht überreifes Lesegut an, das ist ganz satte Frucht. Das Holz ist hier, wie auch beim weißen Rubrica, sehr fein eingebunden, das Neuholz nimmt dieser Wein ganz locker an. Zu der Rotbeerigkeit gesellt sich dann noch Nelkenpfeffer, etwas Sandelholz und Graphit. Über allem schwebt eine minzige Note und dieses kreidig-kalkige, was der Nase eine gewisse Frische, ja fast Kühle, verleiht. Das erinnert ein bisschen an einen schönen Pomerol, aber das ist ganz eigenständig und trägt unverkennbar auch einen portugiesischen Terroir-Ausdruck mit dieser vollen Frucht. Am Gaumen zeigt sich dann eine enorm polierte Tanninstruktur, das ist ganz reif, kleidet den Mund mit Samt aus und deutet gutes Lagerpotenzial an. Auch im Mund diese profunde Brombeer-Himbeer-Kombination und dabei so elegant und fein bleibend, nie die Frische verlierend bis in den mittleren Abgang. Das ist einfach super lecker und total auf Charme vinifiziert. Der Wein kann gerne noch ein paar Jahre im Keller liegen. 92–94/100









Susana Esteban

Tiago Cabaço / Susana Esteban

Tiago Cabaço ist als Typ selbst ein autochthones Gewächs. Geboren und aufgewachsen in Estremoz, dem Herzen der Weinregion Alentejos, kam er schon als kleines Kind mit Wein in Kontakt; Sie kennen das von Obelix und dem Zaubertrank… Auf dem elterlichen Weingut lernte er von Grund auf das Handwerk und die Geheimnisse des Weines kennen. 2004 entschied er, seinen eigenen Weg zu gehen. Ein Projekt mit seinem individuellen Verständnis von Wein und dem Alentejo. Ziemlich schnell hat er sich den Respekt der Weinwelt erarbeitet und bekam etliche Auszeichnungen für seine Weine. Heute gilt er neben Quinta do Mouro zu den angesagtesten Winzern der Region und damit auch Portugals. Auch bei ihm gilt, der Wein beginnt im Weinberg. Verschiedene Rebsorten wurden ausprobiert, bis sich die geeignetsten mit Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragones und Syrah herauskristallisiert haben. Eine Arbeit, die sich ausgezeichnet hat. Die Weine sprechen eine sehr eigene Sprache, sind ausgesprochen individuell und sind gleichzeitig Repräsentanten der Region Alentejo. Önologische Unterstützung holt sich Tiago Cabaço bei Susana Esteban, die neben Sandra Tavares die beste Weinmacherin Portugals ist. Man kann sich kaum eine bessere Voraussetzung vorstellen für diese ausgezeichneten Weine.

Tiago Cabaço / Susana Esteban

€ / Fl.

Vinhas Velhas

34767H 2016 6er • 2019 – 2029 0,75l (17,27 €/l) **12,95**

Alicante Bouschet Aragones Trincadeira • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Schönes tiefes Rot mit frischen violetten Reflexen. In der Nase süße Kirsche mit einer sauren Johannisbeere, aber auch reife Pflaume und angequetschte Himbeere. Dazu leichte Lavendel-Töne und ein wenig Leder. Im Mund dann griffiges Tannin, was am Gaumen immer geschmeidiger wird. Voller Körper mit feiner Textur und extrem fokussierter Säure. Sauerkirsche dominiert im Mund, Johannisbeere, dazu Röstaromen und Kaffee. Langer, leicht bitterer Nachhall. Wunderbar einzigartig in seiner Komposition. Druckvoll und noch extrem frisch. 92 – 93/100





Dão

Álvaro Castro

Als Álvaro Castro 1980 die Quinta nahe des Nationalparks Serra d'Estrela im Dão bezog, war Weinbau für ihn noch eine längst vergangene Familientradition. Doch hier in dieser wilden und ursprünglichen Gegend fing der gelernte Bauingenieur an, sich für Wein zu begeistern und die seit Generationen seiner Familie gehörenden Rebflächen wieder zu beleben. Seit 1989 produziert Álvaro Castro, nun mittlerweile in Zusammenarbeit mit seiner Önologie studierten Tochter Maria, auf mindestens 500 m Höhe seine Weine. Die Weinberge liegen zwischen Pinienwäldern und bieten einen wundervollen Blick über die Berge. Die Böden sind extrem granithaltig, das ergibt weitaus schlankere und finessereichere Weine als im etwas nördlicheren Douro, weniger Alkohol und Süße, dafür sind sie dann aber sehr mineralisch und sehr, sehr klassisch und gradlinig. Der Alkoholgrad ist deutlich niedriger als im Dourotal, 12,5 bis 13 Grad sind hier Normalität. Inzwischen sprechen die besten Erzeuger des Landes voller Hochachtung und Sympathie von Álvaro Castro als dem genialen, chaotischen und leicht verrückten Weinmacher des Dão, der völlig ohne Zweifel die besten Weine des Dão macht, manchmal sogar die besten Weine Portugals. Hier, beim einzigen Weltklasse-Weingut des Dão und einem der fünf besten Weinerzeuger des Landes bewegt man sich von der Finesse und Frucht auf dem Niveau der Oberklasse der nördlichen und manchmal südlichen Rhône. Die Einstiegsweine verblüffen mit geschliffener und doch satter Frucht, die Weißweine reichen von aromatischer Brillanz bis zur Assoziation an Chassagne Montrachet. Álvaro und Maria Castro sind wohl der beste Beweis der unglaublichen Vielseitigkeit der Oberklasse portugiesischer Weine.



Álvaro Castro

€/Fl.

Álvaro Castro Branco Reserva

33768H 2016 6er • 2018–2027 0,75l (16,67 €/l) **12,50**

Encruzado 50% Cerceal 30% Bical 20% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Wunderschöner Bitterstoff, der diesen Top-Weißen des Dão zu einem phantastischen Essensbegleiter, vor allem auch für kräftigere Speisen, macht. Quitten, Pfirsich und Johannisbeeren ergeben ein frisches, aber auch nachhaltiges Aromenbild. Er wirkt trotzdem aber nicht überladen, sondern sehr harmonisch. Kann man sicherlich auch auf der Terrasse genießen, wenn man einen Wein mit Tiefe und etwas Knackigkeit sucht. Langlebig, erst nach 3–4 Jahren in Höchstform. 92/100

Primus Quinta da Pellada

27721H 2014 6er • 2018–2032 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Encruzado 96% Cerceal 4% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 92-94

31570H 2015 6er • 2019–2033 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Encruzado Cerceal Bical Verdelho • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 94

Lobenberg: Und auf einmal gibt es neben dem Guru von Pintas und Poeiras großem Alvarinho noch einen großen Weißwein in Portugal, vielleicht sogar noch besser. Und wie alle Weine Álvaros unendlich balanciert und stilsicher. Und sich über viele Jahre Flaschenlager stetig verbessernd. Tolle Frische und Rasse, pikantes Zitronengras, mild öliger Gaumen voller Feinheit und Grazie, Birne, Apfel, Mango, Litschi und Kiwi, ein toller Tanz in feinster Harmonie und finessenreichem Finish. 95/100

Dão Álvaro Castro

32161H 2015 6er • 2017–2023 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

diverse autochthone Reben • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenberg: Wunderbar schwarzbeerige Nase. Dunkle Beeren und unendlich viel Frucht auch im Mund, dichter Traubensaft und viel Schmelz. Dezente Milchschokoladenaromen. Fruchtig, weich, samtig, intensiv und üppig. Viel Druck und doch einfach nur lecker! 90–91/100



Álvaro und (Tochter) Maria Castro





Álvaro Castro

€/Fl.

Dão Tinto Quinta da Pellada Canicas

24385H 2012 6er • 2015–2023 0,75l (18,40 €/l) **13,80**

Touriga Nacional 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

29104H 2013 6er • 2016–2024 0,75l (18,40 €/l) **13,80**

Touriga Nacional 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Eine kleine, erst vor 10 Jahren neu gepflanzte Einzellage aus einem der besten, reinsortigen Touriga Nacional Weinberge Álvaros, dem Vinha do Outeiro. Das wird dann mal ein Bestandteil des großen Pellada, Álvaro war bereit, diese Lage als „Zweitwein" exklusiv abzufüllen. Handlese, biologische Weinbergsarbeit, Spontanvergärung und nur teilentrappt. Lange Maischestandzeit zur Elimination von Bitterstoffen. Dann in gebrauchten 225 und 400 Liter Holzfässern ausgebaut. Der Wein zeigt eine pfeffrig schwarzbeerige und zugleich extrem blumige, würzig elegante Nase. Das ist typisch Touriga mit etwas mehr Power. Im Mund ein erdiger Touch mit schwarzer Kirsche, Walderdbeere, Lorbeer und Eukalyptus nebst Schoko dazu. Wieder Pfeffer, durchaus mineralischer Biss neben erstaunlicher Fülle. Und dann mit dieser ungeheuren Feinheit der Granituntergründe des Dão, so etwas verspielt elegantes im Glas mit zugleich cremig samtigem Volumen und seidiger Feinheit gibt es einfach nicht von den fetteren Schieferböden des Douro. Hier in diesem „Zweitwein" des Pellada sind wir auf dem Weg zu Größe und doch überwiegt die cremig frische Geschmacksfülle der jungen Reben. So fein, so mineralisch, so lecker! 92+/100



Quinta da Pellada

28758H 2012 6er • 2018–2034 0,75l (50,00 €/l) **37,50**

Touriga Nacional 60% Tinta Roriz 25% diverse autochthone Reben 15% • Barrique • 13,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 95

Lobenberg: Sehr konzentrierte Nase. Enthält auch uralten Touriga Nacional, der in manchen Jahren separat vinifiziert wird. Im Mund Noten von dunkler Marmelade und Toastaromen. Auch viel rote Beeren und Kirsche präsentierend. Sehr komplex und ungeheuer lang. Auf der qualitativen Höhe der großen Rotweine des Douro (aber wie ein schlanker, unendlich langer Côte Rôtie, im Gegensatz zu fetteren Kraftmeiern aus Châteauneuf), aber durch die Granitböden und die kühlere Klimatik ein Ausbund an Finesse und Feinheit, mit Druck und extrem sauberer Definition immer geradeaus. Extrem kraftvolle rote Frucht und satter Druck bei seidigen und doch intensiven Tanninen. Weltklasse! 96+/100



Pape

28775H 2012 6er • 2016–2037 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Touriga Nacional 50% Alfrocheiro 30% Jaen 20% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95-97

Lobenberg: Die Namens-Assoziation dieses extrem geschliffenen, dunklen Kraftbolzens ist absichtlich; die Rhône war das Vorbild. In der Nase anfangs sehr verschlossen. Dann geht's zunächst am Gaumen langsam los: etwas Graphit, leichte Fruchtaromen, etwas Sandelholz, ein wenig Dörrpflaume, auch ein wenig Veilchen, aber ohne jeglichen Kitsch. Dann eröffnet sich ein Hauch von Frische. Die Nase öffnet sich nun auch: Gewürze dominieren und zeigen das extrem tiefe Aromenspektrum an. Unglaublich frisch am Gaumen. Erinnert wieder mal verblüffend an einen Côte Rôtie oder einen Châteauneuf aus einem schlanken Jahr. Sehr lang und wunderbar griffig am Gaumen, aber ohne jegliche Aggressivität. Fantastisches Tannin, poliert, aber kräftig, körnig, aber auch leicht gleitend. Etwas bitter. Rauch, dunkles Gestein, Tabak, gegrilltes Fleisch, alles eingelassen in dunkle Beeren und Kirsche, auch Holunder, Johannisbrotbaum und schwarze Erde mit Bitterschokolade. Die Aromen schlagen wie aus einem Rückstau zurück. Mehr als eine gute Minute dauert das Ganze, inklusive Nachhall. Was Álvaro Castro da im Dão macht, ist schon ziemlich genial. 95–97/100



Quinta da Pellada Casa

29112H 2013 6er • 2018–2040 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Alfrocheiro Touriga Nacional Baga Jaen Tinta Pinheira • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 96-97+ Parker 95

Lobenberg: In diesem kühlen, außergewöhnlich guten Jahr im Gebiet Dão, hat sich Álvaro entschlossen, die besten Teile von drei kleine Einzellagen des Quinta Pellada separat zu vinifizieren. Biologische Weinbergsarbeit und winzige Erträge. Kleinste Mengen, jeder Top-Importeur erhält nur 30 Flaschen, seufz… . Das Jahr war derart hochklassig, dass er den Pellada dadurch qualitativ nicht gefärdete. Die Weine werden erst 18 Monate in zweitbelegten Barriques ausgebaut, dann im größeren Fass und novch etwas Flaschenlager vor der Auslieferung. Der „Alto" kommt aus der höchsten Lage, Kalkstein, extrem feiner Wein mit hellroter Farbe und sehr fischer, krautwürziger Frucht, die in Spanien Mencía genannte „Jean" dominiert. Der Wein hat Piinot Noir Affinität. Im Stil erinnert der Wein an Gallizi-

Álvaro Castro

€/Fl.

en. Der „Casa“ stammt von kompakteren Böden, Granit und weißer neben rosafarbenem Quartz, daneben etwas Kalkstein. Eine sonnenintensive, wärmere Lage, ein reiicher und ausdrucksstarker, aromatischer Kraftbolzen. Der „49“ kommt von Granit, Sand und Kalkstein. Nur 2 Rebsorten, sehr von der Touriga und der aromatisch, krautwürzigen Alfrocheiro dominiert. Dunkel, sehr duftig, fein und ausdrucksstark. Drei Highlights des Dão und Portugals insgesamt, nur sehr limitiert eben! 96–99/100

Jaen

29103H 2014 6er • 2018–2038 0,75l (70,00 €/l) **52,50**

Jaen 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Dunkles Blutrot mit schwarzen Refelexen. Die Jaen ist eine der rarsten und interessantesten der autochthonen Rebsorten Portugals und wird nur sehr selten reinsortig vinifiziert. So spannend wie die Touriga Nacional, aber viel seltener (vielleicht verwandt mit der Alicante Bouschet). Sehr konzentrierte Nase, sehr würzig und frisch mit balsamischen Holznoten, dunklen Früchten, Tabak und Kräutern der Provence. Im Mund voll und samtig mit animierender Säure und deutlichem Aroma von schwarzen Beeren, roter Kirsche und fleischiger Sauerkirsche. Die Frische der überragend schönen Säure und die Finesse sind fast atemberaubend. Eine wahnsinnige Spannung, hohe Vibrationen. Das ist ein unglaubliches, traumhaft schönes Unikat. 97–98+/100

Quinta da Pellada Carrocel

29107H 2011 6er • 2014–2038 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Touriga Nacional 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Parker 95

Lobenberg: Unglaublich dicht. Die Geschmacksorgane wähnen sich an der nördlichen Rhône: ein Spitzen-Côte-Rôtie, ja hier muss er her sein. Im Ansatz Anklänge an Vintage Port, aber mit einer fantastischen Frische und dann ein extrem reifes Aromenspektrum: Beerenaromen satt einerseits. Andererseits unglaublich finessereich, nie schwer. Voll dabei, aber geradlinig, niemals ausladend! Jetzt treten Tabak- und Gewürzaromen nach. Wird das denn niemals aufhören? Wie bei fast allen Weinen von Álvaro Castro steigen die Aromen Minuten später noch einmal in die Nase auf.95–97/100

Dente d’Ouro Quinta da Pellada

34394H 2015 6er • 2018–2038 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Jaen Baga diverse autochthone Reben • 13,3 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Der 2015er Dente d’Ouro („goldene Zähne“) stammt aus alten und traditionellen Reben außerhalb von Pellada. Er lag 16 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern. Der Wein setzt sich aus diversen autochthonen Rebsorten, hauptsächlich Jaen und Baga, zusammen. Die Trauben stammen von einem sehr alten Weinberg mit Buschreben, welche etwa 80 bis 100 Jahre alt sind. Es ist Álvaro Castro ein großes Anliegen zu zeigen, dass es wirklich möglich ist, die Tradition von Feldmischungen und autochthonen Rebstöcken in seiner Region Dão wieder zu beleben. Im Glas schimmert der Wein rubinrot mit violetten Nuancen. Er zeigt ein wunderbares, frisches, mineralisches Aroma, fein und wahnsinnig komplex, mit Noten von Brombeere und Zwetschge. Im Mund eine mittlere Konzentration, Aromen von Blaubeeren, würzige und auch etwas erdige Noten, dazu unwahrscheinlich seidige Tannine, absolut ansprechend. Ein leichter, eleganter und sehr frischer, saftiger Wein mit mineralischen Noten und wilden Beeren, in einem langen, tiefen und sehr feinen Abgang. Wunderbar vielschichtig und von eleganter Präzision. Einfach wundervoll. 96–97/100

Muleta Quinta da Pellada

34393H 2015 6er • 2018–2040 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Jaen Baga Touriga Nacional Bastard Negre diverse autochthone Reben • 13,0 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Dieser Wein ist das Ergebnis der Bemühungen von Álvaro Castro und seinem Team, den enormen genetischen Reichtum, der in der Region Dão zum Glück noch immer besteht, zu bewahren. Der Wein Muleta vereint viele alte und autochthonen Rebsorten aus sehr alten Weinbergen der Region Dão. In der Nase besticht er mit seinen dunklen Pflaumenaromen und ein wenig gebackene Feige. Der Wein zeigt tiefe Aromen, große Komplexität und eine kristalline Mineralität. Er besticht durch seine Reinheit und Finesse, die sich durch frische rote Beerennoten, sowie würzige Noten auszeichnet. Am Gaumen ist der Wein frisch und samtig, er vibriert vor Anspannung. Das Gleichgewicht zwischen Mineralität und Tanninstruktur ergibt eine unvergleichliche Komplexität und Eleganz, die in einem anhaltenden, eleganten und ausdrucksstarken Abgang mündet. Ein grenzgenialer Wein von Álvaro Castro. 97–98+/100



H. Lobenberg, Juan Carlos López de Lacalle, Maria Castro



Muleta Quinta da Pellada:

Das Weinjahr 2015 in Dão war von einem trockeneren Winter als im Vorjahr geprägt. Der Regen im Frühjahr ermöglichte es aber, in den trockenen Frühlings- und Sommermonaten Wasserreserven im Boden zu erhalten. Da es sich um ein frühes Jahr handelte, war der Wein im Juli bereits in der letzten Reifephase, die Ernte begann schon Ende August, eine Woche früher als im letzten Jahr. Die Trauben, die aus Álvaros ältesten Reben kamen, wurden vorsichtig in den Keller transportiert, wo sie gepresst wurden.





Jorge Moreira



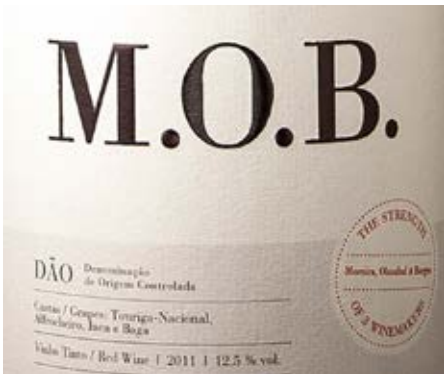
Francisco Olazabal



Jorge Serôdio Borges

MOB – Moreira Olazabal Borges

Ein Projekt wie aus dem Bilderbuch. Drei geniale Weinmacher und Freunde vom Douro tun sich zusammen, um gemeinsam Wein zu machen. Jorge Moreira (Poeira), Francisco Olazabal (Quinta do Vale Meão) und Jorge Serôdio Borges (Wine & Soul/Pintas). Dão als Region wurde gewählt, weil man eine gemeinsame Liebe und Bewunderung teilt für die alten Dão-Weine aus den 60er und 70er Jahren. Die Identität und Komplexität dieser Weine diente ihnen als Inspiration und Vorlage für ihre MOB-Weine. Die Granitböden am Dão erlauben die wohl eleganteste Expression Portugals, eine Art Côte Rôtie Portugals. Um Ihre Idee, einen gemeinsamen Wein zu schaffen, umzusetzen, mieteten Sie zwei Weinberge der legendären Quinta do Corujão an. Diese liegen im kühlsten Gebiet der Region, in Seia, an den Ausläufern des Serra da Estrela Berges. Ausschließlich autochthone Rebsorten aus überwiegend alten Reben kommen in die Weine, auch um der Charakteristik des Dão vollkommen gerecht zu werden. Herausgekommen sind dabei klassische, zeitlose und elegante Weine, die ein hohes Alterungspotential haben und von ausgesprochener Individualität zeugen. Wenn drei Top-Winzer zusammenkommen und dazu noch beste Freunde sind, kann das Ergebnis eigentlich nur gut sein.





MOB – Moreira Olazabal Borges

€/Fl.

Alfrocheiro

31368H 2014 3er • 2017–2030 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Alfrocheiro 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: 100% Alfrocheiro, eine nur im Dão beheimatete, authochtone Rebsorte. Der Wein zeigt sich farbintensiv im Glas. In der Nase ein kraftvoll fruchtiges Bukett von Kirsche und ein Hauch Erdbeere. Daraufhin folgen Anklänge von Krautwürze und Süßholz. Am Gaumen auch mit Druck und Kraft, insgesamt etwas wärmer in der Stilistik als andere Weine vom Dão. Eine ausdrucksstarke Tanninstruktur, samtig und fein in der Säure. Im Mund auch wieder Kirsche samt Kirschkern, Marzipan, ein wenig Granatapfel und würzige Akzente. Guter Grip, samtige Wärme und guter Körper. Dieser Alfrocheiro ist ein toller Archetyp fürs Dão. 93–94+/100

Touriga Nacional

31369H 2014 6er • 2017–2030 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Touriga Nacional 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: 100% Touriga Nacional. Eine der bedeutendsten autochthonen Rebsorten Portugals. Früher vor allem für Portwein am Douro angebaut, eignet sie sich im Grunde noch besser für die besten Lagenweine am Douro und auch im Dão. Fetter am Douro, am Dão läuft sie dagegen zu eleganter Hochform auf. Feines Violett im Glas. Von der Anlage her eher eine kühle, mineralische Stilistik. Schwarze Kirsche, ein Hauch Blaubeere und eine tolle Würzigkeit in der Nase. Am Gaumen sehr körperreich mit einer sehr balancierten Säure. Die Tannine sind fein geschliffen. Ausgewogen zwischen Kraft und Feinheit. Es verhärtet sich der Eindruck von Kirsche, hier aber neben der Schwarz- auch Sauerkirsche mit einem Hauch roter Johannisbeere. Ein Parade-Portugiese aus dem Dão, stylisch elegant und warm und lecker zugleich. 93+/100

Dão Tinto

31370H 2013 6er • 2017–2032 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Touriga Nacional Alfrocheiro Jaen Baga • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

35140H 2015 6er • 2019–2034 0,75l (31,33 €/l) **23,50**

Alfrocheiro Baga Jaen Touriga Nacional • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Dieser Dão ist der Hauptwein des Projektes der drei Topwinzer des Douro und offenbart schon in der Nase seine Komplexität. Die vier autochthonen Rebsorten verleihen dem Wein in ihrer Assamblage eine perfekte Symbiose. Die rotsaftige, mit der Alicante Bouchet verwandte Jean gibt satte rote Frucht, die sehr seltene, autochtone Baga steht für würzige Feinheit, Alfrocheiro sorgt für samtig warme Eleganz, und Touriga verleiht den Körper. Wir haben Pflaume und Blaubeere, ein Hauch Graphit und Flieder in der Nase. Wahnsinnig betörend. Im Mund dann nicht zu voluminös. Kraft ja, aber eher auf der feinen Seite bleibend. Blitzblanke Tannine, angenehme Säure. Auch hier Pflaume, sogar eine Spur Nektarine und im Nachhall wilde Beeren und Kräuter. Wunderbar vielschichtig und von eleganter Präzision. Man kann schon mit Verweis auf drei der herausragendsten Weinmacher des Douro von einem der besten Weine des Dão reden. 95–96+/100









Carlos und Pedro Costa Barros de Figueiredo

Quinta da Falorca

		€/Fl.
Encruzado Reserva		
29778H 2015 6er • 2016–2026 0,75l (19,93 €/l)	Encruzado 85% Malvasia fina 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Parker 92	**14,95**
Dão Tinto		
29779H 2012 6er • 2017–2025 0,75l (15,33 €/l)	Touriga Nacional Jaen Alfrocheiro Tinta Roriz Rufete • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 91-92	**11,50**
Lagar		
26369H 2010 6er • 2014–2034 0,75l (49,33 €/l)	Touriga Nacional 70% Tinta Roriz 15% Alfrocheiro 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95+ Parker 95	**37,00**
28492H 2011 6er • 2015–2035 0,75l (49,33 €/l)	Touriga Nacional 70% Tinta Roriz 15% Alfrocheiro 15% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 95+ Parker 95	**37,00**
Touriga Nacional		
28500H 2011 6er • 2015–2035 0,75l (49,33 €/l)	Touriga Nacional 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 95	**37,00**

Lobenberg: Von Hand gelesen. Fermentation innerhalb von 29 Tagen bei einer Temperatur von 10 bis 16 Grad. Ausbau zu 90% im Stahl, zu 10% im Barrique. In der Nase vor allem kräftige Apfelschale, aber auch feine Quitte und weiße Johannisbeere. Im Mund dann reife Frucht, dazu kommt elegantes Zitronengras. Tolle Säure kombiniert mit feiner Bitterkeit. Im Nachhall kommt dann ein wenig süßer Apfel zurück. Das erste Glas wird nicht das letzte sein. Erfrischend schöne und oft bessere Alternative zu vielen Norditalienern. 93/100

Lobenberg: Nur Handlese, nur vorsichtig angequetscht. Gärung bei 26 bis 28 Grad. Zur Hälfte in Stahl zur anderen Hälfte in gebrauchten Barriquefässern. Unheimlich dichte Nase, schwarze Kirsche, Pflaume. Wuchtig würzig. Süßholz, Vanille, sogar ein wenig Blutorange. Im Mund mit viel Anfangsdruck. Angenehme Tanninstruktur. Dann weicher werdend. Die Frucht ist Schwarzkirsche mit Anklängen von Waldhimbeeren. Läuft herrlich leicht die Kehle hinunter. Nicht kompliziert, nur charmant, individuell und sehr schön. 91–92/100

Lobenberg: Handgelesen und dann im Keller vor der Vinifizierung abgekühlt. Mit den Füßen gepresst in Granit-Wannen, sogen. Lagares, gute portugiesische Tradition. Ausbau zu 75% in einjährigen, zu 25% in zwei- bis dreijährigem Barrique. Warme, dichte Nase, voluminöse Schwarzkirsche aber auch dunkle Waldbeeren. Dazu kommen Kalamata-Oliven und Majoran. Trotz der Wucht auch elegante, sehr mineralische Anklänge. Der Mund zunächst kraftvoll mit viel Druck. Dann aber zunehmend elegante Stilistik. Feine Sauer- und Schwarzkirsche, sogar Nuancen von Johannisbeere kommt jetzt durch. Das Tannin ist sauber geschliffen, die Säure perfekt eingebaut. Im Abgang leichte Fruchtsüße zeigend. Das ist schon eine außergewöhnliche Qualität. Gibt es im Dão neben Álvaro Castros Weinen nicht so häufig. Überraschend stark. 95+/100

Lobenberg: Handgelesen und dann im Keller vor der Vinifizierung abgekühlt. Bis zu 40 Jahre alte Reben. Ausbau für 18 Monate in neuen französischen Barriques. Sehr elegant schon in der Nase. Schwarzkirsche und Waldbeeren. Dazu mediterrane Aromen. Klar, der Wein ist Tanninreich, hat Kraft und trotzdem bleibt erstaunlich elegant im Anklang. Der Mund bestätigt den ersten Eindruck. Erst wieder Druck und Kraft, dann immer feiner werdend. Sehr seidig am Gaumen, schöne Mitte. Schwarz- und Sauerkirsche, vielleicht ein wenig Schlehe. Unfassbar geschmacksintensiv. Tolles Volumen. Dabei aber immer hervorragend ausbalanciert, komplex und sehr elegant. Das Barrique ist überhaupt nicht störend, sondern verleiht zusätzlich Tiefe. Mit andauernder Beschäftigung bekommt der Wein einen burgundischen Touch, was ihm außerordentlich gut steht. Ein sinnliches Vergnügen 95–96/100

Quinta da Falorca

Vor mehr als fünf Generationen begründete die Familie Costa Barros de Figueiredo im Herzen des Dãos, in der Subregion Silgueiros, ihr Weingutswesen. Auf 13 Hektar, verteilt auf vier Weinberge, von denen einer Falorca ist und die gleichnamige Quinta beherbergt, wachsen heute 85% Rotwein- und 15% Weißweintrauben. In den letzten 30 Jahren hat man viel Geld und Zeit investiert, die Weinberge neu zu strukturieren und zu bestocken. 2 Hektar sind aber noch im Urzustand mit über 100 Jahre alten Reben. Ebenso wurden neue Keller gebaut und moderne Anlagen errichtet um eine zeitgemäße und hochqualitative Weinbereitung zu ermöglichen. Die Dão-Region liegt inmitten von sehr bergigen Gebieten und Tälern mit sanften Hügeln und Pisten. Das kalte und regnerische Klima im Winter und die Trockenheit im Sommer bietet einzigartige Bedingungen für die Weinproduktion. Dort im Zentrum liegt unweit von Viseu nahe am Fluss Dão das Weingut. Hier setzt man vor allem auf Qualität. Das zeigt sich zum einen durch gewonnene Preise und Auszeichnungen, aber eben auch durch Haltung. So wurde zum Beispiel schon mal eine ganze Ernte deklassiert, weil die Qualität nicht ausreichte. So viel Konsequenz wünscht man sich allerorten. Die Weine sind von der Stilistik eher fein und vielschichtig angelegt, nicht als Blockbuster. Lange Haltbarkeit und viel Entwicklungspotential, Kraft und Finesse; das ist die Sprache dieser Weine. Die Quinta da Falorca zeigt mit ihren Weinen eine außergewöhnliche Qualität, die es im Dão neben Álvaro Castros Weinen nicht so häufig gibt.



Douro







Joana und António Maçanita

Maçanita

António Maçanita ist ein noch nicht einmal 40 Jahre altes, vinophiles Multitalent, und er ist auf dem besten Wege der renommierteste Winemaker Portugals zu werden. Der umtriebigste und ehrgeizigste ist er allemal, eine Art jugendliche Neuauflage des zigfachen Portugalmeisters Luís Duarte, dem er zu Beginn seiner Karriere gleich mal auf den Chefsessel des Alentejo Weinguts Malhadinha folgte. Anders als Luís war und ist biologischer Weinbau aber ein Dogma bei António, dazu Erhalt und Wiederaufbau alter Weinlandschaften und die Verwendung und Förderung autochtoner Reben. 2004 gründete er als 23-jähriger mit seinem englischen Freund und Önologen David Booth das Weingut Fitapreta in Alentejo. Durch die Mithilfe seiner etwas jüngeren Schwester Joana, einer studierten Önologin, lernten die beiden Geschwister sich so positiv neu kennen und schätzen, dass sie bald als Team das Weingut Maçanita am Douro gründeten. Nach seinem Önologiestudium durchlief António mehrere Ausbildungs- und Karrierestationen u.a. im Napa Valley, bei d'Arenberg in Australien und im Château Lynch Bages in Bordeaux. Seinem portugiesischen Vorbild Luís Duarte folgte er zielstrebig, und bald schon wurde er selbst zum Weinmacher des Jahres 2016 gekürt. Hand aufs Herz, wären Sie in der Lage, ganz eng mit Ihrem Bruder oder Ihrer Schwester zu arbeiten – oder würden Sie sich gegenseitig umbringen? António und Joana Maçanita scheinen in ihrem gemeinsamen Douro-Projekt, das unter ihrem Nachnamen Maçanita steht, wirklich gut miteinander auszukommen. Die Weine sind mehr als vielversprechend, und die Geschwister haben keine Angst, die gewohnten Geschmacksgrenzen zu überschreiten und uns zu zwingen, unsere Komfortzone zu verlassen. Sie produzieren Weine aus den drei Unterregionen des Douro-Tals (Cima-Corgo, Baixo-Corgo und Douro Superior). Einige klassische Mischungen, einige außergewöhnliche Unikate. Und das Geschwisterpaar ist sich einig: „Dies ist nur eine erste Auswahl unseres Projekts, Weine, die alle Ihre Aufmerksamkeit verdienen". Keine Frage: Erfolg steht dem Namen Maçanita auf ganzer Linie auf die Fahne geschrieben!



Maçanita				€ / Fl.
Maçanita Branco				
34410H	2017 6er • 2018–2028	0,75l	(16,27 €/l)	**12,20**

Viosinho 70% Codega do Larinho 20% Gouveio 10% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Im Douro Tal ist es dem Geschwisterpaar António und Joana gelungen, ihr beachtliches Talent für Weinbau zu bündeln, um die Vielfalt des Terroirs in der ältesten klassifizierten europäischen Appellation zu präsentieren. Die Maçanitas beziehen ihre Trauben aus den 3 Subzonen des Douro und verwenden klassische Douro-Rebsorten mit modernen Weinbereitungstechniken, um Weine von Ausgewogenheit, Eleganz und wahrem Douro-Charakter zu erzeugen. Irgendwie gelingt es den Beiden, die portugiesischen Weintraditionen zu bewahren und zu vereinen. Dieses Geschwister-Team hat den Geist des Douro so gut eingefangen, wie kein zweites es kann. Der Maçanita Branco ist ein Cuvée aus 70% Viosinho, 20% Codega do Larinho und 10% Gouveio. Die Trauben für diesen Wein stammen zu 80% aus der Subregion Baixo Corgo und zu 20% aus der Subregion Douro Superior. Im Glas erstrahlt der Wein im hellen Goldgelb. In der Nase vereinen sich frisch blumige Aromen mit reifen gelben und grünen Früchten und einem satten Hauch Schiefer. Am Gaumen hell und saftig, mit mundfüllender Konzentration, einer erfrischenden Säure und einer angenehmen Salzigkeit. Aromen von grünem und goldenem Apfel, etwas Birne und weißem Pfeffer. Ein langer Abgang mit angenehmen blumigen und mineralischen Aromen. Ein toller Wein mit sehr viel Biss. 93–94/100

Maçanita

€/Fl.





Os Caniveis Branco

34411H 2016 6er • 2019–2032 0,75l (31,73 €/l) **23,80**

diverse autochthone Reben • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Os Caniveis ist eine 60 Jahre alte kleine Parzelle, gepflanzt in Carlao – Douro auf 600 m Höhe auf Granitböden, Der Wein setzt sich aus 17 verschiedenen, seltenen Rebsorten zusammen, das Ergebnis ist ein einzigartiger Wein, der begeistert und zeigt, was es in der Region Douro noch zu entdecken gibt. Die Trauben werden per Handlese geerntet, es findet eine Ganztraubenpressung statt. Der Wein gärt und reift für neun Monate zu 75 % in Stahltanks und zu 25 % in neuer französischer Eiche, mit Bâtonnage. Zitronengelb im Glas. In der Nase sehr vielschichtig und noch sehr verschlossen. Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, florale Noten und etwas Mandel. Im Mund dann der Angriff, die Attacke ist ungeheuer dicht mit einer ausgewogenen Säure. Eher florale und würzige Aromen als Fruchtnoten. Der Abgang ist sehr frisch und lange. Dieser Wein muss auf jeden Fall noch 2–3 Jahre lagern um seine Trinkreife zu erhalten, wird dann aber sicher 20 Jahre hervorragend trinkbar sein. Ein Wein, der noch etwas Zeit braucht, aber jetzt schon verspricht, ein ganz großer Wein zu werden. Von dem Wein gibt es nur 1333 Flaschen, also ranhalten! 95+/100

Maçanita Tinto

34408H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (17,73 €/l) **13,30**

Touriga Nacional 55 % diverse autochthone Reben 25 % Sousao 20 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 93+

Lobenberg: Die Reben für den Maçanita Tinto 2016 wachsen auf Schieferböden auf 150 m bis 300 m Höhe in der Sub-Region Cima Corgo im Douro Tal. Diese Region hat die höchsten Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen in Portugal. Eine Tatsache, die sich günstig auf den Geschmack und die Aromendichte der Weine auswirkt: die Trauben produzieren tagsüber Zucker und Frucht und bilden nachts Säure und Tannine heraus. Dies ergibt intensiv fruchtige Weine mit lebhafter Säure. Der Maçanita Tinto 2016 ist ein Cuvée aus 55 % Touriga Nacional, 20 % Sousa und zu 25 % diversen autochthonen Rebsorten eines Weinberges mit Rebstöcken, welche bereits über 80 Jahre alt sind. Die Trauben werden per Handlese geerntet und mit wilden Hefen, temperaturgesteuert (eher kühlere Vergärung) vergoren, inklusiv einer Vormazeration und einer 20 tägigen Nachmazeration. Der Wein reift für 12 Monate zu 50 % in Stahltanks, 25 % in neuer französischer Eiche und zu 25 % in gebrauchter französischer Eiche. Im Glas leuchtet der Wein in einem tiefen Violett, fast schon schwarz. Sehr elegant schon in der Nase. Aromen von Schwarzkirsche und Blaubeere, dann etwas Veilchen und nasser Stein, gefolgt von einer tollen Würzigkeit. Am Gaumen sehr körperreich mit einer toll ausbalancierten Säure, frisch und gleichzeitig ausgewogen. Auch hier wieder Blaubeere, daneben Pflaume und etwas Sauerkirsche nebst Schlehe. Die Tannine sind ganz fein geschliffen. Sehr ausgewogen zwischen vollmundiger Power und filigraner Feinheit. Das Finish ist lang und blumig und fruchtstark mit einer leichten Mineralität. Ein unglaublich eleganter Wein und ein Preis-Leistungs-Wunder. 93+/100



Touriga Nacional Cima Corgo

34407H 2015 6er OHK • 2018–2035 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Touriga Nacional 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Die Sub-Region Cima Corgo unterscheidet sich durch das kühlere kontinentale Klima deutlich von den anderen beiden Sub-Regionen Baixo Corgo und Douro Superior. Aus eben dieser kühlen Region kommen die Trauben für diesen Wein. Das Ergebnis ist ein floralerer und frischerer Touriga Nacional als in den anderen beiden Sub-Regionen. Es wurden lediglich 2000 Flaschen dieses Weines abgefüllt. Im Glas ein sattes, volles Rubinrot mit tiefen, dunkel violetten Nuancen. Die Nase hat unglaublich viel Druck, eine extrem intensive Aromatik. Florale Noten und reife schwarze Früchte. Am Gaumen sehr frisch mit einer starken Fruchtaromatik. Dichte rote Kirschfrucht und Blaubeeren mit Säure und Süße, Zartbitterschokolade, Salz, etwas Zitronenschale. Ein unglaublich spannendes Spiel zwischen säurebeladener und fruchtaromatischer Intensität. Unglaublich harmonisch, weil nichts fett ist, sondern alles sehr elegant und filigran. Und dann der Nachhall, so fein, rund und anhaltend. Ganz großes Kino! 95–96/100







Dirk Niepoort



Niepoort

Seit der Nachfahre einer seit Generationen in Portugal lebenden holländischen Familie, der immer noch jugendlich wirkende Dirk Niepoort, die Quinta verantwortlich betreibt, gehört Niepoort sicher wieder zu den Top-Adressen. Dirk Niepoort ist nicht nur ein genialer Rotweinerzeuger, der mit „Batuta“ und „Charme“ zwei Top-Rennpferde am Start hat, er ist auch in siebter Generation ein grandioser Portweinerzeuger und Shipper. Dazu gebührt im die Ehre, mit der Vereinigung von 5 der besten Rotweinmacher des Douro zur Marketinggemeinschaft „Douroboys“, maßgeblich zur hohen Reputation portugiesischer Rotweine beigetragen zu haben. Dirks größtes Verdienst an seinem Land ist aber wohl, dass er mit seinem extrem gelungenen, archetypischen Einstiegswein, dem „Fabelhaft“, Portugal erst wieder am Weinfirmament sichtbar machte.





Niepoort		€ / Fl.
Redoma Branco		
31334H 2015 6er • 2017–2030	0,75l (22,00 €/l)	**16,50**
Rabigato Codega Viosinho Donzelinho Arinto • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+		
33087H 2016 6er • 2018–2031	0,75l (22,00 €/l)	**16,50**
Arinto Codega Donzelinho Rabigato Viosinho • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+		
Lobenberg: Die Trauben stammen aus älteren Weinbergen vom rechten Ufer des Douro. Die Höhe von 500–600 Meter und die Glimmerschieferböden sorgen für die mineralische Ausrichtung und die große Frische. Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden sanft gepresst. Natürliche Gärung und danach Reifung für 8 Monate in Barriques aus französischer Eiche. In der Nase diverse Zitrusaromen von Orange bis Limette, dahinter florale Noten und minzige Frische. Im Mund ist die Mineralik sofort ausgeprägt spürbar. In Kombination mit den frischen Zitrusnoten, hier jetzt auch Bergamotte und Zitrusabrieb, wunderbar intensiv. Am Gaumen mit guter Textur und Struktur. Ein weißer Douro, wie man ihn sich nur wünschen kann. 93+/100		
Fabelhaft Tinto		
31336H 2015 6er • 2017–2025	0,75l (13,20 €/l)	**9,90**
Tinta Amarela Tinta Roriz Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 90-91		
Lobenberg: Dieser Wein ist ohne Zweifel – mit dem Charme – der bekannteste Wein Niepoorts. Und obendrein ein Alleskönner. Schon die Farbe ist perfekt, leuchtendes Ziegelrot im Glas. Die Nase ist geprägt von satter, saftiger, schwarzer Kirsche. Ergänzt durch leicht florale Noten und Kräutrigkeit. Im Mund ein wahrer Charmeur, elegant und weich. Nicht aber ohne auch robust und kraftvoll zu sein. Die schwarze Kirsche ist auch hier unangefochten, so weich, so tief. Bei diesem Wein steht absolut die Trinkfreude im Vordergrund. Ein roter Spaßmacher für den unkomplizierten Genuss. 90–91/100		
Vertente		
31335H 2014 6er • 2017–2030	0,75l (23,33 €/l)	**17,50**
Tinta Roriz Touriga Franca Tinta Amarela Touriga Nacional • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92-93		
Lobenberg: Schon die Nase offeriert die Tiefe und Komplexität dieses Weines. Hier wird der Douro plastisch abgebildet. Schwarze Waldbeeren umgeben von Krautwürze, rotem Fleisch und Raucharomen. Auf der Zunge dann mir Druck. Die Tannine treiben voran und werden von eine tollen Säure aufgefangen. Über die Zunge und den Gaumen legt sich ein feiner Aromafilm, der die vielen Facetten des Weines und das Spiel mit der Frucht zeigt. Der Wein präsentiert sich enorm komplex und hält ein Versprechen für die nächsten Jahre bereit. Aber schon jetzt mit Freude zu genießen und ein wunderbarer Botschafter des Douro. 92–93/100		
Niepoort Charme		
30311H 2014 6er OHK • 2018–2048	0,75l (73,33 €/l)	**55,00**
diverse autochthone Reben Tinta Roriz Touriga Franca Touriga Francesca Touriga Nacional Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Jancis Robinson 18		
Lobenberg: Dirk Niepoort lehnt sich mit dem Namen seines Top-Weins „Charme“ stilistisch berechtigter Weise an einen der größten Weine des Burgunds an. Charmes Chambertin, ein Name der als Symbiose von Kraft und Finesse gelten kann. 2011 war das bisher beste Jahr in Portugal seit Beginn der Wein-Geschichtsschreibung und Dirk ist bekanntermaßen der Großmeister der Eleganz und Finesse in Portugal. Natürlich verfügt dieses, aus biologischer Weinbergsarbeit und ultrakleinen Erträge von unter 20 hl/ha entstandene tanninreiche Kraftpaket über satte rote, schwarze und blaue Frucht, dennoch dominiert die burgundische Verspieltheit und die Komplexität. In diesen Punkten kann ihm noch nicht		

Niepoort

€/Fl.

einmal der kongeniale „Meão“ das Wasser reichen. Die feinste Sauerkirsche und Schlehe nebst Maulbeere und Schokolade wird von Grapefruit und einem Hauch Orange, auch mit Hilfe von ultrageschliffenem, wiewohl massivem Tannin, in perfekte Balance gebracht. Alles tanzt und spielt. Das ist Douro in neuer Dimension. 99–100/100



Batuta Tinto

31565H 2015 6er OHK • 2019–2040 0,75l (85,87 €/l) **64,40**

Diverse Malvasia Rufete Touriga Franca • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Parker 94-96

Lobenberg: Batuta ist Dirk Niepoorts Topwein, der nur in Spitzenjahrgängen erscheint. Ein Blend aus Touriga Franc, Tinta Roriz und Rufete. Cassis, Schlehe und Brombeere im Bouquet. Dann kommen auch malzige Noten, etwas Darjeeling und Pfeffer. Am Gaumen ist das ein warmer, immer schmeichelnder Wein. Reichlich Gerbstoffe, wieder Malznoten und Kakao. Eine Wuchtbrumme mit ordentlich Potenzial aber auch viel Feinheit. 95+/100

Robustus

31564H 2013 3er OHK • 2022–2040 0,75l (106,53 €/l) **79,90**

Rufete Sousao Tinta Amarela Tinta Pinheira Tinta Roriz Touriga Franca • Barrique • 13,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 94-96

Lobenberg: Robustus ist ein Rotweinblend au dem Douro. Tinta Roriz, Touriga Naional und Franca und Tinta Amarela. Es handelt sich um Dirk Niepoorts ersten Tafelwein. Eine Lage alter Stöcke, als gemischter Satz. Ausbau im 2000-Liter-Fuder über vier Jahre und alte Reben, bis zu 100 Jahre. Was für ein Kraftpaket aber so fein! Brombeere, Cassis, Veilchen und Lakritz. Etwas Zedernholz und Zimt. Am Gaumen dicht, schleifende Tannine aber eine feine Säure. Das hat Potenzial ohne Ende. Der Wein muss quasi über den Dekanter ins Glas wandern oder mindestens 5 Jahre weiter reifen. Ein großer Wein! 96/100

Douro Boys



Bioma Vinha Velha Vintage Port

31566H 2015 3er OHK • 2019–2060 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Sousao Tinta Amarela Tinta Cao Tinta Francisca • Barrique • 20,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 98 Parker 95-97

Parker: The 2015 Bioma Vinha Velha Vintage Port is a field blend from old vines (80+ years) in the Pisca Vineyard. It comes in with 119 grams per liter of residual sugar. This is marvelous, and I liked it even a bit better than the regular Niepoort Vintage Port, also a star of this vintage. Very hard edged but even more flavorful, this has fine concentration for the year, plenty of power and the capacity to age a long while. This year it leans a little more to power than big fruitiness, but it has everything, including this vintage's freshness. It will require some patience, though, unless you're a masochist. I'd try it around 25 years of age, even if approachable earlier, as it may be. This is set for release in February 2018. It was not bottled when seen, so consider this a preview. Right at the moment, it looks like a Wine of the Vintage candidate. 95–97/100



Douro Boys Cuvée

22961H 2011 1er OHK • 2015–2040 1,5l (290,00 €/l) **435,00**

diverse autochthone Reben • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Die „Douroboys“, die sich auch immer gegenseitig helfenden und beratenden Freunde der „Quinta Niepoort“, „Quinta do Vale Meão“, „Quinta do Vale Dona Maria“, „Quinta do Crasto“ und „Quinta do Vallado“ bilden die Speerspitze portugiesischer Rotweinherrlichkeit und sie erzeugen nur alle 5 Jahre zum Ruhme Portugals einen nur in Magnums (nur 750 Magnums – eine Ultrararität) abgefüllten Gemeinschaftswein „Douroboys“. Dazu gibt jeder der 5 Starwinzer mehrere, sehr unterschiedliche Fässer unterschiedlicher Rebsorten zu einem großen „Tasting“. In einer 2tägigen Blindverkostung wird dann daraus das Beste selektioniert und vermält. Jeder Winzer stellt genau ein Fünftel der finalen Cuvée. Der Jahrgang 2005 war groß, der bisher beste Jahrgang der portugiesischen Weinerzeugung, 2011, erbrachte ein denkwürdiges, Jahrzehnte haltbares Meisterwerk. 97–100/100



Vintage Port (fruchtsüß)

31567H 2015 6er OHK • 2020–2075 0,75l (96,67 €/l) **72,50**

Touriga Nacional Touriga Franca Tinta Cao Tinta Amarela • Barrique • 19,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 96-98+ Parker 94-96

Lobenberg: In der Nase exotischer Duft von reifen Beeren, voll und süß, aber nicht zu süß, großartige Aromen von reifer Frucht, wunderbar samtige, reife Tannine. Ein großer Port. 96–98+/100





Sandra Tavares und Jorge Serôdio Borges

Pintas Wine & Soul

In Pinhao, im Herzen des spektakulären Douro-Tals, ist 2001 ein neuer Stern am portugiesischen Weinhimmel aufgegangen. Sandra Tavares, die Önologin und Teilhaberin der Quinta do Vale Dona Maria und des elterlichen Weingutes Chocopalha im Gebiet Estremadura. Zusammen mit ihrem Mann, Jorge Serodio Borges, ehem. Dirk Niepoorts „Nummer Zwei“ und heute Direktor und Teilhaber bei Quinta Passadouro, startete sie hier ihr eigenes Projekt: Pintas. Die Trauben stammen von ursprünglich 2 ha, inzwischen 5 ha alten gekauften Weinbergen mit 25–30 verschiedenen Rebsorten. Selektion ist hier der erste Schritt zur Qualität. Da die, nur in Südausrichtung, in direkter Nachbarschaft zum Weingut Passadouro gepflanzten Reben unterschiedlich schnell reifen, werden bei der Lese nur die optimal ausgereiften Trauben selektiert. Der Ausbau erfolgt zu 70% in neuen Barriques. Sandra und Jorge lassen hier einen Wein entstehen, der schon jetzt zu einem der Highlights Portugals avanciert ist und inzwischen Kultweinstatus hat. Zur weiteren Verbesserung und optimierten Selektion der nach und nach dazukommenden Weinberge kreierten Sandra und Jorge einen Zweitwein, den „Pintas Character“, etwas rustikaler und wilder als Pintas, aber von hoher Klasse. Der preislich optimale Einstieg in die Oberliga des Douro. Mit dem Jahrgang 2009 kommen dann weitere 5 Hektar uralten Reblandes der Quinta do Manoella zu Wine & Soul. Das Erbe von Jorge, ein traumhaft gelegenes 40 Hektar Weingut in totaler Wildnis, nur 5 Hektar sind mit uraltem Reben bepflanzt, biologische Weinbergsartbeit. Stilistisch weniger massiv, unendlich fein, Schlehe und Kirsche mit feiner Säure dominieren. Eine grandiose Ergänzung und Alternative zu den Powerweinen von Pintas. Der Weißwein von Wine & Soul, der Guru, aus Höhenlagen der Quertäler des Douro, spielt in der gleichen Klasse wie die Rotweine und muss zum besten seiner Art des gesamten Douro ernannt werden. Das Geheimnis dieses Weines ist die Lage der Weinberge. Sie liegen nicht direkt am heißen Douro oder seinen Nebenflüssen, sondern etwa 20 km entfernt, auf über 400 m Höhe. Da auf ihren Weinbergen auch sehr alte Olivenbäume stehen, leisten Sandra und Jorge sich als Natur-Luxus und völlig unkommerziellen Freizeitspaß die persönliche Handernte dieser Oliven: Nur 1300 halbe Flaschen eines der besten Olivenöle der iberischen Halbinsel sind das Resultat aus kalt und mit fast keinem Druck gepressten grünen Oliven bei Freunden in einer winzigen Ölmühle. Wie man das auf Weltniveau (und mit 3 kleinen Kindern) anscheinend völlig entspannt zeitlich handelt, ist mir ein Rätsel. Aber alles, was die zwei anfassen, wird qualitativ überragend!



Pintas Wine & Soul				€ / Fl.
Douro White Guru				
29775H	2016 6er • 2018–2028	0,75l	(38,67 €/l)	**29,00**
diverse autochthone Reben • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 93 Winespectator 92				
35156H	2017 6er • 2019–2029	0,75l	(38,67 €/l)	**29,00**
diverse autochthone Reben • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				

Lobenberg: Extrem kleiner Ertrag von nur 20 Hektoliter pro Hektar. Die Ernte findet immer in der ersten Septemberhälfte statt. Einige Stunden Schalenkontakt, dann Fermentation und Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Grüne Reflexe im Glas. Die Nase geprägt von steiniger Mineralität und grüner Frucht, Limette, Kiwi, Grapefruit, Orangen- und Zitronenschale, auch Salz. Leiche Phenolik und etwas bitter im Mund, das gibt Stütze und Frische. Fast schicker, sogar leckerer Ansturm von Säure. Sehr lebendig und doch weich, seidig und schmeichelnd, voller Schmelz. Der Wein erinnert zugleich an einen zarten Meursault, an einen Pouilly Fumé von der Loire und an einen weißen Bordeaux. Mandarine, Minze, Gesteinsmehl und Zitrus bilden das lange Finale. Ein toller Wein mit Biss und ganz klar einer der besten Weißweine Portugals. 94–95/100

Pintas Wine & Soul

€/Fl.

Manoella Douro Red

35157H 2016 6er • 2019–2027 0,75l (19,33 €/l) **14,50**

Touriga Nacional 60% Touriga Franca 25% Tinta Roriz 10% Touriga Francesca 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Nur achttausend Flaschen aus 40–50 Jahre alten Reben von einer der interessantesten Quintas des Douro gibt es. Winziger Ertrag von unter 20hl/ha, biologische Weinbergsarbeit. Jorge und Sandra wählen in einer qualitativen Vorlese das beste Lesegut aus den Weinbergen, der Rest geht als Portgrundlage an Taylors. 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10%Tinta Roriz, 5% Tinta Francisca. Fermentiert im Lagare, mit Füßen gestampft. Ausbau zu 100% in gebrauchten Barriques. Erst 2 Jahre nach der Ernte kommt der Wein auf den Markt. Süße schwarze Kirsche mit Schokoladensouffle, Schlehe, Johannisbeere und Sauerkirsche. Feinste Zitrik, grandioses frisches Spiel. Schon in der Nase überwältigend dicht und immens in der üppigen, und doch nie fett in seiner Rotfruchtigkeit nebst etwas Teer und Graphit. Im Mund pure Harmonie, sehr fein und zugleich dicht in der für das Dourotal so typischen satten Frucht. Feinstes Tannin mit üppiger Sauerkirsche, schwarze Süßkirsche, salzige Mineralität. Ein extrem charmanter Wein mit dichter Frucht, in seiner Preisklasse im Douro nur mit dem Pó de Poeira vergleichbar. 92–93+/100



Sandra Tavares

Character Douro Red

31056H 2015 6er OHK • 2018–2030 0,75l (34,67 €/l) **26,00**

diverse autochthone Reben • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Parker 92-94 Winespectator 91

35158H 2016 6er OHK • 2019–2031 0,75l (34,67 €/l) **26,00**

diverse autochthone Reben • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Der Zweitwein von Pintas. Meines Erachtens eine völlig unnötige Auskoppelung eines sehr kraftvollen, urwüchsigen, wilden und etwas unzivilisierten Teils der Fässer. Hier ist satte Power. Ergänzt werden die Pintas-Fässer um Wein aus zugekauften Trauben der besten Freunde von Jorge und Sandra. Diese Rebberge sollen eventuell demnächst zugekauft werden und hier wird das Potenzial erprobt. Ein tolles, würziges Trinkerlebnis, satte rote, schwarze und sogar blaue Frucht, dickes rundes Tannin, langer, sehr würziger Nachhall. 93+/100





Quinta da Manoella Vinhas Velhas Douro Red

24649H 2012 3er OHK • 2017–2041 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Sousao Tinta Barroca Touriga Franca Touriga Nacional • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 98-100 Winespectator 93

31631H 2015 3er OHK • 2020–2044 0,75l (93,27 €/l) **69,95**

Sousao Tinta Barroca Touriga Franca Touriga Nacional • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 98-100 Parker 94-96

Lobenberg: Nur dreitausend Flaschen aus über 100 Jahre alten Reben von einer der interessantesten Quintas des Douro gibt es. Winziger Ertrag von unter 15 hl/ha, biologische Weinbergsarbeit. Jorge und Sandra wählen in einer qualitativen Vorlese das beste Lesegut aus den uralten Terrassenanlagen, der Rest geht als Portgrundlage an Taylors. Da es vor über 100 Jahren hier kaum Touriga Nacional gab ist dieser Wein nur zu 30% aus dieser Rebsorte. Fermentiert im Lagare, mit Füßen gestampft. Ausbau zu 100% in neuen Barriques. Erst gut 2 Jahre nach der Ernte kommt der Wein auf den Markt. Die Nase hat sofort ungeheuer viel Druck, die extrem intensive Aromatik schießt in die Nase, Tränen treten in die Augen, das ist fast zuviel. Dichte rote Kirschfrucht mit Säure und Süße und bittersüßer Schokolade und Salz und Mango und Zitronenschale und Grapefruit und Schlehe und Schwarzkirsche. Puuuuhhh, Brombeere und Blaubeere und Holunderbeeren und Teer und Johannisbrotbaum nebst schwarzer Johannisbeere vervollständigen das intensive Drama in Nase und Mund. Alles zieht sich vor säurebeladener und fruchtaromatischer Intensität zusammen. Viel Lakritz, Graphit, dunkles Gestein, Teer, Eukalyptus und Minze wollen auch noch entdeckt werden. Salz und Mineralität im unendlich langen und feinen Nachhall, und das trotz der üppigen dunkelroten Frucht. Wenn alles bebt und vibriert und mit salzig-fruchtiger Mineralität überwältigt wird, kann man dann noch von Finesse reden? Ja, hier ist es so! Und auch große Harmonie, weil nichts fett ist und alles fein vibriert, hochtourig singt. Einer der ganz großen Weine des Landes! 98–100/100





Jorge Serôdio Borges

Pintas Wine & Soul

€/Fl.

Douro Red

31630H 2015 6er OHK • 2019–2040 0,751 (99,93 €/l) **74,95**

diverse autochthone Reben • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Parker 95-97

35159H 2016 6er OHK • 2020–2041 0,751 (99,93 €/l) **74,95**

diverse autochthone Reben • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100

Lobenberg: Einer der rarsten großen Weine Portugals. Es gibt jährlich nur 6 Tausend Flaschen. Ertrag von unter 20 hl/ha, 80–90 Jahre alte Reben, reine Handarbeit nebst Pferd im Weinberg, biologische Arbeit. Reine Südexposition oberhalb von Pinhao. Natürlich Handlese, vollständige Entrappung, mit Füßen über 3 Tage eingemaischt und in Lagares vergoren, ausgebaut in 100 % neuen französischen Barriques. Fast schwarz, üppig kraftvolle Schokoladennase, erinnert sofort an den CV von Dona Maria, einen Wein, den die Besitzerin von Pintas, Sandra Tavares, ja ebenfalls aus einem sehr ähnlichen Weinberg vinifiziert. Im Hintergrund lauert scheinbar eine Wand aus eingekochten Kirschen, ein grandios harmonisches Mundgefühl. Trotz der immensen Fruchtintensität strahlt dieser Wein große Eleganz aus. Viel schwarze Frucht, satte Maulbeere, Lakritze, Holunder, Eukalyptus, auch Minze und feinste Zitrusaromen. Schwarze Kirschen, Blaubeere, Erde, Graphit und Schokolade nebst Brombeere und schwarze Johannisbeere dominieren jedoch. Grandiose Frische und dennoch wie der CV ein Blockbuster. Teer wird deutlich nebst gegrilltem Fleisch, üppiges feinkörniges, etwas bitteres Tannin. Im Nachhall stützen die Tannine das Aromenspektrum noch einmal ab. Tabak- und Kaffeearomen mischen sich mit den rotbeerigen Eindrücken. Große Harmonie, Kraft und Frische halten sich die Waage. Ein dichter, voller, großer Wein mit achtungsgebietender Wucht und Kraft. 97–100/100



Vintage Port (fruchtsüß)

35160H 2016 6er OHK • 2019–2049 0,751 (82,60 €/l) **59,95**

diverse autochthone Reben • Barrique • 19,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98

Lobenberg: Ein großer Vintage Port mit satter Kraft und leichter Exotik aus über 30 verschiedenen Rebsorten von über 70 Jahre alten Rebstöcken! Harmonisch, konzentriert, komplex und elegant. Sensationelle Frische und Säure, explosive Frucht! Man spürt deutlich, dass die Winzer einen großen, sehr strukturierten Rotwein zum Port gemacht haben. Das Ergebnis ist sehr individuell und von großer Klasse! 98/100

Pintas Douro Olive Oil Extra Virgin (best before 01/2019 – Säure kleiner als 0,2 %)

29777H 2016 6er • 2017–2020 0,51 (79,93 €/l) **16,50**

Lobenberg 95-97 • Schraubverschluss

Lobenberg: Nur 1500 kleine Flaschen aus sorgsamster Handlese von uralten Bäumen aus dem Dourotal und dem Nachbartal Cima Corgo. Extrem niedrige Säure zwischen 0,1 und 0,2 Prozent. Olive in höchster Perfektion: Kraftvoll, vollfruchtig mit Aromen von frischen Kräutern und Anklängen an Pfeffer und Artischocke, vollmundig, üppig und wuchtig, aber auch finessereich. Ungeheuer mild und cremig, es läuft im Antrunk durch den Hals wie Seide, leichte Nussigkeit verströmend und wieder Artischocken und weißer Pfeffer im Abgang. Charme ohne Ende. 95–97/100

















Jorge Moreira

Poeira

Nach 6 Jahren als Önologe bei einer großen Firma hat Jorge Moreira 2001 endlich sein eigenes Projekt gestartet und einen kleinen, perfekten Weinberg mit uralten Reben gekauft. (Poeira heißt Staub, denn hier regnet es so wenig, dass die beim Ankauf zum Teil unbepflanzten Hänge Jorge an eine Staubwüste erinnerten. Der Zweitwein „Pó“ bedeutet dann Staubkorn. Die Assoziation findet sich mit dem jedes Jahr anders aussehenden Staubsaugerschlauchs auf den Holzkisten des Erstweins.) Ab 2013 ist Poeira als erstes Top-Weingut des Douro auch biologisch-organisch zertifiziert. Das winzige, komplett von ihm entworfene Weingut ist so ziemlich die perfekte Einfachheit, einen optimierteren und natürlicheren Ablauf habe ich noch nie gesehen: Handentrappung, Handsortierung oben draußen, dann durch ein Rohr in die Quinta und direkt in die Lagares, dort vollständige Vergärung und dann, nach ganz leichter Pressung, unfiltriert wieder eine Etage tiefer per Schwerkraft in die Holzfässer zur Malo und zum weiteren Ausbau. Später dort unfiltriert auf die Flasche. Simpel und genial einfach! Ganz wichtig für den von ihm angestrebten Weinstil war die Ausrichtung der Quinta nach Norden. Das kühlere, aber sehr trockene Mikroklima lässt die Trauben langsamer reifen und erhält so fruchtigere, klare Aromen und eine sehr schöne Frische, die feine Säure ist bestechend, viel mehr rote Traumweine denn Blockbuster. Ein Dão aus dem Douro, er kann mit den Klasseweinen der Finesse-Oberliga von Pellada durchaus mithalten. Und nicht ohne Grund entsteht auf dem Nordhang in kühler Hochlage der beste Weißwein des Landes. Der Rotwein ist im Stil und der Finesse dem Dona Maria und Manoella VV durchaus etwas ähnlich, wenn auch (gewollt!) etwas weniger urwüchsig und wild, dafür einen Hauch feiner und finessereicher. Für mich einer der finessereichsten Rotweine des Douro, die Eleganz des Dão zeigend. Ganz sicher einer der großen Weine des Landes, aber leider ultrarar. Poeira ist ganz sicher der Extrempol der Finesse, Eleganz und Balance in den sonst eher urwüchsigen und wilden Weinen aus dem Douro, aber dennoch immer mit ganz viel Frucht.

Poeira bio

€/Fl.

Alvarinho Pó de Poeira Douro Branco bio

30632H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Alvarinho 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

33942H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Alvarinho 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Beim ersten „Hinhören“ ist da nur pure Grapefruit in der Nase. Wenn man die Augen schließt und es genau wissen will, dann ist da noch Melisse und etwas Zitronengras. Auch weißer Pfirsich und schlanke Ananas, ein Hauch Minze. Mit etwas Luft wird er milder, etwas schlanke Birne und zarte Honigmelone. Für einen portugiesischen Weißwein ist er unglaublich frisch und klar und für einen Alvarinho bewegt er sich in nicht erwarteten Sphären der Oberliga und Frische. Am Rande drückt ein wenig Pfeffer auf die Rezeptoren und die Zitronenmelisse kommt jetzt immer mehr hervor. Unglaublicher Nachhall. Vom neuen Holz nur in der Malo zart geküsst. Man befindet sich hier unter Jorge Moreiras Reiseleitung an der Weißweinspitze des Douro. Langlebig! 92–93/100





Lagares

Poeira bio

€/Fl.

Alvarinho Douro Branco

22973H 2012 6er OHK • 2015–2032 0,75l (46,00 €/l) **34,50**

Alvarinho 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

30635H 2015 3er OHK • 2018–2034 0,75l (46,00 €/l) **34,50**

Alvarinho 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

Lobenberg: Jorge Moereira hat in den letzten Jahren die obersten und kühlsten Lagen seines nördlich ausgerichteten Weinbergs umgepropft. 80–90 Jahre alte Reben tragen nun Alvarinho, die grandioseste Weißweinrebe Portugals. Ziemlich verrückt ist das ganz sicher. Den weißen Pó de Poeira aus den etwas jüngeren Reben will er unter Umständen nicht länger erzeugen, er möchte nur noch Alvarinho von Weltklasse, und er will den besten Weißwein Portugals. Es gibt nur Zweitausend Flaschen. Und der erste Jahrgang beweist, es ist vollbracht! Weder Niepoort, Álvaro Castro, noch Wine & Soul oder Soalheiro sind auf dem Level. Extrem gesundes Lesegut, etwas Schalenkontakt, spontane Fermentation im neuen Barrique, Ausbau im gebrauchten Holz. Erst 18 Monate nach der Ernte und in voller Harmonie und Balance kommt er auf den Markt. Die Nase ist hocharomatisch. Im Duft und Mund finden sich Melone, Birne, feine Öligkeit mit frischer Minze und Grapefruit, weißer Pfirsich, helle Aprikose, auch weiße Johannisbeere. Die Aromatik des grandiosen alten Alvarinho überdeckt das nur leicht mit Körper stützende Holz vollständig. Erdbeere und Brioche, frisches Gras, Ananas. Grandiose Säure im Mund, über 8 Gramm je Liter, phänomenal. Salzige Mineralität rollt mit Maracuja wieder hoch. Im Nachhall Grapefruit und leicht spürbares Holz, immens lang, eine neue Dimension für Alvarinho. 95–97/100

nove

Nove Reserve Douro Tinto bio

28860H 2014 6er • 2017–2027 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

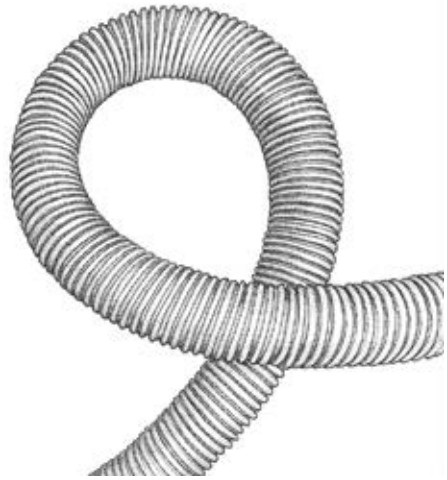
Touriga Nacional Touriga Francesca • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

33941H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+



Lobenberg: Im Granit-Lagar mit natürlicher Hefe vergorene Weinbergs-Auslese aus den älteren Reben für den „Pó de Poeira“ und den für den Erstwein Poeira reservierten jüngeren Reben. Der Name „nove“ nimmt Bezug auf die Schieferstaubschicht, die im heißen Sommer alles bedeckt. Am kühleren Nordhang der Weinberge Poeiras langsam gewachsen, die kühleren Fruchtaromen und die Frische werden bewahrt. Touriga Nacional und Touriga Francesca. Ausbau in kleinen und mittleren (Tonneau), überwiegend gebrauchten Holzfässern. Während der Pó de Poeira ein immer total eigenständiger Wein ist, eine explosive Fruchtbombe mit genialer Frische, ist der „nove reserve“ im Charakter klar balancierter, trotz der feinen Eleganz und Frische füllig cremig, in seiner Anlage mehr ein Zweitwein vom großen Poeira darstellend. Eine gemeinsam und exklusiv mit Jorge entwickelte Idee für einen genialen Unterbau als Einstieg in den großen Erstwein. Sicher nicht besser als der „Po“, nur weniger polarisierend, etwas erwachsener, viel harmonischer und ausgewogen mit sensationell fülliger Trinkigkeit, mit dem samtigen Tannin voller Wärme und Schmelz. Das ist schon fast großer Stoff und ganz sicher everybody’s darling! 92–93+/100



Pó de Poeira Douro Tinto bio

32114H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (22,60 €/l) **16,95**

Sousao Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Vibrierende, singende Nase voll frischer Frucht und Spannung. Eine Meeresbrise voller Salz dazu. Sattes Rot, noch mehr schwarze Johannisbeere, anders als Cabernets aber völlig frei von Paprika. Hocharomatisch und dicht, viel schwarze Kirsche und feines Schokosouffle im leckeren Mund. Die rotfleischige Rebsorte Sousao ist verantwortlich für die rote Fruchtexplosion, die Touriga Nacional für die blumige Feinheit. Ungeheure Frische im Mund, alles zieht sich vor geschmacklicher Wollust zusammen. Johannisbeere in allen Schattierungen, frische Zwetschge, satte Salzspur, steinige Mineralität, unendlich lang. Jung kann dieser Wein mit vielen großen Weinen mithalten, selbst der Erstwein Poeira muss kämpfen, siegt aber klar im zweiten und dritten Jahr aufwärts. Der über eine Minute nachhallende Wein brilliert auch im Nachgeschmack mit Sauerkirsche und Johannisbeeren und mit eindeutiger Individualität. Kleinen Ecken und Kanten mit straffer Reserviertheit erhöhen die Spannng, der grandiose Wein will entdeckt werden. Vielleicht mein Primus inter Pares unter den anderen grandiosen Zweitweinen, wie dem harmonischen Meandro und fruchtigen Manoella. 93–94+/100





Poeira bio

€/Fl.

Douro Tinto bio

32112H 2014 6er OHK • 2018–2038 0,751 (52,00 €/l) **39,00**

Sousao Tinta Barroca Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Wie im Zweitwein ist der Anteil der rotfleischigen und autochthonen Rebsorte Sousao signifikant. Die Dramatik und Dichte liegt jedoch einen Level höher. Sauerkirsche und rote Johannisbeere sind das Merkmal. Überwältigende, fast überrollende Rotfruchtnase, dazu satte Schwarzkirsche, üppige Blaubeere und Schokoladensouffle. Im Mund dicht, üppig, wollüstig aromatisch, zugleich aber eine Finesse der Extraklasse. Kalifornien mit Burgund und Cabernet Franc von der Loire. Dazu etwas Exotik, Orangenschale mit satter Schlehe und Sauerkirsche darunter, Passionsfrucht, Mango und Grapefruit. Die satte Schwarzkirsche hält mit Blaubeere, Schoko, Erde und schwarzer Johannisbeere dagegen, die Balance voller Spannung ist ziemlich perfekt. Ist das doch mehr Pomerol als Burgund? Die Blaubeeren verlieren dann ihre Dominanz, und schwarze Kirschen gewinnen in schön unsüßer Form die Oberhand. Der Antrunk ist deutlich von der straffen Struktur bestimmt, unter dieser schmeckt man die trockene Erde des Weinbergs durch. Seine Tiefe ist berauschend, für diese Entdeckung braucht man aber Zeit. Klare Kanten, Frische, Finesse und Frucht, Harmonie in Perfektion. Seine Vielschichtigkeit macht ihn zu einem der wirklich großen Weine, egal ob am Douro oder sonst einem Ort auf dieser Welt. Das ist unbegreiflich komplex und vielschichtig. Der Mund ist im Nachhall vollständig mit explosiven Aromatiken belegt, der Verkoster steht unter positivem Schock. Salz und Mineralität bilden den Abschluss des zweiminütigen, dramatischen Abgangs, der nach einer weiteren Minute der Erholung in Harmonie mündet. Viel komplexer als der Poeira kann ein Wein kaum sein. Mit Meão, Dona Maria und Manoella sicher die Speerspitze aller Douro-Weine. Großes Kino. 97–98+/100



Heiner Lobenberg und Carlos de Lacalle bei Jorge Moreira









Quinta do Noval

Spanien Portugal

Quinta do Noval

€/Fl.

Vintage Port Quinta do Noval (fruchtsüß)

31453H 2014 6er • 2018–2060 0,751 (88,00 €/l) **66,00**

Touriga Nacional Tinta Roriz Tinta Francisca • Barrique • 19,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Suckling 96 Wine Enthusiast 96

Lobenberg: Ein ungeheure Aromenfülle (schwarze Beere, Lakritz, Teer, Espresso, florale Noten …), im Gaumen konzentriert, tief, reichhaltig und sensationell voll. 96/100



Seit 1715 baut die spektakulär gelegene Quinta do Noval, einer der besten Porterzeuger, ihre großen Weine aus. Die Weine sind sehr strukturiert und komplex, dennoch elegant, samtig und fruchtig. Mit dem Jahrgang 1995 stieg Noval wieder auf in die Top 5, mit dem 1997er Vintage und 1997 Silval stieg Noval laut Robert Parker noch vor Taylor und Fonseca auf zum Primus der Porterzeuger. Der rarste und teuerste Port überhaupt, der Nacional, kommt ebenfalls von dieser Quinta. Die Reben stammen noch aus der Zeit vor der Reblaus, sind also ungepfropft. Ein sagenhaftes Elixier, von dem nur wenige Flaschen erzeugt werden.



Quinta do Vale Meão

Die baskische Familie Olazabal heiratete schon vor Generationen in die berühmte portugiesische Weinfamilie Ferreira ein. Das heutige Oberhaupt der Familie, Francisco Javier de Olazabal (Vito), war als Nachfolger seines Vaters auch lange der Generaldirektor des berühmten und großen Ferreira-Portwein-Hauses (bis zum Verkauf an die Sogrape-Gruppe). Danach stieg er aus, um zusammen mit seinen Kindern (der zur Unterscheidung vom Vater „Xito“ genannte Sohn Francisco ist einer der besten Önologen und Winemaker des Landes) sein eigenes Weingut zu betreiben. Die Quinta Meão, vor Jahrhunderten gegründet von der in Portugal zur mystischen Legende gewordenen Dona Antonia Ferreira (sie gründete mehr als 50 Quintas, und das als Frau in den Zeiten!), befand sich im Privatbesitz der Familien Olazabal und vielen weiteren Familienmitgliedern (Vito gelang es dann in vielen Jahren mit viel Geschick und Mühe alle Anteile zusammen zu kaufen) und lieferte bis Ende der 80er Jahre den Wein für den Barca Velha, Portugals teuersten Rotwein. Die Weinberge und Gebäude des Barca Velha sind heute Bestandteil von Meão. Ein Teil der Portweine befindet sich noch heute in Ferreiras, ein anderer Teil in Taylors berühmtem Vintage-Port. Die besten Ports des Hauses wurden nach dem Ruhestand Vitos jedoch unter eigenem Namen vermarktet, ebenso der Rotwein, der heute sicherlich einer der besten Weine des Landes ist. Selbst der „Meandro“, der zweite Wein der noch etwas jüngeren Reben, gehört in die portugiesische Oberliga. Hier, am nahe der spanischen Grenze befindlichen „Upper Douro“, regnet es im Sommer und Herbst fast nie, und die Temperaturen sind zusammen mit dem Alentejo die höchsten des



Landes. Die auf Schiefer und Lehm wachsenden, fettesten und massivsten Rotweine Portugals und des Douros entstehen hier, satte Schwarzkirsche, Brombeere, Schokolade und hohe Würzigkeit mit allen Erinnerungen an die Provence zeichnen die Weine aus. Die autochthone portugiesische Rebsorte Touriga Nacional bildet das Rückgrat der Weine, unterstützt von der würzigen Touriga Francesca, Tinta Barocca und der ebenfalls autochthonen Tinta Roriz (Tempranillo) nebst etwas Sousao. Alles vergoren im Lagare, ausgebaut im Barrique. Große Weine aus dem heißesten Teil des Dourotals! Nicht von ungefähr investieren hier oben inzwischen die Weingüter Crasto, Vallado, Quinta de Rosa und andere in Weinberge dieser Region um die historischen Höhlen um Foz Coa. Die Familie Olazabal investiert auf eigenem Grund immenses Geld in kleinste Parzellen in Hochlagen, zum Teil auf mehr Eleganz bringenden Granitböden. Die Hochlagen bringen mehr Frische und Finesse in die Weine. Die Arbeiten im Weinberg und Keller führt der Sohn und Önologe Francisco (Xito) durch, der in Portugal so geschätzt wird, dass er auch von anderen Weingütern als Önologe hinzugezogen wird. Der Stand nach nunmehr über 15 Jahren ist: 84 Hektar Weinberge, ein Durchschnittsertrag von ca. 20 hl/ha beim Erstwein und maximal 25 hl/ha beim Meandro. Etwas über 200 Tsd. Flaschen Gesamterzeugung. Biologisch bearbeitete Weinberge. Keine Düngung außer den in die Rebzeilen gepflanzten Getreiden und Stickstoffpflanzen, keinerlei Chemie. Niemals grüne Lese. Alles Natur. Stilistisch in den letzten 10 Jahren von extrem dominanter und fetter schwarzer Frucht gewandelt zu blumig feiner Kirsche und mineralischer Finesse.





Quinta do Vale Meão

€ / Fl.

Meandro Douro Red

33770H 2016 6er • 2019–2029 0,75l (19,00 €/l) **14,25**

Tinta Barroca Tinta Roriz Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93-94

Lobenberg: Gesamtmenge 200 Tsd. Flaschen. Natürlicher Ertrag ohne jegliche grüne Lese unter 25 hl/ha. Eine große, warme, tanninreiche und üppige Fülle, kombiert mit feiner Frische und eleganter Finesse. Deutliche Aromen nach Johannisbeeren, Kräutern und Kakao. Warm und dicht in der Nase, überaus charmant und duftig. Wie immer bei Meão ist das Holz gut integriert und lässt dadurch auch Gewürznoten an den Rändern durchscheinen. Das Tannin ist weich und liegt verführerisch am Gaumen, die frische Rasse und die elegante Finesse lassen den Wein neben der Wucht auch fast filigran erscheinen. Perfekte Mineralität, sehr würzig, im langen Finale feines Salz, rote Kirsche, grandiose Finesse von Grapefruit und Zitronenschale, der Wein macht so viel Spaß. Ein lebhafter, tänzelnd fruchtiger Finessewein mit Fruchtdruck und Spiel. Gut eingebundene frische rote Frucht von süßer Schwarzkirsche, Brombeere und Schoko, ergänzt um ganz leiche Exotik von Orangenschale und Passionsfrucht. Zusammen mit dem Pó de Poeira und dem Manoella der König der gehobenen Einstiegsweine. 93–94/100

Monte Meão Red

22962H 2011 3er OHK • 2015–2035 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Touriga Nacional 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Martins 18

24594H 2012 3er OHK • 2016–2036 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Touriga Nacional 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

33113H 2014 3er OHK • 2018–2038 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Touriga Nacional 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Der vollständige Name dieses Weins ist: F. Olazabal e Filhos Monte Meão „Vinha dos Novos“. Gesamtmenge nur 4 Tsd. Flaschen. Natürlicher Ertrag ohne jegliche grüne Lese unter 20 hl/ha. 100 % Touriga Nacional auf reinem Granituntergrund, 40–60 Jahre alte Reben. Die von Haus aus extrem blumig feine und mineralische Touriga Nacional wird durch den zur Finesse neigenden Granituntergrund noch einmal gesteigert, in extrem

Quinta do Vale Meão

€/Fl.

guten Touriga-Jahren wird dadurch der Meão zu stark im Charakter verändert und dieser kleine 2 Hektar-Weinberg direkt neben der Quinta wird separat fermentiert, ausgebaut und abgefüllt. Eine Einzellage namens „Vinha dos Novos“. Salz und Grapefruit dominieren neben Jasmin, Rose, Holunderblüten und Sauerkirsche, dann folgt Holunder, Schwarzkirsche, Salz und Gesteinsmehl. Satte Minze und Eukalyptus. Extrem feines Tannin und ungemein duftig, pinotartig, ultrazart neben der salzigen Mineralität im Mund, höchste Intensität in der frischen roten Frucht, dunkle Schattenmorellen und rote Johannisbeere, etwas Schlehe, wieder Grapefruit, ein Cabernet-Franc-Touch, 2 Minuten voller Salz und Gesteinsmehl nachhallend. Ein Côte Rôtie aus Portugal? Wird er womöglich durch 10–15 Jahre Lagerung noch besser? Denkbar, also vorsichtige 97–98+/100



Xito, Louisa und Vito Olazabal

Quinta do Vale Meão Douro Red

31333H 2015 6er OHK • 2018–2043 0,75l (90,67 €/l) **68,00**
Touriga Nacional 58% Touriga Francesca 35% Tinta Barroca 5% Tinta Roriz 2% • Barrique • 14,0% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

35209H 2016 6er OHK • 2019–2044 0,75l (90,67 €/l) **68,00**
Touriga Nacional 58% Touriga Francesca 35% Tinta Barroca 5% Tinta Roriz 2% • Barrique • 14,0% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Gesamtmenge nur 30 Tsd. Flaschen. Natürlicher Ertrag ohne jegliche grüne Lese unter 20 hl/ha. Im Durchschnitt 70–80 Jahre alte Reben. Schwarz und dicht, glänzend und leicht ölig am Glasrand. Hoher Extraktwert. Satte Schwarzkirsche mit Sauerkirsche und roten und schwarzen Johannisbeeren in der Nase. Maulbeere und würzige Holunderbeere schwingen mit. Feine Röstaromatik und Bourbon-Vanille, kubanische Zigarrenkiste und schwarze Erde, Schokoladensouffle. Immens tief und warm, voll und satt, dann aber kommt rassige, frische, hochintensive Frucht in Mengen. Schlehe, Sauerkirsche, Mango und üppig schwarze Brombeere, etwas Blaubeere in der Jugend. Schoko-Brombeer-Blaubeer-Nase nebst Mango und Grapefruit. Neben der schwarzfruchtigen Üppigkeit deutlich geprägt von Zitrusfrische und gelber Frucht, Maracuja, Mango, extrem feine Frische, sensationelle Balance dadurch. Das Säurespiel in Nase und Mund verleiht dem Wein seine tolle Leichtigkeit. Die ultrasatten und völlig polierten und weichen Tannine sind perfekt integriert. Stilistisch hat sich der Meão dramatisch zur Frische und Feinheit entwickelt, grandios voller Wein mit zugleich ultrazarter Finesse und Frische. Die Eleganz der Granitböden und der Touriga Nacional dominiert heute die Stilistik, gewandelt in 10 Jahren vom fetten Merlot-Pomerol zum intensiven Pinot Noir mit Cabernet Franc. Sattes Gesteinsmehl und Salz im zweinminütigen Nachhall. Unendliche Harmonie hinterlassend, superfein und frisch. Der in der Jugend manchmal etwas zu fett und zu üppig fruchtige Weine kann überragend reifen, nach 10 Jahren erreicht er so langsam seine Weltklasse. Man erinnere sich an den Jahrzehnte immer besser werdenden Weltklassewein Barca Velha, der unter weit schlechteren Bedingungen genau hier entstand. Einen besseren Wein als Meão kann man in Portugal kaum finden. 97–98/100



Vintage Port (fruchtsüß)

24595H 2012 6er OHK • 2015–2061 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Touriga Nacional 50% Touriga Francesca 40% Tinta Roriz 10% • Barrique • 20,0% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ WS 94

31330H 2015 6er OHK • 2018–2064 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Touriga Nacional 50% Touriga Francesca 40% Tinta Roriz 10% • Barrique • 19,5% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: Extrem komplexes Nasenbild: für den Moment offenbaren sich Melone-, Tabak-, Kräuter- und Beerenaromen. Am Gaumen wird dieses Aromenkompott noch durch Schokolade, Tabak und Lakritze untermalt. Wie es sich für einen Vintage Port dieser Klasse gehört, ist der Nachhall mehrere Minuten lang, was auch sicherlich an den sehr präsenten, aber auch extrem polierten Tanninen liegen dürfte. Der Wein hat trotz der hohen Bewertung noch einiges an Potenzial in Reserve. Ein Aromenmonster mit unheimlich viel spielerischen Aspekten. 97–98+/100



Douro Olive Oil Extra Virgin (best before January 2020 – Säure kleiner als 0,2%)

35211H 2017 6er • 2018–2020 0,5l (27,00 €/l) **13,50**
Lobenberg 94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Biologisch zertifiziert. Von Hand im November gelesen, händisch gesäuberte grüne Oliven, kalt mit geringem Druck gepresst. Extrem feines, grünes Öl mit geschmeidiger, eher zurückhaltender Fettigkeit, nur mittlerer Körper, gute Intensität und dabei sehr niedrig in der Säure. Grandiose Artischocke und weißpfeffriger Nussigkeit, alles mit steiniger Mineralität und Würze im Abgang. Toll für diesen Preis! 94/100





van Zellers Quinta Vale Dona Maria

Cristiano van Zeller, charismatischer und ehrgeiziger Besitzer der Quinta do Vale Dona Maria, war als jüngster Spross der Familie van Zeller in unzähligster Generation Besitzer des berühmtesten Portweinhauses Quinta do Noval (Echter Port-Adel: Sein Uronkel gründete das heute größte Porthaus „Sogrape“, zu dem die Ferreira-Group und Sandemans gehören). Erbstreitigkeiten zwangen die Familie 1993 zum Verkauf, aber Cristiano hat sofort mit der seit 1868 bestehenden Quinta do Vale Dona Maria einen Teil des besten Terroirs des Dourotals zur eigenständigen Edel-Quinta gemacht und ist inzwischen qualitativ wieder ganz oben angekommen. Um den qualitativen und freundschaftlichen Charakter der besten Erzeuger des Douro zu stärken und die gegenseitige Hilfestellung und Beratung zu intensivieren, gründete er zusammen mit Dirk Niepoort die „Douro-Boys“, zu denen dann Crasto und Meão stießen. (Freundschaftlich mit dieser inzwischen weltweit bekannten Gruppe verbunden sind auch Pintas und Poeira.) Cristiano erzeugt mit Hilfe seiner kongenialen Önologin und Teilhaberin Sandra Tavares, die inzwischen ob ihres außerordentlichen Talents als beste Winemakerin des Landes verehrt wird, inzwischen nicht nur einen der besten Vintage- und LBV-Ports, die Rotweine gelten inzwischen völlig zu Recht als Oberklasse des Landes. Vom Charakter erinnern die Weine an Toro und Bordeaux, die Assoziation an die Appellation Margaux ist mehr als eindeutig, durch die autochthonen Rebsorten sind die Weine aber sehr individuell. Wenn Meão und Crasto etwas mehr zur Kraft und Würzigkeit neigen selbst der finessereiche Pintas aufgrund der Exposition und des Terroirs diesen Weg geht, dann gehen die Weine von Dona Maria ein wenig im Stil des sensationell gelegenen Weinguts Poeira, eher zur Balance und fruchtigen Harmonie. Womöglich sind es die leckersten und langanhaltend immer trinkbarsten Weine der Region. Das Preis-Leistungsverhältnis des Dona Maria und des extrem leckeren Zweitweins und Balancewunders „Rufo“ ist auf jeden Fall im internationalen Vergleich ganz außerordentlich.



van Zellers Quinta Vale Dona Maria				€ / Fl.
Vale Dona Maria White Port (fruchtsüß)				
22344H 6er		0,75 l	(15,73 €/l)	**11,80**
Codega Malvasia fina • 19,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Cremige Textur, geniale, feine Süße, wie aufgelöste Quitte mit Akazienhonig. 90/100				
Rufo Douro Red				
29705H 2015 6er • 2018–2025		0,75 l	(13,07 €/l)	**9,80**
Touriga Franca Touriga Nacional • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91+				
Lobenberg: Eine Spezial-Cuvée des van Zeller Tinto. Der Wein besteht ausschließlich aus Touriga Franca und Touriga Nacional. Vollständig in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, kommt er erst nach 2 Jahren auf den Markt. Das fördert die Balance und die Harmonie. Sauerkirsche, Schlehe, rote Johannisbeere, frische Zwetschge und Walderdbeere dominieren Nase und Mund. Auch Waldhimbeere, etwas Zedernholz und Zimt. Schwarzkirsche gibt Fülle und Volumen. Insgesamt jedoch fast Pinot-artig, burgundisch schlank und frisch, dabei vollfruchtig charmant, wie es wohl nur ein Portugiese kann. Feines Salz und Gestein im intensiv rotfruchtigen Finesse-Nachhall mit einen Touch Fülle von schwarzer Kirsche. 90–91+/100				
Douro Red Quinta da Ferradosa				
33824H 2014 6er • 2018–2031		0,75 l	(31,33 €/l)	**23,50**
diverse autochthone Reben • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95				
Lobenberg: Das Weingut liegt direkt gegenüber der Quinta do Vergelas. Der zu gleichen Teilen aus Touriga Nacional und Touriga Franca bestehende Rebbestand wächst auf einer Schieferauflage über reinem Granit, und beide Gesteinssorten finden sich hier in der Verkostung wieder. Später soll auf dem umliegenden reinen Granit noch etwas Sousao ge-				

van Zellers Quinta Vale Dona Maria

€/Fl.

pflanzt werden. Der Wein ist in seiner salzigen Extremität mit der steinigen Mineralität und der frischen roten Frucht und Blumigkeit ein wirklicher Extremist, für Anfänger absolut ungeeignet, auch erfahrene Trinker sind erstmal verblüfft. Dann aber auch sprachlos begeistert. Schattenmorelle, Johannisbeere und Schlehe in der Nase, aber auch hier schon salzige Mineralität in Hülle und Fülle. Viel Rauch, reife Blaubeere, dunkle Schokolade, Jasmin, Holunder, viel Minze, etwas Eukalyptus, und immer wieder Steinsalz. Fast scharf. Gradlinig bis zum Abwinken, trotz der immensen Aromatik eher schlank und vorwärts stürmend. 2 Minuten bleibt der Wein mindestens am Gaumen. Ich muss lange im Weingedächtnis kramen, wann ich einen solchen Extremisten mal im Mund hatte. Irgendwas von der Nordrhône? Oder Cabernet Franc von einem verrückten Biodynamiker von der Loire? Der langlebige Wein hat ein dramatisch hohes Potenzial und ist nur was für ganz erwachsene Trinker. Der in Anbetracht der Qualität niedrige Preis bleibt sicher nur die ersten Probe-Jahre so tief. 94–95/100



Cristiano van Zeller und Sadra Tavares da Silva

Douro Red Dona Maria

24651H 2012 6er • 2015–2036 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Tempranillo Tinta Barroca Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 98-100 WS 94

27103H 2013 6er • 2016–2037 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Tempranillo Tinta Barroca Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 98-100 Winespectator 94 Parker 94



Lobenberg: Nur 20 Tsd. Flaschen aus ultrakleinem Ertrag von 15–20 hl/ha. Weinberg in Südexposition. Biologische Weinbergsarbeit, gepflügt wird mit dem Pferd. Vergärung in Lagares, mit Füßen eingemaischt, Ausbau in neuem Holz. Extrem feiner Johannisbeer-Schoko-Brombeer-Blaubeer-Schlehenmund mit kalifornischem Touch, grandios komplexes Nasenbild. Ridge Monte Bello lässt grüßen. Auch Saint Emlion und Gevrey Chambertin kommen in den Sinn. Der Wein ist sehr lang, gleichzeitig aber auch rassig und ungeheuer elegant. Sattes und dabei unvorstellbar feinkörniges Tannin, Pinothaft. Überdeutlich salzig steinige Mineralität. Die feinen Säuren der roten Johannisbeere, Sauerkirsche und Schlehe sind berauschend schön. Grapefruit. Schwarzkirsche und Maulbeere bringen Fülle und Volumen. Einer der verführerischsten Weine ganz Portugals. Unendlich sublim und doch so ausdrucksstark, so viel Persönlichkeit wie nur selten anzutreffen. Ein Wein mit grandioser Harmonie und weltweit zu den besten Weinen zu zählen. 98–100/100

Douro Red CV Curriculum Vitae

20200H 2009 6er OHK • 2012–2030 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

diverse autochthone Reben • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Parker 94 Suckling 93

24652H 2012 6er OHK • 2015–2038 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

diverse autochthone Reben • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 93 WW 18

27928H 2014 6er OHK • 2017–2041 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

diverse autochthone Reben • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100



Lobenberg: Aromen werden großzügig feil geboten. Das tiefe Purpur scheint am Glas zu kleben. Der schwarzfruchtigste und fetteste Wein Cristianos. Verführerisch frische Johannisbeeraromen und Blaubeeraromen strömen mit Schokolade ätherisch aus dem Glas. Satte Brombeere, schwarze Erde und Schokosouffle kommen dazu. Die dichten Fruchtaromen gleiten schwerelos auf einem nahezu perfekten Säurespiel von Zitrus und Grapefruit dahin. Der CV macht noch einmal deutlich, dass wahre Größe oft von toller Balance bestimmt ist. Einer der größten Weine des Landes! 98–100/100



Douro Red Vinha da Francisca

22899H 2011 6er OHK • 2015–2035 0,75l (90,00 €/l) **67,50**

diverse autochthone Reben • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 WE 95 WS 94



Lobenberg: Ein rares Unikat aus den höchsten Lagen der Quinta, nur 3 Tausend Flaschen und nur in großen Jahren. Traumhaft frische Zwetschge und rote Johannisbeere und helle Sauerkirsche. Maracuja und Zitrus. Deutlich rotfruchtiger als der Dona Maria, verblüffend die dominante Sauerkirsche und Johannisbeere. Die Antwort gibt die Hochlage im Weinberg und die zu 50% Prozent enthaltene Rebsorte Sousao. Die neben Alicante Bouchet einzige Rotweinsorte, die auch ohne Schalenkontak roten Saft abgibt. Dazu toller Schmelz, Brombeere, Waldhimbeere, Sauerkirsche und Schoko runden ab, grandioser Charme. Extrem große rotfruchtige Frische mit Salz und Gesteinsmehl bilden den superben, langen Nachhall. Sehr feinkörniges Tannin, eine wirkliche Ode an die Freude, das macht ungemein Spaß. 97–99/100



Önologin Sandra, Winemakerin Joana und Joana van Zeller

van Zellers Quinta Vale Dona Maria

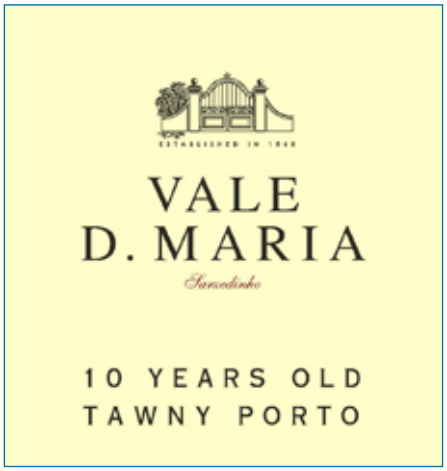
€/Fl.

Tawny Port 10 years old (fruchtsüß)

31169H 6er 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

diverse autochthone Reben • 20,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Das schöne am 10 Jahre alten Tawny ist, dass man eine fantastische Kombination bekommt. In die Nase steigen getrocknete Früchte von Aprikose bis Pflaume, dazu karamellig, in Honig getauchte Nussaromen. Aber eben auch noch Primär-Aromen rot-schwarzer Früchte wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Im Antrunk ungemein weich und zart, kleidet den ganzen Gaumen in Samt und ist dabei so wunderbar in diesem Spiel von getrockneter und frischer Frucht. Herrliche Textur und unfassbar gut ausbalanciert. Feine Schärfe auf der Zunge und im Abgang prägnant, aber nie brandig oder unwuchtig. Von vorne bis hinten ein Schmeichler, der es einem gut gehen lässt. 95/100



Late bottled Vintage Port Quinta do Vale Dona Maria (fruchtsüß)

27948H 2013 12er • 2017–2037 0,375l (33,33 €/l) **12,50**

Tinta Barroca Touriga Francesca Touriga Nacional • 19,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Viele Erzeuger wären stolz, einen Vintage in dieser Qualität erzeugen zu können. Konzentrierte Nase, am Gaumen reif und sehr strukturiert, viel Frucht, langes, konzentriertes Finish. 92+/100

Vintage Port (fruchtsüß)

29706H 2015 6er OHK • 2018–2050 0,75l (86,67 €/l) **65,00**

Tinta Barroca Touriga Francesca Touriga Nacional • Barrique • 20,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 96+ Parker 90-92+

Lobenberg: Kräuter und ganz viel Tabak in der Nase. Das ist einer der Portweine mit dem größten Tanningehalt, die bisher in der Geschichte der Douro Boys hervorgebracht wurden. Massiver Tabak, Schokolade und Brombeere. Extrem lang und nachhaltig. Wer auf sehr strukturierte Portweine steht, wird sicherlich noch ein oder zwei Punkte nachlegen. 96+/100



Tawny Port 40 years old (fruchtsüß)

31168H 6er 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

diverse autochthone Reben • 20,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Wow, hier haben wir den Bereich der Primär-Aromen fast verlassen, gewinnen aber so viele köstliche Eindrücke hinzu. Nüsse, Mandeln, Honig, Ahornsirup, geröstete Kaffe- und Kakaobohnen, Likör und dahinter ein feiner Hauch von Pinien und Unterholz. Auf der Zunge werden alle Poren geöffnet, süßer Sirup und Honig, dann Bittermandellikör und eine tolle Salzspur. Der Alkohol bringt eine leichte Schärfe, die aber sofort von den Aromen eingefangen wird. Extrem cremig mit angenehmer Viskosität. Hier stimmt einfach alles, perfekte Harmonie des Alters gepaart mit lebendiger Säurestruktur. Getrocknete Frucht und Mandel-Nuss-Aroma. Die Röstaromen tragen bis zum Schluss, ohne überladen zu sein. Einfach perfekte Ausgewogenheit. Grandios. 97+/100







Setubal





Herdade do Portocarro

Herdade do Portocarro ist eines der einzigartigsten Weinprojekte in Portugal. In der Nähe des Atlantiks und auf halbem Weg zwischen der Setubal-Halbinsel und der Region Alentejo produziert dieses 142 Hektar große Anwesen, mit einem nur 18 Hektar großen Weinberg, Wein in einem Gebiet, in dem kein anderes Weinprojekt je zuvor versucht wurde. Der Name des Gutes entstand aus der Zusammensetzung der portugiesischen Worte „Carro“, der Name des höchsten Berges der Region, und „Porto“, einem kleinen Bootssteg, der die Landschaft seit Jahrhunderten markiert. Dieser stammt aus der Zeit als der Transport noch überwiegend mit Booten durchgeführt wurde. Der Besitzer und Winzer des Weingutes, José da Mota Capitao, beeinflusst und inspiriert vom biodynamischen Weinbau, versucht die ausgestorbenen autochthonen Rebsorten wiederzugewinnen. Er experimentiert mit den klassischen portugiesischen Rebsorten und erzeugt Weine mit einzigartigem, höchst individuellem Charakter. Von Anfang an macht das Weingut „Herdade do Portocarro“ unikathafte Weine. Die ersten Weine, „Herdade do Portocarro”, „Anima” und „Cavalo Maluco”, haben sich sofort auf der höchsten qualitativen Ebene der nationalen Distribution positioniert. 3 Sterne von Beginn an. Das Projekt konzentriert sich auf eine Philosophie von qualitativ besonders hochwertigen Weinen in begrenzten Mengen und exklusiver Herstellung. Weine, die beeindrucken und begeistern, und den anspruchsvollsten Kennern einzigartige Momente bieten. Diese Weine besitzen eine intensive und vielseitige Persönlichkeit, straff und erdig, gekennzeichnet durch eine außergewöhnliche Eleganz und Frische. Weine für den kultivierten und anspruchsvollen Genießer, der den Unterschied sucht und liebt. Vom Magazin „Wine – Essencia do Vinho“, welches das meistgekaufte portugiesischen Weinmagazin ist, wurde das Weingut 2015 zum Weinproduzent des Jahres nominiert. Auch sonst zählt das Weingut Herdade do Portocarro stets zu den qualitativ überragendsten Weinproduzenten Portugals. Noch ein Geheimtip für Freaks, aber ganz sicher ein Weingut, von dem wir sicher noch einiges hören werden.

Herdade do Portocarro				€ / Fl.
Autocarro No. 38 Vinho Branco				
34401H	2017 6er • 2018 – 2027	0,75 l	(11,73 €/l)	**8,80**

Arinto 80 % Galego Dourado 20 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Aus den autochthonen Rebsorten Arinto (80 %) und Galego Dourado (20 %) wird dieser faszinierende Weißwein hergestellt. Es werden jährlich nur 12.000 Flaschen produziert. Liebevoll bezeichnet der Winzer seinen Wein als „eine andere Buslinie“ in seinem Leben, die Nummer 38. Der Weinberg für diesen Wein liegt, umgeben von Bäumen, auf einem Hügel nach Süden gerichtet, 60 Meter über dem Sado Flusstal. Die Tage sind heiß und die Nächte sind sehr kühl. Der pH-Wert des Bodens liegt bei 7,5. Im Glas hat der Wein ein strahlend intensives Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase finden sich mineralisch Noten, sanfte aber deutliche Feuersteinaromen, gefolgt von Fruchtnoten wie Ananas, Physalis und intensive Zitrusnoten. Im Mund eine hervortretende Säure, aber überhaupt nicht aggressiv, sie macht den Wein sehr lebhaft und wunderbar frisch. Es folgen mineralische Noten und intensive Zitrusnoten, etwas Ananas und Sternfrucht. Ein intensiver, komplexer und samtig weicher Wein mit einem eleganten Abgang. Dieser Wein erinnert in seiner Ausprägung an einen Sommertag am Meer. 92 – 93/100







Herdade do Portocarro

€/Fl.

Alfaiate

34815H 2017 6er • 2018–2030 0,751 (22,13 €/l) **16,60**

Sercial Galego Dourado Arinto Antao Vaz • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+

Lobenberg: Der Alfaite ist eine weiße Cuvée aus den autochtonen Rebsorten Sercial, Galego Dourado, Arinto und Antao Vaz. Der winzige Weinberg, in dem die Trauben für diesen Wein wachsen, ist vollständig umgeben von Bäumen. Die Reben wachsen auf heller Tonerde mit einem hohem Gehalt an Kalzium und Silizium. Der Weinberg ist wunderschön gelegen und auf einem Hügel nach Süden ausgerichtet, nur 60 Meter über dem Flusstal Sado. Die Tage sind sehr heiß und die Nächte sehr kühl. Im Glas zeigt sich ein sehr helles, klares Gelb. In der Nase zuerst ein dezentes Ananasaroma, gefolgt von Apfel- und Birnennoten. Im Gaumen dann eine enorme, extrem erfrischende Säure, jedoch überhaupt nicht aggressiv oder aufdringlich, sondern voller Eleganz und Geradlinigkeit. Auch im Mund finden sich die Apfel- und Birnenaromen wieder, gepaart mit einer intensiven Mineralik und einem wunderbar langen Nachhall. 93–94+/100

Geronimo

34819H 2017 6er • 2018–2035 0,751 (42,67 €/l) **32,00**

Galego Dourado 60% Sercial 40% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Der weiße Geronimo ist ein Cuvée aus Galego Dourado und Sercial. Die Fermentation fand in französischen Barriques statt. Im Glas ein klares, helles, leuchtendes Gelb. In der Nase wirkt er sehr energiereich und vielschichtig, eine tolle, terroirgeprägte, mineralische Spannung. Aromen von Ananas und Pfirsch, dazu leichte Rauch- und Torfnoten und viel weißer Pfeffer. Auch am Gaumen zeigt sich diese Aromenvielfalt mit viel mineralischem Druck. Eine intensive und angenehme Säure, mineralische Noten, Apfel, Pfirsich, etwas Mango. 2017 ist der erste Jahrgang von diesem Wein und wir sind uns sicher, es wird nicht der letzte Jahrgang sein. Ein Wein, der Größe zeigt, Achtung gebietet, und dazu richtig viel Freude und Trinkspaß bereitet. 95+/100

Partage Sercial

34818H 2015 4er • 2018–2030 0,751 (58,67 €/l) **44,00**

Sercial 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Der Partage Sercial ist ein weiterer, absolut interessanter und spannender Wein von José da Mota Capitao. Die Gärung fand in Eichenholzfässern bei einer Temperatur von nur 13–15 Grad Celsius statt. Der Wein begrüßt uns mit einem sehr intensiven Strohgelb. In der Nase Aromen von reifen gelben Früchten und etwas Zitrus. Im Mund eine Explosion der gewaltigen Frische und der enormen Säure und steinigen Mineralität, welche so wunderbar durch den Restzuckergehalt von immerhin 17 g/l ausgeglichen wird. Dieses Säure-Süße Spiel balanciert den Wein perfekt aus und macht ihn weder zu sauer noch zu süß, sondern einfach perfekt. Er trinkt sich nie als Süßwein, Säure und Mineralität lassen ihn trocken wirken. Auch am Gaumen wieder Aromen von gelben Früchten wie Aprikose, satte Quitte und Mirabelle, mineralisch mit leicht öligem Gaumen, eine Erinnerung an Smaragd Grüner Veltliner. Unglaublich finessenreich und mineralisch so spannend dabei. Leider ist der Wein sehr limitiert und wir schätzen uns glücklich vom Jahrgang 2015 60 Flaschen bekommen zu haben. 97+/100



Herdade do Portocarro

€/Fl.

Tears of Anima rosé

34402H 2017 6er • 2018–2027 0,75l (22,13 €/l) **16,60**

Sangiovese 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Die Inspiration für den Namen des Weines entstand durch den Versuch einen Rosé herzustellen, welcher aus 100% Sangiovese Trauben besteht (daher der Name Anima), bei dem nur ein kleinster Teil vom Premium-Rohstoff (Träne) verwendet wird, um so einen Wein von höchster Qualität zu erhalten. Jährlich werden nur 4000 Flaschen abgefüllt. Der Wein leuchtet in einem hell-zarten Lachsrosé. Ein intensiver Duft von Mandarinen, grünen Pflaumen und floralen Noten. Am Gaumen ein hervorragender Ausgleich zwischen der erfrischenden Säure und einer tollen Süße. Noten von Zitrusfrüchten, roten Früchten und Pflaume. Wunderbar elegant und ausgewogen. Ein hervorragender Roséwein, ungewohnt und wirklich anders und aufregend, sehr frisch, fein und einfach mal ganz anders fruchtig. Einer meiner aufregendsten und besten Rosés. Verblüffend gut. 94+/100

Autocarro No 27 Vinho Tinto

34403H 2016 6er • 2018–2030 0,75l (10,27 €/l) **7,70**

Aragonez Touriga Nacional Cabernet Sauvignon • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Benannt nach der Buslinie 27, die durch Lissabon führt, ist dieser Rotwein eine Cuvée aus Aragonez, Touriga Nacional und etwas Cabernet Sauvignon. Eine weiche, frische und intensive Nase mit Aromen von roten Beeren und Pflaumen. Am Gaumen voll und komplex mit einer erfrischenden Säure und sehr weichen Tanninen. Noten von roten Kirschen, Pflaumen und Himbeere. Sehr schön griffig und saftig mit einem angenehmen, lang anhaltenden Abgang und samtigem Druck. 92+/100

Herdade do Portocarro Vinho Tinto

34404H 2014 6er • 2018–2030 0,75l (19,20 €/l) **14,40**

Aragones Touriga Nacional Cabernet Sauvignon • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Dieser Wein wurde nach dem Weingut Herdade do Portocarro benannt und repräsentiert auf seine eigene Weise das Potenzial und die Leidenschaft, mit der hier Wein nicht nur erzeugt, sondern gelebt wird. Der Wein präsentiert sich von granatroter Farbe. In der Nase vermischen sich Noten von Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Rosinen und schwarzen Johannisbeeren, alles zart umrahmt von den feinen Kräuternoten des Holzes. Am Gaumen ist der Wein angenehm weich, mit einer ausgewogen Säure und sehr dichter Struktur. Schon ziemlich reich und voll. Die kräftigen Tannine zeigen sich angenehm cremig, samtig, seidig und überhaupt nicht störend. Aromen von Amarenakirsche und Pflaume mit einem Hauch Schokolade im langen Abgang. Ungemein zugänglich, doch dabei auch sehr charaktervoll. Das erste Glas wird auf keinen Fall das letzte sein. Fast ein großer Wein. 94+/100

Partage Touriga Nacional

34821H 2011 6er • 2018–2040 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Touriga Nacional 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

Lobenberg: Ein reiner Touriga Nacional von der Halbinsel Setubal. Die Gärung fand in Eichenholzfässern statt, danach verbrachte der Wein 18 Monate in französischem Barrique. Ein tiefes Rubinrot mit dunkel violetten Reflexen. In der Nase Pflaumengelee und reife rote Beerenfrüchte, hinzu kommen Gewürznoten und Schokolade. Im Mund hocharomatisch komplex, dabei dennoch elegant und ausgewogen. Satte Aromen von Kirsche, Pflaumen, mediterrane Noten, würzige Aromen, Kräuter und etwas erdig. Die reichlichen Tannine sind feingeschliffen. Ein tolles Volumen dabei, aber immer sehr ausbalanciert. Ein Paradewein als Touriga Nacional und in seiner Ausdrucksstärke ein Unikat, mit nichts vergleichbar! Der Wein ist sehr limitiert und wir konnten gerade mal 60 Flaschen ergattern, daher ranhalten! 97–98/100







Azoren

Azores Wine Company

António Maçanita ist ein noch nicht einmal 40 Jahre altes, vinophiles Multitalent, und er ist auf dem besten Wege der renommierteste Winemaker Portugals zu werden. Der umtriebigste und ehrgeizigste ist er allemal, eine Art jugendliche Neuauflage des zigfachen Portugalmeisters Luís Duarte, dem er zu Beginn seiner Karriere gleich mal auf den Chefsessel des Alentejo Weinguts Malhadinha folgte. Anders als Luís war und ist biologischer Weinbau aber ein Dogma bei António, dazu Erhalt und Wiederaufbau alter Weinlandschaften und die Verwendung und Förderung autochtoner Reben. 2004 gründete er als 23-jähriger mit seinem englischen Freund und Önologen David Booth das Weingut Fitapreta in Alentejo. Durch die Mithilfe seiner etwas jüngeren Schwester Joana, einer studierten Önologin, lernten die beiden Geschwister sich so positiv neu kennen und schätzen, dass sie bald als Team das Weingut Maçanita am Douro gründeten. Nach seinem Önologiestudium durchlief António mehrere Ausbildungs- und Karrierestationen u.a. im Napa Valley, bei d'Arenberg in Australien und im Château Lynch Bages in Bordeaux. Seinem portugiesischen Vorbild Luís Duarte folgte er zielstrebig, und bald schon wurde er selbst zum Weinmacher des Jahres 2016 gekürt. Schon 2014 kam die Gründung der Azores Wine Company mit seinen Partnern Filipe Rocha und Paulo Machado. Drei Freunde, die zutiefst mit den Azoren verbunden sind (Antónios Familie stammt da her) und ihre Leidenschaft teilen. Die Vision: die Azoren, vor allem die Insel Pico, wieder zur Bekanntheit vergangener Zeiten zurückzubringen. Entstanden ist dieses Projekt unter anderem durch eine Kooperation der Weingüter Fitapreta und der Insula Vinus Lda von Paulo Machado, der schon auf Pico daran arbeitete, den autochthonen Weinen wieder Leben einzuhauchen. Nach der Gründung 2014 mit nur 10.000 Flaschen hat die Company heute ca. 100 Hektar Rebfläche und wird mittelfristig etwa 150.000 Flaschen im Jahr produzieren. Darüber hinaus arbeiten sie mit rund 20 lokalen Bio-Winzern als Traubenzulieferern zusammen. Im Mittelpunkt stehen die heimischen Rebsorten Arinto dos Açores, Terrantez do Pico, Verdelho und Saborinho. Die Azoren sind ein extremer Ort, um Wein anzubauen. Das Meer ist nur knapp 50 bis 300 Meter entfernt, dass heißt Meerwasserkontakt von oben und unten. Durch die Gischt von oben und von unten mischt sich das salzige Meerwasser mit Regen und Grundwasser. Die vulkanischen Böden machen es den Reben auch nicht gerade leicht, ihre Wurzeln in die Erde zu bekommen. Man hat eine Mischung aus Atlantik- und Inselklima mit sehr exklusiven Rebsorten. Um diese Einzigartigkeit der Natur, des Terroirs, auf die Flasche zu bringen, entschieden António und seine Mitstreiter sich für minimalen Eingriff im Weinberg und Keller, aber auf absolut neuestem technischen Stand. Dabei immer ein Gespür für den Wein, sodass man die Kontrolle übernehmen kann, wenn es notwendig sein sollte. Das Ziel und das erreichte Ergebnis war und ist es, in einem Glas Wein die Azoren zu schmecken. Das ist wie mit offenem Mund ins Meer zu laufen… Oder Austernessen in weniger Form. Einzigartig!







Azores Wine Company				€ / Fl.
Arinto dos Acores				
34501H	2017 6er • 2018–2024	0,75l	(32,67 €/l)	**24,50**
Arinto dos Acores 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+				
Lobenberg: Eine einzigartige Rebsorte, die so nur auf den Azoren vorkommt. Trotz des gleichen Namens und der gleich intensiven Säure ist sie nicht mit der Festland-Arinto verwandt. Die Reben wachsen im Felsen, an den Ausläufern der vulkanischen Berge. Es heißt, er wachse so nah am Wasser, dass man die „Krabben singen hören könne". Was für ein Wein, in der Nase extrem zurückhaltend und dezent in der Ausprägung, und auch im Mund braucht es etwas, bis er sich entfaltet. Aber dieser Wein ist nicht auf der Fruchtseite… Extrem mineralisch, Kieselsteine, feine Salze fluten die Zunge, dann kommen Zitrusaromen und Grapefruit mit fast ein wenig Schärfe, weißer Pfeffer dazu. Am Ende noch ein Hauch Gewürze und Kamillentee. Dieser Wein kann seine Herkunft direkt am Meer wirklich nicht leugnen. So frisch wie eine starke Meeresbrise, und auch so präzise scharf und salzig fokussiert. Ein absolutes Erlebnis. 93–94+/100				
Verdelho O Original				
34503H	2017 6er • 2018–2024	0,75l	(37,07 €/l)	**27,80**
Verdelho 100 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 91				
Lobenberg: Vielleicht vorab: es gibt viel Verwirrung um den Namen Verdelho. Häufig verwechselt oder synonym gebraucht mit Gouveio (Godello) und Verdejo. Das sind aber drei verschiedene Rebsorten. Hier handelt es sich um den fast nie mehr anzutreffenden Original-Verdelho. In der Nase haben wir die wunderbaren berauschenden Aromen der Azoren: Ananas, Mango und Passionsfrucht mit mehr als deutlichem Hinweis auf Salz und Mineralität. Dahinter noch Anklänge von Kokos und getrockneten Kräutern. Auf der Zunge dann zunächst eine mineralisch-salzige Attacke, die dann in eine traumhaft saftige Frucht übergeht.				

Azores Wine Company

€/Fl.

Gute Säure eingebettet in üppige Ananas und Passionsfrucht, aber auch einen Hauch reifer Birne. Im Nachhall Kräuter, vor allem Salbei. Das ist so schön und schmackhaft, und der Wein bleibt dabei immer auf der eleganten Seite … Ein toller Repräsentant seines Terroirs mit dem einzigartigen Parfüm der Azoren. 94+/100



Arinto dos Acores Sur Lies

34502H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Arinto dos Acores 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Genau wie beim kleinen Bruder: Eine einzigartige Rebsorte, die so nur auf den Azoren vorkommt. Trotz des gleichen Namens und der gleich intensiven Säure ist sie nicht mit der Festland-Arinto verwandt. Die Reben wachsen im Felsen, an den Ausläufern der vulkanischen Berge. Aber diese „Sur Lies"-Variante zeigt schon in der Nase deutlich mehr Tiefe und Komplexität. Hier kommen die Zitrusaromen schön zur Geltung. Limette und eine etwas gereiftere Grapefruit. Herrlich frisch und anregend. Im Mund dann mit mehr drahtiger, sehniger Muskelkraft und mehr Fülle am Gaumen. Perfekt ausgewogene Textur mit Tiefe. Hier haben wir auch wieder Grapefruit und ein Hauch Orange, dazu verfeinert mit eleganter Bergamotte und auch einer cremigen Nussigkeit. Alles ist immer umspült von einer feinen Meersalzaromatik und einer leichten Schärfe im Hintergrund. Der Wein klingt lange nach, und die Mineralik bringt ihn immer wieder zurück, er rollt salzig in Wellen hoch. Die Fruchtseite ist hier wie beim kleinen Bruder auch nicht sehr dominant, dieser Wein spielt auch mehr die Klaviatur der Finesse, des Eleganten und Mineralischen. Ergänzt aber aufgrund der Hefe mit noch viel mehr Fülle und Cremigkeit. Er bekommt dadurch eine spannende Tiefe und eine große Komplexität. Besonders, etwas schräg, aber mehr als beeindruckend. 95+/100





Terrantez do Pico

34504H 2017 6er • 2019–2029 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Terrantez do Pico 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Alles handgelesen, alle Trauben einzeln behandelt, Beere für Beere. Extreme Selektion und Bereinigung von allem Faulen und Grünen. Die Maische kommt in gekühlte Tanks, und der Most wird nach zwei Tagen abgepumpt. Vergärung zu einem Viertel in Eichenfässern für 9 Monate, dabei Bâtonnage einmal in der Woche. Der Rest verbleibt in Edelstahl. Keine 700 Flaschen hergestellt! Man betont hier deutlich, dass es sich um Terrantez do Pico handelt, und nicht um Terrantez do Madeira oder Terrantez do Dão. Das sind andere Rebsorten. Hier haben wir sicherlich den komplexesten Wein der Azoren. In der Nase zunächst die üblichen Verdächtigen. Ananas, Grapefruit und leicht jodiertes Salz. Aber da kommen dann noch betörende Anklänge von Melone und Moschus. Am Gaumen wird es sinnlich. Eine traumhafte Textur, wieder Melone und auch eine Spur grüner Tee. Üppig und gleichzeitig so wunderbar geschmeidig. Und dazu bekommen auch die Zitrusfrüchte noch wunderschöne süße Anklänge. Alles ohne die klare Frische dieses Weines zu verlassen. Dieser Wein ist so grandios ausbalanciert im Wechselspiel zwischen Frucht, Säure und Salz und Textur. Üppig, aber nicht breit. Im Gegenteil, voller Spannung, bis in den Nachhall haben wir einen ordentlichen Zug. Hier haben wir schon ein großes Maß an Komplexität erreicht. Dieser Wein ist sicherlich ein Paradebeispiel und DER Grund dafür, Wein von den Azoren wieder auf die portugiesische Weinkarte zu setzen, und damit in die internationale Öffentlichkeit zu tragen. António Maçanita makes Azores great again! 96–97/100





a Proibida

34505H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (26,40 €/l) **19,80**

Isabella 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Dieser Wein stammt von der Isabella-Traube, einer der ältesten einheimischen Trauben, einer ursprünglich amerikanischen und nicht mit vitis vinifera veredelten Sorte. Auf die Insel gebracht als direkte Folge der Reblauskatastrophe. Somit blieb die Weinproduktion in diesen Jahren mit dieser resistenten Sorte beständig hoch. Ca. 70% der Rebfläche ist mit dieser Rebe bestockt. Die Bezeichnung Isabella ist laut EU-Regularien aber für Qualitätswein nicht zulässig, daher der protestierend Bezug nehmende Name … a Proibida. In der Nase haben wir sehr intensive Aromen von Kirsche, Veilchen und Passionsfrucht, etwas Zuckerwatte und kandierter Kirmisapfel. Aber man merkt sofort, das alles kommt gar nicht plump und breit. Und das gibt auch der Mund wieder, extrem saftig im Antrunk, wieder Kirsche, sehr saftig, auch sehr traubig. Zeigt sich geschmeidig am Gaumen. Der recht hohe Säureanteil verleiht eine ungemeine Frische, hier wird nichts breit. Immer sehr fokussiert. Ein einfacher Wein, sicherlich, aber lebendig, elegant, hocharomatisch und sehr authentisch. Eine lustige, unikathafte Kirschfrucht mit wiederum rotfruchtig kandiertem Apfel. Kein Wein für jeden Tag, auch nicht für die Ewigkeit, sondern für das Hier, das Jetzt und den Spaß. Ein besonderes und etwas schräges Erlebnis ist garantiert! 92–93/100



Madeira







Barbeito

Vinhos Barbeito wurde 1946 von Mário Barbeito de Vasconcelos gegründet und ist seitdem immer von Mitgliedern der Familie geführt worden. Als Mário Barbeito 1985 starb, übernahm seine Tochter Manuela de Vasconcelos die Geschäftsführung von Vinhos Barbeito. In den ersten Jahren konnte sich Barbeito durch die Qualität der Weine bei den Verbrauchern einen hervorragenden Ruf erarbeiten, der auch dazu beigetragen hat, das Image von Barbeito vor allem auf dem internationalen Markt zu stärken. Aber durch den Erfolg ermuntert nahm man eine Zeitlang teil am Großweingeschäft mit einem übermäßigen Wachstums in der Produktion, was sich leider, aber logischerweise auf die Qualität niederschlug. Doch in den 80er Jahren begann ein Umdenken und 1991 wurde durch Eintritt von Ricardo Vasconcelos Freitas in das Unternehmen die schwierige Entscheidung getroffen, weg von der Masse, Rückbesinnung auf Qualität mit Augenmerk auf Alterung, Herstellung und Mischung der besten Reben. Heute gehört Barbeito zu den besten Erzeugern auf Madeira. International gelobt und mehrfach prämiert. Und noch viel wichtiger: einfach lecker!





Barbeito	€ / Fl.

Boal Reserve 5 Year Old (medium sweet)

31172H 6er 0,5 l (22,00 €/l) **11,00**

Boal 100 % • Barrique • 19,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Karamellig die Farbe aber auch die Nase. Dazu haben wir getrocknete gelbe Früchte, Honig, gelbe Marmeladen, eine dezente Floralnote und Haselnuss. Im Mund ausgeprägt rund und weich. Läuft gut über den Gaumen. Nicht zu wuchtig, eher sanft mundfüllend. Schöne Nussaromen, Akazienhonig und eine leichte Rauchnote, vielleicht geröstete Pinienkerne. Wird nie schwer auf der Zunge, im Nachhall sogar frisch und mit leicht pikanter Note. Herrlich trinkfreudig. 91/100

Single Harvest Tinta Negra (medium dry)

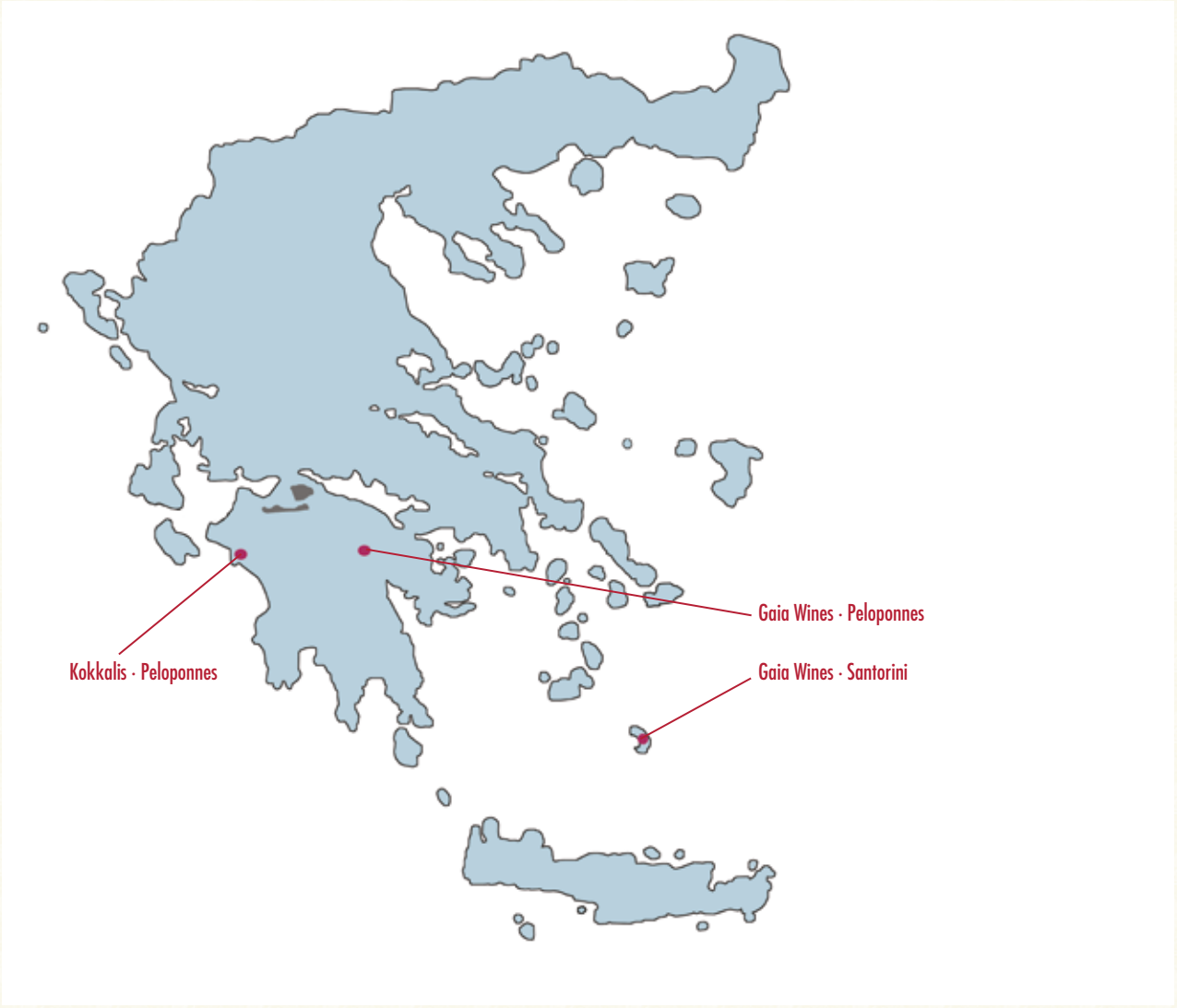
31173H 2004 6er • 2014 – 2045 0,5 l (44,00 €/l) **22,00**

Tinta Negra 100 % • 19,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Liegt karamellgolden im Glas. Ausgeprägte Noten vom geflämmten Holz. Honig, Rosinen, getrocknete Früchte und Blumen. Karamellisierte Nüsse mit einem feinen Spritzer Zitrone. Dahinter kommen Räucheraromen zum Vorschein. Im Mund dann durch aus spicey. Schöne Frische die sich die ganze Zeit am Gaumen hält. Bitter und süß im Spiel mit Nüssen, getrockneten Mirabellen und einer leichten Salzspur. Die Zunge wird trotz des Alkohols überhaupt nicht schwer. Die Frische ist ob der feinen Säure maßgeblich tragend. So schön und mundwässernd lecker. 95+/100







Griechenland

„Griechischer Wein"... von anrührenden Emotionen und einer gewissen süßen Schwere und Traurigkeit geprägt ist nicht nur das großartige Lied von Udo Jürgens. Leider auch die griechischen Weine. Großbetriebe wie Tsantalli, Kourtakis und viele mehr prägen das Bild und die Qualität der Weine.

Die Spitze kam aus Mönchengladbach!

Lange, lange zeichnete sich ein schwieriges Bild griechischer Weine. Im Rotweinbereich gab es klar bessere Qualitäten als den weißen Retsina oder den süßen Mavrodavne. Aber egal ob aus dem südlichen Nemea oder dem nördlichen Naousa, die Weine waren kommerziell und etwas langweilig, wenn sie dann mal recht anständig waren, kosteten sie im internationalen Vergleich immer zu viel.

Christos Kokkalis, ein ungeheuer ambitionierter Apotheker aus Mönchengladbach, konnte und wollte diese Schmach nicht auf seinem Volk sitzen lassen, es musste doch besser gehen! Und so legte er Anfang der 90er Jahre großartige Weinberge auf überragendem Terroir in der Nähe von Olympia an. Die Höhe der Berge und die Kühle der Seebrise schafften großartige Voraussetzungen für Rotweine, die auch im internationalen Vergleich bestanden. Inzwischen ist sein Lebenswerk getan und ihm genügt es, als Berater und damit Hüter seiner Weine tätig zu sein. Griechenland ist immer noch eine schwerfällige Weinbaunation, aber so langsam kommt Bewegung in den Koloss.

Mit Gaia Wines habe ich nun den zweiten Top-Winzer gefunden. Zusammen mit dem anderen Ausnahmewinzer Hadzidakis konnte er auf Santorini den Weißweinen neuen Wind verpassen, für mich ist die Assyrtiko durchaus in der weltweiten Oberliga anzusiedeln. In Nemea auf dem Peloponnes entsteht dazu ein großer, beachtlicher Rotwein aus Agiorgitiko. Selbst den industriell verkommenen Retsina haben Sie aus hervorragenem Rebmaterial und mit „richtigem" Harz wieder zu beachtlicher Klasse gebracht. Kokkalis und Gaia stehen für eine modernere Art des Weinbaus in Griechenland bei gleichzeitiger Bewahrung der Tradition, gerade durch indigene Rebsorten.

Peloponnes



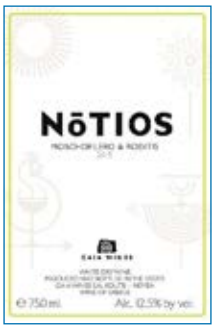


Yiannis Paraskevopoulos und Leon Karatsalos

Gaia Wines

GAIA Wines wurde 1994 von Yiannis Paraskevopoulos (Landwirt und Önologe an der Universität Bordeaux) und Leon Karatsalos (Landwirt) gegründet. Unter dem Dach von Gaia Wines werden zwei moderne Weingüter geführt. Begonnen hat es auf Santorini, aber schon 1996 mit Einstieg des dritten Teilhabers wurde expandiert und im Gebiet Nemea auf dem Peloponnes ein zweites Weingut geschaffen. In Nemea gedeihen vor allem die Agiorgitiko-Trauben hervorragend. 550 m Höhe und die damit verbundenen kühlen Temperaturen, die kalkhaltigen Böden mit einer guten Drainage und eine ideale Sonneneinstrahlung wegen der steilen Neigung der Weinberge, schaffen eine ausgezeichnetes Klima. Auf Santorini sieht es dagegen ganz anders aus. Die Kykladeninsel ist geprägt von vulkanisch porösen Böden. Lange Sonnenscheindauer, kaum vorhandener Regen während des ganzen Jahres, Meeresnebel und starke Winde im Sommer formen hier ein ganz anderes Klima. Hier wird Assyrtiko angebaut. Die Reben sind ungepfropft, haben also noch nie eine Reblaus gesehen. Das Weingut ist auf der Ostseite am Strand gelegen. Während in Nemea ein komplett neues Gebäude errichtet wurde, wurden hier auf Santorini, wo heute exquisite Weine gekeltert werden, bis in die 70er Jahre hinein, Tomaten zu Tomatenmark verarbeitet. Heute natürlich alles high end und state of the art. Seit den 90er Jahren hat sich Gaia weiterentwickelt, neue Weine sind dazu gekommen und immer wieder neue Auszeichnungen. Griechenlands Wein ist zwar Mythos, aber qualitativ leider immer etwas Abseits. Gaia zeigt in bemerkenswerter Art und Weise, dass es eben doch hochwertig geht. Ganz grundsätzlich hat die Erfolgsgeschichte von Gaia auch mit der Rückbesinnung auf autochthone Rebsorten zu tun. Ein Trend, der ja weltweit zu beobachten ist, aber für Griechenland im Besonderen gelten muss. Die große Qualität wird man nicht mit den internationalen Merlots oder Cabernets erreichen, sondern wie bei Gaia mit den eigenen, heimischen Stärken. Ich bin richtig froh, dieses Weingut für Sie im Programm zu haben.





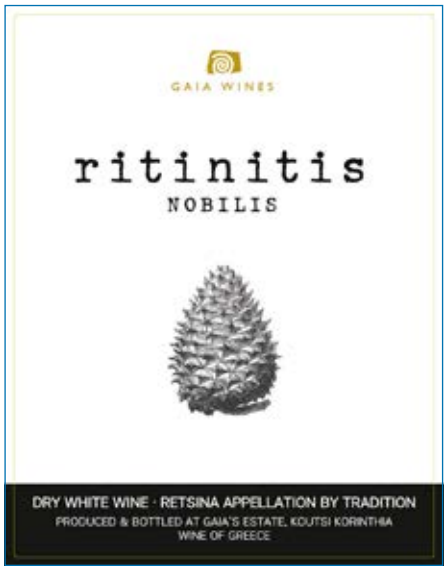


Gaia Wines				€ / Fl.
Notios white				
31524H 2016 12er • 2017–2021	0,75 l	(10,60 €/l)		**7,95**
Moschofilero 50 % Roditis 50 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90				
Lobenberg: Autochthone Rebsorten Moschofilero und Roditis. Unheimlich frische Nase, fast ein wenig an Silvaner oder sogar Grünen Veltliner erinnernd. Weiße Blüten, grüner Tee. Dahinter feine Zitrusnoten, frischer Apfel und leichte Holunderblütenreferenzen. Im Mund die selbe Klarheit und Frische wie in der Nase. Auch wieder Zitrus und Apfel. Dazu leichte Bitterkeit vom Apfelkern und Tee-Phenolik. Das gibt selbst so einem einfachen Wein eine enorme Struktur. Nicht verspielt. Unheimlich geradeaus und durchaus mit angenehm gezähmter Kraft. In Griechenland ist es sonst nicht leicht eine solch gelungene Qualität auf diesem Preisniveau zu finden. 90/100				
Ritinitis Nobilis (Retsina)				
27055H 12er	0,75 l	(11,87 €/l)		**8,90**
Roditis 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91				
Lobenberg: Sie haben schon mal Retsina getrunken? Vergessen Sie Ihre bisherigen Eindrücke. Hier haben Sie einen geharzten Wein im Glas, der entgegen seines Namens wirklich ursprünglich daherkommt. Retsina ist ein traditioneller Wein seit der Antike. Der eigenartige Stil entstand durch das verschließen der Weinamphoren durch Harz. Später gab man				

Gaia Wines

€/Fl.

zur Aufrechterhaltung dieses Geschmacks während der Gärung Harz von der Pinie „Pinus halepensis“ hinzu. Aber Retsina hat einen schlechten Ruf. Und das auch nicht ganz zu Unrecht, denn die meisten sind extrem oxidativ mit einer Überdosis Harz. Gaia hat sich entschieden, eine „neue Welle“ Retsina zu produzieren und mit Reminiszenz an die Antike neu zu definieren. Das Ergebnis ist ein eleganter und erfrischender Wein mit perfekter Balance zwischen Pinie und Traube. Die Nase ist eindeutig Kiefer dominiert, aber die Frucht findet langsam ihren Weg, Birne und eine weinige Note erkämpfen sich den Zugang. Im Mund ist die Frucht dann viel deutlicher, wieder Birne, weiße Traube, ein Hauch Apfel. Aber natürlich überall Kiefernadel. Man muss ehrlich sein, es bleibt ein spezieller Wein, nur hat dieser wenig mit den klebrigen Harzmonstern zu tun, die sonst so auf dem Markt sind. Etwas zum Entdecken und zum Ausprobieren, vor allem zum Essen. Wenn Sie neugierig sind, ist dieser Wein ein Muss. 90–91/100

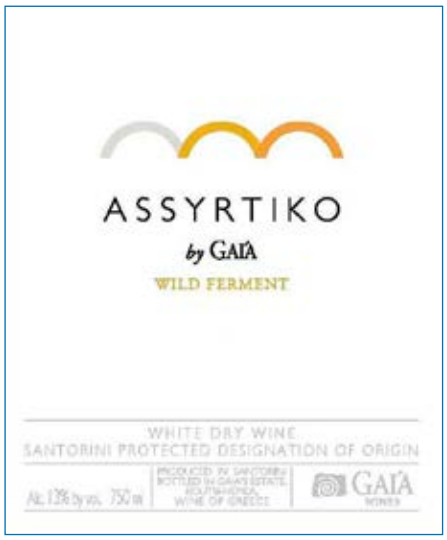


Assyrtiko Wild Ferment

33417H 2017 6er • 2019–2027 0,75l (26,53 €/l) **19,90**

Assyrtiko 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Decanter 97

Lobenberg: Die 80 Jahre alten Reben dieses Weines von der Insel Santorini sind ungepfropft, das heißt wirklich wurzelecht, nicht von der Reblaus befallen. Der Wein wurde spontan vergoren, was die Nase unweigerlich und grandios verrät. Rauchig, dezent fruchtig und wunderbar floral im Anklang. Birne und Apfelschale kombiniert mit Wildblumenwiese. Im Antrunk voluminös. Sehr vollmundig, der Schalenkontakt spiegelt sich wider, auch Apfelaroma, aber vor allem Birne. Niemals modrig oder alt, enorm frisch, aber eben eine Spur rustikal. Feinste Phenolik eingebettet in eine tolle Säurestruktur. Bleibt sehr lange am Gaumen und steht auch im Abgang. Hier kommt sogar noch eine schöne Salzigkeit ins Spiel. Sehr beeindruckendes und hochindividuelles Trinkvergnügen. 93/100



Notios red

33418H 2017 12er • 2018–2024 0,75l (10,60 €/l) **7,95**

Agiorgitiko 85 % Syrah 15 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Eine Cuvée aus der autochthonen Rebsorte Agiorgitiko und dem internationalen Syrah. Im Bouquet ist das ein verspielter Wein mit feiner Würzigkeit. Rosenblätter, Tabak, etwas Zedernholz und Sauerkirsche. Im Mund die selbe Klarheit und Frische wie in der Nase. Feines Gerbstoffgerüst. Schon etwas rustikaler aber wunderbar in die feine Säure eingreifend, die Klarheit der Frucht unterstützend. In Griechenland ist es sonst nicht leicht eine solch gelungene Qualität auf diesem Preisniveau zu finden. 90/100

Gaia Estate Agiorgitiko

28589H 2014 6er • 2017–2029 0,75l (34,40 €/l) **25,80**

Agiorgitiko 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

33419H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (35,47 €/l) **26,60**

Agiorgitiko 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Der Paradewein von Gaia. Reinsortiger Agiorgitiko. Die Trauben wachsen auf 550 Meter Höhe im Dorf Koutsi in der Region Nemea. Für die Reifung liegt der Wein mindestens 12 Monate in neuem französischen Barrique. Ein Rotwein, wie man ihn aus Griechenland selten so gut bekommt. Tiefes Rot-Schwarz im Glas. Sehr komplexes aromatisches Profil, das in seiner Art sehr an die Rhône erinnert. Kraftvoll und würzig wie Grenache, Mourvèdre und Syrah, und dann doch sehr eigenwillig. Schwarze Beeren, ein Hauch Pflaume, schwarze Olive und eine wunderbare Krautwürzigkeit. Im Mund zunächst wuchtig, dann aber immer runder werdend. Die Tannine sind ursprünglich, aber perfekt eingebunden. Die Säure trägt den Wein bis über den Gaumen hinaus. Brombeere, schwarze Johannisbeere, Olive und auch eine balsamische Note. So komplex, dass er eigentlich mal locker 10 Jahre liegen sollte, um die ganze Pracht und Persönlichkeit zu entwickeln. Griechenland at its best. 93–94/100











Christos Kokkalis

Der früher in Mönchengladbach ansässige griechische Apotheker Christos Kokkalis, ein großer Weinsammler und Weinkennner, erfüllte sich zu Beginn der 90er Jahre einen lang gehegten Traum: Er kaufte sich ein winziges Weingut (2,5 ha) in Griechenland, um zu beweisen, dass in der Nähe von Olympia (Peleponnes) auch international beachtenswerte Weine entstehen können. Kokkalis pflanzte Cabernet Sauvignon zu 6000 Stöcken per Hektar in das dem Meer zugeneigte Bergland. Etwas später kam Syrah dazu. Kokkalis beschränkt die Erträge auf ca. 25–30 hl, bewässert nicht, arbeitet organisch, filtriert ab 1998 nicht mehr und baut in neuer französischer und amerikanischer Eiche aus. Nur 6000 Flaschen Trilogia werden jährlich erzeugt. Sein Ziel hat Kokkalis schon jetzt erreicht, es ist nicht nur der beste griechische Rotwein, sondern ein Wein von internationaler Klasse, eine hochinteressante Mischung aus Kalifornien und Bordeaux mit Einsprengseln der nördlichen Rhône und der spanischen Ribera del Duero. Trotz des qualitativen Aufstiegs Griechenlands ist Kokkalis nach meiner Meinung immer noch der einzige Rotweinerzeuger des Landes, der in der Weltliga spielt. Meine ausgiebigen Verkostungen vor Ort haben das eindringlich verdeutlicht. Dabei war alles mit Rang und Namen, nichts konnte mithalten. Seine berühmten Weine, der Trilogia und der genial leckere Mova, der zu 70% aus der autochthonen Rebsorte Aghiorghitiko stammt, sind bis heute die Referenz. Der Mova ist Christos Hommage ans Vaterland. Dieser Wein hat mit seiner erdigen Samtigkeit und Fülle, und mit seiner schwarzen Frucht und tollen Frische, das meiner Meinung nach beste Preis-Qualitäts-Verhältnis aller griechischen Weine, die ich kenne. Inzwischen ist sein Lebenswerk getan und das Weingut verkauft. Aber da er es dann doch nicht so ganz lassen konnte, ist er weiterhin als Berater und damit Hüter seiner Weine tätig – und das schmeckt man nach wie vor.



Christos Kokkalis





Christos Kokkalis				€ / Fl.
Mova				
29745H	2014 6er • 2017–2024	0,75 l	(22,00 €/l)	**16,50**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91				
Lobenberg: Sattes Schwarzrot, dichte Nase nach schwarzen Früchten, roten Waldbeeren, Gewürzen und Erde. Im Mund druckvoll und doch samtig, sehr dicht, gute Länge. Feine Würze dominiert, sehr eigenständig, tolle Frische und viel Terroir. Es gibt nicht viele Weine dieser Klasse in Griechenland, das wohl beste Preis-Qualitäts-Verhältnis in Hellas überhaupt. 91/100				
Trilogia				
33488H	2014 6er • 2017–2032	0,75 l	(48,00 €/l)	**36,00**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95				
Lobenberg: Hagebutte und Johannisbeere. Burschikoses Tannin und immenser Druck. Die Säure ist fein und gibt dem ganzen Finesse, wird aber bald von der Kraft überlagert, beträchtliches Potenzial. Nicht wirklich untypisch für einen Rotwein dieser Klasse, aber sehr individuell und für Griechenland einzigartig. Es scheint einem, als ob man Land und Menschen schmecken kann. Kokkalis' Meisterstück?! Wenn frühere Jahrgänge nur Bordeaux und Kalifornien als Assoziation erlaubten, so ist der jetzt erwachsene Trilogia auch auf dem Weg die Nordrhône und einen Hauch Höhenlage der Ribera del Duero zu ergänzen. Jetzt ist der Apotheker Kokkalis bei den griechischen Philosophen angelangt. Ein Wein, der zum Nachdenken verführt. 95/100				

Kroatien

Auch wenn Jugoslawien zu den offeneren Ländern hinter dem eisernen Vorhang gehörte, blieb uns in diesem Vielvölkerstaat auch die Provinz Kroatien weitgehend verschlossen. Das gilt auch für den Weinbau, der dort eine erheblich längere Tradition hat als in Mitteleuropa. In Kroatien wird seit der Zeit der Illyrer vor 3000 Jahren Wein angebaut. Außerdem verfügt das Land über eine große Zahl autochthoner Rebsorten.


Roxanich

Weinkultur seit mehr als 3000 Jahren

Das heutige Kroatien lag über Jahrhunderte hinweg im Einflussbereich der Griechen und Römer, die auch die Weinkultur rund um das Mittelmeer entscheidend geprägt haben. Bevor die Griechen ca. 600 v. Chr. erste Kolonien entlang der dalmatischen Adriaküste gründeten, waren es wohl die Illyrer, die dort die ersten Reben anpflanzten. Die Griechen betrachteten die Weine von der Insel Vis, wo sie die Kolonie Issa gegründet hatten, als die besten Weine der damaligen Welt. Auch die Römer und später die Slawen förderten den Weinbau. Ab 1000 n. Chr. wurde Dalmatien über mehrere Jahrhunderte weitgehend von der Republik Venedig beherrscht. Auch Ungarn, Serben und Kroaten bemühten sich um Einfluss. 1815 fiel Dalmatien an Österreich und wurde nach dem Zweiten Weltkrieg überwiegend Kroatien zugeschlagen. Alle involvierten Völker brachten ihre eigenen bevorzugten Rebsorten mit, sodass Kroatien bald über einen umfangreichen Rebbestand verfügte. Das hat sich auch über die Zeit des Kommunismus hinweg gehalten, in der das Weinland allerdings den Anschluss an die modernen Methoden der Vinifizierung verlor. Investitionen waren über Jahrzehnte hinweg ausgeblieben. So brachen mit dem Fall des Eisernen Vorhangs auch wesentliche Teile des Weinbaus in sich zusammen. Betrug die Anbaufläche Mitte der 90er Jahre noch rund 60.000 Hektar, waren es 2012 nur noch 29.000 Hektar.


Roxanich

Zwei große Anbaugebiete und autochthone Sorten

Der Weinbau in Kroatien erstreckt sich vor allem über zwei Regionen. Im Landesinneren zieht sich die Region Kontinentalna Hrvatska von Slowenien aus bis an die Grenze zu Serbien. Die Region Primorska Hrvatska liegt dagegen im Süden an der dalmatischen Küste und beginnt unweit der italienischen Stadt Triest. Die wichtigste Rebsorte ist mit knapp 5000 Hektar der Welschriesling, Graševina genannt. Es folgen die istrische Malvasia-Variante Malvasia Istarska, die bekannteste kroatische Rotweinsorte Plavac Mali sowie Merlot, Riesling und Chardonnay. Autochthone Sorten wie Debit, Babic, Kraljevina, Pošip Bijeli oder Trbljan werden so gut wie gar nicht exportiert und sind bei uns daher kaum bekannt.


Roxanich

Stars der Szene

Auch wenn sich Kroatien als Gesamtheit schwertut, Aufmerksamkeit für seine Weine zu erwecken, so finden sich in der Nische doch einige Stars. Es gibt Winzer wie Coconica Moreno, Matošević Ivica, Bibich oder Andro Tomić, die sich dem modernen Weinbau verschrieben haben. Gleichzeitig tun sich mit dem Revival der maischevergorenen Weißweine – gerne auch Orange Wines genannt – einige Winzer in Istrien hervor, die diesen Stil hervorragend interpretieren. Neben Vesna und Giorgio Clai ist dies vor allem Mladen Rožanic. In seinem Weingut Roxanich interpretiert er sowohl heimische Rebsorten wie auch den vor langer Zeit schon eingebürgerten Chardonnay in einer einzigartigen Charakteristik. Bei dessen Entstehung spielen Amphoren und offene Tonbottiche genauso eine Rolle wie Holz, langsame Vergärung und ein langer Ausbau. Diese Weine sind hoch individuell und sicher ein gutes Beispiel dafür, wie man uralte Traditionen neu interpretieren und auf ein höheres Level heben kann. Kroatien hat Zukunft.

Istrien







Mladen Roxanich

Vina Roxanich

Istrien ist nicht nur eine der schönsten Regionen Südeuropas, sondern auch ein Weinanbaugebiet mit Jahrhunderte alter Kultur. Wein ist dort fester Bestandteil des alltäglichen Lebens. Leider wurde in den letzten Jahrzenten durch die Prägung sozialistischer Planvorgaben die Individualität zu Gunsten der Masse vernachlässigt. Dies ist endlich überwunden. Geschichte, Qualität und Eigenständigkeit gelten wieder als Maßstab. Mladen Roxanich ist ein leidenschaftlicher Winzer, der sich wieder diesem neuen „alten“ Weg verschrieben hat. Er betreibt Weinbau auf natürliche Weise mit hohen Umweltstandards und nur minimalem technischen Einsatz. Mechanik und chemische Einflüsse lehnt er kategorisch ab. Das östliche Friaul ist sein Vorbild. Er lässt den Wein auf den Traubenschalen vergären. In speziell geformten Fässern, zum Teil uralten Bottichen und Amphoren, findet die Mazeration statt. Mladen Roxanich hat sich bei der Weinherstellung auch von Winzern aus der Antike inspirieren lassen. Vor der Flaschenabfüllung lagert der Wein mindestens drei Jahre in Holzfässern auf der Feinhefe. Und selbst danach lässt Mladen Roxanich die Weine noch einige Zeit in seinem Keller reifen. Das macht einen gewichtigen Teil der unfassbar einzigartigen Charakteristik seiner Weine aus. Ein anderer Teil ist die Herkunft. In der Nähe von Visnan, im westlichen Weinanbaugebiet Istriens, wachsen auf 23 Hektar autochthone Rebsorten wie Malvasia Antica als auch weltbekannte Reben wie der Chardonnay. Das Gebiet ist klimatisch und geologisch ideal für Weinanbau. Das Terroir dieser Gegend mit seiner roten Erde tut sein übriges. Mladen Roxanich ist ein weinverrückter Autodidakt, der seinen Traum von charaktervollen, unverwechselbaren Weinen aus Istrien selbst in die Hand genommen hat. Heute gehören Roxanich-Weine zu den Spitzen-Weinen Kroatiens. Es sind unverwechselbare, ja schräge, hochindividuelle Weine mit sehr eigenem Charakter.







Vina Roxanich				€/Fl.
Malvazijica (Orange Wine)				
29183H	2014 6er • 2015–2020	0,75l	(23,33 €/l)	**17,50**
Malvazija Istriana 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				
34836H	2016 6er • 2017–2022	0,75l	(23,33 €/l)	**17,50**
Malvazija Istriana 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92				

Lobenberg: Als erstes springt einem die gold-gelbe, fast orange Farbe ins Auge. Passend dazu ist die Nase von Wald- und Akazienhonig geprägt. Ein bisschen Orangenabrieb dazu. Dann noch eine erdige, torfige, fast whiskeyartige Komponente. Beeindruckend. Das bestätigt sich auch im Mund; ein Hauch Whiskey in der Spitze, Torf. Dazu tolle reife Frucht, Honigmelone und durchaus auch Frische von Birne nebst Orangen- und Zitrusspritzern. Beeindruckend eigenwilliger Abgang. Ein ungewöhnlicher Weißwein, den man so kaum kennt. Erinnert an Amphorenweine und auf Schalen vergorene Biodynamiker. Ein überaus spannender Einstiegswein, der sich durchaus mit der Qualität anderer europäischer Bio-Weine messen kann. 91–92/100

Draga Pinot Bijeli				
31204H	2015 6er • 2018–2030	0,75l	(33,27 €/l)	**24,95**
Pinot Blanc 100% • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94				

Lobenberg: Einer der weniger extremen Weine von Roxanich und doch ganz eigensinnig. Die Farbe im Glas ist unauffällig klassisch für das Weingut. Weiße und grüne Birne in der Nase mit eine minzigen Zitrusnote dahinter. Die Frucht bleibt eher fein, aber es hat auch einen kraftvollen Ansatz .mit floral-petrolischen Anklängen. Im Mund bestätigt sich genau dieser Eindruck. Gute Säure, aber durchaus mit Druck am Gaumen. Fast wie im Umkehrschluss jetzt erst petrolische Noten mit durchaus vorhandener Phenolik, dann kommen die Zitruskomponenten zurück und im Nachhall ist wieder grüne Birne. Hier ist die Frucht mit einer feinen Bitternote verbunden. Und andauernd fokussiert ein Zitrusband das Trinkerlebnis. Ein spannender Wein, der zwar als Weißburgunder erkennbar bleibt, sich aber doch klar absetzt und somit unikathaft ist. 94/100

Vina Roxanich

€/Fl.

Mirna Sauvignon blanc

31202H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: Ein Sauvignon Blanc. Ja, aber sehr speziell. Die Farbe im Glas lässt keine Rückschlüsse auf besondere Vinifikation zu. Die Nase hingegen schon. Viel Kernobst, Apfel, Birne, auch Trauben. Man erahnt die Kerne und auch die Rappen. Obwohl noch so jung, entdeckt man Petrol-Anklänge und eine leicht anmutende alkoholische Komponente. Eigentlich ist von der sonst so klassischen Stachelbeere nichts zu merken, allenfalls ein wenig Kiwi und auch eher ein wenig Heu als Gras. Im Mund kommen das Frische der Sauvignon und eine gewisse füllige Cremigkeit mit deutlichem Phenolanteil zusammen. Hier ist die Kiwi deutlicher und wird mit Zitrusaromen angereichert. Dazu eben die kleidende Penolik am Gaumen. Zeigt auch im Abgang tolle Rückaromen und ist ein Wein von Länge. Ein spannendes Gegenmodell zu sonst so verbreiteten Sauvignons. Bei Roxanich kann man neue Geschmackswelten testen und erleben 93+/100



Mladen Roxanich

ANTICA (Orange Wine)

31201H 2010 6er • 2015–2025 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Malvazija Istriana 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95

Lobenberg: Wie bei allen Roxanich-Weißen enorm kräftige Farbe: Bernstein, Baumharz. Die Nase betöret mit Mandel, frisch gestochenem Torf, Erde. Dazu Gras und Kräuter. Im Mund dann überraschend viel Fenchel, grüne Paprika, Tee, Staudensellerie und Hopfen. Sherry- und Barrique-Noten kombiniert mit Blauschimmelkäse. Auch Birne und Orange? Sogar Säure! Ist das noch Weißwein? Eine autochthone Rebsorte aus Istrien, schön gereift. Nichts für Einsteiger. Anspruchsvoll und außergewöhnlich. 93–95/100

MILVA (Orange Wine)

31203H 2010 6er • 2015–2025 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

Lobenberg: Wow, ob das beabsichtigt ist? Die Farbe ist dunkler roter Bernstein und erinnert fast an eine gleichnamige italienische Sängerin. Langer Schalenkontakt ist die Lösung des Rätsels. Die Nase ist geprägt von leichten Röstaromen, Holzfass, sehr reifer Frucht, ein Hauch Mandelbitter und einer Spur Blutorange und Holunder, auch rote Frucht, Hagebutte. Erinnerungen an trockene Madeira-Weine sind nicht von der Hand zu weisen. Im Mund dann Steinofenbrot, Sauerteig, eine nussige Note, Orangenabrieb und reifer, milder Cheddarkäse, vielleicht noch eine Spur Blauschimmel. Ein enorm tiefer und komplexer Chardonnay, aber sicher kein Archetyp dieser Rebsorte. Sehr eigen, für Freunde der reiferen und extremeren Art und für Verrückte. Das macht Spaß! 94–95+/100



Ines u Bijelom Cuvée (Orange Wine)

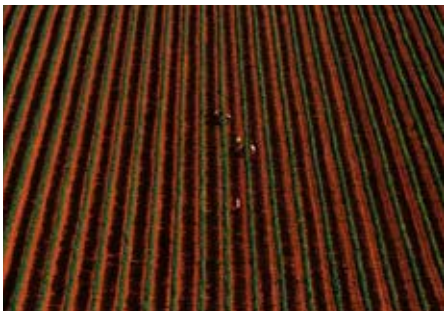
24057H 2009 6er • 2014–2024 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Friulano Glera Pinot Blanc Pinot Grigio Riesling Sauvignon blanc Vermentino • Barrique • 13,3% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Falstaff 91

31200H 2010 6er • 2015–2025 0,75l (42,67 €/l) **32,00**

Friulano Glera Pinot Blanc Pinot Grigio Riesling Sauvignon blanc Vermentino • Barrique • 13,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 95+

Lobenberg: Starker Ausdruck schon in der Farbe. Dunkles Gold und Bernstein. Auf der Schale vergoren. In der Nase schwere Süße, reife Frucht, ein Hauch Sherry, Nüsse und rotes Fleisch, dagegengesetzt eine schöne Orangennote. Im Mund enorm nussig, Haselnuss, Mandellikör. Dazu Rosine und geräuchertes Fleisch. Sehr cremig und schmelzig mit leichter Säure. Der hohe Alkoholgehalt und die Reife verleihen ihm Schwere, die Frucht und Orangensäure balanciert ihn. Von Anfang bis Ende präsent. Enorm ausdrucksstark. Nur für erfahrene Genießer, dann aber wirklich spannend. 95+/100



Super Istrian Cuvée

29178H 2009 6er • 2014–2026 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Merlot Cab. Sauv. Borgonja • Barrique • 14,1% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-95

Lobenberg: Schönes, sattes dunkles Rubinrot im Glas. Auch schwarze Reflexe. Die Nase ist fleischig mit Buchenrauch. Satte Kirsche, Brombeere und Walderdbeere. Dazu eine helle spitze Note vom Cassis und Teer. Wild, Malbec- und Carrignan kommt als Idee, fast brutal würzig. Im Mund immer volle Kraft voraus, der Wein kommt einem extrem entgegen und ist raumeinnehmend. Cassis, Schwarz- und Sauerkirsche, ein wenig Tabak, wuchtig, am Ende eine sanfte Bitternote. Dieser Kroate muss sich hinter den etablierten kräftigen Weinen Europas nicht verstecken. Eigen und beeindruckend. Klasse Stoff! 93–95/10



Israel und Libanon

Einen gemeinsamen Einführungstext für die Weinländer Israel und den Libanon zu schreiben, ergibt in Bezug auf das Terroir viel Sinn, die besten Weinberge liegen auf ähnlichem Untergrund nahe beieinander, das obere Galiläa grenzt unmittelbar an den Libanon mit seiner besten Weinregion, dem Becaa-Valley.

Höhe bringt Kühle und Frische

Um überhaupt verstehen zu können, wie es trotz der großen Hitze so südlicher Breitengrade, entgegen aller Erfahrungen, dennoch Weltklasse im Wein geben kann, muss man den Aspekt der Höhenlage über dem Meeresspiegel in die Betrachtung bringen. Höhe bringt Kühle und Frische in vergleichbarer Weise wie die Bewegung gen Norden. Zusätzlich bringt die Höhe auch noch große Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, das fördert die Komplexität. In Libanons 1000 Meter hohem Bekaa-Valley ist das seit den Byzantinern bekannt, Château Musar macht seit Generationen extrem langlebige Weltklasse in weiß und rot. Israel in 700 Meter Höhe (Jerusalem-Berge) ähnelt vom Klima dem Napa-Valley Kaliforniens. Auch die Berge des Negev bewegen sich oberhalb von 800 Metern. Das obere Galiläa nordwestlich vom See Genezareth liegt schon 800 bis 900 Meter hoch, die Golanhöhen gehen bis auf 1200 Meter, vergleichbar mit Napas Bergspitzen (peaks) bis hin zu Sonoma.



ADIR Winery

Überwiegend vulkanisches Gestein findet man auf den Golanhöhen. Hier entstehen kraftvolle, mineralische und üppig ausdrucksstarke Weine. Im oberen Galiläa gibt es von vulkanischem Gestein über Schiefer bis zu Granit- und Kalkfelsen eine größere Bandbreite, die Weinausprägung reicht von ausdrucksstark kräftig bis finessereich und elegant. In den Jerusalem-Bergen haben wir, ähnlich wie in den südlich Haifas gelegenen Carmel-Bergen, überwiegend Kalkstein, Kalksandstein und auch etwas Kreide. Speziell die Weine von Jerusalem sind ein Ausbund der Finesse, hier kann der Vergleich mit dem südlich San Franciscos gelegenen Santa Cruz durchaus herangezogen werden.



Zusätzlich zu Klima, Höhe und Untergrund müssen jedoch der Qualitätsanspruch der Winzer, die Weingutsgröße und das leidige Thema „koschere Weine“ erwähnt werden. Weit über 90% der Weine Libanons und Israels werden von Großkellereien erzeugt. Der Qualitätsanspruch ist eher gering und die israelischen Weine werden zur möglichen Listung in Supermärkten „koscher“ erzeugt, was zu bestimmten Zeitpunkten der Weinbereitung religiös festgelegtes Personal und Vorgehensweisen erfordert.

Nur eine ganz kleine Schar von winzigen Kleinstwinzern (i.d.R. weniger als 100 Tausend Flaschen) bildet zusammen mit einem großen Qualitätserzeuger (Golan-Hights-Winery) die Speerspitze wirklich herausragender Weine. Der qualitative Quantensprung von den Massenerzeugern zu der Handvoll Weltniveau-Winzer ist immens. Aber in dieser Spitzengruppe herrscht eine Aufbruchsstimmung und ein qualitativer Selbstverwirklichungsanspruch, wie man ihn auch bei den besten Winzern Kaliforniens findet.

Oberes Galiläa







Winemaker Avi Rosenberg

koscher

ADIR Winery

Eingebettet in die für Israel schon legendären Weinberge Kerem Ben Zimra im oberen Galiläa liegt die kleine edle ADIR Winery (30Tsd. Flaschen koscherer Wein). Das Gebiet in den Hochlagen oberhalb des Sees Genezareth besteht aus vulkanischen Böden. Nur hier, in den angrenzenden vulkanischen Golanhöhen und auf 800 Meter hohen Kalksteinfelsen der Jerusalem-Mountains, entstehen Weine im Weltmaßstab. Die Weinberge wurden von der Familie Rosenberg schon ab 1980 gepflanzt, die Trauben jedoch immer ungekeltert vermarktet. Selbst das inzwischen berühmte Weingut Margalit bezog von hier früher seine Trauben. Die Rosenbergs züchten auch Ziegen; die qualitativ hochwertigsten Käse und Molkereiprodukte Israels kommen von Adir. Gegründet wurde das separate Weindepartment dann erst 2003 vom Sohn Avi Rosenberg, dem Weinbergsmanager, der genau in diesen Weinbergen aufwuchs. 2005 war der erste selbst vinifizierte Jahrgang, inzwischen ist es eine preisgekrönte Erfolgsgeschichte. Avi studierte am Tel Hai Academic College und schloss das Studium zum Kellermeister ab. Er studierte und lernte unter anderem bei Yair und Assaf Margalit! Das kleine Familienunternehmen erntet per Hand, um sicher zu stellen, dass nur das beste Lesematerial Verwendung für Ihre Weine findet. Der koscher lebende Kellermeister Michael, abgeworben vom Marktführer Golan Hights, hat zu Recht einen großen Ruf im Land. Von der 100%igen Entrappung bis zur zusätzlichen Handsortierung und zum Ausbau in 300- bis 500-Liter-Fässern aus Tronçais-Eiche ist hier alles „state of the art".



ADIR Winery				€ / Fl.
Cabernet Sauvginon Kerem Ben Zimra (koscher)				
30289H	2015 12er • 2019–2031	0,75 l	(43,33 €/l)	**32,50**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+				
Lobenberg: Die Ernte für den Kerem Ben Zimra findet an den Hängen der Weinberge in der Nacht und in den frühen Morgenstunden statt. Das Ergebnis präsentiert sich mit morgendlicher Frische: schwarze, frische Pflaumen, rote Himbeeren, Cassis und rote Johannisbeeren, ein Hauch Erdbeere, schwarze Kirschen, Schattenmorellen, Milchschokolade, dominikanischer Tabak und insgesamt satte Frucht. Die Harmonie bringt das perfekte Zusammenspiel der extrem feinen, geschliffenen Tannine mit Struktur und gut stützendem Rückgrat und der schmeichelnden und doch intensiven Säure. Das den Gaumen betörende Süß-Säure-Spiel der intensiven Frucht ist verblüffend. Charme und Frucht ohne Ende, so berauschend lecker trinkbar. Ein wahrhaft köstlicher Cabernet! 94+/100				
Shiraz Kerem Ben Zimra (koscher)				
30290H	2015 12er • 2018–2028	0,75 l	(43,33 €/l)	**32,50**
Shiraz 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92				
Lobenberg: Die Trauben der Reben werden handverlesen um sicher zu stellen, dass nur bestes Erntematerial gelesen wird. Der Ausbau des koscheren Weines erfolgt zu 85% in französischem Holz und zu 15% in amerikanischer Eiche. Satte Frucht, stützende, intensive und doch weiche Tannine, konzentrierte Frucht. Pflaume, Granatapfel, Johannisbeeren, Erdbeeren, rote Sauerkirschen. Voller Körper, angenehme milde Süße, nie marmeladig, eher erstaunlich balanciert mit der rassigen Säure, mit sehr langem Abgang. Im Stil mehr Nordrhône als Australien. Erstaunlich, was Avi Rosenberg aus diesen Böden holen kann. 92/100				
Cabernet Sauvginon Plato (koscher)				
33487H	2015 6er • 2022–2038	0,75 l	(65,33 €/l)	**49,00**
Cab. Sauv. 93% Shiraz 7% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96				
Lobenberg: In 870 Metern über dem Meeresspiegel bietet das Terroir des oberen Galiläa die perfekten Voraussetzungen für diese Komposition aus Cabernet-Sauvignon und ein wenig Syrah. Plato ist eine Einzellage der ältesten Reben des Weinguts. Von hier bekam Yair Margalit früher seine Trauben! Vulkanboden, bestes Terroir. Die kühlen Nächte in den Bergen sorgen für immense Tag-Nacht-Unterschiede und bringen die hohe Komplexität und den intensiven Geschmack. Die sorgsame Ertragsbeschränkung und die Lese und Auslese per Hand, in der nur die besten Trauben gelesen werden (in der kühlen Nacht mit Scheinwerfern!), bringt die überragende Qualität. „Plato" ist ein tiefdunkler, wuchtiger Wein. Aromen von Cassis, schwarzen Früchten und ein Anklang von Gewürznelke verleihen ihm Power. Die Nase wird überrannt von den Eindrücken: edelbittere Schokolade, Leder, süßes Holz. Den Schmelz verleihen im 24 Monate in großen Eichenfässern und 8 weitere Monate in der Flasche, bevor Avi Rosenberg den Wein freigibt. „Plato" ist eine außergewöhnliche Persönlichkeit und einer der ganz großen Weine des Landes. 95–96/100				

Judäisches Bergland







Uri Ran

Tzora Winery

koscher

Ronnie James, der Gründer des koscheren Weinguts „Tzora Winery“, war ein Mann mit Visionen, Wein-Visionen genauer gesagt. Zu seinem Land und seinen Reben baute er eine tiefe Bindung auf und leistete einen bemerkenswerten Beitrag zur israelischen Weinkultur. Für seine Verdienste und Entwicklungen im Weinbau wurde er in Israel mit dem „Golden Bunch“ ausgezeichnet, die höchste Ehrung im Bereich der Agrikultur. Im April 2008 ereilte die Tzora Winery ein herber Schicksalsschlag: Viel zu früh verstarb dieser große Mann und hinterließ ein großes Erbe. Der junge Wirtschaftsmanager und ehemalige Militärpilot Uri Ran geht voll auf in der Führung des Weinguts in allen wirtschaftlichen Belangen. Der junge Önologe Eran Pick trat das Erbe des Weinbaus mit einer großen Portion Leidenschaft und Hingabe an. Nach seiner Ausbildung und dem Önologiestudium begann Eran 2006 als Winzer bei Tzora und lernte schnell von Ronnie James, was es heißt, seine Faszination, seine Liebe und seine Hingabe in den Weinbergen umzusetzen und durch die Weine auszudrücken. Heute hat er sich voll und ganz den überwiegend auf Kalkstein liegenden drei Weinbergen Giv’at Hachalukim, Shoresh und Neve Ilan von Tzora Vineyards verschrieben. Neve Ilan liegt 600 Meter über dem Meeresspiegel und sorgt durch seine natürlichen Terrassen, kühlen Winde und erhöhte Sonneneinstrahlung für die Eleganz der Weine. Der Weinberg Shoresh in den Hochlagen der Berge (800 Meter) bietet viele kleine Parzellen mit unterschiedlichen Voraussetzungen, so dass die Reben optimal ihren Bedürfnissen entsprechend gepflanzt werden können. Giv’at Hachalukim liegt am Nordufer des biblischen Sorek Valley und stellt mit seiner Lage am Flussbett klimatisch das Gegenstück zu den Weinbergen im Gebirge dar. Eran kreiert Weine mit Ausdruck und Charakter, vor allem in der Eleganz und Finesse stehen Tzoras Weine jedoch ganz vorne in Israel. Ab 2010 konnte Uri den Önologen von Château Petrus aus Pomerol als Berater gewinnen, der schon mit der Vinifikation des Jahrgangs 2009 seine große Erfahrung einbrachte. Der Topwein „Misty Hills“ trägt den Namen zu Recht und Tzora ist auf dem Weg sich ganz an die Spitze des israelischen Weinbaus zu setzen. Jeder Zweifler fahre bitte hin, die Weinbergsarbeit und das Kalkstein-/Kreide-Terroir in über 800 Metern Meereshöhe wird jeden staunen lassen und überzeugen.



Tzora Winery

€/Fl.

Judean Hills blanc (koscher)

30285H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Chardonnay 86% Sauvignon blanc 14% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Fast schon extrem mineralisch im Duft. Wirkt schon jetzt sehr kompakt. Am Antrunk ist er zunächst viel zugänglicher als man denkt. Dann erst fangen die Steine an zu drücken. Ganz tolles Mundgefühl, das wie eine wohldosierte Spannung sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. Grapefruit, Haselnüsse und rohe Mandeln spiegeln sich in der fein von Mineralität untermalten Frische wieder. 94+/100

Tzora Winery

€/Fl.

Judean Hills red (koscher)

30286H 2015 6er • 2018–2028 0,75l (46,67 €/l) **35,00**

Cab. Sauv. Syrah Petit Verdot Merlot • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Wundervoll elegante, rote Frucht und ein Hauch von Pfefferminz. Am Gaumen mit feiner Struktur und fast drahtig erscheinend. Kirsche, Johannisbeere, Thymian und weißer Pfeffer. Im Abgang kommt noch eine feine Spur Eisen hinzu. Tolle Frucht mit richtig viel Stil. 92–93/100

Shoresh (koscher)

22782H 2011 6er • 2014–2028 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Cab. Sauv. 85% Syrah 15% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

30287H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (60,00 €/l) **45,00**

Syrah 45% Cab. Sauv. 41% Petit Verdot 14% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Gewürze, schwarze Früchte, Kaffee, Anis, viel Frucht und Saft. Am Gaumen sofort sehr präsent. Mit animierendem Biss und einer leckeren Fleischigkeit. Etwas Fett rundet das Bild sehr gut ab. Zu jedem Zeitpunkt ist er aber auch seriös und man bekommt immer auch eine ordentliche Portion Druck auf den Gaumen. Im Abgang ist viel schwarze Johannisbeere und auch asiatisches Gewürz zu schmecken. Vielleicht ist es auch nur das Wissen um die Cuvée, aber mir scheint es, als habe sich hier eine nahezu ideale Mischung aus Cabernet, Syrah und Petit Verdot getroffen. 94+/100

Misty Hills (koscher)

33486H 2015 12er • 2021–2041 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Cab. Sauv. 70% Syrah 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

33838H 2016 6er • 2022–2042 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Cab. Sauv. 70% Syrah 30% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+

Lobenberg: Etwas Lehm und Sand auf reinem Kalkstein in Nordauslage in 800 Metern Höhe der Jerusalem Mountains, das ist der Ridge Monte Bello in Israel. Um der Hitze und Sonne zu entgehen sind die Rebzeilen nicht quer sondern längs und extrem dicht zur größten Sonneneinstrahlung gepflanzt, das ist „State of the art“ des know-how, jeder Kalifornier wäre stolz auf diesen Weinberg. Feinstes Cassis und Walderdbeere, Kirsche, Brombeere, Milchschokolde, ein Hauch Lakritz, große Frische und feinst poliertes Tannin. Ein extrem wohl erzogener Wein voller Finesse und unerhört lecker zu trinken. Koscher, wie alle Weine von Tzora, aber der Rabbi tut der großen Qualität keinen Abbruch. 96+/100



Önologe Eran Pick











Libanon
Becaa Valley







Château Musar

Das vom ursprünglich französisch-stämmigen Gaston Hochar (die Familie kam mit den Kreuzrittern aus der Picardie) 1930 gegründete Château Musar erzeugt seit vielen, vielen Jahren in den libanesischen Weinbergen des Bekaa-Valley, aus vielen Kriegsberichterstattungen sicherlich gut bekannt, einen der wenigen Weltklasseweine des Orients. In der dritten Generation sind sie hier im ursprünglich phönizischen Kanaan hauptsächlich Winzer, der Urgroßvater Gaston pflanzte im fruchtbaren Bekaa-Valley (schon in der Römerzeit als bestes Agrarland bekannt und genutzt, sie errichteten im Bekaa liegenden Baalbek zum Dank an die Götter den Bacchustempel) im Osten des Landes, fast 50 km von Beirut entfernt, die Reben seiner Wahl, Carignan, Cinsault und Cabernet Sauvigon. Heute 70–80 Jahre alte Reben. Viel später kam ein wenig Grenache und Syrah für den Zweitwein und Drittwein dazu. Für den in kleinster Menge erzeugten Augenstern des Hauses, den weißen Château Musar, kommen nur die hier schon immer existierenden, weit über hundert Jahre alten Prephyloxera-Reben der Obaideh und Merwah zum Einsatz. Das sind die Ursprungsreben von Chardonnay und Semillon, vor 7000 Jahren von den Phöniziern gen Westen exportiert. Hier in Bekaa wird alles reif – dabei alles biologischer Weinbau, Botrytis und Fäulnis sind dank des Klimas unbekannt, keinerlei Spritzungen, sogar fast immer ohne Kupfer und Schwefel – nie grüne Elemente in der rotfruchtigen Cabernet Sauvignon, zum Glück aber genug Säure dank der Cinsault und ge-



niale Würze dank der Carignan-Rebe. Nur spontane Vergärung mit den natürlichen Hefen, immer schon im rohen Zementtank, heute überall wieder „state of the art“. Jahrelanger Ausbau in Beton und im überwiegend gebrauchten Barrique, dann viele Jahre Flaschenlager. Die ähnlich fast ewig haltbaren Weine von López de Heredia und Vega Sicilia werden auch so gemacht. Viele wegweisende und weise Entscheidungen der Altvorderen Hochars hier im Libanon! Die kiesigen Kalkböden des von zwei Bergketten im Westen und Osten geschützten Bekaa-Tals auf 900 Metern Höhe stellen ein erstklassiges Terroir dar, der Hektarertrag liegt bei niedrigen 25 hl/ha. Die roten und sogar weißen Weine des 25 km nordöstlich von Beirut, absichtlich nicht im Syrien-nahen Bekaa gelegenen Weinguts von Château Musar (das ehemalige Schloss Mzar in Ghazir) haben ein enormes, ein erstaunliches und verblüffendes Alterungspotenzial und können qualitativ problemlos im obersten Bereich des Bordelais mithalten. Die Spur Würze und die gemäßigte Exotik aus der Zugabe von Carignan und Cinsault unterscheiden ihn aber trotz seiner je nach Entwicklungsphase zwischen Bordeaux, der Rhône und der Rioja pendelnden Stilistik. Er passt in seiner Reife ob seiner leichten Exotik mit seinem so typischen Hauch von Orangenschale und Mango ungleich besser zur orientalischen Küche als jeder Médoc. Das Weingut Musar wurde jahrzehntelang von Serge Hochar geleitet, der leider 2014 verstarb. Als Familienbetrieb führen seine inzwischen arrivierten Söhne Gaston (Önologe und Weinmacher) und Marc (Marketing und Finanzen) das Weingut weiter. Die Legende lebt!







Gaston Hochard

Château Musar bio

€/Fl.

Château Musar Vin Jeune

30896H 2015 6er • 2016–2024 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Vermentino 40% Viognier 30% Chardonnay 30% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91

Lobenerg: Der Vin Jeune von Musar ist ein Blend aus Chardonnay, Vermentino und Viognier zu fast gleichen Anteilen Das duftet exotisch und tropisch nach reifer Ananas, grüner Banane und Akazienhonig. Am Gaumen ist das zitronig frisch aber wie ein etwas fruchtigerer Chardonnay aus dem Burgund. Sehr gelbfruchtig und kraftvoll, dabei stets verspielt. Mit der Zeit kommt auch etwas gelber Tee hinzu und auch Eisenkraut.Sehr animierend wobei der Chardonnay hier geschmacksprägend ist und Vermentino und Viognier einfach einen Hauch der Exotik versprühen 90–91/100

Weingut: The Chardonnay and Vermentino were particularly expressive in 2015 with exotic fruit aromas of pineapple, bananas, lychees and hints of honeysuckle and jasmine. The Vermentino, native to Sardinia and Corsica adds citrus leaf aromatics, refreshing acidity, good richness and minerality. This is a crisp, well-structured wine of medium body with a long fruity and floral after taste. The 2015 was a year characterised by fragrance with lower alcohol than in 2014 but the biggest problem we faced this year was the extreme spring weather which affected our volumes dramatically. We had a very promising start to the year and the warm weather in late March instilled optimism – however little did we know then that we would face the most severe spring frost in a generation in mid-April, which killed many of the young buds which were already in the process of opening

Château Musar white

32111H 1997 6er • 2007–2040 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Obaideh 66% Merwah 34% • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

24702H 1999 6er • 2009–2045 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Obaideh 66% Merwah 34% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

30026H 2001 6er • 2011–2047 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Obaideh 66% Merwah 34% • Barrique • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

29656H 2003 6er • 2020–2055 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Obaideh Merwah • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

27931H 2004 6er • 2017–2050 0,75l (58,67 €/l) **44,00**

Obaideh Merwah • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

27817H 2007 6er • 2016–2050 0,75l (44,00 €/l) **33,00**

Obaideh Merwah • Barrique • 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Obaideh und Merwah, so heißen die Rebsorten dieses besonderen, hochfarbigen Weißweins. Wer erwartet, dass Weißweine aus diesen Gefilden immer fett sein müssen, lässt sich besser überraschen. Ka-boom, eine volle Nase. Akazienhonig, Feige und hochreifes fast gärendes Steinobst, Pfirsich, reifer Delicios. Dann Anklänge von Nadelbäumen, fast meint man eine Spur Trüffel am Waldboden zu erschnüffeln. Obwohl nur 12% vol. eine leicht alkoholische Note, die aber schon jetzt den kraftvollen Charakter erkennen lässt. Weicher samtiger Einstig im Mund. Nach reifem, fast überreifem Apfel, Steinobst und Feige kommt dann eine leicht tänzelnde Säure auf der Zunge an und bringt Frische in den Mund. Am Gaumen eine fantastisch auskleidende Phenolik und ein extrem geschmeidiger Abgang, der lange nachhält. Orange mit Rosmarin und Salz kommen in den Sinn, dazu fast überreife Quitte, grandios und auch irgendwie schräg, nur was für Kenner! Die ob der Nase fast nicht erwartete Säure gibt diesem gereiftem und weiterhin langlebigen Wein eine klasse Struktur und damit eine elegante Finesse. Ein Tropfen auf extremem Niveau, die Welt wird sich hier in Freund und Feind scheiden. Zu orientalischer Küche hatte ich noch nichts vergleichbar Gutes im Glas! Außergewöhnlich! 94–95/100







Marc Hochard

Château Musar bio

€/Fl.

Château Musar Vin Jeune

33286H 2014 6er • 2017–2024 0,751 (19,93 €/l) **14,95**

Cinsault 45%, Syrah 45% and Cabernet Sauvignon 10% • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 90-91

Lobenberg: Der Wein aus den jüngeren Reben, zur Frucht vinifiziert. Nur in diesem Wein gibt es deshalb Syrah, die speziell Anfang des Jahrtausends für diesen Wein gepflanz wurde. Leuchtendes Rot. Frische, hocharomatische Nase mit klarer Syra-hausrichtung, konzentrierte frische Brombeere, etwas Erdbeere, frische Zwetschge und Waldhimbeere, ein Touch rote Johannisbeere, frisch und mineralisch, stilistisch ein first-class Côte du Rhône vom nördlichen Plan de Dieu oberhalb von Gigondas mit einem Touch junger Saint Joseph. Wunderbares Süß-Säure-Spiel, saftig und seeehr lecker. 90–91/100

Hochar – Père et Fils

33626H 2014 6er • 2019–2033 0,751 (28,67 €/l) **21,50**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault Grenache • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+

Lobenberg: Dieser (Zweit-)Wein ist ein Generationsprojekt und gereicht seinem Namen alle Ehre. Er trägt den Namen des Besitzers mit dem Untertitel „Père et Fils“, denn seit der Gründung wurde das Zepter stets an den oder die Söhne weitergegeben. Das ist im Grunde kein klassischer Zweitwein, wie manche schreiben, dies hier ist eine besondere Cuvée von einer Einzellage mit durchschnittlich 50 Jahre alten Rebstöcken. Geschaffen ursprünglich nur für den englischen Markt aber der Erfolg hat den Wein dann international verselbstständigt. Der Wein enthält auch Grenache, speziell vor Jahrzehnten für diese Cuvée gepflanzt. Stilistisch ein Hauch Gigondas mit etwas Saint Joseph von der Nordrhône. In der Nase erst eingekochte Früchte, Johannisbeere, Schlehe, vielleicht ein Hauch Blaubeere, schwarzfruchtig dazu, dann aber auch getrocknete Pflaume und Dattel mit reifer Walderdbeere. Sehr deutlich Leder und ein ganzer Kräutergarten südfranzösischer Regionen. Im Mund wieder Johannisbeere, schwarzkirschig, aber auch eine klare Lakritz-Spur ist erkennbar. Und frische Minze? Vor allem eine enorme Mineralik mit angenehmen Tanninen, weich und kleidend. Die passgenaue Säure trägt den Wein lange auf der Zunge. Runder Abgang mit schönem Rückgeruch der Johannisbeere. Dieser Wein ist schnörkellos, gradlinig und perfekt ausgewogen. Trinkfreude pur. 92+/100



Château Musar red

24704H 1966 6er • 1986–2036 0,751 (1193,33 €/l) **895,00**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault Syrah • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-99

24425H 1998 12er • 2008–2045 0,751 (52,00 €/l) **39,00**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97

12860H 1999 6er • 2009–2050 0,751 (52,00 €/l) **39,00**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

20933H 2004 6er • 2012–2035 0,751 (44,00 €/l) **33,00**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault Syrah • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

22887H 2005 6er • 2013–2045 0,751 (58,67 €/l) **44,00**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+

29643H 2007 12er • 2015–2040 0,3751 (52,00 €/l) **19,50**

26522H 2007 6er • 2015–2040 0,751 (56,67 €/l) **42,50**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Parker 92

29430H 2009 6er • 2017–2042 0,751 (50,00 €/l) **37,50**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

34876H 2010 12er • 2020–2045 0,3751 (52,00 €/l) **19,50**

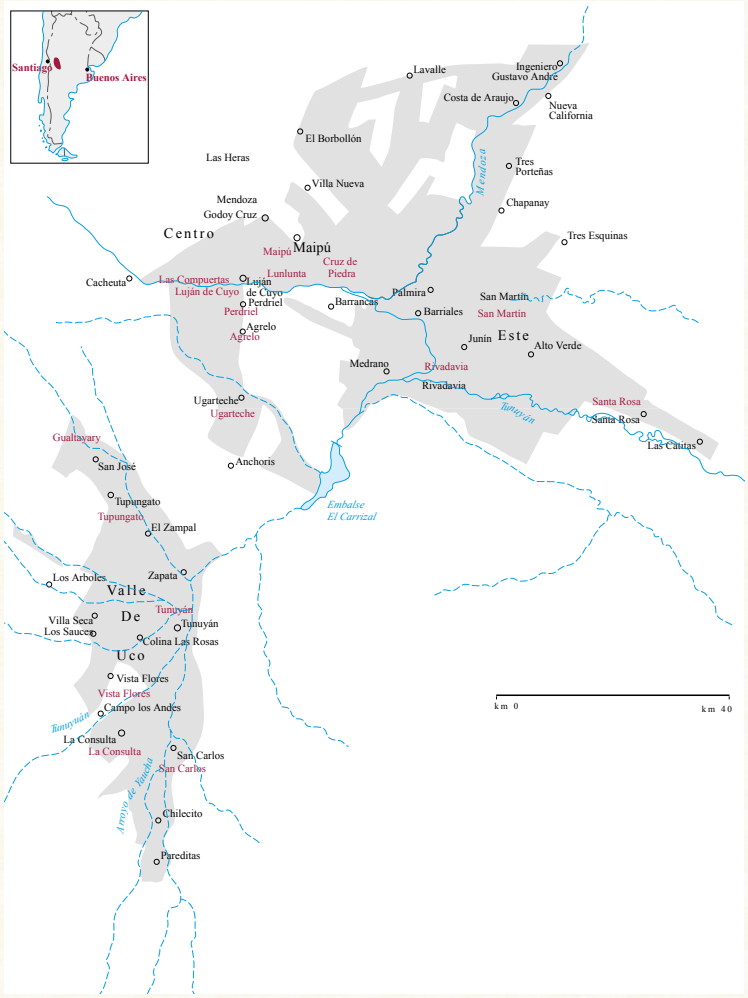
33622H 2010 6er • 2020–2045 0,751 (50,00 €/l) **37,50**

Cab. Sauv. Carignan Cinsault • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+

Lobenberg: Der Mythos lebt weiter. Von Purpurrot bis Rostrot mit braunem Rand, welcher sich schon leicht durchsichtig gibt. Darjeeling, Hagebutte, Zwetschgenfrische, auch etwas konzentrierte Schattenmorelle in der Mitte. Am Gaumen süß und mit einer lebendigen Säure. Moschus, Eisen und reife Sauerkirschen, umhüllt von Eleganz. Warum sollte man dreißig und mehr Jahre auf eine Grand Cru Classé aus Pauillac warten, wenn Gaston Hochar in der Lage ist, einen so grandiosen Wein in gereifter Stilistik zu liefern? Dazu noch gute Frische in der feinen roten und schwarzen Beerenfrucht mit samtigen Tanninen und feiner Bittermandel. Zwar schon trinkreif und doch auch mit großer Energie für noch viele Jahre versehen. Eindrucksvoll! Und für Musar noch blutjung Der 2010er hatte nur winzige Erträge, sehr dicht und reif und konzentriert … und rar am Markt. 95–96+/100



Argentinien



Argentiniens Weinbau begann mit der Eroberung und Besiedlung der Region durch die spanischen Konquistadoren. Von da an war es allerdings noch ein langer Weg, bis Argentinien als Weinbauland international in Erscheinung trat. Erst nach dem Ende des Militärregimes und dem Aufbau demokratischer Strukturen, also etwa ab 1983, begann der Export und setzte das Engagement ausländischer Weinunternehmen ein. Seitdem hat sich der Weinbau rasant entwickelt.

Wie so oft in der Geschichte Amerikas waren es die Eroberer und die ihnen folgenden Missionare, die erste Weinreben ins Land brachten; denn sie benötigten Messwein. Und so war es wohl der Jesuitenpater Juan Cidrón, der 1541 von Chile aus über die Anden nach Argentinien kam, um sich kurzfristig in Santiago del Estero niederzulassen. Dort, in der ältesten Stadt Argentiniens, pflanzte er die ersten Reiser Criolla Grande, in Chile País genannt und in Mexiko und Kalifornien Mission. Die rosafarbene Traube ist bis heute eine der beliebtesten Sorten des Landes und wird vor allem für lokale Massenweine genutzt. Zehn Jahre später wechselte Cidrón vom Norden aus in die neugegründete Siedlung Mendoza und pflanzte auch dort die ersten Rebstöcke. Der Ort erwies sich als bestens geeignet für den Weinbau. Nicht nur konnte Cidrón das komplexe Bewässerungssystem der vertriebenen Inka nutzen, das Schmelzwasser aus den Anden in die Region leitete, auch das Klima war für den Anbau von Wein perfekt geeignet. So hat sich Mendoza im Laufe der Zeit zum größten und auch wichtigsten Anbaugebiet Argentiniens entwickelt.

Schnell wurde Wein im ganzen Land populär, denn die vor allem spanischstämmige Bevölkerung trank gerne Wein. So wurde Mendoza Lieferant für ganz Argentinien. Und selbst im 1000 Kilometer entfernten Buenos Aires trank man Wein aus Mendoza. Das hatte sich bis in die späten 1970er Jahre kaum verändert. Nur die Menge war stetig gestiegen. Während im Jahre 1887 nur 2.700 Hektar unter Reben standen, waren es 1977 immerhin 350.000 Hektar mit einem Ertrag von bis zu 400 Hektolitern pro Hektar – im Vergleich dazu liegt der Ertrag eines deutschen Tafelweins bei etwa 120 Hektolitern. Zu dieser Zeit lag der Pro-Kopf-Verbrauch in Argentinien bei ca. 90 Litern im Jahr. Er ging erst mit dem Ende der Militärregierung 1983 und dem langsamen Übergang zur Demokratie zurück und hat sich Mitte der 1990er Jahre auf etwa 32 Liter eingependelt. Mit den politischen und wirtschaftlichen Umwälzungen, die auch die Abkehr von der Hyperinflation zur Folge hatte, konnten sich die etablierten Weinerzeuger einem neuen Markt stellen: dem Export. Dafür waren die einfachen Massenweise jedoch nicht geeignet. So setzen Unternehmen wie Trapiche (1883 gegründet), Catena (1902) oder Weinert – eine der wenigen Neugründungen der 1970er Jahre – auf französische Rebsorten, und dabei vor allem auf Malbec.

Diese Rebsorte aus dem französischen Südwesten, deren eigentlicher Name Côt ist, hat den Erfolg des jüngeren argentinischen Weinbaus begründet. Während sie in Frankreichs Rebgärten nach der Reblauskatastrophe im 19. Jahrhundert fast verschwunden war, weil sie im relativ kühlen Klima ohnehin nur selten ausreifte, hatte sie in Argentinien ideale Bedingungen. So ist sie zu dem geworden, was jeder Betriebswirt dringend sucht: Sie ist die unique selling proposition, sie schafft den einzigartigen Wettbewerbsvorteil. Argentinien hat sich zunächst mit dem Malbec und dann auch mit anderen Rebsorten ins internationale Blickfeld geschoben. Weingüter wie Moët & Chandon, Concha y Toro, Sogrape oder Bacardi haben investiert, und Weingüter wie die Bodegas O. Fournier, Achaval Ferrer oder Catena Zapata spielen auf internationalem Spitzenniveau mit. Fourniers Alfa Crux, Weinerts Estrella, der Cheval des Andes oder der Catena Zapata Estiba Reservada sind Icons, die sich in keiner renommierten Probe mehr verstecken müssen. Dazu kommen neue Entdeckungen und hochbewertete Kleinbetriebe wie Vaglio, Altos Las Homigas, Clos de los Siete oder die Bodega Chacra aus Patagonien.

Heute stehen in Argentinien rund 220.000 Hektar unter Reben. Sie verteilen sich längst nicht mehr nur auf Mendoza, sondern finden sich – oft klein parzelliert und immer mit dem Blick auf die Anden – in Catamarca, Chubut, Jujuy, La Rioja, Rio Negro, Salta und San Juan.
Erst 2014 erschien dann das ganz südliche Patagonien, dessen cool climate aus der südlichzen Lage und nicht aus Hochlagen resultiert, auf der Karte der Weltklasse-Weine. Reines Pinot-Noir-Land, kühles Burgund in Argentinien. Hier kommt noch viel mehr in den nächsten Jahren. In der absoluten Spitze können diese „ganz anderen" Weine mit den besten Malbecs Mendozas durchaus mithalten, ich prophezeie Patagonien eine große Zukunft.

Mendoza







José Lovaglio Balbo

Vaglio

José Lovaglio Balbo ist der Sohn der argentinischen Weinpionierin Susana Balbo. Er ist nicht nur der Sohn, sondern DER Önologe, der hinter den Erfolgen der Mutter Susana Balbo steht. Auch auf seinem eigenen winzigen Weingut, Vaglio Wines, einem Mini-Weingut in Uco, Mendoza, lebt er sich als Önologe aus, hier realisiert er seine Träume, die er im zu großen Imperium der Mutter nicht umsetzen kann. Er produziert hier nur 40 Tausend Flaschen erlesenste Weine aus uralten Malbec-Reben in Einzellagen, die ihrer Herkunft und dem speziellen Terroir absolut treu sind, und die dennoch von seiner modernen und internationalen Perspektive profitieren. Sein einziges Ziel ist es, dass seine Weine die Regionen und Einzellagen absolut und differenziert widerspiegeln. Gleichzeitig will er aber auch in der Machart die verschiedenen Teile der Welt, in denen er als Önologe gewirkt hat, in seinen Weinen widerspiegeln. Der aus Salta, im nordwestlichen Gebirgsland Argentiniens stammende José reiste bereits im Alter von 18 Jahren nach Kalifornien, um dort bis 2002 Weinbau und Önologie zu studieren. Danach lebte er ein Jahr in China, arbeitete bei einem chinesischen Händler und lernte nebenher die chinesische Sprache. Außerdem verbrachte er danach einige Zeit in Pomerol, lernte von Marcelo Pelleritti, und er sammelte unter dem genialen Weinmacher Jérôme Aguirre Erfahrungen im Château Le Gay und Montviel. Im Jahr 2013 begann er schließlich sein eigenes Projekt, seine Herzensangelegenheit, Vaglio Wines. Er mietete zu Beginn eine alte Milchfarm im Viertel El Peral im Uco Valley in Mendoza. Nach dem Kauf baute er sie zum Weingut um, um dort seine eigenen Weine herstellen zu können. Weine mit einem einzigartig ausgeprägten Terroirabdruck und mit fast unverschämt günstigen Preisen. Möge beides bitte so bleiben. Das ist Argentiniens Shooting-Star, rien ne va plus!



Vaglio	€ / Fl.
Vaglio Rosé	
35308H 2018 6er • 2019–2027 0,75l (13,07 €/l) Malbec 50 % Pinot Noir 22 % Cabernet Sauvignon 15 % Syrah 13 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92+ • Schraubverschluss Lobenberg: Ein weiteres Highlight von José Lovaglio, dem talentierten Winzersohn der renommierten argentinischen Produzentin Susana Balbo. Ein Cuvée aus Malbec, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Syrah. Ein faszinierender Rosé, feine Düfte nach Stachelbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren steigen aus dem Glas, sehr klar und rein. Am Gaumen wunderbare Aromen von knackigen Kirschen, Pink Grapefruit und Limette gepaart mit einer tollen mineralischen Note und herben, floralen Aromen. Ein wahnsinnig lebhafter, verblüffend pikanter Wein, geprägt von frischen, saftigen roten Früchten und einer sehr schönen, angenehmen Säure und einem trockenen, langen Abgang. Rosé kann ja doch so gut sein! 92+/100	**9,80**
Malbec Selección Regional	
34453H 2017 6er • 2018–2028 0,75l (13,27 €/l) Malbec 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ Lobenberg: Unfassbar betörende Kirschnase in jeder Facette. Vor allem Herzkirsche, aber auch Schwarz- und Sauerkirsche, dahinter versteckt sich eine weiche Vanillenote. Bei längerem Hineinriechen kommen noch leichte Walderbeere und Himbeere hinzu, auch ein par Kräuter, aber der Wein ist ganz deutlich auf die intensive Frucht ausgelegt. Im Mund zunächst druckvoll, aber nicht wuchtig. Eher tänzelnd und sehr spielerisch. Auch hier dominiert die Frucht, satte Kirsche mit eine leichten, angenehmen Mineralik versehen. Die Tannine sind passgenau und geben die nötige Struktur. Ein toller Geradeausläufer ohne Schnörkel, dafür immer schön saftig und mundfüllend. In diesem Preisbereich sicher einer der besten Malbec. 92+/100	**9,95**

Vaglio

€/Fl.

Malbec Agrelo Chacra

34630H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Malbec 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Einer von drei Malbec-Geschwistern. Dieser Chacra zeigt sich schon in der Nase extrem tief, hier ist nichts laut, nur dicht. Alles dunkel: Schwarzkirsche, Brombeere, Blaubeere und ein Hauch schwarzer Erdbeeren. Am Gaumen mit viel Kraft und Druck, auch wieder alles schwarz, aber animierend fruchtig. Die Tannine sind so samtig, die Säure dezent frisch. Am Gaumen ist nichts fett, nichts überladen, alles sehr fein gehalten. Ein Archetyp und perfektes Beispiel für immense Kraft und zugleich Ausgeglichenheit. Total in sich selbst ruhend. Im Rückaroma überrascht der Chakra mit etwas helleren Tönen von Himbeere und roter Johannisbeere, wo kommen die denn jetzt her? Egal, der Wein ist einfach nur begeisternd, sehr vielseitig und mit noch mehr Charakter ausgestattet. 93–94/100

Malbec Valle de Uco Aggie

34450H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Malbec 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Einer von drei puren Malbec-Geschwistern. Der Aggie ist der Feinste von den drei Geschwistern. In der Nase bringt er von allen am deutlichsten eine feine, frische Rotfruchtigkeit mit. Johannisbeere, Cranberry und noch ein wenig unreife Erdbeere, dazu auch Kirsche in verschiedenen Facetten. Der Mund gibt das wieder. Superelegant, etwas höhere Säure, daher saftiger und frischer in der Anlage. Nicht so kraftvoll, dafür viel finessereicher in den Nuancen. Malbec als Burgunder, wie genial! Ein filigraner Athlet, ein Balletttänzer. Wieder diese schöne rote Frucht, die bis in den Abgang nachhallt. Schon spannend, wie aus der gleichen Traube aus verschiedenen Terroirs drei so unterschiedliche Geschwister entstehen. 94–95/100

Malbec Anchoris Temple

34627H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (23,73 €/l) **17,80**

Malbec 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96

Lobenberg: Einer von drei puren Malbec-Geschwistern. Bei Temple ist die Frucht, anders als beim Chakra, viel intensiver in der Nase. Auch nicht laut, aber eben deutlicher. Dann kommt neben der Frucht die Würzigkeit mehr und mehr durch. Neben der Kirsche und der Brombeere haben wir auch Nelke und einen Hauch Zimt. Angereichert mit einer dezenten rauchigen und mineralischen Komponente, die deutlich hinter allem schwebt. Im Mund so unfassbar dicht, tief und komplex. Die Tannine sind hier merklich präsenter, und am ganzen Gaumen legt sich ein Film von Gerbstoff und Intensität nieder. Die Schwarzkirsche ist sehr deutlich ausgeprägt und es kommen dazu im Finish feine Bitteraromen, die den Wein noch länger tragen. Auch nach Minuten spürt man noch den Zug des Malbec. Aber es überfordert nicht, man wird vielmehr mitgerissen im Strom. Im Abgang bleibt auch eine schöne Würzigkeit, die irgendwie leicht süßlich daherkommt. Jene leckere Süße, die auffordert mehr zu trinken … fast berauschend. 95–96/100

Malbec Miperal Distrito del Peral

34463H 2016 3er • 2019–2040 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Malbec 100% • Barrique • 14,3% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Suckling 97

35309H 2017 3er • 2020–2041 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Malbec 100% • Barrique • 14,3% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+

Lobenberg: An einem kleinen Hang auf 1250 Meter extremer Hochlage in El Peral wächst der Malbec für den Miperal. Die Rebfläche misst gerade mal 0,3 Hektar mit sehr alten, 100-jährigen Rebstöcken. Der Miperal ist der Top Wein von José Lovaglio Balbo und es gibt gerade mal 600 Flaschen von dem Jahrgang 2016. Die Gärung findet in offenen Holzfässern statt, danach reift er 12 Monate in französischen Eichenholzfässern in Zweit- und Drittbelegung. Dunkles Rubinrot bis Schwarz. Fast ölige Konsistenz im Glas. In der Nase eine unglaubliche Aromenvielfalt, hinreißend berauschend, so üppig, schon die Nase hat absolutes Suchtpotenzial. Dunkel Beeren, dicke, schwarze, reife, saftige Brombeeren, Amarenakirsche, Pfeffer, wilde Aromen, Schokolade, feine provenzalische Kräutern und leichte erdige Aromen. Am Gaumen wollüstig und rund mit fleischigen, sehr saftigen Tanninen und einer lebhaften Säure, alles mit einer traumhaften Länge. Auch im Mund wieder diese reife, saftige Brombeere, etwas Erdbeere, leicht Lakritze und Kirsche, hinzu kommen würzige und etwas erdige Aromen. Man glaubt es vom Text kaum, dennoch unendlich fein. Einfach nur berauschend schön! Der 16er erhielt vom Argentinien-Fan Suckling 97 Punkte, und 2017 ist als Jahrgang eher noch höher einzustufen. Nur knapp ist der Wein leider. 97–98+/100



José Lovaglio Balbo



Chacra, Aggie und Temple – drei Malbec-Geschwister: 100% Malbec. 3 Lagen. Alle drei sehr individuell, andere Regionen, andere Lagen, andere Böden. Wenn man die drei Weine jeweils auf ein Wort runterbrechen müsste, dann stünde wohl der Chacra für Kraft, der Aggie für Finesse und der Temple für Komplexität. Alle drei haben ihre Berechtigung, jeder hat seine Fans.



Altos Las Hormigas

Alberto Antonini und Antonio Morescalchi besuchten 1995 Südamerika. Antonini ist Winzer in der Toskana. Auf dieser Reise verliebte er sich so sehr in das Terroir Mendozas, dass er rasch zurückkehrte und feste Pläne in der Tasche hatte. Er zog gemeinsam mit Antonio Freunde und Geschäftspartner mit ins Boot und kaufte 206 Hektar Land. Von Anfang an wurde nicht auf ein internationales Format gesetzt, sondern die Herkunft herausgearbeitet. Also spezialisierte man sich auf Malbec anstatt Merlot und Cabernet-Rebsorten. Mendoza bietet 800 m über Normalnull stehende Reben, warme und sonnenreiche Tage und kühle, winddurchzogene Nächte. Als die ersten Reben 1996 gepflanzt wurden, kämpften die Gründer gegen einen kaum sichtbaren Winzling an, der sie jedoch zur größten Herausforderung brachte, die Blattschneiderameise. Diese vernichtete die tägliche Arbeit in den Weinbergen über Nacht. Lange mussten sie suchen, um die Ameisen lediglich mit biologischen Mitteln zu vertreiben. Und so ziert diese Anekdote den heutigen Weingutstitel Altos las Hormigas (zu dt. Ameisenhügel). Und weil die beiden Gründer auf die lokalen Rebsorten Malbec und Bonarda setzten, stehen sie heute zu Recht auf den besten Weinkarten der Welt, während ein Großteil argentinischer Weine als Fasswein vermarktet wird.





Das Team von Altos Las Hormigas

Altos Las Hormigas

€ / Fl.

Colonia Las Liebres Bonarda Clasica

30365H 2015 6er • 2017–2022 0,75 l (10,60 €/l) **7,95**

Bonarda 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 Parker 90

31638H 2017 6er • 2019–2024 0,75 l (10,60 €/l) **7,95**

Bonarda 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Bonarda zählt zu den meistangebauten Rebsorten Argentiniens. Im Mendoza ist sie bereits seit dem letzten Jahrhundert tief verwurzelt. Doch wie schmeckt reinsortiger Bonarda? Süffig! Und zwar enorm. Das ist ein tiefdunkler, würziger und sehr beerig-fruchtiger Rotwein. Mit feinem Tannin, mittelkräftiger Säure und Kräutern der Provence. Erinnert fast schon an einen burgundischen Wein ob der klaren Sauerkirschnote und Balance. Ausbau und Vergärung im Stahltank. So bleibt die Rebsorte und der fruchtige Charakter erhalten. Aufmachen und Spaß haben lautet hier die Devise! 89–90/100

Malbec Gualtallary

31999H 2013 6er • 2019–2030 0,75 l (43,33 €/l) **32,50**

Malbec 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 95-96 Parker 93

Lobenberg: Gualtallary ist eine Appellation im Mendoza-Gebiet, die sehr hoch liegt. Das ergibt somit einen sehr erfrischenden Malbec mit likörigem Bouquet von Erdbeeren und Brombeeren, etwas Lakritz. Am Gaumen tief strukturiert und zunächst mächtig im Antrunk, mit erdigen Aromen, klingt der Wein fast tänzelnd aus. Ein komplexes Aromenwerk mit kräftigem Unterbau und Potenzial zur Lagerung. 94/100

Clos de los Siete

Michel Rollands Lebensprojekt? Ein Traumweingut in den Anden, im argentinischen Hochland Mendozas, kühl mit satter Sonneneinstrahlung. 350 Hektar auf säurearmen, steinigen Böden in Hanglage. Michel Rolland gründete dafür eine französische Investorengruppe. Alle Reben wurden unter seiner Ägide schon 2002 gepflanzt, alles wurde so angelegt, wie der Meister aller Klassen es will. Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc. Irgendwie ein perfekter Saint-Émilion in Hochlagen. Konstruiert und dennoch großes Kino.



Michel Rolland





Clos de los Siete

€ / Fl.

Clos de los Siete

34031H 2014 6er • 2018–2028 0,75 l (19,93 €/l) **14,95**

Malbec 54 % Merlot 18 % Cabernet Sauvignon 13 % Syrah 8 % Cabernet Franc 4 % Petit Verdot 3 %

Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Tim Atkin 93 Suckling 93

Lobenberg: Man kann darüber streiten ob Michel Rolland, „DER MIXER“, der Meister aller Klassen als bordelaiser Önologe, mit seinem argentinischen Weingut im Eigenbesitz, den Weg der Tugend mit diesem Wein verlassen hat. Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah … all in was Rang und Namen hat an Rebsorten. Dazu Hochlagen in Mendoza und gnadenlos gutes Terroir … fast zuviel von allem. Der Wein ist dann letztlich auch trotz der kommerziell grandiosen Trinkigkeit und samtigem Trinkfluss eine Perfektion, und das ist nur Rollaw sensationeller Erfahrung im Blending zu verdanken. Es gibt unikathaftere Weine in Mendoza, es gibt größere Weine, aber es gibt wohl keinen anderen Wein, den jeder so liebt und der so gnadenlos gut ist im Preis-Qualitäts-Verhältnis. Ein cool-climate-Saint-Émilion-Stil mit unschlagbarem Preis. Kein Muss für Freaks, aber ein Muss für unkomplizierte Genießer. 94+/100

Achaval Ferrer

€/Fl.

Malbec Mendoza

33462H 2016 12er • 2017–2027 0,75l (23,00 €/l) **17,25**

Malbec 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Suckling 91

Lobenberg: Dieser „einfache“, fast schwarze Malbec ist in der Tat schon eine große Nummer mit seiner Tiefe, Erdigkeit und Würze. Fast 15% Alkohol und eine hohe Säure erbringen eine perfekte Balance. Sattes schwarzbeeriges Volumen und eine fast rotbeerig schöne Frische dazu sind garantiert. Dazu Feuerstein, Wildblumen und tiefschwarze Lakritze mit Eukalyptus, tolle Melange. Auch Veilchen und diverse Gewürze, leichte Orientalik, Orangenschale und immer wieder dunkle Kirsche und Herzkirsche unter der süßen Maulbeere und Brombeere. Die Malbec stammt aus drei Weinbergen, Meandro mit 90-jährigen Reben, Mayor Drummond mit 70-jährigen Reben und La Consulta im Uco Valley mit nur 18 Jahre alten Rebanlagen. Ausbau in neuem, französischem Barrique. Das Lagenkonzept, das Terroir und uralte Reben, drei magische Qualitätsgründe der Weltklasse. Überwiegend sandige Böden mit Kalk und Kies. Mit genau diesem Rezept hat sich Archavall Ferrer einen Platz an der Spitze der argentinischen Weinproduzenten ergattert. Er arbeitet ausschließlich biodynamisch und schätzt seine alten Reben. Bei ihm zählt Qualität und nicht Ertrag, seine Arbeitsweise ist ausschließlich biodynamisch. Dieser reinsortige Malbec repräsentiert die Seele der Bodega. 93/100

Quimera

28741H 2013 6er • 2017–2032 0,75l (43,33 €/l) **32,50**

Malbec 50% Cab. Franc 24% Merlot 18% Cab. Sauv. 8% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 93-94 Parker 93

Lobenberg: Aus den Weinbergen von Medrano, Lujan de Cuyo und Tupungato. Nur 18 Hektoliter pro Hektar aus den deutlich über 60-jährigen Reben, nur 1 kg pro Pflanze. Alles extrem hier! Ausbau über ein Jahr in französischer Eiche, Vergärung zuvor in kleinen Foudres und Malo im Barrique. Gefüllt natürlich ohne Schönung oder Filtration. In einer Blindprobe mit den 20 besten argentinischen Rotweinen war dieser Wein an vierter Stelle! 14% Alkohol bei 6,25 Gramm Säure pro Liter. Unglaubliche Balance. Grandiose rote und schwarze Frucht mit einem überragenden Säurespiel und butterweichem Tannin. Brombeeren, Blaubeeren und Waldhimbeeren mit einem Hauch von roter Johannisbeere. Ungemein komplex. Grandiose Länge. Eine Sensation für diesen Preis. 93–94/100

Finca Altamira

31310H 2014 6er • 2019–2044 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Malbec 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-99 Parker 96+ Suckling 96

Lobenberg: Keine 8 Tausend Flaschen Gesamterzeugung. Die wurzelechten Reben wachsen auf ca. 1100 Meter Höhe im Uco-Valley auf nur gut 6 Hektar. Oft wird der Altamira von der internationalen Fachpresse zum Primus inter pares ernannt, ist er doch immer im fast biodynamischen Ausdruck und zugleich in der Balance so überaus gelungen. Man muss nicht darüber streiten, die drei so unterschiedlichen Weinberge von Achaval Ferrer ergeben zum Glück klar unterscheidbare, aber immer immens ausdrucksstarke, urwüchsige Malbec-Weine der Extraklasse. In Argentinien ganz vorne dabei und auch im weltweiten Vergleich eine Referenz. 97–99/100

Finca Bella Vista

29488H 2013 6er • 2019–2042 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Malbec 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 95 Suckling 95

Lobenberg: Das ist im Ergebnis der wohl reinste Terroir- und Malbec-Ausdruck in Argentinien. Alles Handarbeit, organisch, biodynamisch. Nase und Mund sind immens. Sattes, schwarzbeeriges Volumen, Schwarzkirsche, Maulbeere, Brombeere, Teer, butterweiches Tannin und hohe Viskosität, fast kaubar und dann doch auch eine superbe Frische roter Waldbeeren. Die Balance und das Spiel der Frische mit der fruchtstarken Wucht und Kraft erlebt man sehr selten, vielleicht nur noch mit dem La Creu Alta aus dem Priorat vergleichbar. Ein ungeheures Erlebnis und wirklich mit Freude trinkbar. Groß! 98–100/100







Das Team von Achaval Ferrer

Achaval Ferrer

Erst gegen Ende der 90er-Jahre wurde das kleine Mustergut (nur 150 Tsd. Flaschen geplante Gesamtmenge) in Mendoza aus der Taufe gehoben. Das Weingut ist die Verwirklichung von Jugendträumen der in der Werbung arbeitenden Besitzer, weniger ein richtiges Kommerzprojekt. Achaval Ferrer liegt in über 1000 Meter Höhe am Rande der Anden. Die neuen Besitzer kamen, wie die Jungfrau zum Kind, an einige wirklich uralte Malbec-Weinberge. Die Kapitulation der alten Winzer wegen mangelhafter Ertragsmengen der uralten Reben war das Glück der Freundesgruppe um Roberto Cipresso, einem der genialsten und bekanntesten „Flying Winemakers“ der Welt. Die Wahrheit liegt, entsprechend der Philosophie der Besitzer, aber nur und ausschließlich im Weinberg. Die ältesten und besten Weinberge werden natürlich anhand ihrer unterschiedlichen Terroirs getrennt geerntet und vinifiziert, der Ertrag liegt nur knapp über 10 Hektoliter je Hektar. Das Lagenkonzept, das Terroir und uralte Reben, die drei magischen Qualitätsgründe der Weltklasse. Innerhalb von 10 Jahren ist Achaval Ferrer an die Spitze der argentinischen Weinelite gestürmt. Und da steht das biodynamisch betriebene Weingut zu Recht!





Bodegas O. Fournier · Argentinien

Im Jahr 2006 wurde Fourniers Weingut von den berühmtesten Architekten Argentiniens, Eliana Bormida and Mario Yanzon, vollständig neu erbaut. Das Weingut ist trotz des perfekten Stylings von oben nach unten komplett durchdacht und auf Weinerzeugung ausgerichtet. Nichts wird gepumpt, alles läuft durch Gravitation. Die 100 Hektar Weinberge sind zu einem großen Teil mit alten Reben bestockt. Die Weinbergsarbeit erfolgt natürlich organisch. Selbstverständlich werden im Weingut alle Trauben nur mit einer Korbstempelpresse bearbeitet. Für den Besucher am spektakulärsten ist jedoch der Barrique-Weinkeller, zurzeit wohl der aufwendigste der Welt. Die neueste Technik, das beste Wissen, totale Kontrolle bis in den kleinsten Bereich, perfekte Hygiene. Bei Fournier wird die Traube ohne jegliche Verfälschung oder Verunreinigung auf die Flasche gebracht. Chefönologe José Mario Spisso gilt als einer der besten Önologen, Weinmacher und Weinbergsmanager Argentiniens.





Bodegas O. Fournier · Argentinien

€/Fl.

Urban Uco Torrontés

30432H 2015 6er • 2017–2021 0,75l (10,60 €/l) **7,95**

Torrontés 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 • Schraubverschluss

Lobenberg: Aus extremer Hochlage von fast 2000 Metern in Cafayate, im Norden des Landes, umgeben von den Anden Cordilleren. Die Torrontés ist eine autochthone Rebsorte Argentiniens. Entspricht von der Charakteristik und Aromatik ziemlich deutlich der gelben Muskateller, wie es sie in Österreich (Knoll aus der Wachau) gibt, auch wenige Goldmuskateller aus Südtirol weisen diesen extrem trockenen, und dabei so hocharomatischen Stil auf. Wirklich extrem aromatische Nase, berauschend, umwerfend! Muskat, Zitrusfrucht, etwas Minze und Eukalyptus, etwas Zitronengras. An der Nase und im Mund eine traumhafte Kombination von wieder extremer Aromatik, aber auch trockener, gelber Frucht. Sooo … blumig. Die Quadratur des Kreises aus der Charakteristik eines Süßweins. Ein bisschen sogar auch an Sauternes erinnernd, aber im Mund staubtrocken, hocharomatisch bleibend. Ein Jungwein-Gedicht. Verblüffend! Witzig! 90–91/100

Urban Uco Malbec

34396H 2016 6er • 2018–2024 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Malbec 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+

Lobenberg: Schwarz. Fast wuchtig fette Malbec-Nase. Schwarze Erde, Maulbeere, Johannisbrot und dann gradlinige Schwarzkirsche. Unerwartet viel süßfruchtig mineralischer Druck im Mund, Schokoladensoufflee, viel Platz einnehmend, intensiv fruchtig, auch wieder etwas erdig, biodynamisch anmutende, dunkelrote Frucht mit einem Touch gegrillten Fleisches. Charmant und druckvoll zugleich, genial schiebend, ungeheurer Fruchtschmelz mit feiner Süße und nicht zuviel Fett. Fokussierter und definierter als der extrem süffig leckere Tempranillo-Malbec Blend. Ein Parade-Malbec. Zu Recht schon öfter von Parker mit 90 Punkten ausgezeichnet. Es gibt für das Geld nicht zu viele Konkurrenten. Toller Stoff! 91+/100

Urban Uco Malbec Tempranillo

30433H 2015 6er • 2017–2023 0,75l (14,40 €/l) **10,80**

Malbec 50 % Tempranillo 50 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 Suckling 90

Lobenberg: Sehr feine, ätherisch strömende, rot-schwarz-fruchtige Nase. Provenzalische Gewürze, Rosmarin, Thymian und auch ein wenig Erdbeere im Hintergrund, neben der aber doch dominanten Kirsche. Auch im Mund setzt sich diese Harmonie fort. Viel Platz einnehmend, sehr fruchtig, auch etwas erdig, biodynamisch anmutende, dunkelrote Frucht

Bodegas O. Fournier · Argentinien

€/Fl.

mit einem Touch frischen Fleisches. Auch jetzt wieder die provenzalischen Kräuter, Rosmarin stark im Vordergrund. Unerwartet charmant, nicht die von Malbec gewohnte maskuline Härte zeigend. Charme über alles, mit sehr würziger und so charmant eigenwilliger Note, überwältigend samtiger Nachhall. Toller Wein. Malbec und Tempranillo in perfektem Zusammenspiel. Zu Recht schon öfters von Parker mit 90 Punkten ausgezeichnet. 91/100

B Crux

30426H 2011 6er • 2015–2021 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Tempranillo 85% Merlot 10% Malbec 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Suckling 92 Parker 91

34397H 2012 6er • 2016–2022 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Tempranillo 85% Merlot 10% Malbec 5% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 91 Parker 90

Lobenberg: Der neue Stil des B Crux, viel feiner und fruchtbetonter. Schon die Nase verströmt Eleganz pur. Ganz feine, rote Frucht, etwas Erdbeere dahinter. Nicht im Ansatz die extreme Wucht des Blockbusters, sondern Harmonie und Balance. Im Mund rote Kirsche pur, auch etwas Johannisbeere. Im Stil erinnert er an einen feinen, sehr fruchtigen Côte Rôtie mit einem Touch Châteauneuf. Wunderschöne Länge, Harmonie in allen Bereichen. Einer der feinsten Weine Argentiniens. Der Wein kann sicherlich 12 Jahre und mehr überdauern. 93+/100



José Manuel Ortega Gil Fournier

Alfa Crux Blend

33122H 2010 6er • 2018–2040 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Tempranillo 55% Malbec 25% Cabernet Sauvignon 10% Syrah 10% • Barrique • 15% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Im Stahltank vergoren, dann aber die Malo und der Ausbau in Eichenholz. Einer der wohl interessantesten Weine Argentiniens. Tannin, Alkohol und Kraft in Hülle und Fülle, dabei nicht fett und breit, sondern überaus strukturiert, balanciert und gradlinig. Die satte Frucht mit der feinen Würze der Malbec kommt ganz ohne Restsüße daher, puristisch im besten Sinne. Der Kick kommt aber von der rotfruchtigen, extrem saftigen Cabernet, die etwas trockene Maulbeere und schwarze Erde der Malbec bekommt Flügel, der Syrah bringt noch mal einen Hauch Süßholz ins Spiel und der Tempranillo bildet die schokoladig brombeerige Grundlage. Ohne Zweifel ein tiefer und großer Wein mit grandiosem Schmelz, saftigem Trinkfluss und einer fantastischen Länge. 96–97/100



Alfa Crux Malbec

30424H 2012 6er • 2016–2032 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Malbec 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Dunkles Rubinrot bis Schwarz. Fast ölige Konsistenz im Glas. In der Nase hochreife Frucht, Brombeere, Amarenakirsche. Üppig, wollüstig, sexy. Typisch Malbec mit ganz feinen provenzalischen Kräutern darunter. Verführerisch. Zum Reinspringen. Im Mund anders als der extrem massive 2004. Hier dominiert die unglaubliche Tanninfülle ganz butterweich. Feinkörnig und geschliffen. Wahrscheinlich zusammen mit dem 2005er B Crux der geschliffenste Wein, den Fournier je erzeugt hat. Dabei auch am Mund wollüstig rund. Traumhafte Länge. Aufgelöste Kirsche, ja Kirschkerne. Erinnert in vielen Zügen an einen Châteauneuf, speziell an „Mon Aieul“ von Usseglio aus dem Jahr 2005 und auch an Beaucastel 1989. Aber er hat auch Züge der Grande Cuvée von Château du Cèdre aus Cahors und einem konzentrierten Bandol. Ein Wein zum Wegträumen. Sicherlich mit das Beste, was in Argentinien je erzeugt wurde. Hut ab! 94–95/100

O. Fournier Syrah Malbec

15560H 2005 6er • 2009–2030 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Malbec 50% Syrah 50% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+

Lobenberg: In diesem Wein werden jedes Jahr nur die besten Trauben verwendet. Dementsprechend ist die Rebzusammensetzung immer unterschiedlich. Bestandteil ist immer Syrah, der nur in diesen Wein geht. Manchmal zu 100%. In diesem Jahr 50% Syrah und 50% von der besten Malbec. Der Wein soll Argentinien auf die Landkarte der Weltliga im Wein bringen, Mendoza als Remake der Erfolgsstory Kaliforniens. Der Wein kommt noch extremer rüber als der reinsortige A Crux Malbec. Im Mund vereint sich die extreme Kraft und Frucht mit der feinen Süße der Syrah. Verblüffende Länge, der Nachhall will gar nicht enden. Dabei purer Samt, rund und opulent. Feine, ganz lebendige Säure. Wunderschöner Wein aus der gleichen Liga wie der A Crux Malbec, nur etwas rotfruchtiger (Syrah) und qualitativ eventuell einen kleinen Tick darüber. Das Ziel ist erreicht, dieser Wein spielt in der obersten Weltliga! 98+/100



Patagonien





Bodega Chacra

Die Bodega Chacra in Argentinien wurde von Piero Incisa della Rocchetta 2004 gegründet. Mit einem Schlag brachte Piero Patagonien auf die Landkarte der Weinwelt. Kein Wunder, für Weinkenner ist Rocchetta ein altbekannter Name. Piero ist der Neffe von Sassicaia-Gründer Marchese Mario Incisa della Rocchetta. Die Erwartungen waren groß, wurden aber dank der intensiven Arbeit Pieros übertroffen. Suckling schwärmt in höchsten Tönen über die biodynamisch erzeugten Weine. Das Rezept ist einfach: Großes Terroir, beste Bewirtschaftung und Nachhaltigkeit in den Weinbergen sowie im Keller, und rigorose Auslese der besten Trauben in Verbindung mit hohem Aufwand und viel Geduld im Keller. Chacra ist ein reines Pinot-Noir-Weingut. Der Fokus liegt hier auf Präzision und Finesse. Dabei haben die Weine einen völlig eigenständigen Charakter, der erst gar keine Assoziationen und Vergleiche mit dem Burgund aufkommen lassen muss. Das ist Pinot Noir nach argentinischer Interpretation und so wie er eben in aller Exzellenz von hier nur schmecken kann.

Piero Incisa della Rocchetta (li)




Bodega Chacra					€ / Fl.
Barda					
31546H	2015 6er • 2017–2030		0,75 l	(29,33 €/l)	**22,00**
Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 95 Parker 92					
35200H	2016 6er • 2018–2031		0,75 l	(29,33 €/l)	**22,00**
Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94+ Suckling 95					
Suckling: A fantastic Barda with dried strawberries, orange peel and tangerines. Medium to full body, firm and silky tannins and a long and flavorful finish. 60 % fermented and aged in cement tanks. Tight and beautiful. Drink or hold. 95/100					
Sin Azufre					
31641H	2017 6er • 2019–2038		0,75 l	(51,33 €/l)	**38,50**
Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Suckling 97					
Lobenberg: Von diesem Wein gibt es keine 5000 Flaschen. Das ist ein ungeschwefelter Pinot Noir. Doch das ist viel konventioneller als beispielsweise die Burgunder von Prieuré Roch. Man würde blind wohl nicht auf einen Naturwein tippen. Man spürt hier den Unterschied eher in der klaren und weicheren Frucht, wie ich finde. Er ist zudem unfiltriert. Das ist Pablos Herzensprojekt. Im Prinzip Traubenmaterial aus dem Cinquenta-y-Cinco-Weinberg. Alles biodynamische Bewirtschaftung, wenn auch nicht zertifiziert. Vergärung in 600-Liter-Bottichen, Ausbau in gebrauchten Barriques für lediglich 11 Monate. Das Bouquet zeigt Himbeere, etwas Erdbeere und Sauerkirsche. Sehr klar und puristisch. Am Gaumen ganz schlank und geradlinig. Der Wein hat aber Druck. Der definiert sich jedoch nicht über mächtiges Tannin. Alles wirkt in sich ruhend und ausgeglichen. Pinot Noir mit viel Potenzial. Ein stiller und dafür um so mehr faszinierender Wein, der nicht ans Burgund erinnert und auch nicht an die neue Welt. So schmeckt Pinot aus Argentinien. Eigenständig und gut. Der vom Neffen des toskanischen Edel-Weinguts Sassicaia, Piero Incisa della Rocchetta, umgesetzte Traumwein erhielt auch schon in den Vorgängerjahren 97 Punkte von James Suckling. Wahrlich keine schlechte Referenz. 97/100					
Cincuenta Y Cinco					
31545H	2015 6er • 2018–2035		0,75 l	(51,33 €/l)	**38,50**
Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+ Parker 95					
35199H	2016 6er • 2019–2036		0,75 l	(53,27 €/l)	**39,95**
Pinot Noir 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 96					
Suckling: Floral and offering up dark berries and dried strawberries. Hints of dried lemon skin. Full-bodied, very powerful and deep in terms of fruit. Chewy tannins yet they're so polished. Goes on for minutes. Best ever. Drink or hold. 96/100					
Treinta Y Dos					
31544H	2015 6er • 2020–2038		0,75 l	(117,33 €/l)	**88,00**
Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Parker 97 Suckling 96					
35198H	2016 6er • 2021–2039		0,75 l	(117,33 €/l)	**88,00**
Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Suckling 98 Parker 96					
Suckling: Dark fruit with blackberry and blueberry aromas as well as needles and basil. Full-bodied, dense and layered with mushroom, moss and bark. A dark berry character, too. A unique expression of pinot noir from old vines in Patagonia. Needs three to five years to soften but a special wine. 98/100					

Chile

Ähnlich wie in Argentinien, das zur gleichen Zeit von Europäern erobert und besiedelt wurde, beginnt auch in Chile der Weinbau wegen des Bedarfs an Messwein und an Wein für die Bevölkerung. Der Adelige Don Francisco de Aguirre pflanzte 1551 in La Serena die ersten Rebstöcke. Chile erwies sich als »Paradies für den Weinbau«, wie es der erste international renommierte Investor, Miguel Torres, später nannte. Ideales Klima, mineralisch reiche Böden und der Vorteil, dass die Reblaus sich in Chile nicht ausbreitete, sorgten für internationales Renommée.

Nach der Einführung der País, jener Rebsorte, die sich über Argentinien bis nach Mexiko und Kalifornien in allen spanischsprachigen Kolonien ausbreitete, wurde Chile aufgrund der idealen Rahmenbedingungen schnell ein Exportland für billigen Massenwein, der sogar ins Mutterland Spanien verschifft wurde. Erst 1851 brachte Bertrand Silvestre Ochagavia Echazareta die ersten noblen Rebsorten aus Bordeaux nach Chile, und zwar genau zum richtigen Zeitpunkt, wie bald klar werden sollte; denn die Reiser waren wurzelecht. Während Europas Weinbau unter der Reblaus-Katastrophe einige Jahre später fast vernichtet wurde, breitete sich der Weinbau in Chile aus. Die besondere geografische Lage und deutliche Einfuhrbeschränkungen von Rebstöcken haben den chilenischen Weinbau bis heute von der Reblaus verschont. Ein Grund warum es hier so viel Wein von alten Reben gibt. Nicht verschont wurde der Weinbau jedoch von den Prohibitionsgesetzen, die 1938 griffen und sich ähnlich verheerend auswirkten wie in den USA. So konnte man den Niedergang des Weinbaus über Jahrzehnte hinweg bis zur Aufhebung der Gesetze im Jahr 1974 verfolgen.

Es war dann der spanische Weinvisionär Miguel Torres, der das brachliegende Potential erkannte und nutzen wollte. Chiles wirtschaftliche Rahmenbedingungen erlaubten es ihm, in Curicó das damals modernste Weingut der Welt zu errichten und dem Weinbau den entscheidenden Impuls zu geben. Während der Export von chilenischem Wein damals gerade einmal 10 Mio. Dollar entsprach, lag er zwölf Jahre später bereits bei 550 Mio. Dollar. Innerhalb weniger Jahre investierten international operierende Weingüter wie Rothschild (Los Vascos), Lurton, Grand Marnier oder Mondavi. Mit diesem Impuls war es nun auch den heimischen, alteingesessenen Weingütern möglich, zu investieren und zu erweitern. So sind Firmen wie Concha y Toro, De Martino, Cono Sur, Montes, Felipe Edwards oder Errazuriz selbst zu global operierenden Weingütern geworden.

Mit Beginn der Aufbruchsstimmung zu Beginn der 1980er Jahre hat sich das Weinland grundlegend verändert. Wurde damals noch zu 44% País für Massenwein angepflanzt, liegt die Rebsorte heute bei nur noch 10%. Cabernet Sauvignon und Merlot wurden die wichtigsten Rebsorten, auch wenn eine weitere französische Rebsorte viel häufiger mit Chile in Verbindung gebracht wird. Es ist die Carménère, die in Chile eine ähnliche Funktion hat wie der Malbec in Argentinien. Die Carménère ist das Aushängeschild des chilenischen Weinbaus. Früher eine typische Bordeauxrebsorte, findet man sie dort so gut wie gar nicht mehr. In Chile aber bringt sie einen einzigartigen Stil hervor.



Die Weingüter in Chile nutzen heute aufgrund der extremen Nord-Südausrichtung vier unterschiedliche Klimazonen zwischen dem 30. und 38. Breitengrad. Als bestes Anbaugebiet wird das 40 Kilometer südlich von Santiago de Chile gelegene Maipo genannt, wo die würzigsten Rotweine entstehen. Doch auch die Täler von Aconcagua, Colchagua, Bío-Bío, Elqui und Maule werden immer wichtiger. Die Anbaugebiete liegen meist zwischen 500 und 1100 Höhenmetern und profitieren sowohl vom pazifischen Klima als auch vom mineralreichen Schmelzwasser der Anden. Das Klima führt zu hohen Tag- und niedrigen Nachttemperaturen, die die Trauben voll ausreifen lassen, viel Aroma bringen und den Alkohol moderat halten.

Chile hat sich mit seinen 122.000 Hektar, die in etwa der Rebfläche Deutschlands entsprechen, international etabliert. Das gilt für die Literweine genauso wie für Weine der Spitzengastronomie. Dafür sorgen Weine wie der Seña, ein Joint Venture von Chadwick und Mondavi, oder der Almaviva, ein Joint-Venture von Rothschild und Concha y Toro. Dabei punktet Chile nicht nur in Sachen Qualitätsmanagement, sondern auch in Bezug auf Nachhaltigkeit und ökologischen Anbau. Die größten ökologisch oder sogar biodynamisch arbeitenden Betriebe findet man heute in Chile. Und Nachhaltigkeit ist in diesem Staat, der über 4000 Kilometer Küstenlinie verfügt und vom Klimawandel stark betroffen ist, ein Thema, das dort jeden Weinmacher umtreibt. Lediglich die teils starken, immer wieder auftretenden Erdbeben stören die beeindruckende Entwicklung dieses Weinlandes, können den positiven Trend jedoch nicht aufhalten.

Colchagua







Denis Duveau

Bodegas El Grano

El Grano ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zweier französischer Önologen in Chile. Gemeinsam ist es Denis Duveau und Antoine Toublanc gelungen, 100 km südlich von Santiago de Chile im Rapeltal reinen Carménère-Wein zu erzeugen. Die Böden (Steine, Lehm und Geröll aus der Eiszeit) und das Klima (im Sommer tagsüber bis zu 32° und nachts ca. 15°) bieten optimale Bedingungen für die Carménère-Traube, die drastische Ertragsbegrenzung und die frühe Lese lassen wunderbar fruchtige Weine entstehen.

Bodegas El Grano				€ / Fl.
Chardonnay El Grano				
31350H	2016 6er	0,75 l	(10,40 €/l)	**7,80**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 88-89+				
Lobenberg: Schöner, schlanker Körper, mild, fruchtbetont, intensive Nase, lebendiger Mund und Nachhall. 88 – 89+/100				
Carménère El Grano				
31351H	2016 6er • 2017 – 2022	0,75 l	(10,40 €/l)	**7,80**
Carménère 100 % • Barrique • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Reiner Carménère. Voll und würzig, mit schöner Frucht und mittlerem Körper, sehr warm, schmelzig und geschmeidig. Seidiger Abgang. 89 – 90/100				

Casa Lapostolle

Das Rapel Valley, 100 km südlich von Santiago, weist ideale Klimabedingungen und Terroir für große Weine auf. Also legte die Familie Marnier-Lapostolle ihr Weingut genau hier an und investierte nicht nur in hervorragende Klone (dank der besonderen Umstände Chiles werden hier wurzelechte Pflanzen verwendet) und erstklassig aufbereitete Böden, sondern auch in modernste Kellertechnik. Die dann geschaffenen Voraussetzungen waren so hervorragend, dass man Michel Rolland, den begehrtesten Bordelaiser Star-Önologen, für die Weinbereitung gewinnen konnte. Die Weine sind entsprechend voll, üppig und komplex, dabei ausserordentlich fruchtstark. Ganz Rollands Stil entsprechend sind die Cuvée Alexandre Weine, die nur in kleiner Menge erzeugten Spitzenweine des Hauses, langlebig aber auch schon in früher Jugend ein Genuss und zählen inzwischen zu den besten Weinen des Landes. Der in homöopatischen Dosen aus uralten Reben erzeugte Clos Apalta dürfte mit dem El Principal und dem Almaviva der beste Wein Chiles sein.

Casa Lapostolle				€ / Fl.
Clos Apalta				
31197H	2014 6er OHK • 2019 – 2040	0,75 l	(132,00 €/l)	**99,00**
Carménère 35 % Merlot 30 % Cab. Sauv. 22 % Malbec 13 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 97-100 Suckling 100				
Lobenberg: Eine fast extreme Intensität der Frucht, sehr dicht, intensiv und dabei samtig, die enorme Struktur der Tannine und des Holzes sorgen für die gute Balance auf Top-Niveau. Die Carménère macht den Wein unikathaft. In seinem Konkurrenzbereich ist er fast preiswert. Moderner toller Stoff. 97 – 100/100				













Viña Nahuel

Viña Nahuel

€/Fl.

Chakito

28786H 2014 6er • 2016–2025 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90

Lobenberg: Traumhaft rauchige, tieffruchtige Nase. Rote und schwarze Beeren. Brombeere, Heidelbeere, aber auch Waldhimbeere und sogar Pflaume. Dabei immer wieder Krautwürze und rauchige Tiefe. Im Mund kraftvoll mit spürbaren, aber feinen Tanninen, extrem mundfüllend. Zarte Bitternoten am Gaumen dazu Waldfrucht, aber nie überbordend, immer dezent an der eleganten Seite. Für einen vermeintlich einfachen Wein enorm viel Freude bietend. Kraft und Spaß im Glas. 90/100

Chak

28787H 2015 6er • 2016–2030 0,75l (19,93 €/l) **14,95**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ Suckling 91

Lobenberg: 100% Cabernet Sauvignon von 1942 gepflanzten wurzelechten Reben. Guyot-Erziehung. Handlese und vollständig entrappt. Fermentation im Stahltank, danach 12 Monate Ausbau in französischem Barrique. Keine Schönung, keine Filtration. Schwarzbeerige Nase, vor allem Brombeere, aber auch Schlehe und Blaubeere. Enorm dicht, enorm fokussiert. Nach und nach kommen ein paar süßliche Fruchtnoten und Kräutrigkeit dazu. Ein wahres Kraftpaket im Mund mit starken, aber geschliffenen Tanninen. Dehnt sich fantastisch im Mundraum aus. Offenbart dann nach der ersten Welle seine Feinheit und elegante Art. Die Säure ist da, aber so dezent perfekt und strukturgebend. Die Frucht ist hauptsächlich blauer Art. Heidelbeere steht im Fokus. Der Wein wird nie breit, immer auf der feinen Seite. Hat ein langen Atem und offenbart im Nachhall eine leichte, schöne Mineralität. 91+/100

El Primero

28788H 2013 6er • 2016–2035 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Falstaff 92

Lobenberg: 100% Cabernet Sauvignon von 1942 gepflanzten wurzelechten Reben. Handlese und vollständig entrappt. Cordon Erziehung. 12 Tage Maischegärung mit Remontage in Stahltanks und offenen Eichenfässern, danach Ausbau in französischem Barrique. Keine Schönung, keine Filtration. Zwar von der anderen Seite der Erde, aber deutlich Cabernet Sauvignon. In der Nase eine rauchige schwarze Kirsche umhüllt von dunkler Waldfrucht. Dazu berauschende Krautwürzigkeit, Nelke und ein Hauch Lorbeere. Schon jetzt tolle Komplexität zeigend. Im Mund geht es weiter. Dicht, komplex, tief. Druckvoll im Antrunk, aber die Tannine sind sofort geschmeidig. Mundfüllend, aber durch die perfekt eingebaute Säure, klar strukturiert. Im Mund eher rotfruchtig veranlagt. Kirsche und Johannisbeer. Kraftvoll und doch feinsinnig. Geschmeidig im Abgang und sehr lang. Muss man so erst mal finden in Südamerika. Starke Leistung. 94/100

Nahuel

35258H 2015 6er • 2019–2037 0,75l (39,33 €/l) **29,50**

Cabernet Sauvignon 50% Carménère 30% Malbec 13% Syrah 7% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 95-96+/100

Lobenberg: Vollständiges Abbeeren von Hand. Anschließend kommen die ganzen Beeren in offene Barriques. Die Maische wird mit Hilfe tiefgefrorener Wasserflaschen auf ca. 15° Grad gekühlt. Während der Vergärung wird die Maische dreimal pro Tag von Hand untergestoßen (Punch-down). Abpressung der Maische mit einer manuellen vertikalen Presse. Ausbau 18 Monate in französischen Barriques (1/3 neu, 1/3 1-jährig, 1/3 2-jährig), Battonage; keine Schönung und Filtration. Im vor 1942 gepflanzten Cabernet-Sauvignon-Weinberg befinden sich 160 Malbec-Stöcke. Diese werden separat gelesen und vinifiziert. Brillierendes Purpur. Das Flaggschiff Nahuel ist ein dicht strukturierter, aber eleganter Wein. Beeindruckende Aromatik nach Gewürzen, getrockneten Kräutern sowie schwarzen und blauen Waldbeeren. Diese Noten dominieren auch im Gaumen. Nach und nach gesellt sich knackige Sauerkirsche, Tabak und eine Prise Salzkaramell dazu. Nahuel ist ein eleganter Wein mit einer reifen, feinkörnigen Tanninstruktur und einer saftigen, animierenden Säure und Mineralität. Hervorragende Balance. Lang im Abgang.Ein authentischer Charakterwein, der zu dem Top-Weinen Chiles gehört. 95–96+/100

Als der Schweizer Daniel Wiederkehr spürte, dass sein Bankerdasein ihn langfristig nicht glücklich machen würde, hörte er kurzerhand auf seinen Instinkt. Es folgten: ein Weinbaustudium sowie Lehr- und Wanderjahre in den USA, Frankreich, Österreich – und Chile. Dort verliebte er sich in Land und Leute und beschloss, seinen Traum eines eigenen Weinguts zu verwirklichen. Rund 200 km südlich von Santiago de Chile, im Valle de Colchagua – das sich vom Fuße der Anden bis zum Pazifik erstreckt – fand Daniel Wiederkehr nach langer Suche den perfekten Ort für sein Vorhaben: ein sechs Hektar kleines Juwel mit 1940 gepflanzten wurzelechten Cabernet-Sauvignon-Rebstöcken (37.500 Stöcke insgesamt). Er kaufte diesen „Schatz“ und rettete die alten, knorrigen Reben vor der Rodung. Daniel Wiederkehr wollte dieses Top-Terroir mit den ältesten Rebstöcken Chiles – und somit kulturelles Erbe – erhalten. Der Jungwinzer war sich sicher, dass er mit seinen Anlagen auf diesen kargen, mineralstoffreichen Lehm- und Kalkboden in warmem, regenarmem Klima mit hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht großartige Weine hervorbringen kann. Der Name seines Traums: Viña Nahuel – benannt nach dem Andenpuma in der Sprache der Mapuche-Indianer. Daniel Wiederkehr wirtschaftet nach strikten Bio-Grundsätzen und produziert aufgrund der kleinen, handwerklichen und ursprünglichen Ausrichtung ehrliche Weine, echte Unikate. Das „Garagenweingut“ Viña Nahuel verbindet das Beste aus zwei Welten: der klassische europäische Gedanke des Spitzenterroirs mit der Natur der chilenischen Anden. Und so entstehen auch Weine mit Bordelaiser Eleganz und Chilenischer Würze.



Maipo Valley



Viña Almaviva / Rothschild / Concha y Toro

Die zweite Invasion der Familie Rothschild auf dem amerikanischen Kontinent. Der kalifornische Opus One, ein Joint Venture mit Mondavi, ist in-



zwischen eine Legende, der Almaviva, ein Joint Venture mit Concha y Torro, ist schon jetzt ein Kultwein. Auch er wird bald eine lebende Legende sein, so überragend ist die Qualität und so knapp ist die Quantität. Dieser Wein ist der Maßstab für chilenische Cabernets. Die rund 40 Hektar Weinberge werden mit Tröpfchenbewässerung reguliert. Auch im Keller arbeitet man mit modernster Technik. Stardesigner Martín Hurtado konzipierte den Holzkeller. Die Cuvée im Bordeauxstil besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carménère. Die Gärung geschieht in neutralen Stahltanks. Der Ausbau findet im französischen Barrique statt. Hier entsteht edelste Manufakturware, die ihre Qualität visionären Investoren verdankt.

Viña Almaviva / Rothschild / Concha y Toro				€ / Fl.
Viña Almaviva				
26408H 2013 6er OHK • 2017–2032		0,75l	(140,00 €/l)	**105,00**
Cab. Sauv. Merlot Cab. Franc • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Suckling 97 Falstaff 95				
Lobenberg: Volle Cabernet-Frucht in kalifornischem Stil, sehr warme Frucht, samtig, vollmundig, üppig, aber ohne übermäßige Marmeladigkeit, tanninreich und doch weich, die seidig-elegante Linie steht im Vordergrund. 97/100				



Aconcagua Valley







Eduardo Chadwick (li)

Mondavi / Eduardo Chadwick

Eduardo Chadwick ist ein direkter Nachfahre von jenem Maximiano Errazuriz, der im Jahre 1870 das chilenische Weingut Viña Errazuriz gründete, um dort Weine von besonderer Qualität zu produzieren. Er begann seine Karriere 1983 als geschäftsführender Direktor dieses alteingesessenen Unternehmens. Seine Fähigkeit, modernste Kellertechnik mit jahrhundertealten Traditionen der Weinerzeugung zu verbinden, brachte „frischen Wind“ in das alteingesessene Weingut. Zusammen mit der Mondavi GmbH gründete er 1989 schließlich Viña Caliterra. Innerhalb eines knappen Jahrzehnts schaffte es dieser marktstrategische wie oenologische „Turbo“, das Unternehmen als eines der führenden Exportweingüter Chiles zu etablieren. Das Aushängeschild dieser Joint-Venture-Kellerei ist der Seña, ein 100%iger Cabernet, der neue Maßstäbe setzt. Der 96er war der erste vinifizierte Jahrgang. James Suckling vergab bis heute öfters schon die höchste Wertung für einen chilenischen Wein. Internationale Klasse.



Mondavi / Eduardo Chadwick

€ / Fl.

Seña

26416H 2013 6er OHK • 2018–2050 0,75l (140,00 €/l) **105,00**

Cab. Sauv. 58% Carménère 15% Malbec 12% Merlot 10% Petit Verdot 5% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Suckling 99 Parker 96 Falstaff 96

31196H 2015 6er OHK • 2020–2052 0,75l (190,67 €/l) **143,00**

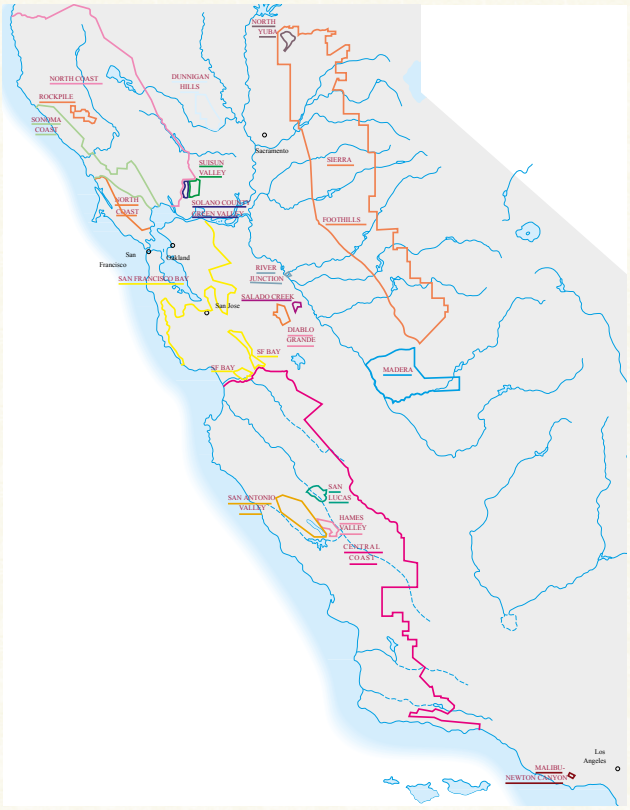
Cab. Sauv. 57% Carménère 21% Malbec 12% Petit Verdot 7% Cabernet Franc 3,00% • Barrique 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Suckling 100 Parker 96 Tim Atkin 96

Lobenberg: Das ist die Essenz Chiles. Die absolute Überfliegerblend und ein ehrwürdiges Denkmal für das Potenzial dieser Weinbaunation. Dieses Joint Venture zwischen Eduardo Chadwick und Mondavi soll mit den feinsten Rotweinen dieser Welt konkurrieren. Kann er auch und dies problemlos. Der Seña erinnert in der Nase an einen feinen Bordeaux vom linken Ufer. Ein Hauch grüner Paprika, Brombeere, etwas Tabak. Am Gaumen dann mächtig, dabei finessereich, unglaublich vielschichtig. Das Tannin legt sich fein auf die Zuge, dann kommen immer wieder reife Früchte, Unterholz, auch etwas Fichtennadeln. Bleibt enorm lang am Gaumen. Stellen Sie diesen Wein als Pirat unter den feinsten Rotweinblends. Der Seña hat das Zeug, sehr weit vorne zu landen. 97–100/100





USA
Californien



In nur wenigen Jahrzehnten ist es in Kalifornien gelungen, Weine zu erzeugen, die den Vergleich mit den besten Anbauregionen der Welt nicht zu scheuen brauchen.

Fantasie, Kreativität und der unbedingte Glaube an den Erfolg hat hier Einzigartiges hervorgebracht. Man denke nur an Namen wie Apple, Microsoft, Hollywood, Google, Twitter, YouTube, Facebook…
Neben der Technik und der Wissenschaft, die nötig ist, wird hier extrem darauf geachtet, die Natur als den wesentlichen Faktor der Weinbereitung zu integrieren.

Während die meisten Menschen bei Kalifornien an Hitze und Sonne denken, ist es gerade die Frische, die den Weinen Struktur verleiht. Die Nähe zum Pazifik, die Lage in Flusstälern, sowie die Hochlagen sorgen für die nötige Kühle und Feuchtigkeit, um Topweine zu erzeugen. Es gibt natürlich extrem heiße Gegenden in Kalifornien, dort werden dann eher die Massenweine produziert. Geologisch gesehen ist die Westküste eines der komplexesten Anbaugebiete der Welt. Von den ca. 100 verschiedenen Bodenformationen weltweit gibt es in Kalifornien über 50! Ein weiterer wesentlicher Aspekt des kalifornischen Weinbaus ist das sehr differente und von Tal zu Tal wechselnde Mikroklima. Während die meisten europäischen Anbaugebiete weit entfernt von großen Wasserflächen liegen, verhält es sich in den pazifiknahen Gebieten der Westküste völlig anders. Hier wachsen demzufolge in nur kleiner Entfernung unterschiedliche Trauben auf unterschiedlichen Böden mit komplett unterschiedlicher Ausprägung.

Entscheidend sind Fragen, wie: Wie hoch liegt der Weinberg, welcher Boden bildet die Basis, wie sind die Windverhältnisse? Es kostet Zeit und Mühe, die Vielfältigkeit und Vielseitigkeit dieser Landschaft und seiner unterschiedlichen, großartigen Weinpersönlichkeiten zu begreifen. Deshalb habe ich mich mit frischem Blick von außen daran gemacht, ein noch weiter verbessertes Kalifornienprogramm zusammenzustellen und beginne die Reise bei Ridge Vineyards. Hier gibt es in der Geschichte des Weinguts immer denselben Weinmacher: Paul Draper, der Gründer, seit 39 Jahren eine Legende! Welches moderne Weingut kann schon eine derartige Kontinuität aufweisen? Ridges ikonenhafter Monte Bello aus den Santa Cruz Mountains, fast 100 km südlich San Franciscos oberhalb des Silikon-Valleys, wächst in bis zu 700 m Höhe in kühlem Mikroklima, an einem der wenigen Plätze, wo die Bordeaux-Rebsorten vollständig heranreifen können. Paul Draper begleitete natürlich auch den sagenhaften 1971er Monte Bello, der sensationell 1976 als erster amerikanischer Wein bei der Judgement of Paris die gesamte Weltelite schlug. Auch davon inspiriert, war kurz nach diesem Ereignis 1978 die Zeit reif für John und Doug Shafer ihren ersten Jahrgang auf den Markt zu bringen.

Stags Leap, eine der 15 Unterappellationen Napas, bekannt für elegante, seidige, rassige Bordeaux-Rebsorten, ist die Heimat des inzwischen legendären Hillside Select. Nur diese ganz bestimmte Parzelle auf vulkanischem Boden und Flusskiesel, geprägt durch die schnelle Erwärmung am Morgen und die schnelle Abkühlung an Abend, versetzt Shafer in die Lage ein solches Weltklasse-Ergebnis zu erzielen. Und das Jahr für Jahr! Wahrscheinlich das variantenreichste Terroir mit warmen und kühlen Parzellen, unterschiedlichsten Böden in Sonoma und Napa, lässt Weine mit einem ungeheuren und beeindruckendem Überfluss an Frucht, Finesse und Struktur entstehen. Einzigartig!

Nur 25 Autominuten unterhalb des Atlas Peak, am Silverado Trail, quasi am Herz Napas gelegen, befindet sich Forman Vineyards in der Appellation St. Helena. Ric Forman ist sicherlich einer der am meisten respektierten Weinmacher und Winzer in Personalunion in ganz Napa und zugleich eine historische Persönlichkeit: Erzeuger des ersten Jahrgangs-Merlots in Kalifornien und (gemeinsam mit Dick Gaff) der erste, der einen kalifornischen Chardonnay im Fass ausgebaut hat. Es gibt kaum einen schöneren Rebberg als diesen: Sauber getrennte Parzellen nach Kies- und Sand-Böden nahe der Kellerei, vulkanisches Gestein am unteren Steilhang und noch ein Stück höher bis zur Neigung stößt man auf Schotterboden mit grauer Vulkanasche. Genau wie Ric Forman selbst strahlen auch seine Weine die ruhige Kraft und den Feinsinn aus. Wenn man ihnen nur genug Zeit lässt, werden sie sich ohne Zweifel zu wirklicher Größe entwickeln!

Von der östlichen Seite des Napa nähern wir uns nun der Stadt St. Helena, dann weiter die Spring Moutain Road hinauf bis wir uns in ca. 600 m Höhe auf dem Weingut Philip Tognis in der Appellation Spring Mountain befinden. Der hier zitierte dynamische Geist Kaliforniens drängt sich nicht unbedingt auf den ersten Blick auf, wenn man dem weisen, alten Mann Philip Togni begegnet. Der Blick hinter die Kulissen offenbart ihn dann aber doch! Er ging über England nach Südamerika, anschließend nach Spanien, um dann später bei Emile Peynaud in Bordeaux Önologie zu studieren. Er ging weiter nach Chile und Algerien, schließlich Château Lascombes, um sich endgültig in Kalifornien niederzulassen. Ein Getriebener, der alles, aber auch wirklich

ALLES wissen will. In Kalifornien angekommen hat sich Togni dann seine Sporen verdient bei Mayacamas, Gallo, Chalone, Chappellet und Cuvaison. Heute konzentriert er sich ausschließlich auf sein eigenes Weingut, das er gemeinsam mit seiner schwedischen Gattin Brigitta betreibt. Die Tochter Lisa, die bereits bei Léoville Barton gearbeitet und auch in Australien Erfahrung gesammelt hat, soll in einigen Jahren das Gut übernehmen, um hier die Arbeit an klassischen Cabernets im Sinne ihrer Eltern weiterzuführen. Weine werden hier größtenteils im Hochland auf Sandstein und Vulkanböden gepflanzt, einige Parzellen für den Zweitwein sind aufgeschwemmtes Land in den niederen Lagen. Das moderate Mikroklima der Hochlage lässt ungewöhnlich lange Reifezeiten zu. Der Austrieb findet Mitte März statt, die Trauben beginnen im Juli zu reifen und werden dann von Ende September bis November geerntet. Auf den 10 Hektar befinden sich ausschließlich die Margaux-typischen Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Wieder ist Geduld gefragt, auch weil Philip den Presswein unbedingt und immer mit in den Erstwein gibt. Lässt man den Weinen Raum zur Entwicklung, vom frühen Stadium mit firmen und doch eleganten Tanninen bei strukturgebender Säure, so wird man belohnt mit einem Wein, der in puncto Erdigkeit und Ausdauer stark nach seinem Erzeuger kommt und genau wie er jede Menge weitere Überraschungen parat hält. Die Weine überdauern viele Jahrzehnte in denen sie sich stetig verbessern!


Ridge

Etwas weiter südlich im Napa, auf dem Atlas Peak mit niedrigeren Temperaturen, extremer Hochlage und anderen Rebsorten, treffen wir auf John Kongsgaard, sicherlich einer der interessantesten und vor allem abenteuerlustigsten Weinmacher. Der kunstsinnige Mann war einst der Erfinder der berühmten „unfiltered" Weine von Newton. Auch er ist ein Grenzgänger zwischen Tradition und Moderne, alles unter der Prämisse: Natur pur! Kein Schwefeleinsatz bei seinen Chardonnays, nur natürliche Hefen. Das geht natürlich nur mit dem richtigen Terroir, im Speziellen mit extrem dickhäutigen Trauben. Daher sagt John Kongsgaard auch immer denjenigen, die seine Verfahren kopieren wollen: „Ihr braucht nicht mitzuschreiben. Versucht gar nicht erst, mich zu kopieren. Es wird nie woanders funktionieren als hier!" Seine Weine, besonders „The Judge", öffnen einem die Augen über die Vielfalt, die ein Chardonnay bieten kann. Das Terroir, aber auch Johns Gelassenheit und Können machen all das möglich.

Weiter südlich in Carneros, näher zu San Francisco finden wir ein weiteres von John Kongsgaard gegründetes Weingut. Gemeinsam mit Fritz Hatton, einem ehemaligen Auktionator mit Weltruf, wurde hier Arietta gegründet. Entstanden aus der Liebe zur Musik, jeder mit verschiedenen Vorlieben, werden hier kleine Arien (Ariettas) komponiert. Gewählt wurden von den beiden Dirigenten nicht die hier so bekannten „Instrumente" Chardonnay und Pinot Noir, sondern Merlot, Cabernet Franc und Syrah. Andy Erickson, der auf Harlan Estate ausgebildete Winemaker von Screaming Eagle und Mitbesitzer von Favia, der die ersten Jahrgänge zusammen mit John Kongsgaard betreut hat, verinnerlicht die Philosophie der Gründer soweit, dass nur er allein Ariettas Weine „zum Singen" bringt. Für zusätzliche Schwingungen innerhalb dieser kleinen Arien sorgen die Trauben von Lee Hudsons Ranch. Gemeinsam ergibt das eine Symphonie an Eleganz und Frische. Frische aus Kalifornien? Probieren Sie es aus und lassen Sie sich überzeugen!

Sehr starken Naturbezug bis hin zur Biodynamik gibt auch bei der Benziger Family in Sonoma. Ein echter Familienbetrieb, mit zwei Generationen in der aktiven Weinbereitung. Sie alle haben die Natur umarmt, alle Benziger Weine sind zertifiziert als nachhaltige, organische oder biodynamische Produkte „Wir verfolgen landwirtschaftliche, önologische und ökonomische Prinzipien, die dem Boden, dem Wein, den Arbeitern im Weinberg, unseren Kollegen und den Kunden zum Vorteil gereichen", so das Credo der Benzigers. Kein anderes Weingut betreibt einen derartigen Aufwand bei Schulung und Weiterbildung der Händler und Kunden. Diese Einstellung ermöglicht es dem Weingut, Spitzenerzeugnisse mit einem grandiosen Preis-Leistungsverhältnis anzubieten.

Nun muss man zugeben, dass nicht alles in Kalifornien eitel Sonnenschein ist. Es ist recht schwierig ein Familienweingut zu finden, das tolle Weine in der Einstiegsklasse bietet, die nicht Gefahr laufen, im belanglosen Massenmarkt unterzugehen. Es ist aber dennoch gelungen, ein eben solches Weingut zu finden: McManis Family Vineyards, geführt in der 4. Generation seit der Gründung 1938. Nur eigene Trauben, dazu Modernisierung der Anlage 1990, sowie das Anheuern des bewährten Winemakers Jeff Runquis, und natürlich jede Menge harte Arbeit und Hingabe. Nur so können Ron und Jamie McManis bei diesem Volumen tolle Weine für jeden Tag erzeugen, jeder Wein archetypisch in seinem Geschmack.

Zusammenfassend kann man sagen, dass Kalifornien große Weine hervorbringt, mit überwältigender Balance und in einer Einzigartigkeit, die so nirgends auf der Welt erreicht werden kann. Individualität, Tiefe und Hingabe ergänzen sich mit dem jeweiligen Terroir zu einer komplexen Weinwelt, die von vielen erst noch entdeckt werden muss. Das bisher Erreichte ist groß, trotzdem entwickelt sich die junge Weinbaugeschichte Kaliforniens von Jahr zu Jahr weiter, um noch besser zu werden. Wenn Sie sich also von Ihren Vorurteilen verabschieden und sich unvoreingenommen auf diese kleine, große Weinwelt einlassen, werden Sie wunderbare Überraschungen erleben und langsam mehr und mehr Verständnis für die Wunder dieser Region erlangen.


Shafer





Familie McManis

McManis

Seit 1938 produziert die Familie McManis in Kalifornien Wein. Der kühle Einfluss der San Joaquin und des Stanislaus Rivers sorgen in dem als „River Junction“ bezeichneten Anbaugebiet des nördlichen Central Valley für ein eher ausgeglichenes Klima. Ron und Jamie McManis haben mit Unterstützung ihrer Winemaker Jeff Runquist und Mike Robustelli den Familienbetrieb zu einer modernen Winery mit dem neuesten Stand des Wissens und der Technik ausgebaut, ohne dabei die Begeisterung und die Passion „junger Wilder“ zu verlieren. Wie in kaum einem anderen Betrieb dieser Größe kann hier, auch dank vollständig eigener Rebflächen, ein toller Qualitätsstandard gefahren werden. Das ist bezahlbares und doch sehr typisches und gutes Kalifornien!



McManis				€ / Fl.
Pinot Grigio				
31574H 2016 12er • 2017–2022	0,75 l	(12,67 €/l)		**9,50**
Pinot Grigio 100 % • 11,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: In der Nase frisch und leicht. Zitrusaromen dominieren hier, dann Zitronenabrieb, etwas Pampelmuse, weiße Blüten und Akazienhonig. Auch auf der Zunge steht Zitrus im Vordergrund, Limette. Tolles Säurespiel dezente mineralische Noten im Abgang. Ein frischer, belebender Begleiter für kalifornisches Wetter. 89–90/100				
Chardonnay				
35195H 2017 12er • 2019–2024	0,75 l	(13,07 €/l)		**9,80**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Birne, Melone und Zitrusaromen mit Feuerstein und Vanille unterlegt. Gute Fülle, cremig und mild im Mund, traumhaft, aber dezentes Holz, im Abgang etwas grüne Äpfel und tropische Früchte. Kalifornien in typischster Ausprägung, traumhaft und charmant. 89–90/100				
Petit Verdot				
31575H 2015 12er • 2016–2021	0,75 l	(13,27 €/l)		**9,95**
Petit Verdot 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90				
Lobenberg: Der Petit Verdot zeigt im Bouquet einen frischen Mix aus Beerenfrüchten, Brombeere, Blaubeere, etwas Himbeere und zart Vanille. Erst im Hintergrund kommt die Rauchigkeit und etwas Gewürznelke. Am Gaumen cremig, wieder Brombeere bei leichter Säure und weiche, fein polierte Tannine. Im wieder deutlich frische Beeren. 89–90				
Pinot Noir				
31573H 2016 12er • 2017–2022	0,75 l	(13,27 €/l)		**9,95**
Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Dunkle, reife Wildkirschen, Himbeeren und Erdbeeren. Eine Ansammlung frischer Beeren. Heidelbeere und nur ganz dezent Holz. Am Gaumen dann frische, leichte Pinot-Säure unterstützt von den strukturierenden aber so weichen Tanninen. Der Wein braucht Luft und bedankt sich mit tollem Trinkfluss. 89–90/100				
Zinfandel				
31572H 2015 12er • 2016–2021	0,75 l	(13,27 €/l)		**9,95**
Zinfandel 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90 • Schraubverschluss				
Lobenberg: Klare rote Frucht, im Bouquet Kirsche, Johannisbeere, Himbeere und etwas süßliche Erdbeere und dahinter zart Liebstöckel. Ein leichter, frischer und fruchtiger Wein, auch am Gaumen. Insgesamt feine aber präsente Tannine sorgen für ein trockenes Mundgefühl. Tolles Säurespiel, schöne Textur. 89–90/100				





McManis

€/Fl.

Merlot

28660H 2015 12er • 2017–2022 0,75l (14,60 €/l) **10,95**

Merlot 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89+ • Schraubverschluss

Lobenberg: In der Nase satte, extrem charmante Frucht und etwas Vollmilchschokolade. Am Gaumen dunkle Beerenaromen. Auch hier wieder sehr viel Frucht, cremige Textur. Im Abgang etwas Mokka. Ein intensiver Charmeur mit Struktur. 89+/100

Cabernet Sauvignon

28658H 2015 12er • 2017–2021 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Cab. Sauv. 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

34457H 2016 12er • 2018–2022 0,75l (15,73 €/l) **11,80**

Cab. Sauv. 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: Ein klassischer Cabernet Sauvignon mit Aromen von schwarzen Beeren, etwas Paprika und Würze. Charmante rote und schwarze Frucht, samtig, feine Fruchtsüße, schmelzig und seidige Textur. Ein Klassiker und zugleich Spaßmacher. 89–90/100

Petite Sirah

31576H 2016 12er • 2018–2025 0,75l (17,07 €/l) **12,80**

Petite Syrah 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Aromen von reifen, dunklen Beeren und etwas Karamell. Voller Körper. Tolle Konzentration und Struktur, gute Frische und recht druckvoll, etwas wild mit erdiger Würze und viel schwarzer Frucht. Im Stil eines Cornas von der Rhône. Im Finale Kaffeearomen. Der Wein hat Klasse. 91+/100













Mike Benziger

Benziger Winery

Mike Benzigers Vater arbeitete als Wein-Broker in New York, bis er mit dem Gedanken kokettierte, selbst Wein zu machen. Man sah sich in Sonoma um, bis man die alte Wegener Ranch am Fusse des Sonoma Mountains in Glen Ellen fand. Die Farm war seit der Prohibition verlassen und wurde seit einigen Jahren von einem Doktor des nahegelegen Sonoma Hospitals als Hippie-Retreat gepachtet. 1980 kaufte Rick Benziger die Farm, die auf 800 Metern Höhe das gesamte Tal unterhalb des Berges als geschlossenes Areal umfasst. Mit fünf Brüdern und zwei Schwestern legte man die Grundlage für den Familienbetrieb, der heute über zwei Dutzend Benzigers beschäftigt. Sie legten weitere Weingärten an und beschäftigte sich bereits früh mit dem Thema Nachhaltigkeit und ökologischem Weinbau. Bereits im Jahre 1995 begann die Umstellung, bis der Betrieb fünf Jahre später umfänglich nach Demeter-Statuten biodynamisch zertifiziert wurde. Benziger ist folglich nicht nur eines der ersten, sondern auch eines der am längsten biodynamisch arbeitenden Weingüter Kaliforniens. Dessen Produktionskreislauf ist komplett geschlossen, die eigenen Kühe, Hühner, und Schafe sorgen für den Mist und Dünger, der für die Präparate benötigt wird, die weitläufig angelegten Grünanlagen liefern Kräuter für Tees und dienen nebenbei als Habitat für Insekten, Vögel und Eulen. Die Herstellung der Präparate erfolgt in Teamleistung in reiner Handarbeit, Bruder Chris Benziger ist dabei für die Weitergabe des Wissens an die Belegschaft verantwortlich. Mit einer Größe von inzwischen 85 Hektar strafen Benzigers die Lehrmeinung der UC Davis Lügen, die biologische Bewirtschaftung nicht allein als Hexenwerk abtut, sondern auch deren Praktikabilität für große Betriebe in Frage stellt. Beides widerlegen sie seit Jahren mit großem Erfolg und harter Arbeit, denn, so Mike Benziger: „It takes a lot of work to do very little when it comes to winemaking." Viel Arbeit, die sich auszahlt in lebendigen und charakterstarken Weinen die ihre Herkunft und ihren Ursprung mustergültig abbilden.



Benziger Winery bio

€/Fl.

Chardonnay Sonoma

28712H 2014 12er • 2016–2024 0,75l (26,00 €/l) **19,50**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

35298H 2016 12er • 2018–2026 0,75l (26,00 €/l) **19,50**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+

Lobenberg: Mit geschliffener Frucht ohne überbordende Fruchtkaskaden avisiert der Wein bereits in der Nase sein präzises Geschmacksbild am Gaumen. Sommerwiese, etwas Pfirsichschale, Melone, Mandarinenzeste und florale Kopfnoten mischen sich mit grünen Mandeln und feinwürzigen Noten, die von den kargen vulkanischen Böden des Tal herrühren. Zweifelsfrei Kind seiner Herkunft zeigt er sich am Gaumen seriös mit straffer Statur und vertikalem Trinkzug. Typisch Chardonnay doch ohne überflüssigen Frucht-Speck auf den Hüften, stattdessen skizziert durch Finesse und Eleganz, das Holz kaum spürbar. Die Gerbstoffe ummanteln sanft die milde Säure und geben ihm eine formidable Länge. In dieser Preisklasse, noch dazu aus biodynamischem Anbau, eine absoluter Kracher. 94+/100

Cabernet Sauvignon Sonoma County

30070H 2014 12er • 2018–2030 0,75l (31,73 €/l) **23,80**
Cab. Sauv. 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

35297H 2016 12er • 2020–2032 0,75l (31,73 €/l) **23,80**
Cab. Sauv. 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Frische gestoßene rote Früchte mischen sich mit würzigen Noten nach weißem Pfeffer, Piment, Wacholder und geräucherter Paprika. Die Nase ist wie ein Chamäleon und oszilliert zwischen erdig-würzigen Aromen und reifen Früchten, bis die obligatorische Spice-Box sich öffnet. Am Gaumen saftig mit frischer, hedonistischer Frucht und noblen, vollreifen Gerbstoffen. Mit gutem Schub in der Gaumenmitte ist er lang anhaltend mit dichtem Extrakt und dieser unnachahmlichen kalifornischen Unbeschwertheit, die die Frage aufwirft, ob ein Wein in diesem Segment überhaupt soviel Spaß machen darf. Er darf, und er zeigt noch dazu vielen Cabernets in diesem Preisbereich die Rücklichter, nicht allein was seine Herstellung anbelangt, sondern vor allem in der Königsklasse: Trinkfreude! 94/100

Benziger Winery bio

€/Fl.

Pinot Noir Sonoma Coast

31579H 2014 12er • 2017–2027 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

35296H 2016 12er • 2019–2029 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Mit rubinrotem Ganz und leicht violetten Reflexen zeigt er sich im Kelch angenehm transparent, eine Eigenschaft, die vielen Pinots aus Sonoma über die Jahre abhanden gekommen ist. Mit reifer Himbeere, roter Johannisbeere sowie deren Laub, Zedernholz und Piment macht der Pint Noir einen sortentypischen Auftakt, bis die satte Frucht ihn seiner Heimat überführt. So und nicht anders geht kalifornischer Pinot! Im Antrunk supersaftig, die Frucht von feinsten Gerbstoffen sanft ummantelt. Die Säure agiert vornehm im Hintergrund und dirigiert das Wechselspiel zwischen Fruchtaromen und reifen Tanninen, die ihm dieses einzigartig seidige Mundgefühl verleihen. Ein mustergültiger, kalifornischer Pinot Noir mit eindeutigem Herkunftscharakter. 94/100

Pinot Noir Monterey County

35341H 2017 12er • 2019–2032 0,75l (36,67 €/l) **27,50**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: Transparentes, dunkles Rot mit violettem Rand. Rauch, angeflämmtes Holz, Sandelholz, Johannisbeeren und reife Kirschen. Im Antrunk mit ganz typischem Pinot-Spiel, dabei natürlich auch schlank. Fast gleichzeitig zeigt sich ein verführerisches Fruchtbouquet und ein tolles Mundgefühl. Die Fruchtaromen sind hochkomplex und mischen sich mit leichten Küchenkräutern und feinen Tanninen. Die dunklen Früchte ziehen sich lange bis in den Abgang hinein. Dieser biologisch erzeugte Wein zeigt schulbuchartig, wie schön Pinot aus dieser Ecke der Welt sein kann. 94/100



Chris Benziger







Christopher Carpenter

Cardinale

Cardinale liegt in den Händen von Winemaker Christopher Carpenter. Es ist die Flaggschiff-Cuvée der Jackson Family. Er interpretiert die eine perfekte Napa-Valley-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und in manchen Jahren auch Merlot. Seit 1998 ist Carpenter im Team von Cardinale. Ein Jahr später wurde er bereits zum Assistant-Winemaker befördert und nach 3 Jahren zeichnete er verantwortlich für die Cuvée. Schlüssel zum Erfolg ist das Blenden, also der Verschnitt verschiedener Parzellen. Das Lesematerial stammt aus neun verschiedenen Weinbergen aus sieben unterschiedlichen Regionen. Handlese gilt hier als Selbstverständlichkeit. Der Cabernet wird in einer alten Korbpresse gequetscht, die Gärung nur mit Spontanhäfen vollzogen. Das Holz für die Barriques kommt aus Frankreich, zur Schönung wird klassisch Eiweiß eingesetzt, was auch die Tannine etwas abrundet. Das alles sind aber nur technische Details, die pure Faszination liegt im Glas. Cardinale ist ein immens komplexer Napa-Vertreter mit delikat süßlicher Frucht und hohem Reifepotenzial.

Cardinale

€/Fl.

Cardinale

28858H 2013 6er OHK • 2019–2060 0,75l (332,00 €/l) **249,00**
Cab. Sauv. 90% Merlot 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Galloni 97 Parker 96

31621H 2014 3er OHK • 2020–2061 0,75l (364,00 €/l) **273,00**
Cab. Sauv. 90% Merlot 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Parker 98 Galloni 96

Lobenberg: Das Geheimnis dieser Cuvée sind die neun verschiedenen Weinberge und der geniale Final-Blend der sieben unterschiedlichen Regionen. Ein tief konzentrierter, süßfruchtiger, vollmundiger Napa-Wein mit großem Reifepotenzial. 98/100













Christian Moueix

Dominus Moueix

Christian Moueix, charismatischer, legendärer und genialer Mitbesitzer von Château Petrus in Pomerol, wurde durch das Joint Venture von Mouton Rothschild und Mondavi (Opus One) inspiriert. Sein Dominus ist seit Jahren einer der Top-Weine Californiens, meistens sogar besser als der Opus One. Der überwiegend aus Cabernet bestehende Wein ähnelt jedoch in der Nase und im Antrunk immer den großen Pomerols der Moueix-Familie. Er besteht in jeder Bordeaux-1er-Cru-Verkostung!





Dominus Moueix				€ / Fl.
Dominus Othello				
31939H	2014 12er OHK • 2018 – 2035	0,75 l	(50,00 €/l)	**37,50**
Cabernet Sauvignon 82 % Cabernet Franc 11 % Petit Verdot 7 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 93-94+				
Lobenberg: Der Zweitwein des Napanook von Christian Moueix Kultweingut Dominus. Aus den jüngeren Reben des Napanook und auch des Dominus. Der Napanook ist aber kein Zweitwein des Dominus, sondern eigene, genau bestimmte Rebberge. Wie so oft sind die unter 20 Jahre alten Reben dann überwältigend charmante Weine, die in den ersten 10 Jahren den Erstwein in den Schatten stellen. Samt und Seide und überwältigend in der berauschend charmanten Frucht. Zum Reinspringen schön. 93 – 94+/100				
Ulysses				
34063H	2014 6er OHK • 2018 – 2048	0,75 l	(197,33 €/l)	**148,00**
Cabernet Sauvignon 92 % Cabernet Franc 5 % Petit Verdot 3 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 98 Suckling 98				
Lobenberg: Fast reiner Cabernet aus dem Hause Dominus von Christian Moueix. Ein neues Projekt von Moueix auf der alten Schmidt-Ranch nördlich der Napanook-Dominus Weinberge, an der Südgrenze von Oakville gelegen. Kälter im Winter, wärmer im Sommer. Direkt neben dem berühmten „Marthas Vineyard“ und „To Kalon“ von Beckstoffer, bekanntes Terroir des Valleys für zwar feine Weine voller Finesse, aber auch mehr noch für extrem tiefe und reiche, ja maskuline Weine, Pauillac-Stil von Château Latour, eben ganz anders als der ultrafeine Dominus im Evangile-Pomerol-Stil. Vorsichtig ausgebaut, weniger als 50 % neues französische Eiche. Fast lilafrarben im tiefen Rot, Tabak, Zedernholz, Cassis, Brombeere, Orangenzesten, helle Lakritze, Graphit, Flieder und etwas Himbeere. Schöne Schokonote im samtigen, reichen Gerbstoff. Voll und reich und trotzdem voller Spiel, unendlich reichhaltig und lang im Nachhall. Groß. 98/100				
Dominus				
29621H	2014 6er OHK • 2022 – 2055	0,75 l	(366,67 €/l)	**275,00**
Cab. Sauv. 86 % Petit Verdot 7 % Cab. Franc 7 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite				
Lobenberg 98-100 Falstaff 99 Suckling 98 Parker 97 Jeb Dunnuck 97				
Lobenberg: Einer der beeidruckendsten Weine der neuen Welt und in gewisser Weise untypisch für Kalifornien. Maskulin und üppig voll, extraktreich, ungemein intensive schwarze Frucht, Teer, Tabak, Fett, Lakritz, Espresso, in einer Blindprobe denkt man unwillkürlich an einen massiven Pomerol. Ein großer Wein. 98 – 100/100				









Meteor Vineyard

€/Fl.

Cabernet Sauvignon Perseid

30481H 2013 3er • 2020–2050 0,75l (146,67 €/l) **110,00**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Parker 97 Galloni 95

Lobenberg: Der Perseid präsentiert sich ausdrucksvoll purpurfarben im Glas. Fasl lilaschwarz in den Reflexen. Die Aromen sind wunderbar geschichtet, multikomplex. Erst angequetschte Frucht von Heidelbeeren und Himbeeren, dann Schwarzkirsche und Cassis, final steigen einem Frühlingsblumen und erdige Gewürznoten in die Nase. Im Mund dann seidig, poliert und wunderschön, aber gleichzeitig auch energiegeladen durch kraftvolle Tannine, hohe Mineralik und feine Säure. Hier auch wieder süße rote Beeren, Schwarzkirsche, dunkle Erde, Gewürze und Minze auf der Zunge. Im unendlichen Nachhall auffallend floral mit einer perfekt abgerundeten Finesse. Ein Wein von außerordentlichem Ausmaß. Sehr beeindruckend. 98+/100

Cabernet Sauvignon Special Family Reserve

31652H 2013 3er OHK • 2020–2065 0,75l (340,00 €/l) **255,00**

Cabernet Sauvignon 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98+ Galloni 96

Lobenberg: Die Family Reserve ist zu Recht ein Kultwein des Napa Valley. Hier wird man für jedes Jahr des Ausharrens belohnt, denn der Wein reift legendär. In der Jugend ultra konzentriert und reichhaltig, entfaltet er seine ganze Klasse mit der Reife. 100% Cabernet Sauvignon. Mokka, Brombeere, Cassis und straffes Tannin. Der Wein wird in französischer Eiche über 22 Monate ausgebaut. 100/100



Meteor Vineyard

Bin ich schon drin? Wer erinnert sich nicht an diesen Satz aus der Werbung eines ehemaligen Internet-Giganten? Der Mann, der für den Riesenerfolg von AOL in den 90er-Jahren verantwortlich war, ist Mitbesitzer dieses beindruckenden Weinguts. Meteor ist der Zusammenschluss von Internet-Pionier Barry Schuler, seiner Frau Tracy, dem Weinbauexperten Mike Wolf und der Winemaking-Talente Bill und Dawnine Dyer. Meteor begann im Prinzip vor 35 Jahren als Traum, als Barry Schuler, ein Student mit einer aufkommenden Leidenschaft für Wein, zum ersten Mal das Napa Valley besuchte. Da entstand die Idee, eines Tages in Napa zu leben, Trauben wachsen zu sehen und Wein zu machen. 1998 kauften Sie dann das Weingut und engagierten den legendären Weinbauer Mike Wolf um das Potenzial zu beurteilen. Dieser erkannte schnell die einzigartige Kombination aus Höhe und steinigen, reichen, vulkanischen Böden. Der Hügel in der Region Coombsville ist ein optimaler Ort für 100% Cabernet Sauvignon. Später brachte Mike die Schuler's mit Bill und Dawnine Dyer zusammen. Der Rest ist, wie man so sagt, Geschichte: 2003 entschied man sich, eine erste kleine Menge zu produzieren um zu sehen, was der Weinberg kann, 2004 wurden 40 Kisten für Freunde und Familie abgefüllt und 2005 veranlasste sie dann die hohe Qualität des Jahrgangs, an den Markt zu gehen. Sämtliche Kritikerpunkte seit dem sind Beleg für die dauerhaft hohe Qualität. Also sind wir schon drin? Aber sowas von…







Ric Forman

Forman Vineyards

Ric Forman ist eine Legende des kalifornischen Weinbaus. Dieses Jahr wartet seine 52. Ernte auf ihn, die 35. seines eigenen Weinguts. Als Forman Anfang der 60er seine Ausbildung als Scientist of Food & Fermentation beendete gab es neben ihm noch vier andere Absolventen, dafür aber 30 ausgeschriebene Jobs. Forman erkannte die Möglichkeiten und nutzte seine Chancen. Er pflanzte nachweislich als erster Merlot und gilt als Pionier für fassausgebaute Chardonnays. Er war Winemaker bei Sterling Vineyards, Ende der 60er bei Mondavi, gründete darauf Newton Vineyards und war an der Gründung der berühmten Duckhorn Vineyards beteiligt. Als langjähriger Traubenproduzent ist er mit dem Terroir des Napa Valley vertraut wie kaum ein Zweiter. Nach seiner Zusammenarbeit mit David Abreu gründete er 1983 sein eigenes Weingut auf dem Howell Mountain, oberhalb des Silverado Trails. Bereits die Anfahrt zu Formans Weingut beweist abermals, dass exzellenter Weinbau in einer Region wie Napa nur in Hanglagen und am besten in entsprechender Höhe funktionieren kann, am besten hoch oben auf einem Berg. Forman kann zu Recht als Bindeglied zwischen europäischer Tradition und kalifornischer Wirklichkeit gesehen werden, denn ihm gelingt die Verbindung von Finesse und aristokratischer Eleganz mit kalifornischer Reife und perfekten Gerbstoffen in beispielloser Art und Weise. Forman betreibt den Betrieb mit seinem Sohn Tobi und zwei Arbeitern, zusammen mit seiner Frau gönnt er sich ein kleines Liebhaberprojekt für kalifornischen Pinot Noir. Gäste verirren sich nur selten auf den Berg, wer kommen mag muss sich vorher anmelden. Hier oben, auf dem Thorevilos-Weinberg, wachsen die Trauben für seine strahlenden Weine. Er benutzt überwiegend Betontanks und Großgebinde aus Holz und wenig Stahl. Der Keller ist klein, die Magie passiert im Stollen, drei Etagen unter seinem in den Berg gebohrten Fasskeller, wo seine Weine reifen. Minimale Intervention, zwei Wochen frühere Lese als der Rest Napas ausschließlich per Hand und viel Zeit, so beschreibt Forman knapp seinen Stil: „Less is better." Eine Einstellung, die sich auch in seinem Portfolio spiegelt: Es gibt 2500 Cases seiner Cabernet Cuvée und 500 Cases Chardonnay. Nur 10% seiner Produktion gehen in den Export und katapultieren seine Weine somit in den Rang der gesuchten Raritäten.





Forman Vineyards

€/Fl.

Forman Chardonnay

28586H 2015 12er • 2017–2029 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 93 Galloni 93

31594H 2016 12er • 2018–2030 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Galloni 92

35338H 2017 12er • 2019–2031 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: 100% Chardonnay aus Zukauf von Rutherford Star Vineyards in der Rutherford Bench Apellation. Ganztraubengärung in neuer französischer Eiche ohne malolaktische Gärung. Sieben Monate auf der Hefe, danach neun Monate Fassreife, währenddessen nur einmal kurz vor der Füllung abgestochen. Mit präziser zitrischer Note in der Nase sowie salinen Noten nach frischer Meeresbrise und gemahlenen Austernschalen spiegelt sich die karge Stilistik auch am Gaumen. Mit straffem Säurenerv und kaum spürbarem Holz hat er eine immense Vibration und enormes Reifepotential. Feste Struktur, flankiert von zarter Phenolik und kristalliner Frucht nach Granny Smith und Grapefruitzesten, unterlegt von druckvoller Mineralik. Gradlinig, präzise und fokussiert. Für jetzt, für später – jede Flasche zählt! 96/100

Forman Vineyards

€/Fl.

Rossi Wallace Pinot Noir

31600H 2015 12er 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Pinot Noir 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

34076H 2016 12er • 2019–2040 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Pinot Noir 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 91

35339H 2017 12er • 2020–2045 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Pinot Noir 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: 30% in neuem Holz ausgebaut, 70% einjähriges Holz von François Ferrer aus Burgund. Ein extrem eigenständiger Pinot Noir. Cool climate, gewachsen auf dem Atlas-Peak, da wo auch der Meister des kühlen Californien, John Kongsgaard, sein Weingut hat, oberhalb von Shafers Hillside. Bestes Teroir also. Der Wein ist kein Vergleich zu Burgund, kein Vergleich mit Spätburgunder aus Deutschland und der Schweiz oder gar Pinot Nero aus Umbrien. Vielleicht ein Hauch Oregon? In jedem Fall viel Finesse bei großer Kraft. Erdbeere, Minze, etwas Sauerkirsche und Liebstöckel. Verführerisches Pflaumenkompott. Am Gaumen stoffig aber fein balanciert und lang. Ausgewogen und mächtig daherkommend, immer warm und weich dabei, die Erotik und Verführung ist DIE Dominante des Weins, ungeheuer süffig und lecker. Hallt lange nach. 95/100

Château La Grande Roche

31595H 2015 12er • 2017–2032 0,75l (53,27 €/l) **39,95**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

35330H 2016 12er • 2018–2033 0,75l (53,27 €/l) **39,95**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Kühl entfaltet sich langsam sein Bouquet: Menthol, Eisen, Zwetschge, Kirsche, Pfeffer und viel dunkle Schokolade. Saftig weht er heran und versprüht sofort viel Trinkfreude. Er schmeichelt mit seiner weichen und feinen Textur am Gaumen. Neben dieser herrlichen Finesse hat er auch ordentlich Glycerin. Ein absolut eigenständiger Cabernet aus Napa. Er ist kein sehniger Langweiler, sondern verbindet Reife und Rasse in einer so saftigen und substanzreichen Art, wie es für die besten Weine Bordeauxs typisch ist. Wenn Togni für eine Margaux-Stilistik aus Kalifornien steht, dann ist La Grande Roche der St. Julien Napas. 92–93/100

Forman Cabernet Sauvignon

24814H 2013 12er • 2018–2045 0,75l (130,67 €/l) **98,00**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Galloni 94-96 Parker 92-94 Suckling 94

29625H 2014 12er • 2019–2046 0,75l (130,67 €/l) **98,00**
Cab. Sauv. 76% Cab. Franc 12% Petit Verdot 8% Merlot 2% Malbec 2% • Barrique • 15,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

35331H 2015 12er • 2020–2047 0,75l (130,67 €/l) **98,00**
Cab. Sauv. 75% Cab. Franc 12% Petit Verdot 8% Merlot 2% Malbec 2% • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+

Lobenberg: Rubinrot im Kelch lässt er in der Nase keinerlei Noten von Überextraktion erkennen. Mit ätherischer Kopfnote nach Kräutern wie Thymian und Zedern, Kirschen und Cassis, Johannisbeerholz und Leder nebst der obligaten Spice-Box und schwarzem Kardamom, vereint er Kraft und Finesse in der Nase. Die überragende Tannin-Struktur schnürt ihn in ein festes Korsett, seidig gewirkt, trotzdem packend und druckvoll. Die Frucht wird ummantelt von Gerbstoffen und von dem reifen Säurebogen rasant beschleunigt. Der Wein vereint Fülle mit treibender Kraft und einem guten Schuss Hedonismus. Er verleugnet seine Herkunft nicht, kokettiert aber unverhohlen mit der Bordelaiser Stilistik. Freudvoll, unangestrengt, und dennoch einer der ganz großen Napa Cabernets. 96–97+/100





Ric Forman









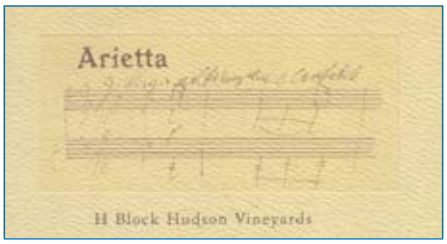




Fritz Hatton

Hatton Family · Arietta

Die Liste der beteiligten Personen liest sich atemberaubend: Napas berühmteste Winemaker John Kongsgaard und Andy Erickson in einem Projekt, dazu die berühmtesten und besten „Winegrower" Lee Hudson aus Carneros und David Abreu mit der Madrona Ranch vom Spring Mountain, alles getoppt von Christie's Auktionslegende Fritz Hatton, das lässt mit der Zunge schnalzen. „Wines Born of a Passion for Music" lautet der Slogan von Arietta. Arietta nennt man eine kurze Arie. 1996 gründeten der Weinfan und berühmte Weinauktionator (gründete für Christie's das New Yorker und das San Francisco Winedepartment und danach Zachys Weinauktion) Fritz Hatton und seine Frau Caren zusammen mit dem legendären Winemaker John Kongsgaard und seiner Frau Maggy das Weingut Arietta. Die Partnerschaft entsprang der gemeinsamen Liebe zu Wein und klassischer Musik. Fritz Hatton ist nach einem Intermezzo Musikstudium am Konservatorium San Francisco ein superber Klavierspieler und John Kongsgaard ist ein großer Förderer der Oper von Napa und der großen, klassischen Musiker überhaupt. „Jeder große Wein muss singen" so war die Überzeugung der vier Partner. Eine kleine Parzelle Cabernet Franc auf der Hudson Ranch in Napa/Carneros gab den Anstoß. Das Arietta-Projekt wuchs mit dem Kauf zusätzlicher exzellenter Merlot- und Syrah-Trauben. Auch diese Trauben werden von Napas berühmtestem „Grower", Lee Hudson (Hudson Ranch), geliefert. Natürlich wird der Weinberg penibelst nach John Kongsgaards, und seit 2005 Andy Ericksons Vorstellungen bearbeitet. Seit 2005 sind die Hattons alleinige Eigentümer von Arietta. Die Entscheidungen im Cabernet-Sauvignon-Weinberg trifft neben Andy Erickson (ausgebildet von John Kongsgaard und winemaker von Screaming Eagle, Dalla Valle und Favia) auch niemand geringerer als Kaliforniens gefeierter Superstar und „Grower" David Abreu. Die ungeheuer dynamische Entwicklung dieses Weingutes hat schier unglaubliche Qualitäten in kürzester Zeit hervorgebracht. Die extrem raren Weine werden ausschließlich über die weingutseigene Mailinglist an Privat verkauft, und wir sind mehr als stolz und froh, dass wir diese Weine in extrem kleiner Stückzahl in Deutschland verkaufen dürfen.





Hatton Family · Arietta					€ / Fl.
Merlot Hudson Vineyards					
27541H	2013 12er • 2017–2032		0,75l	(88,00 €/l)	**66,00**
Merlot 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Galloni 92-95 Parker 94					
Lobenberg: Dunkelbeerig, enorm fein und detailiert. Herzkirsche, Tabak, Nelke und Orangenblüten. Am Gaumen dominiert die Erdbeere, dann Blueberries, Milchschokolade. Fordernd, kräftig und lang anhaltend. 95/100					
Cabernet Sauvignon					
27540H	2013 12er • 2018–2038		0,75l	(145,33 €/l)	**109,00**
Cab. Sauv. 100 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Galloni 93-96					
Lobenberg: Hier kommt die elegante Seite von Arietta. Satte Kraft fehlt aber auch diesem Wein nicht. Die Trauben kommen aus David Abreus legendärem Weinberg am Spring Mountain, von der Madrona Ranch (Togni ist auch am Spring Mountain). Perfekte, reife Cabernet-Frucht. Wunderbare Eleganz, gepaart mit gebändigter, purer Energie. Erinnert trotz des höheren Fetts und der Wucht in der Eleganz und der Frische, aber vor allem in der gradlinigen Klarheit, an Léoville Las Cases und Laurel Glen. Natürlich dicker, kraftvoller und satter. Hier ist Oberklasse Napa! Traumhafte Power und doch seidig. Großer Wein. Faszinierend! 96+/100					
H Block Hudson					
27539H	2013 12er • 2018–2040		0,75l	(145,33 €/l)	**109,00**
Cab. Franc 55 % Merlot 45 % • Barrique • 15,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Galloni 92-95					
Lobenberg: Der Cabernet Franc wächst auf der (allgemein anerkannt) wohl besten Parzelle Carneros und Napas überhaupt für diese Rebe, dem nur gut einen Hektar großen H-Block auf der Hudson Ranch im kühlen Carneros. Diesen Block in langfristig fester Pacht zu haben, geht wohl nur, wenn man wie der frühere Winemaker John Kongsgaard ein Freund und gemeinsamer Uni-Kumpel von Lee Hudson ist. Die Anwärter stehen Schlange … Ein tiefer, breiter Fruchtstrom kommt aus dem Glas. Waldbeeren pur und sehr nachdrücklich. Im Mund fein, fett und doch auch elegant (die Cabernet Franc erinnert trotz höherer Intensität und mehr Fett etwas an Cheval Blanc) mit sehr beeinduckender Länge. Nicht die Superfinesse des Arietta Cabernet, der einem Laurel Glen ähnelt, hier eher die feine Wucht eines Pahlmeyer mit einem Hauch Saint-Émilion der Oberklasse. Toller, großer, beeindruckender Wein, er gehört zu den ganz großen Weinen Napas! 95–97/100					







Bill und Joseph Phelps

Joseph Phelps Vineyards

Als Joseph Phelps in den späten 60er Jahren mit einem der größten Bauunternehmen der USA den Zuschlag für den Bau der Souverain Winery (jetzt Rutherford Hill) bekam, verliebte er sich so sehr in das schöne Napa Valley, dass er im Jahre 1973 seinen Job an den Nagel hängte und eine 250 Hektar große Ranch in Spring Valley kaufte und mit der Anlage von Weinbergen begann. Schon 1974 wurden die ersten Syrah-Trauben geerntet und wenig später wurde der erste Jahrgang des inzwischen legendären Insignia produziert. Es war eine Zeit der beispiellosen Aktivität, Kreativität, des Einfallsreichtums, des Unternehmergeistes und der Risikobereitschaft. Fast vier Jahrzehnte später ist das Flaggschiff des Weinguts, der Insignia, als einer der weltweit großen und immer hoch bewerteten Weine schon legendär. Nachdem in Kalifornien ungeachtet von Standort und Boden viele Jahre nur das Klima als der wichtigste Faktor der Weinqualität gesehen wurde, hat man sich heute dem europäischen Vorbild des „Terroir" angenähert. Bei den Weinen von Joseph Phelps spielt das Terroir – also sowohl der Standort und Boden, aber auch Niederschläge, Entwässerung, Belichtung und Klima, die Hauptrolle. Der „Geschmack des Terroir" zieht sich durch alle Weine, von dem eleganten, vielschichtigen Insignia aus Stags Leap und Rutherford Bench, bis zum aromatischen Viognier aus St. Helena. Um diese natürlich Note der Weine beizubehalten ist viel Aufwand und Pflege gefragt, bei Phelps bedeutet dies seit den frühen 1980er Jahren biologisch-dynamische Landwirtschaft. Nur so lässt sich nach Überzeugung der Entscheider hier die bestmögliche Wirkung für Gegenwart und Zukunft erzielen. Die heutigen Verantwortlichen sind Bill Phelps (Joe's Sohn) als Präsident, Ashley Hepworth als Winzer und Philippe Pessereau in den Weinbergen. Sie haben die Visionen Joseph's übernommen und kümmern sich mit der gleichen Hingabe und Liebe zum Detail und enormer Leidenschaft um alle Belange des Weinguts. Ashley fasst die Philosophie Joseph Phelps zusammen: „… die Kreation des besten Weins aus jedem Jahrgang und der perfekte Ausdruck des Terroir und der Schönheit der Weinberge in jeder einzelnen Flasche."

Joseph Phelps Vineyards				€/Fl.
Napa Valley Insignia				
27069H	2012 6er OHK • 2017–2037	0,75l	(296,00 €/l)	**222,00**
Cab. Sauv. 75% Petit Verdot 10% Merlot 10% Malbec 3% Cab. Franc 2% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 97 Parker 96 Galloni 96 WE 95				
27070H	2013 6er OHK • 2018–2038	0,75l	(296,00 €/l)	**222,00**
Cab. Sauv. Petit Verdot Merlot Malbec Cab. Franc • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 97-99 Parker 98+ Falstaff 98 Galloni 94-97 Suckling 96				

Lobenberg: Blauschwarz. Hocharomatische schwarze Beeren, dunkle Erde, schwarze Kirschen, süßes Cassis, fast wuchtig in der hohen Aromatik. Einer der größten Jahrgänge Kaliforniens, und so ist es kein Wunder, dass dieser Wein von Beginn an berauschend schön ist. Sattes, butterweiches Tannin im Mund, Cassis, Brombeere, Blaubeere und schwarze Kirsche, Lakritz, schwarze Oliven, viel Gewürze, Lavendel und Veilchen. Ungeheuer Komplex und in seiner schönen Fruchtsüße überwältigend schön. 97–99/100















John und Alex Kongsgaard

Kongsgaard Wine

John Kongsgaard ist zweifelsfrei eine Ikone des kalifornischen Weinbaus. Als Meisterschüler der UC Davis, Kaderschmiede des kalifornischen Weinbaus, hat Kongsgaard den Weinbau geprägt wie kaum ein zweiter. Allerdings nicht, indem er dessen Lehren befolgt hätte – denn nur wer sein Instrument beherrscht, hat das Zeug um zu improvisieren.

Kongsgaard war in einer Klasse mit David Ramey, Lee Hudson, Tim Mondavi und vielen anderen. Er arbeitete von 1976–1996 als Winemaker auf vielen Weingütern, auch auf vielen mittelmäßigen, wie er heute einräumt. Er war Ausbilder von Andy Erickson von Harlan Estate, Screaming Eagle und Arietta. Den ersten Meilenstein in seiner Karriere legte er bei Newton Vineyards, wo er lange als Winemaker arbeitete. Dort festigte er seine Reputation als Meister Yoda der Kleinstvergärung im Holz mit spontanen Hefen. Bis letztlich der Wunsch in ihm reifte, eigenen Wein zu machen. Er lehrte Weinbau als Celebrity Winemaker um sich das nötige Geld zu verdienen und leaste von 2000–2005 zunächst eine Winery in St. Helena, wo er mangels eigenem Keller seine Weine ausbaute. Im Jahr 2006 war Kongsgaard endlich startklar und ließ seinen eigenen Keller in das Vulkangestein in die Spitze des Atlas Peak bohren. Kongsgaard beschreibt die Entstehung seines Betriebes als reines Familienprojekt einer „hands on family", d.h. alles entstand mit eigenem Kapital in Eigenleistung, vom Bau des Kellers bis zum Aufbau des wahrscheinlich kleinsten Vertriebssystems der Welt: Einer Mailingliste mit ein paar tausend Kundenadressen.

Der erste Jahrgang der neuen Winery entstand 2006, damals noch aus zugekauften Trauben. Er legte neue Weingärten an und entwickelte ein neues Pachtsystem, dass ihm erlaubt, die Arbeiten und den Ertrag selbst zu bestimmen statt pauschal nach Maximalertrag eine Pacht zu entrichten. „Es ist sinnlos für 8 Tonnen Trauben zu zahlen, wenn ich nur 2 Tonnen benötige," so Kongsgaard zu dem System, dass sich im Qualitätsweinbau mehr und mehr etabliert. Denn obwohl der Großteil seiner Reben oben am Atlas Peak in Eigenbesitz ist, arbeitet er weiterhin mit Traubenproduzenten zusammen, natürlich nur mit den Besten. Aus Carneros bezieht er seit über 20 Jahren die Trauben für seinen Chardonnay von Lee Hudson und Larry Hyde. Die Trauben seines weißen Icon-Chardonnay The Judge stammen vom eigenen Weinberg der Familien Ranch, den er in den 70er Jahren selbst bepflanzt hat.

Die Produktion der Weißweine unterscheidet sich bei Kongsgaard nicht groß von der seiner Rotweine. Sie werden mit Schalen und Stielen vergoren – entgegen der immer noch gängigen Lehrmeinung der UC Davis. Der Most bekommt nach dem Pressen nur minimalen Schwefel, um die malolaktische Gärung in Zaum zu halten. Es folgt Remontage statt Punchdown für sanfte Tannine alle zwei Tage, auch hier arbeitet Kongsgaard mehr nach Gefühl als nach Rezept. Die Weine reifen 20 Monate im Fass bevor sie unfiltriert abgefüllt werden – auch hier war John Kongsgaard der Erste, der sich der Lehrmeinung widersetzte. Zu Recht, den seine Weine zählen zu den rarsten und gesuchtesten Trouvaillen Kaliforniens und sind stets verteilt, noch bevor sie gefüllt sind. Zu gering sind die Erträge und die daraus produzierten Mengen, um die Nachfrage auch nur annähernd zu decken. Zum Glück gehören wir zu den wenigen Händlern weltweit, die über Kongsgaards Mailing-Liste hinaus mit einigen wenigen Flaschen bedacht werden.





Kongsgaard Wine

€/Fl.

Napa Valley Chardonnay

28705H 2014 12er • 2018–2038 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Suckling 96 Parker 95 Galloni 94

29265H 2015 12er • 2019–2039 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg: 100% Cardonnay, davon 3/4 von Lee Hudson aus Napa und 1/4 von Larry Hyde aus Carneros. Saline Nase, sehr mineralisch, gestoßene Austernschalen mit zarten Hefenoten. Grüne Mandeln, wenig Frucht, vielmehr deren Schale mit phenolischen Komponenten: Birnenschalen, Pfirsichschalen und Aprikosenkern nebst Limettenzeste ergänzen etwas Frucht zur avisierten mineralischen Freude. Am Gaumen unglaublich vielschichtig, im Antrunk säuregesteuert und straff, dabei abermals leicht hefig mit cremigem Schmelz und sanften Rundungen, die mit mehr und mehr Luft noch griffiger werden. Enorme Länge mit gutem Potential für 8+ Jahre. 96–97/100

VioRous

31643H 2016 12er 0,75l (158,67 €/l) **119,00**

Viognier Roussanne • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Parker 95+

Parker: This is a co-fermented field blend made with roughly 70% Viognier and 30% Roussanne, all fermented in old oak. The vineyard is only about 1.5 acres in size, so only 75–90 cases are ever made. The 2016 Roussanne/Viognier gives up notions of honeysuckle, white

Kongsgaard Wine

€/Fl.

peaches, applesauce and allspice with a waft of fresh hay. Medium to full-bodied, it has a nice phenolic (tannin) chew providing texture and freshness to the rich, seductive fruit, finishing on a lovely savory note. Drinking beautifully now, it should cellar gracefully for 10–12+ years. 95+/100

Napa Valley Cabernet Sauvignon

28704H 2014 12er • 2019–2049 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Galloni 96

29264H 2015 12er • 2020–2050 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Cabernet Sauvignon 90% Merlot 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Galloni 96+ Parker 94+

Lobenberg: Lobenberg: Mit dunkler Frucht und prägnanten Röstnoten ist dieser Cabernet der Einstieg in die Welt der Kongsgaard Weine. Dabei handelt es sich nicht um weichgestreichelte Weine, die versuchen ihre Herkunft oder ihren Ausbau zu verleugnen. Zweifelsfrei aus Napa kommend setzt er die Benchmark für dichten, reifen Cabernet mit ordentlich Muskeln und balancierter Struktur. Der Cabernet Sauvignon widerlegt die landläufige Meinung, es handele sich bei kalifornischen Weinen oft um überholzte Weine, sondern belegt vielmehr Kongsgaards Standpunkt, dass es sich bei den meisten Weinen um „underwined oak than overoaked wine" handelt. Es ist eben diese Stilistik, die wir nur in Napa finden und die auch den beherzten Ausbau im Holz zulässt, vielleicht sogar fordert. Röstig, toastig in der Nase mit Noten nach Schwarzgeräuchertem, dunkler Tabak und etwas Waldbrand (tatsächlich finden sich Aromen der Feuer in den Weinen. Kongsgaard verlor im Oktober 2017 z. B. seine kompletten Cabernet Franc Anlagen im Feuer). Dann frische Frucht nach Himbeeren, Kirschen, Brombeeren und Crème de Mure, Cassisholz und Zeder die vielschichtige und gewaltige die Nase umreißen. Am Gaumen mit gehörigem Bass, Süßholz und üppiger, reifer Frucht. Reif, rauchig und röstig zeigt er sich in der Gaumenmitte, fleischig, mundwässernd und saftig wird er gestützt von hochflorigen, blättrigen Tanninen, die klare und präzise Frucht wie in ein Korsett geschnürt. Rote geröstete Paprika, Kaffee, Graphit und feinherbe phenolische Komponenten sorgen für Präzision, Gradlinigkeit und hochfrequenten Schluckreiz. 97–98+/100

The Fimasaurus

31642H 2015 12er 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 96 Galloni 94

Lobenberg: Dieser Wein ist eine Hommage an einen befreundeten Musiker, der großer Bewunderer und Konsument der Kongsgaard'schen Weine ist. 50% Cabernet und 50% Merlot werden zusammen vergoren und ergeben einen Wein, der dank dieser Methode enorme Eigenständigkeit erzielt. Die Cabernet-Eigenschaften scheinen verstärkt und unterfüttert durch den Saft und die Reife des Merlot: In der Nase enorm rauchig mit Noten nach Schwarzgeräuchertem, unterlegt von klarer doch reifer Frucht, Zwetschgen, Maulbeeren und Schwarzkirschen. Ätherische Kopfnote nach Lorbeer, Piment und Rumtopf, Pflaumenmus und milden Gewürzen. Im Antrunk dicht und viskos und zweifelsfrei ein Kind seiner Herkunft. Doch selten gelingen Weine dieser Konzentration so delikat und erfrischend. Reife Gerbstoffe, dichte Frucht und immense Spannung am Gaumen. Und da sich große Weine immer gut trinken, kann man es niemandem verübeln, dies jetzt zu tun. In 15–20 Jahren hingegen sollte einen Großes erwarten. 96+/100

Napa Valley Syrah Hudson Vineyards

24818H 2013 12er • 2018–2043 0,75l (296,00 €/l) **222,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Parker 98 Galloni 97 Falstaff 97

28707H 2014 12er • 2020–2050 0,75l (332,00 €/l) **249,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Galloni 100 Parker 96 Suckling 95

29267H 2015 12er • 2021–2051 0,75l (332,00 €/l) **249,00**
Syrah 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-100 Galloni 96-98 Parker 98-100

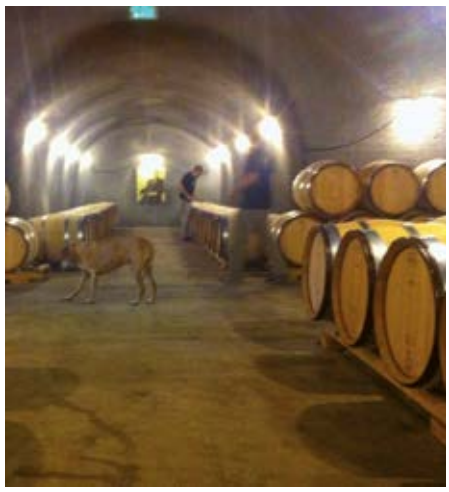
Lobenberg: Vielleicht der europäischste Syrah Napas. In kleinen, offenen 500-Liter-Holzfässern mit natürlicher Hefe vergoren. Aus winzigsten Erträgen organisch bearbeiteter Weinberge aus Lee Hudsons Weinberg im kühlen Carneros. Wie so typisch für John Kongsgaard extrem saftig, üppig, fruchtiger als ein Hermitage, aber in seiner Mineralität und Textur sehr ähnlich. Die saftige Version eines Hermitage, der Wein macht richtig Spaß. Aber er braucht viel Luft in der Karaffe und kann auch sehr schön in der Flasche im Keller nachreifen. Nimmt man sich diese Zeit, so bekommt man ein großes Erlebnis geschenkt. 97–100/100



John Kongsgaard













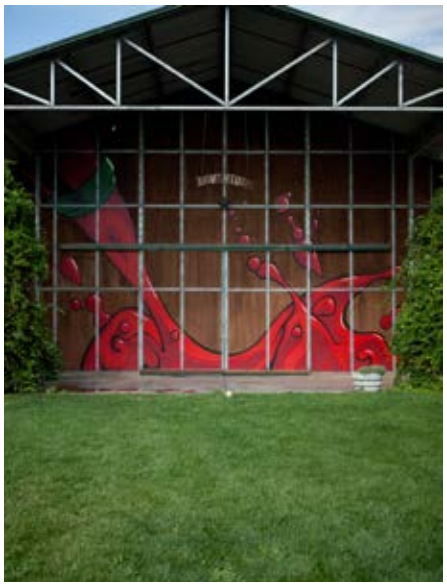
Stephan Asseo

L' Aventure / Stephan Asseo

In Paso Robles, gute drei Stunden südlich von San Francisco auf halber Strecke nach Los Angeles liegt das Weingut L'Aventure. Dort legte Stephan Asseo im Jahre 1998 den Grundstein für seine neue Existenz, sein letztes Abenteuer – L'Aventure. In der Mitte seines Lebens entschied sich der anerkannte Önologe und Consultant nochmals alles neu zu machen. Aus Bordeaux kommend blickt Asseo auf eine glorreiche Karriere bei Château Robin, Château Fleur Cardinale und Château de Courteillac zurück. Doch Asseo fühlte sich als Winzer mehr und mehr eingeengt von den Auflagen der französischen AOCs und suchte nach neuen Möglichkeiten, seiner Passion uneingeschränkt nachgehen zu können. Ohne Auflagen hinsichtlich Rebsorten, Erträgen oder Ausbau. Das bedeutete Frankreich zu verlassen. Er verkaufte seine Anteile am Château Courteillac und bereiste die Welt um zu sehen, welche Türen ihm wo offen stehen. In Kalifornien sah er sich Grundstücke in Napa, Sonoma und Santa Barbara an, doch alles war entweder bereits vergeben, zu teuer, der Heimat zu ähnlich oder schlicht unbrauchbar. In den geschwungenen Hügeln Paso Robles fand er schließlich das passende Fleckchen Erde, das wie geschaffen zu sein schien für seine Vision eines von Regularien unbeschränkten Weinbaus: Viele unterschiedliche Expositionen und beste Böden aus massivem Kalkstein. Dazu kommen die besonderen klimatischen Bedingungen. Temperaturen von tagsüber bis zu 40 Grad fallen nachts bis auf 10 Grad ab, sodass man hier zurecht von einem thermischen Schock spricht. Das verlangsamt das Aufheizen der Trauben sowie deren Reifeverlauf und erhält darüber hinaus die Säuren, die bei Weinen dieser Konzentration unerlässlich ist. Das Meer ist nur 25 Minuten entfernt und sorgt für gleichmäßige Belüftung der sanft geschwungenen Hügellagen.

Auf mittlerweile gut 50 Hektar wachsen Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Petit Verdot und Garciano und werden nach Herzenslust ohne Auflagen cuvetiert. Die Stilistik orientiert sich dabei an Stephan Asseos Maxime, stets das Maximum aus den Trauben herauszuholen: Maximale Frucht bei maximaler physiologischer Reife. Eine Überreife der Trauben wird zu Gunsten seidiger Gerbstoffe auf L'Aventure in Kauf genommen. Unverkennbar kalifornisch, mit satter Frucht, geschliffenen, samtigen Tanninen und dichtem Extrakt ist die Frucht stets saftig-frisch und die Säure reif und perfekt eingebunden. Und obwohl die Weine in der Jugend bereits begeistern sind sie enorm lagerfähig.

Optimus heißt der erste Wein von L'Aventure, den Asseo 1998 noch mit zugekauften Trauben machte. Seit 2008 werden alle Weine ausschließlich aus eigenem Rebmaterial gekeltert. Der Optimus ist inzwischen der Einstiegswein von L'Aventure, die Spitze hat mittlerweile die Estate Cuvée übernommen. Dazwischen tummeln sich einige Cuvées, die als Reminiszenz an Frankreich oder seine Tochter Chloé kreiert wurden. Dabei werden aktuelle Trends wie der Ausbau in Beton (hier nicht als Ei, sondern als Zylinder) und in italienischen Amphoren mit eingebunden. Alle Trauben werden strikt von Hand gelesen und überwiegend sortenrein in eigenen Gebinden vergoren. Es wird ausschließlich ungeschönt und ungefiltert gefüllt.



L' Aventure / Stephan Asseo

€ / Fl.

L' Aventure Estate Cuvée Optimus

26414H 2013 12er OHK • 2017 – 2040 0,75l (83,33 €/l) **62,50**

Syrah 48 % Cab. Sauv. 30 % Petit Verdot 22 % • Barrique • 16,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 93

28629H 2014 6er OHK • 2018 – 2041 0,75l (83,33 €/l) **62,50**

Syrah 42 % Cab. Sauv. 33 % Petit Verdot 25 % • Barrique • 15,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 92 Galloni 92

Lobenberg: Ausgebaut für 14 Monate in 60 % neuer französischer Eiche und 40 % Zweitbelegung, Malolaktik im Fass. Der Optimus legt direkt die Marschrichtung von L'Aventure fest: Opulente Nase mit dunkler, hedonistischer Frucht. Beerenfrüchte wie Blaubeeren, Brombeeren und eingemachte Himbeeren sowie eingelegte Zwetschgen machen den Auftakt, Bitterschokolade und milde Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Leder versprechen komplexes Weinvergnügen. Mit seidigen Tanninen und mineralischem Back-up wirkt die Frucht am Gaumen saftig-frisch. Mit viskoser Haptik und samtigem Gerbstoff vereint er Kraft, Frucht und Komplexität mit langem Nachhall. Ein Wein mit großer Balance, der trotz seiner Zugänglichkeit von einigen Jahren Flaschenreife profitieren wird. 95/100

L' Aventure / Stephan Asseo

€ / Fl.

L' Aventure Estate Cuvée Côte a Côte

26415H 2013 6er OHK • 2019 – 2045 0,75 l (132,00 €/l) **99,00**
Mourvèdre 40 % Grenache 30 % Syrah 30 % • Barrique • 16,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 94

28630H 2014 6er • 2020 – 2046 0,75 l (144,00 €/l) **108,00**
Grenache 50 % Mourvèdre 28 % Syrah 22 % • Barrique • 16,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 96

Lobenberg: Lobenberg: Ausgebaut in 30 % neuer französischer Eiche, 28 % Zweitbelegung, 33 % in Beton und 9 % in Amphoren. Mit dieser Cuvée hat Asseo eine Hommage an die Rhône geschaffen, die an erstklassigen Châteauneuf-du-Papes erinnert. In der Nase dunkle Kirschen, Amarena und rote Johannisbeeren, Gesteinsmehl und Glimmer. Bitterschokolade und dezent kräuterwürzige Kopfnote. Am Gaumen mit viskoser Haptik und stetem Fluss. Die Gerbstoffe sind top gereift und samtig bei immenser Dichte und herbem Nachhall, der den Wein formidabel konturiert. Mit extraktsüßer Frucht und feinem Schokofinish im langen Nachgeschmack. 95 – 96/100



Stephan Asseo

L' Aventure Estate Cuvée

26412H 2013 6er OHK • 2019 – 2046 0,75 l (132,00 €/l) **99,00**
Syrah 43 % Cab. Sauv. 42 % Petit Verdot 15 % • Barrique • 16,0 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 96-99 Parker 97+

28628H 2014 6er OHK • 2020 – 2047 0,75 l (145,33 €/l) **109,00**
Cab. Sauv. 50 % Syrah 35 % Petit Verdot 15 % • Barrique • 16,0 % vol. • enthält Sulfite Lobenberg 96-99 Parker 98

Lobenberg: Ausgebaut für 15 Monate in 100 % neuer französischer Eiche. Der fast blickdichte schwarze Wein suggeriert schon optisch das Maximum. In der Nase dunkle Frucht, Schokolade, dunkle Gewürze und Schokolade, Schwarzkirschen, schwarzer Pfeffer und Granit. Am Gaumen präsentiert sich die Estate Cuvée in diesem jugendlichen Stadium als wahres Tannin-Monster von beeindruckender Dichte und Konzentration. Die Tannin Struktur ist enorm vielschichtig, engmaschig, dicht, reif und poliert. Sie verleiht dem Wein eine Extra-Qualität, eine gewisse Süße und Kontur. Der extraktreiche Wein wird flankiert von gekonntem Holzeinsatz und ist getragen von der kalkigen Mineralik, die ihn bereits jetzt sehr zugänglich wirken lässt, obwohl er wie alle Weine Asseos ausgelegt ist auf mindesten 15+ Jahre Flaschenreife. 96 – 99/100



L' Aventure Estate Cuvée Chloe

26413H 2013 6er OHK • 2020 – 2050 0,75 l (198,67 €/l) **149,00**
Syrah 71 % Grenache 39 % • Barrique • 15,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99 Parker 96

28634H 2014 6er • 2021 – 2051 0,75 l (212,00 €/l) **159,00**
Syrah 67 % Grenache 33 % • Barrique • 16,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99 Parker 97

Lobenberg: 67 % Syrah aus der Einzellage McVey, 33 % Grenache, zusammenvergoren. Danach 14 Monate Reife in 40 % neuer französischer Eiche und 60 % Zweitbelegung, malolaktische Gärung im Fass. Stephan Asseos Tochter Chloé schwört, nichts mit der Namensfindung für diesen Wein zu tun zu haben. Die Nase bietet hedonistisches Vergnügen: Mit satter, reifer Frucht erinnert sie an Rumtopf, eingelegte Früchte, Pflaumen und Himbeergelée. Auch am Gaumen bietet der Wein das Maximum: mit dunkler, fast schwarzer Frucht versinnbildlicht er den modernen kalifornischen Stil. Syrah und Grenache ergeben dank gemeinsamer Vergärung eine Symbiose, die in regulären, getrennt vinifizierten Cuvées nicht zu finden ist. Mit dichter Konzentration, voller Frucht voraus und seidigem Gerbstoff ist dieser kalifornische Dampfhammer das Ergebnis der Blending-Sessions, die Stephan Asseo stets gemeinsam mit seiner Tochter Chloé sowie zwei Assistant-Winemakers durchführt. 99/100















Patz & Hall

Patz and Hall schreiben seit 1988 kalifornische Weingeschichte wie aus dem Bilderbuch. Angetrieben vom amerikanischen Pioniergeist, der im tiefen Westen alles möglich werden lässt, ließ ihre Liebe zum Wein Donald Patz, James Hall, Anne Moses und Heather Patz den Schritt wagen, einen Betrieb ohne Vorbelastungen und ohne weinbaulichen Background zu gründen. Zunächst standen sie vor dem Nichts, konnten den Betrieb jedoch nach kurzer Zeit zu einer der feinsten Adressen Kaliforniens etablieren. Die Kernkompetenz orientiert sich dabei an den privaten Vorlieben von Patz & Hall und gilt Pinot Noir und Chardonnay, die beide Jahr für Jahr auf gleich hohem, exzellentem Niveau produziert werden.

Das große Vorbild ist natürlich das Burgund, dessen Kleinstappellationen auch hier Grundlage jeden Schaffens sind. Patz & Hall verfügt über kein eigenes Land und arbeitet ausschließlich mit Traubenproduzenten, die beste Trauben nach deren Vorgaben produzieren. Das Modell, dass hier angewandt wird, folgt dem von John Kongsgaard entwickelten Prinzip, dass der Produzent nicht nach zu erwartendem Ertrag, sondern nach geforderter Traubenqualität unabhängig vom Gewicht bezahlt wird.

Mit ihrem kompromisslosen Qualitätsstreben konnten sich Patz & Hall über die Jahre beste Lagen in insgesamt 17 AVAs in Napa Valley, Sonomas Russian River Valley, Mendocino County, Sonoma Coast und den Santa Lucia Highlands sichern. Patz & Hall arbeiten ausschließlich mit den Top-Traubenproduzenten zusammen, für den Chardonnay und den Hyde Pinot beziehen sie beispielsweise Trauben vom legendären Larry Hyde aus Carneros.

Ihre Weine werden nach Einzellagen ausgebaut, deren unterschiedliche Böden und klimatischen Einflüsse maßgeblich für die Qualität verantwortlich sind. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand in den frühen Morgenstunden, wenn es noch kühl ist. Danach kommen die Trauben direkt in die Kellerei, Chardonnay und Pinot Noir werden als ganze Trauben mit Stiel und Stengel sanft gepresst, bevor sie in neues französisches Holz kommen und dort die malolaktische Gärung durchlaufen. Nach 10 Monaten werden sie abgestochen und kommen vor der Füllung zur Assemblage für 24 Stunden in den Stahltank und werden dann unfiltriert gefüllt.

Patz & Hall sind unserer Meinung nach eine der allerbesten Adressen für amerikanische Pinot Noirs, die Chardonnays liegen ebenfalls in der Spitzengruppe. Patz & Hall feiern dieses Jahr 30-jähriges Jubiläum. Dazu gratulieren wir herzlichst und sind stolz, sie nach vielen Jahren des Bemühens in unserem Programm präsentieren zu können.



Patz & Hall

€ / Fl.

Sonoma Coast Chardonnay

28769H 2015 12er • 2016–2028 0,75l (58,00 €/l) **43,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Winespectator 94

34845H 2016 12er • 2018–2028 0,75l (58,00 €/l) **43,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Jeb Dunnuck 90

Lobenberg: Der 2016 Jahrgang fällt in Kalifornien insbesondere für die Weißweine etwas üppiger aus, was dem Hausstil von Patz & Hall zupass kommt. Spontan vergoren zeigt er sich in der Nase enorm vielschichtig mit Kaskaden reifer Fruchtaromen: Melone, Mandarine, pummelige Birnen und Orangenschale und grüne Banane. Eingefasst in röstige Toastwürze und Kastenweißbrot mischen sich Noten nach Salzkaramell und Austernschalen in die Melange. Am Gaumen mit cremiger Textur und wunderbarem Schmelz sind die 32 % Neuholz vorbildlich eingearbeitet. Mit zestig-frischen Fruchtaromen fließt er auf mineralischem Fundament cremig ins lange Finish. 93+/100

Dutton Ranch Chardonnay

34846H 2016 12er • 2018–2036 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Chardonnay 100 % • Barrique • 15,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Dutton Ranch befindet sich im Russian River Valley, Sonoma. Warren Dutton pflanzte 1969 die ersten Chardonnayreben. Die Duttons zählen zu den prägenden Familien Sonomas. Die Weinlage zählt mit Sicherheit zu den feinsten des ganzen Sonoma Countys. Seit 1998 erzeugt Patz and Hall hier die Einzellagencuvée. Die Chardonnay-Klone ergeben einen sehr hellfruchtigen Typ. Der Wein duftet zart nach Amalfi-Zitronen, Kiwi und ein wenig Mango. Das Holz ist sehr zart, gar nicht aufdringlich. Am Gaumen kommt dann die Cremigkeit und Kraft des Weins zur Geltung. Er schwebt am Gaumen und verweilt dezent süßlich, auch wenn er ganz durchgegoren ist. Ein massiver Chardonnay, der seine Kraft aber aus der Frucht, nicht aus dem Holz zieht. 94–95/100

Patz & Hall

€/Fl.



Hyde Chardonnay

35305H 2016 6er • 2018–2036 0,75l (85,33 €/l) **64,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 Parker 94+

Lobenberg: Von der Hyde-Ranch, einer der berühmtesten Winegrower von Sonoma. Fast schon cool-climate. Weißer Pfirsich mit noch etwas grüner Aprikose, Bittermandel, Walnuss, Melone und Ingwer. Belebend frisch und mineralisch im Mund, ein vollmundiger Sonoma-Chardonnay mit pinker Grapefruit und Limette, dennoch auch kalifornisches Fett und etwas Passionsfrucht. Pikant rassiger Chardonnay der extraklasse. 95–96/100

Sonoma Coast Pinot Noir

28771H 2014 12er • 2017–2032 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Pinot Noir 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Winespectator 94

35306H 2016 12er • 2019–2034 0,75l (63,33 €/l) **47,50**

Pinot Noir 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Dunkle Kirschen, Himbeergelée und Cranberries in der Nase werden unterlegt von dunkler Schokolade, Wacholder, Süßholz und erdigen Noten. Die Frucht avisiert auf mustergültige Weise den Typus kalifornischen Pinot Noir: Extraktsüß und dicht mit mittlerer Konzentration ohne in die Überreife zu kippen, dabei stets ergänzt durch rauchig-würzige Aromen nach dunklem Tabak oder Teer. Am Gaumen viskos im Antrunk mit super-hedonistischer Frucht und reifen, blättrigen Gerbstoffen. Mit gutem Drive an der Gaumenmitte ist er fest strukturiert mit vielschichtigen Frucht- und Gewürzaromen. Komplex doch dabei herrlich zugänglich mit betörender Frucht bietet der Sonoma Coast Pinot Noir enormes Trinkvergnügen. 93–94/100



Hyde Vineyard Pinot Noir

31721H 2014 6er • 2018–2039 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Pinot Noir 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94 Wine Enthusiast 93

Lobenberg: Dieser Pinot, der ausschließlich aus Trauben von Larry Hyde produziert wurde, ist mit 10% Rappen vergoren worden. Das sorgt für zusätzliche Gerbstoffe, die die Frucht kalifornischer Pinots besser einfassen und dem Wein zu mehr Struktur und Komplexität verhelfen. Mit dunklen Früchten in der Nase erinnert er an Himbeergelée, dunkle Kirschen, schwarzen Pfeffer, Süßholz und Estragon, unterlegt von floralen Noten nach Orangenschalen und Rosenblättern, einem distinktiven Hinweis auf die alten Weingärten Hydes. Im Antrunk mit feinkörnigem Gerbstoff, packend, mit seidigem Mundgefühl sowie großer innerer Dichte und Spannung. Präsent, druckvoll und komplex fließt er mit voller Frucht voraus und klarem Trinkzug über den Gaumen ins lange, fruchtig-gewürzige Finale. Ein kräftiger Pinot von Grand-Cru-Format mit Potential. 94–95/100

Pisoni Vineyard Pinot Noir

31720H 2014 6er • 2018–2039 0,75l (118,67 €/l) **89,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 93

Lobenberg: Der Pisoni Pinot Noir von der nördlich gelegenen Pisoni Ranch in Monterrey County ist der Spitzen-Pinot von Patz & Hall. Ein Pinot-Monster für Liebhaber kalifornischer Weine, ausgebaut in 70% neuer französischer Eiche. Die kraftvollen Tannine, die er dank seiner kühlen Höhenlage mit ins Rennen bringt, begegnen Patz & Hall mit satter Frucht. In der Nase dominieren zunächst rauchige Noten, Holzwürze und schwarzer Kardamom, Bitter-Schokolade und Leder, bis die dunkle Frucht sich ihren Weg bahnt: Brombeeren, Maulbeeren, Cranberries und schwarze Kirschen füllen seinen Fruchtkorb, florale Noten nach Rosenblättern und milde Gewürze wie Nelken und Muskatblüten runden die ätherische Nase ab. Im Antrunk ist er zupackend mit komplexer Struktur und hoher Dichte. Die Frucht zeigt sich vollreif, die Tannine haben ihren großen Auftritt: reif, poliert und engmaschig sind sie fest verwoben und geben ihm Rückgrat für viele Jahre Flaschenreife. Dennoch bietet er auch in jungem Stadium enorme Trinkfreude für Liebhaber der kräftigen Gangart. Der John Wayne der kalifornischen Pinots. 96/100











Lisa, Brigitta und Philip Togni

Philip Togni Vineyard

Über Philip Togni viele Worte zu verschwenden kommt dem Versand von Eulen nach Athen gleich, egal ob man sie trägt oder mit FedEx schickt. Geboren in Windsor als Sohn eines Tessiners wuchs er in Schottland auf. Tognis Akzent zeugt noch immer von seiner alten Heimat. Er studierte nach der Schule Geologie in London um danach als Explorer für Shell in Peru, Kolumbien und Spanien zu arbeiten. Mit der Zeit erkannte er seine wahre Passion und studierte Önologie in Bordeaux beim der weltweit anerkannten Koryphäe Emile Peynaud. Danach arbeitete er für ein paar Jahre als Assistant Winemaker bei Château Lascombes in der AOC Margaux. Dort lernte er seine Frau Brigitta kennen, die für das Weingarten-Management zuständig war. Anfang der 50er Jahre zogen sie zusammen nach Kalifornien, das Dorado für junge Winemaker. Philip arbeitete auf verschiedenen Weingütern, bis er 1975 ein vier Hektar großes Anwesen mit Pre-Phylloxera Reben auf 700 Metern Höhe auf dem Spring Mountain im Napa Valley kaufte. Dort wurde seit den 1880er Jahren Weinbau betrieben, doch seit der Prohibition lag das Gelände über 50 Jahre brach. Hier oben, in der Abgeschiedenheit der Berge, begann Togni 1981 seine eigenen Weine zu machen, 1983 kam der erste Jahrgang auf den Markt. Man bestockte Anfang der 90er Jahre die Fläche neu mit dem damals traditionellen Margaux-Satz aus 82% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot. Zwei über 200 Jahre alte Sasso-Rebstöcke stehen heute noch inmitten der Reben und werden stillschweigend in der Top Cuvée versenkt. Die ersten Jahre gestalteten sich zäh, bis Anfang der 90er die Bewertungen von Robert Parker einen regelrechten Hype auslösten. Seitdem schreibt Togni Weingeschichte. Seine Weine hat er stets als Tafelwein ausgebaut, was es ihm gestattet, auf die Angabe der Alkoholwerte zu verzichten.

Seit 2012 ist Tognis Tochter Lisa für den Betrieb verantwortlich. Eine Entscheidung, die zunächst alles andere als in Stein gemeißelt war. Lisa arbeitete regulär im Marketing in San Francisco, bevor sie sich auf das Wein Business einließ und letztlich nach Bordeaux ging, um dort im Saint-Julien auf Château Léoville Barton zu arbeiten. Dort festigte sich ihre Entscheidung, den Betrieb der Eltern zu übernehmen. Und obwohl Togni mit über 90 Jahren und seine Frau Brigitta mit weit über 80 allen Grund hätten, sich zur Ruhe zu setzen, unterstützen sie ihre Tochter, wo sie nur können. „Mein Vater kann nicht Nichts tun, das ist unmöglich," erklärt Lisa. Sie kommt grade aus dem Labor, wo ihr Philip Togni noch die letzten analytischen Messungen vor der Füllung des neuen Jahrgangs vornimmt. Großartige Änderungen hat sie nicht vor, sondern möchte vielmehr das bewahren, was ihre Eltern gemeinsam aufgebaut haben. Die Vergärung erfolgt also weiterhin spontan, bevor die Weine vornehmlich in französische Nadalie-Fässer umgezogen werden, um dort die malolaktische Gärung zu durchlaufen. Dort lagern sie für 36 Monate in 40% neuem Holz und der Rest in Zweitbelegung. Nach einem Jahr wird erstmals abgestochen und danach alle drei Monate wiederholt. Es bleibt also alles beim alten, der Fortgang des Weingutes ist gesichert.



Philip Togni Vineyard

€/Fl.

Cabernet Tanbark Hill

31644H 2015 12er • 2018–2033 0,75l (73,27 €/l) **54,95**

Cab. Sauv. 99% Merlot 1% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Galloni 92

Lobenberg: Der Großmeister des Napa-Cabernet kann es nicht nur teuer, sondern auch richtig bezahlbar für diese großartige Qualität! Der Zweitwein (aus sorgfältiger Selektion aller Fässer) ist exakt nach gleichem Rezept aus dem gleichen Weinberg entstanden, nur den Presswein bekommt er nicht, der würde ihn überfordern. Tiefdunkle Farbe, undurchdringlich im Glas. Viel Kühle ausstrahlend. Steinmehl, leicht florale Andeutungen, saftige, reife Beeren, Kräuter, Erdigkeit und feine Fruchtsüße verströmend stellt er sich dar. Am Gaumen besticht er durch Gradlinigkeit und samtige Fülle. Die tolle Ausgewogenheit wird besonders durch seine kompakte und präzise Mitte gestärkt. Im Rückhall wird die wahre Klasse so richtig deutlich: komplexe Beerenaromen, Zedernholz und noch einmal diese unheimliche Erdigkeit schwingen wunderbar verführerisch nach. Berauschend, kühl und frisch, ein perfekter Wein aus Kaliforniens bester Hochlage. In dieser Preisklasse in Napa kaum zu schlagen, ein Wein zum Zurücklehnen und Entspannen. 92–94/100

Philip Togni Vineyard

€/Fl.

Napa Cabernet

21845H 2011 12er • 2018–2051 0,751 (153,33 €/l) **115,00**

23096H 2011 6er • 2018–2051 1,51 (153,33 €/l) **230,00**

Cab. Sauv. • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Galloni 94 Parker 92-94

28866H 2014 12er • 2021–2054 0,751 (198,67 €/l) **149,00**

Cabernet Sauvignon 82% Merlot 15% Cabernet Franc 2% Petit Verdot 1% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 98 Galloni 97 Jeb Dunnuck 95+

31645H 2015 12er • 2022–2055 0,751 (198,67 €/l) **149,00**

Cabernet Sauvignon 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Parker 96 Galloni 94

Lobenberg: Rauchnoten, Blaubeeren, Maulbeeren und Brombeeren machen den Auftakt, gefolgt von Röstnoten, dunkler Schokolade und Zedernholz. Cassis und Johannisbeerblätter mischen sich mit dunkler Frucht und ätherischem Überbau. Am Gaumen super-saftiges Maul voll Wein mit nobelster Tanninstruktur: Reif, engmaschig, dicht und geschliffen konturiert sie den Wein, der trotz aller Vergleiche mit Margaux, Saint-Julien und Pauillac stets bleibt, was er ist: Ein Kind seiner Herkunft aus einem der besten Häuser. Kalifornischer Klassiker alter Schule ohne Überextraktion und Fruchtkaskaden. Für jetzt und die nächsten 35+ Jahre. Großes Kino in Cinemascope, Directors Cut. 98/100



Lisa, Brigitta und Philip Togni













David und Carla Ramey

Ramey Wine Cellars

Für David Ramey, so sagt er selbst, wurde 1996 der Traum eines jeden Winemakers wahr. In diesem Jahr gründete er zusammen mit seiner Frau Carla die Ramey Wine Cellars. Nachdem David Ramey sein Weinbaustudium Ende der 70er Jahre an der University of California, in Davies, abgeschlossen hatte (er studierte gemeinsam mit seinen Freunden und heutigen Weinlegenden wie John Kongsgaard, Tim Mondavi, Lee Hudson etc.), arbeitete er in Bordeaux, unter anderem auf Château Petrus und Trotanoy. Die Erfahrungen, die er dort mit klassischem Weinbau gemacht hatte, brachte er dann in Napa und Sonoma ein. Matanzas Creek, Dominus Estate und Rud waren seine Stationen als Winemaker vor seiner Selbstständigkeit 1996. Das Vergären mit natürlichen Hefen im offenen Holzfass und die malolaktische Gärung, Standards in der Bordelaiser Weinbereitung, waren zu Anfang der 80er in kalifornischen Spitzenbetrieben nahezu unbekannt. David Rameys Weinen ist diese Herangehensweise, die Verbindung von Wissen und Erfahrung aus Kalifornien (David ist ein gnadenloser Analytiker im Labor, seine Kellerarbeit ist immer „an der Kante des Fortschritts“ und alles ist hochintellektuell und kopfgesteuert, im Gegensatz zu manchen Genies der Bauchentscheidung wie Kongsgaard) und Frankreich, bis auf den heutigen Tag immanent. Kaum ein Napa Cabernet tendiert so deutlich zur kühlen, rotfruchtigen Bordeaux-Stilistik wie die seinen. Nur Kongsgaard und Togni sind ähnlich in ihrer kühlen Stilistik. Wenige kalifornische Chardonnay sind so mineralisch und crisp wie jene, die er mit extrem starken Terroirgedanken in seiner „state of the art“ winery in Healdsburg vinifiziert. Sonoma Coast und Russian River mit ihrer Kühle sind für ihn ein Muss, er mag das Fett der Napa-Chardonnays nicht, er liebt halt das Burgund. Mit anderen Worten: seine Weine sind die nahezu perfekte und hochgradig intellektuelle Symbiose von Neuer und Alter Welt, von wissenschaftlicher Erkenntnis und Natur, von Frucht, Frische und Terroir.



Ramey Wine Cellars

€/Fl.

Sonoma Chardonnay Platt Vineyard

25919H 2012 12er • 2016–2032 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Chardonnay 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97+ Galloni 93 Parker 92+

Lobenberg: Der kühlste Weinberg Rameys. Wie alle Weine als Ganztraube gepresst und im französischen Barrique (nur ein Drittel neues Holz) spontan vergoren incl. Malo, danach 18 Monate Ausbau im gleichen Fass mit milder Bâtonnage, Burgundische Wente-Selektion Masale, burgundische Ausgangsklone, alte Reben. Stilistisch wegen seiner famosen Zitrusfrische und seiner Feuersteinaromatik mein Liebling, eine Erhabenheit wie ein Grand Grus Preusse aus Chablis. Um ganz an Ritchie und vor allem Hyde heranzukommen fehlt etwas komplexe Dichte und hintergründige Intensität. Ich vermisse die Verblüffung des individuellen Bumms, den die zwei Weine haben, ich vermisse die kalifornische Dimension und „Andersartigkeit“ unter der feinen Burgunderart. Aber das ist jammern auf höchstem Niveau, der Platt ist ein großes, erhabenes Teil der Extraklasse. Feuerstein, Orangenblüten, Jasminblüten. Zitronengras, frischer Apfel, Pfeffer. Viel Energie. Große Harmonie. Superber, absolut mehrheitsfähiger Stoff der europäischen Art. 96–97+/100

Sonoma Coast Syrah

25915H 2013 12er • 2017–2035 0,75l (65,33 €/l) **49,00**

Syrah 95% Viognier 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 92-94

Lobenberg: Es ist schon sehr erstaunlich, wie sehr der Finesseliebhaber David Ramey in diesen kühlen Hochlagen der küstennahen (Morgennebel bei 13 Grad im Sommer) Sonomaberge eine Crozes-Hermitage/Cornas-Stilistik im warmen Kalifornien auf die Flasche bringt. Ich bin kein großer Freund der Syrah aus der neuen Welt, die Nordrhône ist eigentlich unantastbar, aber Ramey ist zugleich individuell und terroirlastig ein Sonoma-Original, und zugleich mit viel Garrigues, schwarzer Beerenfrucht und knochentrockener Puristik (vollständig durchgegoren – Null Restzucker) durchaus ein ernstzunehmender Gegenspieler zur Nordrhône. 93–94/100

Napa Cabernet Sauvignon Napa Valley

25912H 2012 12er • 2018–2040 0,75l (88,00 €/l) **66,00**

Cab. Sauv. 85% Merlot 7% Malbec 5% Petit Verdot 3% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 94-95+ Galloni 92 Suckling 92

Lobenberg: St. Helena und Oakville, also quasi das Saint Julien und Pauillac, der Kern des Napa Valley, stellen die Mayorität dieses Weins. Mit 85% Cabernet und etwas Merlot, Malbec und Petit Verdot fühlen wir Europäer wie zu Hause. Sehr felsiges Terroir der Vaca-Range und Mayacamas, viel Silizium, Lehm und Kiesel. Vollständig entrapptes Lesegut als unbeschädigte Beeren spontan im offenen Holzbottich vergoren. 18 Monate in zu 50% neuem französischen Barrique ausgebaut. Schon die Nase des dichten, rubinroten Weins lässt einen verblüfft hochschrecken. Das ist doch nicht Californien!? Saint Julien, Léoville Poyferré ist das. Nur Philipp Togni und John Kongsgaard schaffen mit ihren Gebirgslagen von 800 Metern eine solche rotfruchtige Kühle. Schlehe, Sauerkirsche, Lakritze, Unterholz, feinste süße Waldhimbeere, Johannisbeere, etwas Cassis und Cranberry. Noch etwas Minze und Eukalyptus, vielleicht sogar Rhabarber? Seidiges Tanningerüst und doch dichte Samtigkeit darunter, fast ein wenig Château Palmer in seinem wollüstig dichten Charme und seinem warmen, fast üppigen Körper. Komplexer Spaßmacher der Extraklasse, den Wein wird man immer austrinken, das ist 100% sicher. So lecker, so frisch, so ansprechend und einnehmend. 94–95+/100

Russian River Syrah Cole Creek

25914H 2013 6er • 2017–2040 0,75l (102,67 €/l) **77,00**

Syrah 94% Viognier 6% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Galloni 92-95

Lobenberg: Syrah aus Sonoma ist im Grunde die einzig mögliche Variante, die einen schlanken und frischen, halbwegs rotfruchtig komplexen Rhône-artigen Wein mit Hochgenuss ermöglicht. Napa ist zu heiß, der Wein wird zu fett, zu australisch. Auf vulkanisch felsigem Boden hat David seine Syrah in den kühlsten Teil der Sonomaberge gepflanzt. Hier in der „Petaluma-Schneise“ zieht der kühle Wind und der Nebel vom Meer hoch. Eine Zugabe von bis zu 12% weißer Viognier macht sein Vorbild, Côte-Rôtie in der Nordrhône, ganz offensichtlich. Anders als beim Cabernet entrappt David nur zum Teil, fast ein Drittel wird unentrappt in die hölzernen Gärständer gegeben. Natürlich Spontanvergärung. Über zwei Jahre ist die spätere Ausbauzeit in 100% neuer französischer Eiche. Der Wein ist von ungeheurer Dichte und brilliert mit der jungen schwarzen und blauen Frucht, die zusammen mit der hier sehr präsenten Lakritze, Minze und Rauch auch so typisch in jungen Côte-Rôties ist. Das ist ein ziemlicher Knaller, aber total trocken und durchgegoren, nicht der Hauch von Marmelade, fast zu steinig puristisch im unendlichen und komplexen Finale. Toller Stoff, zum trinken und nicht zum anbeten, so soll es sein. 96–97/100

Ramey Wine Cellars

€/Fl.

Sonoma Syrah Rodgers Vineyard

25913H 2012 6er • 2017–2040 0,75l (117,33 €/l) **88,00**

Syrah 88 % Viognier 12 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 96-98

Lobenberg: Ich bin schwer beeindruckt, auch wenn ich ganz subjektiv einen Hermitage von Tardieu oder Chave vorziehe. Vielleicht sag ich das nur, weil ich wusste dies ist ein Kali. Aus dem kühlen Sonoma. In Höhenlage auf felsigen Vulkanböden gepflanzt, in der Petalumaschlucht mit ihren kalten Winden und dem kühlen Vormittagsnebel. Im gemischten Satz mit Viognier. Zum Teil mit Rappen spontan im offenen Fuder vergoren, über zwei Jahre Ausbau im neuen französischen Barrique und monatlicher Bâtonnage, der Wein verbleibt bis zur unfiltrierten Abfüllung auf der Hefe. Das Holz istz nicht spürbar, weder in der Nase noch im Mund. Zu sehr dominiert die schwarze Frucht, heftig mit Lakritze, Kräutern, Minze und einem Teer-Schoko-Mix um die Vormacht kämpfend. Lavendel, Veilchen. Im Mund Cassis, Kaffee und Brombeere. Massive Struktur und doch bei aller Dichte und Körperreichtum sooo delikat, erhaben und fein. Erkenn ich als groß an! 96–98/100

Napa Cabernet Sauvignon Annum

25911H 2012 6er • 2017–2045 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Cab. Sauv. 91 % Cab. Franc 9 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-98 Parker 96 Galloni 94 WS 94

Lobenberg: Der Annum ist das, was bei anderen Winzern „Proprietary Red“ heißt. DER Wein des Winzers. Das sind alte Reben aus überwiegend Oakville mit Einsprengseln aus Napa und St. Helena, also auch große Teile des nur in winziger Menge abgefüllten Top-Weins „Pedregal“. Felsige Böden, Sedimentböden, Silikatböden, Vulkanböden. Winzige Hektarerträge aus winzigen Trauben. Hälftig unentrappt, alles mit unverletzten Beeren in die offenen Holzgärständer gegeben. Naturhefe, also spontan. Malo und Ausbau über 24 Monate im neuen französischen Barrique, wenig Bâtonnage, unfiltriert gefüllt.

Im Gegensatz zum Singlevineyard Pedregal ist der Annum von mehreren Terroirs. Und er hat einen signifikanten Anteil von Cabernet Franc, das darf man nie unterschlagen wenn man seine nachfolgende Charakteristik verstehen will. Und so deckt er auch in der Ähnlichkeit die Frische und finessereiche, rote Frucht von Château La Mission Haut Brion aus Pessac und die üppige schwarzkirschige Art eines Château Palmer aus Margaux ab. Aber aus einem kühleren Jahr, das Jahr 2012 passt da als Referenz schon ziemlich gut. So tolle Schlehe, Sauerkirsche, Schwarzkirsche, Cranberry, Waldhimbeere, Cassis, Lorbeer, Holunder, Minze, krautige Würze, Veilchen, Graphit, Rauchfleisch, Erde, Eisen, Blut, Tabak, Kaffeebohnen, Tee … Ein immens komplexes Bild und doch dominiert frische Frucht und diese enorm kühle Charakteristik eines sehr intensiven, hervorragend balancierten Traumweins. Große Spannung, fast dramatisch intensiv rüberkommend. Das ist aber so gar nicht weichgespült, das ist individuell großer Stoff mit irrem Potenzial. 96–98/100

Oakville Cabernet Sauvignon Pedregal

25910H 2012 6er • 2018–2048 0,75l (265,33 €/l) **199,00**

Cab. Sauv. 88 % Petit Verdot 12 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 97+ Galloni 93-95 WS 95

Lobenberg: Uralte Reben aus Oakville werden spät per Hand gelesen, winzige Trauben (sie passen in eine Hand) und kleine, konzentrierte Beeren. Winzige Erträge. Die Gemeinde Oakville, auch genannt das Pauillac Napas, ist das weinige Herz Kaliforiens. Von Opus One zu Harlan, von Mondavi bis Dalla Valle und Bond … hier residiert auf Napas felsigsten und bestem Terroir die crème de la crème der Elite. Zu einem Drittel unentrappt und als unangequetschte Beeren wird die Ernte in offenen Holzbottichen vergoren, Naturhefe, also spontan, die Malo und der Ausbau dann in 100 % neuem französischen Holz. Pedregal ist eine winzige Einzellage im Monopolbesitz Rameys. Malo und Ausbau über 24 Monate im neuen französischen Barrique, wenig Bâtonnage, unfiltriert gefüllt.

Deutlich mehr Schwarzkirsche, Cassis, Brombeere; Blaubeere und süße Maulbeere in Nase und Mund, darunter aber doch auch Schlehe, Hagebutte, pinke Grapefruit, Rauchfleisch und wieder dieser eigenwillige, rotfruchtig erdige Blut-Touch. Die Petit Verdot hat erheblichen Anteil an der würzigen, erdigen Schwarzfruchtstilistik, am Graphit, Lakritze und Espresso. Nie fett, immer cool-climate. Alles leicht durch einen dichten Espresso gezogen. Harmonie, Konzentration, Finesse und Drama in Abwechslung. Was für ein ungemein dichter, komplexer, intensiver und spannender Wein! Gehört zum Besten des Landes. 98–100/100



Ich probierte den Napa, den Annum und den Pedrigal in einer Reihe und war verblüfft ob ihrer individuellen Unterschiedlichkeit. Was sie eint ist ihre cool-climate Ausprägung, ihre verblüffende Frische, seidiges und doch sattes Tannin, rote Frucht in Dominanz und kaum spürbares Holz. Alle drei Weine gehen trotz ihres kalifornischen Charmes und der Power blind klar als Médoc-Weine durch. Der Napa hat Saint Julien-Eigenschaften, eine Art Léoville Poyferré, der Pedregal ähnelt fast unheimlich einem Pontet Canet aus Pauillac.











Ridge

Gut eineinhalb Stunden südlich von San Francisco liegt das legendäre Weingut Ridge in den Santa Cruz Mountains, auf dem Gipfel des Monte Bello. Die letzten 15 Kilometer führen über verschlungene Serpentinen durch Redwoods und Eichenwälder bis hinauf zum Weingut, das auf 700 Metern liegt und weitläufig das Silicon Valley überblickt. Hier oben, on top of the world, schreibt Paul Draper seit 1969 kalifornische Weingeschichte. Der studierte Philosoph hat keinen Abschluss in Önologie und war stets ein „hands off" Winemaker, der auf minimale Intervention bestand. „Wir glauben, dass die interessantesten Weine, also diejenigen, für die die Seele des Menschen am empfänglichsten ist, Klima und Boden ihrer Heimat verinnerlicht haben müssen. Nur dann, wenn der Charakter eines Weines eng mit den Wurzeln seines Anbaugebietes verbunden ist, offenbart sich uns seine Erdverbundenheit."

Die Geschichte von Ridge geht zurück bis ins späte 19. Jahrhundert. Bereits in den 1880er Jahren hat der italienischstämmige Ossea Perrone auf dem Gipfel des Monte Bello Weingärten angelegt und einen dreigeschossigen Keller in den Kalksteinfelsen geschlagen, um in der Abgeschiedenheit auf dem Berggipfel Wein herstellen und lagern zu können. Bereits 1886 erschien der erste Wein unter dem Namen Monte Bello. Die Farm wurde 1920 während der Prohibition verlassen und lag die nächsten vierzig Jahre brach. Viele Weingärten wurden ausgerissen oder landwirtschaftlich anderweitig genutzt. Von den ehemals fünf Wineries aus dem Monte Bello hatte keine überlebt.

Als man in den frühen 60er Jahren den Weinbau wiederaufnahm und Teile der alten Ranch erwerben konnte, hatte man folglich das Glück, auf die Vorarbeit von Perrone zurückgreifen zu können: Viele Anlagen waren terrassiert und man fand nicht nur alte Zinfandel-Stöcke vor, sondern auch 1949 gepflanzte Cabernet-Sauvignon-Reben in angrenzenden Lagen. Man übernahm natürlich den Natursteinkeller, in dem immer noch die Weine vergären und reifen. Der heutige Showroom ist tatsächlich im alten, 1902 gebauten Stall Perrones untergebracht. Bis heute werden die alten Lagen der Perrone Ranch zurückgepachtet und neu bepflanzt, ein Aufwand, der voraussichtlich 2035 beendet sein wird.

Ridge umfasst nicht allein Weingärten auf dem Monte Bello in Pacht und Eigenbesitz, sondern seit 1966 auch in Geyserville und seit 1974 in Lytton Springs im Dry Creek Valley in Sonoma, rund 100 Kilometer nördlich von San Francisco. Im Jahre 1991 konnte Ridge dort eine zweite Kellerei kaufen, gelegen inmitten über 110 Jahre alter Zinfandel-Reben. Weitere alte Zinfandel-Rebflächen liegen 300 Kilometer südlichen vom Monte Bello in Paso Robles. Die Lagen in Geyserville konnten als letzter Neuzugang 2016 gekauft werden.



Paul Draper

Die Besonderheit der Anlagen in Geyserville und Lytton Springs liegt in ihrem Alter begründet: Es handelt sich dabei um uralte Zinfandel-Mischsätze mit Rebstöcken, die teils über 115 Jahre alt sind. Sie wurden damals im Wechsel mit Carignan und Petite Sirah gepflanzt und sind mitverantwortlich für das enorme Potential ihrer spektakulären Zinfandels. Mit einer Lagerfähigkeit von 30 und mehr Jahren müssen sie zweifelsfrei zum großen, historischen Erbe Kaliforniens gezählt werden. Ridge ist Mitglied der Historic Vineyard Society, einer Vereinigung die sich um den Erhalt der historischen Rebanlagen kümmert.

Ridges Weine zeichnen sich stets durch ihre immense Frische und ihre im Vergleich niedrigen Alkoholwerte aus. Das nahegelegene Meer reguliert die Temperaturen und sorgt für große Tag-Nacht-Amplituden. Das sorgt für ausgeglichene Säurewerte und bewahrt die Weine vor zu hohem Alkohol. Auch die kargen Böden sorgen für niedrige pH-Werte, was den Weinen zusätzliche Frische und Trinkzug verleiht. Die Reben reifen langsam vom Fuße des Berges bis zur Spitze, wo auf 800 Metern die 1968 gepflanzten Merlot-Stöcke stehen. Die Lese der bis zu 75 Einzelparzellen erfolgt einzig per Hand und deren Vergärung getrennt nach Lagen in Einzelgebinden ausschließlich spontan in amerikanischer Eiche. Canton, die favorisierte Küferei aus Kentucky, wurde vor einigen Jahren vom französischen Fassproduzenten Taransaud gekauft, dies sorgte seitdem nochmals für einen Qualitätssprung der Fässer. Die Rotweine vergären bei 28–32° und der Traubenhut wird zweimal am Tag übergepumpt. Dadurch wird vermieden, dass durch zu starke mechanische Beanspruchung zu viel Gerbstoffe extrahiert werden. Nach der Gärung werden die Weine alle drei Monate abgestochen, die damit einhergehende Belüftung sorgt für sanfte Tannine und bewahrt den Wein vor zu starker Reduktion. Der Chardonnay wird nur einmal nach 10 Monaten abgestochen, kurz vor der Füllung. Alle Weine durchlaufen die malolaktische Gärung für den Milchsäureabbau im Fass. Weder Rot- noch Weißwein wird gefiltert oder geschönt und nur minimal geschwefelt. Die Produktion von Weißweinen umfasst lediglich drei Prozent.

Paul Draper wird in Lytton Springs seit 1995 von Winemaker John Olney Draper unterstützt. Auf Monte Bello ist Eric Baugher seit 1994 ausführender Önologe und rechte Hand Drapers. Der Ethos auf Ridge gehorcht dabei eigenen Regeln. Jahr für Jahr werden die Fässer in Teamarbeit verkostet und jeder, der am Prozess des Winemakings beteiligt ist wird in den Entscheidungsprozess mit einbezogen, welche Fässer in den Monte Bello gehen und welche in den früher zugänglichen Zweitwein Santa Cruz. Die Einbindung in relevante Entscheidungsprozesse sowie das seit Jahren unveränderte Team sorgen für konstante Qualität und deren kontinuierliche Steigerung in den letzten Jahren.







Erik Baugher, Paul Draper und John Olney, die Winemaker

Ridge

€/Fl.

Estate Chardonnay Santa Cruz

27484H 2014 12er • 2016–2029 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Winespectator 93 Galloni 93

29794H 2015 12er • 2017–2030 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Jeb Dunnuck 93 Galloni 93 Winespectator 92

33353H 2016 12er • 2018–2031 0,75l (73,33 €/l) **55,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Mit hellem Gelb und leuchtenden Reflexen ist die Nase konzentriert und üppig. Noten nach jungem Ingwer, Zitronenschale, Limettenabrieb und Salzkaramell. Kandierte Früchte, etwas Honig, Minze in der Kopfnote sowie grüne Haselnüsse umreißen die noch jugendliche Nase des „kleinen" Monte Bello Chardonnay. Am Gaumen zeigt er sich mit cremiger Textur, fast sahnig, und ist dabei unterlegt von erdender Mineralik, die ihm sein solides Fundament verleiht. Mit zart salinen Noten nach gestoßenen Austernschalen hat er am Gaumen guten Druck und eine hedonistische Saftigkeit mit langem Nachhall. 94/100



Chardonnay Monte Bello

33352H 2015 12er • 2020–2040 0,75l (117,33 €/l) **88,00**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Die Nase ist getragen von sanfter Reduktion, was ihm eine feine Würze verleiht. Steinmehl, Austernschalen und nasse Tafelkreide mischen sich mit Kernobst, hellem Steinobst und Zitrusnoten. Abrieb von Zitronen, weißer Pfirsich, Orangenschalen und etwas Meeresbrise erinnern an guten Meursault. Im Antrunk mit direkter Attacke: Zitrisch-frisch mit saliner Terroirnote und hoher Vibration am Gaumen. Mit fleischiger Dichte und opulentem Bass erinnert er zweifelsfrei ans Burgund, ohne jedoch seine Eigenständigkeit als einer der großen kalifornischen Chardonnay zu verleugnen. Mit fester Phenolik und üppigem Extrakt nimmt er das fein eingearbeitete Holz spielend auf und scheint trotz aller Kraft stets balanciert. Eigenständig, Selbstbewusst und Gradlinig. Groß. 97+/100



Zinfandel East Bench

27486H 2014 12er • 2017–2031 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Zinfandel 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Falstaff 92

29797H 2015 12er • 2018–2032 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Zinfandel 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Galloni 92

33360H 2016 12er • 2019–2033 0,75l (44,00 €/l) **33,00**
Zinfandel 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Jeb Dunnuck 91

Lobenberg: Gewachsen auf lehmigem rotem Boden an 20 Jahre alten Reben in der südwestlichen Ecke von Lytton Springs. Dieser Zinfandel von vergleichsweise jungen Reben vereint Kraft und Frucht mit präsentem Gerbstoff und maskulinem Auftritt. In der Nase mit feinen Röstnoten, Kaffee, Tabak, Nougat, gefolgt von dunkler Frucht wie Cassis, Brombeere und Maulbeere. Zwetschgenmus und milde Gewürznoten, Eisen, Pfeffer und Cranberries. Im Antrunk fleischig, dicht mit hochflorigem Tannin und satter Frucht. Ein jugendlich ungestümer Zinfandel mit feinen Anlagen, mineralischem Fundament und weit gespanntem Säurebogen. Aus dem sensationellen 2016er Jahrgang ein erstklassiger, reinsortiger Zinfandel für jetzt oder in 5–10 Jahren. Winemaker Eric Baugher trinkt ihn am liebsten zu einem gut gegrillten Hamburger. 94/100







Erik Baugher

Ridge

€/Fl.

Petite Sirah Lytton Estate

33354H 2016 12er • 2019–2039 0,751 (53,27 €/l) **39,95**

Petite Syrah 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Lobenberg: Petite Sirah ist eine Kreuzung aus Peloursin und Syrah und wurde vermutlich bereits Ende des 19. Jahrhunderts nach Kalifornien gebracht. Ridge zaubert daraus einen tintig dunklen Rotwein, der überraschend feines Tannin aufweist, fast samtig-burgundisch daherkommt. Das Bouquet ist erdig, ja auch ein wenig rauchig mit Aromen von getrockneten Pflaumen, Brombeeren und Kakaobohnen. Sicher ein Wein, der über die nächsten 10 Jahre getrunken immense Freude bereitet. Seine weiche Tanninstruktur erlaubt den frühen Genuss! 93–94/100

Lytton Springs

27576H 2014 12er • 2017–2044 0,3751 (62,67 €/l) **23,50**

27487H 2014 12er • 2017–2044 0,751 (53,27 €/l) **39,95**

Zinfandel 69% Petite Syrah 18% Carignan 11% Mourvèdre 2% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92-94 Galloni 94+ Falstaff 93

29803H 2015 12er • 2018–2045 0,3751 (62,67 €/l) **23,50**

29802H 2015 12er • 2018–2045 0,751 (53,27 €/l) **39,95**

Zinfandel 69% Petite Syrah 18% Carignan 11% Mourvèdre 2% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 92-94 Galloni 94+ Jeb Dunnuck 92 Winespectator 92

33356H 2016 12er • 2019–2046 0,3751 (62,67 €/l) **23,50**

33355H 2016 12er • 2019–2046 0,751 (53,27 €/l) **39,95**

Zinfandel 74% Petite Syrah 16% Carignan 8% Mourvèdre 2% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 94 Jeb Dunnuck 93

Lobenberg: Der Lytton Springs Zinfandel ist dank seiner Lage im Flachland stets etwas gehaltvoller und üppiger vom Gesamtauftritt als der Geyserville. Die Nase lockt mit dunkler Beerenfrucht, Maulbeeren, Zwetschgenmus und milden Gewürzen sowie zarten Rauchnoten nach Tabak, Toast und schwarzem Kardamom in der Kopfnote. Noten nach Süßholz und schwarzem Pfeffer spiegeln sich auch am Gaumen. Mit satter Power im Antrunk besticht er in der Jugend durch seine überbordende Frucht und die hochflorigen, engmaschigen Tannine, die mit einigen Jahren Flaschenreife erst zu wahrer Größe auflaufen. Ein Wein aus einer anderen Zeit mit großem Potential 94/100



Geyserville

25553H 2013 12er • 2016–2043 0,3751 (62,67 €/l) **23,50**

Zinfandel 73% Carignan 17% Petite Syrah 8% Alicante Bouschet 1% Mourvèdre 1% • Barrique 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Galloni 94 Parker 93

27618H 2014 12er • 2017–2044 0,3751 (62,67 €/l) **23,50**

27488H 2014 12er • 2017–2044 0,751 (53,27 €/l) **39,95**

Zinfandel 60% Carignan 22% Petite Syrah 12% Mourvèdre 3% Alicante Bouschet 3% • Barrique 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Falstaff 94 Galloni 93 Parker 93

29800H 2015 12er • 2018–2045 0,3751 (62,67 €/l) **23,50**

29798H 2015 12er • 2018–2045 0,751 **39,95**

29801H 2015 6er • 2018–2045 1,51 (53,30 €/l) **79,95**

Zinfandel 70% Carignan 15% Petite Syrah 12% Alicante Bouschet 3% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 94 Galloni 94 Jeb Dunnuck 92

33358H 2016 12er • 2019–2046 0,3751 (62,67 €/l) **23,50**

33357H 2016 12er • 2019–2046 0,751 (53,27 €/l) **39,95**

33359H 2016 6er • 2019–2046 1,51 (53,30 €/l) **79,95**

Zinfandel 73% Carignan 17% Petite Syrah 7% Alicante Bouschet 3% • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Jeb Dunnuck 95

Lobenberg: Die Zinfandel von Ridge können, besser gesagt, müssen reifen. In der Jugend sind sie mit ihrer dichten, warmen und satten Frucht manchmal zu erschlagend, nach 10 Jahren Flaschenreife kommen sie dann zu großer Feinheit und werden zu Wunderwerken burgundischer Finesse. Der Geyserville ist zarter im Musignystil, der Lytton etwas maskuliner und üppiger. Geyserville ist ein ungeheuer runder und schmeichelnder Wein mit Aromen von schwarzen Beeren, Vanille und subtilen Tönen von dunkler Schokolade. Im Vergleich mit dem Lytton Springs aber fast zart, in jedem Fall filigraner und etwas frischer. Ab einem gewissen Alter (ca. nach 5 Jahren) wird der Geyserville fast burgundisch. Dann ist es ein großer Wein! 93–94/100





Ridge

€/Fl.

Cabernet Sauvignon Estate Santa Cruz Mountains

29795H 2014 12er • 2018–2034 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Cab. Sauv. 75% Merlot 20% Petit Verdot 3% Cab. Franc 2% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ Galloni 93 Jeb Dunnuck 92

33351H 2015 12er • 2019–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Cab. Sauv. 81% Merlot 16% Cab. Franc 2% Petit Verdot 1% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ Jeb Dunnuck 94

Lobenberg: Der Zweitwein des großen Monte Bello. Auch dieser ist ein großer Wein, die Rebzusammensetzung schwankt durch die Ermittlung in der Blindverkostung von Jahr zu Jahr. Was aber den hohen Anforderungen Paul Drapers und seiner Mannschaft nicht entspricht, kommt hier nicht rein, sondern wird als Fassware verkauft. Das muss man sich mal vor Augen halten: Der vielleicht beste Cabernet-Weinberg Kaliforniens als Fassware aus alten Reben. Das ist wahrer Luxus! Funkelndes Rot, subtile Johannisbeeraromen, die mit einem Hauch Minze belegt sind, dann kommen noch dunkle Schokolade und Espresso hinzu und tragen deutlich zur aromatischen Tiefe bei. Feine aber eng gewobene rotbeerige Aromen mit sanften Gewürznoten und gut poliertem Tannin verleihen ihm zusätzlich Statur. Wirkt noch ziemlich gezügelt und wird mit der Zeit noch deutlich an Ausdruckskraft zulegen. Mit der für Ridge typischen Kühle versehen und dadurch extrem gut das elegante Kalifornien verkörpernd. 94+/100



Erik Baugher

RIDGE
CABERNET
SAUVIGNON
ESTATE

Monte Bello

25000H 2014 6er OHK • 2021–2055 0,75l (252,00 €/l) **189,00**
25001H 2014 3er OHK • 2021–2055 1,5l (259,33 €/l) **389,00**
Cabernet Sauvignon 81% Merlot 16% Petit Verdot 2% Cabernet Franc 1% • Barrique • 13,5% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 98 Winzer 96-98 Suckling 98 Jeb Dunnuck 97 Galloni 96

29806H 2016 6er OHK • 2025–2070 0,75l (252,00 €/l) **189,00**
29808H 2016 3er OHK • 2025–2070 1,5l (259,33 €/l) **389,00**
29804H 2016 1er OHK • 2025–2070 3,0l (266,33 €/l) **799,00**
Cab. Sauv. 76% Merlot 13% Petit Verdot 8% Cab. Franc 3% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 100 Galloni 94-97

Lobenberg: 2016 verzeichnete Ridge endlich wieder durchschnittliche Regenmengen zum Jahresbeginn. Dem gingen vier sehr warme und viel zu trockene Jahre voraus. Einigermaßen normal fielen daher 2016 die Erträge aus. Die Feuchtigkeit zu Beginn des Jahres sorgte für ausreichend Nährstoffzufuhr der Reben und endete dann wie vorbestellt im Mai. Der bilderbuchhafte Sommer sorgte für gute Ausreifung der Trauben. Ridge brachte die letzten Trauben für den Monte Bello Mitte Oktober ein. Monte Bello ist eine Assemblage aus 37 Lots. Dabei wurde unabhängig von Herkunft und Rebsorte letztlich fassweise cuvéetiert (Festlegung der Fässer für den Monte Bello und für den Zweitwein „Estate"), bis das bestmögliche Ergebnis erreicht wurde. Winemaker Eric Baugher vergleicht 2016 mit dem 1999er Jahrgang. Die elegante Struktur der endlich mal wieder nicht hyperkonzentrierten Cabernet-Trauben, das große Lagerungspotenzial und die enorme Komplexität veranlassen ihn zu diesem Vergleich. Welch großartiger Wein und ein exzellentes Vermächtnis. Der letzte von Paul Draper begleitete Jahrgang nach über 45-jähriger Verantwortung, nun ist David Almeida der Boss. Kalter Rauch und Asche liegt auf Schwarzkirsche, schwarzer Johannisbeere und unsüßer Brombeere. Schwarze Schlehe, Grafit. Eine mega-elegante Nase, irgendwo zwischen Chave Hermitage und Evangile … Ausone kommt mir auch in die Erinnerung. Rhône trifft Pomerol mit einem Touch Saint-Émilion. Reif und dabei unsüß, eher verspielt und tänzelnd, so weit weg von der häufigen Blaubeer-Cassis-Maulbeere. 2016 wird ein unsterblicher, ganz großer Jahrgang, er erinnert mich an meinen Arbeitsbeginn, 1991. Auch 1999 und 2001 war wieder ähnlich spektakulär. Nochmal ganz deutlich: ultrafein, europäisch, unsterblich in seiner feinen Art. Ein Hammer in traumhaft feiner Frucht, geschliffenstem Tannin und Finesse. Ein Wein für traumhafte Jugend und für mindestens 50 Jahre Lagerung. 100/100



RIDGE
CALIFORNIA
MONTE BELLO®









Vérité Winery

Pierre Seillan ist ein weiterer Winzer, den es aus Frankreich nach Kalifornien verschlagen hat. Ursprünglich aus Saint-Émilion begann die Geschichte von Vérité eher als Projekt denn als in Stein gemeißeltes Ziel. Seillan, der Zugriff auf beste Lagen der Jackson Family bekam, träumte von einem Wein, der schlicht das Beste vereinen sollte, was denkbar war: Das Beste aus Sonoma im Stile eines klassischen Pomerols. Dafür verwendete er 1998 nur die besten Trauben aus Einzelstockselektion, verwendete nur den Saftabzug ohne Presswein und baute in schonend getoasteten Fässern aus. Das Ergebnis nannte er La Muse, die Muse. Die Jacksons sahen darin die Wahrheit, La Vérité und ließen Seillan fortan freie Hand, um seiner Vision vom absoluten Spitzenwein zu folgen. Diese gewonnene Freiheit gipfelte nicht im größenwahnsinnigen Exzess, den man bei ihm hätte erwarten können. Stattdessen konzentriert sich Seillan auf die Vorgaben seiner Herkunft Bordeaux. La Muse orientiert sich mit stets hohem Merlot-Anteil an Pomerol, die zweite Cuvée La Joie mit überwiegend Cabernet Sauvignon am linken Ufer. Der dritte Wein, Le Desir, entspringt Seillans persönlicher Liebe zur Cabernet Franc. Allen drei Weinen liegt sein hyper-perfektionistischer Anspruch zu Grunde, für das Beste Ergebnis auch nur das beste Ausgangsmaterial zu verwenden.

Die Lagen und deren Böden sind für Seillant der Schlüssel zur Exzellenz. Es folgen das Terroir, das Zusammenspiel aus Böden, Reben und Wetter. Das Produkt dieses Zusammenspiels wird danach in grenzenloser Sisyphusarbeit optimiert: Beste Trauben, beste Gerbstoffe, beste Holz-Selektion und letztlich das beste Blending.

In insgesamt 70 Blocks werden Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec in vier AVAs in Sonoma angebaut. Die 700 Meter hohe Lage Alexander Mountain Vineyard im Alexander Valley ist mit Merlot bestockt. Seillant nennt die schwere, eisenhaltige, rote Lehmparzelle seine „Petrus-Lage“. Im Anakota Vineyard im Knights Valley dominieren Kiesel, Lehm und vulkanische Böden. In diesem Einzelweingarten steht Cabernet Sauvignon. Das Vérité Vale in der AVA



Chalk Hill besteht aus den namensgebenden kalkhaltigen Böden und die kühle Lage Jackson Park Vineyard auf gut 700 Metern im Bennett Valley im Petaluma Gap hat lehmige Böden, auf denen Cabernet Franc und Merlot gepflanzt sind.

Vor der Ernte wird einmal zur Verison grün gelesen, gefolgt von einer weiteren Vorlese. Die Weinbergsarbeiten erfolgen nach biologischen Grundlagen, gespritzt wird nur auf natürlicher Basis (Fenchelöl, Orangenöl, Rapsöl). Sämtliche Weine von Vérité bestehen ausschließlich aus Trauben strenger Einzelstock-Selektionen, die zum Zeitpunkt perfekter physiologischer Reife vergleichsweise früh von Hand gelesen werden. Die Trauben werden entrappt und durchlaufen danach den optischen Sortierer, so dass am Ende nur die besten der vollreifen, kleinen Trauben identischer Kalibrierung verwendet werden – nur knapp 20 Hektoliter pro Hektar ergeben puren Caviar! Es wird kein Presswein verwendet, um der Überextraktion von Gerbstoffen vorzubeugen. Eine alte Korbpresse mutet bei all dieser Perfektion archaisch an, ist aber einer der Schlüssel zur grandiosen Qualität der Weine. Ein weiterer Schlüssel sind die perfekten Tannine, der persönliche Fetisch Seillants. Für die maximale Kontrolle dieses Puzzleteils lässt er das Holz aus zehn unterschiedlichen Wäldern für die Fässer in Frankreich lagern, um dann in Kalifornien vom eigenen Küfer Fässer nach seinen Vorstellungen fertigen zu lassen. Dabei verwendet er drei verschiedene Toastings für die verschiedenen Rebsorten und ihre Anforderungen. Nach der Vergärung werden die Weine nur einmal im Februar nach der malolaktischen Gärung zum Abbau der spitzen Apfelsäure abgestochen, danach passiert bis zur Füllung nichts. Sie reifen 36 Monate bevor sie vor der Füllung ihren ersten Schwefel bekommen, der mit 23 mg verschwindend gering ausfällt. So wird garantiert, dass die Weine ihre höchstmögliche Authentizität und somit den Ausdruck ihrer Lage und ihrer Herkunft auf die Flasche bringen. Ein Aufwand, der sich gelohnt hat, denn Parker und Galloni loben die Weine von Vérité stets mit Bestnoten in den Himmel. Allein 13 mal sind die hundert Punkte gefallen, u. a. im Jahre 2007 für die komplette Kollektion.







Vérité Winery

€/Fl.

La Joie

28856H 2013 6er OHK • 2019–2060 0,75l (553,33 €/l) **415,00**
Cab. Sauv. 71% Merlot 16% Cab. Franc 8% Petit Verdot 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 100 Parker 100 Fine 99

30525H 2014 3er OHK • 2020–2061 0,75l (522,67 €/l) **392,00**
Cab. Sauv. 78% Merlot 13% Cab. Franc 7% Petit Verdot 2% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 98+ Galloni 97+ Parker 97+ Jeb Dunnuck 97+

Lobenberg: Cassisholz und Blätter, Zeder, gegerbtes Leder und dunkle Schokolade eröffnen würzig die Nase und werden gefolgt von mild geröstetem Kaffee, gegrillter roter Paprika. Eine ätherisch röstige Kopfnote und eine Handvoll vollreifer schwarzer Johannisbeeren runden das eindeutige Cabernet-Versprechen ab, das am Gaumen problemlos gehalten wird. Mit überraschend schlankem Fluss braucht der La Joie keinen Bombast und auch kein Fett auf der Hüfte, um seine Kraft zu beweisen. Mit seidigem Tannin und überragendem Trinkfluss ist er mineralisch fundiert bei feiner roter Frucht ohne eine Spur von Überextraktion. Ätherisch kühl mit ambrosialem Finish vereint er Kraft und Eleganz. Eher Nurejew als Schwarzenegger. 98+/100



Pierre Seillan

Le Désir

33737H 2008 3er OHK • 2018–2060 0,75l (612,00 €/l) **459,00**
Cabernet Franc 61% Merlot 31% Cabernet Sauvignon 4% Malbec 4% • Barrique • 14,5% vol.
enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 100 Wine Enthusiast 97

28855H 2013 6er OHK • 2019–2060 0,75l (522,67 €/l) **392,00**
Cab. Franc 61% Merlot 23% Cab. Sauv. 11% Malbec 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 99 Parker 99 Galloni 93-96

30520H 2014 3er OHK • 2020–2061 0,75l (522,67 €/l) **392,00**
Cab. Franc 53% Cab. Sauv. 21% Merlot 21% Malbec 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 99+ Jeb Dunnuck 99 Parker 98 Galloni 97

Lobenberg: Die Nase des violetten Weines erinnert auch violette Frucht, Cassis, Crème de Mure, Schwarzkirschen und Zwetschgen, gepaart mit floralen Kopfnoten nach Veilchen und Malvenblüten. Reife vegetabile Noten geben ihm einen dezent herben Anstrich in der Nase, unterlegt von deftigen Noten nach gebratener Blutwurst oder gegrillter Ente. Die animalische Seite des Cabernet Francs erscheint hier domestiziert, gescheitelt und frisiert mit Motörhead auf den Kopfhörern. Am Gaumen mit rasantem Trinkfluss und den Vérité-typischen, seidigen Tanninen, die den Wein zuerst sehr zart erscheinen lassen, ihm jedoch Rückgrat und Statur verleihen. Die reife Frucht wird flankiert von feinsten Gerbstoffen, die sein Korsett formidabel schnüren. Feine Extraktsüße mit ätherisch kühlem, dramatisch langem Finish. 99+/100



La Muse

28857H 2013 6er OHK • 2019–2060 0,75l (553,33 €/l) **415,00**
Merlot 89% Cab. Franc 8% Malbec 3% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100
Parker 100 Galloni 93-96

30521H 2014 3er OHK • 2020–2061 0,75l (546,67 €/l) **410,00**

31632H 2014 1er OHK • 2020–2061 1,5l (566,00 €/l) **849,00**
Merlot 88% Cab. Franc 10% Malbec 2% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100
Parker 100 Jeb Dunnuck 97+ Galloni 96

Lobenberg: In der Nase zartes Parfum, Merlot von seiner nobelsten Seite: Zwetschgen, Brombeeren, eingelegte Himbeeren und Kirschen, unterlegt von milden Gewürzen wie Piment, Wacholderbeeren und dunkler Schokolade, schwarzen Oliven und etwas Mon Chéri. Hellfarbig im Glas ist er am Gaumen von feinstem Pomerolstil. Seidige vollreife Tannine höchster Eleganz, die Textur ätherisch transparent mit enormer Finesse und fast burgundisch anmutendem Stil für einen Kalifornier. Der Gerbstoff abermals samtig, dabei unaufdringlich konturierend im episch langen Nachhall. 100/100











John R. Shafer, Elias Fernandez und Doug Shafer

Shafer Vineyards

Shafer Vinyards im Stags Leap District ist zweifellos eine der amerikanischen Vorzeige-Stories schlechthin. John R. Shafer hing in den frühen 70er Jahren mit 50 seinen alten Bürojob als Marketing-Experte an den Nagel und wollte Wein machen. Aus dem Nichts heraus. Es gab keine familiären Vorbelastungen, keinen Grund und Boden, keine vinophile Initialzündung. Er kaufte 1972 eine Farm im Napa Valley, zu der ein paar alte Zinfandel-Rebstöcke und ein oller Traktor gehörten. Die Annahme, Napa stünde zwangsläufig gleichbedeutend mit Cabernet Sauvignon, ist ein Irrglaube, denn die ersten Cabernet-Pflanzungen in dieser Gegend sind erst seit 1962 belegt – von Shafers damaligem Nachbarn John. Die Lage hieß John's Upper Seven und sollte die Grundlage für den ersten Icon-Cabernet Sauvignon aus dem Napa Valley werden. Shafer bepflanzte den Berg hinter der Farm mit Cabernet Sauvignon, auf dem heute die Reben für den weltberühmten Hillside Select stehen. Weinbau in den Hanglagen war damals nicht üblich, man pflanzte nur im Flachland. Doch Shafer war voller Überzeugung und betrat Neuland, obwohl er sowohl mit den Hanglagen sowie mit Cabernet Sauvignon auf zwei unsichere Variablen setzte, für die es keinerlei Erfahrung gab. Der Rest ist mehr oder weniger Geschichte. Shafer gehört heute zu den besten Weingütern der Welt, der Hillside Select ist eine Benchmark für Napa Cabernet, dessen Ruhm nachweislich auf Shafer zurück zu führen ist. Darüber hinaus hat sich John R. Shafer lange dafür eingesetzt, dass der Stags Leap District 1989 zur ersten AVA innerhalb Napas erklärt wurde und dem Massenweingebiet zu mehr Profil verhalf.

Doug Shafer begann 1983 als Önologe und stellte das Jahr darauf direkt einen Assistenten ein, Elias Fernandez, der drei Wochen vor seinem High School Abschluss in den Betrieb einstieg. Inzwischen wurde er im Weißen Haus geehrt als Beispiel für mustergültige Integration. Seit 34 Jahren fährt der Familienbetrieb wie auf Gleisen, auch hier gibt es keine Fluktuation in entscheiden Stellen.

Shafer bestreitet dank Solar-Technik seit einigen Jahren seinen eigenen Energieverbrauch, der Sunshine State Kalifornien macht's möglich. Themen wie biologische Bewirtschaftung treten ebenfalls immer mehr in den Fokus, ganz nach Shafer'scher Manier: learning by doing. Man beobachtete, dass in einem balancierten Ökosystem weniger gespritzt werden muss und hat folglich Herbizide und Fungizide aus dem Programm genommen. Stattdessen setzt man auf Begrünung, Nistkästen für Eulen und Singvögel. Der neuste Stand der Technik erlaubt es durch Messung des Saftflusses in den Rebstöcken, genau festzustellen, wann wie viel bewässert werden muss. Das ermöglicht den Reben nicht nur eine eigenständige Existenz, es hat auch die Wasserkosten um zwei Drittel verringert und somit die Nachhaltigkeit Shafers nach vorne katapultiert. Der Vorsprung durch Technik mischt sich langsam mit der Erkenntnis der Vorzüge des nachhaltigen Weinbaus, was sich letztlich in der Qualität der verkosteten Weine zeigt.

Insgesamt 201 Acres (81 Hektar) umfasst der Betrieb, wovon allerdings nur knapp 22 Hektar bepflanzt sind. Der Rest ist zu steil oder zu steinig. Derweil werden neue Reben direkt unterhalb des Kellers angelegt, eine sukzessive Vergrößerung ist derzeit jedoch nicht vorgesehen.



Shafer Vineyards

€/Fl.

Napa Chardonnay Carneros Red Shoulder Ranch

30468H 2015 12er • 2018–2033 0,751 (66,60 €/l) **49,95**

Chardonnay 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Winespectator 93 Galloni 92

33452H 2016 12er • 2019–2034 0,751 (66,60 €/l) **49,95**

Chardonnay 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94

Lobenberg: 100% Chardonnay, Barrique, Ausgebaut für 14 Monate in 75% französischer Eiche und 25% im Stahltank. Der Chardonnay aus Carneros ist von hellem Strohgelb und besticht in der Nase durch leicht salzige Noten. In Sichtweite des Pazifiks gewachsen hat der Chardonnay über die letzten Jahre an Finesse gewonnen. Noten nach Austernschalen, Salzkaramell, Melone und Iod mischen sich mit minzigen Obertönen. Mit mehr und mehr Luft gewinnt er an Fülle und Aromatik. Spontan vergoren im Holz und ohne Malolaktik hat er im Antrunk eine lebendige Frische und einen feinen, weit gespannten Säurenerv. Aromen nach Zitronenschalen, Kräutern wie Thymian, Lorbeer und grüner Bananenschale wandeln sich mit mehr Luft in Richtung Frucht. Ein robust strukturierter Wein mit straffem Trinkzug und zestig-salinem Nachhall. 94/100

Shafer Vineyards

€/Fl.

Napa TD-9

31647H 2015 12er • 2019–2038 0,751 (79,93 €/l) **59,95**
Merlot 56% Cabernet Sauvignon 28% Malbec 16% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95 Galloni 93 Winespectator 92

34245H 2016 12er • 2020–2039 0,751 (79,93 €/l) **59,95**
Merlot 56% Cabernet Sauvignon 28% Malbec 16% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95 Galloni 91-94

Lobenberg: Ausgebaut für 20 Monate in neuer französischer Eiche (Allier und Tronçais). Dieser Wein ist eine Hommage an John R. Shafer, der heute mit über 90 Jahren als Alterspräsident die Firma betreut und noch täglich ins Büro fährt. TD9 war das Modell des ollen Traktors, auf dem er Traktor fahren gelernt hat und den er 1972 mitsamt der Ranch gekauft hat. Nach 30 Jahren Shafer Merlot hat man sich entschieden, sich nicht mehr den Regularien Kaliforniens zu unterwerfen, die 75% Merlot vorgeschrieben haben. Da laut Winemaker Elias Fernandez dies sowieso die Typizität verwässert, drängte er auf einen Wein auf Merlot-Basis, der ihm als Winemaker aber mehr Freiheit lässt. So entstand 2015 erstmals der TD9, der mit dunkler Frucht in der Nase sowie Noten nach Bitterschokolade, Kakao, Kaffee und Röstaromen lockt. Schwarze Walnüsse und Zimtblüten in der Kopfnote spiegeln sich auch am Gaumen, der mit frischer Säure im Antrunk flankiert wird von deutlichen Röstnoten und markanter Holzwürze. Die dichten Tannine sind samtig und unterlegt von Noten nach Süßholz. Die schlanke Frucht verleiht ihm Eleganz und Länge bei gutem Druck am Gaumen und fleischigem Biss. Pulsierend mit großer Vibration und enormem Trinkzug. 95/100



Doug Shafer

Napa Valley Cabernet Sauvignon Stags Leap District One Point Five

30467H 2014 12er • 2018–2038 0,3751 (126,67 €/l) **47,50**

29495H 2014 12er • 2018–2038 0,751 (117,33 €/l) **88,00**
Cab. Sauv. 99% Petit Verdot 1% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+
Suckling 95

33451H 2015 12er • 2019–2039 0,3751 (126,67 €/l) **47,50**

33203H 2015 12er • 2019–2039 0,751 (117,33 €/l) **88,00**
Cab. Sauv. 90% Merlot 7% Malbec 3% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+
Suckling 95 Galloni 93

Lobenberg: 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Malbec, ausgebaut für 20 Monate in neuer französischer Eiche (Allier und Tronçais), 15,3% Alkohol. Der Name nimmt Bezug auf eineinhalb Generationen Weinbau, John und Doug Shafer. Die Cabernet-Reben hierfür stammen im Gegensatz zum Hillside Select aus vergleichsweise flachen Lagen unweit des Weinguts. Sie liefern einen fruchtbetonten, üppigen Wein, der jetzt genossen große Freude bereitet, jedoch problemlos eingekellert werden kann. Die Nase entspringt aus dem Kalifornien-Lehrbuch und zeigt die typischen Aromen vollreifen Cabernets: Reife, rote Paprika, Piment d'Espelette, geröstete, süße rote Pimentos und Cassis. Dazu kommen vegetabile Aromen wie Cassisblätter, schwarze Oliven und gedörrte Kirschtomaten sowie die typische Spice-Box. Am Gaumen hat man ein Maul voll Wein, super-saftig mit dichtem, vollreifen Tannin, mittelkörnig und druckvoll. Voller Körper, viskose Textur und enorme Vielschichtigkeit. Ein Wein mit rasantem Trinkfluss und Potential für mehrere Jahre Flaschenreife von 15+ Jahren. 94–95+/100



Napa Syrah Relentless

23124H 2012 12er • 2017–2032 0,751 (133,27 €/l) **99,95**
Syrah 89% Petite Syrah 11% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 94-97
Suckling 95

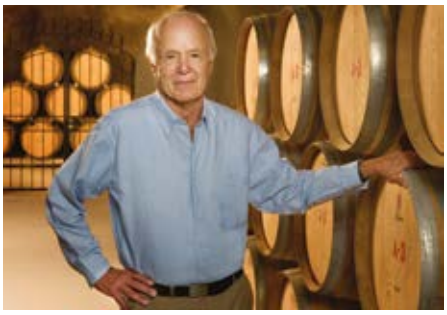
24826H 2013 12er • 2018–2033 0,751 (133,27 €/l) **99,95**
Syrah 94% Petite Syrah 6% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Parker 95

29494H 2014 12er • 2019–2034 0,751 (133,27 €/l) **99,95**
Syrah 89% Petite Syrah 11% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Jeb
Dunnuck 96 Parker 95+

35299H 2015 12er • 2020–2035 0,751 (117,33 €/l) **88,00**
Syrah 89% Petite Syrah 11% • Barrique • 16,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97

Lobenberg: Ausgebaut für 30 Monate in 100% neuer französischer Eiche (Allier & Tronçais). Relentless, unnachgiebig oder unerbittlich, so ist der Ruf von Winemaker Elias Fernandes. Er selbst sieht dies gewiss nicht so, doch der Kellermeister von Shafer brennt an beiden Enden für den Wein. Seiner Passion und unerbittlichem Qualitätsstreben ist diese Cuvée geschuldet. Die Nase vereint alle denkbaren schwarzen Aromen wie schwarze Kirschen, schwarzen Pfeffer, schwarze Oliven, Olivenlaub, Süßholz, Maulbeeren und schwarzes Johannisbeer-Gelée. Am Gaumen erfrischend saftig mit straff gespanntem Säurebogen und polierten doch sehr engmaschigen Tanninen. Mit samtiger, Glycerin starker Textur und transparenter Frucht und langem Atem. Syrah 2.0 auf Steroiden für ein langes Leben. 96–97/100







Shafer Vineyards

€/Fl.

Napa Cabernet Sauvignon Hillside Select

24822H 2013 6er OHK • 2023–2055 0,75l (378,67 €/l) **284,00**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Suckling 99 Parker 98+ Jeb Dunnuck 98 Galloni 97+ Winespectator 94

29493H 2014 6er OHK • 2024–2056 0,75l (378,67 €/l) **284,00**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Parker 98+ Suckling 97

Lobenberg: Ausgebaut für 32 Monate in neuer französischer Eiche (Allier & Tronçais). Die enorm komplexe Nase zeigt sich in stetem Wandel und entlässt ihre vielschichtigen Aromen Lage für Lage. Johannisbeerlaub und Johannisbeerholz machen den vegetabilen Auftakt, gefolgt von subtiler Holzwürze und Aromen nach getoastetem Kastenweißbrot. In der Kopfnote schwingen Note nach Bachminze und Zitronenthymian und werden unterlegt von rotem Kampot Pfeffer und Piment d'Espelette. Eine Handvoll schwarze Johannisbeeren und dunkle Kirschen, schwarzer Tabak und Blutorangenöl komplettieren den Reigen. Mit seidigem Antrunk und geschliffenem Tannin zeigt sich der Wein glänzend am Gaumen, schimmernd und transparent. Nichts Schweres, Üppiges charakterisiert ihn, stattdessen fließt er fast ätherisch und leichtfüßig über den Gaumen. In perfekter Balance spiegelt er einen der perfektesten Jahrgänge Napas. Hedonismus pur. Für jetzt und 25+ Jahre. 100/100







Washington





Alex und Paul Golitzin

Quilceda Creek

€/Fl.

Columbia Valley Red Wine CVR

30043H 2014 12er • 2017–2030 0,75l (102,67 €/l) **77,00**

Cab. Sauv. 73% Merlot 14% Cab. Franc 6% Petit Verdot 4% Malbec 3% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94

Parker: One of the finest examples of this cuvée to date, the opulent, sumptuous and downright sexy 2014 Cvr Columbia Valley Red Wine gives up loads of black currants, kirsch, licorice, toasted spice and dried herb aromas and flavors. Full-bodied, gorgeously textured, round, and just about as hedonistic as it gets, yet without being over the top or heavy in the least, drink it anytime over the coming decade. 94/100

Cabernet Sauvignon

34458H 2015 12er • 2018–2046 0,75l (318,67 €/l) **239,00**

Cab. Sauv. 100% • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Jeb Dunnuck 99 Parker 96

Jeb Dunnuck: The flagship is the 2015 Cabernet Sauvignon, 100% Cabernet Sauvignon mostly from Champoux with the balance from Palengat and Wallula vineyards. Crème de cassis, graphite, black licorice, unsmoked tobacco, and hints of chocolate and emerge from this beauty and it continues to gain depth and nuance with time in the glass. Full-bodied, deep, and layered with an incredible purity and elegance on the palate, it's already accessible but has more than enough tannin, depth, and balance to evolve for two decades or more. 99/100

Quilceda Creek

Quilceda Creek, das Weingut mit den kultumwobenen Flaschen mit dem Vollmond auf dem Label, befindet sich nördlich von Seattle, im Washington State. Alex und Sohn Paul Golitzin produzieren absolute Überflieger-Cabernets. Sie kaufen von Traubenproduzenten, aber so wie z.B. Olivier Bernstein im Burgund nur nach allerhöchsten Anforderungen



und Absprachen. Alles Langzeitverträge. Dementsprechend gut ist die Bezahlung, entsprechend hochpreisig die Weine, denn hier landet nur Spitzenqualität in der Flasche. Die AVA ist der Red Mountain District. Es handelt sich um eines der rarsten Weingüter der USA. Man muss einfach mal einen gereiften Cabernet aus diesem Hause probiert haben.










Château Ste Michelle

Château Ste. Michelle ist Washingtons ältestes Weingut. In der Nähe von Seattle werden hier aus 35 Hektar Reben erstklassige Chardonnays und Rotweinblends aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Malbec erzeugt. Ich biete Ihnen die Top-Cuvées des Hauses aus der Ethos-Serie an sowie die Künstler-Serie aus dem Columbia Valley. 1934 wurde das Weingut gegründet, 1972 die Reben des legendären Cold Creek Vineyards gepflanzt, 1991 die Reben für den Canoe Ridge Estate Vineyard gesetzt. Die Rotweine werden in der River Ridge Winery produziert und die Weißweine im Süden. Schon immer war das Weingut französisch ausgerichtet, daher auch die Benennung als Château. Seit kurzem gibt es hier auch ein Joint-Venture mit einem altbekannten Gesicht des Châteauneuf-du-Pape. Philippe Cambie berät hier mit Michel Gassier für die Grenache-betonten Weine. Diese Weine firmieren unter der Bezeichnung Tenet-Wines und stammen aus dem Columbia Valley. Headmaker von Ste. Michelle, Bob Bertheau, vinifizert die Weine. Alle glauben an die Zukunft dieser Rhône-Rebsorten im Columbia Valley und teilen diesen Grundsatz. Daher der Name Tenet, zu deutsch Theorem.



Château Ste Michelle

€ / Fl.

Ethos Chardonnay Reserve

31649H 2014 6er • 2018–2030 0,75l (53,27 €/l) **39,95**

Chardonnay 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 92

Lobenberg: Im Columbia Valley fiel der Jahrgang 2014 relativ warm aus, lieferte somit die erforderliche Reife und damit auch die Tiefe und Handschrift des Washington Chardonnays. Schon allein die Nase ist ein fettes und ausladendes Bouquet an Buttrigkeit. Aber wir verweilen hier nicht im Klischee. Dahinter kommen völlig ungewöhnliche Aromen für Chardonnay. Grüne Mandarine, Sanddorn und erst dann etwas Honigmelone und weiße Blüten. Am Gaumen schiebt sich der Wein mit Aromen von Butterscotch, Keksen und reifer Melone fort. All das wird perfekt durch die knackige Säure eingetütet, gibt dem Wein seine Balance. Wir haben hier einen kräftigen, da sehr hefigen und cremigen Chardonnay, der aber bei aller Öligkeit kein zu starkes neues Holz aufweist. Hedonistisch Chardonnay Reserve von Château Ste Michelle! 95/100

Tenet Wines The Pundit Syrah

31814H 2015 12er • 2019–2035 0,75l (33,27 €/l) **24,95**

Syrah 88 % Grenache 6 % Mourvèdre 4 % Viognier 2 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93-94 Parker 92

Lobenberg: Eine Kollaboration zwischen Château Ste. Michelle aus dem Washington State, Michel Gassier von der Rhône und Philippe Cambie als beratender Önologe. Das kann einfach nur gut werden. Hier stecken 88 % Syrah, 6 % Grenache, 4 % Mourvèdre und 2 % Viognier im Glas. Wenn ein Rhônewinzer berät, gerät der Wein klassisch kühl. Das in Verbindung mit dem Columbia-Valley ist schon eine Herausforderung. Kein neues Holz, mit Rappen vergoren. Feines Bouquet von roter Bete, schwarzen Oliven und ein Hauch Stall-aromen, die mit zunehmender Belüftung aber verschwinden und dann viel schwarzen Pfeffer hervorbringen. Am Gaumen hat man frisches Blut, Hagebutte, Cassis und Rosmarin. Das ist wirklich Nordrhône par excellence aber mit einem Tick mehr Power und Zugänglichkeit am Gaumen. Die Rhône an einem guten Tag und das in der Jugend! 93–94/100

Château Ste Michelle

€/Fl.



Ethos Cabernet Sauvignon Reserve

31650H 2013 6er • 2020–2040 0,75l (59,93 €/l) **44,95**

Cabernet Sauvignon 90% Merlot 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 93

Lobenberg: Das ist ein Blend aus sieben Weinlagen. Hier kommt wirklich, wie Winemaker Bob Bertheau sagt, „the best of the best" in die Flasche. 90% Cabernet Sauvignon mit 10% Merlot zur Abrundung. Bertheau bezeichnet den 2013er Jahrgang als bisherige Krönung der Ethos-Reihe. Die Nase ist abgefahren. Rote Lyonnaiser Dragees, Johannisbeere, Rosmarin und Blaubeere. Am Gaumen dann feine Extraktsüße, auch eine wunderbar reife und dunkle Frucht. Aber auch Herzkirsche und Johannisbeere. Überraschend straff ist das Tannin. Aber eher fein und kleinteilig. Der Wein gleitet dahin, hat aber mächtig Struktur. Im Jugendstadium gerne eine gute Stunde vorab dekantieren oder eben 2–3 Jahre Flaschenreife geben. Großer Potenzialwein! 96–97/100

Artist Series Red Blend

31651H 2012 6er • 2020–2045 0,75l (66,60 €/l) **49,95**

Cabernet Sauvignon 70% Merlot 26% Cabernet Franc 2% Malbec 2% • 14,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 97+ Parker 93

Lobenberg: Das ist eine Sonderedition, die zur Feierlichkeit des 20. Jahrgangs kreiert wurde. Das Label wurde von Chihuly designt. Ein Blend aus 70% Cabernet Suavignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc und 2% Malbec. Die Trauben stammen aus den Top-Lagen vom Canoe Ridge Estate und Cold Creek Vineyard. Das hat richtig Charakter! Reife Brombeere, Cassis, Lakritz und sogar etwas Fenchel reichen sich hier die Hand. Dann kommt auch ein fleischiger Einschlag, auch schwarzer Pfeffer. Am Gaumen hat man in Butter gebratene Champignons, also richtig deftige Noten, auch wieder frisches Fleisch und richtig reife, tiefschwarze Beeren. Ein richtiger Dampfhammer. Würzig, tief und monumental in seiner Detailverliebtheit. Mit der Belüftung kommen immer wieder neue Aromen hervor. Eine intellektuelle Cuvée, die für Trinker geeignet ist, die gerne beobachten und durch den Wein wandern. 97+/100



Tenet Wines Tenet GSM

35155H 2015 6er • 2020–2046 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Grenache 40% Mourvèdre 38% Syrah 22% • 15,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Parker 94 Suckling 94 Jeb Dunnuck 94

Lobenberg: Eine Kollaboration zwischen Château Ste. Michelle aus dem Washington State, Michel Gassier von der Rhône und Philippe Cambie als beratender Önologe. Das kann einfach nur gut werden. Das hier ist der Topwein des Hauses. Mit Stengeln vergoren, kein neues Holz, ganz wie an der Rhône. GSM steht für die Anfangsbuchstaben der Rebsorten: ein Blend aus 43% Grenache, 35% Syrah und 22% Mourvèdre. Ein ganz dichtfarbiger Wein, der schon aus dem Glas duftet, bevor man die Nase hinführt. Blaubeeren, Brombeeren von der Mourvèdre-Traube, auch etwas laktische Noten in Form von Brombeerjoghurt. Dann kommt Espresso und Zartbitterschokolade. Am Gaumen hat man saftige Cassisfrucht, reife Pflaume und Tabak. Das alles hat richtig Power. Das ist quasi Südrhône, aber nochmals mit dem Dampfhammer. Der Wein performt direkt aus dem Glas, macht sehr viel Freude. Aber dieses volle Potenzial wird er wohl erst mit 3–4 Jahren Reife zeigen, wenn er den charmanten Babyspeck abgelegt hat. Ein großer Wein aus dem Columbia Valley. 96–97/100







Oregon







Beaux Frères

Der von Pinot-Noir besessene Weinliebhaber Michael Etzel aus Colorado kaufte zusammen mit seinem berühmten Schwager (das bedeutet Beaux Frères) Robert Parker jr. und einem weiteren Freund im Jahr 1986 diese 8 Hektar große Schweine-Farm in Ribbon Ridge im Willamette Valley, Oregon. Oregon war wegen seiner kühleren Klimatik vor Kalifornien das erklärte Eldorado für Pinot Noir, und diese Burgundersorte war nun mal seine Obsession. Michael pflanzte die ersten Reben 1987 und füllte 1990 sein erstes Barrique. Um den Unterhalt seiner aus Colorado mitgezogenen Familie zu sichern, arbeitete er im Nachbarweingut von Dick Ponzi. Den Namen Beaux Frères kreierte er erst nach Fertigstellung des ersten Weinkellers 1991. Nach und nach differenzierte er seine, inzwischen zu den US-weiten „primus inter pares" Pinots aufgestiegenen Weine in Einzellagen. Leicht und voller Finesse und Individualität sollten seine oft auch durchaus dichten, mineralischen Weine sein. Vosne Romanée und Chambolle Musigny sind seine Vorbilder. Logisch, dass ein Burgunderfreak dann irgendwann auch großen Chardonnay erzeugen wollte. Aber nicht Napa-like oder Sonoma, schlanker, wilder, rassiger! Die logische Konsequenz seiner besessenen Weinbergsarbeit und Krönung war vielleicht dann die 2007 erfolgte Umstellung auf Biodynamie.

Mike Etzel, sein Sohn, stieg vor Jahren schon als zweiter Winemaker mit ein, aber die privaten Umstände des Todes seiner Frau und die Begehrlichkeiten der anderen Partner bewogen Michael im Jahre 2017 sein Weingut zu verkaufen. Unter der Bedingung, dass sowohl er selbst, als auch Sohn Mike die Verantwortung über das Weingut behalten – und dass der Käufer eine Pinot-Noir- und Chardonnay-Basis haben musste. Die Wahl fiel auf die Champagner-Domaine Henriot, die zusammen mit William Fèvre und Bouchard in ein kleines Edel-Imperium gehören und zum Besten des Burgund gezählt werden. Es könnte schlimmer kommen, das hat viel Zukunft!



Michael G. Etzel



Mike D. Etzel



Beaux Frères				€ / Fl.
Chardonnay Yamhill – Carlton Ava				
35317H	2015 6er • 2018 – 2036	0,75 l	(130,00 €/l)	**97,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+

Lobenberg: Süd-südwestlich ausgerichtete Weinberge, immer mit einer gewissen Höhe. Gewachsen in der Yamhill-Carlton AVA, zu 100 % in Gran Moraine, einer hügeligen Landschaft mit hoch gelegenen Parzellen. Farblich haben wir hier ein eher blasses Zitronengelb. Relativ klar, obwohl der Wein unfiltriert abgefüllt wird. Das deutet darauf hin, dass der Wein viel Zeit zum Absetzen bekommen hat. Die Nase zeigt dann eine kristallklare, ganz saubere, betörende Chardonnay-Frucht. Da ist Birne, super fein eingebundenes Holz und ein Hauch Zitronenabrieb, auch Zitronenmelisse. Wer Chardonnay mag, muss diese Nase lieben, das ist so offen und glockenklar, so sortentypisch in Reinform. Nur ein wenig Butter, Butterkekse, weißfleischiger Pfirsich, immer ganz hell und klar bleibend, überhaupt nicht fett und überladen. Diese Nase ist in grandioser Balance, alles ausgewogen, alles fein und doch intensiv, ohne aber laut werden zu müssen. Da schwingt auch immer eine ganz feine mineralische Note im Hintergrund mit, die Böden der Gran Moraine sind größtenteils steiniges Sediment. Am Gaumen bestätigt sich dann der geruchliche Eindruck, das ist sehr fein, sehr geschliffen und doch intensiv und präsent. Eine animierende Kühle breitet sich im Mundraum aus, während sich zitrische Aromen entfalten, das ist der perfekte Spagat zwi-

Beaux Frères

€/Fl.

schen Intensität und Unaufdringlichkeit. Das ist Cool-Climate-Chardonnay aus der Neuen Welt mit ganz großer handwerklicher Kunst gefertigt. Bei Beaux Frères kommen keinerlei Schönungsmittel zum Einsatz. Man kann nicht sagen, dass das an Puligny, Meursault oder Chassagne erinnert, das ist eigenwillig, burgundisch im Stil aber mit einer völlig anderen Terroir-Expression. Das ist weniger säurebetont als im Burgund, aber nicht weniger Frisch, hier wird die Frische nur anders ins Glas gebracht. Wir liegen hier bei knapp 13% Alkohol, nicht zu spät gelesen, voll auf Frische hingearbeitet, das kühlere Klima Oregons im Vergleich zu Kalifornien wird gekonnt ausgespielt. Da ist so viel minzige Kühle, weißer Pfirsich und eine sehr subtile Mineralität. Das ist ein Kraftbündel im ganz feinen Gewand. Eine grandiose Länge, immer wieder nachhallend, den Mund erfrischend wie Menthol, das macht richtig Spaß, hier gibt es viel zu entdecken. Mit weiterer Flaschenreife wird hier nach der primärfruchtigen Phase sicher eine große Komplexität heranreifen. 97+/100

Pinot Noir Zena Crown

35318H 2016 6er • 2018–2038 0,75l (126,67 €/l) **95,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 Winespectator 94

Lobenberg: Zena Crown liegt in knapp 170 Metern Höhe. Hier in der Lage Zena Crown stehen die berühmten Dijon-667-Klone von einer Selektion aus Pommard. Der Wein kommt in tiefem granatrot mit purpurnen Reflexen ins Glas, unfiltriert abgefüllt. Während der Willamette Valley Pinot Noir von Beaux Frères eine wahre Fruchtexplosion ist, zeigt sich der Zena Crown etwas gesetzter, seriöser in der Nase. Wie immer hier makellos eingebundenes Holz. Die Frucht ist subtiler, doch nicht weniger präsent. Da duftet süße Schwarzkirsche, ganz reife Johannisbeere, viel Blaubeere, etwas Schlehe, auch Veilchen. Stets begleitet von einer unterschwelligen Spur Jod, die eine tief verankerte Mineralität zum Ausdruck bringt. Am Gaumen zeigt sich dieser Pinot mit einer beeindruckenden Intensität, der Mundraum wird komplett vereinnahmt. Eine unbändige Frucht entfaltet sich, rote und schwarze Beeren wechseln sich ab und tänzeln fein und samtig über die Zunge. Die Kraft und der Nachdruck mit der diese Beerenaromatik transportiert wird, bei dieser gleichzeitigen Zartheit ist verblüffend. Da wird eine so intensive süße Frucht gezeigt, wie sie eigentlich nur in der Neuen Welt erreicht wird. Das gerät doch nie ins marmeladige, immer auch das Cool-Climate verkörpernd, immer schwingt diese Kühle im Mund mit. Dabei ist der Wein so offenherzig und aromatisch. Dazu haben wir bei Beaux Frères immer eine traumhafte phenolische Reife. Das wird, ganz ohne Schönung, so schmelzend-zart in die Flasche gebracht, dass man fast vergessen kann wie viel Power dieser Pinot eigentlich hat. Auch wenn es bei dieser Trinkfreude schwer fällt, wir haben hier definitiv genug Substanz für weitere viele Jahre der Reifung und da schlummert noch einiges in der Tiefe. 96–97/100

Pinot Noir The Vineyard

35319H 2016 6er • 2018–2040 0,75l (145,33 €/l) **109,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98+ Winespectator 95

Lobenberg: Der Beaux Frères Vineyard liegt in der Ribbon Ridge AVA, maritime Sedimente bilden die Bodenformation. Die Reben hier sind nun 30 Jahre alt. Farblich in einem kraftvollen ziegelrot, unfiltriert abgefüllt. Anders als der Zena Crown und der Willamette Valley Pinot Noir zeigt sich der Beaux Frères Vineyard nicht „fruit-forward“, nicht so fruchtbetont. Das ist weniger verspielt und floral, doch vollkommen in sich ruhend, anmutig. Wir haben eine deutlich kargere Nase, eher auf der steinig-mineralischen Seite, nur mit etwas Luft lässt sich im Ansatz diese Beaux Frères-Frucht erahnen. Hier finden wir eine subtile Salinität, entfernt etwas Sauerkirsche und Cassis, nasse Steine, Tonziegel. Das ist noch leicht reduktiv aber hier ruht etwas Großes im Glas. Sehr unaufgeregt, in absoluter Balance. Dezent wahrnehmbares, ganz sauber eingearbeitetes Holz. Immer wieder blitzt unter der tonigen Steinigkeit etwas sauerkirschig-beeriges auf, auch Orangenabrieb, zitrische Frische. Da wartet sehr viel Komplexität in einem zurückhaltend-eleganten Ruhemodus darauf, über die nächsten Jahre Stück für Stück freigesetzt zu werden. Obwohl der Wein noch nicht ganz so viel zeigt, wie der Zena Crown oder der Willamette Valley, wird man von seiner Anmut verzückt, gar angezogen. Butterweiches Tannin, Klarheit, zitrische Frische, tolles Holz, das ist hier zwar ein ganz anderer Fruchtausdruck aber doch mit der typischen Beaux Frères Handschrift. Das erinnert in seiner ruhenden Kraft an die Grands Crus der Côte de Nuits, die Fruchtexpression der Neuen Welt tritt hier zurück. Und dann zieht sich diese rassige Säure über die Zunge, zieht den Vorhang auf für eine grandiose Präsenz, das ist einnehmend, fordernd. Süße, Frische, Power – das ist jetzt schon sehr schön, in 10 Jahren kann das überwältigend sein. Gerade hier in der Toplage des Hauses zeigt sich dieser makellose handwerkliche Stil, das hat Fokus, das ist messerscharf vinifiziert. Nichts drängt sich in den Vordergrund, alles ruht in sich. Ein großer Pinot aus Oregon, der auf eine bezaubernde Art sehr berührend ist. Entweder bis zum gewünschten Grad karaffieren oder für eine Dekade im Keller vergessen. 97–98+/100



Mike D. Etzel

Im Außenbetrieb wird biodynamisch gearbeitet, im Keller heißt das Motto minimal-invasives Arbeiten. 10 bis 12-monatige Reife im Fasskeller, möglichst reduktive Behandlung der Weine um die maximale Frucht zu erhalten. Handlese in kleinen Behältern, langsame Spontangärung im kühlen Keller, langes Hefelager, geringer Schwefeleinsatz.





Kanada

Eigentlich ist es in Kanada viel zu kalt für Weinbau, jedenfalls fast überall. Kein Wunder also, dass der größte Teil des Weinbaus im Süden an der US amerikanischen Grenze geschieht. Und selbst dort gefriert jedes Jahr ein großer Teil der Trauben. Dieser Umstand hat aber dazu geführt, dass Kanada der größte Erzeuger von Eisweinen ist. Dies ist sicherlich der bekannteste Fact über dieses noch junge Weinland. Aber in wärmeren Jahren gelingen den Winzern immer öfter auch ansprechende trockene Rot- und Weißweine. Das wichtigste und größte Anbaugebiet ist Ontario, mit seinen vier seit 1988 klassifizierten Appellationen Lake Erie, North Shore, Niagara Peninsula und Pelee Island. Hier im Bundesstaat Ontario herrscht, durch 4 große, zumindest angrenzende Seen ein wärmeres, milderes Mikroklima, was die Reben deutlich besser gedeihen lässt. Hier liegt auch unser bisher einziges Weingut Pearl Morissette, die fantastische Rebsorten-typische Weine erzeugen.

Ontario







Pearl Morissette

Kanada ist auf der Weltkarte des Weines bisher nur sehr wenig in Erscheinung getreten, am ehesten durch Eiswein. Aber in den kommenden Jahren müssen wir uns da auf mehr gefasst machen. Pearl Morissette ist nur ein kleines Weingut, aber ein große Vorausschau auf dass, was kommen wird. Aber zum Weingut. François Morissette, ehemaliger Sommelier, kommt nicht aus dem Nichts. Er lernte 10 Jahre lang bei einigen bedeutenden Weingütern des Burgunds, u.a. bei Guy Roulot, Christian Gouges und Frédéric Mugnier von Château de Chambolle. Das Duo François Morissette und Mel Pearl startete das Weingut-Projekt auf der Halbinsel von Niagara im Jahre 2007. Die Weinberge werden sehr minimalistisch und ohne großes Eingreifen viel sich selbst überlassen. Auch im Keller geht es um so wenig Einmischen wie möglich. Nur Naturhefen, kein Filtern und keine Schönung am Ende. Auch keine expressive Jungeiche, nur gebrauchte Fässer. Am Ende stehen Weine mit einer fantastischen Rebsorten-Typizität, die zum Teil europäisch anmuten, im besten Falle an Patz & Hall erinnern. Nichts ist zu wuchtig, alles wunderbar klar und rein. Was wird da noch aus Kanada kommen? So kann es weiter gehen …

Pearl Morissette					€ / Fl.
Chardonnay Cuvée Dix-Neuvieme					
33177H	2013 6er • 2018–2027		0,75l	(46,53 €/l)	**34,90**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93					
Lobenberg: In der Nase ein klassisches Chardonnay-Gefüge. Eine herrliche Nussigkeit mit feinen Butter-Biskuit-Nuancen. Die Fruchtaromen kommen von Steinobst, reifen Nektarine, Mango, aber auch feine Birne und leichte warme Zitrusaromen wie Mandarinen. Im Mund mit einer saftig-cremigen Textur, nicht zu fett, obwohl das Holz natürlich spürbar ist. Schön dezent eingebaut, auch hier eher nussig, vor allem feinste Haselnuss im Rückaroma. Hinter allem kommt fast unerwartet eine erfrischende Säure, die Phenolik gibt noch mal einen kernigen Biss. In seiner Stilistik ein wenig an Patz & Hall erinnernd, ein wirklich schöner, kraftvoller Chardonnay. 93/100					
Cabernet Franc Cuvée Madeline					
33176H	2013 6er • 2018–2035		0,75l	(51,87 €/l)	**38,90**
Cabernet Franc 100 % • Barrique • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95					
Lobenberg: Die eine Hälfte verbleibt für 18 Monate auf der Hefe in großen Fässern und wird in gebrauchten großen Barriques ausgebaut, die andere Hälfte reift in Beton. Unfiltriert und ungeschönt auf die Flasche gebracht. In der Nase durchaus an der Loire zu verorten, allerdings mit ein wenig mehr Wumms. Dunkle Beeren, Blaubeeren, Brombeeren versetzt mit Nelken und Zimt. Dahinter kommen Feigen, Datteln und Veilchen. Die leichte vegetative Note ist wohl dem Umstand geschuldet, dass hier annähernd die Hälfte der Trauben unentrappt vergoren wurden. Das verleiht der Nase eine gewollt frische Struktur. Am Gaumen haben wir Kirsche, aber auch Johannisbeere und Cranberry. Mundwässernd saftig, die Fruchtnoten sind hier dominant – aber alles mit ordentlich Grip. Kräftige Tannine, tolle Säure, viel Struktur und Ausdruck. Trotz all der Kraft sehr trinkfreudig. Im ersten und zweiten Antrunk wirklich nicht nach Übersee zu interpretieren. Toller Cabernet Franc mit Tiefgang und Spannung. 94–95/100					

Südafrika



Ursprünglich war Kapstadt lediglich eine Zwischenstation auf dem Handelsweg nach Indien. Da man für die Weiterreise Wein benötigte, wurden Ende des 17. Jahrhunderts die ersten Rebstöcke gepflanzt. Wenige Jahrzehnte später wurde bereits süßer Wein aus Groot Constantia nach Europa exportiert. Der eigentliche Erfolg des südafrikanischen Weinbaus kam jedoch erst nach dem Ende der Apartheid.

Worin liegt die Stärke Südafrikas?

Die Weltklasse will sich trotz des Potenzials einfach nur langsam einstellen. Stellenbosch, Paarl und Franchhoek und Constantia, alle Weingebiete waren mal auf dem großen Sprung nach oben, alle stürzten wieder zurück ins anständige Mittelmaß. Das östlichere, meeresnahe Robertson in der trockenen Halbwüste Klein-Karoo, einer Oase mit großartiger unterirdischer Wasserversorgung, hatte erst niemand so richtig auf dem Schirm, und doch stellte dieses Gebiet sich immer mehr als hervorragend heraus. Nein, Weltklasse gibt es hier nicht, aber ungeheuer gute Sauvignon Blancs und Chardonnays, die besten des ganzen Landes, mit atemberaubend gutem Preis-Qualitäts-Verhältnis. Aber erst die neuen Stars des Western Cape bringen Südafrika mit Chenin Blanc und Syrah so langsam ins Oberhaus. Das ist schon sehr beachtlich!

Zulieferer der niederländischen Ostindien-Kompanie

Es ist ein besonderes, vielleicht unvergessliches Erlebnis, wenn man Kapstadt vom Wasser aus erreicht. Die Schönheit der Bucht mit dem darüber thronenden Tafelberg dürfte gerade jene in Begeisterung versetzt haben, die den langen Seeweg von Europa aus per Segelschiff gemeistert hatten. Im 17. und 18. Jahrhundert war Kapstadt der Zwischenstopp auf der Handelsroute nach Indien, und die Niederländer hatten den Ort gegründet, um die Vielzahl der Schiffe der Ostindien-Kompanie versorgen zu können. Damals waren Wein und andere alkoholische Getränke ein wichtiger Bestandteil der Ausrüstung; denn man konnte mit ihnen das Wasser haltbarer machen. Kapstadt wuchs schnell und mit der Stadt auch der Weinbau. Zunächst war es der Niederländer Jan van Riebeeck, später waren es deutsche und französische Weinbauern, die Know-how einbrachten und die geeigneten Sorten für den Weinbau wählten. Vom deutschen Engagement zeugen bis heute Weingutsnamen wie Kleine Zalze oder Nederburg. Franzosen haben sich damals vor allem in der Region angesiedelt, die in der Sprache der Buren Franschhoek (Franzosenwinkel) heißt.

Erstarrung und Neubeginn nach der Apartheid

Die Bemühungen, eine international anerkannte Weinbauregion zu werden, wurden im 19. Jahrhundert durch die Reblaus zunichte gemacht, die kurz nach Europa auch Südafrika erreichte. Auf Dauer noch verheerender als die Phylloxera war allerdings die Rassentrennung, die 1910 eingeführt wurde und nicht nur großes Leid und Unrecht brachte, sondern das Land und damit auch den Weinbau in eine lange Phase der Stagnation versetzte. Dies änderte sich erst Anfang der 1990er Jahre. Nach dem Ende der Apartheid und den Sanktionen gegen Südafrika investierten zunächst die alteingesessenen Weingüter wie Meerlust, Buitenverwachting, Kanonkop oder Allesverloren. Seitdem war Südafrika wieder auf dem Weg zu höheren Standards, hat viel beachtete

Weine hervorgebracht, aber nie so recht den Durchbruch geschafft. Seit einigen Jahren jedoch kann man einen Generationswechsel und die damit verbundenen Innovationen beobachten.

Weinbau am Western Cape

Der Weinbau in Südafrika findet überwiegend rund um Kapstadt statt. Das traditionsreichste Gebiet ist die Region Western Cape mit den Distrikten Stellenbosch, Swartland, Paarl, Franschhoek und Constantia. Doch die neue Generation in den südafrikanischen Weingütern ist auf der Suche nach alternativen, vor allem kühleren Zonen, die meist hoch in den Bergen oder nahe am Meer liegen und bevorzugt über alte Buschreben verfügen. So rücken neue Weinbauregionen stärker in den Fokus, beispielsweise Elgin, das an der Südküste liegt, oder Hemel-en-Aarde an der Walker Bay. Waren es früher vor allem Bordeaux-Cuvées, Sauvignon blanc, Chenin blanc und Südafrikas eigene Rebsorte Pinotage, die exportiert wurden, rücken derzeit immer mehr Rhône-Sorten in den Vordergrund, allen voran Syrah, aber auch Grenache und Cinsault. Neben alten Chenin-Reben wird auch das Potential der Rebsorte Sémillon immer stärker genutzt. Die Stars dieser Szene heißen Sadie, Alheit, Mullineux, Badenhorst oder Porseleinberg, die begeisternde Weine aus alten Reben zaubern. Doch auch alteingesessene Weingüter wie die von Paul Cluver oder Hamilton Russell wissen das kühle Klima zu nutzen.

Wo geht es hin?

Während Neuseeland sich einen Namen mit Sauvignon Blanc gemacht hat, Argentinien mit Malbec und Chile mit Carménère, fehlte Südafrika bisher der entscheidende, unverwechselbare Stil. Doch vielleicht sind die jungen, ungebundenen Weingüter des Western Cape mit ihren Chenin Blanc und Syrah auf dem richtigen Weg. Im obersten Preissegment jedenfalls versucht man die bisher klaffende Lücke zu schließen. Diese Leuchttürme scheinen immer auch auf die Weine, die sich sonst im Schatten befinden. Wer die neuesten, ambitionierten Weine Südafrikas probiert, dürfte durchaus begeistert sein, und man kann nur hoffen, dass sich das herumspricht.

Robertson





Jeanette und Abrie Bruwer

Springfield Estate

Springfield Estate liegt in Robertson, im Herzen der südafrikanischen Halbwüste Klein-Karoo. Die Region um Robertson verfügt zum Glück über eine natürliche Wasserversorgung und liegt wie eine Oase in trockener Umgebung. Das Terroir ist hier einzigartig und ergibt Weine von beeindruckender, zarter Mineralität. Springfield Estate ist seit vielen Generationen im Besitz der Familie Bruwer, hier wurde über lange Zeiträume investiert und verbessert. Den Durchbruch zur Spitze des Südafrikanischen Weinbaus erreichte aber erst die jetzige Generation. John Platter, der einflussreichste Verkoster des Landes, schrieb über den Weinmacher Abrie Bruwer: „Born to it“. Seine Winzerkollegen nennen ihn liebevoll einfach nur verrückt. Mit unbeschreiblichem Ehrgeiz und Akribie verwirklicht er im Weinberg und im Keller die neuesten Erkenntnisse der Weltelite. Er ist der Trendsetter des Landes, hier ist „state of the art“ angesagt. Kaltmazeration, Vergärung der roten Beeren ohne Anquetschung und ohne jegliche Pressung, keine Filtration, Microoxygenese, Weißweinvergärung im Barrique, Ausbau „Sur lie“, Verwendung natürlicher Hefe, das sind einige der Stichwörter. Selbstverständlich verwendet er nur Trauben von eigenen Weinbergen, das Beste wird mit dem Namen Springfield ausgezeichnet. Seine Schwester Jeanette steht ihm nicht nach, sie vertritt ihn im Weinberg und Keller und wickelt den inländischen und ausländischen Verkauf mit großem Erfolg ab. Dabei hilft ihr natürlich das für dieses überragende Qualitätsniveau moderate Preisgefüge, hier gibt es wirklich „value for money“. Preiserhöhungen sind immer sehr moderat, die Familie lebt keinesfalls auf abgehobenem Niveau. „Mehr als satt essen kann ich nicht“, ist Jeanettes Begründung für die sehr sympathische Preisfindung. Springfield Estate ist für uns eines der besten Weingüter Südafrikas für Weißweine und gehört bei den Rotweinen zumindest in die Oberliga.

Springfield Estate

€/Fl.



Sauvignon Blanc Life from Stone

31674H 2017 6er • 2018–2022 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Sauvignon blanc 100% • 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Minze, Brennnessel, Kiwi und etwas Anis. Am Gaumen dominieren die grasigen Eindrücke, dahinter schimmert Feuerstein hervor. Das Säurespiel ist herrlich animierend. Der Wein ist so frisch und zart, dass man meint, sich auch ein Gläschen zum Frühstück genehmigen zu dürfen. Toller Trinkspaß! 92+/100

Wild Yeast Chardonnay

31675H 2017 6er • 2020–2028 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Chardonnay 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+

Lobenberg: In der Nase noch ungestüm und spritzig. Die wilden Hefen haben ihren Eindruck deutlich hinterlassen. Das Säurespiel ist sehr rassig und gibt diesem wirklich tiefen New World Chardonnay Balance. Der Nachhall bestätigt den Bruwers, dass sie mit ihrer Spontanvergärungsphilosophie vollkommen Recht haben. Extrem sauber, aber auch mineralisch sind die Fruchtaromen herausgearbeitet. Grapefruit, viel reine Zitrone, verbunden mit einem Touch Holunder und einem satten Hauch Karamell, etwas Aprikose und weißer Pfirsich, helle Birne. Die straffe Säure gibt dem ganzen immer wieder eine wunderschöne Frische und einen langen Nachhall mit Druck. Einer der besten und erstaunlichsten Chardonnays weltweit in diesem Preisbereich, archetypisch! 93+/100



Methode Ancienne Chardonnay

33123H 2016 6er OHK • 2020–2032 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95

Lobenberg: Ein nur in Top-Jahren erzeugtes Elexier, „State of the art"! Cremig und sahnig, voller Intensität, satte Frucht, zarte Bitterstoffe, hohe Mineralität und deutliches Terroir, buttrig, aber doch nicht fett, ungefiltert und ungeschönt, Finesse und Kraft „at its best". 95/100



Thunderchild

27545H 2014 6er • 2016–2022 0,75l (12,67 €/l) **9,50**

Cab. Franc Cab. Sauv. Merlot • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89

33459H 2015 6er • 2017–2023 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Cab. Franc Cab. Sauv. Merlot • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 89-90

Lobenberg: In diesem „Thunderchild" findet sich das ursprünglich Konzept wieder, der Wein hieß ja mal „What the birds left". Eine händische Nachlese sehr reifen Leseguts. Langes Fasslager im großen Holz und 1 Jahr Flaschenlager. Dunkles Rubin mit Rostnoten, süße reife rote Johannisbeere mit reifer Pflaume und etwas Jod in der Nase. Wunderschöner süßer, hocharomatischer Mund, Erdbeere in konzentrierter Form, hochreife Aprikose, Feigen, Datteln. Schöne Frische und unglaublich lecker, wie ein kleiner reifer Châteauneuf, natürlich ohne diese erhabene Größe. 89–90/100



Whole Berry Cabernet Sauvignon

33457H 2016 6er • 2018–2026 0,75l (22,00 €/l) **16,50**

Cab. Sauv. 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93

Lobenberg: Sattes Rubinrot. Duftige Nase nach roten Früchten, intensiver Fruchtsaft am Gaumen. Mittlerer Körper und angenehme Konzentration, viel weiches und feinkörniges Tannin. Voller, samtiger Mund, langer Fruchtnachhall. 92–93/100

Red Blend Work of Time

33460H 2011 6er • 2019–2029 0,75l (26,60 €/l) **19,95**

Cab. Franc 39% Merlot 34% Cab. Sauv. 17% Petit Verdot 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite Lobenberg 93+

Lobenberg: Eine Cuvée im Stil eines großen Saint-Émilions, volle Frucht, rote und schwarze Beeren, perfektes Holz, Samt und Seide, ein duftiger Traum. 93+/100



Overberg



Bruce Jack





The Drift

Bruce Jack wuchs als Sohn eines Architekten und einer Musikerin/Schriftstellerin auf. Augenzwinkernd hielt er es selbst fast für unvermeidlich, dass aus ihm mal ein Bauer werden würde. Es hat ein paar akademische Anläufe gebraucht, bis er schließlich „down under", am Roseworthy Cellar und an der Universität von Adelaide gelernt hat, Wein zu machen. Nach harten, aber glücklichen Jahren in Kellern und Weinbergen auf der ganzen Welt, kehrte er dann 1998 mit viel Feuer, aber auch mit genug Naivität nach Hause zurück, um dort sein erstes Weingut zu betreiben und nebenbei noch eine Familie zu gründen. Er war Mitbegründer und Winemaker bei Flagstone und ist nun Headwinemaker für die große Gruppe Accolade. Schon 1999 sah er die Drift Farm und war sofort angetan von der Schönheit dieses Ortes, aber eben auch dem landwirtschaftlichen Potential. Es ist ein Bauernhof, auf dem köstliches Bio-Gemüse, Weltklasse Olivenöl und so fein gearbeitete Weine von außergewöhnlicher Qualität angebaut werden. Die Drift Farm bietet eine Vielzahl verschiedener Höhen, Steigungen und Bodentypen; das macht schon einen großen Teil der Komplexität der Weine aus. Aber es ist auch das extreme Wetter, bitterkalt im Winter und erstaunlich kühl im Sommer, was die wahre Komplexität ausmacht. Um die Vorteile der spezifischen Bodenarten, Winkel und Aspekt der Hänge zu nutzen, wurden kleine, unregelmäßig geformte Weinberge in verschiedenen Größen angepflanzt. Das ist nicht gerade das, was man kommerziell nennt. Aber Bruce Jack geht es eben vor allem um Qualität. Hier ist man der festen Überzeugung, dass ein gesunder Boden gesunde Reben hervorbringt. Darum werden auch niemals chemische Düngemittel eingesetzt. Auch wird mit Wasser gespart, die Pflanzen sollen hochwertige, extraktreiche Trauben abgeben, nicht Massen. Nach der Ernte werden alle Trauben eines Weinbergs einzeln fermentiert und gereift bevor sie miteinander vermischt werden. Jede Cuvée wird sorgfältig geplant, denn der Charakter jedes Weinbergs fügt eine weitere Nuance hinzu zur Gesamtwirkung. Die Weine von The Drift sind unfassbar dicht, komplex, und individuell. Niemals zu fett immer auf den Punkt. Südafrika mit Kraft und Finesse.



The Drift				€ / Fl.
Year of the Rooster Rosé				
29658H	2016 6er • 2017–2025	0,75l	(18,60 €/l)	**13,95**
Touriga Franca 100% • 11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+				
33423H	2017 6er • 2018–2026	0,75l	(18,60 €/l)	**13,95**
Touriga Franca 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+				
Lobenberg: Was für ein lustiger Rosé! Deutlich dunkler in der Farbe als erwartet von einem Rosé und dazu extraktreich und schön trocken. Etwas Orangenschale und reifer Himbeerextrakt, Rosenblätter, animierend. Viel Frucht und durchaus Power. Den muss man sehr kühl trinken, er passt perfekt als Terrassenwein wie auch zum ersten Gang. Oder auch dem Namen „year of the rooster" entsprechend zum Grill-Geflügel. 91+/100				
Moveable Feast				
33424H	2014 6er • 2017–2029	0,75l	(46,00 €/l)	**34,50**
Syrah 50% Malbec 22% Tannat 14% Pinot Noir 10% Touriga Nacional 4% • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 94				
Lobenberg: Bruce Jack leitete und vinifizierte im Hauptberuf den von ihm gegründeten und an Constellation-Brands verkauften sehr große Cape-Erzeuger Flagstone. Er braucht das Geld um sich seine Herzensangelegenheit „The Drift" leisten zu können. Hier tobt sich der Power-Winzer mit winzigen Mengen aus. Er liebt die Namensgebung nach emotionaler Eingebung (moveable feast) und auch die Etiketten kommen mitten aus dem Bauch und einem Spaß-Gehirn! Und mit seinen „beweglichen Feiertag" kann man in der Tat immer				

The Drift

€/Fl.

wieder ein Fest feiern. Für mich sein Top-Wert, alles passt. Man muss nicht niederknien wie bei den zwei Tops, man kann den Wein richtig „saufen“, und doch ist man schwer beeindruckt. Syrah, Malbec, Touriga, Tannat und Pinot Noir … all in! Schwarz, saftig, fett und gleichzeitig saftig geschmeidig und fruchtig lecker. Ok, etwas kühler sollte man ihn trinken um nicht gleich aus der Kurve getragen zu werden, auch sollte man Anfänger vorwarnen. Aber das Tannin ist poliert, das spürbare Holz und der Alkohol schwimmen perfekt in dicker Frucht mit, nichts ist zu süß oder marmeladig, die Frucht ist perfekt reif. Maulbeere, Holzkohle, Graphit, Blaubeere, Schwarzkirsche, Eukalyptus, dunkle Erde, Garigue … was das Herz begehrt. Blind hätte ich den Wein dem Eleganz-Großmeister Mullineux zugeordnet, Mullineux und The Drift sind für mich die perfekten australisch anmutenden Weine. Power und doch auch Eleganz, Übersee und doch eine Hommage an Mitteleuropa. 94/100



Piet Oerson

There are still Mysteries

33426H 2015 6er OHK • 2020 – 2033 0,75l (76,67 €/l) **57,50**

Pinot Noir 100 % • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 92 Wine Enthusiast 92

Lobenberg: Und wieder so ein Bezug im Weinnamen. Pinot Noir, das Rätsel und Wunder zugleich. Auch für Bruce Jack, der als Powerwinzer irgendwie nicht zu Pinot Noir passen will. Und so gibt er auch hier Gas. Mit Rappen vergoren, wie Dujac. Aber mit dem neuen französischen Holz und anständigem Alkohol ist das dann wie Beaux Frères aus Oregon. Orangenschale mit Kirsch-Erdbeer-Himbeer-Mix, dazu Tannin, Holz und viel Druck. Jeder Schluck ein Ereignis und jede Nase eine kleine Offenbarung. Nach einer Stunde bin ich bei Sine Qua Non, Manfred Krankel und Bruce Jack sind ja nicht nur ähnliche Typen in der Power, auch die Weinphilosophie des „all in“ eint die beiden. Wenn Parker persönlich in seinem Alter diesen Typ noch entdecken sollte, geht das hier durch die Decke. Nein, das ist sicher nicht mein Lieblings-Pinot, ich bleibe dem Burgund oder der Pfalz mit Fritz Becker treu, aber ich bin schwer beeindruckt hier. Und ab und zu gönne ich mir das Ereignis. 95/100



Gift Horse

26494H 2013 6er OHK • 2018 – 2040 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Barbera 100 % • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-97 Parker 93

33425H 2015 6er OHK • 2020 – 2040 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Barbera 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 92

Lobenberg: Einem geschenkten Gaul schaut man nicht ins Maul! Gift Horse, wieder so ein Wortspiel von Bruce Jack. Weil er wie die Jungfrau ans Kind an diese winzige Barbera-Fläche kam. Er bestellte Nebbiolo, die Rebschule lieferte versehentlich Barbera. Dafür brauchte Bruce sie dann nicht bezahlen … eben der geschenkte Gaul. Ergebnis?: Der beste Wein des Power-Winzers. Und eine neue Dimension für Barbera! Wie ein in der Muckibude aufgepumpter Piemonteser. Blaubeere, Maulbeere, Brombeere, üppigste Schwarzkirsche, süße schwarze Erde. Das Maul ist mehr als voll. Aber trinkbar. Butterweiche Tannine, das fette Holz wird von noch fetterer Frucht überwältigt. Der Wein bleibt saftig, butterweiche Tanninmassen, satter Alkohol in perfekter Balance. KEINE MARMELADE! Auch wenn es sich etwas anders liest, der Stoff hat perfekten Trinkfluss, die Flasche schafft man ob des Genusses ganz alleine (auch wenn man dann arg besoffen ist). Wie ich schon beim Pinot schrieb, Bruce Jack ist der Sine Qua Non Südafrikas. In jeder Hinsicht berauschend! 95/100



Andre Purdy







Swartland







Lammershoek

Lammershoek bedeutet so viel wie das Lämmereck, also jene Stelle wo sich die jungen Schäfchen im Wald verstecken, wenn sie sich vor dem Felsenadler in Sicherheit bringen. Nach jenem Schlupfwinkel ist das Weingut in Swartland benannt, welches sich genauer im Aprilskloof Valley des Paardebergs befindet. Rund 80 Hektar werden hier bewirtschaftet. Darunter überwiegend klassische Rebsorten wie Pinotage, Syrah und Chenin Blanc aber auch Carignan, Viognier und Harslevelu. Die Reben stehen 80–300 Meter über dem Meeresspiegel. Der Paardeberg und dessen Umgebung sind prädestiniert für den Weinbau. Schwere Granitböden und die Höhenlage sorgen in Verbindung mit moderaten Niederschlägen für eine ausgeprägte und langsam reifende Frucht. Dieses Potenzial erkannten die jetzigen, neuen Investoren. Alles ist darauf ausgerichtet, höchste Ansprüche zu übertreffen. Trauben werden in kleinen 20kg-Boxen gelesen. Die Weine vergären spontan und werden auch in mehrfach belegten Barriques ausgebaut, teils mit den Rappen experimentiert. Bei allen Weinen handelt es sich um wunderbar zugängliche Weine mit großer Herkunftstypizität. Die Innocent-Range bietet enorm viel Wein zum fairen Preis. Die Reben sind hier schon zwischen 25 und 45 Jahre alt und liefern niedrige Erträge aber exzellentes Ausgangsmaterial mit Tiefgang. Man wird selten derartig raffinierten Genuss in dieser Preisklasse finden. Das ist kein emotionslos geführtes Imageprojekt und auch kein verkopftes Konstrukt, sondern ein authentisch geführter Betrieb, wie man ihn unter solchen Voraussetzungen leider viel zu selten vorfindet. Also auch für Weinliebhaber eine Oase der Glückseligkeit und Rückzugsort.



Lammershoek					€ / Fl.
The Innocent White Blend					
28529H	2015 6er • 2016–2021		0,75l	(18,27 €/l)	**13,70**
Chenin Blanc 59% Sauvignon blanc 16% Hárslevelü 12% Chardonnay 8% Viognier 5% • Barrique 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss					
Lobenberg: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand geerntet und über Nacht gekühlt, bevor sie dann von Hand sortiert werden. Es gibt keine spezifische Rezeptur, die immer wieder verwendet wird. Jede Rebsorte wird getrennt vinifiziert. Nach dem Ausbau der Weine für 5 Monate in alten französischen Eichenfässern, in Holzfudern und Beton wird dann die endgültige Cuvée festgelegt und auf die Flasche gebracht. Herrlich frische Nase, knackige Zitrusfruchtaromen in Kombination mit leicht exotischen Anklängen von der Sauvignontraube. Dahinter kommen noch Rosenblätter und eine leicht Spur Gewürznoten. Absolut einladend. Im Mund genauso erfrischend. Schön saftige Säure, Zitrusfrüchte zu Anfang, Limette, dann Quitte, auch ein Hauch Birne. Insgesamt etwas milder und runder werdend. Ein Kräuterfilm legt sich an den Gaumen und ergänzt die Frische perfekt. Eine schöne Salzigkeit trägt den Wein ins Finish, wo er lange nachhallt. Ein Wein für jeden Tag. Frisch, lebendig, lecker. 91–92/100					
The Innocent Rosé					
34383H	2017 6er • 2018–2021				**13,70**
Syrah 42% Pinotage 32% Merlot 26% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss					
Lobenberg: Der Wein orientiert sich bewusst am Stil der Provence. Die Buschreben sind zwischen 15–50 Jahre alt. Die Trauben werden aus verschiedenen Parzellen ausgewählt und am frühen Morgen geerntet. Nach dem Abkühlen über Nacht werden die Trauben entrappt, zerkleinert und in die Presse gegeben. Der Saft verbleibt zwischen 2–5 Stunden auf der Maische, um die schöne helle Farbe zu halten. Die Nase ist beeindruckend geprägt von Rosenblättern und Orangenblütenwasser, dazu Kokosraspel und Mandelnoten, fast so wie					

Lammershoek

€/Fl.

eine türkische Süßspeise. Dahinter kommen dann dezente und feine Anklänge von roten Beeren, Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen dann enorm saftig und fruchtig, aber nie dropsig. Die Säure hält den Wein perfekt auf Spur und doch ist alles weich am Gaumen und verbleibt ein Weilchen. Ein schöner, einfacher Rosé, wie man ihn sich wünschen kann. Ein erfrischender Sommerwein, perfekt zu gegrilltem Gemüse. 90/100

The Innocent Pinotage

28532H 2015 6er • 2016–2025 0,75l (18,27 €/l) **13,70**

Pinotage 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Parker 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Es gibt zwei Pinotage Weinberge. Die jüngsten Reben dort sind 15 und die ältesten über 40 Jahre alt. Die Trauben werden von Hand in den frühen Morgenstunden geerntet. Es werden nur vollreife Trauben verwendet. Die Vinifizierung ist eine Kombination aus Ganztraubenpressung und entrappten Beeren in großen, offenen Betongärtanks. Nach der Gärung verbleibt der Wein für weitere 10 Monate in diesen Tanks. Tolle Aromen-Palette. Dominante Kirsche, satte Pflaume und deutliche Anklänge von Blaubeeren. Dahinter schwingt dezent der Gewürzkorb. Das ist Südafrika in Rotwein. Im Mund zeigt sich der Pinotage saftig und fruchtbetont, mit leichter Fruchtsüße. Hier ist die Kirsche deutlich rot und strahlt im ganzen Mund. Die Blaubeernoten sind stützend dahinter. Die Frucht-Säure-Tannin-Balance ist ausgezeichnet und verleiht dem Wein seine herrliche Trinkigkeit. Ein wahrlich schmackhaftes Paradebeispiel für DIE Rebsorte Südafrikas. 92–93/100







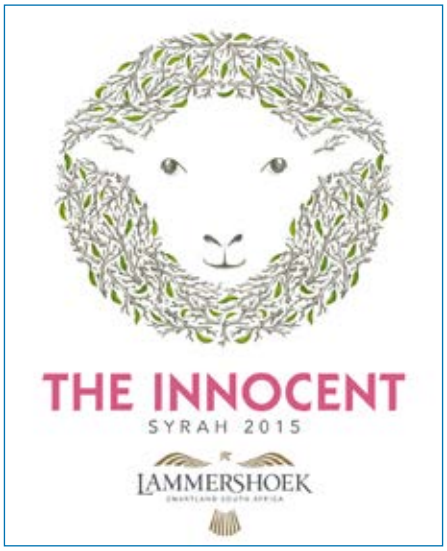
The Innocent Red Blend

28531H 2015 6er • 2016–2023 0,75l (18,27 €/l) **13,70**

Syrah 53% Pinotage 21% Zinfandel 13% Mourvèdre 7% Carignan 4% Grenache 1% Chenin Blanc 1%

Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Alle Reben sind alte Buschreben und zwischen 15–50 Jahre alt. Die Reben wurden getrennt vinifiziert. Vor dem Pressen gären die Trauben in Beton und Holz für einen Zeitraum von 2–3 Wochen auf der Schale. Der Ausbau der Weine erfolgt ebenfalls in Betontanks und Holzfudern (keine neues Holz), bevor sie sorgfältig nach 11 Monaten cuvetiert und abgefüllt werden. Ein betörender Duft entsteigt dem Glas. Rote und dunkle Waldbeeren in herrlichster Ausprägung. Brombeere, Himbeere und Erdbeere schmeicheln der Nase. Darunter dezente Gewürznoten, ein wenig grüner Pfeffer und Nelkenanklänge. Im Mund dann durchaus etwas kraftvoller im ersten Antrunk als die Nase erwarten lies, dann immer geschmeidiger werdend. Zu den Beeren kommt noch Kirsche dazu. Feine Säure und polierte Tannine. Fruchtig, aber mit guter Struktur, nie breit oder dropsig werdend. Im Abgang mit einer leichten Salzigkeit. Ein Wein, der selbsterklärend ist, verschiedenen Rotweintrinkern gerecht wird und einfach Spaß macht. Ein echter Allrounder. 91–92/100



The Innocent Syrah

28533H 2015 6er • 2016–2026 0,75l (18,27 €/l) **13,70**

Syrah 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Alle Reben sind alte Buschreben zwischen 15–50 Jahre alt. Es gibt 9 verschiedene Syrah-Weinberge auf dem Weingut. Dieser Wein ist eine Auswahl von dreien davon. Alle Weinberge bestehen aus zersetztem Granit mit unterschiedlicher Fähigkeit das Wasser zu speichern. Die Trauben werden am frühen Morgen von Hand geerntet und über Nacht gekühlt. Partiell entrappt oder als Ganztraube vergoren. Alles reift in Betontanks, Holzfudern und alten Fässern für 11 Monate, bevor es sorgfältig cuvetiert und abfüllt wird. Beeindruckende Nase. Die Fruchtaromen sind dichte Pflaume und feine Cassis. Das ganze wird umrundet von dunkler Schokolade. Etwas zaghaft zunächst, aber doch deutlich präsent die Noten von Süßholz. Ja, das ist Syrah, zwar nicht wie von der Nordrhône, aber doch deutlich zu erkennen. Am Gaumen fein und pikant. Hier ist jetzt auch deutlich Kirsch zu schmecken, fast am deutlichsten. Immer wunderbar saftig in ein gute Säurestruktur eingebettet. Tolle Textur am Gaumen, das Tannin reif und abgerundet, schöner Nachhall. Sicherlich der tiefste und beeindruckendste Wein aus dieser Reihe. Ein Wein mit Potential und auch so gar nicht unschuldig … 93/100







Chris und Andrea Mullineux

Mullineux

Mullineux ist ein kleines Familien-Weingut in der Nähe von Riebeek Kasteel mitten im Swartland. Chris und Andrea Mullineux produzieren handgemachte Weine von überragender Qualität. Am östlichen Rand des Swartland befindet sich ein grandioses Terroir aus Mulmesburry Schiefer. Aufgrund einer tektonischen Kollision vor 540 Millionen Jahren liegen die Sedimentschichten aus Schiefer dort oft in vertikaler Ausrichtung. Dadurch fließt überschüssiges Wasser ab und die Reben sind gezwungen, ihre Wurzeln auf der Suche nach Wasser weit nach unten zu entwickeln. Chris Mullineux: „Weine aus diesen Böden bringen eine intensive Frucht und einen erdigen Charakter hervor. Sie haben eine gute Säurestruktur und bilden das Rückgrat jedes Blends." Mit der renommierten Auszeichnung „Winery of the Year 2014", verliehen durch den bekanntesten Weinkritiker Südafrikas, John Platter, erhielt Mullineux den finalen Ritterschlag – „Bestes Weingut Südafrikas". Die Anzahl der 11 Weine mit der höchsten Auszeichnung von 5 Platter-Sternen ist dennoch erstaunlich. Neben Eben Sadie das Qualitätsflaggschiff und Vorzeigeweingut Südafrikas.



Mullineux

€/Fl.

Kloof Street Chenin Blanc

31460H 2016 12er • 2017–2021 0,75l (21,20 €/l) **15,90**

Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Eine der meist unterschätzten Rebsorten der Welt! Aus alten Reben auf Schiefer und Granit. Organic farming! Spontangärung, Ausbau in gebrauchtem Holz. Und der Beweis, dass es in Südafrika Weine mit Klasse daraus gibt. Grüne Wiese mit Heuschober, Mandeln, Granny Smith, Birne und salziges Gesteinsmehl. Fast Loire-artiger Touch im Mund, steinig, blumig, salzig und wieder Heu, grasig mit etwas Quitte, Birne und Zitrus, Kräuter der Provence. Individuell, macht Spaß! 91+/100



Mullineux White Blend Old Vines

31464H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (33,20 €/l) **24,90**

Chenin Blanc 76% Clairette 16% Viognier 8% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Parker 90

Lobenberg: Handlese aus Bioanbau, Ganztraubenpresse mit kurzer Maischestandzeit, Korbpresse, Spontanvergärung, Malo im Holz, Ein Jahr Ausbau in gebrauchtem kleinen und großen Holz, unfiltriert gefüllt. Was für eine verblüffend eigenständige Nase: Bisquit, Renecloden, Apfel, reife Quitte, hochreife Ananas, Rhabarber … Charme, Druck, Gewürze (Lebkuchen!), Wucht aber kein Fett. Wow! Im Mund Nüsse, Walnuss, geröstete Mandeln und Paranuss, Rosinen, Honig, wieder die gelben Pflaumen mit Quitte, gelbe Aprikosen, Litschi, Thymian und Rosmarin. Dazu ein ganz kleiner Sherryton und feine Frische. Die leicht ölige Cremigkeit der Viognier dominiert leicht. Witziger Stoff, mag ich! 93+/100



Chenin Blanc Quartz Leliefontein

31465H 2015 6er • 2016–2034 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Chenin Blanc 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Jamie Goode 95

33395H 2016 6er OHK • 2017–2035 0,75l (92,00 €/l) **69,00**

Chenin Blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98 Tim Atkin 96

Lobenberg: Auf Kalk und Kreide gewachsener, uralter Chenin Blanc, das Geheimnis der sensationellen Chenins aus Südafrika. Fast Chardonnayhaft im Fett und der Üppigleit, Pfirsich, Melone, perfekt sanftes Holz. 98/100

Mullineux

€/Fl.

Chenin Blanc Straw Wine (fruchtsüß)

28650H 2015 6er • 2017–2040 0,375l (77,33 €/l) **29,00**

Chenin Blanc 100% • 10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95+

33393H 2016 6er • 2018–2041 0,375l (78,67 €/l) **29,50**

Chenin Blanc 100% • 8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ Parker 97 Tim Atkin 95

Lobenberg: Hochfarbig, fast braun. Was für ein leckerer Rosinensaft, reine aufgelöste Sultaninen mit feinstem Blütenhonig darunter, hochreife Ananas, Nüsse, Quitte, Papaya, Mango, Rosmarin, Mandarinen und Aprikosen. Dazu Caramelle. 96+/100

Kloof Street Rouge

31463H 2015 12er • 2018–2026 0,75l (21,20 €/l) **15,90**

Syrah 83% Cinsault 13% Carignan 4% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92

Lobenberg: Organic farming. Handlese, 10% Ganztraubenpresse, 90% entrappt, Spontanvergärung, z. T. neue Holzfässer als Barriques und 500 Liter, gefüllt ohne Filtration. Das ganze Programm der heutigen guten Biowinzer. Tolle Veilchen-Lakritz-Nase, schwarze Kirsche, Cassis und rote Johannisbeere dahinter, Brombeere und Waldhimbeere, betörend dicht und duftig, Assamtee, dabei trotz der Intensität nicht schwer. Dann so ein feiner Mund mit Kirsche, Blau- und Brombeere, wieder Waldhimbeere, Pfeffer, würzige Kräuter, Orangenzesten. Das macht Spaß. 92/100

Syrah Mullineux

33394H 2015 6er • 2020–2035 0,75l (35,87 €/l) **26,90**

Syrah 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Tim Atkin 94 Parker 93

Lobenberg: Organic farming. Handlese, 4 Wochen Kaltmazeration, 20% Ganztraubenpresse, Spontanvergärung, nur zu 20% neue Holzfässer von 3000 Litern, ohne Filtration gefüllt. Das ganze Programm der heutigen guten Biowinzer. Sehr feine Sauerkirsch-Minze-Nase, etwas erdig und fleischig dahinter, geröstetes Fleisch, Holunder, drücken konzentrierte schwarze Beeren, alles aber in Summe sehr burgundisch fein bleibend. Der Mund verblüffend zart und fein, zwar dunkle Beeren aber auch feminin blumige Noten mit feiner Würze, tänzelnd, ein kleiner Hauch wohltuende Bitterkeit über roter Grapefruit und zartem Cassis mit Milchschokolade. Oh wie schön! 94+/100

Syrah Schist

26529H 2013 6er • 2017–2033 0,75l (132,00 €/l) **99,00**

Syrah 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96-97 TA 96 Falstaff 95 Parker 94

Lobenberg: Das ist Terroir! Oder Konzentration? Na ja, der Biowinzer im allgemeinen arbeitet ja eher naturverbunden. Vom Kasteelberg mit seinen steinigen, verwitterten Schieferboden stammt dieser Charakterwein von Chris und Andrea. Aus recht jungen Reben. Extrem langer Fassausbau in 500-Liter-Fässern. Mineralisch, der Schiefer meldet sich, dabei erstaunlich feine Frucht. Himbeere, Erdbeere und Kirsche. Durchaus blumig, burgundisch, ein wenig Touriga Nacional? Auf jeden Fall ultralecker, wenn auch etwas teuer. Jeder will halt auch einen Beitrag zu seiner Unsterblichkeit leisten. 96–97/100



Chris und Andrea Mullineux











Eben Sadie

The Sadie Family

Das Swartland liegt nördlich von Kapstadt, diese Küstenregion ist die Heimat von Eben und Delena Sadie. Seit über 10 Jahren ist Eben Sadie nun im südafrikanischen Weinbau aktiv und er ist schon nach so kurzer Zeit eine Legende geworden. Das ist jedoch nicht so verwunderlich denn in Südafrika gibt es zwar einige hoch respektable Weingüter und Weine, richtige Weltklasse gibts aber nur von der Sadie-Family. Die ziemlich raren, in knapper Menge geernteten Weine erhalten regelmäßig und zu Recht höchste Auszeichnungen bei Robert Parker und John Platter – auch damit ist Eben Sadie wohl der einzige Winzer Südafrikas, der nachweislich in der Weltspitze angekommen ist. Aktuell ist er im Besitz von 38 Einzelparzellen in Swartland, die auf einen Umkreis von 60 Kilometern verstreut sind. Eben nur die besten Parzellen der Region. Das Alter der Reben ist enorm: 80–90 Jahre sind bei ihm keine Seltenheit. Die ältesten Trauben wachsen auf Weinbergen, die vor 110 Jahren angelegt wurden. Die ersten Erfahrungen sammelte Eben Sadie 15 Jahre bei Spitzenwinzern in den verschiedensten Ecken Europas, bevor er dann nach Südafrika zurückkehrte und bei dem Swartland-Pionier Charles Back von 1997 – 1999 arbeitete. Im Jahr 2000 war es dann soweit: Auf dem familieneigenen Weingut erblickte sein Meisterwerk, der Columella, das erste mal das Licht der Welt. Und was für ein Paukenschlag das war: auf Anhieb erreichte er 5 Sterne von John Platter. Das war sein Ritterschlag. Eben Sadie sieht die Zukunft des südafrikanischen Weinbaus in einer möglichst großen Palette unterschiedlicher Sorten und Lagen. Seine Weine geben ein überdeutliches Beispiel für seine Sicht und Philosophie: Bis zu 10 verschiedene Rebsorten verwendet er in seinen Cuvées. Er verzichtet in diesem trockenen Landstrich komplett auf künstliche Bewässerung, das ist schon mutig. Nur die Besten überleben! Seinen Anspruch umschreibt Eben Sadie in einem Satz: „Wir wollen einen frischen, geschmackvollen und feinen, harmonischen Wein; einen, der seine Herkunft erfahrbar macht und der angenehm zu trinken ist – auf höchstem Niveau und zu jeder Zeit seiner Entwicklung; der Lust macht auf ein zweites Glas“. Mit Eben Sadie ist neben den tollen Weinen von „Springfield Estate“ nun auch das einzige Weingut der Weltliga im südafrikanischen Weinbau bei GUTE WEINE angekommen.





The Sadie Family

€/Fl.

Ouwingerdreeks Old Vine Series Skerpioen

26539H 2014 6er • 2018–2032 0,75l (50,53 €/l) **37,90**

Chenin Blanc Palomino bianco • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 TA 96

33098H 2016 6er • 2020–2034 0,75l (53,20 €/l) **39,90**

Chenin Blanc Palomino bianco • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95
Winespectator 95

Lobenberg: Die 60 Jahre alten Reben für diese Cuvée aus Chenin Blanc und Palomino wachsen auf einem sehr einzigartigen 2,4 ha großem nicht bewässerten Stück Land nahe der Ortschaft Dwarskersbos an der Westküste. Einzigartig, weil es eine der kühlsten Regionen in Swartland und trotz der unmittelbaren Nähe zum Wasser gleichzeitig sehr trocken ist. Der Boden besteht aus Kalkstein mit gigantischem Kreideuntergrund. Das kühle Klima und das restriktive Wachstum als Folge mangelnden Wassers, verleihen dem Wein hier einen einzigartigen Charakter. Knackige Säure und Frische; und beeindruckende Mineralität. In der Nase frisches Bienenwachs, getrocknetes Steinobst, Aprikose. Dazu herrlich nussige Aromen. Der Mund ist bestimmt von Mandarine, reifer Pampelmuse und dem fruchtig-süßen der Maracuja. Immer eine schöne Säure und eben die fantastische Mineralität. Ein ungeschönter, unfiltrierter Wein, der richtig Spaß macht. Dekantieren und genießen. 95/100





Eben Sadie

The Sadie Family

€/Fl.

Palladius

28653H 2014 6er OHK • 2019–2036 0,75l (100,00 €/l) **75,00**
Viognier Chenin Blanc Clairette Grenache blanc Marsanne Palomino bianco • Barrique • 14,5% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 97-98

33103H 2015 6er OHK • 2020–2037 0,75l (104,00 €/l) **78,00**
Chenin Blanc Clairette Grenache blanc Marsanne Palomino bianco Viognier • Barrique • 14,0% vol. enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Winespectator 94

Lobenberg: Das Beste vom Kap vereint in einer Cuvée. Volle 10 Rebsorten, die auch an der Rhône Verwendung finden, fließen in die Erzeugung des Palladius mit ein. Alle Trauben stammen aus den alten Parzellen von Eben Sadie – die besten Eigenschaften jeder Rebsorte werden deutlich. Die Charakteristik reicht von tropischen Früchten, gelber Birne, Grapefruit und Wiesenkräutern bishin zur mineralischen Untermalung. Steinmehl. Hermitage Blanc! Die kraftvollen Aromen sind genau so vielschichtig wie in der Nase: reife Orangen, gelbe Apfelfrucht. Wunderbare Säure und ein Finale wie ein Feuerwerk: Bunt, abwechslungsreich, bleibt lange am Gaumen und im Gedächtnis. Toller Stoff! 97–98/100



Ouwingerdreeks Old Vine Series Pofadder

26542H 2014 6er OHK • 2019–2032 0,75l (50,53 €/l) **37,90**
Cinsault 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 TA 95 Vinum 18,5

31467H 2015 6er • 2020–2033 0,75l (50,53 €/l) **37,90**
Cinsault 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 94

Lobenberg: Reinsortiger Cinsault. Nur gut 20 hl/ha vom Riebeek Mountain. Ganztraubenvergärung im offenen großen Holzfass. Bio von alten Reben, ungefiltert, nicht geschönt. Veilchen, Pflaumen, Lavendel, provenzalische Kräuter, überaus würziger Aufbau auf Pinot-Noir-haftem Unterbau der Feinheit. Helles Rot mit gelben Sprengseln im feinen Kirschgeschmack, sehr zart und köstlich. Dazu trockener Honig und Jasmin, Flieder … Sehr witziger, feiner Wein, die Flasche verschwindet im Nu! 94–95/100

Columella

29491H 2014 6er • 2019–2039 0,75l (145,33 €/l) **109,00**
Syrah 75% Mourvèdre 23% Grenache 2% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-98+ Parker 96

33102H 2015 6er OHK • 2020–2040 0,75l (149,33 €/l) **112,00**
Grenache Mourvèdre Syrah Tinta Barroca Cinsault Carignan • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 97-98+ Winespectator 94

Lobenberg: Das Meisterstück von Eben Sadie, sein genialster Wein und zugleich schwierig zu verstehen in seiner fruchtigen Hypereleganz. Der Name Columella stammt von einem römischen Viticulturist, der die Grundlagen für den Weinbau entwickelte und niederschrieb. Der Wein besitzt ein kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. 18 Monate wurde dieser als Ganztraube vergorene Biowein mit ultrakleinen Erträgen auf der Hefe in Eichenholz-Fässern ausgebaut, burgundisches Rezept. Dabei wurde komplett auf neue Fässer verzichtet, neben 225-Liter-Fässern gab es auch große Holzfuder. Volle Struktur, sehr elegant mit einladender Fruchtsüße. Lakritze, Brombeeren und Cassis und Kirsche, auch Pflaume und Erde im Hintergrund. Im Mund auch Erdbeere, Rose und Orange, so ultrafein und vielschichtig. Charmante, komplett polierte Tannine runden die gute Trinkigkeit des Columella ab. Das Finale dieses Finessemonsters ist ewig lang und trotzdem wirkt dieser lagerfähige Wein überaus leichtfüßig, fast verspielt. In einer Blindprobe hätte ich den femininen Wein in Californiens hohen Bergen eingeordnet, Philipp Togni könnte der Patenonkel sein. 97–98+/100



Stellenbosch







Team Reyneke

Reyneke

Reyneke ist ein reines Biodyn.-Weingut in Stellenbosch. Gegründet bereits 1863, rund 40 Hektar Rebfläche umfassend, zählt es zu den führenden Bio-Betrieben Südafrikas. Rudiger Gretschel und seit 2011 Ryan Mostert sind hier federführend. Im Zentrum des südafrikanischen Weinbaus werden hier exzellente Sauvignon Blancs, Syrah und Bordeaux-Blends vinifiziert. Dabei immer mit der fein abgestimmten Mischung aus Herkunft und exzellenter Technik. Getreu dem Demeter-Konzept hält das Weingut auch Kühe, Enten und Hühner auf der Farm. Seit 2004 ist es auch zertifiziert. Die Top-Weine erzielen exzellente Bewertungen im Platter's Guide und Jancis Robinson schrieb begeistert über das Weingut: „My visit to Reyneke was one of the most memorable of many encounters in South Africa".



Reyneke bio

€/Fl.

Reyneke Organic Sauvignon Blanc Semillon

31585H 2016 6er • 2017–2025 0,75l (12,67 €/l) **9,50**

Sauvignon blanc 92% Semillion 8% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Was für ein eigenständiger und abgefahrener Wein. Das ist nicht vergleichbar mit weißem Bordeaux, denn es hat viel mehr Pikanz und Würze als die meist knackig-frischen und blumigen Cuvées aus Frankreich. Ich habe hier eingelegte Chilischoten, grüne Paprika, dann Stachelbeere und auch etwas Kamille. Am Gaumen wieder Kamille, dann Stachelbeere, eine knackige Säure und relativ kräftigen Körper. Der Wein hat Power und Würze. Aus Anlagen in Biobewirtschaftung. Wunderbarer Grillwein, der immer zum nächsten Schluck animiert und direkt beim Aufmachen präsent ist. 90/100



Sauvignon Blanc Organic

31586H 2015 6er • 2017–2023 0,75l (21,27 €/l) **15,95**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93+

Lobenberg: Ist das gut! Die Nase hat Fumé-Charakter wie von der Loire. Ein bisschen getrocknete Chilikerne, dann Stachelbeere und etwas Holz. Am Gaumen knochentrocken, ganz leicht phenolisch und damit strukturierend. Die Aromatik ist irgendwo zwischen dezenter Frucht im Hintergrund und weißer Frucht liegend. Also weder Sancerre, noch Neuseeland-Expressionismus. Wunderbar animierend und ein guter Essensbegleiter. 92–93+/100

Reserve white

31587H 2015 6er • 2018–2030 0,75l (34,60 €/l) **25,95**

Sauvignon blanc 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Atkin 96 Parker 93

Lobenberg: Sauvignon Blanc aus Demeter-Bewirtschaftung, also biodynamisch erzeugt. Das lag in 300-Liter-Fässern. Davon der größte Teil neues Holz. Eine Reservefüllung der besten Parzellen. Das Holz ist überraschend im Hintergrund was die Nase angeht. Erinnert blind wirklich mehr an einen guten Chassagne-Montrachet. Also wenig Frucht, leicht rauchige Noten, etwas kalkiges und das wars. Erst am Gaumen kommt die Frucht zur Geltung. Auch hier hat man wieder eine Erinnerung an Chardonnay aus dem Barrique. Sauvignon ist nur der Strukturträger, nicht der aromatisch dominierende Part. Das ist so unfassbar guter Weißwein. Alles definiert sich über die Struktur. Und er ist wahnsinnig trocken und mineralisch am Gaumen. Ein gigantischer Sauvignon Blanc! 95/100





Reyneke bio

€/Fl.

Reyneke Organic Shiraz Cabernet Sauvignon

33082H 2016 6er • 2018–2025 0,75l (12,67 €/l) **9,50**

Shiraz Cab. Sauv. • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Eine Cuvée mit Überhang an Shiraz und 30% Cabernet Sauvignon. Jedoch kein Holzeinfluss, lediglich Stahl und etwas Beton zur Abrundung. Und in minimalem Anteil gebrauchte Fässer. Die Nase ist sehr fein mit Brombeere, etwas eingelegte Frucht, auch grüne Paprika. Am Gaumen ist der Wein weich, hat aber schon ein gewisses Tanningerüst. Die Säure ist fein und gibt dem Wein seine Frische. Hallt lange nach und ist sofort da. Eine wunderbare Einstiegsqualität und bereits aus Bio-Bewirtschaftung 92/100

Cornerstone

31590H 2014 6er • 2017–2028 0,75l (25,27 €/l) **18,95**

Cabernet Sauvignon 47% Cabernet Franc 44% Merlot 9% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite

Lobenberg 93+ Atkin 93

Lobenberg: Das Bouquet ist extrem animierend. Eingelegte Paprika, dann getrockneter Thymian, Olive und Brombeere. Fast an Cornas erinnernd in seiner Wucht und Tiefe. Am Gaumen tiefschwarze Frucht, feines, ja, sandiges Tannin. Eine mittlere Säurestruktur. Das ist alles sehr zupackend und dunkel in der Aromatik aber eben ohne Holzeinfluss. Würzig, tief, ohne animalische Töne. Ein Steak-Wein par excellence. Die Qualität zu dem Preis ist überragend, da haben es ehrlicherweise manche Franzosen schwer. 93+/100

Reserve red bio

31588H 2014 6er • 2018–2040 0,75l (59,93 €/l) **44,95**

Syrah 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Atkin 96

31611H 2015 6er • 2018–2040 0,75l (59,93 €/l) **44,95**

Syrah 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96

Lobenberg: Das ist die Highend-Line bei Reyneke. Aus Demeter-Bewirtschaftung. Reinsortiger Syrah mit einem großen Anteil an Rappen vergoren. Leichtes Überschwallen des Mostes und aufbrechen des Tresterhuts. 22 Monate in gebrauchter französischer Eiche ausgebaut. Soweit die Stammdaten. Bereits beim Riechen spürt man die Klasse des Weins. Da gibt es so viel zu entdecken. Schwarze Olive, etwas Thymian, Brombeere, Rote Bete und Sauerkirsche. Dann ein Tick schwarzer Pfeffer. Am Gaumen elegant aber tiefgründig. Das geht ölig den Gaumen entlang mit viel Brombeere und Sauerkirsche. Ein tiefgründiger Syrah, der eher am französischen Vorbild andockt als dem Neue-Welt-Shiraz-Typen. 96/100









Christo Le Riche



Etienne Le Riche

Le Riche

Das winzige Weingut Le Riche mit seinen nur 50 Tsd. erzeugten Flaschen liegt fast mittig im historischen Ortskern von Stellenbosch, die Weinberge direkt auf den sich zum Ort neigenden Hängen des Heidelberg Mountain. Etienne Le Riche, der schon eine große Karriere als Chef-Winemaker in der Big-Brand-Weinindustrie Südafrikas (Rustenberg) hinter sich hat, gründete das Weingut erst 1996, zuvor hatte er ein kleines Weingut im nur 10 km entfernten Jonkershoek. Etienne wollte nur Premium-Weine im typischen Südafrika-Stil, im Stellenbosch-Stil, und lieber wenig, dafür großartig. Cabernet Sauvignon bildet das Herz der Weine, das liegt nahe in diesem Ort. Etienne ist Mitbegründer der Cape Winemakers Guid, eine lebende Legende mit höchstem Ansehen und Respekt. Demzufolge kennt er die allerbesten „growers“ in Stellenbosch und die besten Terroirs mit alten Reben. Granitböden hoch am Berg auf der einen Seite für die Mineralik und den cool climate style, sandige Kiesböden für die Eleganz. Alles in der Meeresbrise gelegen, seidige Tannine und Frische sind die Maxime. Er berät seine Freunde im Weinberg und kauft dann zur Ernte die besten Trauben, die er selbst, getrennt nach Lagen, vinifiziert. Handsortierte Beeren nach der Entrappung, ein irrer Aufwand, dann spontan im nach oben offenen, mit Epoxid ausgekleidetem Betontank fermentiert. Danach eine täglich kontrollierte Nachmazeration auf den Schalen um die maximal mögliche Seidigkeit der Gerbstoffe zu erreichen. Ausbau und Malo in französischen Barriques, 18 Monate für die kleineren Weine, 24 Monate für die Reserve. Für mich ist Le Riche die ideale Ergänzung, der Kern der historisch besten Weine von Capetown liegt nun mal, trotz der heutigen Klasse des Western Cape, in Stellenbosch.



Le Riche

€/Fl.

Chardonnay

35325H 2016 6er • 2018–2028 0,75l (17,73 €/l) **13,30**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Handselektierte Trauben werden als ganze Trauben sanft gepresst und dann in Stahltanks und Eichenfässern vergoren. Die Malolaktische Gärung wurde mittels Kühlung verhindert um die erfrischende Säure und die primären Fruchtaromen beizubehalten. Der Wein lagert 4 Monate zu 25 % in neuer französischer Eiche und zu 25 % in gebrauchten französischen Eichenfässern bevor er dann mit den restlichen 50 %, die im Edelstahltank ausgebaut wurden, zusammengeführt wird. Danach reift der Wein weitere 6 Monate auf der Hefe in Betontanks. Im Glas ein leuchtendes helles Gelb. In die Nase strömen Aromen von Zitonengras, leicht würzige und mineralische Noten, sowie Karamelle und Buttertoffee. Der Wein verlockt und verlangt geradezu danach probiert zu werden, sein Charme ist überwältigend. Am Gaumen kommt eine wundervolle Cremigkeit, dazu diese durch und durch ausgewogene, aber durchaus lebendige Säure, einfach wundervolle Harmonie. Aromen von Steinobst, Melone und Zitrusfrüchten. Dazu eine leichte Salzigkeit von der Mineralität, und nun kommen auch noch deutlich florale Noten hinzu – weiße Blüten und deutliche Zitrusblüten. Im Abgang schöne Nuancen von Butterbonbon. Ein toller Wein für vergleichsweise kleines Geld! 92/100







Christo, Etienne und Yvonne Le Riche

Le Riche

€/Fl.

Richesse

35326H 2015 6er • 2018–2032 0,75l (19,20 €/l) **14,40**

Cabernet Sauvignon 41% Cinsault 18% Petit Verdot 13% Merlot 11% Malbec 9% Cabernet Franc 8% Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 90

Lobenberg: Die Rotwein-Cuvée Richesse besteht aus Cabernet Sauvignon, Cinsault, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc und Malbec. Die Weine werden in traditionellen, offenen Betontanks separat nach Rebsorte fermentiert. Die Absetzung erfolgt in Tanks, danach werden die Weine in französischen Barriques ausgebaut. Nach einem Jahr Ausbau werden die Grundweine dann cuvéetiert, dann reifen sie für weitere 8 Monate in 225-Liter-Fässern und 4500-Liter-Eichenholztanks, niemals neue Eiche. Eine zurückhaltende, und doch sehr ansprechende Nase. Aromen von roten Früchten, gemahlenem Pfeffer und fein gemahlenem Graphit, dazu ein Hauch von Eiche. Am Gaumen wunderbar saftig und mundfüllend, Aromen von roten Beeren, Pflaumen und dunkler Kirsche, fast als pikant zu bezeichnen, ungeheuer aufregend und voller Spannung, so saftig, so einladend charmant. Dann gesellt sich noch eine schöne rauchige Note hinzu, umrahmt von einer feinen, weichen, ja samtigen Tanninstruktur und einem grandiosen, abgerundeten, erstaunlich langen Abgang voller Intensität und fruchtigem Kick. 93+/100



Cabernet Sauvignon Reserve

35327H 2014 6er • 2018–2038 0,75l (43,73 €/l) **32,80**

Cabernet Sauvignon 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 92

Lobenberg: Handselektierte Trauben nur aus den ältesten und damit weniger ertragreichen Reben werden verwendet. Die Fermentation erfolgt spontan unter kontrollierten Temperaturen. Nach fünf Tagen werden die Tanks geschlossen und für einen Zeitraum von 10–14 Tage mazerieren gelassen. Dann wird gepresst, erst dann folgt der Hauptteil der Vergärung. Ausbau im kleinen Holz. 22 Monate in 225 Liter französischer Eiche, zu 62% neu.Nach der Abfüllung erfolgt eine weitere Flaschenreifung. Im Glas präsentiert sich der Wein in einem tief-dunklem Rot, schon fast ins Schwarze gehende. Es strömen Aromen von Johannisbeeren und Cassis aus dem Glas. In der zweiten Nase kommen dann noch Noten von frischer Minze, Vanille und Zedern. Ein sehr komplexer Wein mit unglaublich viel Raffinesse. Am Gaumen präsentiert er süße, volle, reife, dunkle Früchte mit einem sehr runden, strukturiertem und saftigem Tanningerüst. Das Ganze wird von einer lebhaften und perfekt eingebunden Säure umrahmt. Der Wein zeigt unheimlich viel Kraft und eine wundervolle Eleganz. Er hat auf jeden Fall ein langes Alterungspotenzial. Fast ganz großes Kino! 94–95/100





Walker Bay







Suzaan und Chris Alheit

Alheit Vineyards

Es ist extrem selten, dass ein neuer Erzeuger so schnell einen Kultstatus erreicht, aber Chris und Suzaan Alheits erster Jahrgang Cartology (2011) brachte schon unerwarteten Ruhm. Nach nur zwei Jahren ist dieser Wein einer der limitiertesten Marken auf dem südafrikanischen Markt. Das Ziel des Weingutes ist es, „außergewöhnliche Cape Weinberge zu vinifizieren, um die Stimme des Landes selbst zu finden. Ob diese Stimme nun ein Chor von erstaunlichen Lagen in einer Flasche vereint,



oder die Reinheit und Schönheit eines einzigen Weinbergs als Solist verkörpert.“ Über die Kenntnisse und Kontakte der führenden Winzerin Rosa Kruger, suchte das Paar sich einige der ältesten Weinbergslagen des Landes. Ihre Leidenschaft gilt der Chenin-Blanc-Traube. Das Weingut selbst ist ein gemieteter Schuppen, ursprünglich als Olivenöl-Produktionsanlage konzipiert, auf der Hemelen-Aarde-Straße von Hermanus, weit entfernt von ihren Weinbergen an der Westküste. Die sehr individuellen Weine von Alheit werden möglichst naturbelassen vinifiziert. Das hat nichts mit Steiner zu tun. Man handhabt das hier eher pragmatisch. Der Ausbau der Weine erfolgt immer in gebrauchten Fässern, geschwefelt wird nur so viel wie nötig. Dieses Weingut muss man im Auge behalten. Der Weg verspricht ein grandioser zu werden, sollte dieses Niveau gehalten werden. Südafrika mit Spitzenqualität …

Alheit Vineyards

€/Fl.

Hemelrand Vine Garden

33392H 2016 6er • 2019–2036 0,75l (34,53 €/l) **25,90**

Roussanne Chardonnay Chenin Blanc Verdelho Muscat • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Tim Atkin 94

Lobenberg: Eine spannende Kombination von Rebsorten, Burgund, Rhône, Loire … alles nachempfunden und mit satter steiniger Mineralität unterlegt. Süße und Säure halten hervorragende Balance in diesem spannenden Experiment voll animierender Aromatik. Das macht Freude. 94–95/100

Cartology

28651H 2015 6er • 2017–2027 0,75l (47,87 €/l) **35,90**

Chenin Blanc 88% Semillion 12% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Parker 93

31671H 2016 12er • 2018–2035 0,75l (47,87 €/l) **35,90**

Chenin Blanc 88% Semillion 12% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Atkin 95

Lobenberg: Ein wunderbarer Wein. Schon in der Nase feine, warme fast cremige Fruchtaromen von Melone, Mirabelle und Anklänge von Holunder. Herrlich. Und dann im Mund extrem geschmeidig. Ausgewogenheit par exellence. Wieder Melone, aber auch Aprikose und Zitrusaromen. Gerade zum Ende hin wird er aber immer fokussierter. Frische Zitronenschale in Nachhall und dazu eine Prise Salz. Bleibt wunderbar lange stehen. Perfekt eingebaute Säure, nicht zuviel. Ein fantastisches Beispiel für einen Chenin, der durch die Cuvée mit dem Semillon eine Ausgewogenheit zwischen Frische und Geschmeidigkeit hinbekommt, die seinesgleichen sucht. Chapeau. 95+/100

La Colline

33391H 2016 6er OHK • 2019–2036 0,75l (75,87 €/l) **56,90**

Semillion Blanc Semillion Gris • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Tim Atkin 96

Lobenberg: Sattes mittleres Gelb. Orangenzesten, Honig, Pfirsich, Macadamia-Nüsse, Kellerapfel. Samtig reifer Gaumen und dann tolle Frische, Zitrus und Mineralität. Gewürze, Dill, wie spannend. Er erinnert mich sofort an einen großen weißen Château Musar aus dem Libanon. Mundfüllend, etwas phenolisch von den Schalen, Orangen- und Zitrus-Bonbons im Mund, immens komplex. Witzig und sensationell originell. 97/100

Magnetic North

33390H 2016 6er OHK • 2020–2042 0,75l (79,87 €/l) **59,90**

Chenin Blanc 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 Tim Atkin 97

Lobenberg: Aus einer hochgelegenen (450–550 Meter) Einzellage mit unbewässerten, wurzelechten Chenin-Blanc-Reben. Dieser magische Platz mit seinen eisenhaltigen Sandböden, nur 40 Kilometer vom Atlantik entfernt, gehört zu den großen Terroirs von Südafrika, das sich als „Skurfberg“ einen Namen gemacht hat. In der Nase finden sich Steinobst-, Fenchel- und Kräuternoten, im Geschmack Zitrusfrüchte und eine spürbare, erfrischende Mineralität. Großartige Dichte, vibrierende, straff eingebundende Säure und ein extrem lang anhaltender Geschmack. Es gibt nur 1.400 Flaschen. 97–98/100

Australien

Vor wenigen Jahren hätte man die Geschichte des australischen Weinbaus als rasanten Aufstieg und rasanten Fall eines Weinlandes beschreiben können. Doch so einfach ist es – wie meistens – nicht. Wir liegen von diesem großen Weinkontingent weit entfernt, sodass wir manchmal Mühe haben, aktuelle Entwicklungen zu verfolgen. Es tut sich eine Menge in Australien, und das ist gut so, wie auch dringend nötig.

Der Weinbau startet mit der europäischen Besiedlung

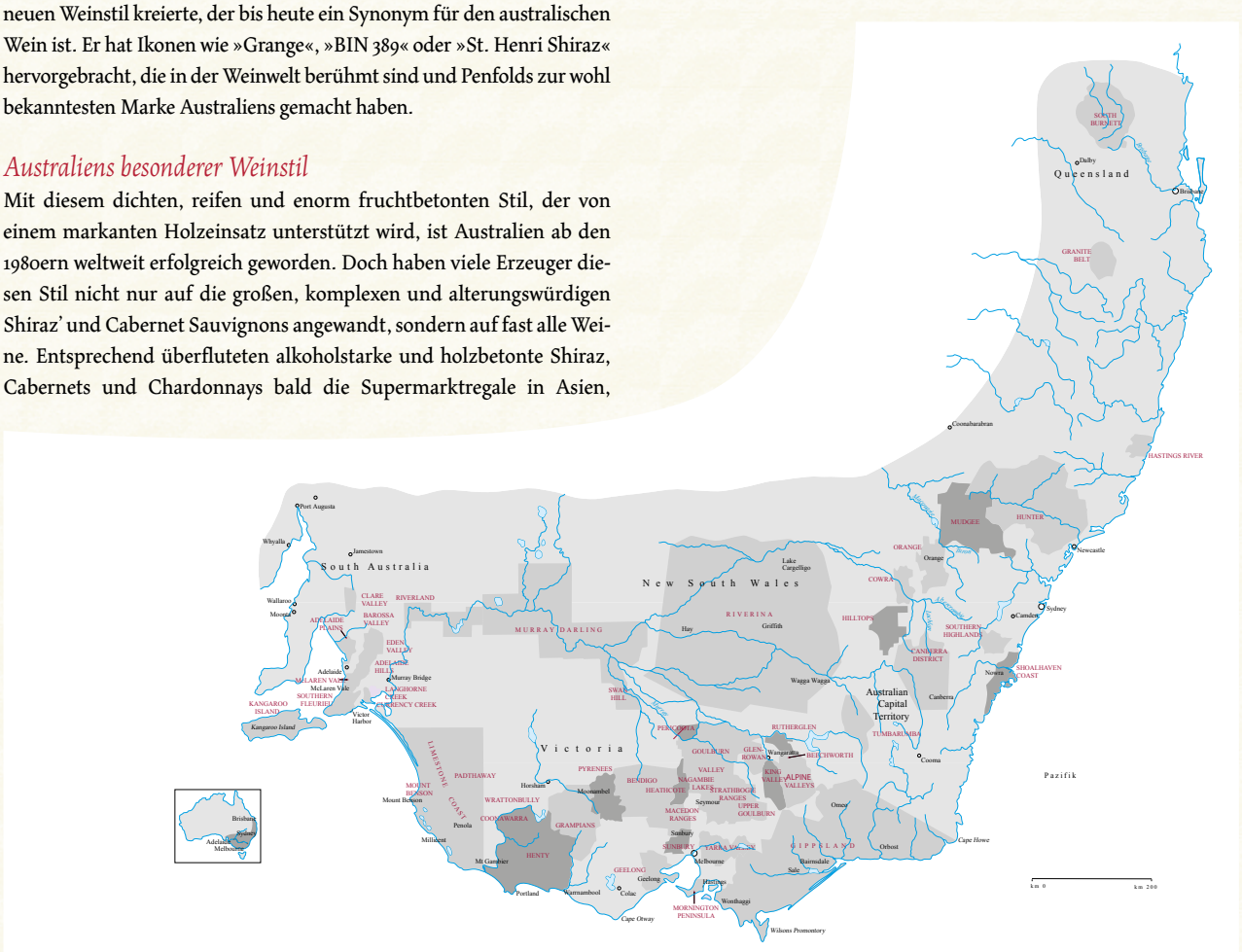
Die Geschichte des Weinbaus in Australien begann mit der großen Einwanderungswelle zu Beginn und Mitte des 19. Jahrhunderts. Neben Briten kamen Deutsche, Ungarn, Franzosen und viele weitere, die ihr Glück versuchten. Manche von ihnen brachten Pflanzen mit, darunter auch Reben, und sie verfügten über Knowhow, das sie in Australien anwenden wollten. Zu den Pionieren gehörte der Schotte James Busby, der als Vater des australischen Weinbaus gilt, ferner der englischstämmige Arzt Christopher Penfold und die Deutschen Joseph Ernst Seppelt sowie Johann Christian Henschke – Namen, die bis heute den australischen Weinbau vor allem in den traditionellen Gebieten wie Barossa, Adelaide Hills, Coonawarra oder Margret River maßgeblich prägen. In den ersten Jahrzehnten wurde Wein vor allem als tonisches Stärkungsmittel genutzt und meist alkoholverstärkt in Portwein-Manier ausgebaut. Es war dann der deutschstämmige Max Schubert, der in den späten 1950ern den entscheidenden Schritt wagte und für seinen Arbeitgeber Penfolds einen neuen Weinstil kreierte, der bis heute ein Synonym für den australischen Wein ist. Er hat Ikonen wie »Grange«, »BIN 389« oder »St. Henri Shiraz« hervorgebracht, die in der Weinwelt berühmt sind und Penfolds zur wohl bekanntesten Marke Australiens gemacht haben.

Australiens besonderer Weinstil

Mit diesem dichten, reifen und enorm fruchtbetonten Stil, der von einem markanten Holzeinsatz unterstützt wird, ist Australien ab den 1980ern weltweit erfolgreich geworden. Doch haben viele Erzeuger diesen Stil nicht nur auf die großen, komplexen und alterungswürdigen Shiraz' und Cabernet Sauvignons angewandt, sondern auf fast alle Weine. Entsprechend überfluteten alkoholstarke und holzbetonte Shiraz, Cabernets und Chardonnays bald die Supermarktregale in Asien, Europa und den USA. Die Weine galten in Fachkreisen schnell als gemacht, als Produkte einer ausgefeilten Kellertechnik und zu viel Sonne. So begann selbst die heimische Bevölkerung vor rund zehn Jahren zunehmend, die eigenen Weine links liegen zu lassen und lieber kühle, frische neuseeländische Weine zu trinken. Es bestand also Handlungsbedarf, und der wurde wahrgenommen.

Vom mächtigen Shiraz zu den Cool Climate Chardonnays

Heute ist der australische Weinbau so vielfältig wie nie. Es gibt traditionelle Erzeuger mit klassischen Weinstilen (Penfolds, Torbreck, Astralis, Jim Barry, Ben Glaetzer), die weiter bevorzugt auf sehr reifen Cabernet Sauvignon, Chardonnay und die Rhône-Sorten Grenache, Syrah (Shiraz) und Mourvèdre (Mataro) setzen. Es gibt jedoch ebenso eine neue Generation junger Weinmacher, die ihr Glück in den Höhenlagen der Anbaugebiete von New South Wales, South Australia (Tom Shobbrook, Sami-Odi), Victoria, Tasmania (Tolpuddle, Glatzer-Dixon), Western Australia und Victoria sucht. Anbaugebiete wie Mornington Peninsular (Ocean Eight, Yappy Lake, Ten Minutes by Tractor), Yarra Valley (Mac Forbes), Tasmanien oder Orange kannte vor wenigen Jahren noch kaum ein Weinliebhaber, doch die handgemachten, terroirbetonten Weine dieser kühlen Bereiche gewinnen mittlerweile weltweit Respekt und höchste Bewertungen. Mit der jungen Generation verändert sich zunehmend auch der Rebsortenspiegel. Zwar bleiben Shiraz – der heute immer häufiger Syrah genannt wird, wenn er kühler ausgebaut wurde –, Cabernet und Chardonnay die unbestrittenen Stars der Szene, doch findet man immer häufiger Riesling, Chenin blanc, Nebbiolo oder auch Traminer. Australien mag eine Zeitlang den Wandel vor sich hergeschoben haben, doch die Zeit der Erstarrung ist vorbei. Australien ist wieder da – und es begeistert. Mit Klassikern und neuen Projekten.



South Australia



Peter Gago

Penfolds

Muss Penfolds noch detailliert beschrieben werden? Jeder kennt doch zumindest vom Namen den größten Wein Australiens, den Grange. Einer der zehn besten Weine der Welt, jedes Jahr. Und diese hohe Qualität pflegt Penfolds auf allen Preisebenen. Es gibt viele Nachahmer und inzwischen viele eindrucksvolle Weine, aber Penfolds bleibt die Referenz! Die weltweite Anerkennung verdankt Peter Gago dem Grange. Dieser Wein stellt den Terroir-Gedanken auf den Kopf. Hierbei handelt es sich um eine der besten Shiraz-Rotwein-Cuvées der gesamten Weinwelt. Doch stammt diese nicht aus einer mystischen Lage, sondern ist stets eine Assemblage aus verschiedenen Parzellen. Genau die so sorgsame Zusammenstellung garantiert dann aber eben Jahr für Jahr einen Spitzenwein, der stets Jahrgangstypizitäten zeigt aber immer nur die Essenz des Jahrgang in sich trägt. Als ambitionierter Weinliebhaber sollte man mindestens einmal im Leben einen Grange probiert haben. Die größte Faszination aber ist die ungeheure Qualitätsdichte des Weinguts in unteren und mittleren Preislagen. Penfolds ist vom Einstiegswein bis zum Weltstar Grange DIE Referenz von „down under".



Penfolds	€ / Fl.

Koonunga Hill Chardonnay

29063H 2016 6er • 2017–2023 0,75l (11,60 €/l) **8,70**

Chardonnay 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Trauben stammen aus dem Barossa Valley, McLaren und Adelaide. Ich finde, für dieses schmale Budget kann man kaum mehr an Chardonnay bekommen. Penfolds ist bekannt für die Zuverlässigkeit und hohe Qualität in der Basis. Dieser Chardonnay ist ein mittelkräftiger, animierender Typ. Kein Barrique-Holz-Monster, sondern mehr ein fruchtgeprägter Chardonnay. Klar und vibrierend am Gaumen und nur dezent cremig. Man hat hier viel gelbe Frucht, auch weiße Früchte und Forellen-Birne, etwas Granny-Smith und Zitrusfrüchte. Ein ungeheurer Spaßmacher, für Anfänger genau so wie für Profis. 90+/100

Yattarna Chardonnay

28995H 2012 6er OHK • 2017–2035 0,75l (176,67 €/l) **132,50**

Chardonnay 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 Suckling 98 Parker 95 Schraubverschluss

Suckling: A blend of Derwent and Coal River Valley in Tasmania with Henty (Victoria) and the Adelaide Hills, this is living up to its early nickname ‚white Grange' as a cross-regional blend. The nose has an airy brightness; it shows cooler fruit tones that are well back in the lime and lemon citrus area. Some grapefruit too. This has a fine flint and chalk edge to it, as well as a subtle praline-like oak and lees influence – nicely poised. The palate is cut like a diamond, an exercise in clarity and purity, beautifully focused, elegant and yet powerful. Mouthwatering citrus and white peach fruit flavors abound and there's a scintillating thread of acidity that pins everything precisely in place. This is leading edge chardonnay at its absolute finest. 98/100

Koonunga Hill Shiraz/Cabernet

29064H 2015 6er • 2017–2025 0,75l (13,27 €/l) **9,95**

Shiraz Cab. Sauv. • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91

Lobenberg: Penfolds ist bekannt für die Zuverlässigkeit und hohe Qualität in der Basis. Und genau das beweist der Blend aus Shiraz und Cabernet Sauvignon. Koonunga Hill ist ein in der Jugend anschmiegsamer, sehr facettenreicher und animierender Rotwein. Die Shiraz überwiegt aromatisch. Man hat Pflaumen, schwarzer Pfeffer aber auch ausgereifte Pflaumen und dunkle Beeren. Das Tannin ist strukturierend aber dabei doch samtig. Überzeugt Jahr für Jahr. 91/100

Bin 2 Shiraz Mataro

29105H 2013 6er • 2016–2028 0,75l (23,33 €/l) **17,50**

Shiraz 86 % Mataro 14 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Suckling 92 Parker 90 WS 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Deutlich klassischer und europäischer als der darüber angesiedelte Bin 28, mehr schwarze Frucht, würzig, Unterholz und Laktitze. Weiche und doch strukturierte Tannine bei guter Säure, ein Hauch Vaille vom Holz, deutlicher Graniteinschlag, erinnert mit einem Hauch roter Johannisbeere und Brombeere in Schokolade ein wenig an Côte-Rôtie von der Côte Blonde. 92/100

Bin 28 Kalimna Shiraz

34318H 2015 6er • 2018–2031 0,75l (38,00 €/l) **28,50**

Shiraz 100 % • Barrique • 14,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Bin 28 ist ein Klassiker, gehört quasi zum festen Portfolio. Shiraz in Urform, kräftig und würzig im Bouquet, dabei offen und charmant und mit Aromen von dunklen Beeren, getrockneter Pflaume und etwas Veilchen. Am Gaumen mittelkräftig, geschmeidige Tannine und viel Schmelz. Überzeugt in jedem Jahr, ein archetypischer, moderner „Neue-Welt-Shiraz". Man kann hiermit nichts falsch machen. 93/100

Penfolds

€/Fl.

Bin 389 Cabernet Shiraz

34320H 2015 6er • 2020–2040 0,751 (79,93 €/l) **59,95**

Cab. Sauv. 53% Shiraz 47% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Schraubverschluss

Lobenberg: Bin 389 gilt als der kleine Grange. Er ist aber im Charakter etwas anders. Nicht so konzentriert und auf Langlebigkeit getrimmt. Dafür in der Jugend schmeichelnder und zugleich mindestens soviel Rhônestilistik wie neue Welt. Ein charmanter, beeriger Blockbuster mit guter Tanninstruktur und frischem Biss, der niemals langweilt, einfach DER Klassiker in der Penfolds-Welt. 94+/100

Bin 407 Cabernet Sauvignon

34321H 2015 6er • 2020–2040 0,751 (79,93 €/l) **59,95**

Cab. Sauv. 100% • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Die Bin-Reihe steht für besonders selektierte Fässer. Hier stecken 100% Cabernet Sauvignon in der Flasche. Das Traubenmaterial stammt hier aus kühleren Lagen aus dem McLaren Vale. Ein sehr sinnlicher, feiner Cabernet mit Aromen von Paprika, Zedernholz, dunklen Beeren und anschmiegsamem Tannin. Die Struktur lässt ihn problemlos über 20 und mehr Jahre reifen. Aber das schöne an Penfolds ist, dass die Weine immer auch jung eine Offenbarung sind. 94–95/100



Peter Gago

Shiraz St. Henri

28885H 2010 24er • 2016–2042 0,375l (146,67 €/l) **55,00**

Shiraz Cab. Sauv. • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Parker 97+

28869H 2013 6er OHK • 2017–2045 0,751 (130,67 €/l) **98,00**

Shiraz Cab. Sauv. • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Parker 97 Suckling 96

Parker: This 2013 Shiraz St Henri follows in the blockbuster footsteps of the 2010 and 2012. The blend is 96% Shiraz with 4% Cabernet Sauvignon and the fruit sources are far and wide, including a real mix of terroirs: McLaren Vale, Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Padthaway and Port Lincoln. It spent 12 months in 50+-year-old casks. Deep garnet-purple colored, the youthfully reticent nose is complex, offering loam, aged meat, licorice, tar, scorched earth, fenugreek and cloves over a cherry cordial, blueberry pie and dried mulberries core. The medium to full-bodied palate reveals lovely, understated elegance and depth with a firm backbone of ripe, grainy tannins and many fruit and spice layers emerging on the finish. This is one for the long-long haul and, at a fraction of the price of Grange, should be where the smart money goes for stocking the cellar. 97/100



RWT Shiraz Barossa Valley

29095H 2013 6er • 2018–2050 0,751 (166,67 €/l) **125,00**

Shiraz 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Suckling 96 Parker 95

Lobenberg: Die Nase dieses fast lilafarbenen, undurchsichtigen Stoffs ist deutlich exotischer als die des Qualität-Bruders „Magil Estate“. Französische Eiche umspielt mit feiner Vanille und Zedernholzcharakter die deutlich von Orangenschalen geprägte Schwarzkirschen-Brombeere-Mischung. Dazu provenzalische Kräuter. Im Hochrollen die bei allen großen Penfolds-Weinen obligatorische Blaubeere in feiner Schokolade. Frische Pflaume und schwarzer Pfeffer dazu. Alles in höchster Intensität aber mit fast wuchtiger Samt-Fülle. 97+/100



Grange Bin 95

26442H 2010 6er OHK • 2019–2039 0,751 (732,00 €/l) **549,00**

Shiraz Cab. Sauv. • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Falstaff 100 Parker 99

28824H 2012 6er OHK • 2022–2041 0,751 (718,67 €/l) **539,00**

Shiraz 98% Cab. Sauv. 2% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98-100 Parker 99 Suckling 98 WW 19,5 Winespectator 97

Lobenberg: Grange ist, wie viele glauben, gar kein Wein aus einer Einzellage. Der Gedanke ist hierbei, die Jahrgangsunterschiede und kleinklimatischen Veränderungen einzelner Lagen in jedem Jahr auf eine perfekte Cuvée abzustimmen, sodass stets die nach Jahrgang besten Trauben im Wein landen. Süffig, herrlich süßlich im Extrakt, konzentriert, voller dunkler Beeren. Das Holz, hier 100% neue Eiche, ist wie immer präsent, aber bestens integriert. Ein Wein der reifen kann. Das haben die letzten Dekaden eindrucksvoll bewiesen. 98–100/100



Barossa Valley





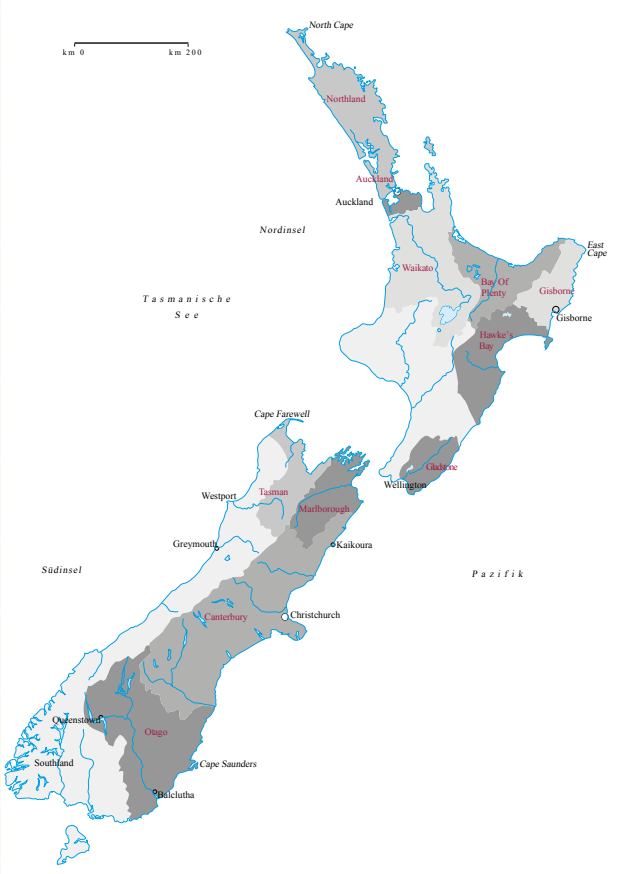


Cirillo 1850 Estate

Marco Cirillo ist Winzer in der 9. Familiengeneration und der Verwalter dessen, was man als Australiens (oder sogar der neuen Welt) älteste, kontinuierlich produzierende Semillon- und Grenache-Reben bezeichnet. Die ursprünglichen Reben wurden hier in South Australia 1848 gepflanzt und die Cirillo-Familie bewirtschaftet sie jetzt seit über 40 Jahren. Zwei Grenache werden produziert. Der Ancestor kommt ausschließlich aus dem 1848 gepflanzten, und der Vincent aus einem 1932 gepflanzten Weinberg. Marco, dessen Winzer-Familie über die neun Generationen bis nach Kalabrien in Süditalien zurückzuverfolgen ist, machte seinen ersten Wein mit dem Jahrgang 2003. Nördöstlich von Adelaide liegt das Barossa Valley. Hier in der Nähe von Tanunda, nur einen Steinwurf von Penfolds entfernt, liegt das Cirillo Estate. Der Weinberg liegt auf einem Terroir, das vor über 100 Millionen Jahren ein alter Binnensee gewesen ist. Der Boden ist tiefer Schlamm-Quarz-Sand über Kalkstein und Lehm. Die knorrigen Busch-Reben wachsen bis zu 1,80 m hoch und fast genauso breit. Damit die Reben mit diesem Alter überleben, brauchen sie ständige Aufmerksamkeit, und zwar das ganze Jahr hindurch. Marco Cirillo verbringt jeden freien Moment mit Schnitt und Pflege. Das Ergebnis ist immense Frucht mit unglaublicher Intensität, aber wohl noch mehr Eleganz, für Australien und das Barossa-Valley vollständig gegen den Strom schwimmend.

Cirillo 1850 Estate					€ / Fl.
1850 Ancestor Vine Semillon					
29814H	2012 12er • 2017–2030		0,75 l	(39,73 €/l)	**29,80**
Semillon 100 % • 10,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 • Schraubverschluss					
Lobenberg: Deutliche Reifenoten der Semillon in der Nase, typisch für die Rebsorte. Sehr kräutrig am Anfang mit ausgeprägter Kamille. Dann Frucht mit Papaya, Sternfrucht und Waldmeister, aber ohne die Süße. Auf der Zunge sehr feine, aber stringente Säure. Kraft am Gaumen und Druck. Die Semillon hat eine tolle Länge mit einer ausgesprochen feinen Bitternote von Mandel und Walnuss. Im Abgang dann auch wieder Waldmeister und intensive Frucht in einem vibrierend anhaltendem Nachklingen. Schon ein besonderer Wein, der dieser Rebsorte eine weitere Nuance abtrotzt. Nachhaltig beeindruckend. Ein Unikat aus einer alten Welt. 96/100					
The Vincent Survivor Vine Grenache					
29816H	2016 12er • 2019–2035		0,75 l	(32,67 €/l)	**24,50**
Grenache 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Suckling 96 • Schraubverschluss					
Lobenberg: In der Nase haben wir ein extrem feines, rauchiges Aroma. Rotbeerig mit Himbeere aber auch Anklänge von Waldbeeren. Dazu immer dieser würzige Hauch von Lorbeerblatt und Minze, was dem Ganzen eine feine und immer frische Spur verleiht. Im Mund finden wir rote Johannisbeere, Cranberry, Zwetschge und Sauerkirsch, dazu Feuerstein und ausgeprägte Mineralik. Der Wein hat eine wunderschöne seidige Textur mit einem langen und anhaltenden Kern aus feinem, aber starkem Tannin. Große vibrierende Tiefe und Detailverliebt. Ein sehr komplexer Wein, und doch auch einfach auf den Punkt. 95+/100					
1850 Ancestor Vine Grenache					
29815H	2011 12er • 2017–2035		0,75 l	(78,67 €/l)	**59,00**
Grenache 100 % • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ Wine Enthusiast 94 • Schraubverschluss					
Lobenberg: Der erste Eindruck liefert ein unmittelbares Gefühl der Tiefe. Duftige Brombeere, dunkle Kirsche und Maulbeere. Dazu warme Anklänge von Backaromen, Zimt, Leder und Schokolade. Am Gaumen auch wieder diese enorme Tiefe mit ausgesprochen kräftigem Kern. Himbeerkerne, Kirsche, Piment und schwarzer Pfeffer. Die Tannine sind intensiv und robust, dabei schön glatt poliert. Ein wahnsinnig gutes Gerüst. Auf der Zunge verschmelzen Brombeeren und Pflaumen zu einem Frucht-Finish. Unter allem schwebt ein feingliedriger Gewürzteppich. Ein Wein mit Anspruch und ganz großem Lustfaktor. 97+/100					

Neuseeland



Unter den Spitzenerzeugern ist Neuseeland mit Abstand das jüngste Weinland. Auf den beiden großen Inseln im Pazifik wird eigentlich erst seit Anfang der 1980er Jahre professioneller Weinbau betrieben. Umso beeindruckender ist es, was die Winzer in dieser Zeit geschaffen haben.

Erste Versuche, Jahrzehnte der Prohibition und der Erfolg von Cloudy Bay

Neuseelands Weinbau begann genauso, wie er auch in anderen europäischen Kolonien stattgefunden hatte. Die ersten Siedler und Missionare kamen zu Beginn des 19. Jahrhunderts und brachten Weinreben mit. Einer der Ersten, der in diesem fruchtbaren Land größere Weingärten anlegte, war James Busby, der auch schon als Vater des australischen Weinbaus gilt. Doch nach anfänglich positiven Ergebnissen kam der Weinbau Ende des 19. Jahrhunderts durch eine weitreichende Prohibition fast vollständig zum Erliegen. Über Jahrzehnte hinweg war der Alkoholverkauf stark reglementiert, und erst in den 1970ern änderten sich die Verhältnisse so, dass sich professioneller Weinanbau wieder lohnte. Der erste Versuch, den neuseeländischen Weinbau groß und exportfähig zu machen, scheiterte – nicht zuletzt, weil deutsche Berater auf Müller-Thurgau und ähnliche Massenträger gesetzt hatten, die international aber völlig unbekannt waren. Danach änderte man die Strategie und setzte auf französische Rebsorten. Bis Mitte der 1980er Jahre wurde vor allem für den heimischen Markt produziert. Dann aber veränderte ein einziger Wein buchstäblich alles. Benannt nach der Bucht vor Blenheim in Marlborough, schufen der Weingutsbesitzer David Hohnen und der Kellermeister Kevin Judd einen völlig neuartigen Sauvignonblanc-Stil. Cloudy Bay hieß der Wein, der die internationale Weinwelt begeisterte und zu einem Boom im neuseeländischen Weinbau führte, der bis heute anhält.

Experimente, Nachhaltigkeit und biologischer Anbau

Dabei profitierten die Weinmacher davon, dass sie weitgehende Freiheiten hatten, vorausgesetzt, sie arbeiteten nachhaltig. Als Inselstaat hat Neuseeland früh auf Nachhaltigkeitsgesetze gedrungen und sie in allen gewerblichen Bereichen durchgesetzt. Jeder Wein, der das Land verlässt, trägt ein entsprechendes Zertifikat und wird auch qualitativ rigoros überprüft. So konnte sich Neuseeland schnell einen Namen mit Weinen machen, die durchgängig Premium-Qualität besitzen. Während die Weine in der ersten Phase vor allem mit blitzsauberer Kellertechnik punkteten und die Betriebe wichtige Erfahrungen sammeln mussten – schließlich mussten sie praktisch alle bei Null anfangen – entstehen auf den beiden großen Hauptinseln längst Charakterweine, bei denen sich vor allem der Pinot Noir einen exzellenten Ruf erworben hat. Nachdem das Nachhaltigkeitsprogramm fest im Weinbau verankert war, wird nun in einem nächsten Schritt der biologische Anbau gefördert. Man konnte dabei auf Erfahrungen bis in die frühen 1980er zurückgreifen, als sich die ersten Weingüter mit biologischem und biodynamischem Weinbau befassten. In wenigen Jahren soll der ökologische und biodynamische Anbau schon 20% der Gesamtfläche erreichen. Damit wäre man auch auf diesem Feld weltweit Vorreiter.

Optimale klimatische und geologische Voraussetzungen

Als Weinbauland hat Neuseeland so gute Voraussetzungen wie kaum ein anderes Land. Die Böden sind von großer Vielfalt; denn die Gebirgsmassive und Gletscher haben über Jahrmillionen hinweg mineralreiches Gestein in die Ebenen geschwemmt. Die Anbaugebiete von Auckland im Norden bis Central Otago im Süden sind stark vom pazifischen Klima geprägt. In Neuseeland entstehen vor allem Cool-Climate-Weine. Während die Anbaugebiete auf der Nordinsel rund um Auckland (Kumeu), Gisborne und Hawke's Bay (Craggy Range, Trinitiy Hill, Elephant Hill) für Chardonnay, Syrah und Bordeaux-Cuvées bekannt sind, findet man in Wairarapa rund um Martinborough (Ata Rangi, Schubert, Kukuda) und Gladstone (Johner Estates) einige der besten Pinot Noirs, die im Landesvergleich mit denen aus Central Otago (Felton Road, Quartz Reef) konkurrieren. Während Marlborough fast als Synonym für einen tropisch fruchtigen und gleichzeitig grasigen Sauvignon blanc (Cloudy Bay, Dog Point, Seresin und viele andere) steht, setzt man im benachbarten Nelson neben Sauvignon vor allem auf aromatische Sorten wie Riesling, Veltliner, Grauburgunder und Traminer, doch auch Chardonnay und Pinot werden hervorragend (z.B. Neudorf Estates). Canterbury, etwas oberhalb von Christchurch gelegen, etabliert sich zunehmend als weiteres Anbaugebiet für außergewöhnlich guten Chardonnay und Pinot (z.B. Pegasus Bay, Pyramid Valley, Bell Hill).

Dynamik pur

Neuseeland hat sich zum aktuell vielleicht dynamischsten Weinbauland entwickelt. Das Knowhow ist hoch, der Austausch innerhalb der Weinszene beispielhaft und war Vorbild für viele deutsche Winzer, die im Rahmen ihres Önologiestudium Zeit in Neuseeland verbracht haben. Während der Weinbau zunächst in den fruchtbaren Ebenen begann, liegen die besten Lagen heute in den Hügeln rund um die wichtigsten Anbaugebiete. Neben dem Marlborough Sauvignon blanc entwickeln sich weitere markante Stile wie der Central Otago Pinot Noir oder der Syrah aus Hawke's Bay. Und auch der Chardonnay scheut keine internationalen Vergleiche.

Hawkes Bay



Steve Smith





Matt Stafford

Craggy Range

Einen Ort zu finden, an dem einige der besten Weine der Welt ihren Ursprung haben und man die Authentizität der einzelnen Rebsorten bestmöglich fördern und hervorbringen kann, das war der Traum der Gründer! Das fanden sie in Neuseeland in den Regionen Martinborough, Marlborough und Hawkes Bay. Nach der großen Überschwemmung 1876 bildeten sich hier die idealen Lagen für die Weinberge der Craggy Range. Terry Peabody und Steve Smith, seit 1996 auch „Master of Wine", erzeugten von Anfang an ausschließlich Lagen-Weine, die den wahren Ausdruck des Terroirs zur Geltung bringen. Im Weinberg setzt man auf ökologischen Weinbau, im Keller findet man die modernste und beste Ausstattung. Dennoch achteten Terry Peabody und Steve Smith darauf, dass die Technik nur unterstützt, nicht aber bestimmt, denn am Ende sind es auch hier Mensch und Terroir, die den Wein ausmachen. Seit 2006 am Weingut und inzwischen das Gesicht von Craggy ist Head Winemaker Matt Stafford. Seine Hauptaufgabe war und ist es, sich dem Terroir zu widmen. Schon an der Univeristät war sein Schwerpunkt Bodenkunde. Nach wie vor ist es das wichtigste Ziel, Top-Qualität zu erzeugen und dabei die Authentizität des Weins und der Lage zu erhalten. Das spürt und schmeckt man.



Craggy Range	€ / Fl.

Te Muna Road Vineyards Sauvignon Blanc

32127H 2017 12er • 2019–2025 0,75l (23,93 €/l) **17,95**

Sauvignon blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 Suckling 91 Winespectator 90 Schraubverschluss

35344H 2018 12er • 2020–2026 0,75l (23,93 €/l) **17,95**

Sauvignon blanc 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Vom Fleck weg zu erkennen, was er ist: Neue-Welt-Sauvignon. Duftig-expressives Nasenbild: Spargel, Litschi, Gras, Feuerstein und Grapefruit. Aber unter dieser vertrauten Oberfläche lauert doch ziemlich dominant der Stein, ordentlich viel Stein. Loire-Affinität. Mit der Säure des Sauvignon ergibt sich so ein guter Griff am Gaumen. Die deutliche Mineralik bietet auch im Rückhall die Basis seiner sehr schönen Länge. Kurz blitzen neben diesem ausgeprägten Terroireindruck die bekannten Sauvignon-Aromen auf, aber man darf als sicher unterstellen, dass mit etwas mehr Zeit auch noch mehr Differenzierung hinzukommt. Ein Einzellagen-Sauvignon-Blanc mit viel Potenzial. 92–93/100

Kidnapper Vineyards Chardonnay

35345H 2017 12er • 2019–2029 0,75l (30,60 €/l) **22,95**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92-94 Suckling 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Zunächst riecht man Steinmehl und sucht nach Holz, aber man sucht vergebens. Was man findet, ist der Geruch einer frisch aufgeschnittenen Zitrone, diese ist reif, denn es liegt auch eine leichte Süße in der Luft. Dann dominiert wieder die erfrischende Komponente der Frucht und langsam versteht man, dass sich die Sache so schön in die Länge zieht. Eine ziemlich virulente Kraft und leichter Feuerstein hinterlassen einen erfrischenden Gesamteindruck im Abgang. Ein bisschen wie eine Baby-Ausführung eines Corton Charlemagne aus der Neuen Welt, wenn dieser Vergleich erlaubt ist. 92–94/100

Syrah Gimblett Gravels Vineyard

27537H 2013 12er • 2016–2028 0,75l (38,60 €/l) **28,95**

Syrah 100 % • Barrique • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Parker 92-94

Lobenberg: Ein wunderbar reifer Syrah mit rauchigen Einschlägen, reifer Pflaume und etwas Schlehe. Am Gaumen hat man ein feines Säure-Tannin-Spiel. Die Frucht ist ausgeprägt aber nicht aufdringlich, keine Kaltmazerationsbombe, sondern ein mittelkräftiger Syrah irgendwo zwischen Cornas und Shiraz aus Australien schwebend. 93–94/100

Te Muna Road Vineyards Pinot Noir

27536H 2013 12er • 2016–2026 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 Winespectator 93 Schraubverschluss

33550H 2015 12er • 2018–2028 0,75l (39,93 €/l) **29,95**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Sofort feine Reife anzeigend mit Cassis und Zwetschge, dabei aber dicht und zugleich weich. Alles wird von der typischen Pinot-Frische zusammengehalten und läuft so wie an der Schnur gezogen über den Gaumen. Er hat die Reife der Neuen Welt, aber auch

Craggy Range

€/Fl.

die Frische, um alles lebendig und animierend zu gestalten. Kraft und Frucht hallen freudestrahlend nach, geben dem Ganzen aber auch einen seriösen Nachdruck. Mit das Beste ‚was ich aus Neuseeland an Pinot Nor probiert habe und viel besser als das vordergründige Zeug so mancher sehr bekannter Marke. 93–94/100

Syrah Le Sol

27538H 2014 6er • 2017–2033 0,75l (79,93 €/l) **59,95**

Syrah 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Parker 92+

35346H 2015 6er • 2020–2038 0,75l (79,93 €/l) **59,95**

Syrah 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 95 Parker 93 •

Lobenberg: Was für eine Granate. Ein Komplexitätswunder der Weinwelt. Das Bouquet lädt zum Verweilen ein. Dunkelfruchtig, würzig, sehr kühl, also wie von der Nordrhône. Kein Wunder, französisches Barrique war im Einsatz. Am Gaumen hat man etwas zimtiges, dann reife Sauerkirsche. Ein vibrierender Syrah mit großem Alterungspotenzial. 95/100







Marlborough

Cloudy Bay

1990 erwarb das Haus Veuve Clicquot Ponsardin das Weingut Cloudy Bay in Neuseeland. Die hier vinifizierten Weine erhalten die gleiche aufopfernde Pflege, durch die das Champagnerhaus berühmt wurde. Cloudy Bay liegt in Marlborough, dort wo die Richmond Ranges hoch über den Weingärten des fruchtbaren Wairau-Tales wogen. Die Weinkellerei verdankt ihren Namen jener Bucht am östlichen Zipfel des Wairau Valleys, die Captain Cook 1770 auf seiner Reise nach Neuseeland Cloudy Bay nannte. Hier wird einer der Spitzen-Sauvignon blanc schlechthin vinifiziert, der nicht nur in Neuseeland Seinesgleichen sucht. Er besticht durch seine Finesse und Ausgewogenheit ebenso wie durch seinen besonders ausgeprägten Fruchtcharakter! Der Cloudy Bay Chardonnay ist ein eleganter Weißwein, voll verführerischer Köstlichkeit und lebendigen Aromen. Die Reifung in kleinen französischen Eichenfässern verleiht ihm sein rundum harmonisches Geschmacksbild.



Cloudy Bay

€/Fl.

Sauvignon Blanc Marlborough

33173H 2017 6er • 2018–2024 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Sauvignon blanc 100% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90-91 Parker 90

Schraubverschluss

Lobenberg: Der Sauvignon Blanc von Cloudy Bay ist ein echter Klassiker aus Marlborough. Das maritime Klima und der Ausbau im Stahltank liefern den Fußabdruck für diesen Wein. Hellgold strahlend, im Bouquet frisches Gras, Stachelbeere, auch etwas Heu, Grapefruit und eingelegte Zitronen. Am Gaumen lebendig, von der Klarheit der Rebsorte geprägt. Der Wein tanzt am Gaumen, zeigt Zitrusfrüchte und Passionsfrucht. Ein Wein den man blind aus der Verkostung herausschmecken kann. 90–91/100

Chardonnay Marlborough

33174H 2016 6er • 2018–2025 0,75l (39,73 €/l) **29,80**

Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 90+ Parker 91

Schraubverschluss

Lobenberg: Der Chardonnay von Cloudy Bay reift in Barriques. Da der Anteil an neuem Holz jedoch sehr gering ist, steht bei diesem Wein die Klarheit der Rebsorte im Vordergrund. Goldgelb strahlend, das Bouquet zeigt Birne, Honigmelone, etwas reife Nekatrine und nur dezent Toasting-Noten. Am Gaumen ist der Wein kräftig, zeigt Schmelz und eine schön eingebundene Säure. Komplex und lang anhaltend. Ein Befürworter der Balance! 90+/100







Matt und Ivan Sutherland

Dog Point

Buchstäblich in letzter Sekunde habe ich in diesem Jahr – nach nunmehr drei Jahren konsequenter Belagerung – endlich dieses Weingut ins Programm nehmen können. Nie gab es genug Menge. Bei meiner NZL-Motorradtour im vergangenen Jahr habe ich Matt Sutherland und seinen Vater Ivan ohne Vorwarnung besucht und gebettelt und gebeten. Die Zusage für den Jahrgang 2018 Jahr kam am Tag der Drucklegung des neuen Katalogs …Das Weingut entstand Ende der 70er, eines der ersten in Malborough. Tolles Investment ohne Geld, 600 Hektar Pacht als Weingrower und nur reiner Traubenverkauf. Ivan Sutherland und James Healy arbeiteten damals parallel als Head-Winemaker auf Cloudy Bay und teilten die gleiche Leidenschaft. Erst Ende der 90er war so viel gespart, dass sie die besten 80 Hektar käuflich zu Dog Point machten. Der erste Jahrgang 2002 wurde ab 2004 vermarktet. Als stilistisches Vorbild dienen die Weine aus dem Burgund und von der Loire. Heute ist das Weingut unter dem Siegel von BioGro New Zealand biologisch zertifiziert und das älteste privat geführte Weingut in der Region. Dog Point ist das räumliche Bindeglied zu Felton Road und Kumeu – es liegt in der Mitte. Qualitativ ganz klar der Superstar aus Marlborough, keiner der viel größeren Nachbarn schafft auch nur annähernd so gut und überzeugend diese europäisch ausgelegte Stilistik.



Dog Point bio

€/Fl.

Sauvignon Blanc bio

35412H 2018 12er • 2019–2038 0,75l (25,07 €/l) **18,80**

Sauvignon blanc 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • Schraubverschluss

Lobenberg: Ein Standard Sauvignon Blanc mit Stachelbeere und Gras ist in meinen Augen langweilig. Und genau darum bin ich so begeistert vom Dog Point Sauvignon Blanc. So geht Sauvignon Blanc. Saftig mit frischer Säure, gefolgt von einer weichen und runden Textur. Passionsfrucht, Limette und duftige Melone, begleitet von getrockneten Kräutern. Das ist eine Art weißer Burgunder von der Loire mit einer sagenhaften und cremigen, frischen Finesse. 93/100

Chardonnay bio

35411H 2016 12er • 2019–2032 0,75l (36,67 €/l) **27,50**

Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Modern, vital, lebhaft. Dog Points Chardonnay liegt geschmacklich zwischen Pouilly Fuissé und Macon. Zarte Zitrusnoten, mit gerösteten Haselnüssen und Ananas. Die alten Reben bringen enorm duftige, florale Akzente und zugleich recht dichte, reife gelbe und weiße Frucht, ein fruchtig sehr reichhaltiger Wein mit satter Mineralität. Hocharomatischer Mund, Zitronengras umspielt würzig gekochte Birne, weißen Pfirsich mit einem Hauch Litschi und Melone dazu. Der sehr moderate Einsatz von neuen Eichenholzfässern gibt dem Chardonnay eine subtile Note von Holzkohle und die richtige phenolische Struktur und Länge. 94+/100

Pinot Noir bio

35413H 2016 12er • 2019–2038 0,75l (48,00 €/l) **36,00**

Pinot Noir 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 • Schraubverschluss

Lobenberg: Der Dog Point Pinot Noir entsteht aus sechs verschiedenen Pinot Noir Klonen, bei denen die ältesten Rebstöcke 35 Jahre alt sind. Kraftvoll, konzentriert, reife Pflaumen, Schwarzkirsche, Maulbeere, Lakritz und Anis. Hier sind wir zwischen Markus Molitors Schieferwürze und Fritz Beckers Kalksteineleganz mit Kirschenfrucht. Viel Holunder und beeindruckende Kirscharomen geben dem Wein eine großartige Tiefe und Struktur. Die ausgewogenen Tanninen geben ihm die Seele und Glanz. Man könnte ihn blind auch nach Bannockburn legen, Felton Road ist qualitativ durchaus in fast greifbarer Nähe für Dog Point. Für Marlborough allemal ganz großes Pinot-Kino. 94–95/100



Kumeu River

€/Fl.

Village Chardonnay

30050H 2016 12er • 2017–2024 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Chardonnay 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92+ Suckling 90 • Schraubverschluss

Lobenberg: Normalerweise zu 75% in Stahl vinifiziert. Aber ein Frühlingsfrost ließ die Ernte deutlich geringer ausfallen. Daher konnte der Wein komplett in alten französischen Holzfässern gären mit anschließender malolaktischer Fermentation. Schon die Nase ist ist eine echte Überraschung. Eindeutig als Chardonnay identifizierbar, in der Stilistik aber unerwartet sehr europäisch. Nichts zu spüren von der sonst so deutlichen Übersee-Parfümierung. In der Nase mürber Apfel, auch Schale. Dazu herrliche Butterblumenwiese, leichte Zitrusnoten und Haselnuss. Der erste Eindruck der Nase wird dann im Mund bestätigt. Herrlich klar auf der Zunge, apfelfruchtig mit feiner Säure, ein Hauch Pfirsich vielleicht. Überhaupt nicht breit, sondern wunderbar fokussiert, fast in eine puristische Richtung gehend. Am Gaumen eine leichte Phenolik mit angenehmen Bitterstoffen, die dem Chardonnay einen guten Körper geben. Auch die Länge beeindruckt bei diesem Village, der Wein steht und bleibt. Dieser beeindruckend gut strukturierte Neuseeländer sorgt für geschmeidige Trinkfreude. 91–92+/100

Coddington Chardonnay

27777H 2014 12er • 2016–2024 0,75l (43,73 €/l) **32,80**

Chardonnay 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 94 Parker 93 Winespectator 93 Schraubverschluss

30051H 2016 12er • 2018–2026 0,75l (43,73 €/l) **32,80**

Chardonnay 100% • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Suckling 93 Parker 93 Schraubverschluss

Lobenberg: Von Hand geerntet, Ganztraubenpressung. Spontanvergärung. Die Gärung zu 100% im Holzfass mit anschließender Malo. Dann Reifung für 11 Monate auf der Vollhefe im Fass bis zur Abfüllung. Der Coddington startet mit einer feinen Rauchigkeit in der Nase. Darunter, wie schon beim Village, Apfel und Schale im Fokus, aber auch ein Hauch Aprikose. Dazu wieder eine leichte Buttrigkeit und eine angenehme Stallaromatik, die sehr leise daher kommt. Insgesamt schon deutlich üppiger und tiefer in der Stilistik. Genauso im Mund. Voller, reicher und auch samtiger als der Village. Die Aromatik bleibt auch hier beim mürben Apfel mit Kern und Schale. Dazu noch leicht nussig mit gerösteter Mandel. Wunderbar vollmundig und trotz der Weichheit nie auseinander fallend, nie breit werdend. Dank der perfekt eingebundenen Säure immer hervorragend strukturiert. Nichts deutet hier auf Übersee hin. In einer Blindverkostung als Europäer einzuschätzen. Fast ein wenig Norditalien im Stil eines Aldo Conterno Chardonnay Bussiador. Extrem beeindruckend was hier in der Nähe von Auckland vinifiziert wird. 94/100

Village Pinot Noir

30053H 2016 12er • 2018–2026 0,75l (18,60 €/l) **13,95**

Pinot Noir 100% • 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91-92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Komplett von Hand geerntet und vollständig entrappt. Gärung mit natürlichen Hefen für ein bis zwei Wochen, dabei zu einem Drittel in französischen Fässern, zu zwei Drittel im Tank. Die Reben wurden 1994 gepflanzt und eigens aus dem Burgund importiert. In der Nase ein vollreifes Beerenaroma. Vor allem Heidelbeere, aber auch eine wenig Kirsche und einer Spitze Anis. Im Mund zart und mit glatter Textur und samtig am Gaumen. Auch hier volles Beeren-Konzentration. Das Holz bindet den Wein gut und bringt zudem leicht erdige Noten zu Tage. Insgesamt ein herrlich frischer Pinot, mit einem knackigen, aber durchaus bleibendem Abgang. Nicht zu wuchtig und mit wunderbarem Trinkfluss. 91–92/100

Hunting Hill Pinot Noir

27779H 2014 12er 0,75l (43,73 €/l) **32,80**

Pinot Noir 100% • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 92 • Schraubverschluss

Lobenberg: Komplett von Hand geerntet und vollständig entrappt. Gärung mit natürlichen Hefen für zwei bis drei Wochen in französischen Fässern. Danach noch weitere 11 Monate Reifung. Die Reben wurden 1994 gepflanzt und eigens aus dem Burgund importiert. 2014 ist erst das zweite Mal, dass der Wein allein aus dieser Einzellage freigegeben wurde. Vorher immer nur in der Gesamtcuvée. In der Nase reichlich Früchte. Preiselbeeren, rote Kirschen. Dazu Waldboden, getrocknete Kräuter und duftender Lavendel. Im Mund setzt sich das fort. Die reifen Fruchtaromen in Kombination mit den erdigen und kräutrigen Tönen verleihen Komplexität, Tiefe und Harmonie. Die gute Säurestruktur dient als perfektes Rückgrat. Der Abgang ist schön lang, auch hier im Rückaroma feine Kräuter. Der Wein macht schon jetzt Freude, kann aber gut noch einige Jahre liegen. Das wird ihn samtiger machen und wohl noch beeindruckender. „Neue Welt“ at its best! 94–95/100

Auckland



Familie Brajkovich

Kumeu River

Kumeu ist eine Kleinstadt und gleichzeitig auch eine Unterregion des Anbaugebietes Auckland. Die Region wurde ursprünglich von kroatischen Immigranten besiedelt, die oft aus Weinbaufamilien stammten. Vor allem aber bedeutet das Maori-Wort Kumeu „gute Frucht“. Also gute Voraussetzungen für eine Weinbauregion. Das Weingut Kumeu River steht exemplarisch für diese Gegend. Die Familie Brajkovich ist 1937 aus Kroatien nach Neuseeland gekommen. Mit Winzerwissen im Gepäck gehören Sie zu denen, die dann ab 1944 die Neuseeländische Weinkultur mitbegründet haben, damals noch unter anderer Firmierung. Seitdem ist das Wachsen der Familie untrennbar von Wachsen des Weinguts zu betrachten. Heute produziert Kumeu River rund 250.000 Flaschen im Jahr von 30 Hektar eigenen Weinbergen in Kumeu und weiteren 10 Hektar von lokalen Kleinwinzern. Der große Erfolg begann Mitte der 80er Jahre, als man sich entschied den Namen zu ändern und sich in der Stilistik am Burgund zu orientieren. Auch hat man zum Teil neue Reben gepflanzt, die extra aus Frankreich importiert wurden. Die Chardonnays von Kumeu haben sich einen hervorragenden Namen im internationalen Vergleich erarbeitet und konnten mehrfach Auszeichnungen gewinnen. Bemerkenswert ist, dass die Weine in der Tat wenig Übersee-Charakteristik haben, sondern sehr europäisch anmuten. Rebsortentypisch, sehr fein in der Stilistik, mit mineralischem Kern und eigenem Charakter. Beeindruckend.



Central Otago







Felton Road

Felton Road liegt in Bannockburn direkt im Herzen von Central Otago. Die Berghänge sind nach Norden ausgerichtet und bestehen aus warmen Lössböden. Drei Weinberge nennt Felton Road sein Eigen und alle Weine des Weingutes stammen natürlich aus eigenem Anbau. Alles wird biodynamisch bewirtschaftet und Demeter zertifiziert. Die Philosophie beruht darauf, so wenig wie möglich in den natürlichen Prozess einzugreifen. Das heißt im Klartext: wilde Hefen, keine Schönung, keine Filtration. Man ist überzeugt, damit dem Charakter der Weine am ehesten gerecht zu werden und deren Persönlichkeit herauszuarbeiten. Seit dem ersten Jahrgang 1997 hat Felton Road ein weltweites Ansehen, was sich aber durch den Kauf von Nigel Greening, einem selbstbeschriebenen Pinot-Noir-Süchtigen aus England, im Jahr 2000, deutlich beschleunigt hat. Seit dem wird biodynamisch gearbeitet. Und nicht zuletzt durch den Winemaker Blair Walter, der in Oregon und im Burgund viele Erfahrung sammeln konnte und den „hands off"-Ansatz mit einbrachte, entstehen hier bei Felton Road Weine mit Eleganz, Komplexität und außergewöhnlicher Fruchttiefe. Superbe Pinots und große Chardonnays.





Felton Road bio					€ / Fl.
Chardonnay Bannockburn					
31726H	2016 12er • 2018–2028		0,75 l	(46,67 €/l)	**35,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Suckling 93 Parker 92 Vinum 17,5 • Schraubverschluss					
34744H	2017 12er • 2019–2029		0,75 l	(46,67 €/l)	**35,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • Schraubverschluss					
Lobenberg: Aromatischer Apfel, weißer Pfirsich und Schlagsahne … mhmmmmm … dazu Cashewnüsse und Hefebrot. Perfekt balanciert, sehr fein und frisch, ein echter Spaßmacher mit hohem Charmefaktor. 93+/100					
Chardonnay Block 2					
29091H	2015 6er • 2017–2032		0,75 l	(58,67 €/l)	**44,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 14,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Parker 93 Schraubverschluss					
31722H	2016 6er • 2018–2033		0,75 l	(58,67 €/l)	**44,00**
Chardonnay 100 % • Barrique • 13,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95 Suckling 94 Vinum 18 Parker 93 • Schraubverschluss					
Lobenberg: Ganztraubenpressung. Der Fermentation mit indigenen Hefen in französischer, gebrauchter Eiche folgte eine lange malolaktische Gärung im Frühjahr und Sommer. Nach weiteren 17 Monaten im Fass wurde der Wein Mitte September abgefüllt. Der Block 2 ist weder geschönt noch filtriert. Zu Beginn deutlich warme, weiche Zitrusnoten von Orangenzesten. Dann Mangofruchtfleisch mit herrlichen Anklängen von gerösteten Nüssen in Butter geschwenkt. Schon jetzt, in der Erwartung eines sehr floralen Erlebnisses, beeindruckt ob der Dichte. Im Mund füllig, zunächst weich, dann mit der Säure eine tolle Struktur aufbauend. Starke Textur. Mineralisch, erdig, komplex. Mürber Braeburn trifft Granny Smith. Dazu ein samtiger Pfirsich und ein wenig Birne. Kraftvoll und vielschichtig mit Ausdauer. Ein Chardonnay, wie man ihn aus Neuseeland so nicht erwarten würde. 94–95/100					

Felton Road bio

€/Fl.



Chardonnay Block 6

31729H 2016 6er • 2018–2033 0,75l (63,33 €/l) **47,50**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Parker 94 Suckling 93 Schraubverschluss

34751H 2017 6er • 2019–2034 0,75l (63,33 €/l) **47,50**
Chardonnay 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ • Schraubverschluss

Lobenberg: 2016 ist erst der vierte Jahrgang dieses Weins. Zuletzt wurde er im Vorjahr auf die Flasche gebracht, davor 2006, und 2004 das erste Mal überhaupt. Ganztraubenpressung. Fermentation mit indigener Hefe, in französischer Eiche (10% neu). Über den Frühling und Sommer lange malolaktische Gärung. Nach 17 Monaten im Fass dann die Abfüllung – ungeschönt, unfiltriert. Block 6 ist der nicht ganz so steile Ost-Hang des Weinguts. Nördlich von Block 3 und etwas höher als Block 2. Kalkhaltige Schieferböden. 25 Jahre alte Reben. Handbewirtschaftet. In der Nase sind feines Barrique und Frucht die bestimmenden Noten – etwas mehr Holz und weniger Frucht als Block 2. Feine Zitrone, weißer Pfirsich, etwas Haselnuss. Dank der knackigen Säure verliert der Wein auch durch seine fein cremige Struktur nicht an Frische. Tolles, nachklingendes Finish. Auch so kann Neuseeland schmecken! Super! 95+/100

Pinot Noir Bannockburn

29092H 2015 12er • 2018–2030 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 94 Winespectator 94 Schraubverschluss

31723H 2016 12er • 2019–2031 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 Suckling 92 Parker 92 Schraubverschluss

34745H 2017 12er • 2020–2038 0,75l (65,33 €/l) **49,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 WS 96 • Schraubverschluss

Lobenberg: Eine volle Farbe und ein beachtliche Geschmackstiefe durch eine mittellange Mazeration auf der Schale. Dann für 11 Monate in französischen Eichenfässern von Burgundischen Küfern gereift und ganz im Sinne der nicht-eingreifen-Philosophie ist der Bannockburn dann auch weder geschönt noch filtriert. In der Nase habe ich Kirsche, aber vor allem Pflaume, dann eine Zimt-Kräuter-Note und dazu Lavendel, leicht waldig moosig. Im Mund rot: Waldbeere, Sauerkirsche, Cranberries und dann noch mal deutliche Walderdbeere und rote Johannisbeere. Wunderbar feine Textur, leichtfüßige Tannine, insgesamt sehr feingliedrig im Stil. Gar nicht parfümiert und niemals überextrahiert. Schöner Trinkfluss und dann noch feine Kräuter im Nachhall. 95/100



Pinot Noir Calvert

29093H 2015 6er • 2018–2033 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Winespectator 94 Schraubverschluss

31724H 2016 6er • 2019–2034 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Suckling 92 Schraubverschluss

34748H 2017 6er • 2020–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**
Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • Schraubverschluss

Lobenberg: Eine volle Farbe und ein beachtliche Geschmackstiefe durch eine mittellange Mazeration auf der Schale. Dann für 16 Monate in französischen Eichenfässern von Burgundischen Küfern gereift und ganz im Sinne der nicht-eingreifen-Philosophie ist der Calvert dann auch weder geschönt noch filtriert. Die Nase ist deutlich geprägt von Schwarzkirsche Waldhimbeere und Maulbeere. Dann verwirbeln erdige Töne, Salbei und Lorbeeraromen miteinander. Wow, dicht und komplex. Am Gaumen dann Kirsche satt, mit einer











Felton Road bio

€/Fl.

schönen Salzigkeit. Kräuter, Thymian, ein bisschen Waldbeeren. Die vorhandenen Tannine sind domestiziert, werten auf, geben Textur. Die samtige Säure dazu ist perfekt tragend. Mit dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee im Nachhall. Schöne Länge. Charmant, aber individuell und sehr ausdrucksstark. 94+/100

Pinot Noir Cornish Point

31727H 2016 6er • 2019–2034 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 WS 94 Suckling 93 Vinum 18 • Schraubverschluss

34747H 2017 6er • 2020–2035 0,75l (78,67 €/l) **59,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95-96 • Schraubverschluss

Lobenberg: Rund 30% unentrappt, traditionelle Vergärung mit moderater Maischestandzeit. Dann 13 Monate in 25% neuem französischem Holz. Nach der Vergärung mit indigener Hefe wird der Wein, typisch für Felton Road, nicht ungeschönt und ungefiltert abgefüllt. Der Cornish Point Vineyard ist besonders durch seine Nähe zum Wasser und das dadurch beeinflusste Kleinklima sehr interessant. Der Wein duftet toll nach Schwarzkirsche, Cassis und feinen Kräutern, wie Lorbeer und Wachholder. Etwas Leder. Auch erdige Noten. Reife, feine Tannine geben dem Wein Struktur und betten die Aromen ein. Die spritzige Säurebalance gibt dem Wein ein langes Finish. Toller Wein! 95–96/100



Pinot Noir Block 3

34749H 2017 6er • 2020–2040 0,75l (100,00 €/l) **75,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ WS 94 • Schraubverschluss

Lobenberg: Mittleres rot mit violetten Rändern. Satte rote und schwarze Kirsche in erdiger Schokosoße, süße schwarze Maulbeere, Veilchen und süßer Assamtee. Viel Power und Würze! Im Nachhall gute Frische und wieder dieser wunderbare Schwarzkirschen-Erde Touch mit fleischig, tanninreicher Mundstruktur, dazu offen, zugänglich und charmant, ein echter Charakter. 97+/100

Pinot Noir Block 5

34750H 2017 6er • 2020–2040 0,75l (105,33 €/l) **79,00**

Pinot Noir 100% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97-98 • Schraubverschluss

Lobenberg: Vorweg: Was ein fantastischer Wein! 75% entrappt. 8 bis 10 Tage Vorfermentierung und 21 bis 23 Tage auf der Maische. 16 Monate im Fass (35% neue französische Eiche). Keine Schönung, keine Filtration. Block 5 ist ein Nord-Hang des Weinguts, etwas flacher beschaffen, im Herzen des Elms Vineyard. 1993 kultiviert. Handbewirtschaftet. Der Wein zeigt im Bouquet neben schöner roter Frucht auch erdige und florale Noten. Vielleicht etwas Lavendel, und Nelke. Dazu überreife Pflaumen und rote Beeren. Auch Granatapfel. Seidige Tannine hüllen diesen fantastischen Pinot ein. Zusammen mit der finessereichen Säurestruktur sorgen sie für ein rundes Gesamtbild. Langes Nachklingen am Gaumen, das man wahrlich genießen kann. 97–98/100







Anhang

Schaumweine, Brände und Öle
in der Übersicht
Gläser und anderes Zubehör
Weinpakete



Erzeugerverzeichnis
Bordeaux-Klassifizierung
Verkaufs- und Lieferbedingungen

Champagner











Agrapart & Fils Champagne · Seite 350

€/Fl.

Champagne Brut Les 7 Crus Blanc de Blancs

25138H	6er	0,751	(62,00 €/l)	**46,50**

Champagne Extra Brut Terroirs Blanc de Blancs Grand Cru

29665H	12er	0,3751	(93,33 €/l)	**35,00**
25139H	6er	0,751	(78,67 €/l)	**59,00**

Champagne Extra Brut Mineral Blanc de Blancs Grand Cru

25147H	2005 6er • 2017–2045	0,751	(172,00 €/l)	**129,00**
32116H	2008 6er • 2020–2050	1,51	(186,00 €/l)	**279,00**
29667H	2009 6er • 2021–2051	0,751	(126,67 €/l)	**95,00**
29666H	2010 6er • 2022–2052	0,751	(126,67 €/l)	**95,00**
32117H	2010 6er • 2022–2052	1,51	(146,00 €/l)	**219,00**

Champagne Extra Brut Avizoise Blanc de Blancs Grand Cru

31947H	2005 6er • 2017–2047	0,751	(172,00 €/l)	**129,00**
25143H	2007 6er • 2017–2042	0,751	(145,33 €/l)	**109,00**
25142H	2008 6er • 2020–2050	0,751	(166,67 €/l)	**125,00**
29668H	2009 6er • 2021–2051	0,751	(166,67 €/l)	**125,00**
29669H	2010 6er • 2022–2052	0,751	(166,67 €/l)	**125,00**

Champagne Brut Nature Venus Blanc de Blancs Grand Cru

25146H	2007 6er • 2017–2035	0,751	(233,33 €/l)	**175,00**
25978H	2008 6er • 2020–2050	0,751	(265,33 €/l)	**199,00**
29670H	2009 6er • 2021–2051	0,751	(265,33 €/l)	**199,00**
29671H	2010 6er • 2022–2052	0,751	(265,33 €/l)	**199,00**

Champagne Brut Nature Experience Blanc de Blanc Grand Cru

26097H	2007 6er • 2020–2050	0,751	(313,33 €/l)	**235,00**

Alain Thiénot Champagne · Seite 352

€/Fl.

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs La Vigne aux Gamins

28859H •	2005 3er OHK • 2020–2053	0,751	(130,67 €/l)	**98,00**
34307H •	2006 3er OHK • 2021–2054	0,751	(132,00 €/l)	**99,00**

Bollinger Champagne · Seite 356

€/Fl.

Champagne Special Cuvée Brut

2574H	6er	0,751	(58,00 €/l)	**43,50**

Champagne Grande Annee

26421H	2005 6er • 2015–2025	0,751	(142,67 €/l)	**107,00**

Champagne RD

26423H	2002 3er • 2015–2035	0,751	(265,33 €/l)	**199,00**

Dom Pérignon Champagne · Seite 363

€/Fl.

Champagne Dom Pérignon

31955H	1980 6er • 1992–2030	0,751	(440,00 €/l)	**330,00**
465H	1990 6er • 2002–2040	0,751	(413,33 €/l)	**310,00**
31965H	1999 6er • 2010–2040	1,51	(290,00 €/l)	**435,00**
31970H	2000 6er • 2012–2045	1,51	(283,33 €/l)	**425,00**
33376H	2009 6er • 2018–2053	0,751	(225,33 €/l)	**169,00**

André Clouet Champagne · Seite 353

				€/Fl.
Champagne Grande Réserve Bouzy Grand Cru				
10007H	12er	0,3751	(53,20 €/l)	**19,95**
5890H	6er	0,751	(39,93 €/l)	**29,95**
10006H	6er	1,51	(42,33 €/l)	**63,50**
7975H	1er OHK	3,01	(63,00 €/l)	**189,00**
17876H	1er OHK	6,01	(66,50 €/l)	**399,00**
Champagne Silver Brut Grand Cru (non-dosage)				
13173H	6er	0,751	(39,93 €/l)	**29,95**
Champagne Brut Millésime Grand Cru				
31734H	2009 6er • 2017–2037	0,751	(53,27 €/l)	**39,95**
Champagne Brut V6 Expérience				
33401H	6er	0,751	(58,67 €/l)	**44,00**
Champagne 1911 Grand Cru				
5893H	6er OHK	0,751	(78,67 €/l)	**59,00**
Champagne Brut Millésime Grand Cru Dream Vintage				
28930H	2002 6er • 2022–2060	1,51	(92,67 €/l)	**139,00**
28929H	2004 6er • 2019–2045	0,751	(78,67 €/l)	**59,00**
28854H	2005 6er • 2019–2045	0,751	(78,67 €/l)	**59,00**
28955H	2005 6er • 2019–2045	1,51	(83,33 €/l)	**125,00**
28952H	2006 6er • 2018–2045	0,751	(78,67 €/l)	**59,00**
28956H	2006 6er • 2018–2045	1,51	(83,33 €/l)	**125,00**
28853H	2008 6er • 2025–2065	0,751	(86,67 €/l)	**65,00**
28957H	2008 6er • 2025–2065	1,51	(90,00 €/l)	**135,00**
28953H	2009 6er • 2019–2050	0,751	(78,67 €/l)	**59,00**
28958H	2009 6er • 2019–2050	1,51	(83,33 €/l)	**125,00**
Champagne Le Clos de Bouzy Grand Cru				
28560H	2008 1er OHK • 2022–2060	1,51	(183,33 €/l)	**275,00**
Champagne Brut Rosé Grand Cru				
5892H	6er	0,751	(48,67 €/l)	**36,50**
14029H	6er	1,51	(51,33 €/l)	**77,00**







Franck Pascal bio Champagne · Seite 358

				€/Fl.
Champagne Réliance Brut Nature bio				
27669H	6er	0,751	(64,67 €/l)	**48,50**
Champagne QuinteEssence Extra Brut				
27671H	2005 6er • 2017–2032	0,751	(102,67 €/l)	**77,00**
Champagne Pacifiance Soléra Brut Nature				
27672H	6er	0,751	(158,67 €/l)	**119,00**
Champagne Sérénité Brut Nature				
32091H	2011 6er • 2021–2061	0,751	(212,00 €/l)	**159,00**
Champagne Rosé Tolérance Brut bio				
27668H	6er	0,751	(78,67 €/l)	**59,00**











Benoît Marguet bio Champagne · Seite 357

				€ / Fl
Sapience Premier Cru Brut nature bio				
35390H	2008 6er • 2022–2045	0,75l	(233,33 €/l)	**175,00**
Sapience Oenotheque Premier Cru Extra Brut bio				
35391H	2007 6er • 2019–2038	0,75l	(293,33 €/l)	**220,00**

Françoise Bedel bio Champagne · Seite 360

				€ / Fl.
Champagne Origin'Elle Extra Brut bio				
26595H	6er	0,75l	(48,00 €/l)	**36,00**
Champagne Vin Secret Extra Brut bio				
26596H	6er	0,75l	(53,27 €/l)	**39,95**
Champagne Entre Ciel et Terre Extra Brut bio				
26597H	6er	0,75l	(61,33 €/l)	**46,00**
Champagne L'Âmede la Terre Extra Brut				
32087H	2005 6er • 2018–2028	0,75l	(92,00 €/l)	**69,00**
Champagne Comme Autrefois Brut bio				
26619H	6er	0,75l	(100,00 €/l)	**75,00**

J. L. Vergnon Champagne · Seite 364

				€ / Fl.
Champagne Murmure Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru				
26586H	6er	0,75l	(46,00 €/l)	**34,50**
Champagne Expression Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru				
29866H	2009 6er • 2017–2026	0,75l	(66,40 €/l)	**49,80**
Champagne Confidence Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru				
26589H	2009 6er • 2016–2025	0,75l	(86,67 €/l)	**65,00**
29865H	2010 6er • 2017–2026	0,75l	(92,00 €/l)	**69,00**

Jacquesson Champagne · Seite 362

				€ / Fl.
Champagne Cuvée 741				
33236H	6er	0,75l	(66,53 €/l)	**49,90**
33237H	3er	1,51	(76,00 €/l)	**114,00**
Champagne Cuvée 740				
29791H	3er	1,51	(76,00 €/l)	**114,00**
Champagne Cuvée 736 Degorgement Tardif				
29789H	6er	0,75l	(118,67 €/l)	**89,00**
Millésime Degorgement Tardif				
33240H	2002 6er • 2018–2050	0,75l	(250,67 €/l)	**188,00**
Champagne Cuvée 737 Degorgement Tardif				
33238H	6er • 2018–2045	0,75l	(119,87 €/l)	**89,90**
Champagne Brut Dizy Terres Rouges				
33239H	2011 6er • 2018–2050	0,75l	(119,87 €/l)	**89,90**

Krug Champagne · Seite 365

				€ / Fl.
Champagne Grande Cuvée				
3420H	6er	0,75 l	(238,67 €/l)	**179,00**
Champagne Vintage				
33172H	2004 6er • 2017–2052	0,75 l	(358,67 €/l)	**269,00**

Laherte Frères Champagne · Seite 366

				€ / Fl.
Champagne Les Empreintes Extra Brut				
26592H	2010 6er • 2016–2025	0,75 l	(66,60 €/l)	**49,95**
29342H	2011 6er • 2017–2026	0,75 l	(66,60 €/l)	**49,95**
33434H	2012 6er • 2018–2027	0,75 l	(66,60 €/l)	**49,95**
Champagne Les Longues Voyes 1er Cru Blanc de Noirs Extra Brut				
28626H	2012 6er • 2016–2022	0,75 l	(76,00 €/l)	**57,00**
29352H	2013 6er • 2017–2023	0,75 l	(76,00 €/l)	**57,00**
29353H	2014 6er • 2018–2024	0,75 l	(76,00 €/l)	**57,00**
Champagne Les 7 – Solera – Extra Brut				
26594H	6er	0,75 l	(100,00 €/l)	**75,00**

Louis Roederer Champagne · Seite 368

				€ / Fl.
Brut Vintage				
29809H	2009 6er • 2017–2030	0,75 l	(79,87 €/l)	**59,90**
Champagne Cristal				
31981H	2005 6er • 2016–2045	0,75 l	(252,00 €/l)	**189,00**
28729H	2009 6er • 2018–2050	0,75 l	(240,00 €/l)	**180,00**
Champagne Cristal rosé				
31983H	2000 • 2012–2040	0,75 l	(592,00 €/l)	**444,00**

Moussé Fils Champagne · Seite 369

				€ / Fl.
Champagne L'Extra Or De*gorgement Tardif Extra Brut				
35320H	6er	0,75 l	(48,67 €/l)	**36,50**
Champagne Anecdote Blanc de Blancs				
28512H	6er	0,75 l	(51,33 €/l)	**38,50**
Champagne Les vignes de mon village Nature				
35321H	6er	0,75 l	(53,07 €/l)	**39,80**
Champagne Terre d'Illite Blanc de Noirs				
28514H	2011 6er • 2017–2026	0,75 l	(53,07 €/l)	**39,80**
32096H	2012 6er • 2018–2027	0,75 l	(53,07 €/l)	**39,80**
Champagne Special Club				
26390H	2011 6er • 2017–2030	0,75 l	(71,33 €/l)	**53,50**
35323H	2013 6er • 2021–2041	0,75 l	(76,67 €/l)	**57,50**
Champagne Special Club Rosé de Saignée – Lieu dit Les Bouts de la Ville Extra Brut				
35322H	2014 6er • 2019–2039	0,75 l	(117,33 €/l)	**88,00**





















Pierre Gimonnet & Fils Champagne · Seite 372

€/Fl.

Champagne Brut Cuis 1er Cru

11325H	12er	0,3751	(48,00 €/l)	**18,00**
11320H	6er	0,751	(44,00 €/l)	**33,00**

Champagne Brut 1er Cru Fleuron

28267H	2009 6er • 2016–2040	0,751	(52,00 €/l)	**39,00**

Champagne Brut Grand Cru Oger

24415H	6er	0,751	(53,27 €/l)	**39,95**

Champagne Extra Brut 1er Cru Oenophile non-dosé

25970H	2008 6er • 2018–2048	0,751	(55,33 €/l)	**41,50**

Champagne Brut Grand Cru Special Club – Grands Terroirs de Chardonnay

29616H	2012 6er • 2018–2045	0,751	(73,33 €/l)	**55,00**

Champagne Brut 1er Cru Rosé de Blanc

24414H	6er	0,751	(46,67 €/l)	**35,00**

Pol Roger Champagne · Seite 376

€/Fl.

Brut Vintage

29783H	2008 6er • 2016–2035	0,751	(75,87 €/l)	**56,90**

Sir Winston Churchill

29785H	2004 6er • 2015–2050	0,751	(238,67 €/l)	**179,00**

Rosé Vintage

29784H	2008 6er • 2016–2030	0,751	(93,20 €/l)	**69,90**

Robert Moncuit Champagne · Seite 374

€/Fl.

Champagne Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs Réserve Perpetuelle

26939H	6er	0,751	(53,07 €/l)	**39,80**

Champagne Les Chétillons Grand Cru Blanc de Blancs

26940H	2008 6er • 2016–2028	0,751	(113,33 €/l)	**85,00**

Champagne Les Romarines Rosé Grand Cru

26938H	6er	0,751	(60,00 €/l)	**45,00**

Salmon Champagne · Seite 377

€/Fl.

Special Club Cuvée

25062H	2011 6er • 2018–2045	0,751	(92,00 €/l)	**69,00**

Suenen Champagne · Seite 378

				€/Fl.
Suenen Blanc de Blancs Grand Cru				
26328H	6er	0,75l	(53,27 €/l)	**39,95**
Suenen Oiry Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut				
28572H	6er	0,75l	(57,07 €/l)	**42,80**
Suenen C+C Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut				
28571H	6er	0,75l	(65,33 €/l)	**49,00**



Taittinger Champagne · Seite 379

				€/Fl.
Comtes de Champagne				
31990H	1997 • 2009–2040	0,75l	(265,33 €/l)	**199,00**
31992H	1999 • 2010–2040	0,75l	(265,33 €/l)	**199,00**
Comtes de Champagne rosé				
31993H	2005	0,75l	(233,33 €/l)	**175,00**

Agnès Paquet Burgund · Seite 472

				€/Fl.
Crémant de Bourgogne				
20375H	12er	0,75l	(21,07 €/l)	**15,80**

Crémant

Bouvet Ladubay Loire · Seite 382

				€/Fl.
La Petite Bulle Blanc Brut Loire Vin Frizzant				
35236H	6er	0,75l	(10,00 €/l)	**7,50**
Crémant de Loire Brut Excellence				
35233H	6er	0,75l	(16,67 €/l)	**12,50**
Crémant de Loire Vintage Brut				
35234H	2014 6er • 2018–2030	0,75l	(18,00 €/l)	**13,50**
Tresor Saumur Brut				
31326H	2014 6er • 2018–2030	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
35213H	2015 6er • 2018–2029	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Zero Saumur Extra Brut				
31324H	2012 6er • 2017–2028	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**
Instinct Saumur Brut				
31325H	2010 6er • 2017–2028	0,75l	(26,53 €/l)	**19,90**
Ogmius Vintage Saumur Brut				
31764H	2007 1er OHK • 2017–2040	1,5l	(72,67 €/l)	**109,00**
La Petite Bulle Rosé Brut Loire Vin Frizzant				
35237H	6er	0,75l	(10,00 €/l)	**7,50**
Tresor Rosé Saumur Brut				
31327H	6er	0,75l	(22,00 €/l)	**16,50**











Benoit Mulin Jura · Seite 410

				€/Fl.
Crémant Du Jura Rosé bio				
26225H	6er	0,75l	(25,27 €/l)	**18,95**
Crémant de Jura				
22994H	6er	0,75l	(22,40 €/l)	**16,80**

La Chablisienne Burgund · Chablis · Seite 460

				€/Fl.
Crémant de Bourgogne Rosé Brut Paul Delane				
17364H	6er	0,75l	(17,27 €/l)	**12,95**

Le Clos des Grives bio Jura · Seite 416

				€/Fl.
Crémant du Jura Blanc brut bio				
34330H	6er	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**



Domaine Terres Dorées / Jean Paul Brun Burgund · Seite 469

				€/Fl.
Crémant de Bourgogne Charme Blanc de Blanc				
35205H	2016 6er • 2018–2025	0,75l	(23,60 €/l)	**17,70**

Sekt



Aldinger Württemberg · Seite 226

				€/Fl.
Sekt Aldinger Brut Nature				
30420H	2011 6er • 2017–2037	0,75l	(66,67 €/l)	**50,00**

Bardong Rheingau · Seite 81

				€/Fl.
Riesling Sekt Erbacher Honigberg extra brut				
34037H	2012 6er • 2018–2030	0,75l	(18,67 €/l)	**14,00**
Rheingau Weißburgunder Sekt brut				
30054H	2010 6er • 2017–2030	0,75l	(26,67 €/l)	**20,00**
Chardonnay Sekt Brut				
30057H	2008 6er • 2017–2029	0,75l	(31,33 €/l)	**23,50**
Rüdesheimer Klosterberg Sekt Blanc de Noir brut				
30055H	2013 6er • 2018–2033	0,75l	(33,33 €/l)	**25,00**
Spätburgunder Sekt Geisenheimer Mönchspfad brut rosé				
34038H	2013 6er • 2018–2033	0,75l	(25,33 €/l)	**19,00**
Spätburgunder Sekt Assmannshäuser Hinterkirch extra brut				
30056H	2008 6er • 2018–2033	0,75l	(31,33 €/l)	**23,50**



Bernhard Huber Baden · Seite 203

				€/Fl.
Spätburgunder Sekt Rosé Brut nature				
32057H	2008 6er • 2015–2031	0,751	(24,00 €/l)	**18,00**

Dönnhoff Nahe · Seite 110

				€/Fl.
Sekt Pinot Brut				
34243H	2013 6er • 2018–2030	0,751	(40,00 €/l)	**30,00**

Dr. Loosen Mosel Saar Ruwer · Seite 21

				€/Fl.
Mosel Pinot Noir Rosé brut				
35127H	2011 6er • 2018–2025	0,751	(24,00 €/l)	**18,00**

Forstmeister Geltz Zilliken Mosel Saar Ruwer · Seite 29

				€/Fl.
Riesling Sekt brut Reserve Flaschengärung				
27028H	2011 6er • 2016–2030	0,751	(30,67 €/l)	**23,00**

Frank John bio Pfalz · Seite 170

				€/Fl.
Riesling brut 32 bio				
33085H	2014 6er • 2018–2026	0,751	(29,33 €/l)	**22,00**
Riesling brut Nature bio				
28585H	6er	0,751	(36,00 €/l)	**27,00**
Riesling brut 41 bio				
33086H	2013 6er • 2017–2028	0,751	(36,67 €/l)	**27,50**

Georg Breuer bio Rheingau · Seite 86

				€/Fl.
Sekt Georg Breuer Brut				
33948H	2010 6er • 2019–2028	0,751	(48,00 €/l)	**36,00**

Gut Hermannsberg Nahe · Seite 119

				€/Fl.
Sekt Blanc de Blancs Brut				
30281H	2014 6er • 2017–2027	0,751	(19,87 €/l)	**14,90**

Helmuth Hirth bio Württemberg · Seite 230

				€/Fl.
Sekt Pinot Rosé Brut bio				
30580H	2015 6er • 2017–2021	0,751	(18,67 €/l)	**14,00**

Heymann-Löwenstein Mosel Saar Ruwer · Seite 38

				€/Fl.
Riesling Sekt Fantasie der Schieferterassen brut				
26226H	2008 6er • 2015–2020	0,751	(28,00 €/l)	**21,00**
Riesling Sekt Uhlen Blaufüsser Lay – Cuvée 54 brut				
26227H	2008 1er • 2015–2025	1,51	(56,67 €/l)	**85,00**



















J.B. Becker Rheingau · Seite 89

				€/Fl.
Eltviller Rheinberg Riesling Sekt Brut Nature				
31571H	2014 6er • 2017–2031	0,75 l	(20,00 €/l)	**15,00**

Katharina Wechsler Rheinhessen · Seite 136

				€/Fl.
Fräulein Hu Perlwein				
24078H	6er	0,75 l	(10,53 €/l)	**7,90**
Fräulein Hu Rosé Perlwein				
25671H	6er	0,75 l	(10,53 €/l)	**7,90**

Ökonomierat Rebholz bio Pfalz · Seite 178

				€/Fl.
PiNo. Gold Sekt Extra Brut				
31601H	2008 6er • 2017–2024	0,75 l	(45,33 €/l)	**34,00**

Peter Jakob Kühn bio Rheingau · Seite 96

				€/Fl.
Spätburgunder Rosé Brut				
34390H	2015 6er • 2018–2030	0,75 l	(21,33 €/l)	**16,00**

Peter Lauer Mosel Saar Ruwer · Seite 62

				€/Fl.
Riesling Schaumwein Saar brut Reserve				
31320H	1984 6er • 2017–2030	0,75 l	(60,00 €/l)	**45,00**
31321H	1988 6er • 2017–2030	0,75 l	(60,00 €/l)	**45,00**
34034H	1991 6er • 2020–2033	0,75 l	(60,00 €/l)	**45,00**

Philipp Kuhn Pfalz · Seite 179

				€/Fl.
Blanc de Noir Brut Nature				
30806H	2013 6er • 2018–2033	0,75 l	(24,00 €/l)	**18,00**

Reichsrat von Buhl bio Pfalz · Seite 184

				€/Fl.
von Buhl Riesling Sekt Brut bio				
29838H	2015 6er • 2017–2027	0,75 l	(19,87 €/l)	**14,90**
von Buhl Sekt Reserve Brut bio				
26590H	6er	0,75 l	(22,53 €/l)	**16,90**
von Buhl Sekt Rosé Brut bio				
29837H	2015 6er • 2017–2022	0,75 l	(25,20 €/l)	**18,90**
Sekt Rosé Prestige bio				
33175H	2013 6er • 2018–2033	0,75 l	(65,33 €/l)	**49,00**



Robert Weil Rheingau · Seite 124

€/Fl.

Rheingau Riesling Sekt Brut
33194H 2015 6er • 2017–2029 0,75l (28,07 €/l) **21,05**



Schäfer-Fröhlich Nahe · Seite

€/Fl.

Sekt Pinot Blanc Brut
30764H 2014 6er • 2017–2030 0,75l (33,33 €/l) **25,00**

Schlossgut Diel Nahe · Seite 129

€/Fl.

Riesling Sekt Brut
28782H 2009 6er • 2012–2022 0,75l (30,00 €/l) **22,50**

Riesling Sekt Brut Goldloch
34669H 2008 6er • 2018–2035 0,75l (52,00 €/l) **39,00**

Sekt Brut Reserve Cuvée Mo
26138H 2008 6er • 2015–2028 0,75l (64,00 €/l) **48,00**



von Winning Pfalz · Seite 191

€/Fl.

Riesling Sekt Extra Brut Dr. Deinhard Flaschengärung
20289H 6er 0,75l (11,87 €/l) **8,90**

Weißer Burgunder Sekt Brut Dr. Deinhard Flaschengärung
20288H 6er 0,75l (13,20 €/l) **9,90**





Loimer bio Kamptal · Seite 267

€/Fl.

Extra Brut bio
26633H 6er 0,75l (26,00 €/l) **19,50**

Brut Rosé bio
26634H 6er 0,75l (26,00 €/l) **19,50**



Strohmeier Wein & Sektmanufaktur bio Steiermark · Seite 282

€/Fl.

Strohmeier Sekt rosé bio
29087H 6er 0,75l (34,00 €/l) **25,50**



Demeter Zoltán Tokaj (Ungarn) · Seite 318

€/Fl.

Furmint Pezsgő Brut Nature
27674H 2013 6er • 2016–2025 0,75l (48,00 €/l) **36,00**



Hush Heath Winery Kent (GB) · Seite 346

€/Fl.

Balfour 1503 Classic Cuvée
27630H 6er 0,75l (39,87 €/l) **29,90**

Balfour 1503 Rosé
27631H 6er 0,75l (39,87 €/l) **29,90**



Spumante, Frizzante











Borgo Molino Venetien · Seite 764

				€/Fl.
Corte delle Rosé Bianco frizzante				
23917H	6er	0,75l	(7,33 €/l)	**5,50**
Corte delle Rosé Prosecco frizzante				
32171H	6er	0,75l	(10,27 €/l)	**7,70**
Spumante Brut Gold Cuvée 22 – venti2 (ehemals Terre Nardin)				
30924H	6er	0,75l	(14,40 €/l)	**10,80**
Corte delle Rose Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG				
32172H	2016 6er • 2017–2022	0,75l	(14,67 €/l)	**11,00**
Spumante Extra Dry Pink Cuvée 22 – venti2 (ehemals Terre Nardin)				
30923H	6er	0,75l	(14,40 €/l)	**10,80**

Ca' del Bosco Lombardei · Seite 700

				€/Fl.
Franciacorta Cuvée Prestige				
14936H	6er	0,75l	(34,67 €/l)	**26,00**
Franciacorta Dosage Zero Methode Champanoise				
35282H	2014 6er • 2018–2033	0,75l	(58,67 €/l)	**44,00**
Franciacorta Riserva Dosage Zero Noir				
33547H	2008 3er OHK • 2018–2049	0,75l	(100,00 €/l)	**75,00**
Franciacorta Methode Champanoise Cuvée Annamaria Clementi				
35281H	2009 6er OHK • 2019–2044	0,75l	(113,33 €/l)	**85,00**

Cantina della Volta Emiglia Romagna · Seite 771

				€/Fl.
Lambrusco di Modena Spumante Rosé				
28737H	2012 6er • 2016–2024	0,75l	(27,33 €/l)	**20,50**
Lambrusco di Sorbara frizzante Rimosso				
32115H	2016 6er • 2017–2023	0,75l	(19,73 €/l)	**14,80**

Rinaldini Emiglia Romagna · Seite 772

				€/Fl.
Lambrusco Grasparossa frizzante Vecchio Moro				
29960H	2016 6er • 2017–2022	0,75l	(13,27 €/l)	**9,95**
Lambrusco Spumante Pjcol Ross				
31356H	2016 6er • 2017–2025	0,75l	(15,93 €/l)	**11,95**

Vietti Piemont · Seite 755

				€/Fl.
Moscato Cascinetta frizzante (fruchtsüß)				
31455H •	2016 6er • 2017–2021	0,75l	(17,27 €/l)	**12,95**

Bodegas Artadi di Laguardia bio Rioja und Navarra · Seite 866

				€/Fl.
Artadi Cava Brut Vintage				
32581H	2015 6er • 2021–2035	0,75l	(26,00 €/l)	**19,50**

Bodegas Langa bio Calatayud · Seite 848

				€/Fl.
Cava Reyes de Aragon Brut Reserva				
17760H	6er	0,75l	(13,07 €/l)	**9,80**
Cava Reyes de Aragon Brut Nature				
17761H	6er	0,75l	(15,73 €/l)	**11,80**
Cava Reyes de Aragon Brut Rosado				
18409H	6er	0,75l	(14,40 €/l)	**10,80**

Mestres Calatayud · Seite 851

				€/Fl.
Cava Visol Gran Reserva Premium				
28687H	2010 6er • 2016–2028	0,75l	(26,60 €/l)	**19,95**
Cava Clos Nostre Senyor Gran Reserva Premium				
32147H	2006 6er • 2018–2034	0,75l	(39,93 €/l)	**29,95**

Raventós i Blanc Penedès · Seite 852

				€/Fl.
Blanc de Blancs (Cava)				
33522H	2016 6er • 2018–2030	0,75l	(25,07 €/l)	**18,80**
De la Finca (Cava)				
33524H	2014 6er • 2019–2039	0,75l	(44,00 €/l)	**33,00**
Textures de Pedra (Cava)				
34271H	2013 6er • 2018–2030	0,75l	(52,00 €/l)	**39,00**
Manuel Raventós Negra (Cava)				
34272H	2011 1er OHK • 2018–2042	0,75l	(105,33 €/l)	**79,00**
De Nit Rosé (Cava)				
33523H	2016 6er • 2018–2030	0,75l	(29,33 €/l)	**22,00**

Cava








Bodegas Langa


Bodegas Langa



Cognac



Domaine des Forges Cognac · Seite 454

				€/Fl.
Cognac Fins Bois Apremont				
26322H	6er	0,71	(57,07 €/l)	**39,95**
Cognac Bons Bois Domaine des Forges				
4717H	6er	0,71	(70,00 €/l)	**49,00**
Cognac Grande Champagne Le Chaigne				
4716H	6er	0,71	(84,29 €/l)	**59,00**

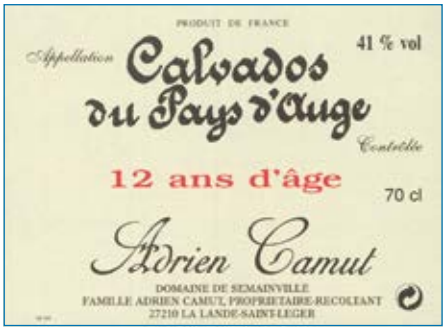
Armagnac



Francis Darroze Armagnac · Seite 453

				€/Fl.
Francis Darroze Grands Assemblages 12 Jahre				
20308H	6er	0,71	(78,57 €/l)	**55,00**
Domaine de Salie au Frêche Bas Armagnac				
30536H	1996 18er • 2000–2100	0,21	(137,50 €/l)	**27,50**
30535H	1996 6er • 2000–2100	0,71	(112,86 €/l)	**79,00**
Domaine de Busquet à Labastide d'Armagnac				
30534H	1972 18er • 2000–2100	0,21	(275,00 €/l)	**55,00**
Domaine de Petit Lassis à Lagrange Bas Armagnac				
30533H	1971 18er • 2000–2100	0,21	(275,00 €/l)	**55,00**
30532H	1971 6er • 2000–2100	0,71	(284,29 €/l)	**199,00**
Château de Gaube Bas Armagnac				
17772H	1964 18er • 2000–2100	0,21	(395,00 €/l)	**79,00**
17771H	1964 6er • 2000–2100	0,71	(384,29 €/l)	**269,00**

Calvados





Adrien Camut Calvados · Seite 455

				€/Fl.
Calvados Camut 6 Jahre				
2483H	12er	0,71	(98,57 €/l)	**69,00**
Calvados Camut 12 Jahre				
1483H	12er	0,71	(140,00 €/l)	**98,00**
Calvados Camut 18 Jahre				
2482H	12er	0,71	(192,86 €/l)	**135,00**
Calvados Camut Réserve de Semainville (25 Jahre)				
31944H	6er	0,71	(255,71 €/l)	**179,00**
Calvados Camut Réserve d'Adrien (40 Jahre)				
2481H	12er	0,71	(350,00 €/l)	**245,00**
Calvados Camut Prestige (60 Jahre)				
21909H	1er	0,71	(570,00 €/l)	**399,00**

Forstmeister Geltz Zilliken Mosel Saar Ruwer · Seite 32

				€/Fl.
Dry Vermouth				
28711H	6er	0,51	(30,00 €/l)	**15,00**
Ferdinand's Saar Quince Gin				
24943H	6er	0,51	(60,00 €/l)	**30,00**
Ferdinand's Saar Dry Gin				
24122H	6er	0,51	(70,00 €/l)	**35,00**

Reisetbauer Oberösterreich · Seite 314

				€/Fl.
Blue Gin				
23139H	6er	0,71	(55,71 €/l)	**39,00**
Sloeberry Blue Gin				
31589H	6er	0,71	(55,71 €/l)	**39,00**
Single Malt Whisky 12 years				
24912H	6er	0,71	(141,43 €/l)	**99,00**

Reisetbauer Oberösterreich · Seite 315

				€/Fl.
Zwetschkenbrand				
18130H	6er	0,351	(111,43 €/l)	**39,00**
Birnenbrand Williams				
18129H	6er	0,351	(140,00 €/l)	**49,00**
Marillenbrand				
18131H	6er	0,351	(140,00 €/l)	**49,00**
Weichselbrand				
18132H	6er	0,351	(157,14 €/l)	**55,00**
Quittenbrand				
18133H	6er	0,351	(168,57 €/l)	**59,00**
Johannisbeerbrand				
31592H	6er	0,351	(242,71 €/l)	**84,95**
Himbeerbrand				
18134H	6er	0,351	(254,29 €/l)	**89,00**
Ingwerbrand				
24910H	6er	0,351	(254,29 €/l)	**89,00**
Orangenbrand				
24911H	6er	0,71	(284,29 €/l)	**199,00**

Gin, Whisky





Obstbrand





Grappa







Berta Piemont · Seite 716

				€/Fl.
Grappa Villa Prato				
20345H	6er	1,01	(39,00 €/l)	**39,00**
Grappa Elisi				
15530H	6er	0,51	(72,00 €/l)	**36,00**
Grappa Dilidia Riserva				
19614H	1er	0,71	(92,86 €/l)	**65,00**
Grappa Monte Acuto				
23103H	1er OHK	0,71	(98,57 €/l)	**69,00**
Grappa Oltre il Vallo				
23102H	6er	0,71	(98,57 €/l)	**69,00**
Grappa Casalotto				
15531H	6er OHK	0,71	(141,43 €/l)	**99,00**
Grappa Tre Soli Tre				
33508H	2010 6er • 2018–2064	0,71	(141,43 €/l)	**99,00**
Grappa SoloPerGian Sonderfüllung Fass 88				
33509H	2007 1er OHK	0,71	(150,00 €/l)	**105,00**
Grappa Bric del Gaian				
29747H	2009 3er • 2017–2060	0,71	(155,71 €/l)	**109,00**
Grappa Roccanivo				
33515H	2009 1er OHK • 2017–2065	0,71	(155,71 €/l)	**109,00**
Grappa Riserva del Fondatore Paolo				
29749H	1997 1er OHK • 2017–2065	0,71	(255,71 €/l)	**179,00**

Endrizzi Trentino · Seite 696

				€/Fl.
Endrizzi Grappa Teroldego Trentino Tradizione				
1447H	6er	0,71	(41,43 €/l)	**29,00**
Endrizzi Grappa Chardonnay Collezione				
1444H	9er	0,51	(54,00 €/l)	**27,00**


Berta



Michel Tardieu Provence · Seite 442

€/Fl.

Huile d'Olive Vierge Extra / Domaine de Gerbaud (best by June 2020)

35343H 2017 6er • 2018–2021 0,5 l (53,90 €/l) **26,95**

COS · Azienda Agricola bio Sizilien · Seite 831

€/Fl.

Olio Extra Vergine di Oliva (biodynamisch – zertifiziert – best before 06/2019) bio

33170H 2017 6er 0,5 l (44,00 €/l) **22,00**

Gulfi bio Sizilien · Seite 834

€/Fl.

Olio Extra Vergine di Oliva (biologisch – best before 30.04.2019) bio

31569H 2017 6er • 2018–2019 0,5 l (51,00 €/l) **25,50**

Pintas Wine & Soul Douro · Seite 942

€/Fl.

Pintas Douro Olive Oil Extra Virgin (best bef. 01/2019 – Säure kleiner als 0,2%)

29777H 2016 6er • 2017–2020 0,5 l (33,00 €/l) **16,50**

Quinta do Vale Meão Douro · Seite 947

€/Fl.

Douro Olive Oil Extra Virgin (best before January 2020 – Säure kleiner als 0,2%) bio

35211H 2017 • 2018–2020 0,5 l (27,00 €/l) **13,50**













Gläser



René Gabriel

Der österreichische Hersteller Quatron, in Person des Glasdesigners Sigfried Seidl und der Schweizer Weinkritiker René Gabriel entwickelten und produzieren zusammen das Gabriel-Glas. Die dünnwandige Verarbeitung dieses modernen Glases lässt noble Eleganz erstrahlen. Der Glaskelch selbst vereint verschiedene, extrem wichtige Merkmale, die sich von einem konventionellen Weinglas deutlich unterscheiden! Der unterste Kelchteil ist in einer leicht nach außen geschwungenen V-Form gehalten. Damit erreicht man mit einer kleinen Weinmenge in Form eines Push-Up bereits die breiteste Fläche im Glas. Dies ist ideal für Raritätenproben, für Winzer, die Kostproben ausschenken, für Gastronomen, die Flaschenweine in Form eines Achtels oder Deziliters anbieten und für den privaten Genuss, weil so auch im fast leeren Glas immer noch viel Duft absorbiert wird. In der Mitte des untersten Glasteils bietet das V-Dreieck ein Maximum an Farbdichte. Oft verlieren leider viele Weine in wesentlich teureren, zu flachen Weingläsern viel der ursprünglichen Farbe und scheinen dann optisch ziemlich dünn, was den ersten, wichtigen Eindruck weniger attraktiv erscheinen lässt. Die größte Breite von 95 Millimetern ermöglicht einen gewissen Instant-Dekantiereffekt, indem der just eingeschenkte Wein viel Luft bekommt. Diese genau berechnete Breite lässt auch zu, dass sich nicht nur die schnellen, leichtflüchtigen Substanzen verbreiten, sondern dass sich die langsamen Aromen entwickeln können. Denn wie bei Spirituosen besteht das Nasenbild eines Weines aus einer Kopf-, Herz und Basisnote. Die gewählte Breite garantiert sogar den Genuss von Pinot, Chardonnay und klassischen Syrahs. Das kann kein anderes Universal-Glas! Die Position der breitesten Fläche ist nur 90 Millimeter von der Glasöffnung enfernt. Somit ist ein Maximum von Konversation mit dem Wein möglich und es findet kein Aromenverlust in Folge einer zu großen Distanz statt. Die untere, spezielle Glasform ergibt beim sanften Schwingen des Glases einen unglaublichen Bouquet-Drive! Während sich der Wein in normal bauchigen Gläsern wie bei einem dicklichen Armreif zentrifugal bewegt und sich dabei die Aromen wie bei einem Hamster im Rad gefangen unten drehen, bildet sich im Gabriel-Glas eine fein gefächerte Turbine, bei der die frei gesetzten Aromen wie eine facettenreiche Spirale kreisförmig nach oben schweben und so dem Wein ein noch nie erlebtes Parfüm entlocken. Die Glasform zwischen Bauch und Öffnung ist dezent konisch nach innen geschwungen. Das ermöglicht eine optimale Bündelung des Bouquets. Beim Trinken des Weines werden wieder die schwer flüchtigen Substanzen mit den leichteren Düften vermischt, weil diese wie bei einer Wellenbrechung beim Ansetzen überdreht werden. Dieses Phänomen ist bei einem bauchigen Glas nie möglich. Die sanft konische Form entspricht – ähnlich einem Trichter – genau der Verlängerung der beiden Nasenkanäle. So kommt keine falsche Luft zum Bouquet und die frei gesetzten Aromen werden ohne jeglichen Verlust direkt 1 : 1 dem Riechorgan zugeführt. Der Wein selbst ist bei diesem Akt viel näher an der Nase und liegt dabei breiter als bei vergleichbaren Gläsern. Auch das ist wiederum ein weiteres, unschlagbares Aromen-Plus. Entscheidend ist vor allem die gewählte Glasöffnung von genau 66 Millimetern. Bei zu kleiner Öffnung (vor allem bei bauchigen Gläsern) bildet sich über dem Bouquet eine Art Fettfilm, der die Aromen blockiert, respektive zudeckt. Ist die Glasöffnung zu groß, verlieren sich die Aromen und das Bouquet bekommt Risse, wirkt trocken oder zerfällt ganz. Genau bei diesem Punkt zeigt das Gabriel-Glas die größtmögliche Komplexität des Weines und der hauchdünne Film über dem Nasenspiel bindet alle auch noch so feinen Aromen ins Traumbouquet ein. Beim Genießen selbst hat die ganze Nase im Glas Platz und so trinkt es sich leichter, weil man nicht den ganzen Kopf nach hinten anheben muss, um den Wein in den Gaumen fließen zu lassen. Zudem ist man kurz vor dem erwartungsvollen Schluck nochmals ganz, ganz nah am Bouquet dran. Das Glas ist äußerst strapazierfähig und spülmaschinenfest. Der erfrischend erschwingliche Preis dieser Neuentwicklung wird dafür sorgen, dass das Gabriel-Glas private Haushalte und Gastronomen mit hohen Ansprüchen für Ihren Weingenuss gleichermaßen im Sturm erobern wird.



Gabriel / Quatron		€
Gabriel-Glas „StandArt“ im 1er Geschenkset		
34282H	1er Geschenkverpackung	**14,00**
Gabriel-Glas „StandArt“ im 2er Geschenkset		
34283H	2er Geschenkverpackung	**28,00**
Gabriel-Glas „StandArt“ im 6er Geschenkset		
34284H	6er Geschenkverpackung	**84,00**
Gabriel-Glas „Gold Edition“ (mundgeblasen) im 1er Geschenkset		
27057H	1er Geschenkverpackung	**31,00**
Gabriel-Glas „Gold Edition“ (mundgeblasen) im 2er Geschenkset		
23439H	2er Geschenkverpackung	**62,00**
Gabriel-Glas „Gold Edition“ (mundgeblasen) im 6er Geschenkset		
28456H	6er Geschenkverpackung	**186,00**

Zubehör

€

Coravin Model Two Wine Access System

28889H 1er Stk. **299,00**



Der Korken bleibt drin. Sauerstoff bleibt draußen. Jedes Coravin Wine Access System ist elegant gestaltet und mit Präzision entwickelt, um gleichbleibende Qualität Ihrer Weine zu gewährleisten. Das Coravin Wine Access System ermöglicht Ihnen, Ihren Lieblingswein ohne Verschwendung eines Tropfes über Jahre Schluck für Schluck zu genießen. Eine dünne, hohle Nadel aus medizinischem Stahl sticht mühelos durch den Korken, so dass der Korken intakt bleibt. Durch diese Nadel kann der Wein ausgeschenkt und die Flasche abgedichtet werden. Dies geschieht mit Hilfe des Edelgases Argongas. Durch dieses System gelangt jeweils eine individuelle Menge Gas in die Flasche, welches den Fluss des Weines durch die Nadel regelt und eine perfekte Abdichtung in der Flasche bildet. Wenn die Nadel entfernt wird, verschließt sich der Korken und der Wein wird weiterhin vor Oxidation geschützt. Seien Sie neugierig und erweitern Sie Ihre Gaumenfreuden durch Vergleiche und Geschmackskontraste. Mit dem Coravin Wine Access System können Sie an einem Abend mehrere Flaschen verschiedener Jahrgängen und Rebsorten probieren. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien lauf mit neuen ungewöhnlichen Essen- und Weinkombinationen, servieren Sie sowohl Rot- und Weißweine mit verschiedenen Richtungen während des Essens. Anstatt sich eine tolle Flasche Wein für besondere Anlässe aufzusparen, machen Sie jeden Abend zu einem Fest und genießen feine Flaschen Glas für Glas. Probieren Sie Ihre Lieblingsweine und beobachten sie, wie sie älter werden. Stellen Sie fest, wie sie sich in ihrer Entwicklung, vielleicht über Jahre, verändern. Ein Glas nach dem anderen Bestens geeignet auch für die Gastronomie, können Sie mit dem Coravin-System ganz einfach ein Glas von Ihren besten Flaschen ausschenken, ohne Ziehen des Korkens. Keine Oxidation und kein Abfall – nur Genuss. Schenken Sie Ihre besten Weine aus. Erstellen Sie Geschmacks-Reisen von Weltklasse-Weinen, sehr zur Freude Ihrer Gäste. Bieten Sie die häufig angeforderte „halbe Flasche“ für den anspruchsvollsten Gaumen, ohne den Rest verderben zu lassen. Ermutigen Sie Ihre Kunden zu außergewöhnlichen Weinen, die sie sonst vielleicht nicht ausprobieren würden, für eine spannende Erfahrung am Tisch oder an der Bar. Bieten Sie Ihren Gästen individualisierte Essens- und Weinpaarungen, die ihr Esserlebnis bereichern. Das Coravin System ist ebenfalls eine Bereicherung für Weinhändler, die Ihren Kunden den Luxus, „probieren Sie, bevor Sie kaufen“ anbieten möchten, indem sie ihnen Proben von feineren Flaschen servieren, während sie einkaufen. Passen Sie Ihre Verkostungen auf individuelle Kunden an und informieren Sie Ihre Kunden mit Proben verschiedener Rebsorten, Jahrgänge oder Regionen. Bieten Sie „probieren Sie, bevor Sie kaufen“ in jeder Weinpreislage an, ohne einen Verlust an Weinqualität zu erfahren. Das Model Two erlaubt ein noch rascheres Servieren der Weine, da die Fließgeschwindigkeit optimiert wurde.



Coravin Patronen 2er

25173H 2er Set **19,95**



Die Coravin-Patronen wurden speziell für das Coravin-System entwickelt. Ihre absolut dichte Konstruktion garantiert perfektes Ausschenken – jedes Mal. Die Coravin-Patronen setzen die Flaschen mit Argongas unter Druck, sodass der Wein Glas für Glas ausgeschenkt werden kann. Sie sind nicht nur die Energiequelle des Coravin-Systems, sondern auch eine elementare Komponente der Coravin Wine Access-Technologie.

Edle Weingeschenkbox Zedernholz

25250H 1er OHK Stk. **29,00**



Diese Geschenkbox aus Zedernholz ist die perfekte Umverpackung und repräsentiert gleich zwei hochwertige Geschenke in einem! Diese Weinbox hat es im wahrsten Sinne des Wortes in sich. Sie vereint zwei Genusspartner auf sehr elegante Art. In der Geschenkbox befindet sich oberhalb der Box eine Ablage aus reinstem Zedernholz in welche Sie feinste Zigarren einlegen können. Im Deckel ist ein Hygrometer und ein Luftbefeuchter eingearbeitet. Entnimmt man die obere Lade, so blickt man ins innere dieser hochwertigen Zedernholz-Box. Hier passt z. B. eine Flasche Wein hinein. Die Geschenkbox ist hochwertig verarbeitet, aus poliertem Zedernholz mit goldfarbenen Beschläge auf der Rückseite und einem goldfarbenen Verschluss vorne. Verschenken Sie mit dieser Kombination aus Humidor, Weinkiste und Geschenkbox etwas sehr hochwertiges und lassen Sie die Herzen der Weinkenner höher schlagen. Ob Sie diese Weinbox nun mit Wein oder ähnlichem befüllt verschenken oder nicht, ein ideales Geschenk ist sie in jedem Fall.





Deutschland Kabinett 2017
„ist das Jahr des Kabinetts“

2017 ist mit seiner famosen Frische bei atypischer reifer, weißer und gelber Frucht statt Zitrus, so ganz anders, als ein normales Jahr. 2017 ist DAS Jahr der Kabinette, der unendlich raffinierten und zarten Köstlichkeit in voller Reife. Kabinette mit einer so unendlich sinnlichen Verführungskraft, dass auch Nicht-Riesling-Liebhaber verzückt sein werden. Auch Trocken-Trinker, wie ich selbst es bin, werden vor Verblüffung und Begeisterung Flasche um Flasche leeren.

Weinpaket: Deutschland Kabinett 2017 „ist das Jahr des Kabinetts“ | 6*0,751

34778H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **90,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett (feinherb)

Schloss Saarstein • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
9,5% vol. • Lobenberg 95-96 Pirmin Bilger 18+ • 2018-2017 • Seite 67

Lobenberg: Immer noch die leichte Sponti-Note in der Nase. Aber trotzdem sehr fein und dem Jahrgang entsprechend eine schöne Wärme ausstrahlend. 95-96/100

34159H 2017 0,751 (16,67 €/l) €/Fl. **12,50**

2017 Felseneck Riesling Kabinett (fruchtsüß)

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
8,0% vol. • Lobenberg 96-97+ Pirmin Bilger 18 • 2019-2053 • Seite 127

Lobenberg: Der Kabinett von Tims bester Lage kommt vom blauen Schiefer. Bewusst früh gelesen, um die Frische zu erhalten. Typische Sponti-Nase. Die Frucht ist famos, sie kommt sogar durch die Sponti-Note hindurch. 96-97+/100

34495H 2017 0,751 (20,67 €/l) €/Fl. **15,50**

2017 Himmelreich Riesling Kabinett

Thomas Haag / Schloss Lieser • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
Lobenberg 96-97 • Seite 72

Lobenberg: Die Lage Himmelreich hat mir 2017 bei Thomas Haag sowohl beim Großen Gewächs als auch beim süßen Kabinett mit Abstand am besten gefallen. Diese unglaubliche Komplexität und das in Ergänzung mit dieser Spontanvergärung. 96-97/100

34524H 2017 0,751 (18,00 €/l) €/Fl. **13,50**

2017 Riesling Kabinett (fruchtsüß)

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
11,5% • Lobenberg 95-96 Pirmin Bilger 18+ • 2018-2030 • Seite 105

Lobenberg: Auf dem Weingut Robert Weil gibt es nur einen einzigen Kabinett, weil man sich entschlossen hat, die Toplagen namentlich nicht mit dem Kabinett, sondern erst mit der Spätlese zu zeigen. 95-96/100

34656H 2017 0,751 (23,96 €/l) €/Fl. **17,97**

2017 Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett (fruchtsüß)

Dr. Loosen • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
9,0% vol. • Lobenberg 97-98 • 2019-2039 • Seite 24

Lobenberg: Ein bunter Wiesenstrauß, auch etwas weiße Blüten, Jasmin. Dahinter mag es ein bisschen Botrytis geben. Ich erahne Botrytis in der Mango, aber so ein feiner Strauß an Früchten. Dazu diese zarte aber deutliche Mineralität. 97-98/100

34633H 2017 0,751 (18,67 €/l) €/Fl. **14,00**

2017 Saarburger Rausch Riesling Kabinett (fruchtsüß)

Forstmeister Geltz Zilliken • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
8,0% vol. • Lobenberg 96-97+ Pirmin Bilger 18+ • 2018-2036 • Seite 31

Lobenberg: Der Rausch Kabinett hat 58 Gramm Restzucker, 10 Gramm Säure und lediglich 8% Alkohol. Dies ist die süße Perfektion und Fortsetzung des Saarburger Riesling feinherb. 96-97+/100

34517H 2017 0,751 (26,67 €/l) €/Fl. **20,00**







Introduction Weißwein

Das Weißweinpaket „Introduction“ führt Sie einmal durch die Welt. Weine für jeden Tag, anspruchsvoll genug für Fortgeschrittene und doch offen und gleich alles zeigend für Anfänger. Weine zum probieren, qualitativ und finanziell auch gut als Dauerbrenner. Die bedeutendsten Rebsorten der Welt, die wichtigen Länder und Regionen Europas und Kaliforniens, alles von namhaften und anerkannt guten Winzern. Nach dieser Reise haben Sie einen perfekten ersten Eindruck meines Sortiments und meiner Philosophie ohne sich finanziell zu verausgaben.

Weinpaket: Introduction Weißwein | 12*0,75l

19395H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **119,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2016 Silvaner trocken

Katharina Wechsler • Rheinhessen • Deutschland • Silvaner 100%
13,0% vol. • Lobenberg 88-89+ • 2017-2020
Lobenberg: Ein knackig, frischer Genuss. Gelbe und weiße Frucht mit leichten Zitruseinsprengseln und die so typische Weinigkeit und Milde eines Silvaners. Ein toller Spaßmacher. 88-89+/100
29008H 2016 0,75l (10,00 €/l) €/Fl. **7,50**

2017 Rueda Cuvée Basa

Bodegas Telmo Rodriguez Galicien/Rueda • Rueda • Spanien • Verdejo 92% Viura 8%
13,0% vol. • Lobenberg 89-90 • 2018-2022 • Seite 857
Lobenberg: Intensive Aromen von frischen Früchten: Ananas, Pampelmuse, Aprikose und subtile Kräuteraromen wie Thymian. Feine Stoffigkeit, im Geschmack ist er weich, schmeichelnd, die Fruchtaromen explodieren förmlich durch die Lebhaftigkeit. 89-90/100
33313H 2017 0,75l (10,27 €/l) €/Fl. **7,70**

2015 Urban Uco Torrontés

Bodegas O. Fournier Argentinien • Mendoza • Argentinien • Torrontés 100%
13,5% vol. • Lobenberg 90-91 • 2017-2021 • Schraubverschluss • Seite 976
Lobenberg: Extrem aromatische Nase, berauschend, umwerfend! Muskat, Zitrusfrucht, Minze und Eukalyptus. Hocharomatisch. 90-91/100
30432H 2015 0,75l (10,60 €/l) €/Fl. **7,95**

2017 Pinot Grigio Trentino Tradizione

Endrizzi • Trentino • Italien • Pinot Grigio 100%
12,5% vol. • Lobenberg 89-90 • 2018-2022 • Seite 696
Lobenberg: Sehr duftig mit intensiver Aromatik und schöner, lebendiger Säure. Pinot Grigio vom Feinsten. 89-90/100
33717H 2017 0,75l (11,20 €/l) €/Fl. **8,40**

2016 Chardonnay

McManis • Californien • USA • Chardonnay 100% • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 89-90 • 2018-2022 • Schraubverschluss
Lobenberg: Birne, Melone und Zitrusaromen mit Feuerstein und Vanille unterlegt. Gute Fülle, cremig und mild im Mund, traumhaft, aber dezentes Holz, im Abgang etwas grüne Äpfel und tropische Früchte. Kalifornien in typischster Ausprägung, traumhaft und charmant. 89-90/100
31577H 2016 0,75l (12,67 €/l) €/Fl. **9,50**

2017 Gelber Muskateller Galgenberg

Josef Schmid • Kremstal • Österreich • Gelber Muskateller 100%
12,0% vol. • Lobenberg 90-91 • 2018-2022 • Schraubverschluss • Seite 266
Lobenberg: Von Anfang an feinblumige Schattierungen, Teerosen, Sandelholz, Holunderblüten; transparent, knuspriger Fruchtbiss, einige Finesse, saftig, einnehmend und voller Esprit. 90-91/100
33641H 2017 0,75l (13,27 €/l) €/Fl. **9,95**

2016 Diel de Diel

Schlossgut Diel • Nahe • Deutschland • Pinot Gris Riesling Pinot Blanc
12,5% vol. • Lobenberg 89-90 • 2017-2023 • Seite 130
Lobenberg: Am Gaumen eine wunderbar feine Frucht mit einer gewissen Cremigkeit gepaart, dazu diese harmonische Säure, die den Wein so wundervoll erfrischend wirken lässt und wahnsinnig saftig macht. 89-90/100
31373H 2016 0,75l (14,00 €/l) €/Fl. **10,50**

2017 Pinot Bianco

Alois Lageder • Südtirol • Italien • Pinot Bianco 100%
12,5% vol. • Lobenberg 88-90 • 2018-2021 • Seite 688
Lobenberg: Elegantes, blumig-mineralisches Aroma, kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten, Apfel, Pfirsich. 88-90/100
32180H 2017 0,75l (14,00 €/l) €/Fl. **10,50**

2016 Weißburgunder trocken Pfalz bio

Christmann • Pfalz • Deutschland • Weißburgunder 100%
12,0% vol. • Lobenberg 90 Galloni 90 • 2017-2021 • Seite 165
Lobenberg: Kraftvoll im Mund. Guter Druck auch hier Birne und Apfel, leichter Bitterstoff, etwas Kiwi und eine kleine Spur Salz und Mineralien. Durchaus ein Weißburgunder mit Anspruch und dennoch angenehm und charmant zu trinken. 90/100
31199H 2016 0,75l (14,67 €/l) €/Fl. **11,00**

2016 Côtes du Rhône Blanc bio

Château de Saint Cosme • Gigondas und Rasteau • Rhône • Frankreich • Marsanne 30% Picpoul de Pinet 30% Viognier 30% Clairette 10%
13,5% vol. • Lobenberg 90+ Suckling 90 • 2017-2023
Lobenberg: Im Mund tolle Frische zeigend mit deutlichem Zitronengras, Birne, nun auch mit etwas Ananas, aber auch eine interessante Grasigkeit und eine rassige Frische mit feinem Bitterton darunter. Für einen weißen Côtes du Rhône unerwartet lang, sehr anspruchsvoller Wein. Ein toller Erfolg! 90+/100
30032H 2016 0,75l (16,67 €/l) €/Fl. **12,50**

2017 Pouilly Fumé Les Beaudières bio

Caves de Pouilly • Loire • Frankreich • Sauvignon blanc 100%
12,5% vol. • Lobenberg 91-92 • 2018-2023 • Seite 386
Lobenberg: Archetypischer Puilly-Fumé, kraftvoll, rauchig, trocken, schöne Säure und sehr lang. 91-92/100
34801H 2017 0,75l (22,00 €/l) €/Fl. **16,50**

2016 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz

Erich Machherndl • Wachau • Österreich • Grüner Veltliner 100%
13,0% vol. • Lobenberg 93-94 Suckling 92 • 2017-2022 • Seite 254
Lobenberg: In der Nase Aprikose, gelber Pfirsich, Passionsfrucht. Im Mund dominieren Renekloden, dazu Passionsfrucht, Melone. 93-94/100
31217H 2016 0,75l (26,00 €/l) €/Fl. **19,50**



Deutschland Gutsweine QbA 2017
„Estate und Domainen-Weine in Höchstform“

Mein Gutsweinpaket des neuesten Jahres ist immer DER Renner der deutschen Weinpakete. Die Neugierde auf den Jahrgang wird für kleines Geld befriedigt, und der Überblick über die Qualität der allerbesten Winzer und Regionen Deutschlands könnte kaum besser und preiswerter präsentiert werden. Aber 2017 ist besonders: NOCH NIE gab es so eine Klasse und aromatische Geschmacksfülle in diesem Preisbereich wie im extrem leckeren, gelb- und weißfruchtigen Charme-Jahrgang 2017. QbA best ever !!!

Weinpaket: Deutschland Gutsweine QbA 2017
„Estate und Domainen-Weine in Höchstform“ | 12*0,751

34770H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **135,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Riesling trocken Vom Schiefer
Ansgar Clüsserath • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,0% vol. • Lobenberg 94+ • 2018-2024 • Seite 10
Lobenberg: Dieser Wein kommt von Reben aus verschiedenen Lagen. U.a. aus dem Trittenheimer Altärchen und Mülheimer Sonnenlay, aber eben sehr gute und zertifizierte Einzellagen, die von der winzigen Größe her nicht reichen, um jeweils eine eigene Abfüllung zu machen. 94+/100
34664H 2017 0,751 (12,67 €/l) €/Fl. **9,50**

2017 Riesling QbA trocken
Fritz Haag • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100% • 11,5% vol.
Lobenberg 93-94 Pirmin Bilger 18 • 2018-2026 • Schraubverschluss • Seite 33
Lobenberg: Der 2017er Gutswein passt wie die Faust aufs Auge in die Reihe der großartigen Gutsweine hier. Sogar eine Steigerung, die ich nicht für möglich hielt, ist hier beim 2017er möglich. 93-94/100
34519H 2017 0,751 (13,20 €/l) €/Fl. **9,90**

2017 Just Riesling trocken
Gut Hermannsberg • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • Lobenberg 93-94 • 2018-2028 • Schraubverschluss • Seite 119
Lobenberg: Der Just Riesling 2017 ist vielleicht noch konsumentenfreundlicher und ausschankfreudiger als der 2016er. Warum? Der 2016er war ultraschick. Das ist der 2017er auch, aber der 2017er hat vorne noch reichere, immensere Frucht. 93-94/100
33760H 2017 0,751 (13,20 €/l) €/Fl. **9,90**

2017 Riesling QbA trocken
Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100% • 12,0% vol. • Lobenberg 93-94+
Pirmin Bilger 17+ • 2018-2026 • Schraubverschluss • Seite 110
Lobenberg: So viel Salz und Gesteinsmehl. Trotzdem ist es auf keinen Fall ein zu schlanker Wein. Ein warmer, reicher, fruchtbetonter, sehr leckerer und trotzdem langer, fast großer Gutswein. 93-94+/100
34229H 2017 0,751 (13,20 €/l) €/Fl. **9,90**

2017 Schloss Saarstein Riesling
Schloss Saarstein • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • Lobenberg 93 Pirmin Bilger 17 • 2019-2029 • Seite 66
Lobenberg: Wieder ein echter Grenzgänger. Ein absoluter Freak-Gutswein mit hohem Genussfaktor und Wiedererkennungswert. 93/100
33377H 2017 0,751 (14,40 €/l) €/Fl. **10,80**

2017 Riesling trocken Win Win
von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 93+ Pirmin Bilger 18 • 2019-2029 • Seite 192
Lobenberg: Lecker saftige Pfalz mit leichter Holzstütze und Pikanz. Auch 2017 ein Highlight. 93+/100
34646H 2017 0,751 €/Fl. **11,00**

2017 Riesling trocken bio
Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • Lobenberg 93-94 Pirmin Bilger 17+ • 2018-2025 • Seite 165
Lobenberg: Die Nase ist wie 2016 genial aber auch anders. Identisch im Bereich weißer und gelber Frucht, kaum Zitrusnoten im ersten Ansatz. Weiße Blüten, Jasmin, auch etwas Kamille, weißer Pfirsich. 93-94/100
34090H 2017 0,751 (15,07 €/l) €/Fl. **11,30**

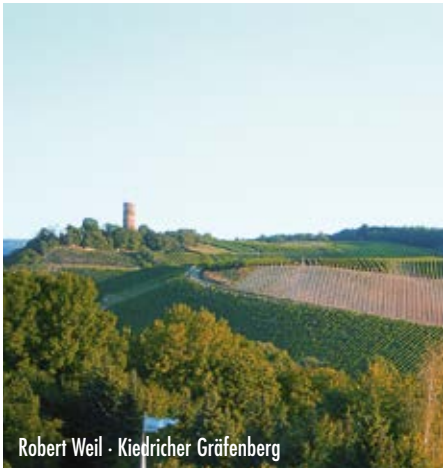
2017 Riesling Estate trocken bio
Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 92-93 Pirmin Bilger 17+ • 2018-2025 • Seite 156
Lobenberg: Er hat viele gelbe und weiße Frucht und zeigt sich total saftig und ungemein lecker. 92-93/100
33746H 2017 0,751 (15,33 €/l) €/Fl. **11,50**

2017 Dr. Bürklin Wolf Riesling trocken Gutswein bio
Bürklin Wolf • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 94+ • 2018-2022 • Schraubverschluss • Seite 162
Lobenberg: Der Gutswein hat eine erstaunliche Qualität und befindet sich auf dem Level von 2016. Also gleiche Qualität. Das ist wirklich ein hervorragender Gutswein. 94+/100
34665H 2017 0,751 (16,67 €/l) €/Fl. **12,50**

2017 Riesling trocken Jacobus bio
Peter Jakob Kühn • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 94 Pirmin Bilger 18 • 2018-2026 • Seite 97
Lobenberg: 2017 war nach 2016 das witterungstechnisch zweite schwierige Jahr in Folge. Es war aber auch das zweite grandiose Jahr in der Qualität, aber eben auch kompliziert und arbeitsintensiv. 94/100
34129H 2017 0,751 (16,67 €/l) €/Fl. **12,50**

2017 Ayler Riesling Faß 25 trocken
Peter Lauer • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 94-95 • 2018-2024 • Schraubverschluss • Seite 63
Lobenberg: Schöne reife Noten, aber auch eine Mineralität, die mich mehr an 2016 erinnert. Diese große Feinheit. Weiße Blüten, ein bisschen Phenolik von der Maischestandzeit und auch von der Spontanvergärung. 94-95/100
34160H 2017 0,751 (18,27 €/l) €/Fl. **13,70**

2017 Rheingau Riesling trocken QbA
Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100% • 12,0% vol. • Lobenberg 92
Pirmin Bilger 18 • 2018-2025 • Schraubverschluss • Seite 103
Lobenberg: 2017 kommt der Gutswein sehr schön füllig in die Nase. Die höhere Durchschnittstemperatur ist bemerkbar. Gelbe Süße Früchte. 92/100
34654H 2017 0,751 (19,36 €/l) €/Fl. **14,52**


Robert Weil · Kiedricher Gräfenberg

Deutschland „Spätlesen 2017, das Weihwasser des Teufels“

Ich meide Spätlesen wie der Teufel das Weihwasser. Wenn Restzucker die Frische dominiert, werde ich zur reinsten Opposition. 2017 gibt es reife, weiß- und gelbfruchtige Spätlesen mit einer so genial frischen Säure und Mineralik, dass ich in diesen Topf der Allerbesten, gefüllt mit Zaubertrank und Weihwasser, gesprungen bin. Sie trinken sich fein wie Kabinette und frisch wie halbtrocken. Ich bleibe der absolute Liebhaber trockener Gutsweine und GGs, ich bleibe Vermeider von süß, aber die besten Spätlesen von 2017 sind jenseits meiner bishergen Vorstellungskraft!

Weinpaket: Deutschland „Spätlesen 2017, das Weihwasser des Teufels“ | 6*0,75l

34772H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **155,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Piesporter Goldtröpfchen Riesling feinherb

Ansgar Clüsserath • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
10,0% vol. • Lobenberg 97 • 2019-2042 • Seite 11

Blitzsauber, feine reiche Frucht, aber total verspielt und super schlank. Wenn mir das keiner gesagt hätte, wäre ich nicht auf feinherb gekommen, sondern hätte es als reichhaltige, trockene Spätlese eingestuft. 97/100

34163H 2017 0,75l (20,67 €/l) €/Fl. **15,50**

2017 Riesling Erdener Treppchen Spätlese (fruchtsüß)

Dr. Loosen • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19+ • Seite 25

Lobenberg: Das Jahr 2017 ist ein ultrafreches Jahr speziell an der Mosel und an der Saar. Was hatten wir schon für geniale Weine in den letzten Tagen. Aber dieses Spätlese Treppchen kann locker in der ersten Reihe spielen. 97-100/100

34635H 2017 0,75l (24,00 €/l) €/Fl. **18,00**

2017 Riesling Felseneck Spätlese Goldkapsel (fruchtsüß)

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
7,5% vol. • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 19+ • 2020-2047 • Seite 128

Lobenberg: Die Goldkapsel ist aus den ältesten Reben des Felsenecks. Es gibt auch eine normale Spätlese. Die Parzelle für die Spätlese und die Spätlese Goldkapsel sind 65 Grad steil. Der Unterschied ist eben, dass in der GK nur die alten Reben sind. 100/100

34496H 2017 0,75l (30,67 €/l) €/Fl. **23,00**

2017 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Spätlese (fruchtsüß)

Schlossgut Diel • Nahe • Deutschland • Riesling
Lobenberg 98-99 • 2018-2040 • Seite 133

Lobenberg: Diese Spätlese, die komplett im Stahl ausgebaut wurde, ist so geradeaus, so fein, so filigran. Absichtlich nicht ins Holz gegangen, um dieses seidige Feuerwerk nicht zu zerstören. 98-99/100

34662H 2017 0,75l (38,67 €/l) €/Fl. **29,00**

2017 Saarburger Rausch Riesling Spätlese (fruchtsüß)

Forstmeister Geltz Zilliken • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
7,5% vol. • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19+ • 2018-2045 • Seite 31

Lobenberg: Ein Wein mit 35 Gramm Extrakt, über 9 Gramm Säure und 80 Gramm Restzucker. Das Ganze nur mit 7,5% Alkohol. Spät im Oktober vollreif und sauber gelesen – aus der besten Lage von Saarburg. 97-100/100

34518H 2017 0,75l (40,00 €/l) €/Fl. **30,00**

2017 Kiedrich Turmberg Riesling Erste Lage Spätlese (fruchtsüß)

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
8,5% vol. • Lobenberg 98+ Pirmin Bilger 19+ • 2018-2035 • Seite 106

Lobenberg: Die Spätlese steht dem trockenen Wein aus der selben Lage in nichts nach. Das ist nahezu das Gleiche, nur eben einmal trocken und einmal süß. 98+/100

34659H 2017 0,75l (55,85 €/l) €/Fl. **41,89**


Schäfer-Fröhlich · Felseneck


Dr. Loosen · Erdener Treppchen


von Winning

Deutschland Ortsweine 2017

Der Mittelbau des deutschen 3-Stufen-Systems

Ortsweine dürfen nur aus ersten und großen Lagen kommen, quasi abgewertete Grand Cru. Sie sind damit qualitativ das ideale Bindeglied vom Guts- bzw. Estate Wein zu den definierten Einzellagen der GG's, unseren deutschen Grand Crus. Das unverzichtbare Bindeglied unseres 3-Stufen-Systems, das wohl auch bald gesetzlich festgeschrieben wird. Nicht selten erreichen sie sogar Grand Cru Niveau, dabei kosten sie meistens weniger als die Hälfte. Ein Muss für alle, denen das Beste gerade genug ist, die aber im Alltag auch gern zum preislichen Schnäppchen greifen.

Weinpaket: Deutschland Ortsweine 2017

Der Mittelbau des deutschen 3-Stufen-Systems | 12*0,751

34779H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **190,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Forster Riesling trocken bio

Reichsrat von Buhl • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 95+ • 2018-2028 • Seite 186

Lobenberg: Schöne lange, klare, intensive gelbe Frucht. Feine Mineralität am Ende. 95+/100

34185H 2017 0,751 (17,20 €/l) €/Fl. **12,90**

2017 Saarburg Riesling trocken

Forstmeister Geltz Zilliken • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
10,5% vol. • Lobenberg 94-96 Pirmin Bilger 18 • 2018-2028 • Seite 30

Lobenberg: Der Saarburger Riesling trocken ist das, was früher Kabinett trocken hieß. Nur leichte 10,8% Alkohol. Gelesen bei 86 Grad Öchsle, also in einer Spätlese-Qualität. 8 Gramm Restzucker, knapp unter 8 Gramm Säure. 94-96/100

34515H 2017 0,751 (17,33 €/l) €/Fl. **13,00**

2017 Deidesheimer Riesling

von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100% • 11,5% vol. • Lobenberg 94+ Pirmin Bilger 18 • 2019-2029 • Schraubverschluss • Seite 192

Lobenberg: Ein ziemlich genialer Zechwein oberhalb vom Win Win Gutswein des Hauses. 94+/100

34190H 2017 0,751 (17,33 €/l) €/Fl. **13,00**

2017 Riesling Nierstein Ortswein bio

Sankt Antony • Rheinhessen • Deutschland • Riesling
12,0% vol. • Lobenberg 96 • 2018-2028 • Schraubverschluss • Seite 144

Lobenberg: Dieser Niersteiner Ortswein ist ein Bestandteil des Orbel Großen Gewächses. Die Hälfte dieses Weines, eines Doppelstückes von 2.600 Liter, ist in das Orbel GG gegangen. 96/100

34672H 2017 0,751 (20,00 €/l) €/Fl. **15,00**

2017 Brauneberger Riesling J trocken

Fritz Haag • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100% • 12,0% vol.
Lobenberg 95+ Pirmin Bilger 18+ • 2019-2031 • Schraubverschluss • Seite 33

Lobenberg: Der „J „ ist die ehemalige Juffer Spätlese trocken, und das verbirgt sich jetzt hinter dem Kürzel J. Es ist nicht nur Brauneberger sondern sogar ein Wein aus der Juffer. 95+/100

34099H 2017 0,751 (20,40 €/l) €/Fl. **15,30**

2017 Riesling trocken Vulkangestein

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 94-95+ Pirmin Bilger 18+ • 2018-2028 • Seite 124

Lobenberg: Vulkangestein ist einer der zwei Zweitweine hinter den Großen Gewächsen. Der Vulkangestein kommt zu 60% aus dem Stromberg und zu 40% aus dem Felsenberg. Kaum Maischestandzeiten, spontan vergoren und bis in den März hinein auf der Hefe belassen. 94-95+/100

34133H 2017 0,751 (20,67 €/l) €/Fl. **15,50**

2017 Oestrich Riesling trocken Quarzit bio

Peter Jakob Kühn • Rheingau • Deutschland • Riesling 100% • 12,0% vol.
Lobenberg 95+ Pirmin Bilger 18+ • 2018-2025 • Schraubverschluss • Seite 98

Lobenberg: Oestricher Quarzit kommt, wie das Wort schon sagt, aus Oestrich, also da wo auch der Doosberg und das Lenchen liegt. Das sind auch die Weinberge aus denen dieser Quarzit kommt. Hier aus den jüngeren Reben, die nicht den GGs vorbehalten sind. 95+/100

34386H 2017 0,751 (23,33 €/l) €/Fl. **17,50**

2017 Riesling trocken Monzinger Frühtau (ehem. Frühlingsplätzchen)

Emrich Schönleber • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 94-95 • 2018-2026 • Seite 116

Lobenberg: Ein sehr aromatischer und hochsympatischer, gut gelungener Frühtau. 94-95/100

34096H 2017 0,751 (23,33 €/l) €/Fl. **17,50**

2017 Kiedricher Riesling trocken

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 94+ Pirmin Bilger 18+ • 2018-2028 • Seite 104

Lobenberg: Wenn das so weitergeht, kann ich nur sagen, dass das Weingut Robert Weil ein großes Jahr auf die Flasche gebracht hat. 94+/100

34655H 2017 0,751 (23,96 €/l) €/Fl. **17,97**

2017 Riesling Ruppertsberger trocken bio

Bürklin Wolf • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 95+ • 2018-2024 • Seite 162

Lobenberg: Buntsandstein mit viel Ton und etwas Kalkmergel. Der Wein ist sehr reich im Mund, sehr voluminös, zeigt viel gelbe Frucht, ist viel dicker als 2016. 95+/100

34089H 2017 0,751 (24,00 €/l) €/Fl. **18,00**

2017 Riesling Ürziger Würzgarten Kranklay Spätlese trocken

Mönchhof • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • Lobenberg 96-97 Pirmin Bilger 19 • 2020-2040 • Seite 61

Lobenberg: Fast so fein wie 2016. Nichts tut weh. Es kommt feine Mineralität, ein Hauch von deutscher gelber und weißer Frucht, Blütenaromatik. Und dann dieser Mund. Hat Robert mir vielleicht aus Versehen den 2016er nochmals gegeben? Nein, das ist 2017. 96-97/100

34149H 2017 0,751 (25,07 €/l) €/Fl. **18,80**

2017 Westhofener Riesling trocken bio

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100% • 13,0% vol. • Lobenberg 96
Pirmin Bilger 18+ • 2019-2032 • Schraubverschluss • Seite 157

Lobenberg: Wie immer ein echter Kracher. Und ich finde mit dieser Zusatzbezeichnung „Erstes Gewächs" wird das noch besser dokumentiert. 96/100

33510H 2017 0,751 (26,00 €/l) €/Fl. **19,50**


Dönnhoff · Felsentürmchen

Deutschland Große Gewächse 2017

Die vom VdP als große Lage zum GG zertifizierten Einzellagen, die besten trockenen Weißweine Deutschlands. Cremige weiße und gelbe Frucht mit viel Körper und satter Mineralik bei genialer, milder Säure kennzeichnen die besten GGs des Jahres. Mein Lieblings GG-Spektrum wird dominiert von der Nahe, das Eldorado des GG Jahrgangs 2017. Dazu die Superstars Rheinhessens und der Pfalz, Drei Singularitäten-Einsprengsel aus dem Rheingau, von der Mosel und aus Franken. Fertig ist ein burgundisch angehauchtes Traumjahr mit reifer Frucht. 12 x großer Stoff in Weltklasse.

Weinpaket: Deutschland Große Gewächse 2017 | 12*0,75l

34771H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **450,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Riesling Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG

Horst Sauer • Franken • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • Lobenberg 97-100 • 2019-2045 • Seite 235
Lobenberg: Eine wahnsinnig schöne Balance und dazu diese rasiermesserscharfe Mineralität mit toller Frische von dieser Säure. Trotzdem ist nichts spitz, weil die reife Frucht alles balanciert. 97-100/100
32506H 2017 0,75l (33,33 €/l) €/Fl. **25,00**

2017 Himmelreich Riesling Großes Gewächs GG

Thomas Haag / Schloss Lieser • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 19 • 2019-2039 • Seite 72
Lobenberg: Dieses 2017er GG kommt wieder mit einer wunderschönen Aromatik in die Nase. Intensiv, aber doch wesentlich feiner, filigraner als das zuvor probierte GG aus Brauneberg. 97-100/100
32553H 2017 0,75l (38,67 €/l) €/Fl. **29,00**

2017 Riesling Nierstein Hipping Großes Gewächs bio GG

Sankt Antony • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 97-100 Pirmin Bilger 20 • 2021-2043 • Seite 146
Lobenberg: Wir haben vorne warme Frucht und Süße, die aber nicht aus dem Restzucker kommen kann, sondern ausschließlich aus dem immens hohen Extrakt mit ein bisschen Schmelz. 97-100/100
32530H 2017 0,75l (40,00 €/l) €/Fl. **30,00**

2017 Riesling Ungeheuer Großes Gewächs bio GG

Reichsrat von Buhl • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • Lobenberg 98-100 • 2020-2043 • Seite 188
Lobenberg: Der Wein hat ungeheuren Zug und wird später mal ein extrem eleganter, feiner Wein werden, der nicht ganz die Wucht von Pechstein und Jesuitengarten hat. 98-100/100
32549H 2017 0,75l (40,00 €/l) €/Fl. **30,00**

2017 Riesling Saumagen Großes Gewächs GG

Philipp Kuhn • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • Lobenberg 99-100 • 2020-2042 • Seite 182
Lobenberg: 2017 kommt mit dieser gelben Frucht des Jahrganges, die aber schon in der Nase gepuffert wird, durch diese Kalksteinmineralität und viel Salz. Gott, was für eine tolle Nase. 99-100/100
32537H 2017 0,75l (41,33 €/l) €/Fl. **31,00**

2017 Riesling Großes Gewächs Felsenberg Felsentürmchen GG

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021-2045 • Seite 113
Lobenberg: Felsenberg gehört zu den ganz großen Weinen des Jahres. Auch 2016 war Felsenberg groß, aber 2017 ist es für mich der beste Wein, der von dieser Lage je kam. 100/100
32497H 2017 0,75l (47,33 €/l) €/Fl. **35,50**

2017 Kiedricher Gräfenberg Riesling Großes Gewächs GG

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • Lobenberg 99-100 Pirmin Bilger 20 • 2020-2048 • Seite 105
Lobenberg: Der Wein hat die reiche Frucht dieses wunderbaren, warmen Jahres. Er hat die unglaubliche Power, die die Reben entwickelt haben aufgrund ihrer Ertragsverluste durch den Frost, und er hat diese wunderschöne Mineralität, diese Länge. 99-100/100
32513H 2017 0,75l (55,85 €/l) €/Fl. **41,89**

2017 Riesling Großes Gewächs Stromberg GG

Schäfer-Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 99-100 Pirmin Bilger 20 • 2021-2045 • Seite 126
Lobenberg: Das ist eine der faszinierendsten Nasen an der Nahe überhaupt. Stromberg und Felseneck müssen immer um die Krone in diesem Weingut kämpfen. 99-100/100
32522H 2017 0,75l (60,00 €/l) €/Fl. **45,00**

2017 Westhofen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs bio GG

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 98-100 Pirmin Bilger 20 • 2020-2043 • Seite 158
Lobenberg: So weich, so reif, so weiß und floral dabei. Feine Süße aus dem Extrakt. All die Süße hier kommt aus der Frucht und dem Extrakt. Der Mund bleibt bei dieser schicken Frucht. 98-100/100
32525H 2017 0,75l (60,00 €/l) €/Fl. **45,00**

2017 Riesling Großes Gewächs Hermannshöhle GG

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021-2048 • Seite 114
Lobenberg: Alles passt, alles ist auf höchstem Niveau. Super beeindruckend. Ganz glasklar ein 100-Punkte-Wein. 100/100
32496H 2017 0,75l (62,67 €/l) €/Fl. **47,00**

2017 Riesling Großes Gewächs Felseneck GG

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021-2045 • Seite 127
Lobenberg: Dieser 2017er muss sich bei Fröhlich nur mit dem gleichen 2016er messen. Vielleicht ist 2017 sogar genauso fein. Auf jeden Fall sind das die beiden besten Weine und Jahrgänge, die Tim in meiner Sicht bisher gemacht hat. 100/100
32520H 2017 0,75l (64,00 €/l) €/Fl. **48,00**

2017 Riesling Großes Gewächs Idig bio GG

Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021-2048 • Seite 168
Lobenberg: Alles Handlese, als Ganztraube langsam gepresst und dann im offenen Bottich spontan vergoren. Ausbau komplett im Holz. Der Idig steht auf massivem Kalkstein. 100/100
32492H 2017 0,75l (66,67 €/l) €/Fl. **50,00**


Pintas Wine & Soul

Grandiose Portugiesen

Der Insider schnalzt mit der Zunge, die Quintas Dona Maria, Mouro, Álvaro Castro, Meão, Pintas und Poeira machen sicher 6 der 10 besten Weingüter Portugals aus. Die drei bedeutendsten Rotwein-Weinregionen des Landes, das Douro-Tal, das Alentejo und Dão werden in diesem Paket abgebildet. Jeweils durch den Einstiegswein der Winzer, aber schon das ist fast großes Kino. Die mit Abstand bedeutendste Rotwein-Rebsorte des Landes, die Touriga Nacional, bildet den Kern. Grandios individuelle und autochthone Rebsorten ergänzen sie. Einen besseren und typischeren Einstieg in portugiesische Weine gibt es nicht.

Weinpaket: Grandiose Portugiesen | 6*0,75l

24577H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **78,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2015 Rufo Douro Red

van Zellers Quinta Vale Dona Maria • Douro • Portugal
Touriga Franca Touriga Nacional • Barrique
13,0% vol. • Lobenberg 90-91+ • 2018-2025 • Seite 948
Lobenberg: Der Wein besteht ausschließlich aus Touriga Franca und Touriga Nacional. Vollständig in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, kommt er erst nach 2 Jahren auf den Markt. Das fördert die Balance und die Harmonie. Sauerkirsche, Schlehe, rote Johannisbeere, frische Zwetschge und Waldbeere dominieren Nase und Mund. Auch Waldhimbeere, etwas Zedernholz und Zimt. Schwarzkirsche gibt Fülle und Volumen. Insgesamt jedoch fast pinothaft, burgundisch. 90-91/100
29705H 2015 0,75l (13,07 €/l) €/Fl. **9,80**

2012 Dão Tinto Quinta da Pellada Canicas

Álvaro Castro • Dão • Portugal • Touriga Nacional 100% • Barrique
13,0% vol. • Lobenberg 92+ • 2015-2023 • Seite 932
Lobenberg: Der Wein zeigt seine pfeffrig schwarzbeerige und zugleich extrem blumige, würzig elegante Nase. Das ist typisch Touriga mit etwas mehr Power. Im Mund ein erdiger Touch mit schwarzer Kirsche,Walderdbeer, Lorbeer und Eukalyptus nebst Schoko dazu. Wieder Pfeffer, durchaus mineralischer Biss neben erstaunlicher Fülle. Und dann mit dieser ungeheuren Feinheit der Granituntergründe des Dão, so etwas verspielt elegantes im Glas gibt es einfach nur im Dão. 92+/100
24385H 2012 0,75l (18,40 €/l) €/Fl. **13,80**

2015 Meandro Douro Red

Quinta do Vale Meão • Douro • Portugal
Tinta Roriz Touriga Nacional Touriga Francesca Tinta Barroca • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 93-94 • 2018-2028
Lobenberg: Gut eingebundene frische rote Frucht von süßer Schwarzkirsche, Brombeere und Schoko, ergänzt um ganz leiche Exotik von Orangenschale und Passionsfrucht. Zusammen mit dem Pó de Poeira und dem Manoella der König der gehobenen Einstiegsweine. 93-94/100
29562H 2015 0,75l (19,00 €/l) €/Fl. **14,25**

2015 Manoella Douro Red

Pintas Wine & Soul • Douro • Portugal • Touriga Nacional 60% Touriga Franca 25%
Tinta Roriz 10% Touriga Francesca 5% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 92-93+ Parker 92 • 2018-2026
Lobenberg: m Mund pure Harmonie, sehr fein und zugleich dicht in der für das Dourotal so typischen satten Frucht. Feinstes Tannin mit üppiger Sauerkirsche, schwarze Süßkirsche, salzige Mineralität. Ein extrem charmanter Wein mit dichter Frucht. 92-93+/100
29776H 2015 0,75l (19,33 €/l) €/Fl. **14,50**

2013 Casa dos Zagalos Reserva

Quinta do Mouro • Alentejo • Portugal • Aragones 50% Alicante Bouschet 20%
Touriga Nacional 20% Cab. Sauv. 10% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 93+ • 2018-2025 • Seite 926
Lobenberg: Casa dos Zagalos Reserva – diesen Namen trägt der neue Wein von Quinto do Moro, der Zweitwein des überragenden Quinta do Mouro. Kirschfruchtigkeit mit feiner Terroir-Mineralität, frische Zwetschge, fein, zart, dennoch tief und druckvoll.Miguel Viegas Louro hat hier eine tolle Kombination gefunden, Johannisbeere ergänzt die rote und schwarze Kirsche. Dazu feine Säure am Gaumen und etwas Holz, feine Milchschokolade, zarte Brombeere mit Holunder. 93+/100
33628H 2013 0,75l (19,73 €/l) €/Fl. **14,80**

2014 Nove Reserve Douro Tinto bio

Poeira • Douro • Portugal • Touriga Nacional Touriga Francesca • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 92-93+ • 2017-2027 • Seite 944
Lobenberg: Ein sehr harmonischer und ausgewogener Wein mit sensationell fülliger Trinkigkeit und samtigen Tannin voller Wärme und Schmelz. Das ist schon fast großer Stoff und ganz sicher everybody's darling! 92-93+/100
28860H 2014 0,75l (19,93 €/l) €/Fl. **4,95**


Poeira



Sensationelle Rioja

Die sechs besten Erzeuger der modernen Rioja, natürlich alle aus Rioja Alavesa. Diese Winzer sind das „who is who“ Spaniens, und nirgendwo im Land gibt es elegantere und finessereichere Weine als in dieser Traumregion des Baskenlandes, geschmiegt an die schützende Sierra Cantabria. Die großartigste Rebsorte des Landes, Tempranillo, fast immer in berauschender Kirscharomatik, dazu würzige Garnacha, zum Teil ergänzt durch mineralische Graciano und frische Mazuelo. Die ganze Herrlichkeit der Region vereint in diesem Paket. Eine schon sehr gehobene Auswahl, aber natürlich gibt es noch Luft nach oben. Grandios typische Rioja mit Klasse. Wer das nicht mag, muss das Land wechseln.

Weinpaket: Sensationelle Rioja | 6*0,751

24587H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **95,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2016 Rioja Tempranillo bio

Bodegas Artadi di Laguardia • Rioja und Navarra • Spanien • Tempranillo 100% Barrique
14,5% vol. • Lobenberg 92+ • 2019-2026 • Seite 867

Lobenberg: Viel Substanz und Kraft, sehr dicht und voluminös. Kirsche, Cassis, Brombeere und etwas Waldhimbeere, helle Erde, ein Hauch Minze und Milchschokolade. Sehr beeindruckend und mehr als erstaunlich für das kleine Geld. 92+/100

31013H 2016 0,751 (14,60 €/l) €/Fl. **10,95**

2014 Crianza Sierra Cantabria

Sierra Cantabria/Eguren • Rioja und Navarra • Spanien • Tempranillo 100% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 90-91 Jeb Dunnuck 90 • 2018-2023 • Seite 889

Lobenberg: Eine erstklassige Crianza mit intensiver Beerenfrucht und rauchigen Noten. Ausdrucksstark mit der klassischen Rioja-Frucht, Schwarzkirsche und einer angenehmen Würze. Gutes Finish und schöne, seidige Struktur. 90-91/100

31759H 2014 0,751 (14,67 €/l) €/Fl. **11,00**

2013 Lindes de Remelluri – Vinedos de Labastida

Bodegas Remelluri • Rioja und Navarra • Spanien • Garnacha Graciano Tempranillo Viura • Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 93-94+ Parker 93+ Penin 92 Tim Atkin 91
2017-2025 • Seite 875

Lobenberg: Geniale Kirsche mit roten Waldbeeren, focussierter Geradeauslauf. Dazu Frische und Finesse in burgundischer Qualität. Superber Wein und richtig lecker! 93-94+/100

31782H 2013 0,751 (18,53 €/l) €/Fl. **13,90**

2014 Hacienda de Arínzano Tinto

Arínzano • Rioja und Navarra • Spanien • Tempranillo 80% Cab. Sauv. 10% Merlot 10%
14,5% vol. • Lobenberg 92+ • 2018-2026 • Seite 865

Lobenberg: Am Gaumen spielt der Wein die Karte der Eleganz, teilt aber auch gerne aus. Das heißt er bleibt immer kühl und frisch am Gaumen, der Gesamteindruck bleibt aber imposant. Denn diese Cuvée baut mächtig Druck auf. Alles ist hier sehr gut balanciert. 92+/100

31384H 2014 0,751 (22,00 €/l) €/Fl. **16,50**

2008 Viña Ardanza Reserva

La Rioja Alta • Rioja und Navarra • Spanien • Tempranillo 80% Garnacha 20%
Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 93-94 Penin 94 Suckling 94 Atkin 94 Parker 93
2016-2032 • Seite 884

Lobenberg: Die Reserva ist schön anzusehen: Mittleres Kirschrot mit leichten Orangetönen am Rand. Die Nase umgibt ein intensiver Duft von wilden Beeren, ein Hauch von Kokos, Zimt, Tabak und Leder. Sehr komplex. Wahnsinns-Struktur am Gaumen mit seidigen Tanninen. Sehr langlebig. 93-94/100

30046H 2008 0,751 (29,33 €/l) €/Fl. **22,00**

2011 Rioja Tinto Contino Reserva Especial

CVNE / Bodegas Contino • Rioja und Navarra • Spanien
Tempranillo Graciano Mazuelo • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 93-94 Atkin 94 • 2015-2030 • Seite 882

Lobenberg: Eine spezielle Fass-Selektion der Reserva. Nur für wenige Distributeure abgefüllt. Die ältesten Reben, das Beste der Reserva. Mehr Tiefe und zugleich höhere Finesse. Ein tänzelnder Traumwein mit immensem Nachhall, feinste Kirsche, Waldbeeren und Salz im langen Abgang. 93-94/100

28990H 2011 0,751 (33,27 €/l) €/Fl. **24,95**




Quinta Vale Donna Maria

Schnupperkurs Spanien und Portugal

Anscheinend gibt es die totalen Fans der iberischen Halbinsel oder die Totalvermeider. Was ist da zu tun? Ich nehme 12 meiner wirklich besten Erzeuger aus Spanien und Portugal und dazu noch aus möglichst verschiedenen Regionen und mit verschiedenen Rebsorten. Mit ihren exemplarischen Weinen steht hier ein Paket, dass die ganze bunte Vielfalt abbildet. Telmo Rodriguez, Artadi, Emilio Moro, Álvaro Castro, Dona Maria und die anderen namhaften Winzer schicken grandiose Weine aus Tempranillo, Touriga, Grenache, Jean und Monastrell ins Rennen. Wenn Ihnen hier der überwiegende Teil nicht zusagt, dann ist Iberica nicht ihre Heimat. Aber ich vertraue zuversichtlich auf das Gegenteil…

Weinpaket: Schnupperkurs Spanien und Portugal | 12*0,751

19490H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **98,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2015 Viña 105 Cigales

Bodegas Telmo Rodriguez Alicante/Cigales • Alicante und Cigales • Spanien
Tempranillo 95% Garnacha 5% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 90 • 2017-2023 • Seite 863
Lobenberg: Schöne frische, direkte Frucht, lebhafter Wein mit toller Würze, hoher Eigenständigkeit und viel Charme. 90/100
28917H 2015 0,751 (10,00 €/l) €/Fl. **7,50**

2014 Vinha do Mouro

Quinta do Mouro • Alentejo • Portugal • Trincadeira 40% Aragones 38% Alicante Bouschet Touriga Nacional • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 90 • 2017-2021 • Seite 926
Lobenberg: Scheint so, als könnte es dieser Wein zum „everybodies darling" schaffen. So einen eleganten Wein aus Portugal hat man lange nicht mehr getrunken. Ungemein zugänglich, doch dabei auch sehr charaktervoll. 90/100
32197H 2014 0,751 (10,40 €/l) €/Fl. **7,80**

2015 Dehesa Gago Tinta de Toro

Bodegas Telmo Rodriguez Toro • Toro • Spanien • Tempranillo 100%
14,0% vol. • Lobenberg 90+ Jeb Dunnuck 92 Penin 90 • 2017-2023 • Seite 897
Lobenberg: Dieser rebsortenreine, dunkle Tempranillo ist trotz des hohen Alkoholgrades sehr elegant und charmant, mit großer Tiefe und schöner Würze. Einer der Stars des Sortiments! 90+/100
28383H 2015 0,751 (10,53 €/l) €/Fl. **7,90**

2016 Rioja LZ bio

Bodegas Telmo Rodriguez · Lanzaga • Rioja und Navarra • Spanien • Tempranillo 90% Garnacha 5% Mazuelo 5%
13,5% vol. • Lobenberg 92+ Penin 92 Parker 91 • 2018-2025 • Seite 878
Lobenberg: Himbeere und Thymian, leicht pfeffrige Frucht, sehr charmant, lang und perfekte Balance und Eleganz. 92+/100
32160H 2016 0,751 (10,60 €/l) €/Fl. **7,95**

2016 Finca Resalso

Bodegas Emilio Moro • Ribera del Duero • Spanien • Tempranillo 100% • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 89-90 Suckling 91 • 2018-2023
Lobenberg: Fruchtig, weich, vollmundig, dezente Vanille vom Holz, ein aromatischer Super-Charmeur, der sofort da ist. 89-90/100
31468H 2016 0,751 (11,73 €/l) €/Fl. **8,80**

2015 Monastrell

Casa Castillo • Jumilla und La Mancha • Spanien • Monastrell 100% • Barrique
15,0% vol. • Lobenberg 90+ Penin 91 • 2017-2021 • Seite 913
Lobenberg: Ein molliger, aber nicht zu fetter Charmeur mit hoher Intensität und samtigem Nachhall für Genuss über den ganzen Abend. Unerhört viel Wein für das Geld. 90+/100
29601H 2015 0,751 (11,80 €/l) €/Fl. **8,85**

2013 Quinta de Chocapalha red Vinho Tinto

Quinta de Chocapalha • Estremadura • Portugal • Tinta Roriz 45% Touriga Nacional 27% Castelao 15% Syrah 13% • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 90-91 Parker 89 • 2017-2024 • Seite 922
Lobenberg: Am Gaumen samtige Aromen von reifen, roten Früchten, feine Sauerkirsche mir roter Johannisbeere und Schlehe, alles unterlegt mit dezenten Blütenanklängen und einem ganz feinen Vanillehauch vom Ausbau im neuen und gebrauchten Holz. Ein extrem charmanter, schmeichelnder Wein, seidig und köstlich. 90-91/100
31507H 2013 0,751 (11,87 €/l) €/Fl. **8,90**

2015 Rufo Douro Red

van Zellers Quinta Vale Dona Maria • Douro • Portugal • Touriga Franca Touriga Nacional Barrique • 13,0% vol. • Lobenberg 90-91+ • 2018-2025 • Seite 948
Lobenberg: Sauerkirsche, Schlehe, rote Johannisbeere, frische Zwetschge und Waldbeere dominieren Nase und Mund. Schwarzkirsche gibt Fülle und Volumen. Insgesamt jedoch fast pinothaft, burgundisch. 90-91/100
29705H 2015 0,751 (13,07 €/l) €/Fl. **9,80**

2015 Dão Álvaro Castro

Álvaro Castro • Dão • Portugal • diverse autochthone Reben
13,0% vol. • Lobenberg 90-91 • 2017-2023 • Seite 931
Lobenberg: Dunkle Beeren und unendlich viel Frucht am Gaumen, dichter Traubensaft und viel Schmelz. Dezente Milchschokoladenaromen. Fruchtig, weich, samtig, intensiv und üppig. Viel Druck und doch einfach nur lecker! 90-91/100
32161H 2015 0,751 (13,27 €/l) €/Fl. **9,95**

2012 Urban Ribera

Bodegas O. Fournier Ribera del Duero • Ribera del Duero • Spanien • Tempranillo 100% Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 91-92 • 2015-2022 • Seite 892
Lobenberg: Intensive Tempranillo-Frucht, bestens unterlegt mit feinem Holz. Sattes Volumen, mundfüllend, wuchtig und samtig und doch fein balanciert. 91-92/100
28555H 2012 0,751 (15,33 €/l) €/Fl. **11,50**

2015 Navarra Garnacha ARTAZU Tinto

Bodegas Artadi di Laguardia • Rioja und Navarra • Spanien • Garnacha 100%
14,5% vol. • Lobenberg 91-92 • 2016-2021 • Seite 867
Lobenberg: Für einen Grenache erstaunlich kirschig, dazu Zwetschge und nur ein kleiner Hauch der für Garnacha so typischen Erdbeere. 91-92/100
29348H 2015 0,751 (15,93 €/l) €/Fl. **11,95**

2015 Monastrell By El Sequé

Bodegas Artadi Alicante • Alicante und Cigales • Spanien • Monastrell 100%
14,5% vol. • Lobenberg 91-92 • 2016-2021 • Schraubverschluss • Seite 864
Lobenberg: Schwarze Kirsche, überhaupt schwarze Frucht. Waldboden, Erde, Lakritze, Veilchen. Sehr viel Minzaromatik. Tabak dazu. Sehr viele Kräuter und Gewürze. Rosmarin. Eindrucksvoller, nachhaltiger Wein. 91-92/100
28898H 2015 0,751 (16,67 €/l) €/Fl. **12,50**


Galicien

Genial und Günstig

Für absolute Beginner. Wirklich? Doch wohl eher tolle Weine für jeden Tag aus der ganzen Welt. Für unter 100 Euro, damit Sie mein Programm kennenlernen. Ich behaupte, deutschlandweit die besten Weine unter 12 Euro zu haben. Hier ist meine Visitenkarte, mein Beweis und der Einstieg in das beste Weinprogramm des Landes. Frankreich, Chile, Argentinien, Italien, Spanien, Deutschland und Kalifornien. Sie kommen hier ganz schön rum. Sie probieren Cabernet Sauvignon, Malbec, Tempranillo, Pinot Noir, Primitivo, Sangiovese, Mencía, Dolcetto, Tannat, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan und Carmenère. Nach diesem Programm sind Sie entweder angefixt und werden ein Junkie guter Weine, oder ich kann Ihnen nicht helfen!

Weinpaket: Genial und Günstig | 12*0,751

21431H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **99,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Faugères Les Jardins bio

Domaine Saint Antonin • Faugères • Languedoc • Frankreich • Carignan Grenache Mourvèdre Syrah
14,0% vol. • Lobenberg 89-90 • 2019-2023 • Seite 425
Lobenberg: Druckvoll, satte Frucht, immens vollmundig, frische Zwetschgen mit Waldbeeren, feine dunkle Schokolade, erdig, mineralisch, Zedernholz, unglaublich lecker, ein Traum von Wein! 89-90/100
33295H 2017 0,751 (10,00 €/l) €/Fl. **7,50**

2016 Carmenère El Grano

Bodegas El Grano • Colchagua • Chile • Carmenère 100% • Barrique
12,5% vol. • Lobenberg 89-90 • 2017-2022 • Seite 980
Lobenberg: Reiner Carmenère. Voll und würzig, mit schöner Frucht und mittlerem Körper, sehr warm, schmelzig und geschmeidig. Seidiger Abgang. 89-90/100
31351H 2016 0,751 (10,40 €/l) €/Fl. **7,80**

2013 Madiran Constance (ehemals Haut Tradition)

Domaine Berthoumieu • Madiran • Südwestfrankreich • Frankreich • Tannat 60% Cab. Sauv. 30% Fer Servadou 10% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 90+ • 2016-2024 • Seite 451
Lobenberg: Hochintensiv und schmelzig im voluminösen, satten, würzigen Mund, sattes und ganz weiches Tannin, langer Nachhall. Gute Harmonie und sogar Eleganz zeigend. Wirklich mit Freude zu trinken. 90+/100
29945H 2013 0,751 (11,93 €/l) €/Fl. **8,95**

2016 Aglianico

Vinosia • Apulien • Italien • Aglianico 100% • Barrique
12,5% vol. • Lobenberg 90-91 • 2018-2023
Lobenberg: Kampaniens ausdrucksstarker Schmeichler: satte Brombeere und fruchtige Frische schwingen über den Gaumen um dann für Johannisbeeren und Korinthen Platz zu machen. 90-91/100
31477H 2016 0,751 (12,53 €/l) €/Fl. **9,40**

2015 Galicien Gaba do Xil Mencía

Bodegas Ladeiras Do Xil • Galicien • Spanien • Mencía 100%
13,0% vol. • Lobenberg 91 Suckling 93 Jeb Dunnuck 90 • 2017-2023 • Seite 858
Lobenberg: Im Mund ungeheuer klare Frucht, hocharomatische Erdbeere, etwas Paprika, niedriger Alkoholgehalt. Leichter, frischer Fruchtgenuss pur, dabei intensiv, fast berauschend. 91/100
29826H 2015 0,751 (12,67 €/l) €/Fl. **9,50**

2014 Blauer Spätburgunder

Hanspeter Ziereisen • Baden • Deutschland • Pinot Noir 100% • Barrique
12,0% vol. • Lobenberg 90+ • 2016-2026
Lobenberg: Wunderbar frisch und unheimlich elegant, sehr feine Kirsche unterlegt mit weißem Pfeffer. Im Abgang feiner Gripp und wunderschöner Nachhall. 90+/100
31757H 2014 0,751 (13,07 €/l) €/Fl. **9,80**

2016 Côtes du Ventoux Domaine de Fondrèche

Domaine de Fondrèche • Côtes du Ventoux • Rhône • Frankreich • Grenache 50% Syrah 30% Mourvèdre 20% • Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 92-93+ Jeb Dunnuck 91-93 Parker 90-92 • 2018-2024 • Seite 509
Lobenberg: Wilde Frucht vom Ventoux stark unterlegt mit Eukalyptus, Wacholder und Holunder, dazu Weihrauch, Myrre, Schwarzkirsche, Maulbeere, Teer und Lakritz, alles charmant und fein schiebend. Harmonisch und balanciert, saftig und trinkig. Der Wein ist kein Riese aber nimmt viel Raum ein. 92-93+/100
32027H 2016 0,751 (13,20 €/l) €/Fl. **9,90**

2015 Morellino di Scansano Heba

Fattoria di Magliano • Maremma • Toscana • Italien • Sangiovese 95% Syrah 5% Barrique • 13,0% vol. • Lobenberg 91+ • 2017-2023 • Seite 790
Lobenberg: Intensive Beerenaromatik mit einem satten Touch neuem Holz, etwas Teer und Jod und Vanille. Im Mund sehr geradeaus, ungewöhnlich kraftvoll für einen Sangiovese, fast eine Assoziation an Barolo. 91+/100
28499H 2015 0,751 (13,27 €/l) €/Fl. **9,95**

2016 Dolcetto d'Alba

Luigi Pira • Piemont • Italien • Dolcetto 100%
14,0% vol. • Lobenberg 90 • 2017-2022 • Seite 740
Lobenberg: Sehr harmonisch, weich und intensiv fruchtig in der Nase, schöne Kirsche und Marzipan. Schokolade und Beerenfrüchte. 90/100
29694H 2016 0,751 (13,27 €/l) €/Fl. **9,95**

2015 Urban Uco Malbec Tempranillo

Bodegas O. Fournier Argentinien • Mendoza • Argentinien • Malbec 50% Tempranillo 50% Barrique • 14,0% vol. • Lobenberg 91 Suckling 90 • 2017-2023 • Seite 976
Lobenberg: Sehr feine, ätherisch strömende, rot-schwarz-fruchtige Nase. Provenzalische Gewürze, Rosmarin,Thymian,und auch ein wenig Erdbeere im Hintergrund, neben der aber doch dominanten Kirsche. 91/100
30433H 2015 0,751 (14,40 €/l) €/Fl. **10,80**

2016 Rioja Tempranillo bio

Bodegas Artadi di Laguardia • Rioja und Navarra • Spanien • Tempranillo 100%
Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 92+ • 2019-2026 • Seite 867
Lobenberg: Viel Substanz und Kraft, sehr dicht und voluminös. Kirsche, Cassis, Brombeere und etwas Waldhimbeere, helle Erde, ein Hauch Minze und Milchschokolade. Sehr beeindruckend und mehr als erstaunlich für das kleine Geld. 92+/100
31013H 2016 0,751 (14,60 €/l) €/Fl. **10,95**

2015 Cabernet Sauvignon

McManis • Californien • USA • Cab. Sauv. 100% • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 89-90 • 2017-2021 • Seite 987
Lobenberg: Klassisch mit Aromen von schwarzen Beeren, rote Johannisbeere, etwas Paprika und Würze. 89-90/100
28658H 2015 0,751 (15,73 €/l) €/Fl. **11,80**



Schnupperkurs Bordeaux 2.0

Bordeaux, mein Wohnzimmer. Hier bin ich zu Hause! Dann muss das Paket jetzt richtig gut sein. Nicht für Kenner, sondern um Einsteiger in das Gebiet nachhaltig zu überzeugen. In der ganzen Preisspanne von 6,95 bis 19,00 Euro. Jeder Schuss muss ein Treffer sein. Und das ist so! Immer wieder bin ich verblüfft von der Klasse der Weine in diesem Paket. Nur das Schnupperpaket Rhône verblüfft mich immer ähnlich positiv im Verhältnis zum geringen Preis. Pessac, Léognan, Castillon, Listrac, Côtes de Francs, Saint-Émilion, Haut Médoc, Côtes de Blaye. Hier geht schon echt die Post ab. Da sind nur tolle Weine im Paket. Wer das nicht wenigstens einmal probiert, verpasst eine wunderschöne Gelegenheit sich in das weltweit größte zusammenhängende Weingebiet der Erde zu trinken. In ein Gebiet mit vielen der größten Weine der Welt, dass völlig gegen den etwas lädierten Ruf in jedem Preisbereich mit der qualitativen Elite der Weinwelt konkurrieren kann.

Weinpaket: Schnupperkurs Bordeaux 2.0 | 12*0,751

34374H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **149,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2015 Château Les Rosiers

Les Rosiers • AC Bordeaux • Bordeaux • Frankreich • Merlot 85% Cab. Sauv. 15%
13,0% vol. • Lobenberg 90 • 2017-2024 • Seite 597

Lobenberg: Knapp unter 13% Alkohol, reif und frisch zugleich, seidiger Fluss. Bordeaux von einer in diesem Preisbereich ungewöhnlichen Klasse. Schöner Wein, sehr Bordeaux! 90/100

27327H 2015 0,751 (10,00 €/l) €/Fl. **7,50**

2015 Château Lauretan bio

Lauretan • AC Bordeaux Supérieur • Bordeaux • Frankreich • Merlot 60%
Cabernet Sauvignon 33% Cab. Franc 5% Petit Verdot 2% • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 91-92 Suckling 90 • 2018-2028 • Seite 595

Lobenberg: Ein geschmeidiger Bordeaux aus dem grandiosen 2015er Jahrgang und das in Bio-Qualität. Diese Preis-Leistung gibt es so fast nur in Bordeaux. 91-92/100

33361H 2015 0,751 (13,07 €/l) €/Fl. **9,80**

2015 Petite Sirène Bordeaux AC

Giscours • Margaux • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. Merlot • Barrique
13,0% vol. • Lobenberg 91+ • 2018-2029 • Seite 621

Lobenberg: Der Wein tänzelt mit Charme und Finesse, zeigt tolle Fruchtpikanz und befriedigt durchaus gehobene Bordeaux-Ansprüche. 91+/100

30436H 2015 0,751 (14,40 €/l) €/Fl. **10,80**

2015 Château Fongaban

Fongaban • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich • Merlot Cab. Franc Cab. Sauv.
Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 91-92 • 2018-2028 • Seite 647

Lobenberg: Einer der leistungsstärksten und zugleich preiswertesten Weine aus Castillon und seit Jahren ein Dauerrenner bei mir. 91-92/100

27224H 2015 0,751 (16,67 €/l) €/Fl. **12,50**

2015 Château Carmenère Petit Réserve

Carmenère • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich • Merlot 59% Cabernet Sauvignon 30%
Diverse 6% Carmenère 5% • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 91+ • 2018-2028

Lobenberg: Tolle Würze zeigend, aber immer fein und seidig bleibend. Total poliert. Nichts Hartes und doch ausdrucksstark mit feiner Länge. 91+/100

27146H 2015 0,751 (17,07 €/l) €/Fl. **12,80**

2015 L'Esprit de Bel Air La Royère

Bel Air La Royère • Côtes de Blaye • Bordeaux • Frankreich • Merlot Cabernet Sauvignon
Malbec • 13,5% vol. • Lobenberg 91-92+ • 2018-2028 • Seite 634

Lobenberg: Der Wein hat schöne Länge und ist für einen so bezahlbaren Zweitwein grandios. Der 2015er hat einfach eine wunderbare Balance. 91-92+/100

27122H 2015 0,751 (18,60 €/l) €/Fl. **13,95**

2015 Domaine de Courteillac Bordeaux Supérieur

Courteillac • AC Bordeaux • Bordeaux • Frankreich • Merlot 70% Cab. Sauv. 20%
Cab. Franc 10% • Barrique
14,5% vol. • Lobenberg 93+ Suckling 92-93 Gerstl 17+ • 2019-2032 • Seite 594

Eine ziemliche Perfektion in Eleganz und geschmackvoller Feinheit. „Manche mögen's fein" 93+/100

27184H 2015 0,751 (18,60 €/l) €/Fl. **13,95**

2015 Château Soleil Promesse

Soleil • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Merlot 80% Cab. Sauv. 10%
Cab. Franc 10% • Barrique • 14,0% vol. • Lobenberg 92-93 • 2016-2030 • Seite 664

Lobenberg: Der Wein singt regelrecht, ist finessenreich wie ein kräftiger Burgunder und strukturiert für 10 Jahre weitere Reife. Ein Schatz in diesem Preisbereich. 92-93/100

27397H 2015 0,751 (19,20 €/l) €/Fl. **14,40**

2015 Château Peyrou bio

Peyrou • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich • Merlot 100% • Barrique
14,5% vol. • Lobenberg 93+ Gerstl 18+ • 2019-2032 • Seite 648

Lobenberg: Castillon hat ein Überfliegerjahr. Alles ist butterweich und trotzdem intensiv. 93+/100

27367H 2015 0,751 (23,33 €/l) €/Fl. **17,50**

2015 Château du Retout Cru Bourgeois

Du Retout • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. 71% Merlot 25%
Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 94+ Gerstl 18+ Gabriel 18
Suckling 92 • 2019-2033 • Seite 609

Lobenberg: Das ist ein absoluter Klassiker und für den super Finesse-Jahrgang 2015. 94+/100

27206H 2015 0,751 (23,60 €/l) €/Fl. **17,70**

2015 Châteaux Le Sacre St. George

Le Sacre Janoueix • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Merlot 86% Cab. Franc 14%
14,0% vol. • Lobenberg 93-94+ Gerstl 18+ • 2022-2039 • Seite 663

Lobenberg: Das ist ein superber Wein, der manche Saint-Émilions im Preisbereich um die 15 Euro abhängt, dieser Wein kämpft mit um die Krone (so heißt er ja auch) des Schnäppchens des Jahres. Das macht richtig Freude. 93-94+/100

33201H 2015 0,751 (23,60 €/l) €/Fl. **17,70**

2015 Château Puygueraud

Puygueraud • Côtes de Francs • Bordeaux • Frankreich • Merlot 80% Cab. Franc 15%
Malbec 5% • Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 93-94+ Suckling 94 WS 90-93
2019-2033 • Seite 633

Lobenberg: Der Puygueraud 2015 ist noch besser als der geniale 09er und 10er, der beste Wein hier, den ich je probiert habe. 93-94+/100

27378H 2015 0,751 (25,07 €/l) €/Fl. **18,80**


Piemont

Perfekt und Bezahlbar

Beim Paket „genial und günstig“ habe ich tolle Weine gefunden, musste mich manchmal aber beherrschen, ich wollte ja unter 100 Euro bleiben. Das Ergebnis ist dennoch superb. Hier jedoch war ich etwas entspannter und habe bei geringstem Zweifel immer den in meinen Augen großzügigeren Wein genommen. Habe mehr im Genuss geschwelgt, habe im Geiste wollüstig mit probiert. Im Grunde das gehobenere Starter-Kit für Menschen, die für mehr Qualität auch etwas mehr Geld ausgeben wollen. In diesem Paket spannt sich der Bogen von Argentinien über Kalifornien nach Südafrika, geht dann nach Portugal und Spanien, verweilt lange in Frankreich um in Italien zu enden. Gamay, Sangiovese, Malbec, Barbera, Tempranillo, Cabernet, Tannat, Cinsault, Carignan, Touriga Nacional, Syrah, Grenache und Petit Syrah, ganz schön bunt und vielfältig. Anders als das aufregende Paket „genial und günstig“, absichtsvoll ganz entspannt und großzügig lecker, jeder Wein!

Weinpaket: Perfekt und Bezahlbar | 12*0,751

21432H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **169,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2016 Jean Paul Daumen Vin de Pays Principauté d’Orange

Domaine de la Vieille Julienne • Châteauneuf-du-Pape • Rhône • Frankreich
Cab. Sauv. Cinsault Grenache Merlot Syrah
13,5 % vol. • Lobenberg 91-92 • 2017-2026 • Seite 546
Lobenberg: Weich. Sehr geschliffenes Tannin, aber auch schöne Gewürze. Charmant mit biodynamischen Touch. Perfekt ausbalanciert. 91-92/100
32079H 2016 0,751 (15,33 €/l) €/Fl. **11,50**

2015 Cabernet Sauvignon

McManis • Californien • USA • Cab. Sauv. 100 % • Barrique
13,5 % vol. • Lobenberg 89-90 • 2017-2021 • Seite 987
Lobenberg: Klassisch mit Aromen von schwarzen Beeren, rote Johannisbeere, etwas Paprika und Würze. 89-90/100
28658H 2015 0,751 (15,73 €/l) €/Fl. **11,80**

2015 Coteaux du Languedoc Bonne Pioche Pic Saint Loup bio

Domaine Pierre Clavel • Coteaux du Languedoc • Languedoc • Frankreich
Syrah 65 % Mourvèdre 20 % Grenache 15 %
14,5 % vol. • Lobenberg 92-93 • 2017-2023 • Seite 421
Lobenberg: Hohe Intensität im Mund, Kirschlikör und Schattenmorelle, im Nachhall auch rote Kirsche mit Himbeere und Holunder, auch Veilchen und Lakritze. 92-93/100
31514H 2015 0,751 (16,67 €/l) €/Fl. **12,50**

2013 Madiran Cuvée Charles de Batz

Domaine Berthoumieu • Madiran • Südwestfrankreich • Frankreich • Tannat 90 %
Cab. Sauv. 10 % • Barrique • 14,5 % vol. • Lobenberg 93-94 • 2017-2028 • Seite 451
Lobenberg: Im Mund unglaublich wuchtig und konzentriert, schöne Beerenfrucht, Brombeere und Blaubeere, viel Biss, leichte Süße. 93-94/100
29946H 2013 0,751 (18,60 €/l) €/Fl. **13,95**

2016 Meandro Douro Red

Quinta do Vale Meão • Douro • Portugal • Tinta Barroca Tinta Roriz Touriga Francesca
Touriga Nacional • Barrique • 14,0 % vol. • Lobenberg 93-94 • 2019-2029 • Seite 946
Lobenberg: Eine große, warme, tanninreiche und üppige Fülle, kombiniert mit feiner Frische und eleganter Finesse. Deutliche Aromen nach Johannisbeeren, Kräutern und Kakao. Warm und dicht in der Nase, überaus charmant und duftig. 93-94/100
33770H 2016 0,751 (19,00 €/l) €/Fl. **14,25**

2014 Cahors rouge bio

Château du Cèdre • Cahors • Südwestfrankreich • Frankreich • Malbec 90 % Merlot 5 %
Tannat 5 % • Barrique • 13,0 % vol. • Lobenberg 92+ • 2017-2027 • Seite 446
Lobenberg: Opulent und rund mit deutlichen Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen.Verflüssigte rote Frucht. 92+/100
31987H 2014 0,751 (19,93 €/l) €/Fl. **14,95**

2015 Chianti Classico Berardenga bio

Fèlsina • Chianti und Vino Nobile • Toscana • Italien • Sangiovese 100 % • Barrique
13,0 % vol. • Lobenberg 91-92 Suckling 94 Winespectator 92 Parker 92 Galloni 92
Falstaff 92 • 2018-2027 • Seite 779
Lobenberg: Dunkles Rot mit schwarzen Reflexen, würzig, dicht, fest, tief und erdig, leichter und angenehmer Bitterton. Ein Terroirwein mit ausgeprägter Individualität. 91-92/100
31043H 2015 0,751 (21,27 €/l) €/Fl. **15,95**

2015 Barbera d’Alba

Luigi Pira • Piemont • Italien • Barbera 100 %
14,5 % vol. • Lobenberg 92 • 2018-2026 • Seite 740
Lobenberg: Satte Kirschfrucht mitt einem Touch Brombeere sehr fein verbunden mit etwas Barrique, Milchschokolade. 92/100
29695H 2015 0,751 (22,00 €/l) €/Fl. **16,50**

2015 Beaujolais Fleurie

Domaine Terres Dorées / Jean Paul Brun • Beaujolais • Burgund • Frankreich
Gamay 100 % • 13,0 % vol. • Lobenberg 93-94+ Suckling 92 • 2017-2028
Lobenberg: Himbeere, Sauerkirsche, feine Gewürznoten steigen ätherisch aus dem Glas empor. Unglaublich, traumhafte Wucht. 93-94+/100
29409H 2015 0,751 (22,00 €/l) €/Fl. **16,50**

2016 Whole Berry Cabernet Sauvignon

Springfield Estate • Robertson • Südafrika • Cab. Sauv. 100 % • Barrique
13,5 % vol. • Lobenberg 92-93 • 2018-2026 • Seite 1023
Lobenberg: Duftige Nase nach roten Früchten, intensiver Fruchtsaft am Gaumen. Mittlerer Körper und angenehme Konzentration, viel weiches und feinkörniges Tannin. Voller, samtiger Mund, langer Fruchtnachhall. 92-93/100
33457H 2016 0,751 (22,00 €/l) €/Fl. **16,50**

2015 Emilio Moro

Bodegas Emilio Moro • Ribera del Duero • Spanien • Tempranillo 100 % • Barrique
14,0 % vol. • Lobenberg 93+ Penin 92 Suckling 91 • 2019-2027 • Seite 891
Lobenberg: Waldbeeren, Lakritze, satt und fleischig, feine Holznoten von französischem und amerikanischem Holz, süßes Tannin, mollig, elegant, weich und lang. Ein Traumwein! 93+/100
29090H 2015 0,751 (22,53 €/l) €/Fl. **16,90**

2011 B Crux

Bodegas O. Fournier Argentinien • Mendoza • Argentinien • Tempranillo 85 %
Merlot 10 % Malbec 5 % • Barrique
15,0 % vol. • Lobenberg 93 Suckling 92 Parker 91 • 2015-2021 • Seite 977
Lobenberg: Im Mund rote Kirsche pur, auch etwas Johannisbeere. Einer der feinsten Weine Argentiniens. 93/100
30426H 2011 0,751 (25,27 €/l) €/Fl. **18,95**


Janasse

Schnupperkurs Rhône

Die Rhône, das dritte der grandiosen Gebiete nach Bordeaux und dem Burgund. Und so wenige wissen um die große Vielfalt. Klar, alles dreht sich um Grenache, Mourvèdre und Syrah. Aber der Syrah von Ogier aus dem nördlichen Côte-Rôtie Gebiet ist frisch, würzig und mineralisch, dazu alkoholarm. Auch reiner Syrah aus dem nördlichen Saint Joseph von Michel Tardieu berauscht mit seiner würzigen alkoholarmen Frische. Der berühmte Philippe Cambie, Önologe für einen Großteil der Toperzeuger aus Châteauneuf, bringt mit dem Calendal vom Plan de Dieu eher dichte massive Frucht ins Glas. Würziger Gigondas von der Nr. 1, Santa Duc, konkurriert um feine Vinsobres und schwarzfruchtige Rasteau. Schmelzige Weine aus Côtes du Ventoux schließen im Süden ab, alles in diesem Preisbereich natürlich getoppt von Tardieus Châteauneuf Vieilles Vignes. Dieses Paket ist fast unverschämt billig für die Qualität, probieren Sie geniale Weine in bunter Vielfalt.

Weinpaket: Schnupperkurs Rhône | 12*0,75l

19491H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **189,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2015 Vin de Pays d'Orange Terre de Bussière

Domaine de la Janasse • Châteauneuf-du-Pape • Rhône • Frankreich
Merlot Syrah Cab. Sauv. Grenache • Barrique
14,5% vol. • Lobenberg 90-91 Jeb Dunnuck 88 • 2019-2027 • Seite 543

Lobenberg: Dunkle Früchte und Schoko, würzig, Röstaromen, voll und üppig aus alten Reben, ein begeisternder Wein. 90-91/100

29427H 2015 0,75l (13,20 €/l) €/Fl. **9,90**

2016 Côtes du Ventoux Domaine de Fondrèche

Domaine de Fondrèche • Côtes du Ventoux • Rhône • Frankreich • Grenache 50% Syrah 30% Mourvèdre 20% • Barrique 14,5% vol. • Lobenberg 92-93+ Jeb Dunnuck 91-93 Parker 90-92 • 2018-2024 • Seite 509

Lobenberg: Harmonisch und balanciert, saftig und trinkig. Der Wein ist kein Riese aber nimmt viel Raum ein. 92-93+/100

32027H 2016 0,75l (13,20 €/l) €/Fl. **9,90**

2016 Côtes du Rhône

Domaine de la Janasse • Châteauneuf-du-Pape • Rhône • Frankreich • Grenache 40% Carignan 20% Mourvèdre 20% Syrah 15% Cinsault 5% • 13,5% vol. • Lobenberg 90 Parker 91 Jeb Dunnuck 90 Suckling 90 • 2018-2024 • Seite 543

Lobenberg: Sehr schöne Konzentration und Wucht. Lang! Wie gewohnt einer der besten Côtes du Rhône überhaupt. 90/100

33290H 2016 0,75l (13,20 €/l) €/Fl. **9,90**

2016 Syrah d'Ogier

Domaine Stéphane Ogier • Nordrhône • Rhône • Frankreich • Syrah 100% • Barrique 12,5% vol. • Lobenberg 91-92 • 2019-2026 • Seite 569

Lobenberg: Berauschend frischer, jugendlicher, noch etwas ungestümer Syrah mit der Feinheit und Frische der Nordrhône. 91-92/100

31758H 2016 0,75l (13,27 €/l) €/Fl. **9,95**

2015 Rasteau Les Cras bio

Domaine du Trapadis • Gigondas und Rasteau • Rhône • Frankreich • Carignan Grenache Syrah • Barrique • 14,0% vol. • Lobenberg 91-92 • 2017-2027 • Seite 520

Lobenberg: Im Mund sehr blumig, schöne lange, rote und schwarze Frucht, Schokolade, feine Mineralität, tolle Rasse zeigend, schön rund, fruchtstark und üppig. Großartig. 91-92/100

29863H 2015 0,75l (15,33 €/l) €/Fl. **11,50**

2016 Jean Paul Daumen Vin de Pays Principauté d'Orange

Domaine de la Vieille Julienne • Châteauneuf-du-Pape • Rhône • Frankreich
Cab. Sauv. Cinsault Grenache Merlot Syrah • 13,5% vol. • Lobenberg 91-92
2017-2026 • Seite 546

Lobenberg: Eine schöne reife Frucht mit Rosenblättern, etwas Orange und etwas Pfirsich. Weich. Sehr geschliffenes Tannin, aber auch schöne Gewürze. Charmant mit biodynamischen Touch. Perfekt ausbalanciert. 91-92/100

32079H 2016 0,75l (15,33 €/l) €/Fl. **11,50**

2016 Côtes du Rhône Rouge Les Becs Fins

Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape • Châteauneuf-du-Pape • Rhône • Frankreich
Grenache 50% Syrah 40% Cinsault 10% • Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 91-92
Jeb Dunnuck 90-92 • 2017-2027 • Seite 554

Lobenberg: Der Wein zeigt traumhafte Dichte und endet in einer wunderschönen Johannisbeer-Sauerkirsch-Straße. 91-92/100

29872H 2016 0,75l (15,33 €/l) €/Fl. **11,50**

2013 Selection Côtes du Rhône Mon Coeur

Jean Louis Chave • Nordrhône • Rhône • Frankreich • Grenache Syrah • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 91-92 Galloni 90 • 2016-2023 • Seite 582

Galloni: Ripe and perfumed on the nose, displaying energetic red and blue fruit aromas and a hint of white pepper. Broad, sappy and seamless in the mouth, offering sweet black raspberry and boysenberry flavors with a suggestion of spicecake. 90/100

31708H 2013 0,75l (19,07 €/l) €/Fl. **14,30**

2015 Côtes du Rhône Bouquet des Garrigues bio

Domaine Clos du Caillou • Châteauneuf-du-Pape • Rhône • Frankreich • Grenache 80% Syrah 20% • Barrique • 15,0% vol. • Lobenberg 92-93 Parker 90-92 Jeb Dunnuck 90
2018-2028 • Seite 539

Lobenberg: Der Wein hat eine wunderschöne Mineralik, fast ein bisschen eine pfeffrige Schärfe durch die sich lang ziehende schwarze, fast wuchtige Kirsche. 92-93/100

29358H 2015 0,75l (19,33 €/l) €/Fl. **14,50**

2016 Sablet Côtes du Rhône Villages bio

Domaine de Crève Cœur • Gigondas und Rasteau • Rhône • Frankreich • Grenache 80% Mourvèdre 20% • Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 94 • 2019-2036 • Seite 519

Lobenberg: Die klare Frucht ist im Zentrum dieses mineralischen Zaubertranks. Für diesen Preis bekommt man normalerweise deutlich einfachere Weine. Das ist ein echter Vin-de-Garde, den man mühelos 15 Jahre reifen lassen kann. 94/100

33277H 2016 0,75l (21,07 €/l) €/Fl. **15,80**

2015 Gigondas Aux Lieux Dit bio

Domaine Santa Duc • Gigondas und Rasteau • Rhône • Frankreich • Grenache 75% Syrah 10% Mourvèdre 10% Cinsault 5% • Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 94+ Suckling 93 Jeb Dunnuck 90-92 Galloni 90-92 • 2019-2036 • Seite 526

Lobenberg: Alles ist ganz fein, das Tannin ist super seidig, weil 2015 einfach so extrem fein ist. Das macht Spaß. 94+/100

29379H 2015 0,75l (26,60 €/l) €/Fl. **19,95**

2010 Châteauneuf-du-Pape V.V. Cuvée Speciale

Michel Tardieu · Châteauneuf-du-Pape • Châteauneuf-du-Pape • Rhône • Frankreich
Grenache • 14,0% vol. • Lobenberg 99-100 WW 19 WS 95 • 2018-2060 • Seite 556

Lobenberg: Immens charmant, ganz fein und zart. Jetzt folgt Walderdbeere, Himbeere, feinste zarte helle Praline, so ungeheuer duftig. Große Gläser, bitte! 99-100/100

19170H 2010 0,75l (65,33 €/l) €/Fl. **49,00**



„Bordeaux 2015 – Wie im Himmel“

Wie umschreibt man ein Probierpaket, dass nur aus 12 der besten Weine des leckersten, des köstlichsten und charmantesten Bordeauxjahrgangs aller Zeiten besteht? Ein Paket der göttlichsten, der himmlischsten Weine eben. Wer dann nicht zum Bordeauxliebhaber wird, dem ist in Sachen Rotwein kaum noch zu helfen. Rotweine „wie im Himmel“.

Weinpaket „Bordeaux 2015 – Wie im Himmel“ | 12*0,751

34373H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **399,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2015 Château Carmenère

Carmenère • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich • Merlot 60% Cab. Sauv. 31% Carmenère 9% • Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 95-96 Gerstl 19 • 2019-2035 Seite 603

Lobenberg: Ein Wein für die Freude, ein Wein der mindestens auf dem gleichen Level wie Château du Retout oder auch Cambon La Pelouse ist, eher sogar überlegen, fast noch Haut Maurac übertreffend, weil einfach noch feiner? 95-96/100

27145H 2015 0,751 (36,67 €/l) €/Fl. **27,50**

2015 Château Clos Manou Cru Bourgeois

Clos Manou • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich • Merlot 52% Cab. Sauv. 40% Petit Verdot 6% Cab. Franc 2% • Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 96-98 Gerstl 19 2020-2045

Lobenberg: Ich bin absolut begeistert. Superber Wein. Zurückhaltend durch Vorurteile, so gut und eindeutig Weltklasse kann doch ein nicht klassifizierter einfacher Médoc nicht sein? 96-98/100

27174H 2015 0,751 (28,67 €/l) €/Fl. **21,50**

2015 Château La Patache

La Patache • Pomerol • Bordeaux • Frankreich • Merlot 85% Cab. Franc 15% 14,5% vol. • Lobenberg 94-95 Suckling 93 Gerstl 18 • 2019-2035 • Seite 680

Lobenberg: Diesen Wein habe ich schon 2014 für extrem gut befunden, aber ich wollte erst in einem wirklich großen Jahr starten. 94-95/100

27913H 2015 0,751 (44,00 €/l) €/Fl. **33,00**

2015 Domaine de L’A

Domaine de L’A/Derenoncourt • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich • Merlot Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 94-95+ Suckling 95-96 Winespectator 92-95 • 2019-2040 • Seite 646

Lobenberg: Der beste Wein von Derenoncourt auf diesem Weingut seit ich den Wein probiere. Schauen wir auf den Preis. 94-95+/100

27203H 2015 0,751 (46,67 €/l) €/Fl. **35,00**

2015 Château Meyney Cru Bourgeois

Meyney • Saint-Estèphe • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. 60% Merlot 40% Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 92-94 Gabriel 19 Gerstl 19 Wine Enthusiast 92-94 2020-2040 • Seite 612

Lobenberg: Schwarz, dicht, etwas trockenes Tannin, etwas spröde, durchaus eindrucksvoll, viel reiche Frucht und ein guter Saint-Estèphe mit dem gewissen Extra. 92-94/100

27341H 2015 0,751 (46,67 €/l) €/Fl. **35,00**

2015 Château Branas Grand Poujeaux

Branas Grand Poujeaux • Moulis und Listrac • Bordeaux • Frankreich • Merlot 50% Cab. Sauv. 45% Petit Verdot 5% • 14,0% vol. • Lobenberg 94-95 Gerstl 19 Suckling 94 Gabriel 18 • 2020-2040 • Seite 622

Lobenberg: Ein toller Wert und der mit Abstand beste Wein aus Moulis, den ich je probiert habe. 94-95/100

28031H 2015 0,751 (46,67 €/l) €/Fl. **35,00**

2015 Château Tour Saint Christophe Grand Cru

Tour Saint Christophe • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 15,0% vol. • Lobenberg 96-98 Suckling 96 Gerstl 19 Jeb Dunnuck 95 • 2020-2040 • Seite 669

Lobenberg: Die Nase dieses Finesse-Jahrgangs, erstaunt. So viel satte schwarze Kirsche neben gelber Frucht, etwas Mango, Zitrus, Orangenabrieb, auch deutlicher Veilchenaromatik, Jasmin, Lakritze und dunkle Erde. Aber alles ist fein und schwebend. 96-98/100

27426H 2015 0,751 (48,00 €/l) €/Fl. **36,00**

2015 Château Monbrison Cru Bourgeois

Monbrison • Margaux • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. 57% Merlot 20% Cab. Franc 15% Petit Verdot 8% • Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 94-95+ Gerstl 19 Vinum 18,5 • 2020-2040

Lobenberg: Monbrison ist nie einer der ganz großen Margaux, aber ganz sicher ein leckerer Top-Wert. 94-95+/100

27344H 2015 0,751 (52,00 €/l) €/Fl. **39,00**

2015 Château Seguin

Seguin • Pessac Léognan • Bordeaux • Frankreich • Merlot 50% Cab. Sauv. 50% Barrique • 14,0% vol. • Lobenberg 97-100 Gerstl 20 • 2020-2045 • Seite 627

Lobenberg: Ich glaube, Seguin ist ein Beispiel, wie Bordeaux eben sein kann, wenn Bordeaux ganz groß ist. Nämlich nicht eindrucksvoll erschlagend, sondern unendlich fein und alle Sinne berührend. 97-100/100

27388H 2015 0,751 (53,33 €/l) €/Fl. **40,00**

2015 Château La Croix

La Croix • Pomerol • Bordeaux • Frankreich • Merlot 90% Cabernet Franc 10% • Barrique 13,5% vol. • Lobenberg 97-98+ Gerstl 19+ Gabriel 19 • 2019-2040 • Seite 679

Lobenberg: Dieser 15er La Croix ist die Expression des Jahrgangs in reinster Form. 97-98+/100

27266H 2015 0,751 (65,33 €/l) €/Fl. **49,00**

2015 Château Lafon Rochet 4ème Cru

Lafon Rochet • Saint-Estèphe • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. 54% Merlot 35% Cab. Franc 6% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • Lobenberg 95-97 Gerstl 19 Galloni 94 • 2020-2045 • Seite 613

Lobenberg: Das Einzige, was man dem Wein vielleicht vorwerfen kann, ist, dass er so ungeheuer fein und lecker ist, dass der Nachhall und die Mineralität nicht so massiv daherkommt wie sonst von Lafon gewohnt. 95-97/100

27300H 2015 0,751 (65,33 €/l) €/Fl. **49,00**

2015 Château Jean Faure Grand Cru Classé

Jean Faure • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Cab. Franc 50% Merlot 45% Malbec 5% • Barrique • 14,0% vol. • Lobenberg 97-100 Gerstl 20 • 2020-2045 • Seite 658

Lobenberg: Der Liebhaber ganz großer Weine, die unendlich halten und ihre völlig eigene Stilistik haben, ist hier perfekt aufgestellt. Nein, klare Ansage: Cheval Blanc ist noch vorn. Aber für mich ist Jean Faure 2015 ein ganz großer Wein. 97-100/100

27257H 2015 0,751 (66,00 €/l) €/Fl. **49,50**



Bordeaux 2010

Das ist das „last call-Probierpaket“Bordeaux 2010. Wir sind bald ausverkauft. So lange es eben ging wählte ich hier 12 geniale und zugleich überragende Preiswunder-Weine aus einem der besten Jahrgänge der Geschichte. Erst mit 2015 und 2016 sind wir wieder auf diesem extraterristischen Level. Immense Wucht und Dichte, sogar tanninreicher und deutlich säure- und mineralhaltiger als 2009. Rien ne va plus!

Weinpaket: Bordeaux 2010 | 12*0,751

35135H frei Haus in Deutschland und Österreich €/Paket: **399,00**
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2010 Château Haut Ballet

Haut Ballet • Fronsac • Bordeaux • Frankreich • Merlot • Barrique
14,5% vol. • Lobenberg 94+ Gerstl 19 • 2016-2032 • Seite 637
Lobenberg: Sehr dunkle Nase, extrem dicht. Amarenakirsche, Kirschlikör, Brombeere, Cassis, dunkel und süß, hocharomatisch. 94+/100
18880H 2010 0,751 (28,67 €/l) €/Fl. **21,50**

2010 Château Charmail Cru Bourgeois

Charmail • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich • Merlot 55% Cab. Sauv. 35% Cab. Franc 8% Petit Verdot 2% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 93 Gerstl 18+ PM 90-92 • 2018-2035 • Seite 604
Lobenberg: Kein Riese, aber sehr geschmeidig, sehr langer, aromatischer Nachhall. Toller Wein. Weniger „gemacht“ als in manchen Vorjahren, nichts wirkt extrahiert, der reine natürliche Saft. Große Harmonie zeigend. 93/100
19063H 2010 0,751 (29,33 €/l) €/Fl. **22,00**

2010 Château Belle-Vue Cru Bourgeois

Belle-Vue • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. 50% Merlot 30% Petit Verdot 20% • Barrique
13,5% vol. • Lobenberg 93+ Gerstl 18+ WS 91 • 2015-2030 • Seite 600
Lobenberg: Rumtopf, süße schwarze Kirsche, Maulbeere, Brombeere. Reife schwarze Olive, fast süßlich, satte dunkle Schokolade. 93+/100
18832H 2010 0,751 (29,33 €/l) €/Fl. **22,00**

2010 Château La Croix Lartigue

La Croix Lartigue • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich • Merlot 75% Cab. Franc 20% Cab. Sauv. 5% • Barrique
14,5% vol. • Lobenberg 92-94 Suckling 93 • 2017-2035 • Seite 645
Lobenberg: Schmelzige Nase mit schwarzer Frucht, Cassis, Brombeere, schwarzer Kirsche, auch ein wenig Pfirsich, Mango und konzentrierte, zerdrückte Walderdbeeren. Veilchen und Flieder, feine Schokoladenraspel darunter. Ein großes Volumen und große Frische zugleich anzeigend. 92-94/100
19128H 2010 0,751 (29,33 €/l) €/Fl. **22,00**

2010 Château Le Boscq Cru Bourgeois

Le Boscq • Saint-Estèphe • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. 50% Merlot 30% Cab. Franc 10% Petit Verdot 10% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 93-94+ Gerstl 19 Gabriel 18 • 2017-2040 • Seite 610
Lobenberg: Spannungsgeladener, rassiger Mund. Tolle Säure, die sich durchzieht. Satte Schwarzkirsche dominiert das Geschmacksbild, ein wenig rote Kirsche darunter. Dunkle, nicht zu süße Brombeere. Rasse bis zum Ende. Extrem lang. 93-94+/100
18885H 2010 0,751 (36,67 €/l) €/Fl. **27,50**

2010 Château Clos Puy Arnaud

Clos Puy Arnaud • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich • Merlot 60% Cab. Franc 35% Cab. Sauv. 3% Carmenère 2% • Barrique
15,0% vol. • Lobenberg 94-95+ Gerstl 19 • 2018-2040 • Seite 643
Lobenberg: Traumhaft feine Nase, rote und schwarze Frucht. Überwiegend Johannisbeere, feine Milchschokolade. Im Mund rassige Säure, tolle Frische. Satte rote und etwas gelbe Frucht überwiegen die schwarze Frucht. 94-95+/100
19122H 2010 0,751 (39,93 €/l) €/Fl. **29,95**

2010 Château Vieux Pourret Dixit Grand Cru

Vieux Pourret • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Merlot 80% Cab. Franc 20% Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 97-98 • 2018-2045 • Seite 671
Lobenberg: Weich, buttrig, üppig und zugleich rassig, schwarzfruchtig. Immens betörend. Im Mund unendlich lang, aber total verspielt. Tänzelnd. Extrem weiches, geschliffenes Tannin, aber in ungeheurer Fülle, kommt immer wieder hoch. Der Wein hallt zwei Minuten nach, ist ultrafein. 97-98/100
19107H 2010 0,751 (44,00 €/l) €/Fl. **33,00**

2010 Château Fonroque Grand Cru Classé

Fonroque • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Merlot 80% Cab. Franc 20% Barrique • 14,5% vol. • Lobenberg 94-95+ PM 92-94 Gerstl 18+ • 2017-2040 • Seite 655
Lobenberg: Lakritze, Mon Chéri, dunkle Schokolade, rote und schwarze Kirsche. Rassiger, schwarzfruchtiger Mund, erdig-würzig. 94-95+/100
18895H 2010 0,751 (42,67 €/l) €/Fl. **32,00**

2010 Château Le Prieuré Grand Cru Classé

Le Prieuré • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Merlot 85% Cab. Franc 15% Barrique • 15,0% vol. • Lobenberg 94-95 Suckling 93-94 Gerstl 18+ Gabriel 18 2016-2034 • Seite 673
Lobenberg: Sehr schöne, intensive Brombeer-Schwarzkirschennase. Harmonisch, duftig, schöne Steinmehlmineralität dahinter. Etwas gelbe Frucht kommt hoch, aber schön süß! Süße Melone, süße Mango, feine Milchschokolade. Sehr rassiger Mund, tolle Säure. 94-95/100
19636H 2010 0,751 (58,67 €/l) €/Fl. **44,00**

2010 Château Jean Faure Grand Cru Classé

Jean Faure • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Cab. Franc 55% Merlot 45% Malbec 5% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 96-97+ Gerstl 19+ PM 92-94+ • 2018-2050 • Seite 658
Lobenberg: Schlanke, rassige Zwetschge. Himbeere, Walderdbeere. Hohe Mineralität, Salz, Gesteinsmehl. Sehr viel weißer Pfeffer. Immense Länge. Extrem geschliffenes Tannin. Ein schlanker Wein, der gleichzeitig viel Fett hat, viel Fruchtfleisch. 96-97/100
18883H 2010 0,751 (65,33 €/l) €/Fl. **49,00**

2010 Château Bellefont Belcier Grand Cru Classé

Bellefont Belcier • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich • Merlot 75% Cab. Franc 18% Cab. Sauv. 7% • Barrique
15,0% vol. • Lobenberg 95-96 Gerstl 19 PM 92-94 Gabriel 18 • 2018-2045 • Seite 650
Lobenberg: Insgesamt einer der balanciertesten Weine. Macht Freude, hat eine schöne Länge. Passt gut und ist der erste große Wein hier! 95-96/100
18962H 2010 0,751 (66,40 €/l) €/Fl. **49,80**

2010 Château La Croix

La Croix • Pomerol • Bordeaux • Frankreich • Merlot 90% Cab. Franc 10% • Barrique
14,0% vol. • Lobenberg 97+ Gerstl 19+ • 2018-2045 • Seite 679
Lobenberg: Frische Pflaume, Kirsche, etwas Johannisbeere, ein bisschen Maulbeere, alles im Wechsel. Überhaupt kein fetter Wein, sondern ein zarter, langer, frischer, rassiger Pomerol. Toller Erfolg. 97+/100
18772H 2010 0,751 (78,67 €/l) €/Fl. **59,00**

1 – 9

4kilos bio 908

A

A, Domaine de L' – Derenoncourt 646
Achaval Ferrer 975
Achs, Paul bio 308
ADIR Winery 965
Agrapart & Fils, Pascal (Champagne) 350, 1050
Aiguilhe, Château – Neipperg 641
Aldinger, Matthias 226, 1056
Alheit, Chris 1036
Allegrini, Franco 763
Alphart 273
Altare, Elio 726
Altavins Viticultors 899
Altesino 798
Ampeleia – Elisabetta Foradori 788
Angerville, Domaine d' 476
Ànima Negra 907
Anselmi, Roberto 768
Antinori 774
Antinori / Castello della Sala 810
Arínzano, Bodegas 865
Arlay, Château d' 412
Artadi di Laguardia, Bodegas bio 866, 1061
Artadi / El Sequé, Alicante bio 864
Ausone, Château 672
Aventure, L' – Stephan Asseo 998
Azores Wine Company 954

B

Barbeito 956
Barberani bio 809
Barco, Quinta do 921
Bardong, Norbert 81, 1056
Basilisco 821
Beauregard Mirouze, Château bio 422
Beauséjour Bécot, Château 672
Beauséjour Duffau, Château 672
Beaux Frères 1018
Becker, Friedrich 172
Becker, J. B. 89, 1058
Bedel, Françoise bio 360, 1052
Belá, Château – Egon Müller 322
Bel Air La Royère, Château 634
Belgrave, Château 599
Bellefont Belcier, Château 650
Bellene, Domaine de 478
Bellevue, Château 672
Belle-Vue, Château 600
Bennati, Casa Vinicola 763
Benziger Winery bio 988
Bernegg, Sprecher von – Jan Luzi 338
Berta 716, 1064
Berthoumieu, Domaine 451
Bertrand-Bergé, Domaine bio 432
Bibei, Dominio do 861
Bischöfliches Weingut Rüdesheim 83
Bodegas Ladeiras do Xil – Telmo Rodriguez 858
Bollinger (Champagne) 356, 1050
Borgo Molino (vormals Terre Nardin) 764, 1060
Boscarelli 776
Boscq, Château Le 610
Bosquet des Papes 534
Bouïssière, Domaine La 524
Bouvet Ladubay 382, 1055
Bovard, Domaine Louis 340
Braida 718
Branas Grand Poujeaux 622
Breuer, Georg bio 86, 1057
Brovia, Azienda Agricola bio 710
Bründlmayer 270
Bucci, Villa bio 813
Buhl, Reichsrat von bio 184, 1058
Bujanda, Familia Martinez 883
Bujanda / Finca Antigua, Familia Martinez 912
Bürklin-Wolf, Bettina bio 162
Busch, Clemens bio 13

C

Ca' del Bosco 700, 1060
Caillou, Domaine Clos du bio 539
Calendal / Cambie 535
Calon Ségur, Château 613
Cambon la Pelouse, Château 601
Campogrande / Elio Altare 762
Camut, Adrien 455, 1062
Canon, Château 672
Canon La Gaffelière, Château bio 672
Cantenac Brown, Château 621
Capannelle 777
Capmartin, Domaine bio 452
Cardinale 989
Carmenère, Château 602
Casa Castillo 913
Casa Lapostolle 980
Cascavel 512
Castigno, Château bio 431
Castro, Álvaro 931
Cauhapé, Domaine 450
Cèdre, Château du bio 446
Cefalicchio, Tenuta di bio 823
Certan de May, Château 681
Chablisienne, La 460, 1056
Chacra, Bodega 978
Chappaz, Marie-Thérèse bio 342
Charmail, Château 604
Charmes Godard, Château 632
Chasse Spleen, Château 622
Chave, Jean Louis 582
Chevalier, Domaine de 628
Chocapalha, Quinta de 922
Christmann, Steffen bio 165
Cirillo 1850 Estate 1040
Clape, Domaine Auguste 567
Clau de Nell – Anne-Claude Leflaive bio 381
Clavel, Domaine Pierre bio 420
Clément-Pichon, Château 605
Climens, Château bio 682
Clinet, Château 681
Cloudy Bay 1043
Clouet, André (Champagne) 353, 1051
Clüsserath, Ansgar 10
Coing, Château du 387
Colás Viticultores, Bodegas bio 847
Conseillante, Château La 681
Contador, Bodegas 872
Conterno, Aldo 704
Conterno Fantino 724
Conterno, Giacomo 732
Contino, Bodegas – CVNE 882
Corbillières, Domaine des 388
Corino, Azienda Agricola 712
COS – Azienda Agricola bio 828, 1065
Cos d'Estournel, Château 613
Cour d'Argent, Château de la 593
Courteillac, Domaine de 594
Coutet, Château (Saint-Émilion) bio 652
Coutet, Château (Barsac) 684
Craggy Range 1042
Crève Cœur, Domaine de bio 519
Croix, Château La 679
Croix Lartigue, Château La 645

D

Dagueneau, Domaine Didier 389
Dal Forno, Romano 767
Darroze, Francis 453, 1062
Daumas Gassac / Aimé Guibert 428
Dautel 229
Definitely Red, Domaine 551
Denogent, Robert 471
Deyrem Valentin, Château 619
Diel, Schlossgut 129, 1059
DLC – Dominique Leandre-Chevalier 635
Dog Point 1044
Doisy Daëne, Château 683
Domeyne, Château 611
Dominique, Château La 673
Dominus Moueix 990
Dom Pérignon (Champagne) 363, 1050
Dona Maria, Quinta do Vale – van Zeller 948
Donatsch 334
Dönnhoff 110, 1057
Drift, The – Jack, Bruce 1024
Ducru Beaucaillou, Château 617
Duemani bio 789

E

Église Clinet, Château 681
El Grano, Bodegas 980
Ellwanger, Jürgen 228
Enderle & Moll 208
Endrizzi 696, 1064
Enfants Sauvages, Les bio 438
Etampe, Château L' 654
Etang des Colombes, Château 423
Eugénie, Domaine d' 480
Euzière, Château L' 430
Evangile, Château L' 681

F

Fabig 323
Faiveley, Domaine 482
Falorca, Quinta da 935
Farnese · San Marzano 814
Faugères, Château 673
Fèlsina, Fattoria bio 779

Felton Road bio 1046
Ferraton Père & Fils bio 572
Ferrière, Château bio 621
Feudi di San Gregorio 818
Fèvre, Domaine William 462
Fieuzal, Château 628
Figeac, Château 673
Filliatreau, Domaine 385
Fitapreta 923
Floridène, Château Clos 623
Fondrèche, Domaine de 508
Fongaban, Château 647
Fonroque, Château bio 655
Fonterutoli 778
Fontodi bio 780
Foradori, Elisabetta bio 694
Forges, Domaine des 454, 1062
Forman Vineyards 992
Fougas Maldoror, Château bio 636
Four Kilos bio 908
Fournier, O., Bodegas · Argentinien 976
Fournier, O., Bodegas · Ribera del Duero 892
Freixa, Martin 906
Frontonio 850
Fucci, Elena 822
Fürst, Rudolf 236

G

Gabbas 825
Gaia Wines 958
Gaillard, Château bio 656
Gaja, Angelo 709
Gantenbein 336
Garofoli 812
Gauby, Domaine bio 434
Gaudry, Vincent bio 402
Giacosa, Bruno 719
Giardino, Cantina 816
Gimonnet & Fils, Pierre (Champagne) 372, 1054
Giscours, Château 621
Giustiniana, La 736
Glana, Château du 616
Gobelsburg, Schloss 272
Gourt de Mautens, Domaine bio 521
Goziewski, Jörn 92
Grande Clotte, Château La 657
Grand Puy Lacoste, Château 615
Grange des Pères, Domaine de la 429
Grans Fassian 36
Grasso, Elio 730
Grillet, Château 566
Grives, Le Clos des bio 416, 1056
Grivot, Domaine Jean 486
Gros, Guillaume 513
Guigal 578
Guillot Clauzel, Château 676
Gulfi bio 832, 1065

H

Haag, Fritz 33
Hatton Family · Arietta 994
Haut Ballet, Château 637
Haut Batailley, Château 615
Haut Bergey, Château 628
Haut Brion, Château 628
Haut Brisson, Château bio 656
Haut Maurac, Château 606
Haut Musset, Château 678
Heger, Dr. 206
Heimann, Zoltan 320
Heinrich, Gernot bio 283
Heinrich von der Saar 37
Herdade do Portocarro 951
Hermann, Dr. 18
Hermannsberg, Gut 119, 1057
Heymann-Löwenstein, Reinhard 38, 1057
Hidalgo, La Gitana Bodegas 916
Hidden Treasures, Moric 304
Hirth, Helmuth bio 230, 1057
Histoire d'Enfer 344
Hormigas, Altos las 974
Huards, Domaine des bio 390
Huber, Bernhard und Julian 203, 1057
Huet 400
Hush Heath Winery 346, 1059

I, J

Isole e Olena 781
Jacobins, Château Clos des 673
Jacquesson (Champagne) 362, 1052
Janasse, Domaine de la 542
Jean Faure, Château 658
Jermann, Silvio 697
Jiménez-Landi bio 914
John, Frank bio 170, 1057
Joly, Nicolas bio 399
Jost & Ziereisen 332
Jouves, Fabien – Mas del Périé bio 448

K

Keller, Franz 210
Kesseler, August 78
Knoll, Emmerich 248
Koch, Holger 217
Kokkalis, Christos 960
Kongsgaard, John 996
Kracher – Weinlaubenhof 288
Krug (Champagne) 365, 1053
Krutzler 298
Kühn, Peter Jakob bio 96, 1058
Kuhn, Phillipp 179, 1058
Kumeu River 1045

L

Lafon la Tuilerie, Château 660
Lafon Rochet, Château 613
Lageder, Alois bio 688
Laherte Frères (Champagne) 366, 1053
Laible, Alexander 200
Lammershoek 1026
Lamole di Lamole 782
Lamothe Bergeron, Château 607
Langa, Bodegas bio 848, 1061
Langoa Barton, Château 617
Lauer, Peter 62, 1058
Lauretan, Château bio 595
Leccia, Domaine Yves 456
Leitz, Johannes 94
Léocadie, Sainte 426
Léognan, Château 624
Léoville Barton, Château 617
Léoville Poyferré, Château 617
Le Riche Wines 1034
Levet 581
Lichtenberger González 296
Lieser, Schloss – Thomas Haag 70
Lisini 801
Loewen, Carl 16
Loimer, Fred bio 267, 1059
Loosen, Dr. 21, 1057
López de Heredia · Viña Tondonia 885
Louie, Château Clos 644
Lucia, Château 673
Luís Duarte 928
Lynch Bages, Château 615

M

Maçanita 936
Machherndl, Erich 254
Madonna Nera 802
Magliano, Fattoria di 790
Maison de la Chapelle 459
Malartic Lagravière 623
Malescot St. Exupéry, Château 621
Marguet, Benoît bio (Champagne) 357, 1052
Mas Alta, Bodegas 901
Mas Amiel bio 440
Mas del Périé – Jouves, Fabien bio 448
Mascarello, Bartolo 714
Mascarello, Giuseppe 734
Masciarelli, Tenute Agricole s.r.l. 815
Massa, Vigneti 760
Mastroberardino 820
Materne & Schmitt 56
Maximin Grünhaus 58
May, Rudolf 240
McManis 986
Meão, Quinta do Vale 946, 1065
Meier, Erich 339
Mesquida Mora bio 910
Mestres 851, 1061
Meteor Vineyard 991
Meyney, Château 612
Miraval 443
Mission Haut Brion, Château La 629
MOB – Moreira Olazabal Borges 934
Molitor, Markus 44
Monasterio, Hacienda – Peter Sisseck 893
Mönchhof, Robert Eymael 61
Moncuit, Robert (Champagne) 374, 1054
Mondavi / Eduardo Chadwick 983
Montagnola, Cascina 722
Montrose, Château 613
Moret, David 474
Morey, Domaine Pierre bio 490
Morey, Marc 496
Morgante 836
Moric – Roland Velich 302
Morissette, Pearl 1020

Moro, Emilio, Bodegas 891
Moser, Sepp – Niki Moser bio 264
Moulin Haut Laroque, Château 638
Mouro, Quinta do 926
Moussé Fils (Champagne) 369, 1053
Mouton Rothschild, Château 615
Mulin, Benoît 410, 1056
Müller-Catoir bio 177
Müller, Egon 26
Mullineux, Chris & Andrea 1028
Murrieta, Marques de 887
Musar, Château bio 968

N

Nahuel, Viña 981
Nairac, Château 685
Negly, Château La 418
Nervi, Azienda Vitivinicola 743
Niepoort, Dirk van der 938
Nikolaihof bio 255
Nössing, Manni – Hoandlhof 691
Nusserhof – Heinrich Mayr bio 692

O

Occhipinti bio 835
Oetinger, Achim von 107
Ogier, Domaine Stéphane 568
Ökonomierat Rebholz bio 178, 1058
Olivini, Famiglia 702
Ornellaia, Tenuta dell' 792
Ostatu, Bodegas 886

P

Palacios, Álvaro 900
Palacios, Descendientes de J. bio 856
Palmer, Château 621
Pape Clément, Château 629
Papes, Château Clos des – Vincent Avril bio 536
Paquet, Agnès 472, 1055
Pascal, Franck bio (Champagne) 358, 1051
Passopisciaro – Andrea Franchetti 837
Patache, Château La 680
Pataille, Sylvain bio 500
Patz & Hall 1000
Pavie Macquin, Château 673
Pazo de Señorans, Bodegas 862
Pégau, Domaine du – Paul & Laurence Féraud 548
Pélican, Domaine du bio 414
Pellé, Domaine 396
Penfolds 1038
Perrin · Beaucastel bio 532, 558
Perrin · Clos des Tourelles 533
Petit Gravet Âiné, Château 661
Peyrou, Château bio 648
Pheasant's Tears, John Wurdeman 328
Phelps, Joseph Vineyards 995
Pichler, FX 252
Pichler-Krutzler 258
Pichon Lalande, Château 615
Pichon Longueville Baron, Château 615
Pieropan 769
Pintas Wine & Soul 940, 1065
Pira, Luigi 740
Piuze, Patrick 464
Poeira – Jorge Moreira bio 943
Poggio Antico 800
Polino, San bio 805
Poliziano 783
Ponsot, Domaine 498
Ponsot, Laurent 494
Pontac Monplaisir, Château 625
Pontet Canet, Château bio 614
Pouilly, Caves de bio 386
Prager – Bodenstein 260
Preisinger, Claus bio 293
Pressac, Château De 662
Prieuré, Château Le 673
Prieuré Roch, Domaine bio 492
Produttori del Barbaresco 742
Prüm, J. J. 41
Pupille, Le 791
Puy Arnaud, Château Clos bio 642
Puygueraud, Château 633

Q

Quatre Vents, Château Clos des 618
Queyroux, Château Le – DLC 635
Quilceda Creek 1015
Quintarelli, Giuseppe 766

R

Ramey Wine Cellars 1004
Raventós i Blanc 852, 1061
Reisetbauer 314, 1063
Remelluri, Bodegas bio 874
Retout, Château Du 608
Rey, Château Le 649
Reyneke bio 1032
Reynon, Château 595
Ridge Vineyards 1006
Riecine 784
Rinaldini, Rinaldo 772, 1060
Rioja Alta, Bodegas La 884
Roagna 744
Roc de Levraut, Château 596
Roches Neuves, Domaine de bio 392
Rodriguez, Telmo · Alicante/Cigales, Bodegas 863
Rodriguez, Telmo · Bodegas Ladeiras do Xil 858
Rodriguez, Telmo · Málaga, Bodegas 915
Rodriguez, Telmo · Matallana, Bodegas bio 894
Rodriguez, Telmo · Lanzaga, Bodegas bio 878
Rodriguez, Telmo · Rueda, Bodegas 857
Rodriguez, Telmo · Toro, Bodegas 897
Roederer, Louis (Champagne) 368, 1053
Roger, Domaine Jean Max 395
Roger, Pol (Champagne) 376, 1054
Rosiers, Château Les 597
Roxanich, Vina 962

S

Saarstein, Schloss 66
Sacre Janoueix, Le 663
Sadie Family, The 1030
Saint Aix 445
Saint Antonin, Domaine bio 425
Saint Cosme, Château de bio 514
Saint Jean, Domaine Clos 538
Saint Julien, Château Clos 651
Salla Estate 325
Salmon (Champagne) 377, 1054
Salvioni 804
Sandrone, Luciano 737
San Guido, Tenuta – Sassicaia 795
Sankt Antony bio 144
Santa Duc, Domaine bio 525
Sassetti, Vasco 808
Sattlerhof 274
Sauer, Horst 233
Schäfer-Fröhlich 124, 1059
Schätzel 149
Schiefer, Uwe 310
Schmid, Josef 266
Schmitt, Volker 153
Schneider, Reinhold und Cornelia 222
Schönleber, Emrich 116
Schwarz, Johann 286
Seguin, Château 626
Serre, La, Château 673
Shafer Vineyards 1012
Shelter Winery 224
Sierra Cantabria / Eguren 888
Siete, Clos de los 974
Sirch 698
Siro Pacenti 806
Soalheiro, Quinta de bio 920
Soldera, Gianfranco 799
Soleil, Château 664
Soula, Le bio 436
Später-Veit 68
Springfield Estate 1022
Ste Michelle, Château 1016
Stodden, Jean 245
Strohmeier, Wein & Sektmanufaktur bio 282, 1059
Studach, Thomas 337
Suenen (Champagne) 378, 1055
Surrau, Vigne 826

T

Taittinger (Champagne) 379, 1055
Tardieu, Michel · Châteauneuf-du-Pape 552
Tardieu, Michel · Corbières 424
Tardieu, Michel · Gigondas und Rasteau 529
Tardieu, Michel · Nordrhône 584
Tardieu, Michel · Provence 442, 1065
Tedeschi 770
Tement 276
Tempé, Marc bio 408
Tempier, Domaine 443
Terre Nere bio 840
Terres Dorées, Domaine – Jean Paul Brun 469, 1056
Terroir al Limit 904
Teschke, Michael 140
Teso La Monja 898
Testamatta di Bibi Graetz 787
Teyssier, Château 665
Thiénot, Alain (Champagne) 352, 1050
Tiago Cabaço / Susana Esteban 930
Togni Vineyard, Philip 1002
Tollot Beaut, Domaine 503

Torres	854
Toscani, Oliviero	793
Tour du Moulin	640
Tour Perey, Château	666
Tour Saint Christophe, Château	669
Trapadis, Domaine du bio	520
Trediberri	751
Trévallon – Eloi Duerrbach bio	444
Trinoro, Tenuta di – Andrea Franchetti	794
Trocard Monrepos, Château	598
Trois Origines	668
Tsikhelishvili, Alexi	330
Tua Rita	796
Tzora Winery	966
U, V	
Umathum	290
Vacheron, Domaine bio	398
Vaglio Wines	972
Valade, Château	670
Valdicava	807
Valfaccenda	754
Valgiano, Tenuta di bio	786
Varbanov, Ivo	326
Vega Sicilia	896
Venica & Venica	699
Vergnon, J.L. (Champagne)	364, 1052
Vérité Winery	1010
Veyder-Malberg	262
Vieille Église, Château Clos de la	674
Vieille Julienne, Domaine de la bio	546
Vietti	755, 1060
Vieux Château Certan, Château	681
Vieux Pourret, Château bio	671
Villa des Quatre Soeurs, La, Château	620
Viña Almaviva / Rothschild / Concha y Toro	982
Vindemio bio	511
Vinosia	824
Vissoux, Domaine du	467
Voerzio, Roberto	747
Voge, Domaine Alain bio	564
Vollenweider, Daniel	74
Volta, Cantina della	771, 1060
W	
Wachter-Wiesler	311
Wechsler, Katharina	136, 1058
Weedenborn	154
Weil, Robert	103, 1059
Weninger bio	312
Wenzel, Michael	299
Werlitsch bio	279
Winning, von	191, 1059
Wittmann bio	156
Y, Z	
Yquem, Château	686
Zabù, Vigneti	843
Ziereisen, Hanspeter	212
Zilliken, Forstmeister Geltz	29, 1057, 1063
Zimmerling, Klaus	243
Zind Humbrecht bio	405
Zoltán	318, 1059


Remelluri

MÉDOC

Premiers Crus Classés
Lafite-Rothschild, Pauillac
Margaux, Margaux
Latour, Pauillac
Mouton-Rothschild, Pauillac
Haut-Brion, Pessac, Graves

Deuxièmes Crus Classés
Rauzan-Ségla, Margaux
Rauzan-Gassies, Margaux
Léoville-Las-Cases, Saint-Julien
Léoville-Poyferré, Saint-Julien
Léoville-Barton, Saint-Julien
Durfort-Vivens, Margaux
Gruaud-Larose, Saint-Julien
Lascombes, Margaux
Brane-Cantenac, Margaux
Pichon-Longueville Baron, Pauillac
Pichon-Longueville Lalande, Pauillac
Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien
Cos d'Estournel, Saint-Estèphe
Montrose, Saint-Estèphe

Troisièmes Crus Classés
Kirwan, Margaux
d'Issan, Margaux
Lagrange, Saint-Julien
Langoa-Barton, Saint-Julien
Giscours, Labarde
Malescot-St. Exupèry, Margaux
Cantenac-Brown, Margaux
Boyd-Cantenac, Margaux
Palmer, Margaux
La Lagune, Ludon
Desmirail, Margaux
Calon-Ségur, Saint-Estèphe
Ferrière, Margaux
Marquis d'Alesme-Becker, Margaux

Quatrièmes Crus Classés
Saint-Pierre, Saint-Julien
Talbot, Saint-Julien
Branaire-Ducru, Saint-Julien
Duhart-Milon-Rothschild, Pauillac
Pouget, Margaux
La Tour-Carnet, Margaux
Lafon-Rochet, Saint-Estèphe
Beychevelle, Saint-Julien
Prieuré-Lichine, Margaux
Marquis de Terme, Margaux

Cinquièmes Crus Classés
Pontet-Canet, Pauillac
Batailley, Pauillac
Haut-Batailley, Pauillac
Grand-Puy, Lacoste, Pauillac
Grand-Puy-Ducasse, Pauillac
Lynch-Bages, Pauillac
Lynch-Moussas, Pauillac
Dauzac, Labarde
Mouton-Baron-Philippe, Pauillac
du Tetre, Arsac
Haut-Bages-Liberal, Pauillac
Pédesclaux, Pauillac
Belgrave, Saint-Laurent
de Camensac, Saint-Laurent
Cos-Labory, Saint-Estèphe
Clerc-Milon, Pauillac
Croizet-Bages, Pauillac
Cantemerle, Macau

SAINT-ÉMILION

Premiers Grand Crus Classés A
Château Angélus (neu)
Château Ausone
Château Cheval Blanc
Château Pavie (neu)

Premiers Grand Crus Classés
Beau Beau-Séjour-Bécot
Château Beauséjour (héritiers Duffau-Lagarrosse)
Château Bélair-Monange
Château Canon
Château Canon la Gaffelière (neu)
Château Figeac
Clos Fourtet
Château la Gaffelière
Château Larcis Ducasse (neu)
La Mondotte (neu)
Château Pavie Macquin
Château Troplong Mondot
Château Trottevieille
Château Valandraud (neu)

Grand Crus Classés
Château l'Arrosée
Château Balestard la Tonnelle
Château Fleur Cardinale
Château Monbousquet
Château La Fleur Morange
Château Moulin du Cadet
Château Barde-Haut
Château Fombrauge (neu)
Château Bellefont-Belcier
Château Fonplégade
Château Pavie Decesse
Château Bellevue
Château Fonroque
Château Peby Faugères (neu)
Château Berliquet
Château Franc Mayne
Château Petit Faurie de Soutard
Château Cadet-Bon
Château Grand Corbin
Château de Pressac (neu)
Château Capdemourlin
Château Grand Corbin-Despagne
Château le Prieuré
Château le Chatelet
Château Grand Mayne
Château Quinault l'Enclos (neu)
Château Chauvin
Château les Grandes Murailles
Château Ripeau
Château Clos de Sarpe
Château Grand-Pontet
Château Rochebelle (neu)
Château la Clotte
Château Guadet
Château Saint-Georges-Côte-Pavie
Château la Commanderie
Château Haut-Sarpe
Château Corbin
Château Sansonnet
Château Côte de Baleau (neu)
Château la Serre
Château la Couspaude
Château Jean Faure
Château Soutard
Château Dassault
Château Laniote
Château Tertre Daugay
Château Destieux
Château Larmande
Château la Tour Figeac
Château la Dominique
Château Laroque
Château Villemaurine
Château Faugères (neu)
Château Laroze
Château Yon-Figeac
Château Faurie de Souchard
Château de Ferrand (neu)
Château la Marzelle
Clos des Jacobins
Clos la Madeleine
Clos de l'Oratoire
Clos Saint-Martin
Couvent des Jacobins

Verkaufs- und Lieferbedingungen, Rückgabebelehrung

I. Allgemeines

1. Die nachfolgenden Verkaufsbedingungen richten sich nur an Endverbraucher.
2. Für diesen Vertrag gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Dies gilt nicht, wenn spezielle Verbraucherschutzvorschriften im Heimatland des Käufers günstiger sind.
3. Hat der Käufer keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder einem anderen EU-Mitgliedsstaat, ist ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten hieraus der Geschäftssitz der Verkäuferin.
4. Wir nehmen nicht an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil.

II. Vertragsschluss

1. Alle Angaben zu Produkten und Preisen im Online-Angebot dienen der unverbindlichen Information und stellen noch kein rechtsverbindliches Angebot dar. Der Käufer gibt mit der Bestellung ein verbindliches Angebot zum Vertragsschluss ab. Alle Eingaben im Bestellvorgang werden vor Abschluss der Bestellung noch einmal in einem Bestätigungsfeld angezeigt. Eingabefehler können dort korrigiert werden. Bestellungen werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Der Vertrag kommt noch nicht durch die automatisch generierte Bestellbestätigung, sondern erst mit Annahme des Auftrags durch die Verkäuferin (Lieferung der Ware oder ausdrückliche Auftragsbestätigung) zustande.
2. Bei Bestellungen im Online-Shop speichert die Verkäuferin den Vertragstext und sendet dem Käufer die Bestelldaten sowie die Verkaufs- und Lieferbedingungen per E-Mail zu.
3. Die Vertragssprache ist deutsch.

III. Zahlungsbedingungen

1. Es gilt die zum Zeitpunkt der Bestellung aktuelle Preisliste. Mit Erscheinen der jeweils neuen Preisliste verliert die vorherige ihre Gültigkeit.
2. Die Preise verstehen sich inklusive der bei Bestellung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.
3. Bei Subskriptionsgeschäften, bei denen die Lieferung später als vier Monate nach Vertragsschluss erfolgt, berechtigen zwischenzeitlich erfolgte Änderungen des Mehrwertsteuersatzes beide Parteien zur entsprechenden Preisanpassung.
4. Die Verkäuferin akzeptiert Zahlung per Rechnung und durch Einzugsermächtigung. Bei Zahlung im Lastschriftverfahren erfolgt die Belastung des Rechnungsbetrages, wenn die Verkäuferin die Bestellung des Käufers annimmt. Bei Rechnungszahlung ist der Kaufpreis nach Rechnungserhalt ohne Abzug durch Überweisung auf ein Konto der Verkäuferin zu zahlen.
5. Scheckzahlungen werden nicht akzeptiert.
6. Eine Aufrechnung oder Zurückbehaltung des Käufers ist ausgeschlossen, es sei denn, die Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsforderung ist unbestritten oder rechtskräftig festgestellt.

IV. Lieferung

1. Die Preise gelten ab Lager Wörrstadt und schließen Verpackung, Verladung, Transport, Versicherungen und ähnliche Leistungen nicht ein. Ab 150 Euro im Einzelfall oder 12 Flaschen erfolgt die Lieferung an Verbraucher in Deutschland und Österreich frei Haus. Darunter betragen die Kosten für Versand und Verpackung pro Flasche 0,50 Euro, mindestens jedoch 5 Euro pro Auftrag. Unsere Liefergebiete und die Versandkosten für Lieferungen in andere Länder sind der Aufstellung unter „Liefer- und Zahlungsbedingungen“ auf der Internetseite zu entnehmen.Für Lieferungswünsche in weitere Länder bitten wir um vorherige Anfrage. Bei Zahlungen aus dem Ausland trägt der Käufer alle zusätzlichen Kosten, wie Bankspesen und Überweisungsgebühren.
2. Soweit nicht anders angegeben, erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands in der Regel binnen drei Werktagen nach Vertragsschluss. Beim Expressversand wird die Ware spätestens innerhalb von 2 Werktagen geliefert. Sollte die Lieferzeit für den Expressversand überschritten werden, so erhalten Sie die darauf entfallenden Kosten selbstverständlich zurückerstattet. Die Lieferzeiten für Lieferungen ins Ausland sind der gesonderten Aufstellung unter „Liefer- und Zahlungsbedingungen“ auf der Internetseite zu entnehmen.
3. Bei Lieferung auf Abruf hat der Käufer innerhalb von 2 Wochen gerechnet vom Vertragsabschluss, die Kaufgegenstände abzurufen.
4. Eine Abholung der Weine ist in Wörrstadt nach terminlicher Absprache möglich. Hierbei werden keine Rabatte oder Skonti gewährt.
5. Mit dem Abschicken der Bestellung ist der Käufer damit einverstanden, dass die Verkäuferin bei Versendung der Ware durch DHL die E-Mail-Adresse des Käufers an die DHL Vertriebs GmbH weitergibt, damit diese den Käufer über das voraussichtliche Zustellfenster seiner Sendung informieren kann. Der Käufer kann der Weitergabe seiner E-Mail-Adresse jederzeit gegenüber der Verkäuferin widersprechen. Eine Benachrichtigung über den Sendungsstatus ist dann allerdings nicht mehr möglich. Der Widerspruch ist zu richten an gute-weine@gute-weine.de oder auch telefonisch unter 0421 · 696 797 20.

V. Gewährleistung

1. Füllniveau und Flaschenzustand können vor Verkauf bei der Verkäuferin erfragt werden. Bei Weinen, die älter sind als 15 Jahre gilt das Füllniveau Top Shoulder als normal, ab 25 Jahren High Shoulder.
2. Gewährleistungsansprüche des Käufers sind nach seiner Wahl auf Beseitigung des Mangels oder Lieferung einer mangelfreien Sache (Nacherfüllung) beschränkt. Bei Fehlschlagen der Nacherfüllung hat der Käufer das Recht, nach seiner Wahl zu mindern oder vom Vertrag zurückzutreten.
3. Weitergehende Ansprüche des Käufers, insbesondere wegen Schadenersatzes, Mangelfolgeschäden und entgangenem Gewinn, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei Vorsatz, grober Fahrlässigkeit oder Verletzung wesentlicher Vertragspflichten der Verkäuferin sowie im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Das Recht des Käufers zum Rücktritt bleibt unberührt.

VI. Eigentumsvorbehalt

1. Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung aller Forderungen aus dem jeweiligen Kaufvertrag Eigentum der Verkäuferin. Ist der Käufer Unternehmer, bleiben die Waren im Eigentum der Verkäuferin bis zur Erfüllung sämtlicher ihm gegen den Käufer zustehenden Ansprüche (Vorbehaltsware), auch wenn die einzelne Ware bezahlt worden ist.
2. Der Käufer darf die unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware weder verpfänden noch zur Sicherung übereignen. Bei Pfändung sowie Beschlagnahme oder sonstigen Verfügungen durch Dritte hat er die Verkäuferin unverzüglich davon schriftlich zu benachrichtigen.

VII. Widerrufsbelehrung

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.
Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.
Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Lobensbergs GUTE WEINE GmbH & Co. KG, Tiefer 10, 28195 Bremen, Telefon: 0421 · 696 797 20, Telefax: 0421 · 696 797 77, E-Mail: gute-weine@gute-weine.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. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.
Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.
Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an unser Lager in Wörrstadt (Howasped Gesellschaft für Wein- und Industrielogistik GmbH & Co. KG, Schornsheimer Chaussee 11, 55286 Wörrstadt) zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.
Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren.
Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Ausschluss des Widerrufsrechts

Das Widerrufsrecht besteht nicht bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die der Unternehmer keinen Einfluss hat (Subskriptions-Bestellungen).

Ende der Widerrufsbelehrung

VIII. Jugendschutz

Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen liefern wir nur an Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.“

Muster-Widerrufsformular

(selbstverständlich können Sie uns auch weiterhin einfach anrufen!)

Widerruf

An
Lobenbergs GUTE WEINE GmbH & Co. KG
Tiefer 10 — Telefax: 0421 · 696 797 77
28195 Bremen — E-Mail: gute-weine@gute-weine.de

Hiermit widerrufe(n) ich/wir den von mir/uns abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Ware:

……

bestellt am / erhalten am*: ……

Name des/der Verbraucher(s): ……

Anschrift des/der Verbraucher(s): ……

Datum: …… ……
Unterschrift (nur bei Mitteilung auf Papier)

* unzutreffendes bitte streichen

Lobenbergs GUTE WEINE GmbH & Co. KG
Tiefer 10 · 28195 Bremen | Telefon 0421 · 696 797 0 | Telefax 0421 · 696 797 77
E-Mail gute-weine@gute-weine.de | www.gute-weine.de

aktualisierte Version: 10.08.2018

Hidden Treasures · Pannonien



Homonna Attila

HT Nr. 1 Homonna Attila: Tokaj Peres – Ungarn

35284H 2016 • 2018–2030 0,75l (26,40 €/l) **19,80 €**

Furmint 100 % • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Single Vineyard, Peres in the village Erdőbénye, situated in an average of 300 m high above sea level and facing south – southwest. The soil consists of decomposed rhyolite with kaolin.

Homonna – It was 1999 when Attila Homonna set his little enterprise up in the village of Erdőbénye. His curious ever searching nature made him to leave behind the world of marketing and advertising for producing wine. Naturally, he was among the pioneers of producing serious dry wines from the onset and has been laying focus on the dry wine production ever since.



Philipp Oser

HT Nr. 3 Villa Tolnay: Balaton – Ungarn

35286H 2017 • 2019–2029 0,75l (19,73 €/l) **14,80 €**

Riesling Furmint • 12,5 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93-94

Winzer: Die Villa Tolnay befindet sich am Nordufer des Plattensees, am Fuße des Csobanc Berges, mitten in einem Naturschutzgebiet. Das Weingut wurde 2004 vom Schweizer Philipp Oser gegründet und wurde seither stetig erweitert.

Es gibt eine lange und meines Erachtens auch sehr interessante Rieslings-Tradition am Balaton/Plattensee. Vor allem am Nordwestufer des Sees in der landschaftlich großartigen Vulkanlandschaft wachsen auf Basalt und Sedimenten des pannonischen Meeres, sehr ausdrucksstarke und von einem besonderen Herkunftstypus geprägte Rieslinge. Furmint könnte so etwas wie das pannonische Pendant zu Riesling sein – großartige Säure, feine helle Blüten und Fruchtaromen, großes Alterungspotential … Daher macht es für uns sowohl aromatisch als auch vom kulturellen Hintergrund betrachtet sehr viel Sinn aus diesen beiden Sorten einen Wein zu gestalten. Einen Wein der einerseits hochinteressante, sehr feine Aromen hervorbringt und andererseits einen völlig eigenständig Charakteristik entwickelt.



Kis Tamás

HT Nr. 2 Kis Tamás: Somló Nagy Somlói – Ungarn

35285H 2017 • 2018–2030 0,75l (26,40 €/l) **19,80 €**

Furmint 45 % Hárslevelü 45 % Welschriesling 10 % • 12,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: „Year by year I reduce the use of oak in my production. We have in our hand something extremly unique, a strong terroir. I dont have to do nothing special, only work clean and natural. I want to show the power and the taste of pure Somló as much as I can!“

Tamás Kis from Somlói Vandor Cellar came to Somló following his heart. Tamas is one of the youngest winegrowers on the Hill. Having great success for two years with his single cuvée wines, in 2013 he expanded his northern winery and in this vintage bottled some single variety wines, too. 2014 in spring Tamás took over management for some of the vineyards of Hollóvár winery. One of the most successful Somló newcomer from Hungary's 2012 wine-year. In 2015, Tamas was elected to be the next member of Hungary's "Junibor" movement, an association bringing together the country's young winemaking talents. He is the first one to be chosen from Somlo appellation, and—so far—the only one.



Christoph Wachter

HT Nr. 4 Wachter Wiesler: Deutsch Schützen

35287H 2017 • 2020–2035 0,75l (29,33 €/l) **22,00 €**

Blaufränkisch 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Das geologisches Ausgangsmaterial: Sedimente des Pannoniums (ca. 10 Mio Jahre alt). 40-jährige Stöcke in der nach Süden ausgerichteten Riede Weinberg, Seehöhe 280 m, eisenhaltiger Lehm. Vergoren mit 20 % ganzen Trauben im Bottich für 21 Tage, Säureabbau und Lagerung im großen Holzfass (alt).

Christoph Wachter says „Blaufränkisch is our variety" and „the soil makes the wine". Christoph began working at the family winery in 2008 when he was just 20 years old. He took over full responsibility in 2010. Since his start, Christoph has received accolades for his wines from the most well-respected wine writers in Austria, Europe and also the United States. Christoph was named 2014 "Newcomer of the Year" by „der Feinschmecker", the most important wine magazine in the German language.

NR5



Stefan D. Wellanschitz

HT Nr. 5 Stefan Wellanschitz: Neckenmarkt

35288H 2017 • 2020–2035 0,75 l (29,33 €/l) **22,00 €**

Blaufränkisch 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Die Trauben für diesen Blaufränkisch stammen von einer alten, terrassenförmigen Anlage, östlicher Ausrichtung. Diese verhindert eine Überreife, die man hierzulande gerade beim Blaufränkisch durch die Auspflanzung neuer Klone in jüngster Vergangenheit oft beobachten konnte. Die Reben sind 55 Jahre alt. Alte Klonselektion, selbst veredelte Reben. Durch die ganzjährige Begrünung wurzeln die Reben tief in den Boden und können dadurch Stresssituationen besser ausgleichen. In Umstellung auf biologisch-organische Bewirtschaftung.
Kolfok – Neckenmarkt, der Ort mitten im Ödenburger Gebirge an der ungarischen Grenze hat seine höchsten Weinberge auf knapp 500 Meter Seehöhe und zählt damit zu den höchsten Weinlagen im Burgenland. An diesen letzten Ausläufern der Ostalpen variiert die Geologie von Glimmerschiefer, über Orthogneis, bis hin zu Muschelkalk. 2015 aus einem bereits bestehenden Weingut gegründet, möchte ich diese Besonderheit, diesen Sonderstatus Neckenmarkts in der Region zum Ausdruck bringen. Rückbesinnung auf alte Traditionen, die größtenteils bereits entankert wurden, der bewusste Verzicht auf kurzatmige, moderne Kellertechnik bilden das Rückgrat dieses Weinguts. Die weitere Bewirtschaftung alter Anlagen, die Rekultivierung gerodeter Spitzenlagen und die Aufrechterhaltung alter Sortenklone sind ein Grundanliegen. Blaufränkisch in all seiner Raffinesse und Eigenheit der Weinwelt als große Sorte zu verkünden.

NR7



Adriana González und Martin Lichtenberger

HT Nr. 7 Lichtenberger Gonzales: Breitenbrunn

35290H 2017 • 2020–2035 0,75 l (29,33 €/l) **22,00 €**

Blaufränkisch 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Wo wir sind ist Breitenbrunn. Ein kleiner Ort zwischen Leithagebirge und Neusiedler See. Am Ende der Welt. Am Anfang Pannoniens und irgendwie mit allem, was uns fürs Weinmachen wichtig ist: Uralte Weingärten, gewachsene Strukturen. Kühler Wald, mildernder See, heißer Osten. Böden von reinem Kalk bis reinem Schiefer und ein Übergangsbereich, wo sich die beiden in allen denkbaren Verhältnissen mischen. Das gibt uns unglaublich viel Spielraum, mit dem zu arbeiten, was da ist und daraus wortwörtlich das Beste zu machen.
Wir haben nicht viele Weine. Denn wir nehmen uns für jeden einzelnen Wein so viel Zeit, wie er braucht, um so zu werden, wie es seiner Natur entspricht. Das Weinmachen ist ein so altes Handwerk, dass es keinerlei Innovationen mehr bedarf. Alles, wirklich alles, was daran gut ist, ist schon lange erfunden. Vieles davon schon vergessen. Noch mehr verschüttet und vieles, vom Streben nach maximalem Profit und größter Gefälligkeit verdrängt. Erwarten Sie von uns daher nicht, dass wir auf der selben Geschmacksautobahn unterwegs sind wie die meisten. Im Gegenteil. Wir schlendern im Schneckentempo auf Nebenwegen voran und machen unsere Weine langsam und geduldig von Hand, wie man sie schon immer macht. Spontanvergoren, im Holz, lange auf der Hefe und mit minimalen Eingriffen.

NR6



Hannes Schuster

HT Nr. 6 Hannes Schuster: Sankt Margarethen

35289H 2017 • 2020–2035 0,75 l (29,33 €/l) **22,00 €**

Blaufränkisch 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Winzer: Das Weingut Rosi Schuster liegt im nördlichen Teil des Burgenlands auf der West-Seite des Neusiedler See. Das von Rosi Schuster aufgebaute Weingut wird heute von Sohn Hannes geführt. Er konzentriert sich auf die Sorten Blaufränkisch uns St. Laurent, die den überwiegenden Teil seiner knapp 14 ha Rebfläche ausmachen. Schuster-Weine sind fein, finessenreich und klar, niemals holzlastig. Balancierte und unverfälschte Weine zu keltern, die Ihre Herkunft widerspiegeln – ist das erklärte Ziel des Weinguts.
Dieser Blaufränkisch stammt aus Sankt Margarethen aus den Lagen Ried Hinkenthal und Ried Hartmisch. Die Ausrichtung ist Ostsüdost. Hinkenthal hat sandigen Boden mit hohen Kalkgehalten, im Unterboden findet man mehr und mehr Kalksandstein. In Hartmisch haben wir lehmigen Sand mit Ruster Schotter (Quarz, Schiefer, Gneis). Die Reben haben ein Alter von 45 und 51 Jahren. Vinifikation mit spontaner Vergärung in offenen Holzbottichen, nach 25 Tagen gepresst, direkt in 2 x 500er Fässer. Erstmaliger Abzug im April 2018.

NR4 NR5 NR6 NR7

HT Weinpaket: Burgenland Blaufränkisch | 4 x 3 Fl.

35302H 2017 12er • 2020–2035 0,75 l (28,78 €/l) **259,00 €**

Blaufränkisch 100 % • 13,0 % vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94-95

Lobenberg: Dieses Paket enthält je 3 Flaschen der 4 Burgenland-Blaufränkisch-Weine des Hidden-Treasures-Projekts vom Weingut Moric:
HT Nr. 4 Wachter Wiesler: Deutsch Schützen 2017
HT Nr. 5 Stefan Wellanschitz: Neckenmarkt 2017
HT Nr. 6 Hannes Schuster: Sankt Margarethen 2017
HT Nr. 7 Lichtenberger Gonzales: Breitenbrunn 2017

Ausführlichere Informationen auf Seite 302 – 305



Hidden Treasures

Die Ursprünglichkeit der pannonischen Ebene

von Roland Velich



Zuerst war es vor allem die Faszination zum Land, in dem ich geboren und aufgewachsen bin. Allerdings war es eine Begeisterung auf Raten; eine Begeisterung, der es sich anzunähern galt; eine Begeisterung, die auf dem Trotz und der Rebellion eines adoleszent Verwirrten heranwuchs. Eine Begeisterung, die sehr langsam aus dem Begreifen dessen, was Schönheit sein kann, keimte.

Es waren die Stille, die Weite und das Flirren des Seewinkels, die Perspektive über den See, die verschlungenen Hügel des Nordburgenlandes, der Schattenwurf letzter Gipfel der Ostalpen im Gegenlicht. Es war eine Begeisterung für den Ort und dem Raum zwischen den Welten. Den Stacheldraht und die Wachtürme des Ostens buchstäblich im Rücken spürend, den Blick in die Zukunft Richtung Westen gerichtet. Später war die Idee nicht nur im, sondern vielleicht auch aus dem Land heraus leben zu können. Das Medium sollte Wein sein, und dies stellte den Beginn einer „Begehung" dar. Vom Osten des Sees über das Westufer, die Hügel von Ödenburg bis zu den Ausläufern des Günser Gebirges, voll mit neuen Ideen, dem kategorischen Ansatz, Schönheit zu finden und getragen vom Imperativ, verstehen zu wollen, bin ich bis heute am gehen, suchen, gewillt zu verstehen und zu lernen, Perspektiven und Paradigmen zu verwerfen und neue zu finden.

Was ich gefunden habe, ist eine grandiose Kulturgeschichte des Weinbaus. Uraltes Kulturland, das sich in den letzten hundert Jahren verloren hat. Weinschätze, die zu den wertvollsten und meist gesuchten der Welt zählten, heute verstaubt und überlagert, versunken. Diese verborgenen Schätze heben zu dürfen, diese Schönheiten wieder darstellen zu können ist Teil der Faszination, die mich von Anfang an trieb, ohne damals auch nur den Funken einer Ahnung zu haben, was auf mich warten wird; es war nur ein Gefühl und die Begeisterung eines Heranwachsenden.

Hidden Treasure ist die Weiterführung des Gedankens, der mich zur Entwicklung von Moric führte. Der Versuch eine Region zu fassen. Mit Mitteln zu fassen, die so pur und direkt sind wie möglich. Alte, traditionelle Methoden und volles Vertrauen auf die gegebene Substanz – eine uralte, über Jahrhunderte erfolgreiche und weltweit führende Weinkultur, die Böden und das Klima der pannonischen Ebene, eine Tiefebene, die sich von den letzten Hügeln der Ostalpen entlang des Karpathenbogens erstreckt, die Rebsorten, die sich über lange Zeitraume als geeignet und wertvoll gezeigt haben, und



natürlich die Menschen, ein Mix aus Slawen, Deutschen und Ungarn, orthodox, katholisch, protestantisch, jüdisch und vermutlich noch einiges mehr…

Ich habe mich entschlossen, diesen Weg gemeinsam mit jungen innovativen Winzern zu gehen. Winzer, die bereit sind, sich in ähnlicher Art und Weise auf diese Reise einzulassen. Diese Reise jetzt zu starten ist wichtig – es ist Zeit, diese großartige Weinkultur in originärer und authentischer Form dem geneigten Publikum wieder zugänglich zu machen.



Auf den Spuren der Magie des Ursprünglichen



Château Musar · Becaa Valley / Libanon



Tsikhelishvili · Kachetien / Georgien



Phaesant's Tears · Kachetien / Georgien



Azienda COS · Sizilien



Cantina Giardino · Kampanien



Nusserhof · Südtirol



Michael Teschke · Rheinhessen



Elisabetta Foradori · Trentin



Nicolas Joly · Loire



Domaine Vacheron · Loire



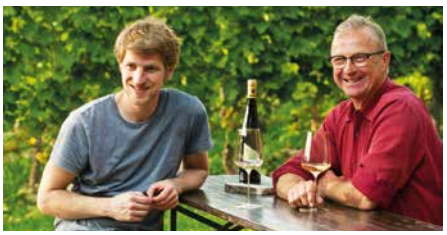
António Maçanita · Portugal



Moric / Hidden Treasures · Burgenland



Werlitsch · Südsteiermark



Peter Jacob Kühn · Rheingau



Telmo Rodriguez · Rioja



Bodegas Remelluri · Rioja



Bodegas Mas Alta · Priorat



Château Coutet · Saint-Émilion



Dominique Leandre Chevalier · Côte de Blaye



Ridge · Monte Bello



Philip Togni · Napa