

SUBSKRIPTION 2016

BORDEAUX · RHÔNE · RIOJA · KALIFORNIEN · BAROLO · DEUTSCHLAND



100+ für den Jahrhundertwein von
Château Margaux



Bordeaux 2016 Verkostungstour
12 Tage schwelgen im Jahrhundertjahrgang
Seite 3

Deutschland 2016 Verkostungstour
Inflation der 100-Punkte-Bewertungen?
Seite 177

Rhône 2016 Verkostungstour
Das beste Jahr in der Geschichte?
Seite 117



© Oliviero Toscani

Eine kurze Vorbemerkung zum Verständnis des Jahrgangs 2016:

Bei den Hyperlativ-Berichten über 2016 in Bordeaux und Deutschland kommt schon mal ein Stirnrunzeln auf... ist jetzt jedes Jahr besser als das Vorjahr...? Nur eine Verkaufsstrategie? Oder schreitet der Fortschritt und die Erkenntnis im Weinberg so rapide voran? Sind Bio und Co. und Arkibie und Ertragsbeschränkung als Ursache des Qualitätsanstieges identifiziert? Und dazu das Klima...?

Ich berichtete anlässlich meines Bordeauxreports über das häufig zu beobachtende Phänomen der Doppelspitze in herausragender Qualität. Im 5-Jahres-Rythmus. Der rythmische El-Niño und in Folge der einhergehende Golfstrom und Atlantik-Einfluss: Große Qualitätsspitzen in: 85/86 ... 89/90 ... 95/96 ... 2000/2001 ... 2005/2006 ... 2009/2010 ... 2015/2016

Diese klimatische, rythmische Qualitätsballung in Bordeaux ist einfach eine nicht zu leugnende Tatsache. Und so ist 2016 auch nicht erstaunlich. Dass nun 16 besser ist als 15 und tendenziell „best ever“, kommt dann zusätzlich aus dem Zusammenkommen der spezifischen Klimasituation von 2016 und dem Fortschritt (oder der Rückbesinnung) im Weinberg.

Deutschland ist nicht so rythmisch. Kontinentaler, weniger atlantisch geprägt. Auch hier gibt es absolute Qualitätsspitzen, aber weniger regelmäßig, eher unvorhersehbar. Die Qualitätsexplosion und den generellen, hier eher linearen Anstieg in Klasse beobachten wir hier genau wie in Bordeaux. Wir profitieren vom wärmeren Klima, und mindestens gleich-massiv vom Wissenszuwachs und der dramatisch besseren Arbeit im Weinberg.

Das sehr spezielle an 2016, das fast identisch für Bordeaux und Deutschland gilt, kommt nun dazu: Ein potenzielles Katastrophenjahr. Viel zu viel Wasser über die Monate März bis Juni. Etwas Frost im April. Fast immer nass, starker Pilzbefall, mit der Folge von starken Ertragsverlusten durch Pilze und danach durch vom Regen verrieselte Blüte. Qualitativ ist das alles aber eher positiv zu sehen, weniger Ertrag, weniger Trauben, alles lockerer gepackt, guter Fäulnischutz.

Dann weit über zwei Monate extreme Trockenheit, allerdings ohne absolute Hitze und Hitzestress, eher normale Temperaturen und oft kühle, säureerhaltende Nächte. Die Wasserspeicher waren voll vom Frühjahr, die besten Böden und alten Reben kamen gut durch. Die schlechten Böden und jungen Reben fielen aus. Wieder ein Mengenproblem, aber auch hier ein Qualitätsplus.

Das mögliche Katastrophenszenario kam im Sommer durch die Entwicklungsverzögerung aus später Blüte und Trockenheitsstillstand im Weinberg. Die Natur und Reife war im August 4 Wochen hinter Normal. Wenn jetzt der häufige Regen und die feuchtwarme Normalität unserer üblichen Herbstes gefolgt wäre ... Fäulnis in unreifen Weinbergen! Der Supergau.

Aber es folgte ein Indian-Summer. In bestem Wetter, warmen sonnigen Tagen und den für die Finesse und Frische so wichtigen kühlen Nächten, konnte ohne Stress bis in den November gelesen werden. Das Ergebnis 2016 waren dann final sehr reife Beeren mit absolut ausreichender bis manchmal sogar hoher, aber total reifer Säure (fast nur noch die milde Weinsäure) und total reifen, weichen Gerbstoffen und ausgereiften Rappen. Voila, das war der Zaubertick: Alles war total reif und weich und dennoch sehr frisch und mit erfreulich geringem Alkohol. Das potenzielle Katastrophenjahr wurde zum Traumjahr, aus dem Biest wurde die strahlende Schönheit. Ein erhabener Jahrgang!

Heiner Lobenberg

Lobenberg
GUTE WEINE GmbH & Co. KG

Tiefer 10
28195 Bremen

Telefon 0421 · 696 797 0
Telefax 0421 · 696 797 77

gute-weine@gute-weine.de
www.gute-weine.de

| | |
|---|------------|
| WEINE IN SUBSKRIPTION KAUFEN – SO FUNKTIONIERT'S | 2 |
| BORDEAUX 2016 | 3 |
| RHÔNE 2015/2016 | 117 |
| SPANIEN 2015/2016 | 144 |
| KALIFORNIEN 2016 | 160 |
| PIEMONT 2013 | 162 |
| DEUTSCHLAND 2013–2016 | 177 |
| PROBIERPAKETE | |
| Bordeaux | 24 |
| Deutschland | 186 |
| Verkaufs- und Lieferbedingungen, Rückgabebelehrung | 288 |

Nachfolgend finden Sie die zu den Bewertungen angegebenen Bezeichnungen:

| | |
|------------------|--|
| Falstaff | = „Falstaff“ mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Gabriel | = René Gabriel mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten |
| Galloni | = Antonio Galloni mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Gerstl | = Max Gerstl mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten |
| Lobenberg | = Heiner Lobenberg mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Mosel Fine Wines | = „Mosel Fine Wines“ mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Parker | = Robert Parker mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Quarin | = Jean-Marc Quarin mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Suckling | = James Suckling mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Vinum | = „Vinum“ mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten |
| Weinwisser | = „Weinwisser“ mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten |
| Wine Enthusiast | = „Wine Enthusiast“ mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |
| Winespectator | = „Wine Spectator“ mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten |



Weine in Subskription kaufen – so funktioniert's

Der Kauf eines Weines in Subskription ist im Grunde ein Warenermingsgeschäft. Sie bestellen heute den Bordeaux-Jahrgang 2016 und bekommen diesen in etwa zwei Jahren ausgeliefert.

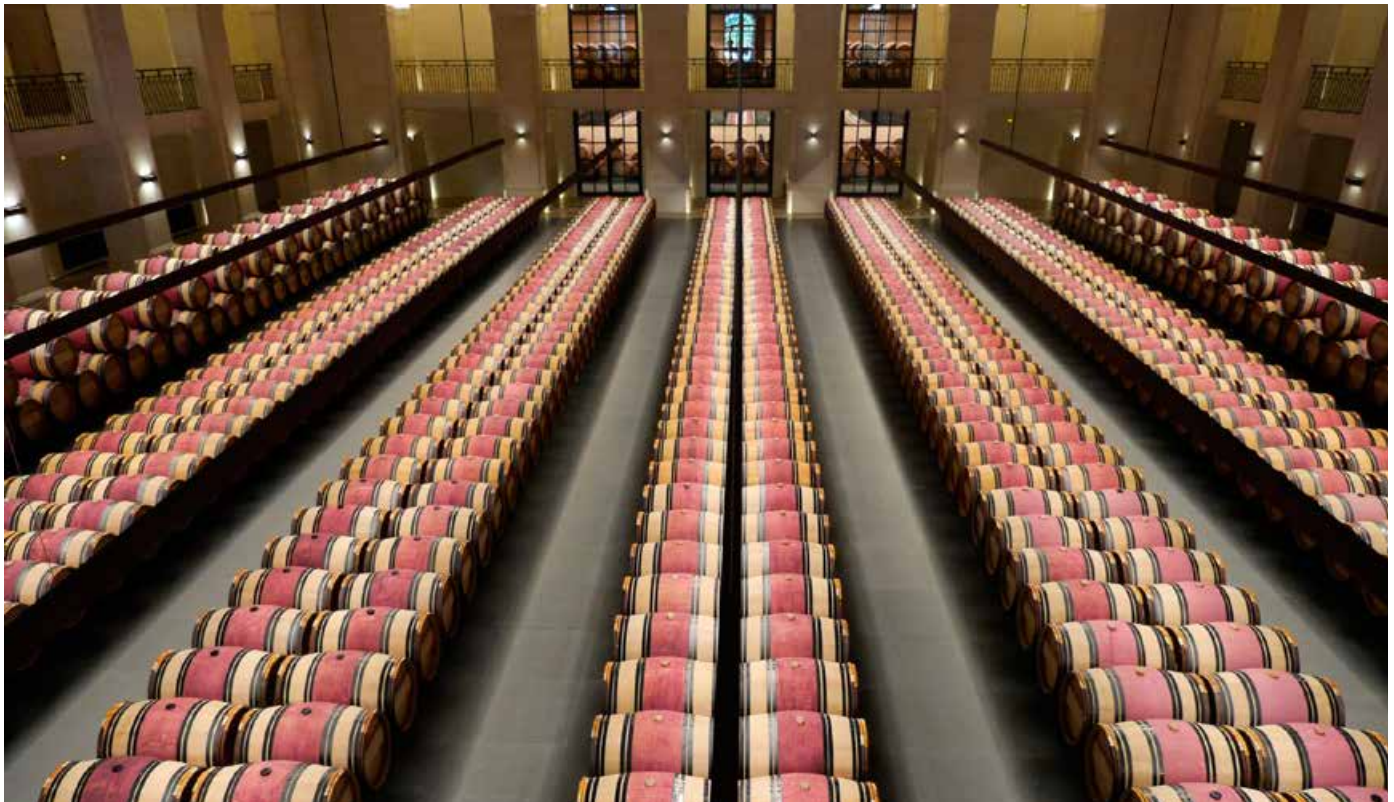
Vorteile des Subskriptionskaufs von Weinen

Sicherheit: Sie bekommen gerade rare Weine aus Bordeaux häufig nicht mehr, wenn diese abgefüllt auf den Markt gelangen. Mit dem Kauf in Subskription können Sie sicherstellen, dass Sie die Weine, die Sie begeistern, auch bekommen.

Preisvorteil: In der Regel kommen gerade die raren Weine zwei Jahre später deutlich über dem Subskriptionspreis auf den Markt. Wenn Sie sich für Wein begeistern und die Entwicklungen in Bordeaux verfolgen, haben Sie als informierter Konsument so oft einen großen Preisvorteil.

Lobenbergs GUTE WEINE – Bordeaux-Subskription mit Tradition

Wenn Sie den Bordeaux-Jahrgang 2016 in Subskription bestellen, brauchen Sie Vertrauen, dass Ihr Händler zum Lieferzeitpunkt in etwa zwei Jahren auch noch besteht. Seit 1993 handle ich mit Weinen aus Bordeaux und aller Welt in Subskription und habe mir in dieser Zeit einen Namen als vertrauenswürdiger Händler mit treuer Kundschaft erworben. In dieser Zeit habe ich aber auch den einen oder anderen unseriösen Konkurrenten erlebt, bei dem am Ende wegen Geschäftsaufgabe keine Flasche Wein geliefert wurde. Nicht zuletzt deswegen sind Sie im Zweifel bei Lobenbergs GUTE WEINE am besten aufgehoben für den Bezug des Bordeaux-Jahrgang 2016 in Subskription. Am Ende kommt es auf Seriosität und Beständigkeit an.



Fasskeller Montrose

Bordeaux Subskription – Die Geschichte des en Primeur

In Bordeaux heißt der Kauf eines Weines in Subskription *en Primeur*. Auch wenn man denken könnte, dass das Kaufen von Weinen *en Primeur*, also in Subskription, eine lange historische Tradition in Bordeaux hat, wurde es doch erst in den 70er und 80er Jahren wirklich populär. Zuvor war das Probieren des Weines vom Fass nicht so weit verbreitet und der Wein wurde, wie in den meisten anderen Weinregionen der Welt, erst nach Abfüllung verkauft. Mit dem Jahrgang 1982 und dem Beginn der Ära Robert Parker gelang dem *en Primeur*-Kauf in Bordeaux dann letztendlich der breite Durchbruch.

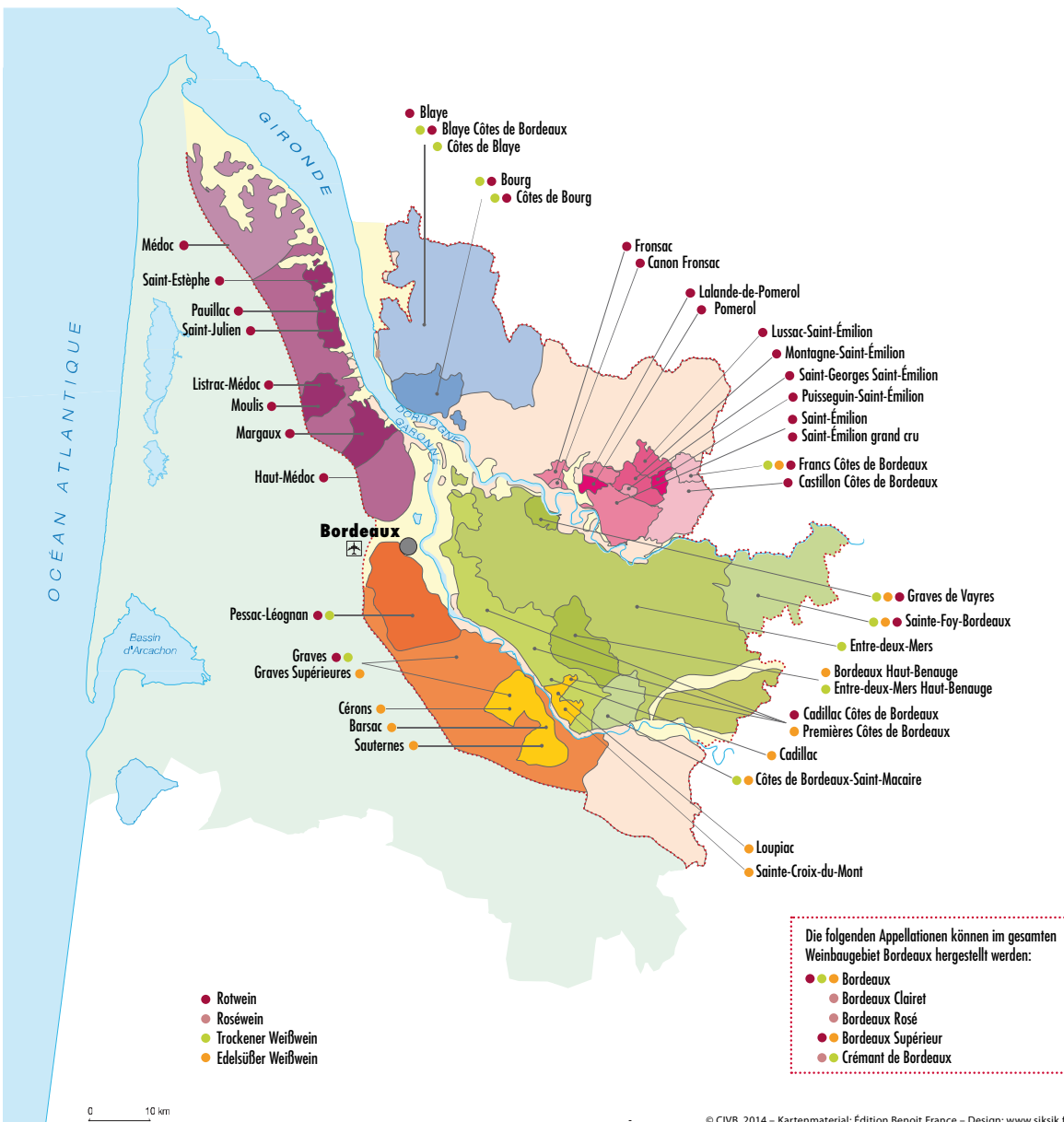
Dieses System konnte sich vor allem deshalb so rigoros in Bordeaux durchsetzen, da die Nachfrage nach den besten Weinen (der Cru Classé 1855 und die bekannten Weine aus Saint-Émilion und Pomerol) zumeist deutlich größer ist

als das Angebot und die Besitzer der Châteaux somit die Verhandlungsmacht in den Händen halten. Für die Châteaux in Bordeaux ist es bedeutend einfacher und günstiger, die Weine in Subskription zu verkaufen und dann zum Zeitpunkt der Abfüllung direkt komplett auszuliefern.

Heute ist der Subskriptionsverkauf in Bordeaux nicht mehr wegzudenken und viele namenhafte Verkoster wie Robert Parker und Neil Martin (The Wine Advocate), Antonio Galloni, James Molesworth (The Winespectator), Jancis Robinson, James Suckling und René Gabriel tragen durch ihre ausführliche Berichterstattung im Frühjahr nach der Ernte weiter dazu bei, dass die Bordeaux-Jahrgänge schon weit vor der Abfüllung in aller Munde sind.



BORDEAUX 2016





2016 – der magische Rhythmus – ein denkwürdiges Weinjahr

Um dieses vom Wetterverlauf historisch so außergewöhnliche Jahr einordnen zu können, lohnt der Blick in die Geschichtsbücher des europäischen, ja, vielleicht sogar weltweiten Weinbaus. Die Qualitätsexplosion über den Großteil aller Weine in allen Preisbereichen und Weinbauregionen ist natürlich auf den – Europas Weinregionen besonders begünstigenden – Klimawandel und auf den rasanten Wissenszuwachs im Weinberg bzgl. Klonauswahl, Ertrag und biologisch natürliche Arbeit zurückzuführen. Dennoch gibt es darüber hinaus schon hundert Jahre zurückbetrachtet erstaunlich rhythmische Qualitätsschwankungen im 5-Jahres-Rhythmus – eine schwingende, absolute Qualitätsdominante. Je näher am Atlantik, also näher an den großen Klimaquellen Golfstrom mit Quereinfluss des pazifischen „El Niño“, desto deutlicher. Klar zu sehen an der weltweit bedeutendsten Weinregion der Welt: BORDEAUX. Ob 1945–1947, 1955, 1959–1961, 1970–1971, 1975, 1981–1982, 1985–1986, 1989–1990, 1995–1996, 1999–2001, 2005–2006, 2009–2010 und nun 2014–2016, immer lag um den 5er-Rhythmus ein absoluter Qualitätshöhepunkt. Und in Verbindung mit der zuvor angesprochenen, fast dramatischen Verbesserung im Weinberg (und da ist in Biologie und Nachhaltigkeit noch Luft nach oben, speziell in Massenbetrieben) ist auch klar, warum das Duo 2015/2016 (noch feiner, aber wohl absolut gleichauf mit 2009/2010) höher einzuschätzen ist, als noch 2005/2006 und 2000/2001. Und diese Twins sind klar besser als die Superjahrgänge der 90er oder 80er.



2016, also der jüngste „Best of all times“-Superjahrgang, ist dennoch ein historischer Glücksfall in Bordeaux und auch in Deutschland, denn die Winzer sind haarscharf an der Katastrophe vorbeigeschrammt. Satte Regenmengen im Win-

ter, Frostgefahr in der Blüte, perfekter Frühsommer ... der Start war glücklich, aber letztlich richtig gut. Dann Monate Trockenheit im warmen, manchmal heißen Sommer. Angst vor der Wiederholung des fetten, alkoholischen 2003. Die Vegetation stoppte dann aus Selbstschutz, die Photosynthese der reichlichen Sonne ging mangels Wasser nicht mehr in Saft und Reife, Stillstand bis Ende August. Fast unaufholbarer Reiferückstand bei hoher, erhaltener Säure der blockierten Reben trotz langer Vegetationsperiode. Wenn jetzt der seit Jahren übliche feuchtwarme Herbst mit dem üblichen hohen Niederschlag gefolgt wäre ... nicht auszudenken ... ein Desaster aus Unreife und Fäulnis. Aber das Universum war verbunden mit den Winzern. Das Wünschen und Flehen hat geholfen. Ausreichende Regenmengen Anfang September brachten den „reset“ in der Vegetation. Dann folgte ein so perfekt noch nie gesehener, trockener, milder Indian Summer bis Anfang November. Jeder konnte ernten wann er wollte, konnte warten bis zum Optimum, je nach Philosophie des Winzers und nach Bearbeitungsart der Weinberge – die immer optimaleren Biodynamiker mit ihrer totalen Gesundheit und Widerstandskraft im Weinberg natürlich zeitlich vor den Konventionellen. Alles kam mit sattem, reifen Tannin und hoher Säure, ähnlich 2010, in die Keller. Aber wegen des Sommerstops war der Alkohol geringer und die Frucht intensiver. Weine für die Ewigkeit mit brillanter Jugend und großer, von niedrigem Alkohol gerade nicht beeinträchtigter Frucht-Finesse. Köstlich und lecker vom Fass, wie in Jahrzehnten. Wie ganz große Kalifornier (Ridge Monte Bello ist 2016 auch so groß) und das ist bzgl. Cabernet Sauvignon sicher ein Kompliment für Bordeaux.

Bordeaux und Deutschland präsentieren Hand in Hand nach dem berauschend feinen, fruchtig feinen Charmejahrgang 2015, einen bemerkenswerten, historisch glücklichen Superjahrgang 2016.

Ich befürchte, wir müssen dann wieder bis zum nächsten 5er-Wechsel auf solch ein Traum-Duo warten.

Die deutschen Spitzenwinzer werden sich 2016 preislich nur moderat bewegen. So sind wir zum Glück eben hier, in der gemäßigten, intelligenten und nachhaltigen Mitte Europas. Das gilt ganz sicher auch für die intelligenten, weitsichtigen Bordelaiser unter 60 bis 70 Euro Endverbraucherpreis. Das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis liegt dabei sicher noch unter 50, womöglich zwischen 15 und 40 Euro. Die richtigen Winzer wissen das eben und denken langfristig. Die geldgeilen Zocker der Top-Crus, die weinfernen Investoren und Markendenker aber werden preislich sicher wieder spinnen, auch wenn „best ever“ natürlich lockt ... Gelegenheit macht eben Diebe.

2016 Bordeaux – wie immer mit Max Gerstl



Max Gerstl, Dominique Léandre-Chevalier und Heiner Lobenberg (v.l.n.r.)

Sonntag, der 26.03.2017 – Airport Bordeaux

Strahlende Sonne und eine superbe Wettervorhersage, wie es sich gehört für einen großen Jahrgang.

Erst mal ab in den Norden. Côtes de Blaye, das war ein Highlight 2015.

Zwei extreme Bioweingüter, **Château Belair La Royère** und der **Château Queyroux Joyau** von **Dominique Léandre-Chevalier DLC** setzen mit dichter Frucht, sehr moderatem Alkohol und berauschender Köstlichkeit in dieser frühen Form erstaunlich hohe Maßstäbe. Dichte dunkle Frucht, butterweiches, sattes Tannin und pikante Säure. Intensiver, aromatischer und trotz der Dichte fast noch feiner und frischer als die auf gleichem Niveau befindlichen 2015er. Dazu ein Neuling: **Château Léognan** aus Pessac. 6 Hektar Biowein in 10.000 Stock Dichte 1989 von der Domaine de Chevalier gepflanzt und im Erstwein abgefüllt – jetzt erstmals vom neuen Besitzer separat vinifiziert. Eine tolle Entdeckung und qualitativ zwischen Pontac Monplaisier und Seguin angesiedelt.

Wenn diese superbe Spitzenqualität symptomatisch sein sollte, haben wir zwei grandiose Probewochen vor uns.

Montag, der 27.03.2017 – der zweite Tag

Völlig unglaublich, das falsche Jahr um nach 2015 einen Blog zu schreiben ... wer soll mir das abnehmen, dass 2016 noch besser ist als 2015? Und dass das Duo 15/16 besser ist als 09/10?

Der Biodynamiker **Clos Puy Arnaud** auf 100% Kalkstein in Castillon ist mit seiner ultraguten Cabernet Franc endgültig angekommen bei Clos Rougeard und Thierry Germain in der Loire. 96/100 Unsterblich elegant und lang.

Clos Louie aus 130 Jahren alten wurzelechten Reben im Mischsatz unter 20 hl/ha setzt mit 99–100 Maßstäbe auf dem ganzen rechten Ufer.



Clos Louie

Biodynamisches **La Rose Figeac** in Pomerol ist mit 95+ gleichwertig zum Biodynamiker **Fonroque** in Saint-Émilion. Bio ist absolut Trumpf auf dem rechten Ufer. **Moulin Haut Laroque** in Fronsac ist zwar nicht zertifiziert auf Lehm über reinem Kalkstein, aber das war eine Offenbarung. Der 16er wird dereinst so groß wie die zum Dinner verkosteten, brillanten 1937 und 1900. Wir wurden so reich beschenkt, ein magischer Abend!



La Rose Figeac – Isabelle Lasalle & Nathalie Despagne

Dienstag, der 28.03.2017 – ein Bildungshöhepunkt

Der dritte Tag – der Höhepunkt der Bildungsreise. Zwei Stunden Vortrag im Wohnzimmer, nur Max und ich mit François Mitjavile auf Château Tertre Roteboeuf in Saint-Émilion.



Françoise Mitjavile

Der Magier mit enzyklopädischem Wissen und Erklärer der Seele Bordeaux'. Lange, langsame Reife auf bestem Terroir (**Tertre Roteboeuf** ist ein Kalkstein-Amphitheater mit Südausrichtung), dazu viel Laub für Schutz und perfekte Fotosynthese. Späte Lese im Gegensatz zu ultrafrühen Biodynamikern mit burgundischem oder Loire-Charakter. „DAS IST NICHT DAS WESEN VON BORDEAUX“, sagt François. Aber spät und natürlich ohne Überreife, Ent-rappung, spontane Vergärung im Zement, Ausbau in neuem Holz mit tiefem, intensivem Toasting. Tertre Roteboeuf zeigt IMMER perfekt die Typizität des Jahrgangs. 2015 war nahe der Perfektion, 2016 ist perfekt! Wenn man denn reife und sehr aromatische, intensive Weine ohne Überextraktion liebt. Und sein **Roc de Cambes** in Bourg ist mit Merlot und Cabernet Sauvignon nun mit 2016 unter den allerbesten Weinen des Jahrgangs überhaupt. Die unteren Reihen am Fluss haben 20% Cabernet Franc statt Cab. Sauv. und sind superspannend, abgefüllt als Domaine de Cambes, extrem lecker und pikant.

Bordeaux

Danach Pierre Lafon auf **Lafon La Tuilerie**, der Mann auf 2 Hektar Kalkstein. Bearbeitung mit der Nagelschere, nur perfekte Beeren, handentrappt, spontan vergoren. Perfekt! 100% Merlot im modernen Stil. Zwei ganz große Jahre hintereinander, 2016 etwas klarer und gradlinig feiner. Ein Riesenwein für relativ kleines Geld – sehr rar und einzigartig.

Dann Graf Neipperg auf **Canon La Gaffelière**, voll bio, grandios und besser denn je. Auch sein **Aiguilhe** aus Castillon, der sich aber den noch besseren Domaine de L'A und Clos Louie geschlagen geben muss. Auch der stilistisch völlig andere, loireartige Clos Puy Arnaud mag davor sein und Peyrou ist nah dran. Alle 5 bio. In Castillon geht die wahre Post ab, obere Mittelklasse Saint-Émilion hier für unverschämt gute Preise.



Benoit Trocard

Dann folgt zum Finale Benoit Trocard mit dem superfeinen, schwarzen Blockbuster **Clos Dubreuil** und einem der besten Pomerols überhaupt. Zwischendurch der reine Merlot **Trocard Montrepos** aus Lussac-Saint-Émilion, vielleicht der Preishammer überhaupt. En primeur 10 Euro und eine berauschende Intensität. Der zum Dinner gereichte, immer noch frische, schöne 1998 bewies das enorme Potenzial.

Danach Pomerol. Erst der beste – je von mir verkostete – **Lalande Pomerol**. 100% Merlot aus fast 100 Jahre alten Reben, 2 Hektar, **Château Ambroisie**. Wow! Viel besser und natürlicher als Plus de la Fleur de Boüard. Dann **Clos de la Vieille Église**, das winzige Herzstück mitten in Église Clinet (3 Generationen zuvor ein Weingut und eine Familie, heute herzliche Feindschaft). So raffiniert und schwarz und elegant und extrem trinkig. Viel besser geht es nicht in Pomerol.

Mittwoch, der 29.03.2017 – vierter Tag

*Eine absolute Kuriosität in Saint-Émilion gleich am Morgen:
Château Coutet.*



Direkt neben Beauséjour Duffau, Canon und B. Bécot. Kalkstein in den oberen Hängen, auch Lehm und Sand weiter unten. Bio seit Jahrhunderten. Seit Beginn des Weinbaus hier. Nur hier gibt es weltweit verschwundene Pflanzen, Kröten und Salamander. Ein winziges Kleinod in Familienbesitz.

Merlot mit beiden Cabs und Malbec. Weltweit NUR HIER gibt es die Urform der Merlot mit rotem Saft, extrem kleinbeerig, mehr erdig pflaumig als moderne Brombeere und Blaubeere. Uralte Reben, ungeheuer profunde, einzigartig, hoch mineralisch und erdig würzig salzig. 2 Hektar davon ganz oben auf Kalkstein neben Duffau mit 100 Jahre alten Reben – je 50% dieser uralte Merlot und 50% Cabernet Franc. Nur 3.000 Flaschen, abgefüllt in mit Glas verschweißten Glasflaschen. 300 Euro jeweils für hundert Jahre Lagerung.



Einige hundert Flaschen als Cuvée Demoiselle in Normalflasche gefüllt, teuer und rarer, extrem mineralischer Ultra-Stoff, mehr Natur und Bio in flüssiger Form gibt es nicht.

Hoffentlich geben sie uns was davon ab.

Danach kommt der Besuch bei Cathérine Papon-Nouvel. Biodynamikerin der ersten Stunde.



Cathérine Papon-Nouvel

Vier kleinste Weingüter. **Peyrou**, ihr Wohnsitz, 100% Merlot auf Kalkstein mit Lehm in Castillon, direkt auf der Grenze zu Saint-Émilion. Superstoff und unglaublich preiswert bei realistischen 93+ Punkten und mindestens 20 Jahren Potenzial. Dann **Château Gaillard** in Saint-Émilion, und auch hier überwiegend Merlot. Ein ungeheuer guter Wert für das Geld. Erstmals 2016 wie alle ihre Weingüter nicht nur komplett und zum Teil händisch entrappt, sondern Aussortierung und Selektion danach in einer Wasser-Zuckerlösung. Erfunden auf Ausone. Die unreifen Beeren schwimmen oben – also nach dem Sortiertisch noch weitere 20% Aussortierung. Megareife Topqualität, ein Quantensprung für den 94+ Gaillard und soooo ungeheuer preiswert. Gaillard ist nunmehr da angekommen, wo früher der leider nicht mehr erzeugte Château Amélie von Denis Durantou bei mir positioniert war. Ein echter Topwert!

Ihr Saint-Émilion **Petit Gravet Aîné** mit 2 Hektar neben Canon La Gaffelière profitiert auch davon. Geniale Merlot neben bekannt guter Cab. Franc. 98 Punkte wie der Nachbar CLG. **Clos Saint-Julien**, 1–2 Hektar im Herzen Saint-Émilions auf reinem Kalksteinfels, litt etwas unter Wassermangel, das Ergebnis ist extrem konzentrierter Stoff für die Ewigkeit. Ein kleines Monster.

Der Tag endet mit 100 Punkten, wie er mit 100 auf **Tertre Roteboeuf** begann. Das genialste Weinmacher-Duo auf **Château Tour Saint Christophe**, Jean-Christophe Meyrou und der Baske Jérôme Aguirre, verantworten seit Jahren nunmehr 60 Hektar Reben-Investment des Hong-Kong-Milliardärs Peter Kwok, aufgeteilt in 6 Châteaux. 3 Hektar Eigenbesitz von Jérôme in Lalande Pomerol kommen dazu: Château Haut Musset. Ungeheuer natürlicher Stoff aus alten Reben im Mehrgenerationenbesitz der Familie seiner Frau mit einem der besten Preis-Qualitäts-Verhältnisse des rechten Ufers überhaupt.



Christophe Meyrou



Jérôme Aguirre

Dann **La Patache**, eines der zwei Pomerol-Weingüter. 8 Plots in verschiedenen Lagen Pomerols. Unglaublich stylischer Stoff. Schwarzfruchtig und frisch, extrem klar und rein und total geradeaus mit extrem klarer und eindeutiger Zeichnung. Neben dem etwas üppigeren Biodyn. La Rose Figeac mein wohl bester Einstiegs-Pomerol, ultraschick, reif und ultraklar. Die Krönung dieser Stilistik ist der **Enclos Tourmaline**. Weniger als 2 Hektar im Stil eines **Château La Violette**, was ja das gleiche geniale Duo dereinst vor über 10 Jahren als Auskoppelung von Château Le Gay aus der Taufe hob. Dieser Enclos Tourmaline ist soooo stylisch schick, reif und klar und so sauber, die stylischere und klarere Version eines Evangile oder des direkten Nachbarn Trotanoy. Die Krönung Pomerols nach Le Pin und Petrus, aber Geld muss man leider haben. Das wirklich spannendste Weingut dieser zwei Teufelskerle aber ist **Château Tour Saint Christophe** in Saint-Émilion.

Reine Kalksteinterrassen in Saint-Émilions zur Zeit angesagtester Ecke auf dem Plateau. Stylisch reif und klar in der Merlot wie ein Pomerol, pikant und himbeerig lecker in der Cabernet Franc. Und für diese, fast unglaubliche, verblüffend gute Qualität ein Preishammer. Alle bekannten Standard-Saint-Émilions sind chancenlos. Selbst der aus gleichen Händen gemachte Bio-Haut-Brisson tut sich schwer den Anschluss zu halten, obwohl er dem Tour Saint Christophe mit der Erweiterung von 5 Hektar auf dem gleichen Kalksteinplateau doch sehr nahe kommt. Zum Finale ein Ausflug nach Saint Colombe in Castillon. **Château Le Rey**. Die Lage heißt Les Rocheuses, eben reiner Kalksteinfels. Hier 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 und auch vor dem nur absichtlich grenzwertig unreifen Loirestil-Clos Puy Arnaud. Nur vor der Domaine de L'A von Stéphane Deroncourt und natürlich Clos Louie muss er sich beugen. Eine tolle Entdeckung.

Am Ende auf dem Weg zurück von Saint Colombe Castillon nach Saint-Émilion ein kurzer Abstecher mit den zwei genialen Weinmachern zu Eric von **Château Tertre de la Mouleyre**.



Eric Jeanneteau und Heiner Lobenberg

Sie kannten diesen 1 Hektar großen Biodynamiker nicht. Nun sind sie wie ich begeistert. Eric ist der Ex-Schwiegersohn von François Mitjavile auf Tertre Roteboeuf. Gleiche Grundphilosophie aber eben Biodyn. mit Nagelschere. Ähnlich händisch qualitätsextrem wie Pierre Lafon auf Lafon La Tuilerie. Das kann kein normales Weingut jemals leisten. Eric steht so weit außerhalb normaler Betrachtungen, ist so ultraklar in der Weinsprache seines Merlots, da geht nichts drüber. Lauter können die 100 Punkte Ausone und Cheval sein, aber besser als der viel klarere, stylische Finessewunderwein Tertre de la Mouleyre sicher nicht. Glatte 100 für den klarsten und reinsten Wein Saint-Émilions. Mit dem direkten Nachbarn Clos Louie in Castillon, mit Tertre Roteboeuf aus Saint-Émilion und Enclos Tourmaline aus Pomerol, für mich das Allerbeste des rechten Ufers.

Donnerstag, der 30.03.2017 – 25 Grad heute, ein schöner Tag

*Wir starten auf **Château Jean Faure** in Saint-Émilion, dem direkten Nachbarn von Cheval Blanc und La Dominique, bestes Terroir. Gleiches Terroir, Rebalter und Rebsorten wie Cheval, also viel Cabernet Franc. Der Besitzer ist Olivier Decelle.*



Olivier Decelle

Viel Lehm hier in den Böden, also deutlich besser mit Wasser versorgt, kein hydrischer Stress, kalte Nächte im trockenen Sommer, keine Hitzewelle, die Säure ist hier wie auf Cheval und Figeac höher denn je. Nur 3,4 pH-Wert, manche Betriebe haben sogar entsäuert 2016. Unglaublich, aber trotz hoher Reife ist Jean Faure in einer cool climate Stilistik.

In Umstellung auf Bio, ab 2017 mit Zertifikat. Ein Teil unentrappt vergoren, alles spontan im Holzgärstand, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques und im Holzfuder. 2016 entfernt sich in seiner Stilistik noch weiter vom Mainstream. Sein Loire-Freund Thierry Germain berät ihm beim optimalen, nicht zu reifen Lesezeitpunkt der Cabernet Franc. Man kann Jean Faure in seiner extremen Natürlichkeit hassen oder lieben, es wird immer einzigartiger.

Bordeaux

Jean Faure/Tertre de la Mouleyre hier, oder Cheval Blanc/Angélus auf der anderen Seite ist wie Dujac/Prieuré Roch versus Jean Grivot/Faiveley. Lieben oder hassen.

Château Haut Maurac in Haut-Médoc vom gleichen Besitzer – ganz im äußersten Norden neben **Clos Manou**.

Und 2016 bis auf einen Hauch Druck und Power gleichwertig. Total elegant, super gradlinig, delikater und mineralisch lang. Ein ungeheurer saftiger Trinkfluss, dazu reif, aber immer frisch, wenn Haut-Médoc doch immer so wäre... die beiden, Haut Maurac und Clos Manou gehören irgendwie auf jeden Bestellschein. Die grandiosen Verfolger Charmail, Cambon La Pelouse und Du Retout sind langsam abgehängt. Sociando Mallet ist chancenlos, La Lagune viiiieel zu teuer. Belgrave ist der einzige verbliebene, preislich ernsthaft interessante Konkurrent dieser zwei Superstars.

Final an diesem Tag das winzige Saint-Émilion-Weingut **Tour Perey** von Jean Luc Marteau.



Heiner Lobenberg bei Jean Luc Marteau

Auf einer Kalksteinplatte mit Lehmauflage direkt neben Monbousquet. Der Trockenstress war erträglich ob des Lehms. Die kalten Sommernächte bewahrten die Säure. Trotz hoher Reife und pH-Wert 3,8 mehr Tannin und mehr Säure als 2010, anders als der wunderschöne und freundliche 2015er ein Wein für die Ewigkeit. Bitte erstmal 10 Jahre warten und dann weitere 40 Jahre genießen. Der fünfte Tag am rechten Ufer lässt uns von einer qualitativen Ohnmacht in die nächste fallen, was kann da das Médoc noch steigern?

Freitag, der 31.03.2017 – sechster Tag

Bevor wir am Wochenende insgesamt drei große Händler tastings mit über 500 Weinen zu absolvieren haben, geht es jetzt erst einmal an einige „big boys“.



Vieux Château Certan

Vieux Château Certan präsentiert sich als fast reiner Merlot, nur die ganz alten Reben der vom Trockenstress unberührten Lehm-parzellen kamen in den Erstwein. Auch wurde selbst da eine Vorlese/Aussortierung der zu befallenen Trauben vorgenommen. Das Ergebnis ist ein ganz anderer Wein als der Cabernet-Franc-orientierte 2015. 2016 ist ultrapräzise, weniger freundlich und charmant, dafür extrem klar und rein, ein frischer großer Klarer für ewiges Leben. Tanninreicher und frischer und präziser noch als der stilistisch ähnliche 2010.

Danach **Evangile**. Ähnliche Stilistik in der schwarzfruchtigen Klarheit. Etwas weniger Druck, aber auch das ein Monument der Weingeschichte.



Dann **Ausone**. Der Wein des Jahrgangs? So ultra-geschliffen und fein in überwiegend roter Frucht. Eine Superspannung und Frische und saftiger Trinkfluss mit überaus reichlichem Charme über der polierten Tannindecke. Wie ungeheuer lecker und süffig und unanstrengend einladend und voll komplexer Finesse. So soll ein Wein sein. Ein Megawein in einfachster Trinkfreude.

Château Pavie, ja eigentlich am gleichen Kalksteinplateau gelegen, trotz seines guten saftigen Trinkflusses ein Monster. Groß, aber klassisch überextrahiert, schwarz, massiv. Groß aber nicht mein Wein.

Wie toll dagegen direkt danach der **Tertre de la Mouleyre** ein zweites Mal. Oben neben Valandraud und Clos Louie. Mein persönlicher Wein des Jahres. Schwarz wie Pavie, extreme, aber superfeine, klare und ganz präzise Tanninmassen. Dazu die große Frische. Hier aus uralter Merlot in Biodynamie ein schwarzes Monster der Klarheit, Präzision, Frische und schicker Trinkfreude. Rien ne va plus.

Danach der sich im direkten Vergleich etwas schwer tuende **Église Clinet** von Denis Durantou. Auch nahe an seiner eigenen Bestform, fast gleichwertig wie der mitten in seinen Reben liegende **Clos de la Vieille Église**. Komplex und ultrafein und individuell allemal. Und der wiederbelebte, kleine Saint-Émilion **Château Amélie** ist Denis auch hervorragend gelungen!

Ein Höhepunkt danach: **Château La Croix** in Pomerol.



La Croix

Jean Philippe Jannoueix ist schon ein Magier. So ultrafein, 2016 glatte 2 Punkte vor dem Bio-Nachbarn auf gleichem Sand-Lehm-Terroir, **Château Beaugard**. Mehr komplexe und ultrafeine Köstlichkeit in so einem moderaten Preisbereich geht vermutlich nicht. Sein neues Projekt, der Sanktus aus Croix Saint-Émilion, kann in seiner schwarzfruchtigen Intensität da nicht ganz ran – aber das wird ein Preis-Qualitäts-Hammer! Ein 94-Punkte-Muss, und en primeur wohl mit Gaillard, und Amélie der Knaller Saint-Émilions unter 15 Euro. Danach zum Abschluss der extrem komplexe, total polierte Le Pin-Nachbar, unter der Kontrolle der Familie Thienpont mit Beratung der Besitzerfamilie Despagne, **Château Guillot Clauzel**. So frisch und saftig und lecker! Pomerol hat 2016 mit La Rose Figeac, La Patache und Guillot Clauzel noch drei Superweine direkt unter dem Überwein La Croix im Angebot. Eine grandiose Appellation.

Der final probierte, sehr komplexe Biowein **Beaugard** liegt in seiner 16er-Präzision und Köstlichkeit zwar darüber, aber in Bezug auf Preis und Qualität sind die zuvor genannten vier Châteaux, sowohl im köstlichen Jahr 2015, erst Recht im komplex frischen Präzisionsjahr 2016, in Pomerol nicht zu bezwingen.



Max Gerstl, Vincent Priou, Heiner Lobenberg

Samstag & Sonntag, der 01. & 02.04.2017 – Tag 7 & 8

Die großen Händler tastings sind Samstag 9 bis 15 Uhr, dann Sonntag das nächste 10 bis 14 Uhr und das dritte von 15 bis 17 Uhr.

Sechshundert Weine hatten wir in zwei Tagen auf der Tagesordnung. Das bringt nach einer Woche der Einzelbesuche eine tolle Übersicht über das gesamte Bordeaux. Die Erkenntnis: Es gibt keine wirklich schwache Appellation. Die nächste Erkenntnis: Einige Appellationen überragen!



1) Saint-Estèphe und der absolute Norden des Haut-Médoc, würzig, reif, fein und dabei sehr konzentriert. Von Clos Manou über Haut Maurac bis Charmail, alle drei ganz groß. In Saint-Estèphe sind wahrscheinlich nach den erst kommenden Montag zu probierenden teuren Superstars Cos, Calon und Montrose die Weingüter Phélan Ségur und Lafon Rochet und Meyney superb, die zweite Reihe ist mit Clauzet vor Lilian Ladouys auch erstklassig besetzt.

2) Margaux und das südliche Haut-Médoc, extrem schick, geschliffen, reif und voller Finesse. Du Retout, Cambon la Pelouse und Clément-Pichon sind mindestens so gut wie 2015, allerdings anders als 2015. 2016 wohl ganz knapp hinter den drei oben genannten nördlichen Haut-Médocs. In Margaux sind von Giscours über Du Tertre bis Malescot bis Rauzan-Segla bis Monbrison bis bis jede Menge Highlights, reif, würzig, frisch und fein, extrem langlebig dazu. Deyrem Valentin ist der perfekte Einstieg, Palmer probiere ich erst Montag.

3) Pessac-Léognan ist vielleicht wie schon im Vorjahr der Überflieger des linken Ufers Smith, Pape Clément, Seguin, Carmes Haut Brion und Domaine de Chevalier sind die reinste Finesse, Höchstbewertungen, die reinste Freude, voller Frische und doch extrem tanninreich, poliert, köstlich und für ewiges Leben. Selbst Malartic, Léognan und Pontac Monplaisir waren groß, Fieuzal köstlich, und Haut Bailly, Mission und Haut Brion hab ich noch garnicht probiert. Weiß überragte der ultrafrische Smith alles, Fieuzal ist aromatisch köstlich, bei Clos Floridène passt alles.

4) Castillon, Fronsac, Côtes de Francs, Bourg, Blaye und die Saint-Émilion- und Pomerol-Satteliten sind besser denn je. Clos Louie aus 130 Jahren alten wurzelechten Reben ist einer der allerbesten Weine des gesamten Jahrgangs. Domaine de L'A vor Clos Puy Arnaud und Le Rey sind auch Extraklasse, Peyrou ist ein Preis-Qualitäts-Hammer. Moulin Haut Laroque in Fronsac ist sogar Weltklasse, der direkte Nachbar Tour du Moulin schwimmt da im Sog knapp dahinter mit. Nach dem besten Lalande le Ambrosier aus 100 Jahre alten Reben ist Haut Musset aus Lalande Pomerol ein ähnlicher Preis-Qualitäts-Hammer wie Teyssier in Montagne Saint-Émilion, Le Sacre in Croix Saint-Émilion und Trocard Monrepos in Lussac Saint-Émilion. Puygueraud aus Côtes de Francs und Courteillac südlich Castillons sind, was ich erst kaum glauben konnte, mindestens so superb wie 2015. Blaye stellt mit Château le Queyroux und Bel Air La Royère zwei „best ever“-Weine, extrem preiswert für klar über 95 Punkte. François Mitjaviles Roc de Cambes aus Bourg ist gar unter den allerbesten Weinen des Jahrgangs.

5) Pomerol hat irre langlebige, und fast extraterrestrisch feine, frische und dennoch extrem langlebige Weine erzeugt. 100 Punkte für VCC, Evangile, Enclos Tourmaline, Église Clinet und Clos de la Vieille Église. Ganz knapp dahinter Clinet, La Croix und Feytit Clinet. Dann Beaugard, La Rose Figeac, La Patache und Guillot Clauzel. Die Moueix-Stars Trotanoy und Co. und die potenziellen anderen Superstars wie Conseillante etc. probiere ich erst nächste Woche.

6) Saint-Émilion ist 2016 klar besser als 2015. Ausone, Tertre Roteboeuf und der winzige Biodyn-Superstar Tertre de la Mouleyre glatt 100. Und die Verfolger Jean Faure, Tour Saint Christophe, Clos Saint-Julien, Petit Gravet Âiné, Canon La Gaffelière, Haut Brisson, Coutet, Couvent des Jacobins und und sind ultrafein und schick. Pavie ein Blockbuster mit Potenzial. Und die viele Superstars von Figeac bis Angélus und Troplong kommen erst noch. Ein Superjahrgang für Saint-Émilion!

Am Samstag noch zwei spannende Einzelbesuche. Erst **Couvent des Jacobins** Grand Cru Classé, direkt mitten im Ort. Das Kloster-Weingut, mit Klostergarten und 10 Meter tiefen Kalksteingewölben unter der Stadt. Seit vielen Generationen im Familienbesitz.

8 winzige Hektar direkt auf dem Kalkstein, 6 Hektar davon aber auf Lehm unterhalb Beauséjour Duffau, neben Coutet und Angéus. Alte Reben. Seit der in Singapur lebende junge Erbe Xavier Jean die Regie übernommen hat geht die Post ab. Das grandiose Potenzial des bis 2013 im Dornröschenschlaf befindlichen Château wird gehoben.



Couvent des Jacobins

Danach **Château Seguin** in Pessac – Insidern seit Jahren als Topwert der Appellation bekannt. Der Nachbar von Mission und Pape Clément, bestes Terroir, Dichtpflanzung alter Reben: immer unter den Top 5.



Heiner Lobenberg und Max Gerstl mit Denis Darriet von Château Seguin

Sonntagabend dann **Deyrem Valentin** in Margaux, so unbeschreiblich fein. Der beste und günstigste Einstiegswein, in eine der 2016 besten Appellationen.



Montag, der 03.04.2017 – Supermonday

Der Supermonday: Premier Cru und Superseconds.



Ab 9 Uhr morgens **Calon Ségur**: Extrem fein und in einer so eleganten Frühform, butterweich und lecker wie 2009 mit einem großen Plus an Frische und Finesse. Nahe der Perfektion mit 97–98.

Montrose: Trinfertiges Finessewunder und trotz der extrem geschliffenen Tanninmassen ein Wunder der Frische und Finesse. Super präzise. War das hier schon jemals so gut? Best ever mit 99–100.

Cos d'Estournel: Wie im Himmel... der superelegante, extrem präzise, mit seidigsten Tanninmassen ausgezeichnete Cos ist soooo voller Finesse, raffiniert und frisch, unendliche mineralische Länge. Das erste Mal, dass ich uneingeschränkt begeistert bin. Glatt 100, auch wenn er wohl sauteuer wird, muss ich das anerkennen!

Lafite Rothschild: Sehr rotfruchtig und sehr fein. Poliert mit intensiver aber weicher Säure. Raffiniert und schick. Vielleicht fehlt ein Hauch süßen Drucks? 98–99. Berauschend schön, best ever, der extrem feine und köstliche 95-Punkte-**Duhart-Milon**, das zweite Weingut von Lafite Rothschild.

Mouton Rothschild: Das zweite Château, **Clerc Milon**, setzt in totaler Raffinesse ultraschicke Maßstäbe. 95–97 und das mit Vorsicht. Archetypisch! Mouton kann das noch toppen. Noch intensiver und noch schicker, ein Pomerol mit bester Kalifornien- und Pauillac-Würze. Noch nie so überragend fein. Glatt 100!

Latour: Nicht mehr en primeur, damit aus der Betrachtung. Dennoch fast ganz groß. Sehr fein wenn auch nicht in Moutons Extraklasse. 97–98.

Pichon Comtesse de Lalande: Der Überflieger der letzten Jahre. 2016 ist der Gegenentwurf zu Mouton, aber mit gleichfalls 100 glatt. Er hat zum Super schliff der satten Tannine und zur genialen Frische genau die Süße und das Volumen, das Lafite etwas fehlte. PiCoLa ist der perfektere Lafite mit seiner roten Frucht und sich selbst immer treu und typisch.

Grand Puy Lacoste: So schick und fein, als sei es der etwas kleinere Bruder von PiCoLa. Der Nachhall reifer roter Frucht mit Süßholz, Salz und weißem Pfeffer ist phänomenal. Das ist klarer und präziser als der so freundlich erotische 2015, Styling in roter süßer Frucht. Wäre Pichon nicht direkt davor gewesen... so gebe ich vorsichtig nur 97–98.

Pontet Canet: Wohl voll in der Biodynamie angekommen und verwurzelt. Die Wassermassen des Frühjahrs und den Trockenstress des Sommers konnten die extrem gesunden Reben gut wegstecken. Ein Unikat in Bio, tief und würzig, gaaaaanz anders als Pichon und GPL oder Mouton. Erdig würzig reif, polarisierend in seiner einzigartigen Naturhaftigkeit, mögen oder ablehnen, aber ganz groß mit 98–100.

Léoville las Cases: Das Flagship in Saint-Julien zusammen mit Ducru. 2016 ist sehr reif und extrem frisch und in seiner irren Komplexität der dramatischste Wein des Médoc, voller Spannung, alles kracht und berührt alle Sinne. Ein ganz großer Wein wie Cos und Mouton und PiCoLa. Best ever. Ganz groß und glatte 100

Ducru Beaucaillou: Fast etwas stark extrahiert, trotzdem ein Riesenwein, nur etwas viel Power. Ein ganz wenig rustic, deshalb trotz seiner erhabenen schicken Art etwas weniger Finesse als die Allerbesten. Groß dennoch. 97–98.

Margaux: Nur 23% Erstwein, weniger denn je, dafür aber 50 hl/ha Ertrag. Atemberaubende 94% Cab. Sauv., 3% Merlot, 2% Cab. Franc. und 1% Petit Verdot. Atemberaubend rein und präzise mit diesem fast reinen Cabernet, rote reiche süße Frucht wie Kalifornien in 800 Metern Höhe, Philipp Togni 2013 ... besser geht Cabernet bisher nicht, frisch und warm und köstlich. Super. Glatt 100. Auch Pavillon Rouge ein perfekter Margaux mit 95–96. Geht es besser im Médoc? Jetzt kommt Palmer ... und Pessac fehlt noch.

Palmer: Wie Pontet Canet ein extremer Biodynamiker. Nur 29 hl/ha und je Pflanze weniger als 500 Gramm. Bis zu 20 Tsd. Stöcke je Hektar. Extrem natürlich und würzig erdig, satte reife Kirschen auf Pflaume, ultrafein. Der wird wie Pontet immer unikathafter, so wie Jean Faure oder Coutet in Saint-Émilion, Clos Louie in Castillon und andere Naturextremisten. 97–100.

Dienstag, der 04.04.2017 – der zehnte Tag



Besuch auf **Château Giscours:** Nachverkostung von **Giscours** und **Du Tertre** mit dem Direktor Alexander van Beek. Giscours bestätigt seine Stellung als Primus inter Pares – der Verfolger von Margaux und Palmer. Dieses Jahr mit 98+ noch vor Rauzan und Malescot, hoher Cab. Anteil, geringer Alkohol, extrem klassisch reif und frisch. Großartig und sehr schick, die Appellation Margaux hat den totalen Lauf. Du Tertre ist eine stylische Delikatesse im oberen Mittelfeld, extrem delikat und köstlich, ähnlich wie 2015 mit Monbrison der preislich so spannende Geheimtipp der Appellation. Deyrem Valentin rundet die Liste der „must buy“ nach unten ab. Ob sich jemand Palmer oder gar Margaux selbst leisten kann? Qualitativ eine Sensation, aber den Einkauf erst bei Giscours, Rauzan und Malescot zu beginnen scheint mir verträglicher zu sein.



Phélan Ségur: Direktbesuch danach. Erstmalig wohl vor Lafon Rochet als Vorfänger von Calon Ségur. Ein begeisternder Topwert nach den ziemlich teuren Superstars Cos und Montrose und Calon. Darunter besticht der köstliche best ever Meyney und zur wunderschönen Abrundung Clauzet.



Dann die UGCB, **Union des Grands Crus de Bordeaux**. Vier verschiedene Verkostungssäle mit allen wichtigen Weinen (aber viele Wichtige fehlen hier, deshalb die vielen Einzelbesuche) des ganzen Médoc. Ein Marathon um die Lücken zu schließen.

Saint-Julien: **Léoville Barton** mit begeisternder reifer Cabernetdramatik wird mit 98 Punkten doch eindeutig vom burgundischen Cabernet-Finesse-Wunder **Leo Poyferré** mit 99+ distanziert. Soooo groß, sooo fein, best ever!

Nur **Las Cases** ist unerreicht darüber.

Gruaud-Larose ist zwar mit 95–96 klar hinter den drei Léovilles, aber eine köstliche Delikatesse ist es dennoch.

In Pauillac besticht 97–98 Punkte **Lynch Bages** klar vor 95–96 **Pichon Baron**. Beide glasklare, fast klassische, reife und frische, maskuline Pauillac, aber weit hinter der femininen PiCoLa (Pichon Comtesse de Lalande) zurückbleibend.



Bordeaux

Dann der Besuch auf dem winzigen Nord-Médoc-Weingut **Château Carmenère**. Ähnlich wie der auch so weit im Norden gelegene Clos Manou ein ungeheuer ambitionierter Winzer. Wenn der nahe der Perfektion positionierte Clos Manou stilistisch zwischen Pauillac, Saint-Estèphe und Saint-Julien einzuordnen ist, so ähnelt Carmenère mehr den eleganten und weicheren Margaux und Pessac Weinen. Sooo ungeheuer köstlich, fruchtig, reif und frisch zugleich. Der Vierte im Bunde des vierblättrigen Kleeblatts des Nordens. **Clos Manou, Haut Maurac, Charmail und Carmenère**.

Im Anschluss der Geheimtipp des südlichen Haut-Médoc, **Château du Retout**. Besser noch als 2010. Die gleiche Reichhaltigkeit aber mit weniger Alkohol, mehr Frische und Finesse. Ein superfeiner Kracher.



Haut Brion/La Mission

Final eine Gala mit vorheriger Verkostung auf **Château Haut Brion/La Mission**. DIE beste Appellation des Jahres? Das gilt es nun zu belegen oder zu widerlegen. In der Realität der abendlichen Probe waren mir dann beide Weine zu spröde, zu extrahiert, zu brachial in Tannin und Säure. Von allem zu viel und deshalb zu wenig Harmonie. Für mich sind die anderen Superstars der Appellation insgesamt größer und begeisternder.

Mittwoch, der 05.04.2017 – der elfte Tag



Von 9 bis 13 Uhr zum Schließen der Lücken ein großes Händlerasting bei CVBG Dourthe auf einem ihrer eigenen Châteaux: **Belgrave** in Haut-Médoc, direkt neben **Lagrange** Saint-Julien, seit Jahren aber ist Belgrave auf identischem Terroir der bessere Wein, mit 96+ einer der absoluten Tops des Jahrgangs in Haut-Médoc. Er schlägt viele Saint-Julien der direkten Nachbarappellation. Zweitbesten Haut-Médoc nach Clos Manou, echt groß. **La Garde** in Pessac ist sogar besser als 2015, auf dem Level von Fieuzal rouge, superb.

Auch das zum Imperium (Champagne Thienot kaufte diesen großen Negoc aus Distributionsgründen vor 5 Jahren) gehörende 95–96 **Le Boscq** in Saint-Estèphe performt super, best ever, noch besser als 2010 und jetzt gleichauf mit dem ähnlichen **Lafon Rochet**.



Belgrave

Die Lücken: Grandiose und superb frischer und erstmalig sooo feiner **Troplong Mondot**. 98–100.

Gleichauf und grandios **Beauséjour Duffau** vor **Pavie Macquin**.

Tolle Süßweine, **La Tour Blanche** und **Doisy Daëne** als tolle Verfolger von **Climens**. Ein tolles frisches ausdrucksstarkes Jahr für Süßweine!

Dann rüber ans rechte Ufer:



Château Figeac. Wow, so unglaublich fein, best ever, fast unglaublich stylisch. Glatt 100.

Danach **Angélus**. Viel besser als der konkurrierende Mitaufsteiger als 1er GCC A, Château Pavie. Wuchtig und zugleich frisch und raffiniert. So gut war Angélus noch nie! Auch hier 100.

Auf der „La Grappe“-Messe des Starberaters Stéphane Derenoncourt bestach sein eigener **Castillon Domaine de L'A** als klar zweitbesten Wein der Appellation mit Raffinesse und Klarheit. Clos Louie ist auf einem anderen Stern, aber dieser ultrafeine und sexy 97 Punkte Domaine de L'A würde auch im Reigen der 1er GCCB aus Saint-Émilion eine große Nummer sein.

Die im äußersten Süden Castillons, südlich der Appellationsgrenze, gelegene **Domaine de Courteillac** des Weingutgründers Stéphane Asseo (jetzt L'Aventure in Kalifornien) im Besitz von Dominique Méneret, war schon '14 und '15 bestechend schön. 2016 feiner und erotischer als je zuvor. Ein Muss unter 10 Euro.

Donnerstag, der 06.04.2017 – der zwölfte und letzte Tag



Erst **Château Bellefont-Belcier**, Nachbar von Larcis Ducasse und Tertre Roteboeuf. Allerbestes Kalksteinterroir mit Lehm als Amphitheaterform gen Süden in Hanglage. Dichtpflanzung, geringste Erträge je Stock, kein Wasserstress durch das spezielle Terroir, späte Lese. Spontanvergärung in Zement. Steht Larcis Ducasse nicht nach, eher noch feiner und köstlicher. Genialer Wein. 97 Punkte als Verfolger von Tertre Roteboeuf. Der zum Dinner mit dem Regisseur genossene 1998 war nicht nur taufersch, das große Jahr '98 war hier ganz ähnlich wie 2016 und präsentierte sich überragend. Der noch bessere 16er lässt also Großes erwarten!

Dann **Cheval Blanc**. Ultraschick und stylisch, extrem präzise, sicher zu teuer, aber genial. Der Kellermeister und zukünftige Direktor Pierre Olivier Clouet nimmt sich viel Zeit für uns.



Pierre Olivier Clouet

Danach **Le Pin**, auch sooo elegant und poliert, 100 glatt wie Cheval. Der Besitzer Jacques Thienpont hat auch vier Hektar in Saint-Émilion, Château L'If, Nachbar von Troplong Mondot. 30 Jahre alte Merlots, nicht ganz so gut wie die allerbesten – aber 97–98 ist ja auch superb.

Danach wieder UGCB. **Clinet** unsterblich pikant mit seinen 10% Cabernet Sauvignon. Ein 100-Punkte-Hammer!

La Conseillante war deutlich zarter, ultrafein. Zum Glück ist nicht jedes Jahr wie 2016, ab 2017 gehts sicher wieder einige Jahre zurück in die Normalität, denn sonst reicht irgendwann die Skala nicht mehr.

Nachmittags eine Serie der Besten. Bei Christian Moueix. Pomerol von oben. **Trotanoy** führt den Reigen mit glatt 100 an, vor dem 98–100 **La Fleur-Pétrus**. Best ever **Hosanna** und **Certan de May** sind knapp dahinter, auch **Latour à Pomerol** hält Anschluss an die Spitze.

In Saint-Émilion gehört **Belair Monange** zur absoluten Spitze Saint-Émilions,

La Serre ist zwar klar dahinter, aber auch groß. Insgesamt sind die Moueix-Weine erstaunlich hochreif und wuchtig tanninreich, dabei raffiniert und frisch und nie über den Punkt vinifiziert. Das ist insgesamt großes Kino hier.



Finale: **Haut-Bailly** in Leognan. Der grandios dichte, aber ultrafeine 100-Punkte-Wein schiebt sich noch vor **Pape Clément**, **Smith**, **Carmes Haut-Brion**, **Domaine de Chevalier** und **Seguin**.



Corinne Sanders hat alle Zeit der Welt für uns.

Haut-Brion und **La Mission** sind hinter dieser 6er-Gruppe. Eine grandiose Appellation und ein mehr als würdiges Finale einer denkwürdig phänomenalen Primeur-Reise. Anbetungswürdige Weine!





Château Haut Bailly zur Lese 2016

Die Zeit der Lese ist nun schon längst vorbei und auch die Primeurproben in Bordeaux sind durch – die Eindrücke zum Jahrgang 2016 haben sich gefestigt.

Bereits zur Zeit der Lese haben wir erste Stimmen gesammelt und auch nach der Lese haben wir uns bei den Weingütern umgehört. Hier ein Bericht zur Lese aus dem Château Haut-Bailly, den wir für Sie im englischen Original hier veröffentlichen.

Château Haut-Bailly:

WEATHER CONDITIONS

„The 2016 growing season was marked by extremes, records and luck. The two extreme situations were torrential rain in winter and spring amounting to a full year’s normal precipitation (the first record), followed by a tremendously dry, sunny autumn (2016 was even hotter around the world than the previous record holders, 2014 and 2015). Wet, mild weather from January to March brought about early bud break. The rain continued throughout the spring, accompanied by low temperatures.

Then three lucky breaks occurred:

1. A wonderful window of opportunity opened up during the wet spring; it was wide enough to enable flowering to take place quickly and evenly. Capricious spring weather nevertheless implied a late-ripening year, so we very much hoped for a fine Indian summer. Fortunately, beautiful warm weather set in beginning on June 24th, by which time 80% of the precipitation in 2016 had already been recorded. On the contrary, the month of July will be remembered for high temperatures and the total absence of rain.

2. Thanks to two light showers on July 30th and August 4th, véraison (colour change) took place as evenly as flowering did. Conditions at the height of summer (26% more sunshine than usual, accompanied by water stress) were ideal for ripening. In addition, the temperate range, i.e. the gap between highs and lows, set new records. Cool nights locked in fresh fruit aromas and were conducive to the synthesis of anthocyanins. Despite drought conditions (this was the driest summer in Bordeaux since 1893), water stress was only moderate.

Vines in all plots, including the estate’s great gravel terroirs, took advantage of deep rooting enhanced by working the soil. The vines were thus able to seek nourishment from a water table filled to the brim by spring showers.

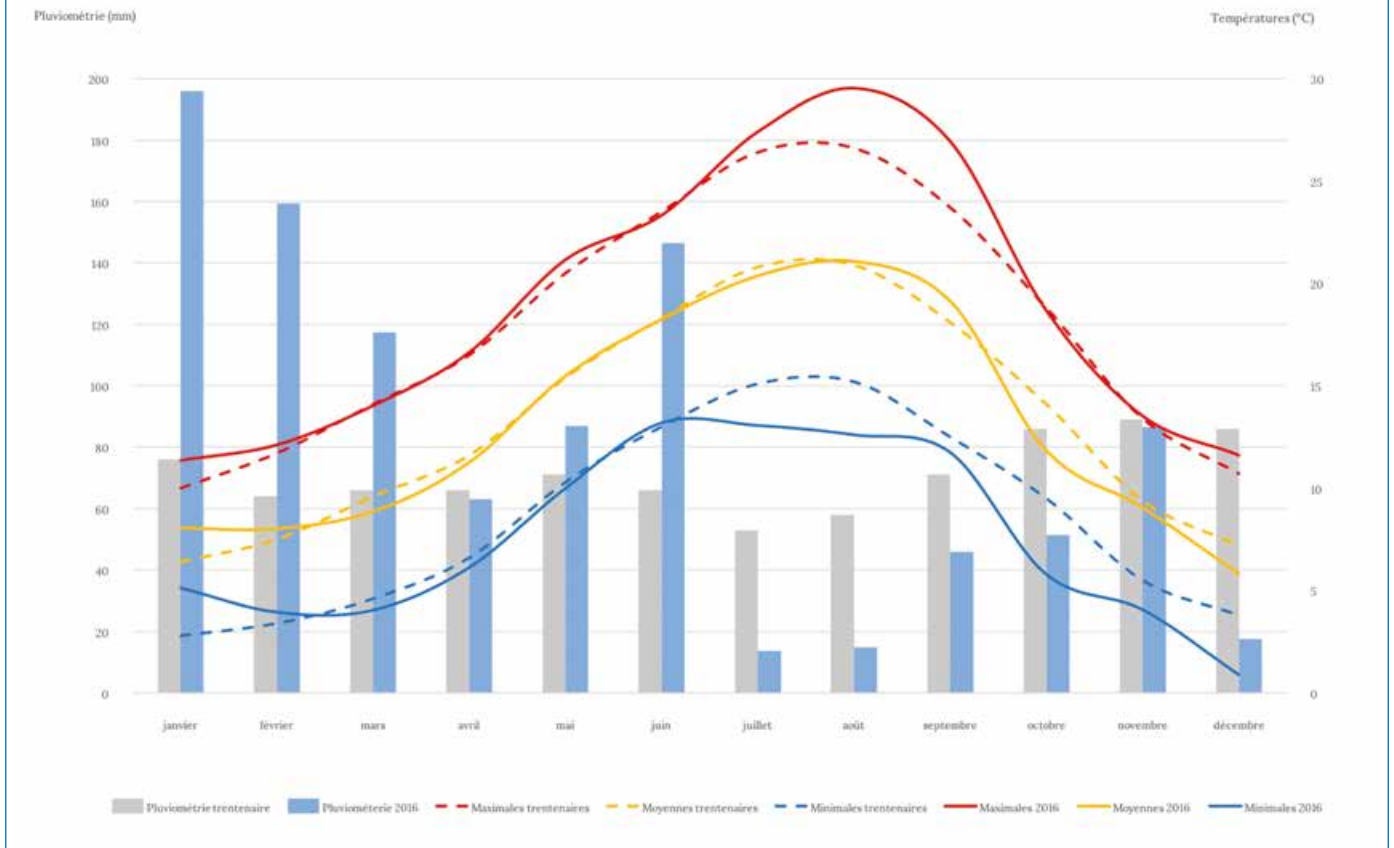
3. Third lucky break: miraculous rainfall on September 13th giving a new impetus to ripening. The leaves stayed green until October and the vines looked every bit as beautiful as in 2015. The doubts we had in spring gradually gave way to joy.“



CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSE HAUT-BORDEAUX

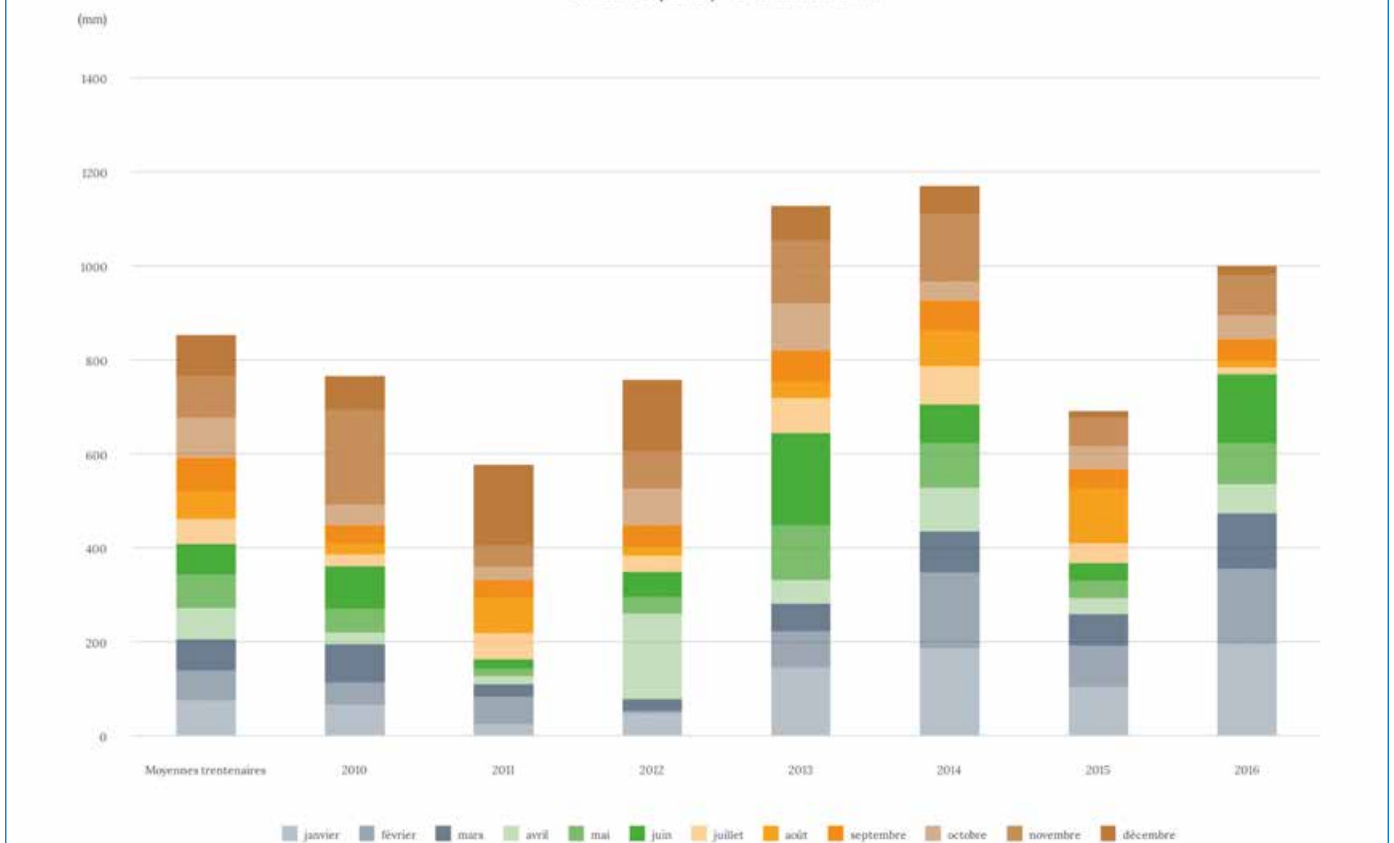
Pluviométrie et Températures en 2016 / Rainfall and Temperature in 2016

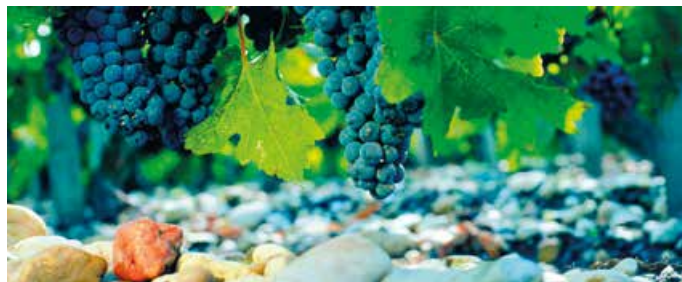


CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSE HAUT-BORDEAUX

Cumul des pluies / Cumulative rainfall





Das sagt die Wissenschaft zu Bordeaux 2016

Winzer, Journalisten und Verkoster haben sich bereits intensiv mit dem anstehenden Jahrgang 2016 auseinandergesetzt. Um einen noch objektiveren und tieferen Einblick zu bekommen, haben sich nun auch Wissenschaftler mit dem Jahrgang beschäftigt:

Dr. Axel Marchal, Dr. Valérie Lavigne und Prof. Laurence Géný

Evaluation of the 2016 vintage at the beginning of ageing: unprecedented weather conditions conducive to outstanding red wines

It is always somewhat risky to announce a second great vintage in a row without appearing unduly optimistic. However, 2016 is unquestionably remarkable in Bordeaux, combining quality, quantity, and a very classic style.

Before looking into the effect of weather conditions on vine physiology and grape composition, let us once again consider the main parameters of a quality vintage in Bordeaux. A successful red wine vintage depends on five essential conditions:

- (1) and (2) – Relatively quick flowering and fruit-set during weather that is sufficiently warm and dry to ensure good pollination and predispose towards even ripening,
- (3) The gradual onset of water stress thanks to a warm, dry month of July in order to slow down and then put a definitive stop to vine growth no later than the beginning of véraison (colour change),
- (4) Full ripening of the various grape varieties thanks to dry and warm (but not excessively so) weather in the months of August and September,
- (5) Fine (relatively dry and medium-warm) weather during the harvest making it possible to pick at the grapes in each plot at optimum ripeness without running the risk of dilution, rot, or loss of fruity aromas.

An incredibly wet spring was quite worrying for winegrowers at the time (danger of fungal diseases), but later proved to be a godsend. The soil's water reserves were largely reconstituted, enabling the vines to cope with the exceptionally dry, hot summer. The grapes finished ripening during beautiful, relatively warm weather, with very little rain and cool nights. This unhelped for, simply incredible weather for Bordeaux made it possible to harvest deeply-coloured, aromatic grapes with beautiful acidity.

The best white wine terroirs in Bordeaux (limestone, clay-limestone, and clay-gravel soils) protected the vines from premature or overly severe water stress. Sauvignon Blanc grapes retained surprising aromatic freshness and acidity on these types of soils. The Sémillon grapes were also very successful: plump and tender.

The dry, hot summer of 2016 was also conducive to the perfect maturity of grapes in Sauternes and Barsac prior to the development of botrytis. This is a vital prerequisite for the quality of sweet white wines. Two short, but significant rainy periods triggered the development of noble rot starting in mid-September. This was followed by a return to an anticyclone propitious to concentrating the grapes. Very spread out in 2016, the harvest began in the latter half of September and finished in early November.

A mild and extremely wet winter, followed by a gloomy spring, caused a delay in vegetative growth.

Although the year 2015 ended on an especially dry, sunny note, 2016 started off with three months in a row with greater than average rainfall. Despite this grey, wet weather, temperatures were mild. In fact, the winter of 2016 was the most clement since statistics have been kept (Table I).

That is why the first signs of vegetative growth (swelling buds) that appeared in late February gave the disconcerting impression of extreme precociousness. However, temperatures dropped to the seasonal average starting on the 20th of February and even less in the second ten-day period of March.

Cold temperatures in March and waterlogged soils due to heavy precipitation in the early part of the year delayed bud break, which began the last week in March, one week later than usual, but earlier than 2010, 2012, 2013, and 2015, and later than 2011 and 2014.

Table I

| | Hours of sunshine (h) | | Precipitation (mm) | | T°C average minimum (°C) | | T°C average maximum (°C) | |
|-----------|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|
| | 2016 | Average 1991-2010 | 2016 | Average 1981-2010 | 2016 | Average 1981-2010 | 2016 | Average 1981-2010 |
| January | 58 | 95 | 234 | 87 | 6 | 3.1 | 12.4 | 10.0 |
| February | 95 | 115 | 151 | 71 | 5.5 | 3.3 | 12 | 11.7 |
| March | 145 | 170 | 110 | 65 | 5.5 | 5.4 | 14 | 15.1 |
| April | 162 | 182 | 60 | 78 | 7.4 | 7.4 | 16.8 | 17.3 |
| May | 189 | 217 | 93 | 80 | 11.4 | 11.0 | 20.9 | 21.2 |
| June | 180 | 239 | 74 | 62 | 14.4 | 14.1 | 23.5 | 24.5 |
| July | 273 | 249 | 13 | 50 | 15.8 | 15.8 | 27.2 | 26.9 |
| August | 313 | 241 | 11 | 56 | 16.1 | 15.7 | 29.4 | 21.7 |
| September | 221 | 203 | 65 | 84 | 14.6 | 12.9 | 26.9 | 24.0 |
| October | 166 | 147 | 11 | 93 | 9 | 10.4 | 18.9 | 19.4 |

Weather data for 2016: rainfall and temperature (compared to the 1981 – 2010 average) and hours of sunshine (compared with the 1991 – 2010 average)

Data from Mérignac (Météo France)

Cool temperatures beginning in late February lasted until May (Table I). As often happens at that time of year, there were alternating warm and cold periods, with a large temperature range that did not facilitate regular vine growth. Despite the rather early bud break, the weather until late May delayed vine growth. Phenological development was also slower than usual. This situation was compounded in some regions by frost on the last three days of April that caused major damage in localised areas.

This meant that, by late May, the precocious vegetative growth was no longer the case and phenological maturity was comparable to 2014.

A providential window of fine, dry weather at the beginning of flowering limited coulure

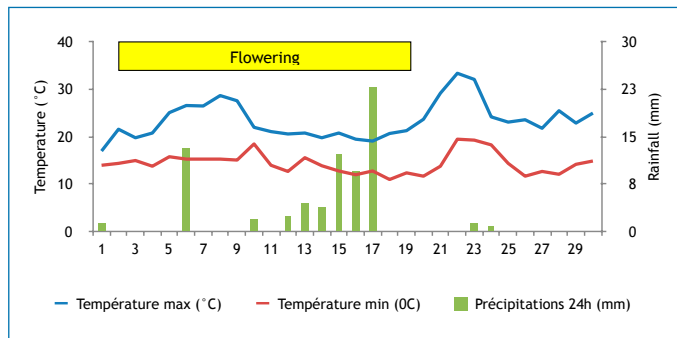
After a gloomy winter and rainy spring, there was some apprehension about flowering. Depending on the type of soil and its water retention capacity, some vines showed normal development, whereas others with a skimpy leaf canopy or on cold clay soil were behind. That explains why coulure like in 2013 was feared.

Flowering began during rainy weather in the last days of May. However, there was a providential window of dry, warm weather between the 3rd and the 11th of June. Mid-flowering in our reference vineyards took place around the 11th of June, i.e. 8 days later than the 20-year average (Table II). The change in the weather fortunately avoided widespread coulure. The end of flowering in certain late-ripening plots was slightly perturbed by a final rainy period that caused some millerandage.

Fruit set occurred 8 days later. The bunches were relatively homogeneous and the number of seeds greater than average – the sign of good pollination. After three days of rain in mid-June (Figure 1), beautiful weather finally set in proceeded to lasted for quite some time. This definitively changed the nature of the vintage. High temperatures in the last ten days of June enhanced berry development. These grew very quickly, „pea size“ by the end end of the month.

At this stage, the first two prerequisites for a good vintage, i.e. quick even flowering and fruit set, were fulfilled in most plots. Overall maturity was uniform with little coulure.

Figure 1



Daily variations in temperature and precipitation in June 2016

Data from Mériqnac (Météo France)

An exceptionally hot, dry summer leading to lasting water stress

The remarkably fine weather in late June continued into July and August. A few very hot days around the 15th of June degraded the herbaceous aromas without bringing growth to a halt. Rainfall was infrequent and light, while temperatures were normal and there was slightly more sunshine than usual. (Table I). Due to heavy winter rains, the lack of water stress during the vegetative growth the rather large size of the berries. Bunch closure took place about the 20th of July, as in 2011 and 2015.

The water balance in late July was not conducive to stopping vegetative growth definitively or triggering véraison in a significant way, except on clay-gravel soils. The grapes first began to change colour in the last days of July on terroirs prone to early ripening. However, seeing as vegetative growth had not completely stopped, véraison got off to a slow start. It took until the first week of August for colour change to become noticeably widespread (Table II).

Water stress was accentuated by the absence of rain. The situation was comparable to 2010 midway through véraison. The weather at this point was propitious to achieving the end of véraison.

Table II

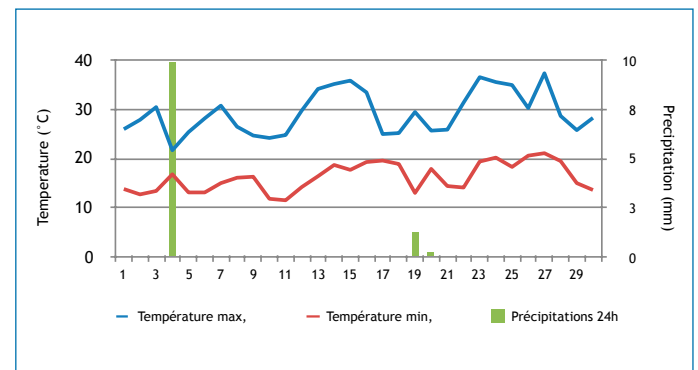
| Period | Mid-flowering | Mid-véraison |
|-----------|---------------|--------------|
| 1995-2015 | 2 June | 6 August |
| 2008 | 11 June | 15 August |
| 2009 | 5 June | 3 August |
| 2010 | 9 June | 9 August |
| 2011 | 17 May | 21 July |
| 2012 | 11 June | 12 August |
| 2013 | 18 June | 22 August |
| 2014 | 7 June | 13 August |
| 2015 | 5 June | 6 August |
| 2016 | 11 June | 7 August |

Mid-flowering and mid-véraison dates in 2016 compared to 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, and the average of the past 10 years

A halt to vegetative growth, the 3rd condition for a great red wine vintage, was attained by mid-véraison. Although this occurred slightly later than hoped, colour change was complete enough for a perfect start to ripening.

The month of August featured real summer weather (Figure 2). It was very hot (5°C more than usual) with a remarkable amount of sunshine (+30% compared to an average year). Fortunately, minimum night-time temperatures were close to the thirty-year average, and even less on some nights. This wide temperature range between day and night guaranteed the potential formation of anthocyanins while limiting the degradation of aromas and acids in the grapes. The absence of major precipitation caused excessive water stress in some locations, especially in plots of young vines, ones with high yields, and ones with shallow soil.

Figure 2



Daily variations in temperature and precipitation in August 2016

Data from Mériqnac (Météo France)

Much-welcomed showers in early September gave a new boost to ripening

In late August, a few instances of scorching were noticed in vines that had undergone excessive leaf thinning and everyone began wonder about the danger of inhibited ripening.

A heat wave in early September, with average temperatures of 30–32°C. The first 13 days of September were the hottest since 1950, reaching a record 37°C in Sauternes on the 12th of September.

A storm arrived from the Basque Country late in the afternoon of the 13th of September. It rained throughout Bordeaux the following night, with varying intensity depending on the region (Figure 3). A depression lasting three days brought as much as 40 cm of rain in some parts of Bordeaux.

However, the sun returned on the 20th of September and, with it, fine weather that lasted until the end of the harvest.

This rainy period gave a new impetus to ripening. Cabernet Sauvignon and late-ripening Merlot grapes benefited particularly from this.

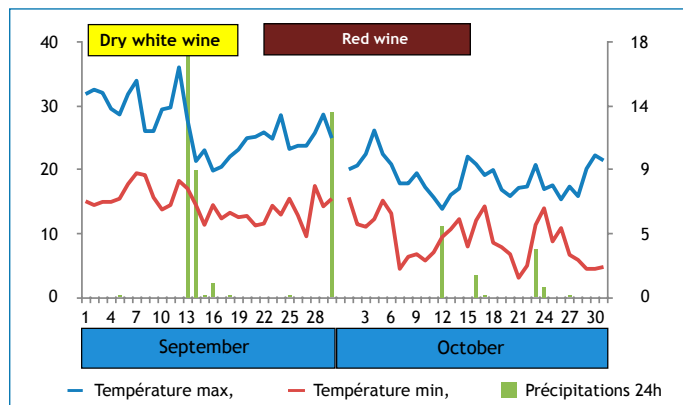
A sunny mid-September and month of October virtually without any rain completed ripening and made for a leisurely harvest

Once again, the month of September was decisive for the quality of the vintage. October was dry and sunny, with cool nights making it possible to wait serenely for the best time to pick all grape varieties (Figure 3).

The rain in early September gave a boost to maturity, which nevertheless took more time than usual to be reached. The sunshine and relatively cool night-time temperatures were conducive to the unusually large accumulation of phenolic compounds, as well as the preservation of aromas and acidity.

These weather conditions stopped grey rot from developing, except in certain parts of Bordeaux where fairly heavy rain in early September forced winegrowers to pick early.

Figure 3



Daily variations in temperature (°C) and precipitation (mm) in September and October 2016
Data from Mérignac (Météo France)

The rain in early September, followed by a dry, but not excessively hot period, ensured that ripening would start up again – the fourth condition for a great red wine vintage. The month of October was just as sunny, but cooler, enabling the Cabernets to ripen fully.

Despite the heat in June and July, the 2016 vintage was not particularly early. The dry white wine harvest began in the Graves and Pessac-Léognan appellations at the very beginning of September (Table III, Figure 3), about one week later than in 2015. After a remarkably dry month of August, the grapes were in perfect condition, without a trace of grey rot. Although they quickly attained sufficient sugar levels, their potential fruitiness, which had stayed in the background for a long time, also came to the fore at the end of ripening. The showers in mid-September did not have a major effect on the grapes, which could be picked without any need to hurry. Yields were very satisfactory, especially for Sauvignon Blanc, where such prolific production had not been seen in years. The freshly-picked grapes had lower sugar levels than in 2015, but in keeping with the previous 5-year average. Total acidity was slightly lower than in 2013, 2014, and 2015, and similar to 2011 (Table IV). The balance between sugar and acidity gave rise to hopes that 2016 would be a good vintage for white wines, especially those from soils where they are traditionally successful (limestone, clay-limestone, and clay-gravel) and which are conducive to retaining good acidity.

Table III

| | Sauvignon Blanc | Sémillon |
|------|-------------------------|-------------------|
| 2011 | 22 - 31 August | 1 - 5 September |
| 2012 | 3 - 10 September | 10 - 18 September |
| 2013 | 10 - 22 September | 21 - 25 September |
| 2014 | 6 - 12 September | 12 - 20 September |
| 2015 | 28 August - 6 September | 5 - 11 September |
| 2016 | 2 - 15 September | 8 - 18 September |

Harvest dates for grapes in the Graves region used to make dry white wines in 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, and 2016

Table IV

| | Potential alcohol (%) | Total acidity (g/L) | pH |
|------|-----------------------|---------------------|------|
| 2011 | 11.6 | 5.6 | 3.05 |
| 2012 | 12.9 | 5.3 | 3.05 |
| 2013 | 12.4 | 6.0 | 2.92 |
| 2014 | 12.4 | 7.6 | 3.05 |
| 2015 | 13.0 | 6.3 | 3.00 |
| 2016 | 12.4 | 5.6 | 3.00 |

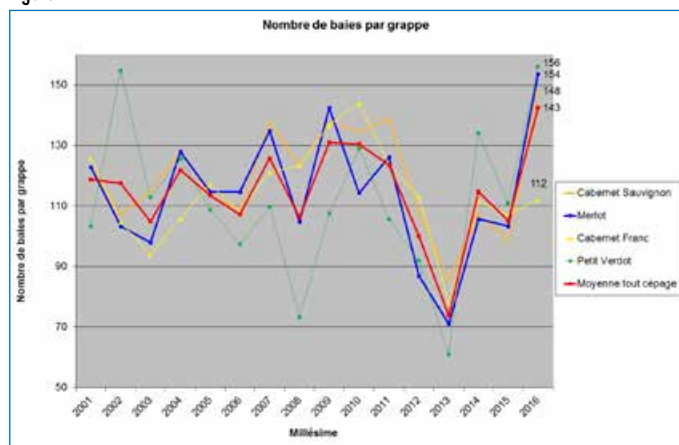
Composition of Sauvignon Blanc grapes from a plot with limestone soil in the Graves region in 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, and 2016

The red wine harvest began with the most early-maturing plots of Merlot in the third week of September, but most grapes were picked in early October, i.e. one week later than usual. Harvesting of the Cabernets and Petit Verdot went on until just after mid-October during sunny weather (Figure 3).

Therefore, the fifth and final prerequisite for a good red wine vintage – fine weather during the harvest – was perfectly fulfilled in 2016. Ideal conditions for harvesting excellent quality grapes

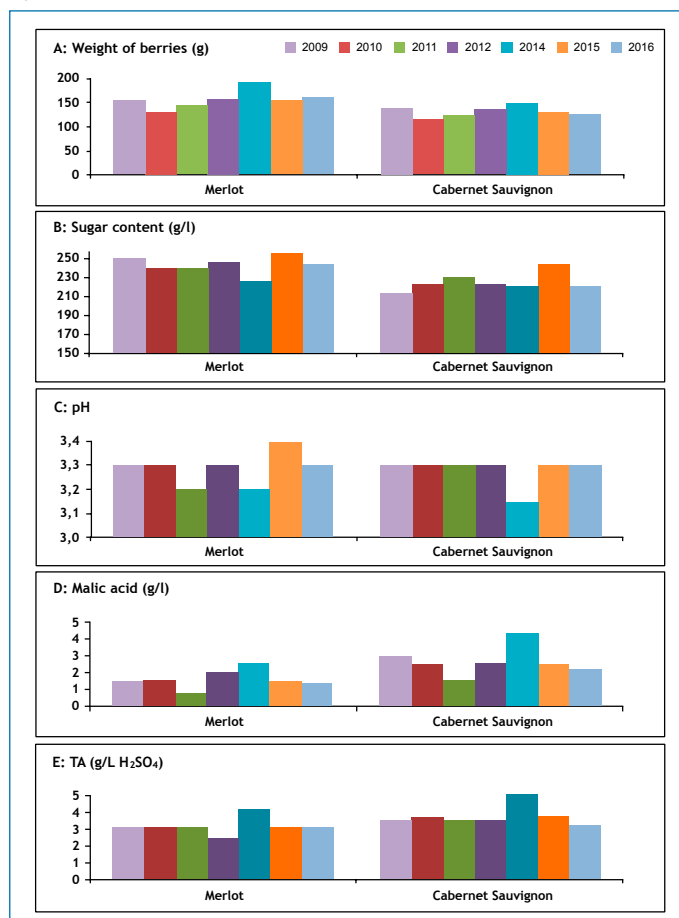
The red wine grapes in 2016 were characterized by a reasonable degree of potential alcohol and an outstanding phenolic composition.

Figure 4



Number of berries per cluster for various grape varieties at an estate in Pauillac for the past fifteen years

Figure 5



Analytical characteristics of berries in the 2016 vintage, compared with the 6 previous vintages for Merlot and Cabernet Sauvignon grapes in various plots used to define maturity
A: Weight in grams per 100 berries – B: Sugar content (g/L) – C: pH – D: Malic acid content (g/L) – E: Total acidity (g H₂SO₄/L)

As opposed to other French regions adversely affected by violent weather, the vintage in Bordeaux was generous. This can be explained by the large number of grapes per cluster as well as their size (Figure 4). Because water stress manifested itself rather late, the berries were comparable in weight to 2015, but lighter than in 2010 (Figure 5, Table V). The very low malic acid content – the lowest since 2009, except for 2011 (Figure 4) – was due to the mild, dry summer weather.

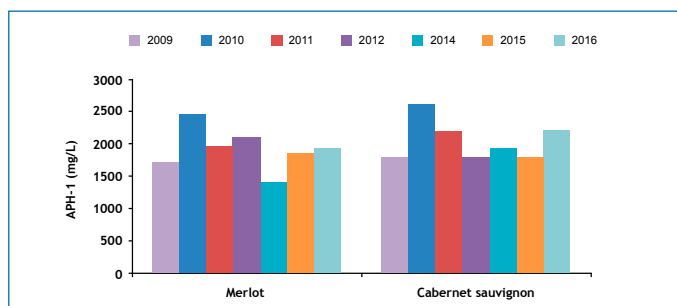
These meteorological conditions enhanced the degradation of isobutyl-methoxy-pyrazine. This compound, responsible for the „green pepper“ aromas in Cabernet, was practically unable to be detected from the very beginning of the ripening process.

Table V

| | Weight per 100 berries (g) | Sugars (g/l) | TA (g/L H ₂ SO ₄) |
|-------------------------|----------------------------|--------------|--|
| 2016 | | | |
| 5/9 Merlot | 134 | 203 | 4.1 |
| Cabernet sauvignon | 114 | 187 | 5.4 |
| 26/9 Merlot | 151 | 246 | 3 |
| 3/10 Cabernet Sauvignon | 119 | 223 | 3.2 |
| 2015 | | | |
| 6/9 Merlot | 131 | 239 | 3.7 |
| Cabernet Sauvignon | 118 | 224 | 4.5 |
| 20/9 Merlot | 147 | 264 | 3.0 |
| Cabernet Sauvignon | 124 | 247 | 3.7 |
| 2014 | | | |
| 8/9 Merlot | 185 | 197 | 6 |
| Cabernet Sauvignon | 141 | 190 | 6 |
| 21/9 Merlot | 184 | 229 | 4.1 |
| 28/9 Cabernet Sauvignon | 142 | 223 | 5 |
| 2010 | | | |
| 3/9 Merlot | 120 | 198 | 4.3 |
| Cabernet sauvignon | 101 | 171 | 6.1 |
| 20/9 Merlot | 125 | 242 | 3 |
| 27/9 Cabernet Sauvignon | 108 | 225 | 3.6 |
| 2009 | | | |
| 3/9 Merlot | 155 | 203 | 4.3 |
| Cabernet sauvignon | 149 | 178 | 5.7 |
| 20/9 Merlot | 113 | 249 | 2.4 |
| Cabernet sauvignon | 130 | 226 | 3.5 |

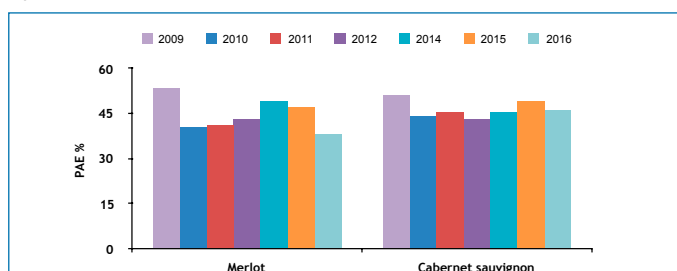
Variations in grape sugar content and acidity during ripening

Figure 6



Total anthocyanin content (mg/L) of Merlot and Cabernet Sauvignon berries in 2016, 2015, 2014, 2013, 2010, and 09 in our reference vineyards

Figure 7

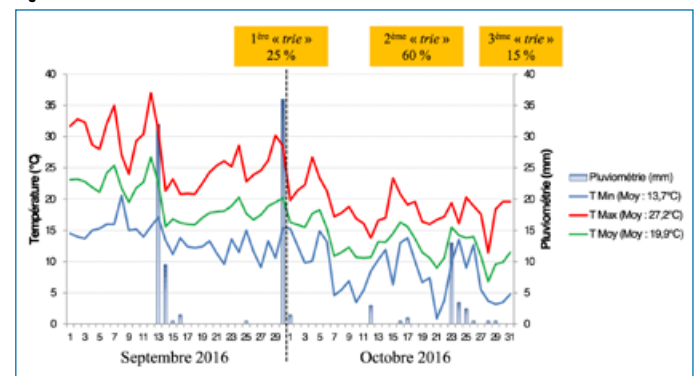


Potential anthocyanin extractability (%) of Merlot and Cabernet Sauvignon berries in 2016, 2015, 2014, 2013, 2010, and 09 in our reference vineyards

Alternating cool nights and sunny days in September was conducive to the remarkable accumulation of anthocyanins. Content was higher than in 2015 or 2009, and close to 2011 (Figure 6). Extraction took place slowly and varied according to grape variety (Figure 7). Extractability was greater for the Cabernets than for Merlot – proof of excellent maturity in the later-ripening varieties. Colour was deep and the tannin in the seeds was most often ripe and of high quality in 2016.

Due to the lack of rainfall until mid-September, botrytis took its time to appear and so grapes in Sauternes and Barsac were essentially concentrated at first thanks to raisining. However, showers on the 13th and 30th of September triggered the development of noble rot on perfectly ripe grapes, and their concentration was enhanced by the return of fine weather (Figure 8). Picking during the second trier, or pass, constitutes the lion's share of the best part of the harvest, which lasted until early November. The quantity of wine made at several estates reached a record high.

Figure 8



Daytime temperatures and precipitation in September and October 2016 in Sauternes
Chronology of the development of noble rot and the progression of passes (example).

Good dry white and sweet white wines, and outstanding red ones

The 2016 dry white wines are good. They are fruity and flavoursome, less acidic than the three previous vintages, and well-balanced. The Sémillon wines were especially successful in 2016, adding body and softness to the blend, but without heaviness.

The great wines of Sauternes and Barsac are extremely pure. Very rich and showing candied fruit overtones, they display a style that emphasises power rather than bright aromatics or freshness.

At the beginning of ageing, the 2016 red wines give every indication of being outstanding. They have an amazing colour. They are also fruity, without any herbaceousness, and combine the tannic power of great vintages with a deliciously velvety texture. Their relatively high level of acidity gives them an admirable freshness and tremendous balance, without any hardness. The vintage is unprecedented, more classic than 2009 or 2015, and seems to have very long ageing potential.





Bordeaux 2015 und 2016

Verkostungsnotizen 2016

Was unterscheidet diese beiden, noch vor 1989 und 1990, 2000 und 2005, besten Jahrgänge der bisherigen Geschichte Bordeauxs voneinander?

Und können Sie das bisherige Traumduo 2009/2010 in der Qualität erreichen oder gar übertreffen?

Zuerst: Alle 4 Jahrgänge sind für mich ganz groß, alle 4 sind besser als 89/90 und 2000 und 2005. Höheres Rebalter, Wissenszuwachs im Weinberg, Nachhaltigkeit und Bio, voranschreitender Klimawandel. Und alle 4 sind ganz anders, einzigartig, gleichgut, auch wenn es gewisse Analogien gibt. 2009 und 2015 sind verwandt in ihrer offenen Art, in der Süße, Süffigkeit und Köstlichkeit. Butterweiche Tannine und tiefe Säure. Beide recht hoch im Alkohol, 2009 ist fetter, 2015 ist verspielter und leichtfüßiger. Richtig leckere und freundliche Jahrgänge. 2009 ist mir vielleicht etwas zu fett, 2015 macht zumindestens mir in seiner leichtfüßigen Köstlichkeit und etwas größeren Frische mehr Trinkfreude. Wer aber reiche Wucht und tiefe Säure bei satter Frucht vorzieht, der möge zum wahren Turbo-82er 2009 greifen.

Die anderen Geschwister sind weniger Zwillingshaft, und doch gehören 2010 und 2016 zusammen. Die Tannine und Säure=Frische liegen einen Level höher jetzt, trotzdem gibt es in beiden Jahren hohe Reife. Beides Jahrgänge für ewiges Leben. 2010 ist massiv, reife Blockbuster mit fulminanten Gerbstoffen, wuchtige Kraftbolzen, die Zeit zur Reife brauchen. Richtige Monster, aber grandios, weil eben hohe Säure, satterer reifer Gerbstoff und ein eher hoher Alkohol eine hervorragende Balance bilden. Eben alles Champions-League. Und nun kommt 2016. Genauso viel Tannin, nur ganz ganz weich und sehr reif. Weil die unter der butterzarten Tannindecke überhaupt nicht spürbare Säure noch höher ist, und gleichzeitig der Alkohol ein Grad tiefer liegt, kommt die Frucht besser durch. Die Weine sind stylisch und schick und köstlich vom ersten Moment. Eine Harmonie wie im Himmel. Und wie 2010 für viele Jahrzehnte haltbar. Man glaubt es kaum, weil sie ja von Beginn an köstlich und lecker sind. Aber man darf sich da nicht täuschen lassen, die entscheidenden Regler stehen ganz rechts. Aber jeder muss da schon selbst über seine Geschmacksvorliebe entscheiden. Zwei Riesen-Zwillinge, nur nicht eineig wie 09 und 15, sondern nur gleich extrem in der überragenden Qualität.



Die allerbesten Bordeaux 2016

| Wein | Lobenberg | Wein | Lobenberg |
|--|-----------|---|-----------|
| Château Angéjus 1er Gr. Cr. Cl. A | 100 | Château La Fleur Petrus | 98–100 |
| Château Ausone 1er Gr. Cr. Cl. A | 100 | Château La Mission Haut Brion Cru Classé | 96–99 |
| Château Beaugard | 97–98 | Château La Mondotte 1er Grand Cru Classé B | 97–98+ |
| Château Beauséjour Duffau 1er Grand Cru Classé B | 100 | Château La Tour Blanche 1er Cru Classé (fruchtsüß) | 97–99 |
| Château Belair Monage 1er Gr. Cr. Cl. B | 99–100 | Château Lafaurie Peyraguey 1er Cru Classé (fruchtsüß) | 97–98+ |
| Château Bellefont Belcier Grand Cru Classé | 97–98 | Château Lafite Rothschild 1er Cru | 98–99 |
| Château Calon Ségur 3ème Cru | 98–99 | Château Lafon la Tuilerie Grand Cru | 98+ |
| Château Canon la Gaffelière 1er Gr. Cr. Cl. B | 97–98 | Château Latour à Pomerol | 97–99 |
| Château Carmenère | 95–98 | Château Le Pin | 100 |
| Château Carmes Haut Brion | 97–100 | Château Le Queyroux 100% ProVocateur | 97–100 |
| Château Certan de May | 97–100 | Château Le Queyroux 33333 | 99–100 |
| Château Cheval Blanc 1er Gr. Cr. Cl. A | 98–100 | Château Le Queyroux Le Joyau | 97+ |
| Château Climens 1er Cru (fruchtsüß) | 98–100 | Château Léoville Barton 2ème Cru | 97–100 |
| Château Clinet | 100 | Château Léoville Las Cases 2ème Cru | 100 |
| Château Clos de la Vieille Église | 100 | Château Léoville Poyferré 2ème Cru | 98–100 |
| Château Clos Dubreuil Grand Cru | 98+ | Château Lynch Bages 5ème Cru | 97–99 |
| Château Clos Louie | 100 | Château Malescot St. Exupéry 3ème Cru | 96–98 |
| Château Clos Manou Cru Bourgeois | 97–98 | Château Margaux 1er Cru | 100 |
| Château Clos Saint-Julien Grand Cru | 97–98 | Château Montrose 2ème Cru | 97–100 |
| Château Cos d'Estournel 2ème Cru | 100 | Château Mouton Rothschild 1er Cru | 100 |
| Château Coutet Cuvée Demoiselle | 98–100 | Château Palmer 3ème Cru | 99–100 |
| Château de Pressac Grand Cru Classé | 96–98 | Château Pape Clément Cru Classé | 98–100 |
| Château Domaine de Chevalier rouge | 97–99 | Château Pavie 1er Grand Cru Classé A | 97–100 |
| Château Ducru Beaucaillou 2ème Cru | 99–100 | Château Pavie Macquin 1er Grand Cru Classé B | 98–99 |
| Château Enclos Tourmaline | 100 | Château Péby Faugères Grand Cru Classé | 96–98 |
| Château Feytit Clinet | 97–98+ | Château Petit Gravet Âiné Grand Cru | 97–98 |
| Château Figeac 1er Gr. Cr. Cl. B | 100 | Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2ème Cru | 100 |
| Château Giscours 3ème Cru | 97–99 | Château Pontet Canet 5ème Cru | 99–100 |
| Château Grand Puy Lacoste 5ème Cru | 97–99 | Château Rauzan Ségla 2ème Cru | 97–98+ |
| Château Gruaud Larose 2ème Cru | 96–98 | Château Roc de Cambes | 97–98+ |
| Château Guiraud 1er Grand Cru Classé (fruchtsüß) | 96–98 | Château Seguin | 98–100 |
| Château Haut Bailly | 100 | Château Smith Haut Lafitte | 98–100 |
| Château Haut Brion 1er Cru | 97–100 | Château Smith Haut Lafitte Blanc | 97–100 |
| Château Hosanna | 97–99+ | Château Tertre de la Mouleyre | 100 |
| Château Jean Faure Grand Cru Classé | 97–100 | Château Tertre Roteboeuf Grand Cru | 100 |
| Château L'Ambroisie (Lalande Pomerol) | 97–98 | Château Tour Perey Grand Cru | 97–98 |
| Château L'If Grand Cru | 97–98 | Château Tour Saint Christophe Grand Cru | 97–98+ |
| Château L'Église Clinet | 98–100 | Château Troplong Mondot 1er Grand Cru Classé B | 100 |
| Château L'Évangile | 100 | Château Trotanoy | 100 |
| Château La Conseillante | 98–100 | Château Valandraud 1er Grand Cru Classé B | 98–99+ |
| Château La Croix | 98+ | Château Yquem 1er Cru Supérieur (fruchtsüß) | 100 |
| Château La Croix Saint Georges | 97–98 | Vieux Château Certan | 99–100 |



Die besten Roten · Linkes Ufer

Die besten Saint-Estèphe 2016

| Wein | Lobenberg |
|----------------------------------|-----------|
| Château Calon Ségur 3ème Cru | 98–99 |
| Château Clauzet Cru Bourgeois | 94–95 |
| Château Cos d'Estournel 2ème Cru | 100 |
| Château Lafon Rochet 4ème Cru | 95+ |
| Château Le Boscq Cru Bourgeois | 95–96 |
| Château Meyney Cru Bourgeois | 95–96 |
| Château Montrose 2ème Cru | 97–100 |
| Château Phélan Ségur | 95–96+ |

Die besten Pauillac 2016

| Wein | Lobenberg |
|---|-----------|
| Château Clerc Milon Rothschild 5ème Cru | 96–97+ |
| Château D'Armailhac 5ème Cru | 94–96 |
| Château Duhart Milon Rothschild 5ème Cru | 95–96 |
| Château Grand Puy Lacoste 5ème Cru | 97–99 |
| Château Haut Bages Liberal 5ème Cru | 95–96 |
| Château Lafite Rothschild 1er Cru | 98–99 |
| Château Latour 1er Cru | 97 |
| Château Lynch Bages 5ème Cru | 97–99 |
| Château Mouton Rothschild 1er Cru | 100 |
| Château Pédesclaux 5ème Cru | 95+ |
| Château Pichon Longueville Baron 2ème Cru | 95–97 |
| Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2ème Cru | 100 |
| Château Pontet Canet 5ème Cru | 99–100 |

Die besten Saint-Julien 2016

| Wein | Lobenberg |
|-------------------------------------|-----------|
| Château Branaire Ducru 4ème Cru | 95–96+ |
| Château Ducru Beaucaillou 2ème Cru | 99–100 |
| Château Gruaud Larose 2ème Cru | 96–98 |
| Château Léoville Barton 2ème Cru | 97–100 |
| Château Léoville Las Cases 2ème Cru | 100 |
| Château Léoville Poyferré 2ème Cru | 98–100 |
| Château Saint Pierre 4ème Cru | 94–96 |
| Clos du Marquis | 94–95 |

Die besten Margaux 2016

| Wein | Lobenberg |
|---|-----------|
| Château Brane Cantenac 2ème Cru | 95–96 |
| Château Deyrem Valentin Cru Bourgeois | 94–95+ |
| Château Du Tertre 5ème Cru | 96 |
| Château Durfort Vivens 2ème Cru | 93–95+ |
| Château Ferrière 3ème Cru | 95+ |
| Château Giscours 3ème Cru | 97–99 |
| Château Kirwan 3ème Cru | 94–95 |
| Château Lascombes 2ème Cru | 96–97+ |
| Château Malescot St. Exupéry 3ème Cru | 96–98 |
| Château Margaux 1er Cru | 100+ |
| Château Monbrison Cru Bourgeois | 95+ |
| Château Palmer 3ème Cru | 99–100 |
| Château Rauzan Ségla 2ème Cru | 97–98+ |
| Pavillon Rouge du Château Margaux (2. Wein) | 96–97 |

Die besten Pessac-Léognan 2016

| Wein | Lobenberg |
|--|-----------|
| Château Carmes Haut Brion | 97–100 |
| Château Domaine de Chevalier rouge | 97–99 |
| Château Haut Bailly | 100 |
| Château Haut Brion 1er Cru | 97–100 |
| Château La Mission Haut Brion Cru Classé | 96–99 |
| Château Léognan | 96 |
| Château Malartic Lagravière | 95–96 |
| Château Pape Clément Cru Classé | 98–100 |
| Château Pontac Monplaisir | 95–96 |
| Château Seguin | 98–100 |
| Château Seguin „l'Angelot de Seguin“ | 94–95 |
| Château Smith Haut Lafitte | 98–100 |

Die besten Haut Médoc / Moulis und Listrac 2016

| Wein | Lobenberg |
|-----------------------------------|-----------|
| Château Belgrave 5ème Cru | 96+ |
| Château Branas Grand Poujeaux | 94–95+ |
| Château Carmenère | 95–98 |
| Château Charmail Cru Bourgeois | 95+ |
| Château Clos Manou Cru Bourgeois | 97–98 |
| Château du Retout Cru Bourgeois | 95+ |
| Château Haut Maurac Cru Bourgeois | 95–96 |
| Châteaux Dutruich Grand Poujeaux | 94–95 |



Die besten Roten · Rechtes Ufer

Die besten Côtes de Blaye/Bourg/Castillon/Fronsac/AC Bordeaux 2016

| Wein | Lobenberg |
|--------------------------------------|-----------|
| Château Bel Air La Royère | 95+ |
| Château Clos Louie | 100 |
| Château Clos Puy Arnaud | 95–96+ |
| Château Le Queyroux 100% ProVocateur | 97–100 |
| Château Le Queyroux 33333 | 99–100 |
| Château Le Queyroux Le Joyau | 97+ |
| Château Le Rey Les Rocheuses | 94–95 |
| Château Moulin Haut Laroque | 96+ |
| Château Roc de Cambes | 97–98+ |
| Château Tour du Moulin | 94–95 |
| Domaine de Cambes | 94–95 |
| Domaine de L'A | 95–97 |
| Louison & Leopoldine de Clos Louie | 94–95 |

Die besten Pomerol 2016

| Wein | Lobenberg |
|---------------------------------------|-----------|
| Château Beaugard | 97–98 |
| Château Certan de May | 97–100 |
| Château Clinet | 100 |
| Château Clos de la Vieille Église | 100 |
| Château Clos L'Église | 96–97 |
| Château Enclos Tourmaline | 100 |
| Château Feytit Clinet | 97–98+ |
| Château Guillot Clauzel | 95–96 |
| Château Haut Musset (Lalande Pomerol) | 93–95 |
| Château Hosanna | 97–99+ |
| Château L'Ambroisie (Lalande Pomerol) | 97–98 |
| Château L'Église Clinet | 98–100 |
| Château L'Évangile | 100 |
| Château La Conseillante | 98–100 |
| Château La Croix | 98+ |
| Château La Croix Saint Georges | 97–98 |
| Château La Fleur Petrus | 98–100 |
| Château La Patache | 95+ |
| Château La Rose Figeac | 95+ |
| Château Lafleur Gazin | 94–95 |
| Château Latour à Pomerol | 97–99 |
| Château Le Pin | 100 |
| Château Quinault L'Enclos | 96+ |
| Château Trotanoy | 100 |
| Vieux Château Certan | 99–100 |

Die besten Weißen und Süßen

Die besten Weißen 2016

| Wein | Lobenberg |
|------------------------------------|-----------|
| Château Domaine de Chevalier blanc | 96–97 |
| Château Fieuzal blanc | 95–96+ |
| Château Le Retout Blanc | 95–96 |
| Château Smith Haut Lafitte Blanc | 97–100 |

Die besten Saint-Émilion 2016

| Wein | Lobenberg |
|--|-----------|
| Château Angélu 1er Gr. Cr. Cl. A | 100 |
| Château Ausone 1er Gr. Cr. Cl. A | 100 |
| Château Beauséjour Bécot 1er Gr. Cr. Cl. B | 96 |
| Château Beauséjour Duffau 1er Grand Cru Classé B | 100 |
| Château Belair Monange 1er Gr. Cr. Cl. B | 99–100 |
| Château Bellefont Belcier Grand Cru Classé | 97–98 |
| Château Bellevue-Mondotte Grand Cru | 93–94 |
| Château Canon 1er Gr. Cr. Cl. B | 97+ |
| Château Canon la Gaffelière 1er Gr. Cr. Cl. B | 97–98 |
| Château Cheval Blanc 1er Gr. Cr. Cl. A | 98–100 |
| Château Clos Dubreuil Grand Cru | 98+ |
| Château Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé B | 96–97 |
| Château Clos Saint-Julien Grand Cru | 97–98 |
| Château Coutet | 97+ |
| Château Coutet Cuvée Demoiselle | 98–100 |
| Château de Pressac Grand Cru Classé | 96–98 |
| Château Figeac 1er Gr. Cr. Cl. B | 100 |
| Château Fonroque Grand Cru Classé | 95+ |
| Château Haut Brisson Grand Cru | 95+ |
| Château Jean Faure Grand Cru Classé | 97–100 |
| Château L'If Grand Cru | 97–98 |
| Château La Mondotte 1er Grand Cru Classé B | 97–98+ |
| Château La Serre Grand Cru Classé | 95–96 |
| Château Lafon la Tuilerie Grand Cru | 98+ |
| Château Larcis Ducasse 1er Grand Cru Classé B | 96–97 |
| Château Pavie 1er Grand Cru Classé A | 97–100 |
| Château Pavie Macquin 1er Grand Cru Classé B | 98–99 |
| Château Péby Faugères Grand Cru Classé | 96–98 |
| Château Petit Gravet Âiné Grand Cru | 97–98 |
| Château Quinault L'Enclos Grand Cru Classé | 96+ |
| Château Tertre de la Mouleyre | 100 |
| Château Tertre Roteboeuf Grand Cru | 100 |
| Château Tour Perey Grand Cru | 97–98 |
| Château Tour Saint Christophe Grand Cru | 97–98+ |
| Château Troplong Mondot 1er Grand Cru Classé B | 100 |
| Château Valandraud 1er Grand Cru Classé B | 98–99+ |

Die besten Süßen 2016

| Wein | Lobenberg |
|---|-----------|
| Château Climens 1er Cru (fruchtsüß) | 98–100 |
| Château Guiraud 1er Grand Cru Classé (fruchtsüß) | 96–98 |
| Château La Tour Blanche 1er Cru Classé (fruchtsüß) | 97–99 |
| Château Lafaurie Peyraguey 1er Cru Classé (fruchtsüß) | 97–98 |
| Château Rieussec 1er Cru Classé (fruchtsüß) | 95–96 |
| Château Suduiraut 1er Grand Cru Classé (fruchtsüß) | 96–97 |
| Château Yquem 1er Cru Supérieur (fruchtsüß) | 100 |



Weinpaket: Perfekte Einstiegs-Bordeaux 2016

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. Jeder Schuss muss ein Treffer sein. Und das ist so! 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. Hier sind die feinsten Einstiegsweine des Jahrgang 2016 versammelt.

31022H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l Paketpreis laut Liste
je 1 Flasche der folgenden Weine:

🍷 2016 Château Peyrou

Peyrou • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich
Merlot 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93+ Gerstl 18 • 2023–2035 • Seite 98

Lobenberg: Dieses biodynamische Weingut ist wirklich einer der Geheimtipps. Tolle, pflaumige, beerige Frucht in hoher Aromatik und salziger Mineralität. Das ist wirklich ein kleiner großer Wein.

30222H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Seguin „l'Angelot de Seguin“

Seguin • Pessac-Léognan • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 50% Merlot 50% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 94–95 • 2024–2045 • Seite 106

Lobenberg: Der Zweitwein von Seguin wird in der gleichen Menge erzeugt wie der Erstwein. Ich bin wirklich begeistert.

30243H 2016 0,75l

🍷 2016 Château du Retout Cru Bourgeois

Du Retout • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 71% Merlot 25% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 95+ Gerstl 19 Weinwiser 18 Gabriel 18 • 2023–2040 • Seite 57

Lobenberg: Ein wuchtiger, schwarzfruchtiger, extrem leckerer, harmonischer Stil. Eine große Köstlichkeit und Delikatesse schon in der Fassprobe.

30141H 2016 0,75l

🍷 2016 „Louison & Leopoldine“ de Clos Louie

Clos Louie • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich
Cab. Franc 80% Merlot 20% • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94–95 Gerstl 19 • 2022–2040 • Seite 45

Lobenberg: Ungeheuer aromatisch, der Mund zieht sich zusammen. Eine Feinheit mit einem butterweichen Tannin und einer präsenten, aber mollig einnehmenden, charmanten Säure.

30260H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Haut Maurac Cru Bourgeois

Haut Maurac • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich
Merlot 60% Cab. Sauv. 35% Malbec 5% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 95–96 Gerstl 19+ Weinwiser 18 • 2025–2045 • Seite 70

Lobenberg: Sehr fein und geschliffen. Schlehe dominiert. So schöne süße Frucht und trotzdem so unglaublich fein. Das Tannin deutlich vorhanden, aber total poliert. Nichts ist hart.

30175H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Gaillard Grand Cru

Gaillard • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich
Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ Gerstl 19 • 2022–2035 • Seite 64

Lobenberg: Da kommt so unglaublich viel schöne Zwetschge, Brombeere, Cassis aber auch rote Frucht. Ein bisschen Sanddorn, exotische Orange, sogar ein bisschen Passionsfrucht kommt dazu.

30162H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Clauzet Cru Bourgeois

Clauzet • Saint-Estèphe • Bordeaux • Frankreich
Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 94–95 Gerstl 18 Parker 90–92 • 2023–2040 • Seite 40

Lobenberg: Clauzet hat in großen Jahren wirklich große Weine. Ein Terroir so gut wie Phélan Ségur, und in guten Jahren kann es auch an diese Klasse heran. 2016 ist das für mich der Fall.

30574H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Moulin Haut Laroque

Moulin Haut Laroque • Fronsac • Bordeaux • Frankreich • Merlot 68% Cab. Franc 19% Cab. Sauv. 8% Malbec 5% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 96+ Gerstl 19+ Gabriel 18 • 2024–2050 • Seite 92

Lobenberg: Viel bessere reife Weine habe ich in meinem Leben noch nicht getrunken. Wirklich superber Stoff 2016. Darf man Fronsac mehr geben als ...?

30209H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Pontac Monplaisir

Pontac Monplaisir • Pessac-Léognan • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. Merlot • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 95–96 Gerstl 19 • 2024–2045 • Seite 101

Lobenberg: Dieses noch im Stadtgebiet Bordeaux liegende Weingut ist nun seit vielen Jahren, spätestens seit 2008, der Preishammer schlechthin.

30226H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Carmenère

Carmenère • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 45% Merlot 35% Carmenère 10% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 95–98 Gerstl 20 • 2025–2045 • Seite 37

Lobenberg: Zusammen oder nach Clos Manou und knapp vor Haut Maurac und Charmail das Beste, was der Norden zu bieten hat. Ein Muss Kauf für kleines Geld.

30117H 2016 0,75l

🍷 2016 Château La Bridane Cru Bourgeois

La Bridane • Saint Julien • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. 47% Merlot 36% Cab. Franc 13% Petit Verdot 4% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93–94 Suckling 92–93 • 2024–2045 • Seite 74

Lobenberg: Das ist mit der typisch roten Frucht wirklich Saint Julien, das ist der Stil von Clos du Marquis, das ist wahr und dem Jahrgang entsprechenden Schick. Toller Trinkspaß! Ein schmeichelnder Charmeur mit Tiefgang und rassischer Finesse.

30269H 2016 0,75l

🍷 2016 Château Bel Air La Royère

Bel Air La Royère • Côtes de Blaye • Bordeaux • Frankreich
Merlot 65% Malbec 35% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 95+ Gerstl 19 • 2023–2045 • Seite 30

Lobenberg: Dieser Bel Air La Royère ist nebenbei nochmals intensiver als der 2015er. Ein wirkliches Unikat, ein wunderschöner Wein aus Blaye.

30102H 2016 0,75l



Weinpaket: Bordeaux Subskription 2016 in Perfektion

2016: Jeder konnte ernten wann er wollte, konnte warten bis zum Optimum, je nach Philosophie des Winzers und nach Bearbeitungsart der Weinberge. Alles kam mit satterm, reifen Tannin und hoher Säure, ähnlich 2010, in die Keller. Aber wegen des Sommerstops war der Alkohol geringer und die Frucht intensiver. Weine für die Ewigkeit mit brillanter Jugend und großer, von niedrigem Alkohol gerade nicht beeinträchtigter Frucht-Finesse. Köstlich und lecker vom Fass, wie in Jahrzehnten. Das Paket vereint meine Lieblinge und Musts aus 2016.

30942H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l Paketpreis laut Liste

je 1 Flasche der folgenden Weine:

2016 Château Le Queyroux Le Joyau

Dominique Leandre-Chevalier • Côtes de Blaye • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 48% Merlot 48% Petit Verdot 4% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 97+ Gerstl 20 • 2025–2050 • Seite 55

Lobenberg: Hohe Dichte und extrem pikante Säure. Nie spitz, total verspielt, sehr harmonisch. Schon fast trinkbar und doch in seiner Dichte und säurebeladenen, super samtigen Tannin-Pikanz im Unendlichen endend.

30197H 2016 0,75l

2016 Château Meyney Cru Bourgeois

Meyney • Saint-Estèphe • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 60% Merlot 40% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 95–97 Suckling 95–96 Gerstl 19 • 2025–2050 • Seite 91

Lobenberg: Kein Riese aber sehr stylisch und einfach wunderbar. Ein sehr dichter, schicker, würziger Saint Estèphe. Das ist schon sehr fein. Gefällt mir überaus gut.

30206H 2016 0,75l

2016 Château Tour Saint Christophe Grand Cru

Tour Saint Christophe • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich
Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 97–98+ Gerstl 20 Suckling 96–97 • 2025–2050 • Seite 112

Lobenberg: Wir sind bei Himbeere, schwarzer, eingekochter Kirsche. Ungeheuer dicht, aber so delikate und fein. Das Tannin ist intensiv und total geschliffen.

30250H 2016 0,75l

2016 Château Seguin

Seguin • Pessac-Léognan • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 55% Merlot 45% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 98–100 Gerstl 20 Weinwischer 18 Gabriel 18 • 2025–2055 • Seite 106

Lobenberg: Das ist ein unglaubliche Feinheit und Präzision. Eine Delikatesse. Ich bin fast versucht ob dieser Präzision 2016 über 2015 zu stellen. Aber vielleicht stimmt es am Ende nicht, denn 2015, den ich danach probierte, ist so unglaublich erotisch und freundlich.

30231H 2016 0,75l

2016 Château Lafon la Tuilerie Grand Cru

Lafon la Tuilerie • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich
Merlot 100% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 98+ Gerstl 20 Weinwischer 19 • 2025–2050 • Seite 81

Lobenberg: 2016 hat etwas mehr Struktur, etwas mehr Druck, aber gleichzeitig auch noch mal mehr Frische und vor allem diese ungeheure Präzision.

30192H 2016 0,75l

2016 Château Jean Faure Grand Cru Classé

Jean Faure • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich
Cab. Franc 55% Merlot 45% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 97–100 Gerstl 20 Suckling 93–94 • 2026–2055 • Seite 72

Lobenberg: Ich mag einfach diesen sehr individuellen Angang und diese Einzigartigkeit. Das ist sicher nicht everybodys Darling.

30179H 2016 0,75l

2016 Château Clos Louie

Clos Louie • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich
Cab. Franc Carmenère Malbec Merlot • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 100 Gerstl 20 Quarin 95 • 2025–2060 • Seite 45

Lobenberg: Ein Weingut mit nur 0,85 Hektar. Ich finde ihn sensationell. Das ist die Art von Wein, die ich gerne trinke.

30247H 2016 0,75l

2016 Château Du Tertre 5ème Cru

du Tertre • Margaux • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 43% Merlot 33% Cab. Franc 19% Petit Verdot 5% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 96–97 Wine Enthusiast 94–96 Gerstl 19 Suckling 94–95 • 2023–2045 • Seite 57

Lobenberg: Fein verwoben, aromatisch. Wir haben reife, sehr reife schwarze Johannisbeere, aber ohne Süße. Brombeere, Schwarze Kirsche, auch wieder die zerdrückte Himbeere.

30143H 2016 0,75l

2016 Château Tertre de la Mouleyre

Tertre de la Mouleyre • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich
Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 100 Gerstl 20 • 2025–2060 • Seite 109

Lobenberg: Ich gebe ihm einfach, als Ewigkeiten haltende Delikatesse, mit so einem super Geradeauslauf glatt 100 Punkte. Das ist auch so ein Wein, den man meines Erachtens nach haben muss.

30246H 2016 0,75l

2016 Château Branaire Ducru 4ème Cru

Branaire Ducru • Saint Julien • Bordeaux • Frankreich
Cab. Sauv. 65% Merlot 27% Petit Verdot 6% Cab. Franc 2% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 95–96+ Winespectator 94–97 Wine Enthusiast 95–97 Suckling 95–96
Quarin 96 Gerstl 18+ Parker 92–94 • 2025–2055 • Seite 33

Lobenberg: Im Mund schöne Süße, aber auch stylische Finesse. Wunderbare Kirschfrucht, perfektes Holz. Volumen und Frische passen hervorragend zusammen.

30448H 2016 0,75l

2016 Château Clos de la Vieille Église

Clos de la Vieille Église • Pomerol • Bordeaux • Frankreich
Merlot 70% Cab. Franc 30% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 100 Gerstl 20 Gabriel 19 Wine Enthusiast 93–95 • 2025–2060 • Seite 42

Lobenberg: Dieser Wein ist einfach zu schön, charmant und zu trinkig. Man wird ihn nicht nur anbeten. Man wird ihn saufen. So gnadenlos gut ist er.

30123H 2016 0,75l

2016 Château Haut Bages Liberal 5ème Cru

Haut Bages Liberal • Pauillac • Bordeaux • Frankreich
Cab. Franc 70% Merlot 30% • Barrique • enthält Sulfite
Lobenberg 95–97 Suckling 94–95 Gerstl 19/20 • 2025–2050 • Seite 68

Lobenberg: So köstlich in Nase und Mund habe ich dieses eigentlich sehr klassische Weingut noch nie probiert. Schwarz, kraftvoll und doch charmant und reif, trotz des Schicks aber sehr Pauillac bleibend.

30384H 2016 0,75l



🍷 2016 Château d'Aiguilhe/Côtes de Castillon

Lobenberg: Geerntet wurde d'Aiguilhe vom 30. September bis zum 13. Oktober. 49 Hektoliter pro Hektar, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Fermentationszeit 30 Tage, 30% Ausbau im neuen Holz. Château d'Aiguilhe ist eines der Weingüter von Stephan Graf Neipperg von Canon la Gaffelière. Ein hoher Anteil an Kalkböden mit Lehm-, Sand-, Kiesauflage. Im Weinberg wird vermehrt darauf gesetzt, ganz dicht zu pflanzen und nur die eigenen Klone zu verwenden, also Selection Massale. 65 Hektar groß, ein Riese in Castillon, 13,5% Alkohol im 2016. Bei d'Aiguilhe wird komplett biologisch gearbeitet, es ist aber noch nicht zertifiziert. Inzwischen wird ein Anteil von 20% komplett biozertifiziert, der Rest ist in der Umstellung. Stephan versucht darüber hinaus einfach, wie viele andere Biowinzer ebenfalls, den Einfluss von Kupfer drastisch zu reduzieren. Bekannt ist, dass Kupfer in Wirklichkeit die Fruchtbarkeit der Böden, Pflanzen und Tiere, sowie die Schalenstruktur der Beeren stark beeinträchtigt. Kupfer führt zu mehr Botrytis und die physiologische Reife der Kerne weicht immer mehr vom Zuckergehalt des Saftes ab. Die Konsequenzen sind bekannt, bspw. an der südlichen Rhône, die Weine brauchen dort manchmal 16% Alkohol um in Kernen und Schalen überhaupt physiologisch zu reifen. Die Umstellung auf biologische Arbeit ist der wirkliche Weg der Zukunft. Zusätzlich weg vom Kupfer, hin zur besseren Harmonie. Das Erstaunliche beim 2016er d'Aiguilhe ist, dass er schon vom Naseneingang deutlich feiner, geschliffener, polierter überkommt als der ziemlich kraftvolle, üppige, eindrucksvolle 2015er. Das Ding ist ultra fein und überaus präzise. Er bleibt überwiegend auf schwarzer Frucht. Darunter ein kleiner Hauch Pfirsich und Aprikose. Der Mund zeigt ein extrem reifes, üppig weiches Tannin. Die Tannin-Mengen bei d'Aiguilhe liegen in 2016 deutlich höher als in allen bisher dagewesenen Jahre. Aber der Wein ist komplett reif und butterweich. Die Säure liegt nach französischer Messung bei 4,3. Dies entspricht einem deutschen Wert von über 7g/l. Also hohe Säure. Wegen der kalten Nächte im Sommer. Das Ganze endet in einer unglaublich feinen Balance. Castillon ist so eine spannende Appellation. Wir haben so verschiedene Stilistiken. Auf der einen Seite d'Aiguilhe und in Perfektion in der gleichen Stilistik Château Le Rey sowie die beiden überlegene Domaine de L'A. Und auf der anderen Seite so etwas wie ein Loire-Typ mit Clos Puy Arnaud. Und dann den Superstar Clos Louie, „a class of its own“ aus 130 Jahre alten Reben. CPA und Louie in eine deutliche feinere Richtung ge-

hend. Der Mund des Aiguilhe tänzelt, ist balanciert, ist dicht, reif und trotzdem total fein. Eine Dominanz der schwarzen Frucht, aber darunter wieder diese Pfirsich/Aprikosen/Orangen-Note. Das Ganze ist köstlich und schick und insgesamt eben präziser als der 2015er. Nicht deutlich besser, aber klarer. Besserer Geradeauslauf. Auf jeden Fall ein fantastischer d'Aiguilhe und in Castillon sicherlich zu den besten Weinen zu rechnen. 94+/100

Winespectator: Well-formed and integrated already, with a fleshy edge and good energy throughout. Features plum, anise and blackberry fruit, accented by a streak of bramble. A tasty wine in the making. 91-94/100

Gerstl: Lese 30.10 bis 18.10. Was da regelrecht aus dem Glas springt verspricht sehr viel, wow, ist das ein genialer Duft, irre konzentriert und komplex, aber ebenso fein und elegant. Genauso am Gaumen, die Konzentration ist enorm, trotzdem bleibt der Wein wunderbar schlank, betont die Eleganz, gibt sich leichtfüßig und verspielt und er schmeckt einfach traumhaft gut, das ist ein unglaublicher d'Aiguilhe, so edel und delikater war es noch nie und so perfekt in der Balance, ein Genie von Wein. 18/20



🍷 2016 Château Amélie Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Ein 100%er Merlot von Denis Durantou von Église Clinet. Geerntet zwischen dem 09. Oktober und dem 15. Oktober. 9 Hektar, 50 Hektoliter pro Hektar Ertrag, Ausbau in neuem Holz, ungefähr 50.000 Flaschen Produktion. Sehr feine rot- und schwarzfruchtige Nase, sehr geschliffen, seidig und fein. Auch im Mund sehr saftig, ein überaus schicker Saint-Émilion. Eine Ode an die Freude, ein ausgesprochen süffiger, trinkiger, Freude bereitender Wein mit überwiegend süßer und dunkelroter Frucht, Zwetschge, feiner Lorbeere und Eukalyptus, auch Veilchen und Minze. Schön getragen. Kein Riese, nichts zum Niederknien, aber für kleines Geld ein ziemlich schicker Saint-Émilion und mit Château Gaillard und Valade wohl der beste Einstieg in die Appellation. 93-94+/100

Suckling: This is very dense and beautiful yet it's agile and exciting. Blueberries, chocolate and walnuts. Full to medium body and beautiful length. Juicy center palate of fruit. 92-93/100



🍷 2016 Château Angéhus 1er Gr. Cr. Cl. A/Saint-Émilion

Lobenberg: Vor vier Jahren aufgewerteter 1er Grand Cru Classé A von Hubert de Boüard. 2016 ist der Blend 60% Merlot, 40% Cabernet Franc. 2015 hatte Hubert de Boüard erstmalig seine Vinifikation ganz auf die Finesse und Eleganz gesetzt. Auf feine Weine, weg vom Blockbuster, weg von der Überextraktion. Und 2016 kommt zum Glück genauso ultrafein in die Nase. Zwar mit voluminöser, satter, aber nicht fetter schwarzer Kirsche, reichlich Brombeere. Aber alles gut verwoben, nicht süß, nicht schwer, sondern fein und getragen. Fast etwas stylisch. Der Mund ohne Ecken und Kanten. Tanninmassen, aber butterweich und fast leichtfüßig. Wieder üppige schwarze Kirsche, Brombeere. Große Fülle zeigend. Darunter Schlehe und tolle salzige Länge. Grandioses Finish im Unendlichen. Dieser Wein ist nicht ganz so ultrafein wie Troplong Mondot, der ja häufig ein ähnlicher Blockbuster ist. Angéhus ist etwas voluminöser, etwas erotischer, dichter, rubenshafter. Trotzdem kommt am Ende eine wunderschöne Säure. Auch Pink Grapefruit kommt zusammen mit Johannisbeere und Sauerkirsche wieder hoch. Das ist schon ultrafein. Diese Komposition ist schick, raffiniert, lang und sogar elegant und verspielt. 100/100

Suckling: Incredible depth of fruit. Dense yet agile and energetic. It has so much dynamic fruit and tannin structure. Makes you want to taste and taste. What a young wine! We will see if 2016 is better than 2015. Both are great. 99–100/100

Gerstl: Im Duft präsentiert er sich erstaunlich verhalten, wirkt eher zart, aber wenn man den Duft aufmerksam betrachtet, merkt man klar, was dahinter steckt, enorme Vielfalt, geniale Tiefe, pure Noblesse. Auch am Gaumen kommt er ungewöhnlich filigran daher, sehr sanft, dennoch mit irrer Rasse und betörender Frische, so delikat habe ich Angéhus noch nie erlebt. Wir probieren ihn gleich nach dem überragenden Figeac, und da ist klar, der steht da nicht kaum dahinter, ich glaube, auch hier ist es der beste jemals produzierte Jahrgang von Angéhus. 20/20



🍷 2016 Château d'Armailhac 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Zu Mouton Rothschild gehörend. In guten und warmen Jahren, ist d'Armailhac so etwas wie ein dichter, runder Wein für die Freude. Opulent, süß. Aber eben nur in guten Jahren, ansonsten kann er sehr banal werden. Das müsste ja in 2016 richtig passen. 62% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Die Nase zeigt eben genau diese d'Armailhac-Note. Aber daneben etwas, dass es selten dazu gibt, nämlich große Feinheit. Hohe Intensität, Brombeere, aber auch Cassis, süße Maulbeere und dunkle, schwarze Lakritze. Deutlich Veilchen, Röstaromen dahinter. Fast ein bisschen an Saint-Estèphe erinnernd in seiner würzigen Röstung. Der Mund dann viel deutlicher Pauillac. Auch maskulin, mit einem ungewohnten Angang in Sachen Tanninmassen. Zwar poliert, aber massiv. Große Frische, intensive Mineralität, viel Salz auf der Zunge, viel Druck. Insgesamt ein Wein mit außergewöhnlich viel Power. Ein d'Armailhac in seiner typischen, charmanten Rundheit, mit gleichzeitig maskulinem Druck und einer –für diesen Wein– ungeheuren Intensität und Länge. Fast groß. Ich glaube so einen guten

d'Armailhac hatte ich noch nicht, und er ist auf dem gleichen Level wie der ebenfalls grandiose ausgefallene Duhart Milon von Rothschild, wengleich im Charakter komplett anders. Trotzdem beeindruckend. 94–96/100

Suckling: This is really tannic and muscular for d'Armailhac. Perhaps the most powerful ever. Full and chewy yet balanced and polished. Very, very impressive. Greatest ever? 95–96/100

Winespectator: Inviting, with notes of currant preserves and cherry sauce giving way to taut charcoal and singed alder accents. The chalky finish is a bit tight, but the stuffing is there. This has really good energy. 92–95/100



🍷 2016 Château Ausone 1er Gr. Cr. Cl. A/Saint-Émilion

Lobenberg: 7 Hektar auf purem Kalkstein an der Kante von Saint-Émilion. Bestes Terroir. Bis zu 12.600 Stöcke pro Hektar dicht gepflanzt. Also nur 6 Mini-Trauben in Stocknähe und unter 400 Gramm je Pflanze. State of the art. Wegen des grandiosen Kalksteinterroirs mit guter Lehmauflage ein relativ überschaubarer Wasserstress, trotz der Trockenheit. Die Weinberge sind Ost, Süd-Ost exponiert. Auch die jungen Reben liefen perfekt durch, so dass der Ertrag mit 40 Hektoliter pro Hektar deutlich höher ist als in den Jahren davor. 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Die Lese fand für die Merlot vom 10. Oktober bis zum 14. Oktober statt, und für die Cabernet Franc ab dem 14. Oktober bis zum 19. Oktober. Der etwas höhere Merlotanteil als üblich ist natürlich dem großen Merlotjahr geschuldet. Aber nochmals: Auf Ausone und auch anderen Weingütern hier an der Kalksteinkante gab es nur sehr überschaubaren Wasserstress. So dass auch hier die Cabernet Franc ziemlich gut reifen konnte. Eine schöne, rauchige Cabernet-Franc-Nase. Schöne eingekochte Himbeere. Aber nicht konfitürig sondern fein. Sehr dicht, fast Loire-artig. Clos Rougeard! Tolle Wucht zeigend. Ganz langsam kommt dann neben der feinen Himbeere auch Sauerkirsche und süße rote Kirsche. Frische Zwetschge, Holunder, Eukalyptus, Minze. Alles fein schwebend. Kaum dunkle Aromatik. Weder Brombeere, noch Blaubeere, eher dunkles Unterholz unter dem Potpourri reifer, dunkelroter Frucht. Extrem schön, extrem getragen, voller Harmonie. Der Mund greift diese Würze sofort wieder auf. Der erste Ansturm ist Mineralität. Steinig, salzig, aber unglaublich fein. Auch hier wieder fast nur dunkelrote Früchte. Auch hier die Cabernet Franc in der Dominanz. Ich hatte schon einen solchen Loirewein in diesem Jahrgang, das war Clos Puy Arnaud in Castillon. Aber Ausone hat dieses Pfund mehr an Substanz, an darunterliegender Wucht und Fülle. So haben wir hier zwar auch eine gewisse Loirestilistik, aber unglaublich getragen, erhaben und mit gut schiebender Tannin-Struktur. Total geschliffen, keine einzige raue Kante und Ecke. Der totale Schliff, die totale Feinheit. Und trotzdem die wunderschöne warme, charmante Fülle. Eukalyptus, Minze, Sauerkirsche, Himbeere. Alles perfekt miteinander verwoben. In sicherlich dreiminütiger Länge anhaltend. Es bleibt aber dieses feine Spiel, diese grandiose Spannung, die dieser Wein zeigt. Und trotzdem bleibt er, und das ist für mich für einen Wein in dieser Preisklasse einfach erwähnenswert, unglaublich süffig, trinkig. Er macht richtig Spaß und Freude. Darf man so einem „einfachen“ Wein, der so viel Spaß macht, dennoch 100 Punkte geben? Ja vielleicht muss

man gerade das. Denn er ist genau das, was wir alle wollen. Wir wollen es mit Freude trinken. Und das ist bei diesem Ausone gegeben. Trotzdem wird er ein langes Leben haben. Endlich mal kein Ausone zum Niederknien sondern für den puren Genuss. 100/100

Wine Enthusiast: This wine has the potential to be an 100-point selection. It is hugely rich and perfumed, with 50% Cabernet Franc. It has great intensity and richness, with the promise to age well over so many years. This is one of the largest quantities of Ausone made in recent years thanks to vintage quality. Impressive and for the long-term. 98–100/100

Parker: The 2016 Ausone is a blend of 50% Merlot and 50% Cabernet Franc picked 10–14 October and 14–19 October, respectively, at 40 hectoliters per hectare. It is matured in 80% new oak with a light toasting, a move that Alain and Pauline Vauthier have made in recent years just to lessen the impact of the oak. There is a palpable... stateliness about the Ausone this year. It is extraordinarily pure and articulates its terroir as well as any vintage that I can remember over the last 20-odd years. It is not as flamboyant as other Saint-Émilions, more correct and precise. The palate is very elegant and precise. I adore the exquisite balance of this Ausone, the precision and fineness of the tannin, the effortlessness that it conveys. This is classy and sophisticated, satin-like in texture with a long and sensual finish. Not an Ausone that is going to blaze across the sky, this is a cerebral, intellectual Ausone that will entrance for many years to come. 98–100/100



🍷 2016 Château Barde Haut Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Barde Haut ist der im gegenüberliegenden Hang von Tour Saint Christophe wachsende Wein, also eines der besten Kalkstein-Terroirs in Saint-Émilion überhaupt. In der Vergangenheit war er vielleicht zu extrahiert, trotz riesigem Potential. 2016 ist zumindest die Nase, trotz der fruchtigen Dichte, sehr fein. Der Mund ist fast noch schöner, fast schick. Süße Frucht, sehr komplex. Rote und schwarze Kirsche, Brombeere, Maulbeere. Nicht ganz so stylisch, wie der in der besseren Exposition liegende Clos Saint Christophe. Aber auf jeden Fall für Barde Haut ein Meilenstein. Ein wirklicher Topwert in Saint-Émilion. 94+/100

Parker: The 2016 Barde-Haut is a blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, vinified without SO₂, matured around 80% in new 300-liter barrels from three cooperages and the remainder in one-year-old barrels. Hélène Garçin-Léveque told me that they are focusing on the elegance of their Saint-Émilion estate and are picking a little earlier and practicing slightly less extraction. It has a really quite gorgeous bouquet with layers of ripe black plum and wild strawberry notes tinged with sloes. This has very fine delineation and focus. The palate is very well balanced with super-fine tannin, very well judged acidity and tension that lasts from start to finish. This is certainly one of the most feminine Barde-Haut wines that I have tasted from barrel, expressing more precision and finesse. It is an excellent follow-up to the 2015 Barde-Haut and may well surpass it in the long-term. 92–94/100

🍷 2016 Château Batailley 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Schöner, schwarzer Gripp in der Nase. Sehr Cabernet. Reif und trotzdem eine gute, kraftvolle Rustikalität ausstrahlend. In der Charakteristik irgendwo zwischen Pauillac und Saint-Estèphe. Im Mund etwas spröde, gute Frische, hohe Intensität, aber ein Hauch Grün. Erstaunlich für diesen Jahrgang 90–92/100

Winespectator: Enticingly fresh, this is open-knit in feel, offering a pretty display of cherry paste and red currant preserve flavors. A twinge of warm earth on the finish keeps this grounded and adds some needed bass. 91–94/100

🍷 2016 Château Beauregard/Pomerol

Lobenberg: Château Beauregard hat in den letzten Jahren große Investitionen im Weinberg und Château getätigt. Das ist nunmehr abgeschlossen. Alles sehr schick. Aber die Hauptarbeiten geschahen im Weinberg. Das Château gehört der Familie Moulin, der auch die Galeries Lafayette gehört. Mitbesitzer sind die Cathiards von Smith Haut Lafitte. Das Terroir gehört schon immer mit zu dem Besten. Es ist der Nachbar von Château La Croix. Es sind lehmige, sandige Böden, also sehr feine Weine. Jetzt wird alles entsprechend in den Keller gebracht. Die Umstellung zur Biodynamie ist komplett abgeschlossen. Die Arbeit in den Weinbergen geschieht überwiegend mit dem Pferd. Alle Weine sind inzwischen biologisch zertifiziert. Auf den unteren sandigen Böden wird kein Erstwein erzeugt, die Ernte geht in den Zweitwein. Beauregard ist auf dem Weg an die erweiterte Spitze der Appellation. Sicherlich nicht in die Reihe der Top 10, aber nahe dran. Der Regisseur Vincent Priou ist auf jeden Fall einer der talentiertesten und genialsten Regisseure auf dem rechten Ufer. Der Cabernet-Franc-Anteil ist im Lauf der letzten Jahre immer weiter erhöht worden. Der 2016 Beauregard besteht aus 75% Merlot sowie 25% Cabernet Franc. 13,5% Alkohol bei totaler Säure von 3,2 und einem pH-Wert von 3,7. Die genaue Größe von Beauregard beträgt 17,5 Hektar. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 35 Jahren. Gesamtproduktion sind 35.000 Flaschen. Nach dem trockenen Sommer gab es, wie bekannt, im September ein bisschen Regen. Die Blockade in den Weinbergen stoppte und die Ernte erfolgte dann in den ersten zwei Oktober-Wochen. Dass die Nase an den Nachbarn Château La Croix erinnert, ist eigentlich kein großes Wunder. Die feinen sandigen, lehmigen Böden entwickeln einfach diese wahnsinnig schöne, saftige Frucht. Eine helle Kirsch-Nase. Auch ein bisschen Schwarzkirsche darunter, aber mehr rote Kirsche, feine Schlehe, Zwetschge, Pflaume. Alles schön süß und harmonisch, duftig. Auch der Mund zeigt diese feine Kirschfrucht. Noch mehr Kirsche als Schlehe, auch ein bisschen Johannisbeere. Feine Eukalyptus und Minze nebst einigen floralen Noten. Veilchen aber auch Jasmin. Das ganze süß, köstlich, ja man muss richtiggehend sagen: lecker! Beauregard hat nicht ganz die Größe des Nachbarn La Croix oder ich interpretiere das Tannin nicht ganz richtig, denn das Tannin hier ist ultrafein. Der Wein hat kaum Ecken und Kanten und trotzdem schiebt er gut von unten. Die Säure oben drauf ist sehr verspielt. Das Ganze endet in feiner, kirschiger Köstlichkeit. Ein ausgesprochen leckerer und feiner Wein. Ein Wein, der richtig Freude



macht und von der ersten Sekunde an trinkig ist. Ich finde es keinen Nachteil, wenn man von einem Wein sagt, er sei extrem lecker. Denn lecker bedeutet nicht simpel oder gar banal, sondern das, um was es bei Wein wirklich geht, köstlicher Genuss. 97–98/100

Suckling: Tight and linear on the palate with a lovely depth of fruit and polished tannins. Medium to full body and an attractive, fine-grained texture. 93–94/100

Vinum: Alles stimmt an diesen Wein, der Fruchtgehalt, die Qualität der Tannine, deren Schliff, die Länge, die Präzision, die Frische, die Spannung; herrlich. 18/20

Gerstl: Das ist superfein, der Wein strahlt eine Sinnlichkeit aus die sprichwörtlich ist, das ist schlicht himmlisch, ein Pomerol Duft, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann, sagenhaft raffiniert, eine Duftwolke die mich zum Staunen bringt. Wow, jetzt gehört er definitiv zu den ganz grossen in Pomerol, das ist superlecker, trotz bombastischer Konzentration bewahrt er seine verspielte Leichtigkeit, er begeistert mit seiner atemberaubenden Frische, besitzt auch ganz genau die optimale Extraktösse zum Ausgleich, der hat von allem noch einen Hauch mehr als der traumhafte 15er. Diesen 15er probieren wir gerade anschliessend nochmals, das ist schon eine sagenhaft feine Delikatesse, und ein aromatisches Meisterwerk, fast nicht zu glauben, dass der 16er ihn noch übertrifft. Vincent Priou: "Die Trauben waren perfekt und obendrein sind wir jetzt natürlich optimal ausgestattet in Sachen Vinifikation, da wird schon alles noch einmal etwas präziser." 19+/20



🍷 2016 Château Beauséjour Bécot 1er Gr. Cr. Cl. B/ Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut liegt auf bestem Terroir an den Hängen Saint-Émilions, oben auf dem Plateau. Reiner Kalkstein mit etwas Lehm. Seit einigen Jahren im Schatten des extrem wiedererstarteten Beauséjour Duffau und Canon. Die Nase wirklich schick. Tolle Merlotfrucht mit dieser dichten, schwarzen Kirsche, etwas Brombeere. Aber sehr fein, sehr getragen und erhaben. Die Nase gefällt mir extrem in ihrer Feinheit, in ihrer niemals süßen Dichte. Der Mund kommt mit einer wahnsinnigen Intensität daher. Auch hier wieder Schwarzkirsche, aber auch Sauerkirsche. Extrem viel helle Lakritze und viel Salz. Unglaublich lang, dicht, erst nach Minuten endend. Die Augen und der Mund ziehen sich zusammen. Das Tannin ist total geschliffen. Der Wein zeigt grandiose Intensität und trotzdem unheimliche Raffinesse und Feinheit. Im Grunde bin ich kein riesen Freund von Bécot, aber der 2016er ist für dieses Weingut ganz großes Kino. Das ist einer der schönsten Bécots, die ich je probiert habe, in dieser raffinierten Feinheit, bei gleichzeitig hoher, kirschiger Dichte. So intensiv. Ein Blockbuster in Feinheit und Raffinesse. Top Stoff. Nicht zu den Top 10 Saint-Émilions gehörend, aber nicht weit davon entfernt. 96/100

Wine Enthusiast: Minty aromas signal the effect new wood is already having on this wine. The fruit is opulent and ripe, with generous blackberry and plum flavors filling the glass. It will take many years to develop, so drink after 2029. 95–97/100



Parker: The 2016 Beau-Sejour-Bécot is a blend of 80% Merlot, 15% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon cropped at 40 hectoliters per hectare, picked between 3–20 October. It has a very pure and precise bouquet, pure with joyful black cherries, blackcurrants, cedar and incense that is beautifully defined. The palate is medium-bodied with supple tannin, very well balanced, sensual and lively with a gentle, caressing finish of cedar and tobacco. There is good structure here, a Saint-Émilion that should age with style. This continues the upswing of Beau-Sejour-Bécot. 93–95/100

Gerstl: Der Duft ist köstlich, extrem schwarzbeerig, Cassis, Heidelbeer, sehr edle Ausstrahlung. Wow, das ist grosse Klasse, die Konzentration ist enorm, aber der bringt sie unglaublich leichtfüssig zum Ausdruck. Massen von traumhaft feinen Tanninen tragen die Aromen meilenweit, dieses Kraftpaket hat eine verführerisch schlanke Figur, und der Wein schmeckt einfach superlecker, ich glaube kaum dass er jemals zuvor so grandios war. 19/20

🍷 2016 Joanin Bécot/Côtes de Castillon

Lobenberg: Das Castillon-Weingut von Château Beauséjour Bécot aus Castillon. Sehr süße, reife, rotfruchtige Nase. Zerdrückte Erdbeeren und Himbeeren, süße rote Kirsche. Ganz im Stil der letzten Jahre bleibend. Sehr feiner Castillon, etwas viel Holz, etwas trocken und insgesamt sehr einfach bleibend. Nicht in die erste oder zweite Reihe Castillons gehörend. Sehr charmant. 89–90/100

Winespectator: Frankly toasted, with a roasted vanilla bean frame around a core of lightly steeped plum and blackberry fruit. A little more reliant on toast than freshness, but solid enough. 89–92/100

🍷 2016 Château Beauséjour Duffau 1er Grand Cru Classé B/ Saint-Émilion

Lobenberg: Seit vielen Jahren nun der Verfolger von Ausone und Cheval Blanc um die Krone des besten Weins des Jahrganges in Saint-Émilion. Direkt auf dem Plateau an der Kante, in Folge von Ausone gelegen. Kalksteinplateau, in Nachbarschaft Canon, zur anderen Seite dann Ausone. Lange, lange Jahre lag Beauséjour Duffau im Dornröschenschlaf, nachdem sie 1990 einen glasklaren 100 Punkte Wein hatten. Erst als, erstmalig mit dem Jahrgang 2008, das Duo Thienpont und Deroncourt die Regie und die Weinbereitung übernommen hat, geht es hier ungebrochen richtig aufwärts. Das Erstaunliche ist, dass der Nachbar Ausone immer so ganz anders im Charakter ist. Beauséjour Duffau ähnelt deutlich mehr Canon. Vielleicht auch eine Frage der Weinbergzusammensetzung. Wir haben hier deutlich mehr Merlot als bei dem Cabernet-Franc-lastigen Ausone. Auch wird hier reifer geerntet. Dichte Kirsche, hauptsächlich Schwarzkirsche in der Nase. Schwarze Lakritze, aber nicht fett sondern ganz fein. Dem Jahrgang entsprechend sehr raffiniert und voller Frische. Der Mund voll auf Kirsche laufend, alles mit extrem hoher Intensität. Nase und Mund ziehen sich zusammen. Tolle Sauerkirsche und frische Zwetschge dazu. So viel Rasse und total raffiniert. Sehr lang, salzig, verliert sich erst nach Minuten. Wow, halt das lange nach. Das ist ein superfeiner, raffinierter Blockbuster,

der sicherlich mit Troplong Mondot in diesem Jahr der ernsthafteste Verfolger der absoluten Superstars ist, ja der vielleicht sogar dazu gehört. Ein superber Beauséjour Duffau. 100/100

Suckling: Is this the twin brother of the amazing 2015? We will see. What a superb density and richness with bright and intense tannins that are buttressed with fresh acidity. Beautiful finish. 98–99/100

Quarin: Couleur sombre, intense et noire. Nez très aromatique, fin, complexe, fruité, avec une note de prune et de pain d'épice. Très belle entrée en bouche moelleuse. Le vin s'offre d'entrée de jeu, avec un grand goût de cerise, un corps charnu et beaucoup d'éclat aromatique. Il fond au milieu, juteux et noble dans sa texture avant de se tramer en finale pour s'achever dans une grande longueur sèveuse, parfumée, au grain de tannin génial. Superbe ! 98/100

Gerstl: Das ist ein superfeines Parfüm mit der erotischen Ausstrahlung eines grossen Pomerol. Am Gaumen zeigt er superdelikat, das sind gebündelte Raffinessen, feinste frische Frucht, perfekt darauf abgestimmte Extraktsüsse, der Wein singt, das ist purer Charme und es ist ein ganz grosser Wein, Perfektion in jeder Beziehung. 20/20



🍷 2016 Château Bel Air La Royère/Côtes de Blaye

Lobenberg: Dieses Bioweingut besteht aus 12 Hektar Rebfläche, davon nur 5 Hektar auf Kalkstein für den Erstwein. Der Rest geht in den Zweitwein. 40–50 Jahre alte Reben. Der Ertrag aus Dichtpflanzung liegt bei 35 hl/ha. Önologischer Berater ist Christian Veyry, früher Mitarbeiter von Michel Rolland und selbst Besitzer eines kleinen Weingutes. Ein sehr kleines Team eines Familienweingutes, nämlich Corinne Chevrier-Loriaud mit ihren Töchtern und dem Sohn arbeiten hier zusammen. Alles wird per Hand gelesen und zur Vergärung komplett entrappt. 4 Wochen Fermentation, und anschließend nochmals mindestens 4 Wochen Mazeration auf der Schale. Die Rebsorten-Zusammensetzung ist 65% Merlot sowie 35% Malbec. Die Fermentation findet spontan im Edelstahl statt, die Malo und der Ausbau im Barrique. Allerdings nur zum kleinen Teil im neuen Holz. Der Großteil findet den Weg ins 500-Liter-Tonneau, um weniger intensiven Holzeinfluss zu haben. Das Auffallende an der ersten Nase ist, im Gegensatz zum grandiosen 2015er, die höhere Dichte. Die Frucht ist so ungeheuer intensiv, so wuchtig und süß, fast berauschend. Viel schwarze Kirsche, darunter Zwetschge, aber auch vom Malbec geprägt ein wenig Maulbeere und Holunder. Alles üppig, dabei aber tänzelnd und fein bleibend. Nicht zu schwer. Im Mund überaus edel und fein. Das ist so zart und gleichzeitig so unglaublich dicht. Der Malbec spielt im Mund eine deutlich größere Rolle. Maulbeere und Holunder mit viel schwarzer Erde und einem satten Tannin. Der Mund zieht sich zusammen. Das Ganze ist extrem pikant und so unglaublich lang. Hinten raus rollt süße Cassis mit einem tollen Säureschwanz wieder hoch. Das Ganze ist sehr dicht, aber bleibt trotzdem so fein und verspielt, so tänzelnd. Das ist ganz schwierig zu benoten, denn 2016 fängt mit den ersten Weinen so sagenhaft gut an. Ich glaube nicht, dass ich einen so guten, besser gesagt einen so delikaten Jahrgang in Bordeaux schon einmal in meinen vergangenen 25 Jahren verkostet habe. Dieser Bel Air La Royère ist nebenbei nochmals intensi-

ver als der 2015er, zumal im 2016er der unglaublich dichte Malbec mit diesem satten Tannin-Gerüst und der feinen Säure die Dominante spielt. Ein wirkliches Unikat, ein wunderschöner Wein aus Blaye. 95+/100

Gerstl: Besitzerin Corinne Chevrier-Loriaud ist dabei, das Weingut auf Bio umzustellen. Zudem wurde dieses Jahr eine neue, sehr interessante Methode eingeführt, mit der die Trauben präzise sortiert werden können. Es handelt sich um ein relativ einfaches, aber sehr effizientes System, bei dem eine Zuckwasserlösung eine zentrale Rolle spielt. Die unreifen oder vom Traubenwurm angefallenen Trauben schwimmen obenauf und können entfernt werden. Ein Hammer, dieses Fruchtbündel! Schon die tiefschwarze Farbe beeindruckt und was für ein köstlicher Duft, strahlend frisch, hochkonzentriert und reich, sensationell komplex und tiefgründig, aber ebenso fein, elegant und raffiniert. Was für eine Saftbombe am Gaumen, aber der Wein ist so etwas von fein, zartgliedrig, superelegant und hochspannend, da geht die Post ab, das ist so etwas von faszinierend, die Tannine sind weich wie Seide, das ist effektiv eine neue Dimension von Wein. Ich muss ihn immer und immer wieder über meine Zunge fließen lassen, sauge dieses himmlische Erlebnis förmlich in mich auf. Wir haben hier einen Wein, der nicht viel mehr als Fr. 20.– kostet und qualitativ auf einem Niveau ist, das kaum noch übertroffen werden kann. 19/20

🍷 2016 Château Belair Monage 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Top-Saint-Émilion-Weingut von Christian Moueix. Oben auf dem Plateau als direktester Nachbar von Ausone gelegen. Hat früher nur Belair geheißt und im Besitz von Pascal Delbeck. Nun seit vielen, vielen Jahren von Moueix betrieben, und wiederum seit vielen Jahren eines der besten Weingüter in Saint-Émilion. Das Weingut ist mit 23 Hektar relativ groß. Reines Kalkstein-Plateau. Auch ein bisschen blauer Lehm darüber, speziell wenn es etwas den Hang runter geht. Blauer Lehm, der ja auch eine Kalksteinvariante ist, und der auf Grund der Metallanteile unglaublich reichhaltige, kraftvolle Weine ergibt. 92% Merlot und 8% Cabernet Franc. Diesen Wein bei Moueix nach all den Pomerols zu präsentieren zeugt von dem Zutrauen, den die Mannschaft in diesen Wein hat. Unglaubliche Würze. Wir sind überhaupt nicht so fein, so verspielt, so tänzerisch wie Ausone. Wir sind mehr im totalen Druck wie der andere Nachbar Beauséjour Duffau. Satte, reiche, schwarze Kirsche, süße Maulbeere, konzentrierte Zwetschge, feine Lakritze, viel Veilchen. Hohe Intensität, aber butterweich dabei. Im Mund extrem druckvoll. Das hatte ich aber auch schon beim Nachbarn Beauséjour Duffau. Diese unglaubliche Power. Dieses Schiebende der schwarzen Kirsche mit Lakritze. Maulbeere, Holunder, satte Veilchen-Intensität dazu. Ganz viel sattes Tannin. Nicht hart, überaus geschliffen, dabei unglaublich präsent. Mit einer traumhaften Frische. Säure, die mit Salz ins Unendliche zieht. Ich weiß nicht, ob ich Belair Monage in diesem Jahr für besser halte als Beauséjour Duffau. Im letzten Jahr war das der Fall. Aber wir sind hier auf alle Fälle in der Oberliga Saint-Émilions, wenn wir denn diesen druckvollen Stil, im Gegensatz zum Finesse-Stil Ausones wollen. Power für ein ganz langes Leben. 99–100/100
Wine Enthusiast: This wine is ripe and beautifully perfumed. Juicy, concentrated blackberry flavors are backed by structured tannins. It is wine for the long haul. 95–97/100



Parker: The 2016 Belair-Monange, the home of Edouard Moueix and his family, is a blend of 92% Merlot and 8% Cabernet Franc. It has a tightly wound bouquet with red and black fruit, touches of cedar and smoke developing in the glass, reticent at first but unfolding nicely in the glass. The palate is medium-bodied with grippy tannin, a more structured and rigid Belair-Monange compared to recent vintages, adorned with fine salinity on the finish. It will require several years in bottle to show its best, but it will be worth waiting for. 94–96/100



🍷 2016 Château Belgrave 5ème Cru/Haut Médoc

Lobenberg: Das Haut-Médoc-Château liegt direkt neben Château Lagrange, Saint-Julien, und ist seit vielen Jahren der eigentlich bessere Saint-Julien. Seit etwa 10 Jahren wird kräftig in den Weinberg investiert. Das Haus gehört zur Champagner-Familie Thienot. Château Belgrave hat 54 Hektar an Weinbergen in Produktion. 50% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon und 4% Petit Verdot. Die Zielsetzung aller Top-Châteaux auf dem Plateau, von 10.000 Stöcken pro Hektar, ist hier schon erreicht. Der Ertrag liegt bei unter 500 Gramm je Weinstock. Kiesböden mit Lehm, identisch wie beim Nachbarn Château Lagrange. Überwiegend biologische Arbeit im Weinberg. Spontane Vergärung, Ausbau in überwiegend neuem Holz. Das ist eine unglaublich spannende Verkostung, da das Haut Médoc im Jahrgang 2016 so unglaublich gut performt. Wir haben im Norden mit Clos Manou, Carmenère, Charmail und Haut Maurac vier echte Stars des Jahrganges. Auch unten im Süden bei Margaux performten Du Retout und Cambon la Pelouse nebst Clement Pichon ganz überragend. Und im Grunde sollte jetzt mit Belgrave vom Terroir und der Arbeit her der Superstar neben Clos Manou im Glas sein. Die Nase ist reich und dicht. Voller Harmonie. Satte Kirsche, auch schwarze Frucht darunter. Beerig, aber nicht fett. Eher fein, dicht, sehr reich. Feine Lakritze neben dieser reichen, dunklen Beerenfrucht und schwarzer Kirsche. Der Mund ist sehr dicht und mit total polierten Tanninen. Keinerlei Härte, aber hohe Intensität in Sachen Gerbstoff. Wunderbare Frische mit einem langen, kirschigen, mineralisch salzigen Zug, der über Minuten anhält. Ich bin begeistert von diesem Belgrave, der so fein ist, der so gar keine Rustikalität enthält, aber trotzdem das Terroir von Saint-Julien so gut widerspiegelt. Im Grunde ist dies ein perfekterer Saint-Julien als der direkte Nachbar. Es ist vom Stil auch irgendwie der deutlich bessere Langoa Barton. Wir können ihn mit normalen Haut-Médoc-Maßstäben nicht messen, und auch wenn er sich dem nördlicheren, Pauillac-artigen Clos Manou beugen muss, ist es ein ganz großer Belgrave. Ziemliche Perfektion in dichter, würziger Kirsche, Lakritze, Jasmin, Eukalyptus. So schick, so lang. Die Salzmenge mit der frischen Zwetschge schwappen wieder hoch. Der Wein kommt immer wieder hoch in seiner dichten Finesse. Das ist der beste Belgrave, den ich je probiert habe. Und es ist im Haut Médoc nach Clos Manou, und wahrscheinlich noch vor Carmenère und Haut Maurac, der allerdings auch deutlich günstiger ist, der zweitbeste Wein aus dem Haut Médoc. Und wie ich schon sagte: Im Grunde ein Saint-Julien, der als Verfolger der Léoville Barton, Léoville Poyferré durchaus geeignet wäre, vielen Saint-Julien durchaus den Rang abzulaufen. Nach dem hochanständigen 2015 ist 2016 wirklich eine andere Liga. 96+/100

Wine Enthusiast: This is an opulent wine, packed with ripe fruit, sweet tannins and ample acidity, all in balance. The wine is full and juicy, with great spice at the end. The finish is firm while still reveling in fruitiness. 93–95/100

Gerstl: Das ist edler Bordeaux-Duft, ungeheuer intensiv, tiefgründig, superkomplex, ein kaleidoskopartiges Aromenspektrum und so ungemein verführerisch, was für ein Charmebolzen. Eine einzige Harmonie am Gaumen, ganz feine Tannine und viel gutes süßes Fruchtfleisch, herrlich saftig und zartschmelzend, vereint Kraft und Eleganz in idealer Weise, eine sinnliche Delikatesse. Unter den vielen grossen Weinen, welche dieses Weingut in den letzten Jahren hervorgebracht hat einer der besten, wenn nicht der beste. 19/20

🍷 2016 Château Belle-Vue Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Belle-Vue ist in großen Jahren wie 2009, 2010, 2015 und nun auch 2016, immer ein köstlicher Wert. Totale Konzentration auf die Merlot in diesem südlichen Médoc-Weingut, was in der Nähe von Cambon la Pelouse liegt, südlich der Appellation Margaux. Immer sehr üppig, wuchtig und extrem köstlich und reif in den, wie gesagt, warmen Jahrgängen. Und 2016 spiegelt das perfekt wider. So reife, schöne, schwarze Kirsche, reife Brombeere, aber nicht süß sondern einfach voluminös. Schokolade, Eukalyptus, Minze. Nicht so eine Traumwolke wie die Nachbarn Du Retout und Cambon la Pelouse, sondern eher eine sanfte, einnehmende, charmante Wucht, die den Genießer empfängt. Aber das hat schon extrem hohen Charmefaktor, das zieht einen schon fast ins Glas. Der Mund zeigt zu der schwarzen Kirsche viel frische Zwetschge, auch ein bisschen Sanddorn und Sauerkirsche. Bleibt aber insgesamt recht üppig. Fein, charmant, voluminös. Ein extrem leckerer, dichter, reifer Haut-Médoc-Wert. Eben anders als die mehr zur Finesse gehenden, anderen Topwerte. Im Grunde ein bisschen wie eine etwas kleinere Ausgabe eines Charmails, der auch in diese Wuchtrichtung tendiert. Aber in Belle-Vue bleiben wir eine Liga darunter. Einfacher, aber trotzdem extrem lecker. Nicht so außergewöhnlich anspruchsvoll, aber als Haut-Médoc-Einstieg im obersten Niveau ist das eine richtig gute Empfehlung. Dieser Belle-Vue macht schon jung unglaublich Spaß und wird trotzdem lange leben. Ein sehr sicherer, charmanter Wert. 93–94/100

Wine Enthusiast: This wine has a rich, generous character that gives it a full, dense texture. It has spice, ripe tannins and opulent blackberry tones. 91–93/100

Gerstl: Wirkt angenehm kühl im Duft, rabenschwarze Frucht, Cassis, Brombeere, Heidelbeere, zeigt auch raffinierte florale Noten und edle Würze, reizvolle Vielfalt. Auch am Gaumen eine wunderbare Erfrischung, schlank, elegant, saftig, rassig mit wunderbar schlanker Figur, ein malerisch schöner, präziser, begehrenswerter Wein, ein perfekter Bilderbuch-Bordeaux. 18/20

🍷 2016 Château Bellefont Belcier Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Bellefont Belcier liegt an den Hängen des Kalksteinplateaus. Er ist der übermächtigste Nachbar von Château Pavie, direkt nach Larcis Ducasse, stylischer als dieser, mehr klassische Ausrichtung als das Süßmaul Larcis. Bestes Terroir. Die Pflanzdichte liegt bei 7000 Stöcken pro Hektar und bewegt sich in



Richtung 10.000. Alles im Weinberg geschieht per Handarbeit. Die Exposition von Bellefont Belcier mit 13 Hektar ist komplett südlich, alles in einer leichten Amphitheater-Form. Der direkte Nachbar zur anderen Seite, neben Larcis Ducasse zu Linken, ist zur rechten Tertre Roteboeuf. Also das Terroir ist schon allererste Sahne. Purer Kalkstein, darauf etwas Lehm und Kies. Die Vergärung erfolgt bei etwa 28–30 Grad. Das Ganze spontan. Danach verbleibt der Saft etwa noch 6 Wochen auf der Schale. Eine Prozedur, um die Tannine in Summe reicher und weniger bitter zu haben. Bellefont Belcier 2016 besteht aus 65% Merlot, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon. In diesem Jahr etwas mehr Cabernet-lastig, da diese Traube in diesem Jahr auf dem rechten Ufer extrem gut ausgefallen ist. Diese Nase ist mal etwas besonderes, denn sie ist extrem traubig. Nicht so sehr in Richtung Kirsche und Brombeere wie viele anderen, sondern in Richtung Weintraube. Erst langsam kommen die Kirschnoten, und darunter rote Kirsche, frische Zwetschge, sehr feine Milchschokolade, ganz feine, helle Lakritze, etwas Holunder, ein kleiner Hauch Veilchen. Und dann folgt dieser traubigen Nase ein fast explosiver Mund. Ein Kirschmund. Sauerkirsche, süße rote Kirsche, schwarze Kirsche, auch frische Zwetschge. Nichts von der üblichen Brombeer-Ausrichtung. Wir bleiben in den vielen Spielarten der Kirsche, aber mit ungeheurer Dichte und Konzentration. Mit seidigen, total polierten Tanninen. Aber immens präsent. Der ganze Mund wird eingenommen und zieht sich zusammen. Eine lange, seidig, salzige Spur läuft über die Zunge und verhallt erst nach Minuten. Was für eine schöne, was für eine grandiose Intensität in dieser frischen, fast wollüstigen, traubigen, kirschtigen Dichte. Erst im zweiten und dritten Versuch kommt auch langsam die Aromatik von ein bisschen Cassis und einem Hauch Brombeere dazu. Aber alles bleibt doch final mehr in der Kirsche, in einer so hohen Konzentration und unglaublichen Dichte. Das macht Spaß und ist eindrucksvoll. Das ist eine köstliche Delikatesse mit einer schönen Dramatik. Ein super Spannungsbogen. Aber die entscheidende Kommentierung kann nur sein: Ein unglaublich köstlicher, intensiver, spannungsgeladener, aber höchst eindrucksvoller Saint-Émilion. Delikat und voller Rasse. Und weit davon entfernt ein Standard-Saint-Émilion zu sein. Dafür ist er einfach zu fein und viel zu burgundisch, trotz dieser hohen Intensität. Eine richtige raffinierte Feinheit. 2015 war auch großes Kino, 2016 steht dem aber in keinem Fall nach. Ich glaube sogar, dass 2016 der deutlich langlebigere Wein wird, weil die Tanninmassen viel höher sind. Der Alkohol von ungefähr 14,5% ist nicht spürbar, wird von der Frische eingesogen. Das gleiche gilt für das Holz. Überwiegend neues Holz, aber auch das nicht spürbar. Schicker Wein. Wir haben den 2015er und 2014er rückverkostet und wenn man diese Entwicklung sieht, ist es einfach schön diesen 2016er zu prognostizieren, und auch irgendwie sehr einfach. 97–98/100

Suckling: Wow. This really excelled in 2016 with so much intensity and focus. Dark berry and floral character. Full and tight. Superfine tannins. Excellent. 94–95/100

Parker: The 2016 Bellefont Belcier is a blend of 65% Merlot, 20% Cabernet Franc and 15% Cabernet Sauvignon matured in 80% new oak. It has a satisfying if not sensational bouquet that does not quite get to grips with its propitious terroir as I was hoping. This came across as a little muted perhaps. The palate is sweet and velvety on the entry with a fine bead of acidity. It gathers pace, gaining more intensity towards its spice-tinged finish with a hint of graphite



courtesy of the Cabernet Sauvignon, although I was seeking a little more length on the aftertaste. There is certainly good aging potential here, and I suspect that it will come together nicely once in bottle. 92–94/100

Gerstl: Das ist ein himmlischer Strahlmann, feinste schwarze Frucht trifft auf edle, vielfältige Terroiraromen, der Duft ist superfein und irre komplex, eine paradiesische Duftwolke mit immensem Aromenspektrum. Im Antrunk begeistert sein seidener Gaumenfluss, gleichzeitig ist das eine wahre Fruchtexplosion, die Konzentration ist enorm, aber der ist so etwas von sagenhaft fein, was für eine Eleganz, eine sublimen Delikatesse, dennoch eine geballte Ladung köstlichster Aromen, welche irre innere Kraft, was ist das ein köstlicher Wein, einer der ganz grossen des Jahrgangs, und wahrscheinlich – trotz Klasseleistungen in den vergangenen Jahren – der bisher beste Bellefont. 19+/20



🍷 2016 Château Bellevue Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Das zweite Saint-Émilion Weingut von Hubert de Boüard von Château Angéus. An den direkten Hangausläufern des Plateaus gelegen, etwas tiefer. Die Nase typisch Bellevue. Nämlich nie so dicht und üppig wie Angéus aber trotzdem reich. Voller Frucht und mit etwas süßer Wucht daher kommend. Sehr schöne Beerenfrucht. Sehr modern intensiv. Gute Feinheit im Mund. Recht stimmiger Wein. Aber ich frage mich halt immer, was ich mit diesen Weingütern wie Bellevue, Faugeres, Fombrauge etc. anfangen soll. Das ist sehr moderne Mittelklasse oder mittlere Mittelklasse des Saint-Émilions, und es hat so unglaublich viel bessere Weine im gleichen Preisbereich. Alles ist gut, aber nichts ist ein Muss. 94/100

Wine Enthusiast: This 100% Merlot is elegant, fresh and fruity, with fine acidity and just enough structure. The wine has a fresh energy that makes it delicious, and a delicious juiciness at the end. 92–94/100

🍷 2016 Château Bellevue-Mondotte Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut gehört zu Gérard Perse. Süd-Ost Exposition in Saint-Émilion, aber ganz oben auf dem Plateau. Nachbar von Graf Neippergs La Mondotte und Tertre Roteboeuf. Also bestes Kalksteinterroir. 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. 50 Jahre alte Reben, nur 18 Hektoliter Ertrag. Hohe Säure von 3,8 und pH-Wert von 3,4. Leicht überreife, pflaumige Maulbeere, Brombeere-Nase. Cassis, fast eingekocht, schon konfitürig in der Nase. Unglaublich wuchtig. Dieser Eindruck der Überreife setzt sich auch im Mund fort, tut gleichzeitig etwas weh. Extreme Extraktion und sehr trocken vom Holz. Das mag in 20 Jahren durchaus ein interessanter Wein sein, aber für den Moment von allem einfach zu viel. Vor allem etwas zu süß, etwas zu marmeladig. Einfach zu viel gemacht. Eine Stilistik, wie sie auch Pavie Decesse in diesem Jahr hat. Im Grund unnötig, denn der Jahrgang selbst hatte von sich aus schon ein solch riesiges Potenzial, man musste nicht so brutal arbeiten, man hätte einen schicken, stylischen Wein machen können. Das hat der Nachbar La Mondotte auch geschafft, der ja auch ein potenzieller 100-Punkte-

Wein ist. Vom Terroir könnte es hier auch so sein. Es wird einfach ein bisschen zerstört. Das Potenzial nehme ich an, die Größe wage ich zu erkennen. Nur macht der Wein so keinen Spaß. 93–94/100

Wine Enthusiast: This wine is already well-balanced between the ample acidity, fruitiness and structure. There are bright aromas, plenty of good fruitiness on the palate and a solid background structure. A fine showing for this Gérard Perse estate, it has the freshness and elegance of the vintage. 92–94/100

🍇 2016 Château Beychevelle 4ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Direkt aus Pauillac kommend, das erste Weingut in der Kurve zu Saint-Julien. Im weitesten Sinne zum Lafite-Imperium gehörend. Hohe Intensität im Mund. Aber auch spröde, sehr extrahiert, Bitterstoff von den Kernen. Auf Länge, Wucht und Aufmerksamkeit getrimmt. Nicht mein Stil. 91–92/100

Wine Enthusiast: With tannins that are beautifully integrated into the rich black-fruit flavors, this is already a well-balanced wine. It is solid and will last, though the attractiveness of the fruit is already there. 94–96/100

Gerstl: Das ist eindrücklich, der Wein macht schon mit seinem Duft gute Werbung für sich, enorme Konzentration, geniale Tiefe, das ist superraffiniert. Im Antrunk erscheint er etwas leichtgewichtiger, als der Duft vermuten lässt, aber perfekt balanciert, köstlich aromatisch, fein gewoben, eine wunderschöne Delikatesse, verspricht schon recht früh höchstes Trinkvergnügen. 18/20

Galloni: A heady wine, the 2016 Beychevelle possesses off-the-charts richness and intensity. White truffle, plum, lavender, black cherry and incense, along with an unctuous, racy feel, give the wine much of its exotic, voluptuous personality. Not at all subtle, the 2016 shows the more flamboyant side of Saint-Julien. Its balance is beyond reproach, however. Ripeness is pushed to the edge in 2016, yet the wine is absolutely compelling. This is a fabulous showing from Beychevelle and technical director Romain Ducolomb. Tasted two times. 91–94/100



🍇 2016 Château Bon Pasteur/Pomerol

Lobenberg: Das Heimatweingut von Michel Rolland, welches ihm persönlich gehört. Sehr süß, sehr rund, sehr lecker. Schöne rote Kirsche, zerdrückte Himbeere und Erdbeere. Feiner, überaus leckerer Wein. Das Tannin ist nicht spürbar. Ich bin völlig überrascht. Der Wein ist unglaublich köstlich. Was ihm ein wenig fehlt, ist die Struktur. Es wundert mich, dass so ein tanninreiches Jahr hier vom Tannin so gut versteckt wurde. Diese Vergärung im geschlossenen Barrique bei Bon Pasteur und die Art des Ausbaus muss sein. Übriges dazu tun, dass dieser Wein einfach nur lecker ist. Das ist kein Nachteil. Kann er altern? Wir werden sehen. Aber der Charme und Köstlichkeitsfaktor ist allemal gut. Best ever für mich. 94+/100

Parker: The 2016 Bon Pasteur has an atypically modest and almost bashful bouquet at first, one that required coaxing from the glass, eventually offering blackberry, briary and subtle floral aromas that are very classy. The palate is

well defined with crisp tannin. This Bon Pasteur is, you might say, more „classic“ than the 2015 and more reserved, but displays excellent tension with impressive detail on the finish. It might not quite possess the persistence on the aftertaste of its peers higher up on the plateau, but it is a very, very good Bon Pasteur that I prefer to the 2015. I would not be surprised if this lands at the top of my banded score once in bottle. 92–94/100

🍇 2016 Château Branaire Ducru 4ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Die unglaublich typische Branaire Ducru Nase. Dafür lieb ich diesen Wein. Irgendwie noch archetypischer Saint-Julien als Lagrange. Im Mund schöne Süße, aber auch stylische Finesse. Wunderbare Kirschfrucht, perfektes Holz. Volumen und Frische passen hervorragend zusammen, irgendwie eine etwas kleinere Ausgabe des burgundisch kirschtigen Léoville Poyferrés, Branaire did it very well, wenn der Preis stimmt ein wunderschöner und köstlicher Wein. 95–96+/100

Winespectator: A fresh bay leaf note leads off, followed quickly by pure, enticing layers of cassis, blackberry and black cherry fruit that emerge steadily through the long finish. Offers lovely mouthfeel and purity. A very pretty expression of St.-Julien. 94–97/100

Wine Enthusiast: Superbly ripe and juicy, this is a solid, powerful wine that also is packed with black currant fruits. It is richly structured, concentrated and ready for long-term aging. 95–97/100



🍇 2016 Château Branas Grand Poujeaux /Moulis und Listrac

Lobenberg: Der unter 10 Hektar große Nachbar von Poujeaux, nunmehr seit einigen Jahren, vielleicht sogar seit 2009, der Primus Inter Pares in dieser Appellation. Poujeaux hat zwar unter Stéphane Derenoncourt zwischenzeitlich deutlich aufgeholt, aber der Winzling Branas ist wieder vorbei gezogen. 2015 war es ein großer Unterschied. 2016 stellt sich genauso dar. Sehr reife, gleichzeitig aber sehr stylische Nase. Sehr präzise, viel schwarze Frucht aber auch Unterholz. In seiner Würze fast an einen Saint-Estèphe erinnernd. So viel Süße und Harmonie ausstrahlend. Schöner, dichter Mund. Warm und reich. Schwarzkirsche, süße Maulbeere, darunter Holunder, Lakritze, schönes Unterholz. Das Holz schön eingewoben, die Tannine geschliffen, trotzdem diesen leichten, Moulis-typischen Hauch von Rustikalität zeigend. Aber in einer Art, wie es auch in Saint-Estèphe häufig vorkommt. Das ist kein ultra geschliffener Wein, sondern eine würzige Wuchtbrumme mit schöner Feinheit und Frische sowie relativ viel Druck. Kein ganz großer Wein, das geht in Moulis nicht. An Margaux oder das südliche Haut Médoc kommt es nicht heran. Dennoch ist dieser Branas Grand Poujeaux klar der beste Wein der Appellation of all times. Das gefällt mir sehr gut. 94–95+/100

Gerstl: Wunderschön kühle Ausstrahlung, ein geniales Fruchtbündel, sehr zart und fein, kommt herrlich aus der Tiefe, dieser so filigrane Duft zeigt sich überaus komplex. Der Wein ist köstlich delikat, fröhlich und verspielt, auch superharmonisch, total auf der Finessenseite. Mich begeistert vor allem der

Nachhall, unglaublich was der alles noch auspackt, diese verblüffende Saftigkeit verleiht ihm das gewisse Etwas, in Verbindung mit der burgundischen Feinheit, richtig köstlich. 18/20

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randauffhellung, mit einem Hauch von Edelholz unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, reife Herzkirschen, ein Hauch von Schokolade. Saftig, komplex, feine, gut integrierte Tannine, sehr gute Frische, extraktreicher Abgang, lange anhaltend, mit Cru Classés auf Augenhöhe. 93/100



🍷 2016 Château Brane Cantenac 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Sehr ausgewogene, eher schwarzfruchtige Nase. Fein, schwebend, sehr delikate und erhaben. Auch der Mund ist sehr stimmig. Butterweiche, polierte, seidige Tannine. Nichts tut weh. Sehr verspielt im Mund. Neben schwarzer Kirsche im Mund auch ein bisschen rote Kirsche, Sauerkirsche, Eukalyptus, helle Lakritze. Das passt sehr gut, ist komplex. Alles versehen mit einer schönen Länge. Nicht die allererste Reihe in Margaux, aber in sich sehr stimmig, lecker. Ein köstlicher Wein mit gewisser Größe und mit enormer Frische. 95–96/100

Gerstl: Den hätte ich beinahe verpasst, zum Glück habe ich noch rechtzeitig gemerkt, dass diese Notiz noch fehlt. Das ist der Duft ein grossen Brane, sagenhaft fein, aber überschwänglich reich und komplex, der präsentiert sich wie ein edler Margaux mit einem erotischen Hauch Pomerol gewürzt. Ein grosser Brane-Cantenac, kann einer der delikatesten Weine von Bordeaux sein und das ist er dieses Jahr in der Tat. Was ist das ein raffinierter Wein, wohl einer der raffiniertesten aller grossen 2016er, burgundisch fein, delikate frisch mit einer Extraktstärke unterlegt, die edler nicht sein könnte, er ist ein wenig leichtgewichtiger, als viele grosse 2016er, aber deswegen nicht weniger aromatisch, das ist eine kleine Sensation, der schmeckt so etwas von sagenhaft gut, ich bin hin und weg. 19+/20

Parker: The 2016 Brane-Cantenac is a blend of 70% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 2% Cabernet Franc and 1% Carmenère picked from 22 September until 17 October (the tiny parcel of Carmenère picked three days later). The yields came in at 51 hectoliters per hectare and it is matured in 75% new oak and 25% one-year-old barrels, the final alcohol level 13.3%. It has a beautifully defined, very detailed bouquet with mineral-rich black fruit laced with cedar and graphite notes, living up to its nom de plume as the „Pauillac of Margaux.“ The palate is simply the best that I have ever tasted at the estate, without question. This has presence, but also weightlessness, filigree tannin and perfectly pitched acidity, with real intensity and drive. The tension here is outstanding and the persistence is incredibly long. It is not the showiest of all the 2016s by a long stretch, and yet it is everything you could possibly want from a Margaux. Like Beychevelle this year, the 2016 Brane-Cantenac puts recent vintages in the shade, thanks not only to the growing season, but also a new punching down system in their gravity-fed winery that was completed in 2015. The 2016 is a benchmark against which future vintages will be compared. 96–98/100

🍷 2016 Château Calon Ségur 3ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Das Weingut hat 55 Hektar, davon 45 Hektar in Produktion. 56% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Der Generaldirektor ist Laurent Dufau und seit ewigen Zeiten ist der Winemacher Vincent Mellet. Önologischer Berater und Superstar des Médocs, der alle Premierer Crus berät, ist Eric Boissenot. Eric Boissenot ist bekannt dafür, dass er Frische im Wein erhält. Er erntet nie zu spät, nie in Überreife. Das ist eigentlich sein Markenzeichen. Das Ganze wird gepaart mit immer sehr niedrigen Erträgen pro Pflanze. Das heisst Dichtbepflanzung. Hier sind wir inzwischen auf 8.000 Pflanzen pro Hektar. Natürlich alles per Hand gelesen. Zusätzlich danach händische und mechanische Sortierung der entrappten Beeren u.a. mit speziellen Rütteltischen und danach nochmal eine Handsortierung. Auf Calon Ségur wird immer schon alles zu 100% entrappt, was im nördlichen Teil des Médoc durchaus Sinn macht, denn hier gibt es häufig auch etwas grüne Rappen. Der Jahrgang 2016 hat 14% Alkohol, eine totale Säure von 3,75 und anders als in anderen Jahren, ist hier die Assemblage 60% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 20% Merlot und 2% Petit Verdot. Der pH-Wert liegt bei stattlichen 3,6. 20 Tage Vergärung, 100% Barrique, Spontanvergärung. Calon Ségur 2016 ist so ganz anders als der 2015er. 2015 gab es hier oben im nördlichen Médoc noch einige Regenprobleme mit denen ein leichter Hauch Unreife einherging. Die Ernte in 2016 begann, entsprechend der Philosophie von Eric Boissenot, relativ früh, nämlich am 01. Oktober, und sie war am 15. Oktober komplett beendet. Dementsprechend haben wir eine wunderbar frische Aromatik in der Nase, aber auch ganz reife Frucht. Ganz anders eben als 2015. Obwohl die Merlot in ihrem Anteil gar nicht so hoch ist, kommt sie doch mit der frischen Zwetschge und der schwarzen Kirsche gut durch. Aber auch feiner Eukalyptus, Minze, dann erst kommt auch ein Hauch Cassis und Brombeere. Aber alles sehr fein bleibend, sehr schwebend. Total balancierte, ausgewogene Nase. Der Mund noch aromatischer als die Nase. Der Wein ist köstlich und das ist schon etwas Besonderes hier auf Calon Ségur. So jung getrunken, hat er doch häufig einen recht stürmischen Angang mit massiven Tanninen. 2016 ist das Tannin total geschliffen, butterweich, ganz fein und trotzdem haben wir die Würze Saint-Estèphes. Wir haben schwarze Johannisbeere noch vor der Brombeere und total über der schwarzen Kirsche liegend. Mit total viel Grip, feiner Säure, langer mineralischer salziger Spur auf der Zunge. Und einen Calon Ségur von einer Finesse, Feinheit und Frühform, wie man das selten trifft. Trotzdem bleibt die Frische erhalten. Definitiv kein Mangel an Säure, aber 2016 einfach auf einem unheimlich hohen Balance Level. In so guter Frühform habe ich Calon Ségur noch nie probiert in meinen 25 Jahren. Das ist echt ein schicker Wein. Und trotzdem bleibt er ein typischer Saint-Estèphe. Gefällt mir sehr, sehr gut. Eigentlich best ever und 100, aber Cos und Montrose sind einfach so sensationell gut, deshalb die fast gemeine Abwertung zu: 98–99/100

Suckling: Wow. This is the Calon we have been waiting for! Intensity and power. Chewy and polished tannins. Full body, great depth. It goes on for minutes. Shows a classic, historical character that really excites me. The essence of this estate and St.-Estèphe. Best ever? 98–99/100

Parker: The 2016 Calon Ségur is a blend of 60% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 20% Merlot and 2% Petit Verdot cropped at 42 hectoliters per hectare between 29 September and 15 October (finishing with the Caber-



nets and the Petit Verdot). Notice that Cabernet Franc, which excelled not just here but around Saint-Estèphe in this vintage, given that there was not a drop in the 2015. It has a very elegant bouquet, very pure with small macerated black cherries, blueberry, a hint of licorices and juniper berries, all effortlessly detailed and exuding what I term „controlled opulence.“ The palate is medium-bodied with a sense of symmetry on the entry, the acidity very well judged and the tannins far less rustic than the Calon-Ségurs of old. What I like about this Calon-Ségur is that it could not come from anywhere apart from Saint-Estèphe: that structure, that obduracy counterbalanced by the opulence bestowed by the growing season. There is freshness locked in here from start to finish, with a subtle tang of seaweed and black pepper on the long aftertaste. For me this is a serious step up from the 2015, and the structure augurs a Calon-Ségur destined to last as long as those legendary wines from the 1920s and 1940s. Chapeau to winemaker Vincent Millet and estate director Laurent Dufau. This is easily the best Calon-Ségur that I have tasted from barrel. 95–97/100



🍷 2016 Château Cambon la Pelouse Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Cambon La Pelouse, im südlichen Haut Médoc gelegen, 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 gute Wetterbedingungen braucht, was 2016 und 2015 eindeutig der Fall war. Cambon la Pelouse braucht Wärme und dann hatte es schon sensationelle Ergebnisse wie in 2005, 2009, 2010 und nun die Dreierserie 2014, 2015 und vielleicht mit dem Höhepunkt 2016. Wie auch die Appellation Margaux tut sich dieser Teil des Haut Médocs immer sehr schwer mit den feuchtkalten Zwischenjahrgängen. Verblüffend, direkt nach dem 2015er probiert, der so unglaublich viel Charme hatte und fast erotisch rüberkam, kommt jetzt der 2016er in einer großen Präzision, Klarheit und einem tollen Geradeauslauf. Aber auch, wie schon 2015, überhaupt nicht hart oder spröde. Ich bin auch sicher, dass es ein großes Margauxjahr wird (die Nachbarappellation). So schöne Reife in der Frucht, aber gleichzeitig so unheimlich klar. Schwarze Frucht mit darunter liegender Eukalyptus. Minze, Veilchen, auch gelbe Frucht. So fein, so schwebend, lecker. Und trotzdem klarer Médocstil. Sattes, aber total poliertes Tannin, welches deutlich massiver ist als 2015. Grandiose Frische, tolle Salzspur. Viel schwarze Kirsche. Deutlich weniger Blaubeere und Brombeere als in manch anderen Jahren. Sehr viel feiner bleibend. Fast erhaben in seinem Geradeauslauf. Ein extrem schicker Haut Médoc. Immer wieder rollt auch schwarze Kirsche hoch, was ja eher ungewöhnlich ist in diesem Bereich Bordeaux. Auch Sauerkirsche und wieder diese gelbe Frucht, Eukalyptus, Minze, Salz. Köstlich und sehr komplex, fokussiert und klar. Für mich ein Meilenstein hier bei Cambon La Pelouse, wenn man denn komplexe Feinheit als Maßstab sieht. Ich bewerte ihn vorsichtig genauso hoch wie den 2015er, obwohl der 2016er klarer, präziser und meines Erachtens dem 2015er in der neuen Komplexität und Präzision überlegen ist. Fast eine neue Dimension für Cambon La Pelouse. 94+/100



Suckling: This is very thick and powerful yet remains fresh and clean. Lots of lively acidity. Full-bodied, layered and flavorful. Better than the 2015. 92–93/100

Gerstl: Das ist der Vorteil, wenn man ganz viele Weine im Vergleich verkosten kann. Man kann z. B. diesen hier mit dem genialen Charmail vergleichen. Im Duft zeigt er sich etwas zurückhaltender, aber wenn man mit voller Aufmerksamkeit tief ins Glas hinein riecht, stellt man unschwer fest, dass er letzterem in Sachen Fülle und Komplexität in Nichts nachsteht. Am Gaumen zeigt er denn gleich auch all seine Qualitäten, noch eine Spur mehr Extraktzüsse als Charmail, dafür ist er nicht ganz so enorm konzentriert aber umso leichtfüßiger, in Sachen Genialität der Aromatik sind sie, wenn auch ziemlich verschieden auf gleich hohem Niveau, das ist ganz einfach Bordeaux, wie man es sich schöner kaum vorstellen kann. Und im Vergleich mit den absoluten Top Weinen von Bordeaux, wie etwa Calon-Ségur, Montrose oder Giscours stellt man unschwer fest, dass da keine qualitativen Welten mehr dazwischen liegen. 19/20

🍷 2016 Château Canon 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Dieser Premier Grand Cru Classé ist im gleichen Besitz wie Château Rauzan-Ségla und auf dem Weg, ein rarer Kultwein zu werden. Wirklich schwer zu bekommen. Canon liegt direkt auf der Kalksteinkante. Ist ein Nachbar im Verlauf der Weingüter Ausone und Beauséjour Duffau. Also allerbestes Terroir. Und wie schon 2015, ist die Nase auch in 2016 unglaublich fein. Würzige, schwarze Kirsche, nur ein Hauch von Cassis und anderen dunklen Beerenfrüchten. Rote Kirsche und etwas Sauerkirsche darunter. Fast etwas süßlicher Duft wie Lavendel, Vergissmeinnicht und auch Veilchen. Die Nase macht Freude. Der Mund ist dann noch stimmiger, denn er ist hochkomplex. Und er bekommt ein Sammelsurium an roten Früchten dazu. Neben Sauerkirsche, viel roter Kirsche auch Sanddorn, Schlehe, zerdrückte Himbeere, ein ganz leichter Hauch von süßer, zermahlener Kirsche, vielleicht mit einem Hauch Erdbeerwürze darin. Eine tolle Erdbeermarmelade darunter. Aber der Wein ist insgesamt nicht zu süß, nicht zu marmeladig, hat aber unheimlich charmante Fruchtsüße. Er ist köstlich, man mag ihn sofort trinken. Das Tannin ist total poliert und in Massen vorhanden. Sehr feiner, langer Wein. Ich werde ihn kaum bekommen und anbieten können, denn er ist wirklich rar. Aber er gehört definitiv wieder zu den besten Weinen aus Saint-Émilion in diesem Jahr. 97+/100

Winespectator: Vivacious and integrated already, with plum, raspberry and cassis notes matched by a bright floral hint and a flash of rooibos tea. Refined minerality through the finish. Ample depth, but it is defined by its purity and drive. 95–98/100

Parker: The 2016 Canon makes it a double slam-dunk for head winemaker Nicolas Audebert and his team, as it is the second of two ethereal wines that will put the estate right at the top of the Saint-Émilion tree. This year is a blend of 74% Merlot and 26% Cabernet Franc picked from 22 September until 10 October at 45 hectoliters per hectare. It delivers 14.02% alcohol and an IPT of 65. Matured in 65% new oak, it has a compelling bouquet with intense black cherry and blueberry fruit, a tincture of oyster shell, all with exquisite definition. The palate is medium-bodied with filigree tannin, and again, there is stunning,

almost ineffable precision. It is attired in a seamless texture with real density yet weightlessness on the finish. The persistence on the aftertaste is extraordinary. I composed this entire tasting note after spitting out the wine, but I can still feel my mouth tingling now. The 2015 was magnificent, but could this 2016 surpass that? „The 2016 is more Canon in style, more classic,“ commented Nicolas, and he could be right, although intuition tells me that the 2015 might be a hair's breadth better. I would not refuse either if they were opened before me. 97–99/100

Gerstl: Der Duft ist superraffiniert, extrem fein, aber überaus komplex und tiefgründig. Auch am Gaumen dominiert die Raffinesse, er ist eine Spur leichtgewichtiger als Troplong oder Bécot und auch als der geniale 2015er Canon, trotzdem bleibt es ein kleines aromatisches Wunderwerk, ein burgundischer Filigrantänzer der sinnlichen Art. 19/20

🍷 2016 Château Canon la Gaffelière 1er Gr. Cr. Cl. B/ Saint-Émilion

Lobenberg: Lese vom 26. September bis zum 15. Oktober mit etwas über 40 Hektoliter pro Hektar. Der Wein ist seit 2014 organisch zertifiziert. 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Gut 30 Tage Fermentation, 60% neues Holz. Die Böden bestehen aus Sand auf kalkhaltigem Lehm. Die Umstellung auf biologischen Weinbau hat dazu geführt, dass die Aromatik des Canon la Gaffelière sich in den letzten 5–6 Jahren deutlich verändert hat. Sie ist deutlich feiner geworden. Weniger schwer, viel frischer. Minze dominiert heute. Auch hier Cabernet Franc ganz vorne dabei. Reife, gekochte Himbeere und trotzdem extrem feine, von Beerenfrüchten herrührende Säure. Große Feinheit ausstrahlend, extrem aromatisch. Sehr komplex und breit aufgestellt. Die Brombeere ist nie fett, die Johannisbeere ist süß. Himbeere vermählt sich mit Brombeere. Das passt perfekt und ist trotzdem frisch. Das zeigt fast ein bisschen super reife Rhabarber, reife Orange und Grapefruit. 2015 hatte schon diese Strahlkraft, Dynamik und Spannung. Was macht den Unterschied zu 2015? 2016 ist vielleicht noch etwas tänzelnder, verspielter, etwas schicker in der Säure, bei gleichzeitig massivem, aber ultrareifen, feinen, geschliffenen Tanninen. Der Gesamteindruck der höheren Frische bei gleichzeitig größerer Tiefe ist wahrscheinlich der wesentliche Unterschied. Wir haben zweimal einen großen Wein in beiden Jahrgängen. Aber ich traue 2016 deutlich mehr Potenzial im Hinblick auf die Alterung zu. Ich würde locker für 40 Jahre oder mehr die Hand ins Feuer legen. Das ist 2015 mit einem Plus an Frische und reifer Tannin-Intensität bei ähnlich intensiver Aromatik. Alles sehr präzise. Sehr schön ist auch der tanninreiche Nachhall mit einer feinen Salzspur und einer deutlichen Mineralität. Schwer 2015 qualitativ von 2016 abzugrenzen. Auf ganz lange Sicht wird 2016 aber die Nase vorne haben. Perfekter Wein. 97–98/100

Winespectator: This pulls a lot of red and black currant, fig and boysenberry pâte de fruit notes together, wraps them with a brambly thread and then drives them through an anise- and apple wood-edged finish. It's all tightly wound, but it's all there for the long haul. Really, really solid. 95–98/100

Wine Enthusiast: Dark and intense, this wine has immense fruit and equally immense tannins. It is powered by its firm structure and concentration. There are hints of firm extraction, although it does not detract from the bold fruits. It should age well for many years. 95–97/100



Gerstl: Duftet relativ dezent aber gigantisch komplex, perfekte Reife ausstrahlend, atemberaubend frisch, und was für eine Vielfalt und Fülle. Da kommt auch ganz viel Terroirtiefe zum Vorschein, Noten von Tabak, Leder bis zu schwarzem Trüffel, das ist superraffiniert. Die Tannine sind sensationell fein, der Wein hat so etwas unglaublich Verspieltes an sich, da ist Saft ohne Ende und er schmilzt wie Butter auf der Zunge, und dann dieses sinnliche Aromenspiel, diese beinahe explosive Frische in Verbindung mit der verblüffend raffinierten Extraktsüße. Vollendet in Sachen Harmonie und Präzision und mit einem verführerischen Geschmacksspektrum gesegnet, ist das der wohl beste CLG aller Zeiten. 20/20

🍷 2016 Château Cantemerle 5ème Cru/Haut Médoc

Winespectator: Lively cherry and bitter plum fruit streaks through, laced with fine chalky tannins. Picks up iron and savory hints on the finish. 88–91/100

Galloni: The 2016 Cantemerle comes across as raw and not fully put together. Even so, the wine possesses superb richness, volume and depth. Iron, smoke, raspberry jam and succulent cherry notes are all pushed forward. Plush and racy, with striking depth, this succulent, expressive Haut-Médoc is built for pleasure. Tasted two times. 89–92/100



🍷 2016 Château Cantenac Brown 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Schöne reife Schwarzkirsche in der Nase. Eukalyptus, darunter Minze. Schwarze, dunkle Schokolade ohne Bitterstoffe. Fein, sehr ausgewogen. Deutlich schlankere Mund. Etwas trocken. Gute Komplexität. Aber insgesamt den Naseneindruck nicht ganz wiederholen könnend. Ein netter, kleinerer Margaux, der in anderen Jahren vielleicht mal groß wäre, aber in diesem Jahrgang gibt es einfach zu viel Konkurrenz. Bleibt im unteren Bewertungsreich hängen. 91–92/100

Parker: The 2016 Cantenac Brown comes from a Margaux estate that has upped its game in recent years. It has an intense bouquet with floral aromas filtering through the black cherries, cassis and boysenberry notes, in an odd way almost Saint-Émilion in style. The palate is medium-bodied with supple tannin. Silky smooth with very well-judged acidity, there is a sorbet-like freshness imbued into this Margaux and it just glides across the palate towards the quite sensual finish. This is certainly equal to the impressive 2015 Cantenac Brown. 92–94/100

🍷 2016 Château Cap de Faugeres/Côtes de Castillon

Lobenberg: Der Castillon von Château Faugeres, direkt angrenzend an die Weinberge von Faugeres. Das ist der direkte Übergang von Saint-Émilion und Castillon. 2016 für mich seit langer Zeit mal wieder ein guter Cap de Faugeres. Der Wein hat 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon. Die Cabernet dominiert hier aber klar mit ihrer wunderschönen Johannisbeere. Sehr ausgewogener, stimmiger, schöner, leckerer Castillon mit mittlerer Länge

und sehr anständiger Harmonie. Er gehört nicht zu den großen Weinen und vielleicht auch nicht unbedingt zu den Muss-Käufen des Jahrganges. Dafür gibt es einfach zu viele grandiose Weine in diesem Jahr. Aber es ist ein sehr gelungener Cap de Faugeres. 90–91/100

Suckling: Solid red with walnuts, blackberries and currants. Full to medium body and velvety tannins. Polished and exciting. Watch it. 92–93/100

Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, reife Zwetschken, zart mit Brombeerkonfit unterlegt, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, eingelegte Kirschen, rotes Waldbeerkonfit. Fruchtsüße Textur, integrierte Tannine, gute Frische, zart nach Feigen im Nachhall. 90/100



🍷 2016 Château Carmenère/Haut Médoc

Lobenberg: Château Carmenère, im obersten Bereich des Médoc gelegen, ist inzwischen drei Jahre im Besitz einer optischen Nachsortiermaschine, die im oberen Qualitätsbereich schon länger bekannt ist. Lasergesteuerte Aussortiermaschine per Luftschuss. Diese gebrauchte Maschine kommt von Ducru Beaucaillou, die sich neuere Technik gekauft haben. Dies führt, zusätzlich zur händischen Auslese, zu weiteren 10% Ausschuss nicht vollreifer Beeren. Die Perfektion schreitet weiter voran. Extreme Weinbergsarbeit in Verbindung mit einer extremen Handauslese mit nachträglicher optischer Auslese. Das Beerenmaterial ist schon außerordentlich. Der Jahrgang 2016 war deutlich unproblematischer, trotz der Trockenperiode im Sommer und der Feuchtigkeit bis im Juni. Die Gesamterntemenge ist 45 Hektoliter pro Hektar. 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Carmenère. Eine Rebsorte, die in Europa fast ausgestorben ist. Hier in Bordeaux, ein wenig in Italien, und noch mehr in Südamerika beheimatet. Trotz der Beratung durch Eric Boissenot, der ein Verfechter der großen Frische ist, hat man hier erst relativ spät gelesen. Am 08. Oktober fing man mit der Lese des Merlot, am 12. Oktober mit Petit Verdot und erst nach dem 15. Oktober mit der Cabernet Sauvignon an. Die Erträge sind auch relativ unterschiedlich, je nach Dichtpflanzung und Pflanzalter. Cabernet und Carmenère sind nur etwas über 30 Hektoliter pro Hektar. Hier wird der Weinberg in bis zu 70 kleine Plots und Fermentationsbehälter aufgeteilt. Das Ganze geschieht im Zement und der Ausbau zu 50% in neuen Barriques. Die Fermentation geschieht bei kleinen Chargen auch im 400-Liter-Tonneau. Die Nase des 2016er erstaunt mich dann aber schon, speziell bei diesem önologischen Berater, der persönlich anwesend war bei unserer Verkostung. Dieser Verfechter der Frische präsentiert hier eine erstaunlich reife Komposition. Die Nase: Dunkle Zwetschge, Pflaume, süße Maulbeere, ganz süße Schwarzkirsche, fast ein bisschen Amarena. Etwas rosiniert das Ganze. Mit etwas Luft stellt sich dann aber doch eine erhabene, frische, schicke Art ein. Was erst nur Rosine und dunkle Pflaume war, wandelt sich Stück für Stück zu schwarzer Kirsche. Ganz erhaben, ganz schick. Nichts Maskulines. Die Würze liegt ganz fein darüber. Der Mund entspricht eher dem südlichen Médoc. Eher Margaux denn der Typizität des Nordens. Es ist nicht Saint-Estèphe, es ist nicht diese maskuline Art wie Clos Manou oder Charmail. Wir haben Fülle und trotzdem Frische und vor allem Feinheit. Die Cabernet ist sehr geschliffen, sehr poliert. Das Ganze schwingt fein und endet in einer sehr eleganten, sehr feinen Mineralität. Sattes Tannin, total poliert. Wir sind deutlich stylischer, geschliffener

und präziser als 2015. Nicht besser, aber klarer, eindeutiger im Geradeauslauf. Das ist selbstverständlich dem Jahrgang geschuldet. In Summe ist 2015 zu 2016 gleichwertig, aber im Charakter sehr unterschiedlich. Dieses Plus an Charme, an süßer Opulenz von 2015 hat 2016 dann im stylischen, präzisen Geradeauslauf. Und 2016 wird eindeutig länger halten. Ich bewerte beide Jahrgänge, die ich noch einmal verkoste, gleich, und es ist zusammen oder nach Clos Manou und knapp vor Haut Maurac und Charmail das Beste, was der Norden zu bieten hat. Ein Muss-Kauf für kleines Geld. 95–98/100

Gerstl: Schon der Zweitwein duftet herrlich, raffiniert floral mit berauschend schönem Fruchtspiel, und der schmeckt so köstlich süß, das zeigt, wie hier durchs Band mit perfekt reifen Trauben gearbeitet wird. Richard Barraud: “Der Cabernet Sauvignon war besonders konzentriert, es gab für ihn etwas zu wenig Regen, was zu sehr kleinbeerigen Trauben geführt und sich zuletzt unter dem Strich sehr positiv ausgewirkt hat. Diese enorme Konzentration im Cabernet hatten wir noch nie, aber weil die kühlen Nächte die Säure in den Trauben bewahrt haben, bleiben die Weine bei aller Konzentration schön schlank.” Der Duft ist enorm konzentriert, setzt aber die Feinheit immer in den Mittelpunkt, strahlt perfekte Reife aus, bleibt aber immer auf der frischen Frucht. Das ist eine wahre Duftorgie, aber fein, fein und nochmals fein und mit einer immensen Brillanz, feine Gewürze mischen sich in die spektakuläre Frucht. Am Gaumen ein Knaller, das ist ja nicht zu glauben, was da abgeht, ein monumentales Fruchtpaket, das müsste eigentlich heißen die Frucht sei dominant, ist es aber keineswegs, das ist superdelikat, ja pure Raffinesse, dieses Kraftpaket streicht wie eine Feder über die Zunge, aber das ist ein spektakuläres aromatisches Schauspiel. Wir haben heute eine grosse Anzahl der absoluten Top Weine probiert, so wie Lynch-Bages, Pichon-Lalande oder Léoville-Poyferré. Dieser Wein ist qualitativ ganz klar zumindest ebenbürtig mit seinem immensen Geschmacksspektrum, dieser verschwenderischen Vielfalt, dieser eindrücklichen Präzision und Feinheit. Das ist eine Weinschönheit der Extraklasse und wie der schwerelos über die Zunge tänzelt, das ist eine echte Sensation, ich bin zutiefst gerührt. Für mich ist das ganz klar etwas vom Allerbesten was Bordeaux in diesem grandiosen Jahrgang hervorgebracht hat. 20/20



🍷 2016 Château Carmes Haut Brion/Pessac-Léognan

Lobenberg: Château Carmes Haut Brion ist der direkte Nachbar von Château Haut Brion und seit einigen Jahren total auf der Überholspur. Manchmal ist Carmes Haut Brion nicht weit entfernt von Haut Brion. Hier gab es Besitzer- sowie Önologenwechsel. Dichtpflanzung, enorm viel Aufwand. Und der früher immer etwas spröde Stil eines massiven Carmes Haut Brion hat sich komplett in Richtung Eleganz gewandelt. Ultra feine, typische Pessac-Nase aus dem Stadtgebiet Bordeaux. Das macht große Freude. So fein schwingend. So viel Kirsche, süße Maulbeere, aber auch Holunder, Lorbeere. Wieder, typisch für dieses Jahr, kommt Minze und Eukalyptus hinzu. Blumigkeit, Veilchen. Schicke Nase. Aber was ist das für ein Mund? Ein Mund der mich erinnert an Seguin. Aber alles vielleicht noch eine Ebene oberhalb von Seguin einzu-



ordnen. Obwohl ich das für fast nicht möglich halte. Sagen wir: Einfach der gleiche Level wie dieser Überflieger. Carmes Haut Brion ist so fein. Eine unglaublich komplexe Mineralik und Länge. Hallt für Minuten nach. Kirsche, feine Zwetschge, nichts Brachiales. Das Tannin ist ultra geschliffen. Was ist hier passiert? Der früher massive Carmes Haut Brion ist ein tänzelndes Finesewunder geworden. Ich muss einfach anerkennen, dass er zu den Top-Werten der Appellation überhaupt gehört. Ein begeisternder, komplexer, feiner und trotzdem immenser Wein mit super feinen Tanninmassen. Echt ein schicker Wert. Ein Muss-Kauf, wenn er nicht zu teuer wird. 97–100/100

Parker: The 2016 Les Carmes Haut Brion is a blend of 41 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon and 39 % Merlot, with 13.8 % alcohol and a pH of 3.55, the lowest acidity for many years. It was vinified in their Philippe Starck-designed „submarine“ (this is what their aesthetically arresting winery looks like as it surfaces in the Bordeaux city suburbs!) with 48 % whole berry fruit. Winemaker Guillaume Pouthier (ex-Chapoutier) showed me a large inflatable ring used to submerge the cap to create more of an „infusion“ rather than a macération. The 2016 is matured in 65 % new oak, 30 % one year old and 5 % in amphora. It has a very pure, very attractive bouquet with ample blackberry, boysenberry, blueberry and fresh fig aromas, a little more extravagant than some other Pessac-Léognan 2016s, yet it maintains impressive control and focus. It develops more pressed flower aromas with time. The palate is medium-bodied with tannins that gently grip the mouth, tertiary notes on the entry, fine acidity vis-à-vis the fruit, then a slight tarriness towards the broody black fruit on the saline, marine-influenced finish. It is an intriguing take on the vintage, classic in style like many others, detailed with impressive complexity. You know, it is not a million miles away from Lafleur in Pomerol, but in the same sense, it will require a decade in bottle to show what it can do. It is a new benchmark for this estate with big ambitions. Tasted twice with consistent notes. 95–97/100

Gerstl: Der Duft springt wuchtig aus dem Glas, eine geballte Ladung hochkonzentrierte Frucht, dennoch fein, elegant und nicht ohne Raffinessen. Ein kleines Monster am Gaumen, Massen von markanten, aber gut abgerundeten Tanninen sind eingebunden in einen mächtigen, hochkonzentrierten, fülligen Körper, der Wein zeigt gewaltig Power, verliert dabei aber zu keinem Zeitpunkt die Eleganz, das ist echt eindrucklich. Wenn man auf hohem Niveau etwas kritisieren will, er ist nicht ganz so raffiniert wie Pape-Clément, Dom. Chevalier oder Haut-Bailly. Er braucht wohl auch etwas mehr Zeit um auszureifen. 19/20

🍷 2016 Château Certan de May/Pomerol

Lobenberg: Nur 5,5 Hektar groß. Der Untergrund besteht aus Lehm mit tiefem Kies darüber. 65 % Merlot, 31 % Cabernet Franc, 4 % Cabernet Sauvignon. Der hohe Cabernet Anteil ist natürlich dem hohen Kiesanteil geschuldet. Das ist der direkte Nachbar von Vieux Château Certan, der häufig eine ähnlich feine Cabernet-Ausrichtung hat. In diesem Jahrgang ist VCC deutlich mehr auf Merlot. Hier sind sie bei der eher klassischen Cabernet Ausrichtung geblieben, weil die Cabernet, sobald sie gut mit Wasser versorgt war, also abhängig von den Böden auf denen sie stand, 2016 ein überragendes Jahr hat. Certan de May hatte mehr Glück mit der Cabernet dieses Jahr als VCC, und steht trotz deshalb

anderen Charakters in Summe VCC 2016 nicht nach, und ist zusammen mit Latour à Pomerol mein persönlicher Liebling im Rahmen der Moueix-Weine. Diese Nase ist unglaublich profund, man hätte wie bei VCC an reinen Merlot gedacht. Aber diese Cabernet ist so tief und würzig. Unglaublich viel Cassis, dunkelste schwarze Kirsche, satte schwarze holländische Lakritze. Schon in der Nase salzig. Dann Wacholder, Olivenpaste, ganz viel Druck. Unglaubliche Power und Wucht in der Nase ausstrahlend und trotzdem ultrafein. Nichts ist rau, nichts ist überextrahiert. Das Holz stützt, aber ist nicht zu viel. Das ist eine unglaubliche, eine berauschende Nase. Der Mund ist deutlich feiner und deutlich frischer. Mehr Schwarzkirsche, dann viel zerdrückte Himbeere, nur etwas Cassis, Lakritze, schwarzer Pfeffer. Tolle Würze, fast Schärfe von der salzigen Mineralität. Minze, Eukalyptus. Sehr lang, sehr intensiv aber nichts tut weh. Die Tannine sind butterweich, alles ist poliert, und trotzdem ist der Wein hochintensiv. Er zeigt Raffinesse, ist pikant, schön lang. Das ist ein brillanter Certan de May. Besser als ich ihn hier je probiert habe. Ein toller Pomerol mit Struktur und Länge. 97–100/100

Suckling: This is really powerful with big tannins and strong acidity. Full and intense. A wine for long-term aging yet one that offers accessibility at the same time. This estate is on a roll now. 97–98/100

Gerstl: Schon der Duft zeigt es klar, das ist wieder diese unglaublich erotische Ausstrahlung, was für ein überaus raffinierter Duft, burgundisch fein und geht auch etwas in Richtung eines ganz grossen Barolo. Das ist für mich immer einer der faszinierendsten Weine von ganz Bordeaux, ein Le Pin mit einem Schuss Lafleur, das ist diese unvergleichliche, einzigartige Aromatik. Die Tannine gehören nicht zu den allerfeinsten, aber das würde auch nicht zu diesem Wein passen, ein kleine Wenig rustikal muss er sein, das macht seinen Charme aus, seine winzigen Ecken und Kanten verleihen ihm diese unglaubliche Spannung, das ist eine der ganz grossen Weinpersönlichkeiten von Bordeaux. 20/20

🍷 2016 Château Charmail Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Château Charmail liegt ganz im Norden, der direkte Nachbar von Sociando Mallet, den er seit vielen Jahren überflügelt hat. Phélan Ségur zur anderen Seite. Eine überwiegend auf Merlot basierende Cuvée, die in warmen Jahren mit zu dem Besten gehört, was das Haut Médoc zu bieten hat. 2015 gab es auf Grund der Wetterkapriolen in diesem Kleinklima einige Probleme. Ich habe 2015 daher ausgelassen. 2016 allerdings ist er zurück. Die Nase, so wie in den großen Jahren 2009 und 2010, dicht und wuchtig. Dazu blumig, starke Veilchen-Note, auch Holunder, schwarze Kirsche, reife Pflaume, Eukalyptus, Minze und etwas Aprikose darunter. Der Mund hat süße Schwarzkirsche mit reifer Zwetschge. Was kommt dann? Langsam komme ich dahinter. Es ist eine Mischung aus Sanddorn und eingekochter Himbeere, auch aus sanftem Cassis und süßer Maulbeere. Das Ganze mit einer genialen Salzspur unterlegt. Tolle Mineralität. Unglaubliche Tanninmassen, aber superfein, total poliert. Das Ganze mit einer grandiosen Frische ausgestattet. 2016 ist quasi der 2010er Charmail mit einem Plus an total geschliffenem Tannin, Frische und Mineralität. Kurz zuvor habe ich den Cambon La Pelouse probiert. Charmail ist nochmals eine Spur darüber. Charmail ist zwar knapp hinter den Topwerten Haut



Maurac, Clos Manou und Belgrave, aber er ist mit dem ebenfalls so schwarzfruchtig kraftvollen du Retout der ärgste Verfolger, und er gehört ebenfalls zu den absoluten Topwerten, Ich werde ganz sicher in 2016 wieder einsteigen, ein Muss in Haut Médoc. Das ist der beste Charmail, den ich je probiert habe. Ich bin wirklich schwer begeistert. 95+/100

Gerstl: Mit seinem attraktiven Duft zieht er schon alle Aufmerksamkeit auf sich, da strahlt ein grosser Bordeaux aus dem Glas, das ist ein überaus tiefgründiges, sinnliches Parfüm, echt genial. Bestätigung am Gaumen, das ist ein ganz grosser Charmail, wahrscheinlich sogar der beste aller Zeiten, der ist superfein, elegant, leichtfüssig, aber auch enorm konzentriert, reich, tiefgründig, da ist eine geballte Ladung köstlichster Aromen versammelt, da ist dramatische Spannung, das ist grosse Klasse und der Wein wird auch jung schon viel Trinkvergnügen bieten, ohne dadurch sein immenses Alterungspotenzial aufs Spiel zu setzen. Ich bin hin und weg, viel besser kann ein Wein eigentlich gar nicht mehr sein. 19/20

🍷 2016 Château Chasse Spleen Cru Bourgeois/Moulis und Listrac

Lobenberg: Chasse Spleen war lange Jahre mein Liebling aus Moulis/Listrac. Bis Branas Grand Poujeaux und Poujeaux auf Grund von neuer Weinbergsarbeit sowie neuen Beratern so stark vorbeizogen und Chasse Spleen schwächelte. Chasse Spleen ist sehr traditionell, früher immer so schön in der roten Frucht, aber in den letzten Jahren häufig nicht reif. Anders 2016. Die Nase ist deutlich dunkler als früher. Immer noch schön in der Kirsche laufend, aber mehr schwarze Kirsche und auch frische Zwetschge. Sehr feine, harmonische Nase. Kein Überflieger aber sehr stimmig. Etwas spröder Mund, etwas extrahiert. Auch hier: Scheinbar nicht ganz reif. Vielleicht zu früh gelesen. Trocken. Nicht schlecht, aber auch nicht wirklich gut. Es bleibt dabei, Chasse Spleen hat gegen Poujeaux und Branas Grand Poujeaux einfach den Anschluss verloren. Guter Wein, aber nicht mehr. 90–91/100

Gerstl: Duftet sehr frisch mit einem winzigen Grünnton, der nicht unbedingt negativ sein muss. Im Antrunk wirkt er reif, hat viel süßes Extrakt von mittlerer Konzentration, schöne, erfrischende Aromatik, die Tannine sind fein, langer aromatischer Nachhall, einer der besten Chasse-Spleen der letzten Jahre. 17+/20

🍷 2016 Château Cheval Blanc 1er Gr. Cr. Cl. A/Saint-Émilion

Lobenberg: Die Besonderheit von Château Cheval Blanc ist die Lage, das Terroir. Wie das auch beim Nachbarn Jean Faure genau so zum Ausdruck kommt. Wir haben einen Untergrund komplett aus Lehm. Darüber ein sehr hoher Kies-/Sandanteil. Aber 60% ist Lehm, 40% Kies und Sand. Kies und Sand macht die Feinheit aus. Der Lehm hält das Wasser. Es gab also auf diesen Untergründen mit diesem hohen Lehmanteil keine Probleme in Form von Wasserstress, trotz der Trockenperiode. Im Jahr 2016 gab es aber vier Plots mit jungen Reben, die nicht tief genug verwurzelt waren. Sie wurden komplett im Fass verkauft. Weil sie durch den Trockenstress dann doch größtenteils ausfielen oder schwache Ergebnisse brachten. Resistent gegen diesen Trockenstress der extrem trockenen drei Monate, nach den zuvor extrem großen Regenfällen der Monate April bis Juni, waren nur die tief wurzelnden, uralten Reben. Das Problem in 2016 war, dass Cheval Blanc diese vier Plots mit jungen Reben komplett mit Cabernet Franc bestockt hatte, und dass zeitgleich weitere vier Plots mit zu alten Cabernet Franc komplett von Reben zur Neubepflanzung gerodet wurden. Mit dem Ergebnis, dass Cheval Blanc untypische 60% Merlot, nur 37% Cabernet Franc und 3% Cabernet Sauvignon aufweist. In der Zukunft, in weiteren 10 Jahren, wenn die Cabernet Franc wieder da ist, ist aber die 50/50 Cabernet-Merlot Relation wieder das Ziel. Cheval Blanc hat insgesamt 33 verschiedene Plots. 77% des Weines sind Erstwein. Dichtpflanzung und biologische Bearbeitung, genau wie der Nachbar Jean Faure. Spontanfermentation und Ausbau im neuen Barrique. Der neue Kellermeister und zukünftiger Direktor Pierre Olivier Clouet erklärte uns ausgiebig die Besonderheiten der Veränderungen im Weinberg. Die Nase von Cheval Blanc verblüfft jedes Jahr aufs Neue. Mal ist sie feiner als erwar-

tet, mal voluminöser. Das ist 2016 der Fall. In diesem feinen Jahrgang kommt eine unglaublich voluminöse Duftwolke, eine Reichhaltigkeit aus dem Glas, die wirklich verblüfft. So viel Süße, zerdrückte Himbeere von der Cabernet Franc. Auch zerquetschte süße Kirsche, Schattenmorellen, aber nichts Säuerliches. Alles süß, reif und dicht. Dann noch ein bisschen Schwarzkirsche darunter. Sehr pikant. Süße und Säure zugleich ausstrahlend, aber alles in totaler Eleganz. So erotisch, so einnehmend. Im Mund kommt dann noch etwas rote, süße Johannisbeere dazu. Es bleibt aber bei der sehr reichen, üppigen, dichten, roten Frucht in dieser totalen Süße. Sehr stylisch, sehr lecker, sehr modern. Das ist der Gegenentwurf zu dem extrem naturverbundenen Nachbar Jean Faure, der viel mehr Dampf hat, und der durch die teilweise Rappenvergärung deutlich mehr Würze ausstrahlt, viel mehr Frische und Power ausstrahlt. Cheval Blanc ist die Seidigkeit schlechthin. Ist wie Ausone fast abgehoben in der Feinheit und Delikatesse. Ich weiß nicht welche Richtung ich bevorzuge. Beides hat seinen Sinn. Aber Cheval Blanc ist in jedem Fall sehr modern, ultra schick und in dieser Ausrichtung Saint-Émilions sicherlich einer der absoluten Tops. 98–100/100

Suckling: This is very powerful Cheval with searing tannins and bright fruit, acidity and mineral undertones. Full and muscular yet beautifully formed and polished. It's all about the form to this. Better than 2015. 98–99/100

Quarin: Couleur sombre, pourpre aux reflets noirs. Nez intense, fin, très fruité, pur, éclatant et cette année particulièrement floral. Superbe entrée en bouche ample, puis le vin monte très serein, calme, mais aussi puissant, minutieux et très fondant, avec beaucoup de goût. Il rebondit encore en finale, puissant, séveux, complexe et noble sur une saveur de violette. Je ne crois pas avoir vu ce cru aussi persistant à ce stade. Un délice. 99/100

Parker: The 2016 Cheval Blanc is a blend of 59% Merlot, 38% Cabernet Franc and (the return of) 3% Cabernet Sauvignon from the gravel soils since in this vintage the vines showed absolutely no stress. It delivers 14.25% alcohol with an IPT of 75 and a pH 3.67, which Pierre Lurton told me is a little lower than normal. As usual, it is matured in 100% new oak. It has a very pure, correct and quite penetrating bouquet with black cherries, blackcurrant, graphite and a touch of wild mint. It is bashful at first but opens with confidence with aeration (incidentally, I allowed my sample 40 minutes to open). The palate is medium-bodied with filigree tannin and a killer line of acidity that imparts so much freshness from the starting gun. That soupçon on Cabernet Sauvignon does make a difference, lending a subtle vein of graphite that runs throughout the wine. It remains linear, with laser-like focus towards the extraordinarily persistent finish, pencil lead on the „HB“ aftertaste. This is a classic and intellectual Cheval Blanc, not as charming perhaps as the 2015 Cheval Blanc, but it will unquestionably age gracefully over decades not years. 97–99/100



🍷 2016 Château Clauzet Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Clauzet hat in großen Jahren wirklich große Weine. Ein Terroir so gut wie Phélan Ségur, und in guten Jahren kann es auch an diese Klasse heran. 2016 ist das für mich der Fall. Wunderschöne, sehr reife, aber nicht überreife Nase. Zwetschge, viel Kirsche, aber auch süße Maulbeere, darunter Veilchen, tolle Blumigkeit, reichhaltig. Schon in der Nase die Frische anzeigend und den totalen Schliff im Tannin. Dann kommen ein bisschen Mango und Passionsfrucht. Die Reife der Merlot voll zeigend, sehr aromatisch, sehr schick. Ein erstaunlich üppiger Mund dazu. Ein Mund der noch üppiger ist als 2005 und 2010, eher mehr noch als 2015, und der stilistisch den noch etwas gezehrten 2005 um unendliche Längen toppt. Wir sind dicht. Schwarze Kirsche, Maulbeere, tolle Holunderwürze, viel Minze und Lakritze. Salzige Spur auf der Zunge. Tabakkiste. Nicht so viel Holz, kalter Rauch. Das macht Freude. Das ist ein Wein, der im Mund sogar an Lilian Ladouys vorbei marschiert. Der sich schon in die Top Sphären bewegt. Der fast so gut ist wie der übernächste Nachbar, Château Charmail in Haut Médoc. Das ist der beste Clauzet, den ich je getrunken habe. Aber wie ich es früher schon einmal sagte: Wenn man genug in den Weinberg investiert, ist hier richtig was angesagt. Ein Top-Wert für einen kleinen Saint-Estèphe. Das Schöne bei Clauzet ist, dass er, ganz anders als Charmail, ein sehr typischer Saint-Estèphe ist in dieser unglaublich schönen schwarzen, würzigen Frucht. Eine Saint-Estèphe-Charakteristik, wie sie Phélan Ségur, Montrose und Cos alle aufzeigen. Saint-Estèphe kann so einzigartig, unikathaft sein. Und das hat Clauzet 2016 auf jeden Fall. Würziger, schwarzer Saint-Estèphe mit großer Würze und Feinheit. Wenn es preislich stimmt, ein Pflichtkauf. 94–95/100

Gerstl: Sehr erfrischend im Duft, etwas grüne Peperoni geben zusätzliche Würze, ein Hauch Trüffel verleiht Tiefe, die schwarzbeerige Frucht rundet das köstliche Duftbild noch ab. Wunderbar süsser, rassiger Gaumen, feinste Tannine, geniale Aromatik, herrlich saftiger, schmackhafter Wein mit viel Charme, das ist eine wahre St. Estèphe Delikatesse, traumhaft, sicherlich auch jung schon herrlich zu trinken, aber auch mit sehr viel Alterungspotenzial. Es ist fast etwas beängstigend, welche immense Fülle an grandiosen Weinen dieser Jahrgang hervorgebracht hat. Wir wissen nicht mit Sicherheit, ob es so etwas je wieder geben wird, also packen wir zu und kaufen den besten Clauzet den wir kennen. 18/20

Parker: The 2016 Clauzet offers rich and opulent dark cherry and blueberry fruit on the nose, more floral than earthy compared to its peers, but with commendable delineation. The palate is medium-bodied with a gentle grip on the entry and I appreciate how those slightly rigid Saint-Estèphe tannins provide the backbone here. It will need three of four years to mellow in the glass, but this has great potential. 90–92/100



🍷 2016 Château Clement Pichon Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Clement Pichon ist fast der direkte Nachbar von Cambon La Pelouse im südlichen Haut Médoc, nahe der Appellation Margaux. Seit Jahren einer der Topwerte dieser Sektion des Haut Médoc. Und 2016 steht dem 2015er in keinsten Weise nach, im Gegenteil. In seiner unglaublichen Feinheit und Eleganz ist er nochmals eine Spur darüber. Das ist knapp die gleiche Liga wie Cambon La Pelouse. Das ist unglaublich poliert. Rote und schwarze Frucht, Tanninmassen in total geschliffener Form. Ich kann den Wein einfach nur ul-

traschick nennen. Schöne Länge und Mineralität. 2016 stellt im Haut Médoc etwas dar, was das Haut Médoc nie hatte. Es verliert sämtliche spröde Rustikalität. Es geht komplett in die Eleganz. Clement Pichon ist nur sehr knapp hinter Cambon La Pelouse. Fast ein Muss-Kauf, wenn man diese unglaubliche Eleganz, dieses total polierte Tannin mit schöner Frische möchte. Sehr komplexer Wein. Für kleines Geld ein fantastischer Haut Médoc. 94/100

Winespectator: Very fresh, with ebullient black cherry and plum compote flavors, lined with anise and singed apple wood notes. Reveals a flash of iron through the finish. 89–92/100



🍷 2016 Château Clerc Milon Rothschild 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Ein weiteres Château der Mouton-Rothschild-Gruppe. Clerc Milon ist im Grunde immer der perfekte, kleine Mouton, der perfekte Zweitwein. Und eigentlich immer besser als der wirkliche Zweitwein von Mouton Rothschild, und dabei kostet er in der Regel die Hälfte. Clerc Milon zeigt genau das, was Mouton Rothschild eine Nummer darüber auch zeigt. 55 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 13 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot, 3 % Carmenère. Die Nase des Clerc Milon ist wesentlich eleganter als die Nase des Schwesterweingutes d'Armailhac. Hier sehr feine, dunkle Lakritze mit schwarzer Kirsche, etwas schwarzer Johannisbeere, weiche Maulbeere, sehr elegant, sehr geschliffen schick. Darunter etwas gelbe Frucht. Mango, Aprikose. Allein das Riechen ist ein Traum. So etwas Feines. Fast Pomerol-artig in seinem Schick. Der Mund ist irgendwie genial, denn er hat die Würzigkeit eines Pauillacs, Lakritze und Johannisbrotbaum, Maulbeere und Cassis, aber auch tolle Säure. Sauerkirsche, rote Johannisbeere. Unglaublich komplex und breit aufgestellt. Wenn das der kleine Bruder von Mouton ist, dann muss der eigentliche Mouton der Wahnsinn sein, denn dieser Clerc Milon ist in seiner Komplexität, seiner raffinierten Art, in seiner totalen Dichte, mit polierten Tanninmassen, und mit seiner tollen Frische einfach grandios. Schöne Salzspur auf der Zunge. Wenn d'Armailhac „best ever“ war, dann ist Clerc Milon definitiv eine Liga darüber. Das ist fast ein ganz großer Wein. Dieser Clerc Milon gefällt mir unglaublich gut. Ein Pflichtkauf. Hat über-



haupt nichts Rustikales. Hat in seiner Maskulinität nichts Negatives, wie es manchmal im Pauillac vorkommt, sondern einfach die totale Expression eines großen Jahrgangs für Pauillac. 96–97+/100

Winespector: Very fresh in feel, with bright cassis and cherry fruit racing along an iron edge. Shows a good sleek feel through the finish and a light tug of earth at the very end. A vivacious and delicious wine in the making. 93–96/100

Gerstl: Das ist Tiefe, da kündigt sich ein grosser Clerc-Milon an, da ist höchste Intensität, aber der Duft verliert dadurch nichts an Feinheit, da ist verschwenderische Vielfalt, malerisch schön und reizvoll, alles ist in sich sehr stimmig. Ein Antrunk wie Samt und Seide, dann diese explosive Frische, das ist absolute Präzision, der schiesst wie ein Pfeil über den Gaumen, aber was ist das ein Finessenbündel und welch immenses Geschmacksspektrum, ein absoluter Bilderbuch-Clerc-Milon. Er erinnert stilistisch etwas an den herrlichen 1986er, den ich kürzlich wieder mal mit grossem Vergnügen getrunken habe, aber dieser 2016er ist um 2 Klassen präziser, der wohl beste Clerc-Milon aller Zeiten. 19+/20



🍷 2016 Château Climens 1er Cru (fruchtsüß)/Barsac

Lobenberg: Climens aus Barsac ist in meiner Erfahrungswelt in den letzten Jahren – zusammen mit Yquem aus Sauternes – immer der klarste Süßwein aus Bordeaux. Für mich der beste Wein aus Barsac und häufig vor Yquem, oft der spannendste, weil finessenreichste Wein überhaupt. Die Nase ist so typisch Climens. Dieses komplett auf Kalkstein gewachsene Gewächs zeigt eine unheimlich schöne Aromatik. Nie fett, nie üppig, nie wie viele Sauternes so überreif. Alles da: Mango, Papaya, Litschi, reife Netzmelone, viel Reneklude, dazu schon in der Nase eine unheimlich schöne Mineralik. Superbe Frische im Mund. Der Wein zeigt unheimlich viel Druck. Ich hab nicht geahnt, dass 2016 im Süßwein so imposant ist und so eine große Rasse zeigt. Exotische Frucht, dann kommt Passionsfrucht, Reneklude, Ananas, Papaya, die Mango geht etwas zurück. Reife, überreife Birne. Dazu diese wunderschöne Säure. Nicht spitz, aber das Ganze tragend. Das ist eine Qualität einer Spitzen-Beerenauslese in Deutschland. Es ist nicht zu üppig oder fett. Es macht Freude und ist richtig schön trinkbar mit dieser wunderbaren Frische und dieser Fülle an exotischer Frucht. Ungeheuer komplex. Das ist ein traumhafter Süßwein. Wenn er preislich passt, ist das fast ein Muss-Kauf. Lange nicht einen so guten Süßwein aus Bordeaux getrunken. 98–100/100

Parker: The 2016 Climens was tasted from the 12 different lots that will go into the Grand Vin, with some selected from the Deuxième Vin, Cyrès de Climens. As usual, I had to assemble them in my mind and relate commonalities, though at a négociant a week later I re-tasted four preprepared micro-blends. I found much elegance this year. It is not a powerful Climens in the making and even with the higher alcohol lots that reached 14.9%, you could not feel any warmth and the wines maintained the tension. Some lots displayed saline finishes, perhaps a little more than usual. Perhaps the most important factor was just how „Barsac“ they all tasted. Sometimes some lots can taste more Sauternes-like in style, but not this year. 95–97/100

Gerstl: Es gab Muster von verschiedenen Lots, jeweils angeschrieben wie viel Prozent der Ernte jedes einzelne ausmacht. Wir haben uns erlaubt, daraus unsere eigene Assemblage zu machen. Auch wenn die wohl nicht ganz stimmen

mag, sie gibt ohne Zweifel eine verlässliche Idee darüber, wie dieser Wein einmal aussehen wird. Und sowieso ist klar, aus diesen Basisweinen entsteht mit Sicherheit ein ganz grosser Barsac. Schon der Duft ist ein Traum, hochkonzentriert, blitzsaubere, glasklare Botrytis. Dieser irre komplexe Duft erinnert etwas an eine grosse Riesling Beerenauslese. Diese Konzentration zeigt der Wein auch am Gaumen, dennoch dominiert die Eleganz, der cremig weiche Fluss und die feine rassige Säure bilden eine harmonische Einheit, der Wein schmeckt köstlich und besitzt ein immenses Potenzial. Das Weingut war besonders stark von Frost betroffen, es wird praktisch keinen 2017er geben. 19/20



🍷 2016 Château Clinet/Pomerol

Lobenberg: In 2016 aus 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon. Die Besonderheit dieses Weingutes sind eben die besagten 10% Cabernet Sauvignon. Clinet ist der Nachbar von Église Clinet. Bestes Terroir. Lehm, aber darauf auch Kies und Sand. Deshalb Cabernet Sauvignon. Sicherlich eine der tiefsten und würzigsten Nasen Pomerols in diesem Jahr. Fast noch wuchtiger und dichter als Evangile. Aber unglaublich fein. So eine hochkonzentrierte schwarze Kirsche. Daneben diese feine, ganz reife, süße rote Johannisbeere, feine süße Maulbeere darunter mit Schlehe. Dichte, schwarze Lakritze. Eine Wuchtbrumme, ein kleines Monster im Duft, und trotzdem nichts Hartes oder Sprödes. Vor allem nichts Süßes oder Marmeladiges, sondern ganz fein, nur extrem pikant von der Cabernet. Im Mund kommt dann die rassige, rasante, große Frische. Die Cabernet spielt sofort ihre Stärke aus mit toller Säure in roter und schwarzer Johannisbeere. Unglaublich viel schwarze Lakritze hier. Druck zeigend. Dann erst kommt schwarze Kirsche, würziges Unterholz, Holunder. Unglaublich viel Gripp in diesem Jahrgang. Ein Gripp, wie manche Weine auf der Médoc-Seite haben. Erinnert mich irgendwo an Léoville Las Cases. Auch Figeac in Saint-Émilion, nur mehr Druck hier. Sicherlich der Pomerol mit der meisten tiefen Würze und mit Trotanoy der größten Kraft. Mit der größten Wucht und Power. Obwohl er überhaupt nicht überextrahiert ist, sondern fein und erhaben. Sogar ein bisschen schick. Ein überraschend druckvoller Pomerol. Genialer Wein, sehr eigenwillig, sehr stilsicher, sehr sexy, sehr pikant, sehr Château Clinet. Best ever? 100/100

Parker: The 2016 Clinet is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Sauvignon that was picked from 22 September for the young vines, the older vines picked 1 and 2 October, finishing with the Cabernet Sauvignon the following day. It was cropped at 49 hectoliters per hectare and matured in 70% new oak and the remainder in second-fill barrels. It has 14.15% alcohol and a record-breaking 94 IPT. It has a very linear bouquet, quite strict and intense with a light iodine and marine scent merging with the black fruit. This is a more „aristocratic“ nose for Clinet, sophisticated and one of the most nuanced I have encountered. The palate is medium-bodied with filigree tannin that forms the foundation of a more masculine Clinet, complex and focused with a subtle spiciness coming through on the finish, which fans out with confidence and leaves a disarming, saline tang in the mouth. Yes, this is a magnificent Clinet, cool and mineral-soaked, both cerebral and lip-smackingly delicious. 96–98/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine schwarze Beerenfrucht, rauchig, Gewürznuancen, Edelholznuancen. Straff, schwarzbeerig, präsent, etwas fordernde Tannine, wirkt im Finish etwas trocken, noch etwas zuviel Holz im Spiel. 97/100

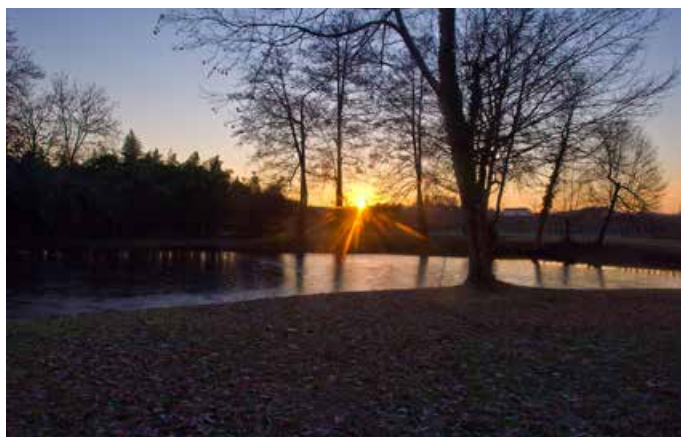
Gerstl: Intensive, hochkonzentrierte schwarze Frucht, ein ungewöhnlich schwarzbeeriger Duft für Pomerol, strahlt entsprechend frisch aus dem Glas, wirkt aber auch sehr fein. Irre Rasse am Gaumen, der fährt so richtig ein, die Konzentration ist enorm, die Tannine sind genial fein, alles ist ungemein raffiniert an diesem Wein, die Süsse, die Fülle, die leichtfüssige Art, mit der er sich bewegt, das ist einer der ganz grossen Pomerol des Jahrgangs. 19+/20



🍷 2016 Château Clos de l'Oratoire Grand Cru Classé / Saint-Émilion

Lobenberg: Späte Ernte vom 10. Oktober bis zum 17. Oktober. 49 Hektoliter pro Hektar, 90% Merlot, 10% Cabernet Franc und 45% neues Holz. Das Weingut hat sandige Böden, ein bisschen Lehm und Kies aber einen geringeren Kalkanteil als bei Aiguilhe oder Canon la Gaffelière. Das heißt, Clos de l'Oratoire ist darauf angewiesen gute Jahre zu haben. Ich finde es in schwachen Jahren auch wirklich immer schwach, während es in guten Jahren enorm köstlich sein kann. 2016 wird die Nase dominiert von der Cabernet Franc. Wir haben wunderschön eingekochte, reife Himbeere. Auch ein Hauch Erdbeere, etwas Orange und Aprikose. Das Ganze unterlegt von einer Milchschokolade, etwas Brombeere. Der Mund mit sehr schöner Frische ausgestattet. Fast etwas spitz in der Säure. Etwas Grapefruit aber auch grüne Orange, Johannisbeere. Leicht grüne Tendenzen. Vielleicht gab es einen kleinen Stillstand in der Trockenphase im Juli/August. Jedenfalls scheint er mir im Mund nicht ganz ausgereift zu sein. Insgesamt etwas spröde. Ein ganz spannender Wein in der Ausrichtung. Frische geht vor Überreife. Aber in Sachen Köstlichkeit, hat es mir zu viele spröde, grüne Tendenzen. Toller Wein, aber insgesamt keiner meiner Favoriten in Saint-Émilion. 92–93/100

Parker: The 2016 Clos de l'Oratoire is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc that was picked between 10–17 October and matured in 45%



new oak. It has a fresh, perfumed and floral bouquet, with pressed rose petals infusing the red cherry and crushed strawberry fruit. There is a sense of airiness here that I like. The palate is medium-bodied with firm, slightly grainy tannin, hints of tobacco and leather complementing the black fruit with a welcome soupçon of austerity towards the masculine finish. Excellent. 91–93/100

Weinwisser: Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Intensive Schattenmorellen und Brombeergelee, dahinter Lakritze, Veilchen, schwarze Johannisbeere und Backpflaumentouch. Am festen Gaumen mit stützender Mineralik, powert sich hoch und wird immer länger, sehr langer Nachhall, der im Abgang auf Schlehsaft und Wildkirsche endet. 49 hl/ha. Grandios! 18/20

🍷 2016 Château Clos de la Vieille Église/Pomerol

Lobenberg: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Nur 1,5 Hektar direkt neben der Kirche gelegen und umgeben von den Weinbergen von Château L'Église Clinet. Hier hat man sicherlich das Top-Terroir und mit das Beste in Pomerol. Kies auf Lehm mit einem Eisenuntergrund. Der Weinberg ist über 60 Jahre alt. Der Wein hat gut 14% Alkohol. Das Besondere hier ist die enorme Wasserspeicherkapazität der Böden bei trotzdem guter Drainage. Das heißt, es gibt keinen Trockenstress in den heißen Monaten Juli und August. Selbst in 2016 haben die Reben in diesen heißen Monaten zwar zugemacht und so die Säure erhalten, aber es gab keine wirklichen Probleme. Wir haben kurz zuvor den L'Ambroisie probiert, welcher aus 80–100 Jahre alten Reben aus Lalande Pomerol stammt. Mit 100% Merlot. Und trotzdem ist dieser Clos de la Vieille Église doch eine etwas andere Liga, weil er einfach ein Plus an Feinheit und Frische bringt. Und dies sogar im direkten Vergleich zu dem 2015er, den wir parallel probieren dürfen. 2015 ist ein fast 100-Punkte-Wein, aber 2016 ist so superklar gezeichnet. Er ist dabei so fein und geradeaus. So präzise. Dieser Duft ist so charmant. So viele schwarze und rote Früchte und trotzdem ist jede Frucht für sich wahrnehmbar, präzise. Das Ganze schiebt nur geradeaus ohne jemals zu wuchtig, marmeladig oder zu süß zu wirken, sondern nur voller Charme. Im Mund kommt dann eine wahnsinnig schöne Frische dazu. Das Ganze ist



ungeheuer delikant und klar geradeauslaufend. Die Kanten sind sauber gezeichnet. Das Ganze hallt für Minuten nach. Immer wieder rollt eine feine, salzige, mineralische Spur die Zunge hoch. Die Kirsche kommt wieder, aber auch viele Waldbeeren. Dennoch gibt es hier eine Dominanz in schwarzer Kirsche und sehr feiner schwarzer Brombeere. Wir sind hier auf dem gleichen Level und durchaus mit einer gewissen Ähnlichkeit wie La Mondotte von Graf Neipperg in Saint-Émilion, der in 2016 auch den besten Wein in seiner Karriere geschaffen hat. Das ist hier ebenfalls zutreffend. Das ist eine Schönheit par Excellence. Eine Delikatesse wie es besser nicht sein kann. Es wird sicherlich noch einige Weine mehr in diesem Jahrgang geben, die zum anbeten sind. Dieser Wein ist einfach zu schön, charmant und zu trinkig. Man wird ihn nicht nur anbeten. Man wird ihn saufen. So gnadenlos gut ist er. 100/100

Gerstl: Das ist absolut eindrucklich, dieser Duft verspricht einen Wein der über-sinnlichen Art, die Komplexität ist bombastisch, was für ein sinnliches Pomerol Parfüm, reich, tiefgründig, facettenreich, ich rieche nochmals tief hinein, bin extem gespannt, was da am Gaumen abgeht, dieser sagenhaft faszinierende Duft

verspricht Spektakuläres. Und da ist es auch, das ist ein grandioses Meisterwerk des Pomerol, eine Orgie von Frucht begleitet von ebenso viel Terroirtiefe, ein Wein der an Sinnlichkeit nicht zu überbieten ist, die Tannine spürt man praktisch nicht so fein sind sie, unglaublich, wie der schwerelos über die Zunge tänzelt. Hier sind in der Vergangenheit schon viele grosse Weine entstanden und es erstaunt nicht dass 2016 ein wahres Weinmonument gewachsen ist, das ist die absolute Perfektion, besser kann ein Wein gar nicht mehr sein, das ist ganz einfach himmlisch, eine phänomenale Essenz und so etwas von delikate. 20/20

Wine Enthusiast: Very dense and concentrated, this is a dark wine. Bold plum flavors are richly balanced by solid tannins. It is already balanced, firm and packed with a ripe character that is going to make it delicious and opulent. 93–95/100



🍷 2016 Château Clos des Jacobins Grand Cru Classé/ Saint-Émilion

Lobenberg: Top gelegenes Château, seit Jahren im Aufwind, aber immer sehr intensiv und extrahiert. Auf Power getrimmt. Im Mund dicht, kraftvoll, viel Holz, aber durchaus eine gewisse Feinheit. Sehr trocken vom Holz. Ein auf Power getrimmter, feiner Wein. Nicht schlecht, aber dieses Jahr hat es zu viel gute Konkurrenz. 93–94/100

Suckling: Dense and rich red with layers of fruit and ripe tannins. Full and flavorful. Shows lovely potential here. Remake of the 2015 but fresher. 93–94/100

🍷 2016 Château Clos Dubreuil Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Das ist das zweite, absolute angesagte Weingut der Familie Trocard in Saint-Émilion. Der Wein steht auf dem Kalksteinplateau oberhalb von Fombrauge, direkt oben auf der Kuppe. Benoît Trocard wohnt dort persönlich, es gibt täglichen Kontakt zu den Reben. Nur 7 Hektar. 100% Kalkstein. Alte Reben, er kaufte das Ganze Hektar für Hektar alte Reben. 85% Merlot und 15% Cabernet Franc. Der Ansatz ist allerdings ein total anderer wie bei Clos de la Vieille Église in Pomerol. Hier verwendet Benoît doch einen großen Anteil neuen Holzes (70%). Die Weine haben aber auch dementsprechend viel Power und Säure hier oben. 2015 war ich etwas misstrauisch, weil das Holz doch ziemlich deutlich war. 2016 mit dieser noch strammeren Säure, dieser größeren Frische, saugt es das Holz förmlich weg. Die Nase hat gar keine Prägung davon, sondern kommt mit einer wunderschönen, dichten, reifen, Johannisbeer-Himbeer-Mischung daher. Darunter Zwetschge, feine Sauerkirsche, auch ein bisschen gelbe Frucht. Ätherisch, duftig, fein, schwebend, fast erhaben. Im Mund satter Druck. Schwarze und rote Frucht. Viel Zwetschge, aber auch wieder diese Johannisbeere/Kirsche/Himbeere-Mischung. Sehr wuchtig aber völlig unsüß, komplett durchgegangen, kein einziger Hauch Marmelade. Das ist ein ultrafeiner, schicker, delikater Wein, der aber doch gleichzeitig unheimlich viel Power hat. Das ist



ein kleines Monster. Ein Blockbuster und trotzdem ultrafein. Ich würde ihm locker 10 Jahre geben bis ich ihn öffnen würde. Vielleicht sogar länger. Ein Wein für viele, viele Jahrzehnte des Reifens. Alle 2016er können meines Erachtens unheimlich altern. Auch der Clos de la Vieille Église aus gleichem Haus kann locker viele Jahrzehnte weggelegt werden. Dieser Clos Dubreuil muss es sogar, denn für die nächsten 10 Jahre hätte er mir einfach zu viel Dampf, obwohl er auch so fein ist, dass man ihn dereinst problemlos trinken wird, und eine ganze Flasche auch alleine leer bekommt. Ein super delikater Power Saint-Émilion. Das ist mindestens so gut wie 2015. Über die Lebendige Frische und Präzision vielleicht noch einen Hauch besser, denn 2015 war vielleicht dezent voluminöser. 98+/100

Gerstl: Auch der strahlt zuerst einmal Eleganz und Noblesse aus, ein traumhaft sinnlicher Duft, total auf der frischen Seite. Ein Traum auch am Gaumen, die Frische ist schlicht sensationell, die Konzentration wie immer enorm, aber die Frische macht ihn eine Spur schlanker als in früheren Jahren, das steht ihm sehr gut, hat nicht ganz den Charme des beinahe überirdischen Clos de la Vieille Église, aber es ist zumindest einer der elegantesten Clos Dubreuil. 19+/20

🍷 2016 Château Clos Floridène (Graves)/Pessac-Léognan

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-



Bordeaux

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

Suckling: Very good depth of fruit here with plum and berry character. Medium to full body and a savory finish. Solid Graves, as always. 91–92/100

Vinum: Von grosser aromatischer Komplexität, mit blumigen und mineralischen Noten; dichter, saftiger Bau, stahlige Struktur, Spannung und Länge; grosser Wein, der unbedingt reifen muss. 18/20



🍷 2016 Château Clos Fourtet 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Clos Fourtet liegt mit 20 Hektar auf dem Plateau von Saint-Émilion. Gegenüber der Kirche. Lehm und Kalkstein-Terroir. 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Clos Fourtet ist nun seit so vielen Jahren einer der Superstars in Saint-Émilion. Zwischendurch einige Jahre mal sehr fett, aber inzwischen wieder komplett zurück in der Eleganz. Ultra feine Schwarzkirsche, fast schick und abgehoben. Schwebend, ganz fein. Ein Mund mit toller mineralischer Schärfe. Viel Salz, Feinheit, gute Länge und Frische zeigend. Viel Sauerkirsche zeigend. Insgesamt gut gelungen und sehr individuell und stylisch, aber er kann an die Superstars Beauséjour Duffau oder Troplong Mondot nicht heran. Sehr guter Wein, aber kein Riese. 96–97/100

Winespectator: Gorgeous from the get-go, with plum sauce, cassis and violet notes streaming through, showing ample richness yet relying more on cut, while anise, black tea and chalky mineral flavors persist on the finish. A beauty in the making. 96–99/100

Parker: The 2016 Clos Fourtet is a blend of 90% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc aged in 60% new oak. It has a generous, well defined licorice-tinged fruit that is very focused. The palate is medium-bodied with fine tannin, blackberry and boysenberry fruit with that salted licorice theme continuing. This Clos Fourtet has impressive concentration, yet there is real elegance and persistence, fanning out wonderfully towards the finish. Mathieu Cuvelier



has overseen another outstanding Clos Fourtet. Tasted twice, with a second bottle demonstrating a tad more backbone but equally admirable. 95–97/100

Gerstl: Schwarze Kirsche, feine florale Noten, Kräuter, Gewürze, wunderschöner, sehr vielfältiger Duft. Verbindet feine Rasse mit edler Extraktösse, ein schlankes Kraftbündel, Massen von sehr feinen Gerbstoffen, erfrischende, komplexe Aromatik, ein grosser, klassischer Langstreckenläufer. 19/20

🍷 2016 Château Clos L'Église/Pomerol

Lobenberg: Dieses Weingut gehört der gleichen Besitzerin wie Château Barde Haut in Saint-Émilion. Der direkte Nachbar von Église Clinet. Leicht überreife Nase, sehr Merlotbetont. Im Mund wird die Wucht der Nase aber sehr schön durch große Präzision, Klarheit und tollem Geradeauslauf eingefangen. Keinerlei harte Tannine, überhaupt nicht überextrahiert. Vielleicht ein bisschen viel junges Holz in diesem Stadium, aber insgesamt eine ganz hervorragende Balance. Er reiht sich an dritter Stelle der direkten Nachbarschaft nach Église Clinet und Clos de la Vieille Église ein. Er passt hervorragend zu seinen Nachbarn. Das ist die gleiche Stilistik und ein ähnlich feiner Wein. Wäre er günstiger, wäre das fast ein Pflichtkauf. Auf jeden Fall ein begeisternder Wein. 96–97/100

Suckling: A linear yet full-bodied young red with berries, firm tannins and lots of flavor and intensity. Fun and dynamic sample. Potentially better than 2015. 94–95/100

Parker: The 2016 Clos l'Église is a blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, and was the first to be picked by the Garçin-Léveque family (before Barde-Haut, d'Arce and Poesia). It has a high pH of 3.65 and it was matured in 100% new French oak. It has a very intense bouquet with macerated small black cherries, raspberry coulis, oyster shells and crushed violets, well defined and quite penetrating in style. The palate is medium-bodied with grainy tannin, layers of black fruit laced with black pepper and a touch of black pepper. There is a little chewiness to the texture towards the harmonious finish, which is one of the most primal that I have encountered in recent years. The barrel maturation will lend a little more sheen to this Pomerol—a long-term prospect that will deserve several years in bottle. 93–95/100



🍷 2016 Château Clos Les Lunelles/Côtes de Castillon

Lobenberg: Ein Weingut des Imperiums von Monsieur Perse. Kalkstein mit ein bisschen Lehmauflage. Also bestes Terroir. 8,5 Hektar. 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 40 Jahre alte Reben, 30 Hektoliter Ertrag, knapp unter 15% Alkohol, pH-Wert 3,5. Diesen Wein habe ich bisher noch nicht gekauft, da er in den früheren Jahren immer dramatisch extrahiert, und dann im Holz zu Tode geritten wurde. Der 2016er ist zumindest von der Nase her sehr interessant. Wenn auch für das Gebiet Castillon mit seinem extrem feinen Terroir unglaublich wuchtig. Schwarze Kirsche, Brombeere, süße rote Kirsche, aber auch Eukalyptus und Holunder. Durchaus nicht unspannend mit seiner ganzen süßen Frucht. Im Mund ein ganz klein bisschen konfitürig. Süße rote Kirsche, aber auch sattes Tannin. Etwas trocken, viel Holz, aber die Balance stimmt trotz-

dem. Das Jahr 2016 passt in Castillon einfach hervorragend und Monsieur Perse scheint etwas vorsichtiger geworden zu sein, was die Extraktion und den Holzeinsatz angeht. Insgesamt eine gute Harmonie mit einer schönen Länge zeigend. Der Wein braucht Zeit, aber nach 5-10 Jahren wird das durchaus ein sehr guter Castillon werden. Auch wenn er nicht in die Fußstapfen von Clos Louie oder Domaine de L'A passt. Es ist nichtsdestotrotz ein sehr akzeptabler Wert mit viel Volumen und Kraft. In 10 Jahren sicherlich ein köstlicher Spaßmacher mit einem durchaus gehobenen Anspruch. 93–94/100

Winespectator: Intense raspberry, boysenberry and cassis flavors are carried by creamy, polished tannins through the finish, which drips with melted licorice notes. This seems like it's all flashy fruit, but there's a chalky spine buried here as well. 91–94/100



🍷 2016 Château Clos Louie/Côtes de Castillon

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. Clos Louie hat bis zu 150 Jahre alte wurzelechte Reben. Prephyloxera. Merlot, Malbec, Carmenère und Cabernet Franc. Über einer Eisenauflage auf reinem Kalkstein gelegen, biologische Bearbeitung, Gras- und Kräuter-Bewuchs. Die Lehmaufgabe über dem reinen Kalkstein ist etwa 30 cm dick. Der Ertrag ist auf Grund 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 Kupferensatzes und der frühen Reife erfolgt die Lese wie bei Clos Puy Arnaud in der Regel schon im September. Der alte Weinberg ist mit 6.500 Stöcken pro Hektar bepflanzt und es gibt weniger als 4.000 Flaschen dieses Weins. Das Weingut ist auch biozertifiziert. Der Weinberg steht in der Gemeinde Saint-Philippe-d'Huile. Die Bio-Zertifizierung gilt seit 2012. Der Önologe ist Claude Gros. Besitzer sind Pascal und Sophie Lucien-Douteau. Die Rebsortenzusammensetzung ist auf Grund des gemischten Satzes der 150 Jahre alten Reben nicht genau festzulegen. Die Weine werden im Zement aber auch im offenen 30-Hektoliter-Inox-Stahltank vergoren, danach zusammen im 500-Liter-Stockinger-Tonneau ausgebaut. Sie bleiben 1½ 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. Was wir schon beim Zweitwein realisieren konnten, ist diese ungeheure Dichte, dieses butterweiche Tannin. Das ist Samt, aber auf keinen Fall üppig, fett, marmeladig, kaum vom Holz geküsst. Und wenn wir bei „Louison und Leopoldine“ (s.u.) noch in einem Bereich von gekochter Himbeere mit Kirsche waren, bekommen wir hier deutlich mehr Schwarzkirsche und Aromen von Maulbeere dazu. Aber das Ganze bleibt sehr delikate, fein und schwebend, dabei aber ungeheuer dicht. Schöner Schoko-Touch. Wie sagt

man dass, wenn ein Wein üppig und reich rüber kommt, aber nicht den Hauch ordinär und vulgär ist, sondern so einen feines, schwebendes Teil? Wann hab ich das probiert? Ja vor einer Woche hab ich den Ridge Monte Bello 2016 probiert. Das war ähnlich. Leicht kalter Rauch darüber. Ungeheuerlich in der Feinheit. Der schwarzbeerige, aber superfeine Mund zieht sich bis ins Unendliche. Das ist sowas von das Gegenteil eines Blockbusters. Das ist nur fein, delikate, lang und köstlich. Man mag reinspringen. Und er ist weniger vordergründig als der „Louison und Leopoldine“. Der Clos Louie selbst ist schwebend, abgehoben, erhaben über viele andere Weine. Und wenn Clos Puy Arnaud, der Nachbar, noch ein schwebend, tänzelnder Loire-Wein war, so sind wir hier eine Liga darüber. Wir sind bei einem ganz großen Jahrgang eines Loire-Weines oder auch eines hervorragenden Kaliforniers. Der Vergleich mit Ridge Monte Bello war nicht so falsch, weil hier auch die Merlot eine deutliche Rolle spielt. Die Schwarzkirsche ist aber unendlich fein. Die Säure ist da, aber die Pikanz ist nie aufdringlich. Alles bleibt zierlich und doch so intensiv. Das ist Perfektion und Trinkbarkeit vom ersten Schluck an. Großes Kino für Leute, die feine Weine wollen und gleichzeitig nicht auf Intensität, Dichte und Tannin-Massen verzichten wollen. Das ist eine ziemliche Quadratur des Kreises. Das als einen der ersten 10 Weine des Jahrgangs zu probieren, macht es für alles, was danach kommt, ziemlich schwer. Ich finde ihn sensationell. Das ist die Art von Wein, die ich gerne trinke. 100/100

Gerstl: Mir fehlen die Worte, das ist ein Duft von einer Schönheit, die sich mit Worten nicht beschreiben lässt, da strahlt ein wunderbares Stück Natur aus dem Glas, unendlich komplex und reich, beinahe opulent und doch ist es pure Raffinesse. Am Gaumen herrscht vibrierende mineralische Spannung, der Wein wirkt hyperlegant und belebend, dieses Kraftbündel tänzelt mit einer Leichtigkeit über die Zunge, die sprichwörtlich ist, was ist das doch für eine himmlische Delikatesse. Dass ein Wein sich so sensationell präsentiert, noch bevor er die Malo gemacht hat, hätte ich nicht für möglich gehalten. Das ist einfach nur supergenial. 20/20

🍷 2016 „Louison & Leopoldine“ de Clos Louie/Côtes de Castillon

Lobenberg: 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 dane-



ben. 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

Gerstl: Der Wein hat die Malo noch nicht gemacht. Dennoch zeigt sich schon der Duft von seiner allerschönsten Seite, was für ein sinnliches Fruchtbündel, was für eine immense Brillanz, was für ein eindrückliches mineralisches Fundament! Geradezu sensationell präsentiert sich die Extraktsüsse, kaum zu glauben, ich bin hin und weg, dieses eindrückliche Kraftbündel bewegt sich mit schmetterlingshafter Leichtigkeit, feinwürzige Aromen verbinden sich mit der köstlichen Frucht, der übertrifft sogar den genialen 2015er. 19/20



🍷 2016 Château Clos Manou Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Dieses kleine Weingut liegt im äußersten Norden des gesamten Médoc-Gebiets, weit nördlich von Saint-Estèphe. Der Nachbar ist Château Haut Maurac. Dieser nördliche Teil war 2015 sehr gut. 2016 stellt nun aber das gesamte Saint-Estèphe und das nördliche Haut Médoc den vielleicht besten Teil des gesamten Médocs dar. Womöglich das Spitzengebiet des linken Ufers mit Margaux und Pessac. Clos Manou wird vom Besitzer Stéphane Dief persönlich bearbeitet. Zwar in einer nicht zertifizierten, aber extrem biologischen Weinbergsbearbeitung mit winzigen Erträgen, Dichtpflanzung (über 10.000 Stöcke pro Hektar). Ertrag pro Pflanze unter 500 Gramm, winzige Träubchen, sehr tief und nahe am Stamm. Wenn man die Arbeit im Keller sieht, die Stéphane durchführt, wird einem schwindelig ob dieses wahnsinnigen Einsatzes. Er hat spezielle Rütteltische zur Entrappung, inzwischen sogar optische Nachsortierung der Trauben. Die Gärung erfolgt im Beton und Holz, Ausbau zum Teil auch in Betonamphoren. Hier wird nichts unversucht gelassen. Stéphane ist ein echter Fanatiker der Qualität. Und wäre es nicht Haut Médoc sondern Pauillac, wären seine Weine, zusammen mit Pontet Canet, immer im 100-Euro-Bereich. Das ist seit vielen, vielen Jahren großes Kino und wird auf Grund der Randlage und zahlreicher „nur Etikettentrinker“ total unterbewertet. Die Nase des 2016er ist eine Spur reifer als die des 2015ers, den ich kurz zuvor probiert habe. Unglaublich erhaben, sehr dicht, tolle Würze. Schwarze Kirsche, Sanddorn, reife zermahlene Himbeere, viel Zwetschge, Cassis und Brombeere, aber fein, erhaben. Nichts Wuchtiges, sondern mit einer seidigen und trotzdem extrem dichten Frucht rüberkommend. Eine Wolke. Schon die Nase ist berauschend in ihrer Dichte. Der Mund ist super präzise, ein großer Geradeauslauf, aber mit hoher Mineralität und Frische. Viel Zug und enorme Spannung. Die Augen werden schmal, der Mund zieht sich zusammen, so eine Intensität. Sanddorn, Schlehe, Veilchen, schöne Blumigkeit, aber auch totale Konzentration ohne dabei überextrahiert zu sein. Sauerkirsche, Cassis, Brombeere, auch schwarze Kirsche, aber immer extreme Frische ausstrahlend. Große Länge, Salz, alles läuft über die Zunge. Wacholder, Oliven, auch Lorbeere, Johannisbrot, Holun-

der. Dann kommt ein deutlicher Hauch Minze auf der Zunge nebst Eukalyptus. Das Ding hat unglaubliche Spannung, nimmt den ganzen Mund ein, verhält erst nach Minuten. Das ist in diesem feinen Jahrgang, bei total poliertem Tannin, dennoch ein maskuliner Wein. Ein Wein, wie ein super konzentrierter, feiner Pauillac. Für einen Haut Médoc ist das fast eine eigene Dimension. Selbst der Nachbar, der „best ever“ Haut Maurac, sogar der perfekte Château Carmenère, kann dieser Spannung, dem Druck und der unvergleichbaren Konzentration nicht ganz folgen. In der Stilistik ist das ein Pauillac mit konzentriertem Saint-Estèphe. In der Feinheit & Finesse ist das aber auch sehr an Calon Ségur erinnernd. Vielleicht ist es am Ende der beste Vergleich. Ich kann nur jedem raten, sich für kleines Geld einen so großen Wein, der Jahrzehnte halten wird, in den Keller zu legen. Viel mehr Wein für dieses relativ überschaubare Geld kann man nicht bekommen. 97–98/100

Gerstl: Ich probiere ihn beim ersten Mal bewusst nach einigen ganz grossen Weinen, wie Beauséjour-Bécot oder Troplong-Mondot. Schon der Duft verrät, dass er sich da in keiner Art und Weise verstecken muss. Das ist eine echte Sensation, diese Fülle, diese Komplexität, diese Konzentration und alles in Verbindung mit seinem unwiderstehlichen Charme. Fast noch eindrücklicher der Gaumen, die Gänsehaut kommt erst jetzt, dafür umso intensiver, was ist das doch ein himmlischer Wein, die Sinne berauschend, da ist gewaltig Spannung drin. Totale Konzentration trifft auf verspielte Leichtigkeit, und wo nimmt der diese überirdisch schönen Aromen her, ich bin hin und weg. Möglicherweise tue ich ihm sogar Unrecht, wäre da nicht der Jahrgang 2016 mit seiner immensen Fülle an Weinmonumenten, hätte ich wohl keinen Moment gezögert ihn mit der Maximalnote zu bewerten. 19+/20



🍷 2016 Château Clos Puy Arnaud/Côtes de Castillon

Lobenberg: Thierry Valette ist ein Biodynamiker. Er arbeitet aber Jahr für Jahr mit weniger als des erlaubten Kupfereinsatzes. Seine Trauben reifen aufgrund der Biodynamie und besonders wegen der Verringerung von Kupfer grundsätzlich sehr viel früher. Entsprechend findet die Ernte ebenfalls früher statt. Seine Weine werden spontan im Zement vergoren, der Ausbau erfolgt zu 20% in toskanischen Tonamphoren und zu 80% im Barrique. Ein Teil davon aber auch in 500-Liter-Tonneaus, um den Holzeinfluss weiter zu begrenzen. Thierry liebt dennoch den oxidativen Ausbau, deshalb gibt es auch diese Tonamphoren. Wobei er nach ersten Experimenten den Anteil an Amphorenwein deutlich verringert hat. Er sieht sich noch in einer Experimentierphase, weil er glaubt, dass Merlot und Cabernet Franc in der Amphore zu oxidativ werden. Deshalb beschränkt er das auf den Zweitwein und auf die Cabernet Sauvignon. Dafür hat er einen höheren Anteil im sogenannten Halbstück ausgebaut. Rebsortenanteile sind 70% Merlot und 30% Cabernet Franc. Der Cabernet-Franc-Anteil wird von Jahr zu Jahr größer, Thierry hat immer mehr Weinberge mittels Selection Massale umgestellt. Er hat alte Merlot- und Cabernet-Franc-Reben über diesen Weg neu gepflanzt. Die Zielrichtung ist eindeutig hin zu einem eher Loire-geprägten Cabernet-Franc-Stil. Clos Puy Arnaud liegt auf einem Plateau, das aus reinem Kalkstein mit etwas Lehmauflage besteht. Hier

gibt es kaum Wasserstress. Weder in 2015, noch in 2016. Für diese Lage waren diese beiden Jahre nahezu perfekt. Es gab im Sommer wie überall ein bisschen Trockenstress, aber nicht so viel wegen des Terroirs und um den 10. September fielen dann 15 Millimeter Regen, gerade genügend um alles wieder in Gang zu bekommen. Thierry hat zwischen dem 21. und dem 28. September geerntet. Er war damit natürlich der Einzige. Nur Biodynamiker mit diesem Terroir haben diese extrem schnelle Reife. Thierry war damit über 2 Wochen vor den Nachbarn aus Castillon oder auch Saint-Émilion. Die Nase verblüfft mit einem unglaublich dichten Angang nach intensiver Beerenfrucht, roter Grütze und Fruchtkaltschale. Das ganze Potpourri von kleinen roten und schwarzen Beeren in sehr hoher Intensität. Etwas Sauerkirsche, darunter aber viel Johannisbeere, Brombeere und überhaupt Waldbeeren aller Couleur. Fein, schwebend, unglaublich aromatisch. Im Mund noch verblüffender. Weil der Wein so tänzelt, so schwebt. Wieder diese Beerenkomposition, die gar nicht einzeln festlegbar ist, dafür ist sie zu komplex. Vielleicht jetzt etwas mehr Kirsche, etwas mehr Himbeere von der Cabernet Franc, die sich nach vorne schiebt. Die Cabernet Franc dominiert trotz des geringeren Anteils den Blend eindeutig. Wir kommen hier schon ein ganzes Stück Richtung Loire. Das macht ungeheure Freude. Der Wein hat ein sehr gutes Tanningerüst, was aber total reif ist. Darüber eine Säure, die nicht spitz ist, sondern mild, die das Ganze aber schwebend trägt. Dieser 2016 ist in seinem ungeheuren Charme schon fast trinkfertig. Er erscheint trotz des satten Tannins weniger druckvoll, weniger wuchtig als manch frühere Jahre. Er bewegt sich ins Burgund und an die Loire. Er geht in die Richtung, die Thierry anstrebt. Ein tänzelnder, charmanter, sehr finessenbetonter Wein. Das ist im Grunde weg von Bordeaux, weg von dichtem Castillon, obwohl er von der Struktur, Säure und Tannin alles mitbringt. Blind hätte ich ihn an die Loire gesteckt. Er ist sicher einer der Vorreiter, wenn diese – von vielen angestrebte – Richtung nicht nur beschritten, sondern auch erreicht wird. Für mich der feinste, finessenreichste, schwebendste, eleganteste Clos Puy Arnaud, den ich je probiert habe. Wenn auch ohne die Wucht früherer Jahre. Die Assoziation an Thierry Germain und Clos Rougeard von der Loire ist sicherlich nicht zufällig. 95–96+/100

Gerstl: Thierry Valette: „Ich war überrascht, dass ich der einzige war, der im September geerntet hat, dieses Jahr war ich 2 Wochen früher als alle andern. Aber für mich ging es gar nicht anders, die Trauben waren reif. Die 2016er Weine werden schon früh zugänglich sein, aber sie haben auch ein grosses Alterungspotenzial.“ Im Duft ist sein Auftritt verhältnismässig dezent, aber die Komplexität ist enorm, und der Wein strahlt ebenso viel Reife wie Frische aus. Eine tänzerische Köstlichkeit am Gaumen, strotzt vor frischer Frucht, aber ohne den Terroirausdruck zu übertönen. Der Wein ist absolut delikater und tänzerischer aber ebenso kraftvoll und reich. Zweifellos der eleganteste unter den vielen eleganten Clos Puy Arnaud, er ist extrem auf der schlanken, eleganten, burgundischen Seite. Nicht unbedingt ein typischer Bordeaux, aber ein ganz grosser Wein. 19/20



🌿 2016 Château Clos Saint-Julien Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Dieses nur 1,2 Hektar große Weingut im Herzen von Saint-Émilion befindet sich am Eingangskreisler und gehört Catherine Papon-Nouvel. Die Reben sind fast 85 Jahre alt, es werden weniger als 6.000 Flaschen produziert. Der Wein ist biologisch zertifiziert. Der Clos St. Julien besteht aus 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Die 1,2 Hektar befinden sich zu 100% auf Kalkstein, reiner leicht poröser Fels und darunter liegen die Höhlen, die in die Stadt führen. Reiner Fels mit einer leichten Sand-, Lehm- und Kiesauflage. Dieses Terroir ist so extrem, dass es in dieser Extremität nur noch auf Clos Fourtet und Clos Saint Martin gibt. Hier wird komplett entrappt und bis zu 22 Monate im zum Teil gebrauchten, aber überwiegend neuem Holz ausgebaut. Spontan vergoren im kleinen Holz. Erstmals in 2016 wird hier die auf Ausone kreierte Methode der Beersortierung im Wasserbad praktiziert. Das heißt, es wird komplett entrappt. Oft sogar händisch, um komplett alles sauber zu haben. Dann fallen diese Beeren nach einer optischen, händischen Sortierung über ein Band in ein mit Zuckerwasser gefülltes Bad. Die Wasser-/Zuckerkonzentration entspricht dabei genau dem Saft reifer Beeren. Mit dem Ergebnis, dass nur die reifen Beeren, die man optisch von den etwas Unreiferen nicht unterscheiden kann, in diesem Wasserbad heruntersacken. Die mit etwas weniger Zuckerkonzentration ausgestatteten Beeren schwimmen in dem Wasserbad folgerichtig dann oben und werden abgeschöpft. Zum Teil wird es im Zweitwein verwendet, auf jeden Fall kommt es nicht mit in die Fermentation des Erstweines. Das Beste wird dann kurz gereinigt und dann fermentiert. Es gibt zwar einen weiteren Ausschuss von ca. 20%, das Ergebnis ist aber 100% reif. Nur perfektes Material kommt in die spontane Fermentation. Clos Saint-Julien ist im Charakter schon deutlich anders als der zur gleichen Besitzerin gehörende Petit Gravet Âiné, welcher normalerweise noch deutlicher Cabernet-Franc-dominiert ist, dieses Jahr aber fast komplett auf der Merlot läuft. Clos Saint-Julien hat deutlich mehr Cabernet Franc in der Nase. So schöne Reife, butterweiche Himbeere, hohe Aromatik. Etwas schwächer darunter hervor kommt die reife Pflaume, frische Zwetschge, Sauerkirsche, Sauerkirsche, sowie etwas Brombeere und Cassis. Sehr aromatisch und trotzdem fein schwebend, erhaben. Leicht bleibend, schwingend. Sehr mineralischer, frischer, fast rotfruchtiger Mund. Die Cabernet Franc ist ganz vorne. Reife, fast körnige Himbeere. Sattes, butterweiches, geschliffenes Tannin aber sehr präsent. Sehr viel Struktur zeigend. Die Säure ist überaus präsent, die Augen ziehen sich zusammen. Der ganze Mund wird von dieser Intensität zusammengezogen. Die Cabernet Franc dominiert die Geschmacksexplosion. Die Merlot ist klar im Hintergrund. Hätte ich blind probiert, hätte ich wahrscheinlich anders herum interpretiert und hätte den Petit Gravet Âiné für Clos Saint-Julien gehalten und umgekehrt, denn wir haben hier eine so deutliche Cabernet-Franc-Ausrichtung, dass es schon ein bisschen in Richtung Figeac mit seinem Cabernet Sauvignon oder noch mehr in Richtung Cheval Blanc geht. Das ist sehr tief, einzigartig. Der Wein braucht wohl für 2016 erstaunlich viel Zeit. Ich würde ihn mal 8–10 Jahren weglegen. Er hat so unglaubliches Potenzial, ist so dicht und reichhaltig, und trotzdem schwebend, elegant darüber. Mit dieser unendlich langen, mineralischen, salzigen Säurespur auf der Zunge. Immer wieder hochrollend, Kirsche, Sauerkirsche, Johannisbeere aber auch Spuren von Sanddorn. Und eine irgendwie von der

roten Johannisbeere gezeichneten Säure. Die Zungenspitze bleibt für Minuten emotional salzüberzogen. Das ist schon großer Stoff und für Clos Saint-Julien, was ich kaum für möglich hielt, nach 2015 noch eine leichte Steigerung. Allerdings ist es ein Wein, der im ersten Angang weniger zugänglich ist als 2015. Dafür ist die Intensität zu hoch. Ein Wein für ein sehr langes Leben. Großer und einzigartiger biodynamischer Stoff aus Saint-Émilion. Und jetzt bin ich froh, dass wir in Saint-Émilion andersrum angefangen haben zu probieren, nämlich mit Tertre Roteboeuf als ersten Wein. Jetzt kann ich es einsortieren. Tertre Roteboeuf war auch schon so eine Art positives Blockbuster Monster und Clos Saint-Julien schafft das auch. Beide Weine brauchen lange Zeit. Beide Weine sind ganz groß. Und wenn das der Jahrgang in Saint-Émilion wird, bin ich hier sehr zufrieden. Toller Stoff. 97–98/100

Galloni: The 2016 Clos Saint-Julien is magnificent. In many vintages, ripeness is pushed to the edge, or perhaps even beyond, but in 2016 all the elements come together to yield a Clos Saint-Julien that is long on class and elegance. There is plenty of fruit intensity and richness, but the wine remains light on its feet, aromatically expressive and profoundly beautiful. Readers should expect a relatively understated Clos Saint-Julien built on persistence more than heft. 94–97/100

Gerstl: Der Duft ist bombastisch konzentriert, lässt auf einen kleinen Mosterwein schliessen, eine geballte Ladung Frucht schießt aus dem Glas, im Moment übertönt das die Terroirtiefe, aber einige Jahre Flaschenreife werden diese zweifellos zum Vorschein bringen. Auch am Gaumen ist die Konzentration enorm, da sind Massen von feinsten Tanninen, Massen von hochkonzentrierter Frucht, irgendwie ist alles in überschwenglichen Massen vorhanden, da ist zweifellos ein grosser Wein am entstehen, aber im Vergleich mit anderen 2016ern die so offen und zugänglich sind, ist dieser noch etwas schwierig zu verstehen. Es ist als sei er in einem andern Jahrgang gewachsen, er erinnert an einen ganz grossen 2010er mit riesigem Potenzial, der aber sehr viel Zeit braucht. Das ist ein grandioser Langstreckenläufer, den man vielleicht im Moment noch unterschätzt. Cathérine Papon Nouvel: „Wir haben heute die Tendenz, extrem vorsichtig zu vinifizieren, Weine zu erzeugen die früh schon zugänglich sind und von Anfang an schon total rund, harmonisch und delikat. Man muss aber auch aufpassen, dass man durch allzu sanftes Vorgehen nicht gewisse Dinge verliert, die für die Zukunft der Weine wichtig sind. Wir erzeugen ja in Bordeaux nicht Weine für den schnellen Genuss.“ 19+/20



🌿 2016 Château Cos d'Estournel 2ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Ein super 2ème Cru, der zusammen mit La Mission, Las Cases, Pichon Lalande und Ducru relativ nahe dran ist an den Premier Crus. Zumindest qualitativ. 2016 besteht der Blend aus 76% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc. Cos d'Estournel kommt 2016 mit fast dramatisch geringem Alkohol von 13 Volumenprozent. Das ist ziemlich perfekt. 3,3 totale Säure und fast 3,7 pH-Wert. Die Ernte ging vom 26. September bis zum 15. Oktober. Cos ist wie Montrose, wie Ducru und Las Cases eines der Weingüter, wo besonders penibel sortiert wird. Nicht nur mehrfache grüne Lese, sondern auch noch auf optischen Sortiergeräten, welche die entrappten Beeren nochmals nachsortieren. Hier kommt nur perfekte Reife in die Kelter. Fermentation überwiegend im Stahl, Ausbau überwiegend im neuen Holz, die Vergärung erfolgt spontan. 2016 ist ein Cos-Jahr, wie ich es liebe, wie es aber im Grunde fast nie vorkommt. Die Nase ist butterweich. Das ist fast eine schicke Pomerolnase. Als sei es ein Merlot. Das ist ja eine Kuriosität, wie wir es auch manchmal in Kalifornien haben. Und daran erinnert er auch. Keinerlei Marmelade, aber total geschliffenes Tannin. So weich, so präzise, so geradeauslaufend. Unter der Zwetschge und schwarzen Kirsche liegt viel gelbe Frucht. Mango, schöner Weinbergspirsich, Aprikose, dann zerquetschte Himbeere. Aber die Kirsche bleibt die Dominante, nur langsam schält sich etwas Cassis und süße Maulbeere heraus. Es bleibt aber ein super eleganter, ja fast an einen Ridge Monte Bello erinnernder Traum-Saint-Estèphe, der anders als Montrose und Calon Ségur ein klein wenig die Herkunft Saint-Estèphes, diese leichte Rustikalität, verloren hat. Einfach eine Spur zu perfekt, aber unglaublich schick. Der Mund bringt dann aber doch den Grip Saint-Estèphes, wenngleich die Tannine extrem poliert sind. Hier tut gar nichts weh. Ganz anders als in früheren Jahren, wo man schon mal über die hohe Extraktion meckern konnte, ist das massiv vorhandene Tannin 2016 total poliert. Der Geradeauslauf ist sensationell. Auch hier haben wir die gelbe Frucht unter der schwarzen Kirsche, Cassis, zerdrückte Himbeere, Brombeere. Aber alles ultra fein und köstlich, raffiniert und mit einer mehrminütigen salzigen Spur auf der Zunge verbleibend. Das ist schon ein Cos d'Estournel einer anderen Art. Ein bisschen wie im Himmel. Ein für mich perfekter Cos mit leichten Saint-Estèphe-Erinnerungen. Mit der Würzigkeit, aber gleichzeitig dieser unglaublichen Eleganz und Länge. Wahrscheinlich mit einem ewigen Leben. Sie werden ihn wegen des Preises nicht kaufen, ich werde ihn also ganz wenig verkaufen. Die Fairness gebietet aber eine ehrliche Bewertung. Best ever hier! 100/100

Gerstl: Cos ist schon eine eindruckliche Weinpersönlichkeit, schon der Duft entlockt mir eine gewisse Ehrfurcht, atemberaubende Tiefe, überschwängliche Fülle, enorme Konzentration, nur die Feinheit stellt das alles noch in den Schatten. Auch am Gaumen, die Raffinesse ist auch hier das prägende Element, aber gleichzeitig da geht die Post ab, der Wein ist geradezu spektakulär aromatisch, dabei aber tänzerisch leichtfüssig, superelegant, cremig weich im Fluss und mit einer beinahe unfassbaren Konzentration, ein monumentaler Cos, vielleicht sogar der beste aller Zeiten. 20/20

Parker: The 2016 Cos d'Estournel takes the 2016 baton and runs with it. A blend of 76% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot and 1% Cabernet Franc that was picked between 26 September and 15 October at 45 hectoliters per hectare, this fabulous Saint-Estèphe will be matured in 60% new oak. The alcohol



🌿 2016 Château Clos Saint Martin Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: 94+/100

Winespicator: Enticing plum cake and blueberry reduction notes have a warm, fleshy feel, but this stays grounded, with anise and graphite flavors buttressing the finish. Good latent grip too, with a buried chalky edge. 91–94/100

level this year is 13.07%, which proprietor Michel Reybier reminded me is almost 1.5% lower than in 2010. This is clearly a more classically styled Cos d'Estournel that is completely different than say, the 2009 Cos d'Estournel and the more flamboyant, exotic wines in recent years. It actually bears more stylistic similarities to its neighbor Montrose. It is extremely detailed with blackberry and a touch of boysenberry, the fruit almost „creeping up“ on you by stealth and then underneath, an undertow of minerals, wet limestone and even flint. The palate has astonishing: exquisite balance, perhaps the most precise and detailed Cos d'Estournel that I have encountered in many years of tasting at this address. It segues into a Pauillac-like second-half with veins of graphite strafing the black fruit, but what marks this Cos d'Estournel is the palpable energy and tension allied with an effortless nature. The persistence, the reverberation in the mouth is quite magnificent, perhaps even longer on my second visit to the property compared to the first. It really is a brilliant Cos d'Estournel that oozes class and sophistication, moreover, a wine that is going to give serious amounts of drinking pleasure over a very long period of time. Boom—and Cos drops the mic. Tasted twice, almost three weeks apart, with consistent notes. 98–100/100



🍷 2016 Château de la Cour d'Argent AC Bordeaux / AC Bordeaux

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

Suckling: Another juicy red with plenty of fruit and an underlying freshness of acidity. Firm tannins, medium body and an electric finish. Clear. 90–91/100

🍷 2016 Domaine de Courteillac Bordeaux Supérieur / Côtes de Castillon

Lobenberg: Eine kleine 27 Hektar große Domaine südlich von Castillon. Ursprünglich gegründet von Stéphane Asseo, der heute in Kalifornien mit L'Aventure einer der Top-Erzeuger ist. Das Weingut wurde dann von Dominique Méneret übernommen. Diese Weine sind immer gleichwertig zu Cas-



tillon und dafür extrem preiswert. 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Das Terroir ist Lehm mit Kalkstein. Seit vielen Jahren ist Courteillac kein Geheimtipp mehr, sondern in diesem Preisbereich einer der Superstars. Die Weine kosten en Primeur in der Regel nicht über 10 Euro, und es gibt nicht viele Weine in diesem Preisbereich, die ihm das Wasser halten können. Schon der 2010 war genial. 2014 war eine superbe Finesse. 2015 fast eine Geschmacksexplosion, und 2016 steht dem nicht nach. So feine süße rote und schwarze Kirsche. Hohe Intensität, Schlehe dahinter. Feines Süß-Sauer-Spiel. Pikant. Etwas rote Johannisbeere. Auch der Mund unglaublich schick mit viel Sauerkirsche, roter Johannisbeere, toll verwoben. Ein Wein fast von der Klasse eines Puygueraud von der Côtes de Francs, mit gewissen Ähnlichkeiten in der roten Frucht. Aber nochmal günstiger. Ein ultraschicker, feiner, stylischer Castillon-Style mit deutlich mehr roter Frucht und unheimlicher Finesse. Zart und raffiniert. Das macht unglaublich viel Spaß. Es ist ein Bordeaux, wie er für Bordeaux-Einsteiger besser nicht gemacht sein könnte. Auf dem gleichen Level, wenn nicht besser als 2015. 93–94/100

🍷 2016 Château Coutet 1er Cru Classé (fruchtsüß) / Barsac

Lobenberg: Liegt auf einem Kalksteinplateau. Überwiegend Semillon. In der Nase nicht ganz so ausdrucksstark wie Doisy Daëne. Es fehlt der strukturierende, feine, mineralische Bitterstoff. Aber die Süße ist fein. Nicht fett, nicht pappig. Das ist wirklich ein feines Jahr hier in Barsac. Macht viel Freude. Nicht zu viel Exotik. Sehr viel klare Steinobstfrucht. Sehr harmonischer Mund mit viel Frische. Gäbe es Doisy Daëne und Climens nicht in Barsac, ich wäre begeistert. Den beiden muss er sich aber klar beugen. 95–96/100

Suckling: Oily and dense with lots of sliced-cooked-pineapple, honey and light spice character. Full body and a long and spicy finish. Lasts a long time on the palate. 94–95/100

Wine Enthusiast: This wine is dense, mingling spicy nutmeg along with super ripe honey and marmalade flavors. With its balanced acidity and opulence, it is going to be a great wine. 95–97/100



🍷 2016 Château Coutet/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut war bis 1985 Grand Cru Classé und möchte das heute auf Grund erbrechtlicher Problematiken nicht mehr sein. Die Weitergabe an die nächste Generation wird dadurch viel zu teuer. Heute nur Grand Cru. Château Coutet liegt direkt oberhalb von Château Angélus, an den Südhängen des Kalksteinfelsens von Saint-Émilion. Die weiteren direkten Nachbarn sind Beauséjour Duffau, Château Bellevue und Château Beauséjour Bécot. Viel besser geht es vom Terroir her kaum. Ein Drittel dieser Hanglage ist reines Kalksteinplateau, ein Drittel Lehm Böden und der untere Teil ist sandig kiesiger Boden. Dreifaltigkeit. Da kann man richtig spielen in der Komposition des Erstweins. Uralter Bestand an Reben. Zum Teil über 100 Jahre alt. Coutet ist das älteste Bioweingut in ganz Bordeaux. Es besteht 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 die Jahrhunderte nie Herbizide oder Pestizide oder künstliche 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 noch 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 andernorts schon lange nicht mehr gibt. Einige Nachbarn haben sich eine Selection Massale von hier gesichert. Ansonsten ist diese Form seit dem Zweiten Weltkrieg ausgestorben. Die Fermentation geschieht selbstverständlich spontan. Das Ganze passiert im Stahltank und wird dann lange auf den Schalen belassen. Der Ausbau geschieht zu 25% im neuen Holz und zu 75% im gebrauchten Holz. Die Nase ist so ungewöhnlich wie die Geschichte dieses Weines und die speziellen Reben. Wir haben hier nicht die klassische, Merlot-bedingte Brombeere sondern die süße Maulbeere, viel Unterholz, auch Holunder. Schöne würzige, erdige Komponenten. Ganz tief, ganz fein, weich, freundlich. Aber hocharomatisch duftig in dieser dunklen, erdigen Frucht. Der Mund ist geprägt von schönen Tanninmassen die butterweich sind. Hier ist nichts Kantiges. Dann kommt aber relativ starker Grip. Die Säure des Jahres 2016 ist wirklich famos. Wir haben diese unglaublich süße, erdige Frucht und darüber die feine, sehr mineralische Säure. Eine richtige Spitze von Salz läuft über die Zunge. Verhallt langsam. Das ist auch hier im Nachhall ein Ausbund an Natürlichkeit. So muss Wein früher geschmeckt haben. Das ist wirklich historischer Genuss und trotzdem eine unglaubliche Delikatesse. Weit entfernt von allem, was man heute ein Saint-Émilion an Wein erzeugt. Ich glaube nicht, dass ich auch nur ein anderes Weingut habe, was diese Art von Wein erzeugt und trotzdem ist es delikat, lecker, macht Freude. Nur ist es etwas ganz anderes als was man von Saint-Émilion gewohnt ist. Die Süße, Länge, Mineralität und



Salzigkeit ist anders, und trotzdem ist die Komposition extrem gelungen. Der Wein berührt den Genießer. Ein ungeheures Unikat. Eine Ode an die Freude und die Natürlichkeit zugleich. Aber der Wein polarisiert. 97+/100

Gerstl: Seit 1599 wird hier immer biologisch gearbeitet, niemals wurde Chemie eingesetzt. Deshalb gibt es hier eine einmalige, intakte Natur. Hier gedeihen Pflanzen und leben Tiere, die es sonst nirgends auf der Welt mehr gibt. Und selbstverständlich entsteht hier auch ein Wein, der absolut unvergleichlich ist. Das ist die geniale schwarzbeerige Frucht des Jahrgangs in Verbindung mit dem unvergleichlichen Terroirausdruck von Château Coutet. Der hat etwas von einem Ur-Bordeaux, erinnert mich an meine ersten Gehversuche in Bordeaux Anfang der 80er-Jahre, ist irgendwie geschichtsträchtig wie das Weingut selbst. Am Gaumen ein Gedicht, vor allem die sensationell feinen Tannine zeigen dieses Jahr eher einen modernen, geschliffen feinen, absolut präzisen Wein. Dabei verliert er aber gar nichts von seinem unverwechselbaren Charakter, das Spiel der Aromen bleibt superspannend, sensationell vielfältig und eindrucklich tiefgründig. Das ist ein zutiefst beeindruckendes Weinerlebnis, der Wein hat wirklich seinen unvergleichlichen, einzigartigen Charakter. Ob mit dem Duft in der Nase oder mit dem Wein am Gaumen: Dieser Wein löst bei mir ständig Gänsehaut aus, ich kann nicht erklären warum, teilweise ist es zweifellos die Ehrfurcht vor diesem unvergleichlichen Naturprodukt, aber der Wein schmeckt auch so einzigartig, dass er Emotionen auslöst, sooo schön und trotzdem sehr eigenständig. 19/20

🍷 2016 Château Coutet Cuvée Demoiselle/Saint-Émilion

Lobenberg: Es gibt eine spezielle Parzelle auf Château Coutet, die Cuvée Demoiselle heißt. Cuvée Demoiselle kommt aus zwei kleinen Plots aus den höchsten Lagen von Coutet, welche direkt neben Beauséjour Duffau liegen. Es sind die ältesten Reben des Hauses, über 80 Jahre, Cabernet Franc und Merlot, aber nur die spezielle, uralte Form der Merlot mit winzigen Beeren und rotem Saft. 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Und so gehen sie auch in den Wein. Es werden lediglich 2.000 Flaschen erzeugt. Diese Supercuvée wird auch in eine Spezialflasche mit verschweißtem Glas gefüllt. Dann kostet er allerdings 300 €. Das ist der gleiche Wein. Ein Wein der für Jahrhunderte weggelegt werden soll. Lassen sie uns bei der normalen Flasche bleiben, diese 50/50-Cuvée aus den ältesten Reben vom besten totalen Bio-Terroir in Saint-Émilion ist schon sehr speziell. In diesem Wein ist eben die Merlot-Form die einen roten Saft hat. Mit extrem kleinen Beeren. Eine Form die es nur noch auf Château Coutet gibt. Die Urform des Merlot. Die Reben aus diesem Plot sind über 80 Jahre alt. Das Besondere an diesem speziellen Wein ist, dass er komplett im Holz vergoren wird und bei der Mazeration extrem lange auf den Schalen belassen wird. Es wird alles ohne pumpen und ohne künstliche Bewegung mit den Füßen getreten. Der Wein verbleibt dann bis zum folgenden April im großen Holzfuder und wird erst dann in Barriques gefüllt. Und obwohl der Wein bis zu unserer Probe fast gar kein neues Holz gesehen hat, kommt doch ein Touch kalter Rauch aus dem Glas. Kalter Rauch über wunderschön, sehr reifer Himbeere. Aber sehr unsüß. Hier riecht man Bio, aber in einer positiven Form. Die Nase ist fast noch mehr ein Erlebnis als der normale Coutet. Die ur-





alten Reben und die 50% Cabernet Franc tun ihr übriges. Dieser Wein ist noch spezieller im Erlebnis. Die Nase lässt einen nicht mehr los. Diese Himbeere, diese reife Pflaume. Das Ganze schwebend, auch unglaublich dicht, einnehmend. Und so ungewöhnlich für einen Saint-Émilion. Aber wie unglaublich schön dann der Mund ist. Cabernet Franc dominiert hier über diese Ur-Merlot. Was nicht einfach ist. Sie ist von Haus aus sehr dominant. Aber diese uralte Cabernet Franc mit ihrer Himbeere und Würze scheint doch kräftig durch. Himbeere mit 20-30 Jahre altem Balsamico. Der uralte Balsamico scheint immer stärker durch. Er dominiert die gesamte Zunge. Diese zugehörige, mineralische Spur ist immens. Ein Wein, der überhaupt nicht extrahiert scheint und niemals müde macht. Dennoch sollte man diese Flasche besser zu zweit teilen. Es gibt, so glaube ich, keinen zweiten Wein der so ausgeprägt mineralisch ist wie dieses Erlebnis in dieser unglaublichen Intensität. 3-4 Minuten danach habe ich immer noch alles auf der Zunge. Der uralte Balsamico, das Salz, die Himbeere und diese Zwetschge sind immer noch präsent. Diesen Wein kann man vielleicht sogar hassen oder man ist so fasziniert, dass es verblüfft. Es gehört auf jeden Fall zum Eindrucksvollsten und Besten, was ich je im Bordeaux probiert habe und doch ist es irgendwie anders. Man kann es mit 100 Punkten bewerten, man kann es auch zerreißen weil es so a-typisch ist. Ich halte es für eine Sensation. 98–100/100

Gerstl: Eine spezielle Cuvée von sehr alten Reben und einem Klon, den es weltweit nur noch auf Coutet gibt. Es handelt sich dabei um einen Ur-Merlotklon, dessen Trauben roten Saft haben. Und es ist ein extrem rarer Wein. Der Duft zeigt sich sehr dezent, aber eindrucklich komplex, was ist das doch für ein einzigartiger, aber auch unendlich schöner, herzerwärmender Duft, dieses Parfüm ist wie von einer anderen Welt. Ich glaube, ich habe noch nie einen Wein verkostet, der auch nur ähnlich wie dieser duftet. Ich bin hin und weg, weiss gar nicht, wie ich das beschreiben soll, irgendwie ist es strahlend klar und von eindrucklicher Präzision, aber so ungewöhnlich, dass man es auch als untypisch empfinden könnte. Das ist eigentlich pure Mineralität, ich habe so etwas noch nie bei einem Rotwein erlebt. Nicht jeder wird das lieben, aber wer ein wenig sensibel ist, muss unweigerlich spüren, dass das pure unverfälschte Natur ist, das ist ein einmaliges, unvergleichliches und mit Worten kaum zu beschreibendes Naturspektakel. Und was dann noch im Nachhall abgeht, ist ebenfalls absolut spektakulär – auch wenn es die pure Feinheit ist. Das ist so ein Wein, den man erlebt haben muss, da er sich letztlich in seiner Ausdrucksart und in seiner Komplexität jeder Beschreibung entzieht. 20/20



🍷 2016 Château Couvent des Jacobins Grand Cru Classé/ Saint-Émilion

Lobenberg: Couvent des Jacobins liegt direkt im Ort. Zu 100% auf Kalksteinfelsen gelegen. Ein Teil der Weinberge, insgesamt nur 8 Hektar, liegt auf Kalkstein, 7 der 8 Hektar aber auf lehmigen und sandigen Böden an den Südhängen bei Angélus. Insgesamt gibt es nur 25.000 Flaschen. Ein kleines Familienweingut im Besitz der Familie Bordes und bisher unter der Führung von Rosette Bordes, es wird jetzt aber auf den Neffen Xavier-Jean Bordes übergehen. Die Reben sind ungefähr 35 Jahre alt, 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. Der Weinmacher und Weinbergsmanager ist Denis Pormarede, welcher seit nunmehr 20 Jahren am Weingut ist und im Grunde die Seele dieser Weine ist. Die Erbschaft auf Xavier-Jean wurde schon vor einigen Jahren eingeleitet, seit dem geschehen großartige und investive Dinge in den Weinbergen. Es wird neu und dichter gepflanzt. Der Ertrag pro Stock liegt jetzt schon deutlich untern einem Kilo, aber die Zielsetzung ist die 500-Gramm-Grenze. Das ist eine sehr reife Nase. Sehr viel reife Pflaume, dunkle schwarze Kirsche. Sehr viel Veilchen, Rosen, aber auch Minze und Eukalyptus. Aber durchaus gute Wucht, gute Fülle zeigend. Das erinnert irgendwie auch an den Nachbarn Clos Saint-Julien. Hat aber nicht ganz dessen Feinheit. Dafür etwas mehr Wucht. Das kommt von den lehmigen Böden bei Angélus. Das gibt große Fülle. Der Mund zeigt eine angenehme Fülle, eine schöne Opulenz. Das ist klassischer Saint-Émilion. Was besonders auffällt, ist der geringe Holzeinsatz. Die Weine werden komplett im Zement vergoren. Das merkt man. Das gibt einen schönen Touch. Außerdem ist es eine reine Spontanvergärung. Die Petit Verdot wird im Holz vergoren. Der Ausbau erfolgt im Barrique, zum Teil neu, zum Teil alt. Ohne Bâtonnage, 18 Monate. In Summe ist das eine schöne Kombination von einem super feinen, geschliffenen Jahrgang mit sattem, aber super poliertem Tannin. Mit schöner Frische und dazu mit einer warmen Rundheit der Böden bei Angélus. Das gibt Fülle und Druck, trotzdem bleibt der Wein unglaublich fein. Zeigt kaum Holz, eigentlich gar keines, sondern ist charmant, lecker und entgegenkommend. Das ist kein klassisch schicker Saint-Émilion, das ist nicht ganz typisch für 2016, dafür ist er in seiner Art schon ein bisschen historischer. Aber das ist das, was der Großteil von uns unter einem extrem leckeren Saint-Émilion erwartet. Das ist wirklich ein Wein der Freude macht. Er hat ganz viel natürlichen Angang, erinnert mich ein wenig an Château Coutet, der mit seinen Weinbergen ganz in der Nähe liegt. Das Terroir gibt eben diese schöne, reiche Fülle. Wenn hier der Preis stimmt, ist das ein toller Wert. 94+/100

Suckling: Dense and fruity with spice and berry character. Medium body and velvety tannins. Tight and structured. A beautiful follow-up to the 2015. 92–93/100





🍷 2016 Château Croix Mouton Bordeaux Supérieur/ AC Bordeaux

Lobenberg: Dieses Weingut gehört Jean-Philippe Janoueix, dem auch Château La Croix und Croix Saint George in Pomerol gehört. Croix Mouton liegt direkt an der Nordwestlichen Grenze von Fronsac. Die Hälfte der Weinberge liegt in Fronsac, die andere Hälfte direkt daneben. Der Weinberg hat 70 Hektar, 95% Merlot, 4,5% Cabernet Franc, 0,5% Petit Verdot. Die Pflanzdichte geht bis zu 8.000 Pflanzen pro Hektar, das Durchschnittsalter der Reben beträgt jetzt 40 Jahre. Das Terroir ist Lehm und Quarzsand. Sehr ähnlich zu Fronsac. Biologische Weinbergsbearbeitung, also komplett begrünt mit Pflanzen, Blumen und allem was dazu gehört. Auch wird eine intensive Laubarbeit betrieben. Die Erträge liegen bei 40 Hektoliter je Hektar, die Merlot wurde vom 03. bis zum 12. Oktober geerntet, die Cabernet Franc kam erst ab dem 17. Oktober an die Reihe. Die Vinifikation geschieht komplett spontan im Stahl. Fermentation bis 28 Grad, bis zu 30 Tage Fermentation für die Merlot. Der Ausbau geschieht im Beton, gebrauchtem Barrique und neuem Barrique, ein anderer Teil bleibt im Stahl. Eine schöne dichte, reiche Nase nach sehr reifer Frucht. Überwiegend reife Pflaume, aber auch süße Maulbeere, rote Kirsche und Brombeere. Cassis darunter, feine Schwarzkirsche. Insgesamt sehr reif, voluminös, warm und charmant rüberkommend. Der Mund erstaunlich pikant. Tolle salzige Spur über der Zunge. So langsam wird klar, warum dieser Wein einem tollen Fronsac so ähnelt. Denn Moulin Haut Laroque hat die gleiche Ausrichtung und die gleiche tolle Pikanz, nur eine Etage höher. Wunderschöne reife Pflaume, frische Zwetschge, leichte Sauerkirsche, Sanddorn, etwas Orangenzeste. Auch Aprikose. Das hat eine unheimliche Spannung und Balance. Das macht richtig Freude. Ein vibrierender Wein mit einer tollen Salzigkeit und mineralischen Länge. Für diesen Preisbereich superber Stoff. Und wäre es Fronsac, würde es 12 Euro schon im Einkauf kosten. So wird es wohl klar darunter bleiben. Ein Top-Wert für große Freude und dabei ein sehr spannender, langlebiger Wein. Der Wein hat eine famose Länge, ist klar nochmal besser als der 2010er, vor allem präziser und frischer und feiner. Eigentlich konzipiert für Bistros und den schnellen Genuss. Dieser 2016er braucht allerdings 3-4 Jahre für optimalen Genuss und kann locker 15-20 Jahre gehen. Das wäre selbst in Fronsac für mich ein mittlerer Wert. Ich bin begeistert. 93+/100
Parker: The 2016 Croix Mouton has an attractive, perfumed, floral bouquet with crushed violet petals infusing the ripe black cherry and cassis fruit. I appreciate the elegance on display here. The palate is medium-bodied with sappy black fruit, well judged acidity, a pleasant saline and black olive note surfacing towards the fresh finish. This Bordeaux Supérieur from Jean-Philippe Janoueix can often punch above its class and the 2016 is one of those. 88–90/100

🍷 2016 Château D'Issan 3ème Grand Cru/Margaux

Lobenberg: Hochreif gelesen. Schon die Nase zeigt das: Erdbeere, zerdrückte Himbeere, sehr reife rote Frucht. Der Mund dafür fällt erstaunlich schlank aus. Auch hier wieder Erdbeere und Himbeere im Vordergrund. Reife Frucht, etwas trocken, etwas vegetabil. Kein verkehrter Wein, aber sicherlich kein großer Margaux. 90–91/100

Wine Enthusiast: This wine has an austere structure, with firm tannins. The fruit comes through slowly, revealing an attractive black-currant flavor and ample acidity. This will be a very fine wine with time; try after 2029. 94–96/100
Parker: The 2016 D'Issan is a blend of 64% Cabernet Sauvignon and 36% Merlot cropped between 29 September and 19 October, and matured in 50% new barrels. The alcohol is 13.3% and with a pH of 3.71. It has a very classic, slightly introverted bouquet with a light marine influence coming through, but remaining very reserved, a little aloof. The palate is medium-bodied with crisp tannin and fine delineation; it is very crisp and focused, a classic Margaux through and through with outstanding salinity and persistence towards the precise finish. This is a beautiful D'Issan for long-term ageing, on par with the 2015. 93–95/100

🍷 2016 Château de Pez Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: 91–93/100
Winespectator: Textbook for the AOC, with a bright core of damson plum and bitter cherry flavors, laced with fine chalky tannins and backed by a pretty lilac note. 88–91/100
Galloni: The 2016 de Pez is a broad, ample wine. Charcoal, smoke, scorched earth, iron, licorice and grilled herbs add aromatic savoriness to a core of intense, dark red fruit. The virile, imposing tannins need time to settle down, but there is plenty to like and look forward to. 90–92/100

🍷 2016 Château de Pressac Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: 65% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, der Rest Carmenère und Malbec. Ganz am Ende der Appellation Saint-Émilion gelegen, kurz vor Castillon. Auf einer Kuppe über allem thronend. Drei Terroirs: Reiner Kalkstein auf dem Hügel, Abhang mit Lehm und tiefere Teile mit Sand, was sehr viel feinere Weine ergibt. Die Nase des 2016er De Pressac, der ja auch schon in 2015 einen so grandiosen Wein gemacht hat, kommt erstaunlicherweise für dieses feine Jahr mit noch mehr Wucht rüber. Sehr viel schwarze Kirsche, Brombeere, Cassis. Unglaublich dicht und reich. Aber nicht schwülstig, nicht marmeladig. Klar bleibend. Leichtfüßig und auch irgendwie elegant. Stylish, präzise. Wow, dann dieser Mund. Diese unglaubliche Frische. Zerdrückte Himbeere, zerquetschte rote Kirsche, auch ein bisschen Orangenschale und nur wenig Steinobst. Grandiose salzige Mineralität im Nachhall. Aber unglaubliche Frische in diesem präzisen Geradeauslauf. Auch schöne rote Johannisbeere mit ihrer Säure. Das Ganze perfekt verwoben. Dieser De Pressac 2016 ist nochmals besser als der superbe 2015, und den hielt ich schon für nicht mehr steigerbar. 2016 ist auf Grund der Präzision und Gradlinigkeit besser. Das Süße/Säurespiel ist in beiden Jahrgängen perfekt. Die Länge in 2016 ist überlegen. Der Wein wird lange halten. Ein Meilenstein für De Pressac. Das erste Mal im Reigen wirklich ganz großer Weine. 96–98/100
Suckling: This is really fantastic in 2016 with beautiful balance and depth of fruit. Focused and tight palate. Full-bodied and super long. Wonderful. 95–96/100



Vinum: Komplexe, blumig- fruchtige Aromatik; grosse Dichte, Superbes Tannin mit Firsche und Dichte, Rasse und exquisite Harmonie; alles stimmt an diesem herrlichen Tropfen. 18/20

Gerstl: Das ist schon seit vielen Jahren ein Liebling von mir. Mir wird auch schon wieder warm ums Herz, wenn ich die Nase an dieses Glas halte, das ist so etwas von raffiniert, der berührt mich mit seinem Charme. Auch am Gaumen ein Gedicht, da stimmt einfach alles, die irre Frische, die köstliche Süsse, die enorme Konzentration, die verspielte Leichtigkeit, das verführerische Aromenspiel, ein sinnliches Naturschauspiel der Sonderklasse. 19/20

🍷 2016 Château Deyrem Valentin Cru Bourgeois/Margaux

Lobenberg: Ein winziges Weingut im Besitz der Familie Sorge. Häufig nicht beachtet, weil nicht klassifiziert, aber seit Jahren ein Geheimtipp in der Appellation. Schwarzkirsche und Veilchen ist der erste Naseneindruck. Blumig. Lakritze, dunkle Schokolade und Cassis als tolle Stütze, aber alles ohne Bitterkeit. Feine, aromatische, dichte Nase, an den sensationellen 2010er erinnernd. Aber zusätzlich zur Wucht des 2010er kommt hier auch eine ganz feine Note, fast schon ein schicker Wein. Sehr warmer, wieder schwarzkirscheriger Mund. Feiner Sanddorn, darunter Eukalyptus, Minze, Holunder, helle Lakritze. Gut verwoben und frisch. Keiner der ganz großen Margaux um Giscours, aber einer der stimmigsten und leckersten Margaux. Dafür wird er preislich wahrscheinlich hochinteressant sein und damit ein Musskauf der Appellation Margaux. 94–95+/100

Gerstl: Wir probieren zuerst den fabelhaften 2015er, Christelle tat sich lange schwer damit, zu anerkennen, dass der 16er tatsächlich noch eine Spur besser ist. Und wir sehen es jetzt in direktem Vergleich: Der Duft strahlt perfekte Reife aus, aber natürlich auch diese geniale 2016er Frische, das ist eine atemberaubend schöne Duftwolke. Und was für eine raffinierte Köstlichkeit am Gaumen, ein Bilderbuch-Margaux, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen könnte, der Wein hat Charme, der geht direkt ins Herz, dieser saftige rassige Fluss, die sensationelle Tanninstruktur, die edle Extraktssüsse, alles schwingt perfekt harmonisch. Das ist auch so einer dieser unglaublich preiswerten Weine aus der Region Margaux, die qualitative locker mit den besten mithalten können. 18+/20

Parker: The 2016 Deyrem Valentin has a ripe and generous bouquet that calms down in the glass, revealing attractive cranberry and blackcurrant fruit laced with pressed violets and iris. The palate is medium-bodied with fine tannin, lovely pure-black fruit with just a hint of graphite. What I love about this Margaux (one of my favorites incidentally) is the disarming precision on the finish. It is simply a beautiful wine whose silky texture will seduce from 100 yards! 91–93/100



🍷 2016 Château Doisy Daëne 2ème Cru (fruchtsüß)/Barsac

Lobenberg: Für mich immer der direkte Verfolger von Château Climens, dem Superstar Barsacs. Barsac hat überwiegend Kalkstein-Terroir auf der die Semillon perfekt gedeiht. Für mich liegt das so viel feinere Barsac immer vor Sauternes. Auch wenn Yquem natürlich der Superstar in Sauternes ist und



bleibt. Sehr feine und erstaunlich frische Nase für diesen Doisy Daëne. Feine Süsse über dieser Steinobst Frucht. Leckerer Mund mit erstaunlich viel positiv stützendem Bitterstoff. Ausdrucksstark, individuell. Der Wein hat wirklich einen gewissen Kick. Aber das hatte Climens davor auch schon. Barsac ist 2016 insgesamt sehr gelungen. Große Harmonie. Die Süsse ist nicht massiv. Nichts pappiges, sondern schöne Frische dabei. Das macht richtig Freude. Doisy Daëne gefällt mir nach dem Superstar Climens erstaunlich gut. 96–97+/100

Wine Enthusiast: This wine has great freshness, shot through with acidity and a core of dry botrytis. The wine is rich while also structured. It will certainly be a wine to age. 94–96/100

Parker: The 2016 Doisy Daëne has a generous bouquet with lovely scents of yellow flower and peach infusing the honeyed aromas. The palate is fresh on the entry with tangy orange peel and peachy notes, very harmonious and viscous in texture, leading to a detailed and persistent finish that is one of the most delicious I can remember from this Barsac estate. This wine will always be tinged with sadness, since it coincides with the passing of Denis Dubourdieu. But his legacy will live on in his wines, including this one, which is magnificent. 95–97/100

🍷 2016 Château Domaine de Chevalier blanc/Pessac-Léognan

Lobenberg: Erstaunlich frische Nase für einen sonst immer recht üppigen Wein. Sehr schickes Holz dabei. Litschi, Kiwi, etwas Feuerstein. Sehr schicke Sauvignon Note. Fast ein bisschen an Südsteiermark erinnernd. Pfirsich mit Aprikose, Zitronengras und Litschi. Ganz leichtes Holz. Sehr harmonisch. In der expressiven Ausdrucksweise und Frische bleibt für mich Smith Haut Lafitte klar der Primus Inter Pares. Aber Domaine de Chevalier ist trotzdem gut gelungen. Ein schicker, extrem feiner Domaine de Chevalier, mit einer wunderbaren Frische. In Anbetracht des hohen Preises würde ich mich persönlich lieber mit Smith Haut Lafitte und dem eine Stufe darunter stehenden Fieuzal eindecken. Das ist ein perfektes Duo. Domaine de Chevalier ist teurer als beide. Liegt aber klar hinter Smith zurück. Trotzdem macht er viel Spaß. 96–97/100





Wine Enthusiast: Rich and smooth, this is an impressively structured and concentrated wine. It has pleasant freshness and a crisp lemon flavor, but that is just a small part of this intensely ripe wine. It should last for many years. 95–97/100

Vinum: Es gibt exzentrischere, fruchtigere, gefälligere, fülligere Weine als diesen auf der Welt, doch einen Wein, der mit solcher Mineralität aufwartet, mit solcher Dichte, Solch perfektem Schnitt ist uns noch nicht oft vorgekommen. Muss unbedingt reifen... 19/20

🍷 2016 Château Domaine de Chevalier rouge/Pessac-Léognan

Lobenberg: Domaine de Chevalier, seit vielen Jahren nun von Stéphane Derenoncourt önologisch betreut, hat seit 2009 und 2010 nochmal einen Quantensprung in der Qualität vollzogen. 2015 war ein riesiger Wein der Finesse. 2016 steht dem in nichts nach, obwohl 2016 im ersten Ansatz überraschend kraftvoll und dicht in der Nase ist. 2016 wurde erstmals ein kleines 7-Hektar-Filetstück, Château Leognan, ausgekoppelt. Separat verkauft an einen anderen Besitzer. Aber das tut Domaine de Chevalier keinen Abbruch. Nur, dass beide Weine nun auf einem ähnlichen Qualitätslevel unterwegs sind. Das Verblüffende ist diese totale Orientierung Richtung Kirsche. Eigentlich wie ein super dichter, fetter, voluminöser Wein aus Gevrey-Chambertin. So burgundisch, so kirschtig. Gott, was für eine Nase. Der Duft wird immer komplexer, dichter, reicher. Voller Charme und Dichte. Direkt nach dem Carnes Haut Brion probiert, fehlt ihm vielleicht ein ganz kleiner Hauch letzter Finesse, dafür hat er mehr freundliche, warme, charmante Frucht. Er ist, was völlig erstaunlich ist, in 2016 vielleicht etwas extrahierter als der extrem feine Carnes Haut Brion und der Überflieger Seguin, ähnlicher in der Kraft mit La Mission und Haut Brion. Aber wir sind hier zusammen mit Pape Clément, Smith, Haut Bailly und Carnes Haut Brion und Seguin in der ersten Verfolgerreihe. Das ist schon sehr intensiv, sehr dicht. Tolle reife Pflaume und satte Kirsche, Sanddorn, Aprikose, Veilchen. Aber durchaus mit einer Konzentration auf dichte, warme rote Frucht. Ich setzte ihn einen Punkt hinter Carnes Haut Brion und Seguin, die einfach noch ein Quäntchen mehr Finesse haben. Aber Domaine de Chevalier 2016 ist nach 2015 der zweite Meilenstein in diesem Weingut 97–99/100

Wine Enthusiast: Mint aromas and flavors signal the new wood in which this wine is aging. It has impressive fruit, opulent and dense, balanced by fine acidity, crisp edges and solid tannins. A serious wine that will last for a long time. 96–98/100

Parker: The 2016 Domaine de Chevalier is a blend of 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 5% Petit Verdot picked between 4–21 October at 45 hectoliters per hectare, and matured in 35% new oak. Oh yes! This is a perfumed bouquet that unfolds beautifully in the glass with blackberry, cedar, smoke and a light marine influence, not unlike Japanese nori. The palate is medium-bodied with such fine tannins that it bought to mind Burgundy rather than Bordeaux. There is a grainy texture here, quite saline in the mouth with an entrancing sense of symmetry, very classic but not austere on the finish, with a long and saline aftertaste.

This is an outstanding Domaine de Chevalier from the busiest man in Bordeaux, Oliver Bernard. Tasted twice with consistent notes. 94–96/100

Gerstl: Oh ja, dieser Duft berührt mich, das ist für mich der Pichon-Lalande aus Pessac, so ein Wein, der schon im Duft einen unwiderstehlichen Charme ausstrahlt, mich fesselt und nicht mehr los lässt, das ist ein superedles, die Sinne berauschendes Weinparfüm, da könnte ich die Nase drin baden. Der Wein ist an Feinheit und Raffinesse kaum zu überbieten, was aber nicht heisst, dass es nicht gleichzeitig ein monumentales Kraftbündel ist, der ist so etwas von sagenhaft fein, gleichzeitig aber beinahe spektakulär aromatisch, was für eine himmlische Extraktösse, was für eine fulminante Länge, ein Genie von Wein. 19+/20

Vinum: Es gibt exzentrischere, fruchtigere, gefälligere, fülligere Weine als diesen auf der Welt, doch einen Wein, der mit solcher Mineralität aufwartet, mit solcher Dichte, Solch perfektem Schnitt ist uns noch nicht oft vorgekommen. Muss unbedingt reifen. 19/20

🍷 2016 Domaine de L'A/Côtes de Castillon

Lobenberg: Der biologisch bearbeitete Castillon, auf dem Stéphane Derenoncourt, der Superstar der Önologie des rechten Ufers, persönlich wohnt. 11,5 Hektar, überwiegend Kalkstein mit Lehm. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Die Nase erinnert im ersten Angang schon mehr an Clos Louie als an Clos Puy Arnaud oder Aiguilhe. Sehr eigenständig, sehr fein auf roter Kirsche laufend. Dicht, rot, schöne Wärme. Leichte Opulenz, aber nicht fett. Frische Zwetschge, helle Lakritze. So fein, so schwebend und berauschend aromatisch. Auch im Mund Kirsche, Kirsche, Kirsche. Aber anders als der Nachbar Clos Puy Arnaud hier nicht so ultrafrüh geerntet, nicht so Cabernet-Franc-artig Richtung Loire, sondern schon ein echter Bordeaux mit gutem Wumms und einer schönen süßen Fülle. Er ähnelt am meisten Clos Louie, ohne an ihn ran zu kommen. Hat auch gewisse Ähnlichkeiten mit dem substanziell ähnlichen Nachbarn Château Le Rey, ist diesem aber schon einen Schritt überlegen. Das macht richtig Freude, wäre sogar in Saint-Émilion ein richtiger Knaller, weil er so unglaublich fein ist und trotzdem voller frischer und üppiger Kirschfrucht ist. Ein toller Wein, genauso gut, wenn nicht besser als der superbe 2015. Zweitbesten Castillon und selbst in Saint-Émilion wäre das ein Top-Wert. 95–97/100

Winespectator: This is well-built, with dark plum, boysenberry and cherry preserve notes, layered with hints of black tea, graphite and warm anise. Has heft and cut. 92–95/100



🍷 2016 Château Domeyne Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Das Weingut, das zu Claire Villars und Château Ferrière gehört und das 2010 so einen großen Erfolg hatte. 2016 im Mund ein klein bisschen gemüsig. Es fehlt das letzte Quäntchen Reife. Ein bisschen grün und etwas viel Holz. Weit hinter dem früheren 2010er zurück. Ich weiß auch nicht, was hier schiefgegangen ist. 89–90/100

Winespectator: Very fresh and pure, with a brisk cherry pit edge to the core of bright plum, cassis and lilac notes. Lovely. 90–93/100

🍷 2016 Château Le Queyroux 100% ProVocateur/Côtes de Blaye

Lobenberg: Das ist ein 100%er Petit Verdot. Dichtpflanzung von 10.000 bis zu 33.000 Stöcken pro Hektar. Der Weinberg ist Ende der 90er Jahre angelegt worden. Er besteht zu 100% aus einer selbst veredelten Selection Massale dieser Petit-Verdot-Reben. Der Wein ist auf einem ehemaligen Steinbruch gepflanzt, entsprechend haben wir im Untergrund Sand und Lehm auf reinem Kalkstein. Nur 0,3 Hektar, es werden lediglich 600 Flaschen pro Jahrgang abgefüllt. Petit Verdot ist eigentlich eine sehr kritische Rebsorte, die allein vinifiziert oft spröde, harte Weine ergibt. Im Grunde bringt es das nur, wenn es so extreme Finesse-Jahrgänge wie 2015 und 2016 sind. Die Nase in 2016 erinnert eher an einen unglaublich dichten Pomerol. Wenn jemand sagen würde, dass ist ein L'Évangile, würde ich nicht widersprechen. Ungeheuer dichte Wolke von schwarzer Frucht, hauptsächlich schwarze Kirsche, süße, aber auch reife Zwetschge, ungeheuer dicht und trotzdem ganz fein. Man spürt die Tanninmassen, aber sie schweben. Dann kommt der Mund. Wow, alles zieht sich zusammen. Schon 2015 war ich so angetan. 2016 ist dichter, das Tannin ist ungeheuerlich in seiner Dichte und mit seinem Druck. Es hat auch einen leichten bitteren Touch, aber in Summe ist es butterweich. Der Wein ist unendlich lang. Die Säure hallt nach. Die Zunge rollt sich. Von allem im Grunde zu viel, und trotzdem erschlägt einen der Wein nicht. Er hat niemals Marmelade. Das ist nicht Australien, sondern das ist wirklich harmonischer Bordeaux. Das ist ein hyperkonzentrierter Pomerol-Stil, wie man es selten findet, und trotzdem bleibt es ein Unikat. Die Feinheit wie L'Église Clinet oder Petrus erreicht er nicht. Dafür hat er aber viel mehr Wucht und Druck. Er beeindruckt. Es ist eine Flasche, die man sich unbedingt zu zweit teilen muss. Für einen alleine ist das, obwohl fein und nicht konfitürig, einfach zu intensiv und damit zu viel. Auf jeden Fall ein Riese und mit 600 Flaschen Gesamterzeugung bleibt das immer eine Rarität. 97–100/100

Gerstl: Das ist ein bombastisches Fruchtbündel, dennoch in erster Linie fein und niemals aufdringlich, dieser sagenhafte, einmalige und unvergleichliche Fruchtausdruck lässt sich nur schwer beschreiben, damit muss man einmal die Nase verwöhnen, um zu begreifen, was da abgeht. Geballte Kraft am Gaumen, ein kleines Monster von Wein, dennoch ist immer die Eleganz im Vordergrund, der Wein ist von kräftiger Struktur, aber die Tannine sind gut ins süsse Extrakt eingebunden, und er schmeckt ganz einfach köstlich und da ist Spannung drin und enorme Rasse, der wird sicher nie langweilig, deshalb bleibt er auch süffig, wirkt weder breit noch sättigend trotz bombastischer Konzentration. Ein Ausnahme-Wein in jeder Beziehung. Mir fehlt zwar die Erfahrung und doch meine ich erahnen zu können, was da in 20 Jahren abgehen könnte. Wenn der einst einmal seinen Babyspeck abgelegt hat, bleibt Noblesse pur, ohne Zweifel ein überirdisches Weinmonument. 20/20

🍷 2016 Château Le Queyroux 33333/Côtes de Blaye

Lobenberg: Das ist eine, wie bei allen anderen Weinen von DLC auch, biologisch bewirtschaftete, ganz winzige Parzelle mit sagenhaften 33.333 Stöcken auf den Hektar, alles mit einem normalen Hektarertrag. Pro Weinstock dem zu Folge winzige Mengen. Allerdings gibt es insgesamt nur 0,25 Hektar. 100% Merlot.



2010 gab es die erste Ernte und Vinifikation. Es gibt im Durchschnitt nur 2 winzige Trauben pro Stock, und dementsprechend liegt das Gewicht nur im Bereich von 200 Gramm. Extrem hohe Konzentration und enorme Dichte sind die Folge. Nicht aber Fett oder Marmelade. Diese Konzentration widerspiegelt sich allerdings nicht im Glas und in der Nase. Diese 100% Merlot sind so ungeheuer fein. Man hat mir nicht gesagt was ich im Glas habe, und ich habe gedacht es ist ein Saint-Émilion, irgendwo zwischen Château Canon und Château Beauséjour Duffau gelegen. Dabei handelt es sich hier nur um Merlot. So unendlich fein. Der Cabernet Franc von Château Ausone lässt grüßen. Das ist so verspielt und gleichzeitig so ungeheuer dicht. Nie wuchtig, sondern total tänzelnd. Im Pomerol wäre es ein L'Église Clinet oder Le Pin in dieser zarten Feinheit. So verspielt. Gott, macht das Freude! Ich hab ihn gleich mal runtergeschluckt, das war nicht zum spucken. In diesem viertel Hektar kann man kaum mit dem Pferd noch mit sonst irgendeiner maschinellen Hilfe arbeiten. Alles reine Handarbeit. Das ist wirklich verrückter Extremismus im biologischen Weinbau. Dafür muss man schon ein ziemlicher Spinner sein, was Dominique auf jeden Fall ist, dabei aber hoch sympathisch und ambitioniert. Wenn so etwas dabei rauskommt, ist das einfach ein Gedicht. Es gibt so wenige Flaschen, und im Grunde ist das ein unbezahlbarer Schatz. Es gibt insgesamt nur 1000 Flaschen von diesem ultrafeinen Elixier. Für mich kann dieser Wein ohne weiteres mit den besten Exemplaren aus Pomerol und Saint-Émilion konkurrieren. Man würde ihn in einer Blindverkostung aus der Oberklasse nicht herausfischen können, so unglaublich schön ist der Wein und für diesen extremen Aufwand und das berauschend feine Ergebnis ist er einfach sehr günstig. 99–100/100

Gerstl: Der Name des Weines steht für die Anzahl Rebstöcke pro Hektar. Dieses Jahr gab es auf 0,25 Hektar immerhin 1700 Flaschen. Im Durchschnitt wachsen bei dieser extremen Dichtpflanzung 2–3 Trauben pro Rebstock. Das gesamte, wegen der Dichtpflanzung extrem tiefgründige Wurzelwerk, versorgt diese 2–3 Träubchen mit Aromen. Es braucht ungefähr 5 Rebstöcke für eine Flasche Wein. Schon der Duft zeigt selten gesehene Raffinessen, das ist so etwas von edel und fein und so etwas von sagenhaft delikate, gleichzeitig enorm konzentriert, da ist verschwenderische Vielfalt, ein immenses Aromenspektrum. Auch am Gaumen ist zuerst einmal pure Feinheit angesagt, maximale Feinheit, bei gleichzeitig maximaler Konzentration, kaum ein anderer Wein bietet das in dieser Vollendung, da ist eine enorme Tanninmasse, die komplett seidig ist, das ist ein unbeschreiblicher aromatischer Höhenflug, die Sinne berauschend und verführerisch. Ich verneige mich vor diesem Wein, vor der Natur und vor der Leistung dieses Winzers. 20/20

🍷 2016 Château Le Queyroux Le Joyau/Côtes de Blaye

Lobenberg: Auf diesem Weingut werden keine Traktoren eingesetzt. Alles wird mit dem Pferd gepflegt. Dominique Leandre-Chevalier hat hier in der Côtes de Blaye ein extrem biologisch bearbeitetes, aber nicht zertifiziertes Weingut. Dichtpflanzung von mindestens 10.000, aber auch bis zu 33.000 Stöcken pro Hektar. Aber nicht nur die Dichtpflanzung, sondern auch sehr dicht am Boden und am Stock befindliche Trauben. Nur 5-6 Trauben und maximal 400 Gramm pro Weinstock, bei den 33333 Stöcken nur 3 Trauben mit 200 Gramm. Dieser

extrem geringe Ertrag pro Weinstock bringt natürlich diese unglaubliche Dichte, aber keine Wucht sondern Feinheit. Das Ganze geschieht auf natürliche Weise. Dominique muss keine grüne Lese durchführen und keine Trauben durchschneiden o.ä. Prozeduren. Das ist Ertragsbeschränkung auf ganz natürliche, biologische Art. Die Rebsorten setzten sich wie in 2015 aus 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon sowie 4% Petit Verdot zusammen. Die Cuvée Joyau, der Hauptwein von Dominique, war in 2015 einer der absoluten Überflieger in seiner unglaublich leichten, berauschenden Art. 2016 kommt zwar auch mit einigem an Feinheit, aber auch mit deutlich mehr Dichte daher. Die 4% Petit Verdot kommt 2016 deutlich heraus. Das Ganze hat durchaus sehr viele schwarze, dichte Aromen. Ein samtig dichter Tannin-Teppich, der aber erhaben und fein schwebt. Der leicht und elegant in der Nase ist. Das Ganze mit schwarzer Kirsche, nicht sehr süßer Cassis, sowie Maulbeere und Holunder unterlegt. Auch Flieder und Veilchen. Wunderbarer Duft, aber sehr versammelt, fein, spielerisch bleibend. Der Mund ist ungeheuer pikant. Schwarzkirsche, Cassis, aber auch Maulbeere, Holunder, sowie schwarze, verbrannte Elemente von der Petit Verdot. Ein wie auch schon 2015 ungeheuer präzenter, aber leichtfüßiger, spielerischer Tannin-Teppich. Hohe Dichte und extrem pikante Säure. Nie spitz, total verspielt, sehr harmonisch. Schon fast trinkbar und doch in seiner Dichte und säurebeladenen, super samtigen Tannin-Pikanz im Unendlichen endend. Das macht schon als Jungwein ungeheure Freude. Die Schwierigkeit liegt hier darin, dass es einer der ersten Weine des Jahres ist, die ich probiere, und er ist so berauschend und überzeugend. Wo fang ich an mit meinen Benotungen und wo höre ich auf? Ich persönlich setze ihn sogar noch über den 2015er, obwohl dieser etwas mehr Feinheit und Verspieltheit besaß. Aber dieser 2016er ist so eindrucksvoll, dabei so dicht in all seiner Feinheit. Ich bewerte ihn gleich wie den 2015er, nur das er einen anderen, einen präziseren Charakter hat. 97+/100

Gerstl: Da kann man einfach nur staunen, über diesen sagenhaft edlen Duft, der zeigt sich verführerisch zart, gleichzeitig zutiefst intensiv komplex und mit irrer Strahlkraft und es ist gleichzeitig ein ganz feines, sublimes Parfüm der sinnlichen Art. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, das ist burgundische Feinheit, bietet aber ein wahres aromatisches Feuerwerk. Der Wein gibt sich tänzerisch verspielt, strotzt vor frischer Frucht, besitzt ein süßes Extrakt, das raffinierter nicht sein könnte, das ist eine sagenhafte Delikatesse, aber irre konzentriert, eher etwas feiner als der sagenhafte 2015er, aber sicher nicht weniger aromatisch, ja vielleicht sogar noch komplexer und präziser. 20/20

2016 Château Du Glana Cru Bourgeois/Saint-Julien

Lobenberg: Château Du Glana und Château La Bridane sind zwei Saint-Julien-Weingüter, die stark im Aufwind sind. Es sind die Verfolger der Mittelklasse um Branaire Ducru und sie haben in großen Jahren schon mal sehr schicke Weine. 2016 kann sich da Du Glana fast so gut wie La Bridane durchaus sehen lassen. Schöne rote Frucht. Das ist eine Wiederauferstehung des wunderschönen 2010er. Eine Freude in rot. Zerdrückte Himbeere, aber auch viel Sauerkirsche sowie rote Johannisbeere. Sehr schlank bleibend, sehr komplex und verwoben. Geschliffenes Tannin. Für richtige Größe fehlen ihm ein bisschen die Wucht und der Druck und die Süße, aber sehr stylisch und sehr rotfruchtig fein. Schicker Wein der Spaß macht, wie auch der 2010er. 92–93/100

Suckling: Very vivid and juicy with lovely fruit and acidity that gives this wine presence and texture. Much better than the 2015. 92–93/100



2016 Le Retout Blanc/Haut Médoc

Lobenberg: Château Retout ist ein Vorreiter für eine sehr kuriose Weißweincuvée, aber nur in aller kleinster 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 Holzfüdem 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 substanreicher. 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-Gräpfeut. Hocharomatisch, fein und wunderbar unterlegt mit der Feuersteinmineralität. Das ist schick. Das ist irgendwo zwischen Südfrankreich, Grünem Veltliner und einem Hauch Riesling liegend. Der Mund ist noch deutlich ausgeprägter als die Nase. Unglaublich Zug. Der Mund zieht sich zusammen. So ein steiniger Touch, das 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 Feuerstein, 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 delikate ist und Freude bereitet. Und er ist besser denn je. 95–96/100

Gerstl: Intensiv fruchtige Nase – ein regelrechter Fruchtmix. Grapefruit, gelbe Pflaume, Aprikose, Litschi, etwas Ananas – dahinter etwas Holunderblüten und



eine tolle Frische. Am zeigt sich zuerst die Zitrusfrucht ein angenehm cremiger Schmelz. Super Säurestruktur verleiht dem Wein die erhoffte Frische. Im Abgang wunderschöne mineralische und salzige Noten. Der Wein offenbart eine wahre Geschmacksexplosion am Gaumen und erfrischt alle Sinne. Eine wahn-sinnig fruchtige Erfrischung, nie langweilig. Der Wein ist gross und macht enorm Spass. (Pirmin Bilger) 19+/20

🍷 2016 Château du Retout Cru Bourgeois/Haut Médoc

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, Milkschokolade, 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

Gerstl: Sehr feine und würzige, eine enorme Frische ausstrahlende, Nase. Intensiver Kräuterschwall, breite schwarze und reife Frucht aus Kirsche und Brombeere. Edle Fruchtsüße ausstrahlend. Fleischiger und weicher Körper. Intensive perfekt reife Fruchtaromatik. Viel schwarze saftige Kirsche, Lakritze sehr dicht. Würzig, zart pfefferig und leichte Salznoten. Unglaublich würzig und nachhaltig am Gaumen. Es mischen sich elegante ätherische Minznoten dazu. Eine betörende Frische und unglaubliche Finesse. Kräftige Taninstruktur von edelster Qualität – geschliffen fein. Ein cremiger fülliger Schmelz überströmt den Gaumen, so voll und weich, kraftvoll und frisch. (Pirmin Bilger) 19/20

Gabriel: (71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot, 50 hl/ha) Klassisches, tiefes, elegantes, dunkles Bouquet, schwarze Beeren, Korinthen, Tabak, Trüffel, Mahagoni, feine Röstaromen. Dichter, vielschichtiger, aromatischer Gaumen mit kräftiger, dunkler Aromatik, viel gutem Tannin, kräftiger, dunkler, vielfältiger Aromatik, klassischer, fein muskulöser Struktur, langer, aromatischer Abgang. (André Kunz) 18/20

Weinwissen: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot, 50 hl/ha, 13 vol%, pH 3,7, Produktion 100.000 Flaschen. Dichtes Purpur mit violettlem Rand. Brombeere satt in der offenen Nase, dahinter Veilchen, Cassis und Kokos. Am kräftigen, muskulösen Gaumen mit üppigem Brombeergelee und Cassis-drops, im Finale fein marmeladig werdend. Best Value for money mit Power und Eleganz! 18/20



🍷 2016 Château Du Tertre 5ème Cru/Margaux

Lobenberg: Du Tertre gehört dem gleichen Besitzer wie Château Giscours. Der Generaldirektor ist also ebenfalls Alexander van Beek. Du Tertre erschließt sich ganz anders als Giscours. Giscours ist diese Ultraklassik. Diese reife Cabernet, welche mittlerweile der erste Verfolger von Margaux und Palmer ist, die aber beide stilistisch ganz anders sind. Du Tertre tummelt sich eigentlich eher im oberen Mittelfeld der Appellation und hat den riesigen Vorteil seit vielen Jahren so unglaublich köstlich zu sein. Hier ist nicht nichts Rustikales. Das ist immer eine Delikatesse. Das Weingut gehört wie Giscours Eric Albada Jelgersma und hat 50 Hektar. Klassischer Kiesboden. 43% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 19% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. 45% neues Barrique. Natürlich Handlese und danach spontane Vergärung. Du Tertre liegt am höchsten Punkt der Appellation Margaux. Neben Monbrison. Aber nicht warme Fülle wie Monbrison sondern stylische Erotik. Die Lage am Wald ist sicherlich ein Grund für die Feinheit. Es ist etwas kühler hier. Die Weine sind immer köstlich und frisch. Der Alkohol liegt mit 13,5% in 2016 niedriger als in 2015. Ein sehr moderater Wert für so einen reifen Jahrgang. Die Nase zeigt, wie genial es ist zwei Weingüter in Margaux zu haben, die beide so unterschiedlich im Charakter sind. Die Nase von Du Tertre ist, obwohl Cabernet dominiert, klar von der Merlot geprägt. Etwas spielt der Cabernet Franc mit seiner zerdrückten Himbeere auch mit. Aber die Merlot mit reifer Zwetschge und schwarzer Kirsche ist sicherlich der intensiv-

te Anteil. Darunter ein bisschen Sanddorn, Kräuter der Provence, Lakritze und Rosenblätter. Fein verwoben, aromatisch. Der Mund ist beides. Einerseits erstaunlich klassisch. Anders als in der Nase dominiert die Cabernet. Wir haben reife, sehr reife schwarze Johannisbeere, aber ohne Süße. Brombeere, Schwarze Kirsche, auch wieder die zerdrückte Himbeere. Erst dann kommt wieder die sehr reife Zwetschge vom Merlot. Aber die Cassis-Kirschnote dominiert. Der Wein hat feine Schwingungen. Er ist nicht ansatzweise so dramatisch und so dicht wie Giscours, sondern fein, erhaben, geschliffen. Ein schicker Margaux, der einen unglaublich sympathischen Mundzugang hat. Der delikate und köstlich ist schon in diesem jungen Stadium. Der mit ganz feiner Salzspur auf der Zunge bis zu zwei Minuten nachhallt. Und der noch nicht so massiv druckvoll ist wie Giscours. Das ist ein extrem trinkiger, extrem köstlicher Du Tertre, auch wenn der 2015 mit einem guten halben Prozent mehr Alkohol, mehr Süße, noch einnehmender war. Dafür hat der 2016er Du Tertre einen etwas klassischeren Zugang und wird sicherlich das ein oder andere Jahrzehnt mehr Lebensdauer mitbringen. Perfektes oberes Mittelfeld. Und in dem Preisbereich in Margaux ein extremer Kaufgrund, vielleicht noch mehr als 2015. 96–97/100

Suckling: A dense and tight red with currants, blueberries and hints of walnuts. Changes from pure fruit and then back to wet earth. The purity in the cabernet, the linear tannins and the drive with acidity behind it makes it one of the best Tertres ever. Better than 2015? 94–95/100

Wine Enthusiast: Made by the same team as Giscours, this is a fine wine. Its rich structure combines with acidity and dense, plummy fruit to give a wine that charms now but is sure to age well. 94–96/100

Gerstl: Wir probieren ihn nach dem phänomenalen Giscours. Schon der Duft zeigt, dass er sich da in keiner Art und Weise verstecken muss. Der Duft ist eher etwas verhaltener, aber keineswegs weniger komplex, was für ein sinnliches sublimes Parfüm, eine extrem feine, sinnliche Duftwolke mit irrer Strahlkraft. Ein Gaumen wie Samt und Seide, der ist ja beinahe noch raffinierter als Giscours, das ist purer Charme, was ist das doch ein himmlischer Wein, erinnert an einen grossen Burgunder. Der Alkohol ist mit 13% schon fast so moderat wie zu früheren Zeiten. Zum Glück haben wir uns Zeit genommen den Wein auf Giscours in aller Ruhe zu verkosten, das ist ein unbeschreibliches Vergnügen, diese Perfektion in Sachen Harmonie, diese raffiniert kühle rassige Art in Verbindung mit der verblüffenden Extraktssüße, das ist ein kleines Wunder der Natur, ein sinnliches Weinerlebnis der Extraklasse. 19/20

🍷 2016 Château Ducru Beaucaillou 2ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: 85% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot, 100% Ausbau im neuen Fass, spontan vergoren. Der einzige Gegenspieler von Léoville Las Cases und einer der fünf potentiellen Aufsteiger zum Premier Cru mit Cos, Pichon Lalande, Léoville Las Cases und La Mission. Die Nase hätte ich jetzt nach dem feinen 2015er etwas weniger tief und wuchtig erwartet. Schwarze Kirsche, sehr schick, keinerlei Härte zeigend in der Nase, sondern sehr erhaben. Nur eine Spur Cassis, die Schwarzkirsche dominiert, Brombeere ist dabei, aber auch diese ist fein. Viel schwarze Lakritze, feine Würze, Unterholz, Wachholder, Holunder, Minze und Eukalyptus. Das ist eine sehr schicke, sehr erhabene Nase. Schön, dass der Mund so anders ist wie Las Cases. Viel präziser, viel gradliniger. Totaler Geradeauslauf auf schwarzer Kirsche mit schwarzer Johannisbeere. Kein Drama wie bei Las Cases, sondern eher Schliff, extremes Tannin, in Massen vorhanden, aber nicht hart. Die Frische ist so dramatisch wie bei Las Cases. Aber hier viel harmonischer, extrem präsent, lang und mineralisch. Ein völlig anderer Ansatz in Saint-Julien. Mehr eine Überversion eines Léoville Bartons in diesem Jahr, und wie schon gesagt: Sehr schick, sehr geschliffen, ein Modellathlet und nicht so ein Explosionscharakter wie bei dem unzivilisierten, grandiosen Las Cases. Ich glaube nicht, dass Ducru qualitativ dahinter ist, aber im Charakter so ganz anders. Großes Kino allemal. Trotzdem möchte ich ihn einen Punkt hinter Las Cases lassen. 99–100/100

Winespectator: Offers a scintillating display of roasted apple wood, incense and warm ganache before the core of cassis, plum preserves and raspberry reduction starts to step forward. The finish, loaded with grip but remarkably polished, pulls everything together. A huge, undeniable wine, overt in style. 97–100



Gerstl: Das Ducru Parfüm ist einfach etwas Einmaliges, superraffiniert, eindrücklich intensiv, von unbeschreiblicher Komplexität. Das ist einer der konzentriertesten Weine des Jahrgangs, gleichzeitig einer der feinsten, ein unbeschreibliches Fruchtbündel, und doch bleibt die Frucht dezent, es ist beinahe ein Monster von Wein, aber da sind auch pure Raffinessen, pure frische Frucht, aber genial süß, ein Feuerwerk von Aromen im minutenlangen Finale, und bei aller Grösse bleibt er auch richtig lecker, eine unbeschreibliche Delikatesse und ein ganz grosser Ducru. 20/20

Parker: The 2016 Ducru Beaucaillou is a blend of 85% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot cropped at 36 hectoliters per hectare between 24 September and 14 October and matured in 100% new oak barrels (for a total of 18 months). The alcohol level comes in at 13.63% with a pH of 3.71. The bouquet is very closed at first, and so I aerated the Grand Vin by transferring from one glass to another. It gradually unfurls to reveal scents of blackberry, bilberry, cedar and a touch of pencil lead. The palate is medium-bodied with a firm backbone cloaked in layers of black fruit. The new oak is probably more present here than some of its peers, but there is more than sufficient substance to absorb that. The mineralité surfaces right towards the persistent finish, completing what is a Ducru Beaucaillou built for the long term. 96–98/100

🍷 2016 Château Duhart Milon Rothschild 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Ein Château, das zu Lafite Rothschild gehört. Sehr häufig besser und interessanter als der Zweitwein Carruades de Lafite. Die Ernte fand für Merlot zwischen dem 26. und 29. September und für den Cabernet Sauvignon vom 3. bis 12. Oktober statt. 67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot. Duhart Milon leidet oft darunter, dass er ein klein wenig schlank ist und dadurch von der Aussage her etwas hinter einem großen Pauillac zurückbleibt. Aber in 2016 ist generell alles anders. Eine so wunderschöne, reife Nase habe ich bei Duhart Milon noch nie erlebt. Es hat überhaupt nichts Grünes und fast noch nicht einmal diese maskuline Pauillac-Note. Sehr schöne, reife Zwetschge, dunkle Kirschen, auch Sauerkirsche darunter. Eukalyptus, feine Lakritze. Sehr schöne Länge zeigend, tolle Aromatik. Auch im Mund dieses Potpourri von Kirschen wieder aufgreifend. Schlank, elegant und trotzdem feine Süße. Raffiniertes, total poliertes Tannin. Tänzelnd, extrem köstlich. Das ist für einen Duhart Milon ziemliche Perfektion. Nein, man darf sogar sagen für einen Pauillac ist das etwas ziemlich feines, raffiniertes, perfektes. Burgund in Pauillac, Chambertin. Ein Duhart Milon der wirklichen Extraklasse. 95–96/100

Wine Enthusiast: This ripe wine is full of great fruit aromas and flavors. Rich,



juicy blackberry is combined with intense tannins and ample acidity on the palate. It is a fine summation of the vintage, with opulent fruit that mellows serious tannins. It might seem accessible with all this fruit, but don't be fooled, the wine will need many years. 95–97/100

Gerstl: Dieses Jahr ist auch der Duft von Duhart ein Traum, schwarze Kirschen der himmlischen Art, verbunden mit ganz viel raffinierter Mineralik. Das ist eine echter Traumwein, superdelikat traumhaft aromatisch, mit dieser genialen Frische im Nachhall und der traumhaft schlanken Statur, für mich mit Abstand der beste Duhart, den ich kenne. 19/20

🍷 2016 Château Durfort Vivens 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Für das Bioweingut Durfort Vivens ein riesiger Sprung nach vorne. In diesem Jahr ist er wunderbar aromatisch in der Nase. Fast ähnlich wie Château Ferrière, das Nachbarweingut. Zerdrückte Erdbeere und Himbeere mit Sauerkirsche im Bouquet. Feine Blumigkeit, Jasmin, Rosenblätter, auch Sanddorn. Ganz helle Lakritze. Der Mund ist dann im Gegensatz zu Nase etwas vegetabil. Leichte Paprika und Rhabarber. Dann aber auch dunkle intensive Beerenfrucht. Das ist jetzt aber dramatisch besser als in den Jahren davor. Die Harmonie passt und der Trinkspaß ist erstmals da. Zumindest stimmt der Weg jetzt, ob das schon 2ème Cru like ist...? Mal sehen in 2 Jahren. 93–95+/100

Suckling: This is really superb with beautiful density and ripe tannin texture. Full body and a round and polished texture. Rich and impressive but all in class. Made from biodynamic grapes. Almost all cabernet sauvignon. 95–96/100

Wine Enthusiast: Now certified biodynamic, this estate is on a roll. This vintage is very fine, rich and well structured. The dry core is contrasted by black fruit flavors. It is going to be generous and concentrated; there is long-term aging potential here. 95–97/100

Vinum: Einmal mehr die absolute Klasse, was die Qualität der Tannine, deren schiere Dichte, die Länge, die aromatische Qualität angeht, herrlicher Wein, der eine Ewigkeit reifen kann und doch schon in sechs, acht Jahren erste Freude machen wird. 19/20

🍷 2016 Château Dutruch Grand Poujeaux/Moulis und Listrac

Lobenberg: Ein kleines Weingut von unter 30 Hektar, direkt neben den Nachbarn Branas Grand Poujeaux gelegen. Branas ist allerdings nur 13 Hektar groß und pflegt einen hochreiferen Stil. Dutruch versucht nach Möglichkeit früh zu lesen, und trotzdem bauen die Weine nach 5-6 Jahren unglaublich an Volumen aus. Der Berater ist der Superstar Eric Boissenot, der alle 1er Cru und heimlichen Überflieger des Médoc (auch Carmenère) berät, und der total auf Frische geht, dafür brauchen seine Weine immer mindestens 5 Jahre, um sich sehr gut zu präsentieren. Wir haben zum Beleg mit dem Direktor Sébastien Olivar am Abend 2008, 2009, 2010 zum Dinner getrunken und die Weine waren grandios. 2015 und 2016 sind genauso, eher besser. 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot und der Rest etwas Petit Verdot. Schöne dunkle Frucht, schwarze Kirsche, Brombeere, Maulbeere, sehr süß. Nicht super komplex, aber schönen Druck entwickelnd. Sehr präzise und gleichzeitig süß, opulent. Fast etwas erotisch. In der Jugend etwas verschlossen, er scheint schlank zu sein, aber der Abend zeigte, dass die Weine nach einigen Jahren der Reife komplett öffnen und dennoch sicherlich für 30 oder mehr Jahre reifen können. Sie werden rund, üppig, sexy. Und der 2016er zeigt schöne dunkle Lakritze, etwas Schoko, süße Maulbeere, schwarze Kirsche und gleichzeitig sehr, sehr stylisch, schlank, hat rote Frucht daneben, ist verspielt. Es ist kein großer Wein, aber ein unglaublich schöner, perfekt gestylter Moulis. Der Mund zeigt sich in schöner Üppigkeit. Reife Zwetschge, Pflaume. Auch hier wieder Maulbeere und diese total süße, dunkle Lakritze. Ohne Schärfe, erst am Ende zeigt sich eine Salzspur auf der Zunge. Es kommt noch etwas Johannisbrot dazu, sogar etwas Orangen und eine leichte Exotik. Süß, rund, üppig, lecker und trotzdem mit dieser Würze, die es 2016 speziell hier in Moulis gibt. Deutlich würziger als die benachbarten Weine der Margaux Appellation. Dafür nicht so ultra fein, nicht so ultra geschliffen. Aber das macht richtig Freude. 94–95/100

Wine Enthusiast: From one of the estates that shows the fine quality of Moulis, this

wine is packed full of red berry fruits and crisp acidity. It has a supporting cast of tannin and spice from the wood aging. Drink from 2025. 92–94/100

Gerstl: Das war meine erste Begegnung mit dem Jahrgang 2016, das Weingut hatte mir bereits Mitte März ein Muster geschickt. Alleine aufgrund dieses Musters war klar, dass wir dieses Weingut in unser Sortiment aufnehmen müssen. Ohne einen direkten Vergleich zu haben, war ich mir sofort sicher, das gehört zum Allerbesten, was in der Region Moulis produziert wird. Aber wir wollten natürlich auch das Weingut und die Reben sehen. Nach dem Besuch auf dem Weingut gab es nur ein Fazit: «Schade, dass wir dieses Weingut nicht schon früher kennen gelernt haben.» 2016 Château Canon Was für ein himmlisches Parfüm, intensiv, tiefgründig, komplex, geniale Frische, aber auch perfekte Reife ausstrahlend. Sehr sanfter, delikater, aber auch enorm konzentrierter, komplexer Gaumen, da ist gewaltig Power im Spiel, ohne dass der Wein breit oder fett wirken würde, alles ist perfekt ausgewogen, spannender, rassisger Wein, grossartig! Der Wein ist klar besser als Chasse-Spleen und auf dem gleich hohen Niveau wie Poujeaux, das aber zu einem deutlich günstigeren Preis. 18+/20



🍷 2016 Château L'Église Clinet/Pomerol

Lobenberg: Ein Kleinod neben der Kirche, das Weingut von Denis Durantou auf dem vielleicht besten Terroir von Pomerol. Clinet ist der Nachbar, und innerhalb dieses Weinbergs liegt der Clos de la Vieille Église von Trocard. Église Clinet umgibt diesen Weinberg, eine Kuriosität der Erteilung der Vergangenheit. Es sind 4,2 Hektar. 40 Hektoliter pro Hektar. 80% neues Holz, Ernte zwischen dem 21. September und 04. Oktober für die Merlot, und die Cabernet Franc ab dem 06. Oktober geerntet. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Und was wir schon bei Château Clos de la Vieille Église, also dem Herzen von Église Clinet gesehen hatten, setzt sich hier fort. Unglaublich feine, erhabene, ja sehr schicke Nase. Frische Eukalyptus und Minze auf frischer Zwetschge und reifer Pflaume. Auch schöne Schwarzkirsche, süße Maulbeere dahinter. Das ganze aber eher fein bleibend, schwingend. Der Mund zeigt geschliffenes, sehr poliertes Tannin. Ein klein bisschen trocken vom neuen Holz. Viel rote und schwarze Frucht. Kirsche dominiert über Zwetschge, wenig marmeladige Wucht sondern eher große Feinheit. Der Wein ist schwebend und sehr lecker. Gut gelungen. Für mich einer der ganz großen Église Clinets. Ich persönlich fand 2015 gleichwertig, aber 2016 ist ein köstlicher, sehr erhabener, sehr feiner Wein. Église Clinet ist eine so schöne und raffinierte Köstlichkeit. Und sehr eigen im Stil, tolle Individualität. Dafür ist dann aber der Preis allerdings höchstwahrscheinlich, wie oft in großen Jahren, etwas abenteuerlich. Der Kern des Weinbergs ist wie, schon gesagt, der gleichwertige „best ever“ Clos de la Vieille Église, viel günstiger – beide kaufen und in 20 Jahren vergleichen. :-) 98–100/100

Gerstl: Wow, das ist schon grosse Klasse, was aus diesem Glas strahlt, ein die Sinne berausender Duft, wie er nur von einem ganz grossen Pomerol stammen kann, wirkt nicht ganz so geschliffen fein wie VCC und Evangile, aber dieser sagenhaft erotische Ausdruck kommt hier noch eindrücklicher zur Geltung – was für eine unglaubliche Tiefe. Auch am Gaumen ein Gedicht, das ist so etwas von raffiniert, unglaublich fein, zart, aber geradezu spektakulär aromatisch, da ist echt etwas los am Gaumen, die Aromen tanzen Samba, ich bin tief beeindruckt. 19+/20

Galloni: The 2016 L'Église-Clinet is a magnificent, heart-stopping wine. Deep and expressive, yet with striking translucence, the 2016 simply has it all. Scents

of graphite, crushed rocks, blueberry jam, spice, menthol and smoke resonate on the palate with soaring intensity and tremendous richness. Mind blowing in its depth, with tremendous persistence, an extraordinary poise, the 2016 is captivating. 96–99/100

Suckling: This has so much violet and black-olive character to it. It's full-bodied and powerful with incredible power and depth of old-vine tannins. It just rolls on and on. What a finish. 98–99/100

Parker: The 2016 L'Église-Clinet is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc picked between 21 September and 4 October for the former and on 6 October for the latter. It was cropped at 43 hectoliters per hectare and matured in 80% new oak, with around 14.2% alcohol. Lucid in color, it has a quintessential L'Église-Clinet bouquet with blackberry, raspberry coulis, liquid minerals and hints of iris and incense. The palate is very precise and crisp, some of the finest tannins that you will encounter in Pomerol, tensile right from the beginning, taut and linear with immense precision towards the extended mineral-soaked finish. This is nothing less than a brilliant wine from Denis Durantou, undoubtedly one of the stars of the vintage. 97–99/100

🍷 2016 Château Enclos Tourmaline/Pomerol

Lobenberg: Ein winziger Plot in der Größe von 1,2 Hektar und der direkte Nachbar von Château Trotanoy und Le Pin, also allerbestes Terroir und alte Reben. Unbezahlbare Terroir, aber der sehr wohlhabende Peter Kwok aus Hong Kong hat einfach mehr bezahlt als der Besitzer von Le Pin. Der Untergrund ist blauer Lehm mit sehr viel Eisen-/Metallanteilen und Kies. 14,5% Alkohol, reinsortiger Merlot. Die Weine werden im Barrique vergoren. Der Ausbau erfolgt zu 100% im neuen Barrique. Es gibt lediglich 3.000 Flaschen. Das ist eine aus dem Stand kreierte Edel-Pomerol-Version. Ein Nachfolger der früheren Projekte von J.C. Meyrou und Jérôme Aiguire. Früher Le Gay und La Violette. Das ist quasi das neue, gleichwertige Projekt. *Der* Gegenspieler zu Le Pin. Die Reben sind bis zu 30 Jahre alt. Der pH-Wert ist 3,85. Die Nase ist so unglaublich schön. Ich weiß gar nicht, ob ich jetzt in diesen ersten fünf Tagen eine so berauschende schöne Nase hatte. Das erinnert schon an Violette aber es ist vielleicht noch mehr tiefes würziges Saint-Émilion dazu. Aber wir haben keine schwarze Brombeere und Cassis, sondern extrem viel schwarze Kirsche, reife und frische Pflaume. Dazu auch mal ein bisschen gelbe Frucht, Aprikose und ein bisschen Mango und Passionsfrucht. Die Nase reicht völlig. Das ist wirklich superber, feiner Stoff, der berauscht und einen mitnimmt. Der Mund zeigt die gleiche Feinheit. Auch hier nur schwarze Kirsche. Keine Brombeere, kein Cassis. Sehr dicht, tolle Mineralität, feine Salzspur. Die Eleganz und die Delikatesse schlägt aber klar die Wucht, die noch in der Nase vorhanden war. Der Mund ist einfach nur fein, lang, delikat und intensiv aromatisch. Das Kuriose ist, dass dieser eine Hektar, der in zwei Plots geteilt ist, ein eigenes Weingut auf Grund der Appellationsbestimmungen sein muss. Im Grunde sehr schräg. Und das aus der Erde zu stampfen, kann nur jemand machen wie der Asiate Peter Kwok. Ein richtiges Edelprojekt von Jean-Christoph Meyrou und Jérôme Aiguire, die mit Herrn Kwok eben den richtigen Investor gefunden haben, um so etwas Verrücktes auf die Beine zu stellen. Das Ergebnis ist die pure Eleganz. Das zu 100% neue Holz ist nicht spürbar. Und natürlich ist es die Frage, ob man dieses letzte Quäntchen mehr Geld ausgeben muss oder ob man für die Hälfte ein Weingut wie Clos de la Vieille Église bekommt. Hier ist es eigentlich nur das kleine Quäntchen extremer Raffinesse und Feinheit die oben draufkommt. Aber wenn man dann wiederum bedenkt, was L'Église Clinet und L'Évangile und erst Le Pin kostet, ist es wieder jeden Euro wert. 100/100

Suckling: Fantastic blackberries, licorice and spices. Full-bodied, tight and focused. Tight and chewy. Toned and exciting. We will see. 94–95/100

Parker: The 2016 Enclos Tourmaline is pure Merlot cropped at 50 hectoliters per hectare and matured in new oak. It has a beautiful bouquet with black cherries, crushed violets and just a hint of licorice that is very well defined and gains intensity with aeration. The palate is medium-bodied with fine delineation, good weight in the mouth with a fine line of acidity. One bottle felt a little pinched, but a second was much more refined and demonstrated superb detail and focus on the finish, with a gorgeous saline/black pepper aftertaste. My score reflects that second showing. 93–97/100

🍷 2016 Château L'Évangile/Pomerol

Lobenberg: Der 2016er besteht aus 92% Merlot und 8% Cabernet Franc. Es ist das Jahr der Merlot, wie sich bisher schon gezeigt hat, hier in Pomerol. Weil die Merlot auf dem besseren Wasserspeicher steht. Auf lehmig, kiesigen Böden, aber eben überwiegend Lehm. Entsprechend gut ist die Wasserversorgung. Die Ernte fand vom 26. September bis zum 05. Oktober statt. Also relativ früh. Danach die Cabernet Franc vom 04. Oktober bis zum 10. Oktober. Man muss sich nach dem sehr stark vom Cabernet Franc geprägten Jahr 2015 erst wieder umgewöhnen. Auch der Wechsel von Saint-Émilion zu Pomerol ist schon ein deutlicher Unterschied. Die Nase des L'Évangile ist sehr dicht, sehr reif. Geprägt von dunklen Früchten. Überwiegend Zwetschge, aber auch süße Maulbeere, Holunder und sehr viel Eukalyptus. Eine sehr feine Nase. Nicht wuchtig, marmeladig oder süß, sondern nur aromatisch. Durchaus Ähnlichkeit mit dem Nachbarn Vieux Château Certan. Der Mund ist total poliert. Das Tannin ist ultrafein, aber in Massen vorhanden. Fast ein bisschen eine salzige Schärfe zeigend. Salzspur auf der Zunge. Aber niemals wuchtig, immer fein tänzelnd. Ähnlich wie Vieux Château Certan, zwar totaler Merlotausdruck, aber dennoch ein Ausbund an Eleganz und ein Wein für ein ewiges Leben. Eine so schöne Holunder-Eukalyptus-Spur auf der Zunge hinterlassend. Hochrollende schwarze Kirsche. Auch ein bisschen Cassis, wieder die süße Maulbeere. Aber alles fein. Nichts marmeladig, nur tänzelnd mit intensiver Tannin-Spur und toller Frische und Säure. Schön in Ruhe lassen, denn dieser Wein wird auch in 50–70 Jahren noch grandios sein. Ein anderer L'Évangile als der famose Cabernet Franc 2015, eine andere Art der Finesse, aber nicht minder ein ganz großer Pomerol für die Ewigkeit. 100/100

Suckling: This is a remake of the great 2015 but it's much finer and more sophisticated. Such great quality and very sexy. Full body and ultra-polished and clean tannins. Salty, dark fruit. Superb length. Want to drink it! 98–99/100

Parker: The 2016 L'Évangile is a blend of 92% Merlot and 8% Cabernet Franc; the latter suffered more stress than the Merlot this year, especially the younger three and ten-year-old plantings. It was picked from 26 September until 10 October, which is earlier than many other Right Bank properties. It has a clean and precise bouquet with mineral-infused black fruit, more „distant“ than the 2015 last year. With time, that small proportion of Cabernet Franc becomes more evident. The palate is medium-bodied with firm and grainy tannin. This is very structured as this Pomerol is wont to be, a gentle grip in the mouth, touches of tar and tobacco towards the finish that needs a little more flesh. I feel that this will develop during its élevage. This is excellent, although I do miss the contribution of the Cabernet Franc. 94–96/100

Gerstl: Eher dezent aber irre komplex im Duft, feinste schwarze Frucht, trifft auf edle Terroirnoten, alles eine einzige Harmonie. Das ist auch so ein Weinmonument, über das man nur staunen kann, an Feinheit nicht zu übertreffen, der streicht wie eine Feder über die Zunge, wirkt in seinem Auftritt sogar noch etwas sanfter als VCC, ich genieße meine Gänsehaut, was ist das doch für ein raffinierter Wein, dieses Kraftpaket tänzelt mit einer Leichtigkeit über den Gaumen, die sprichwörtlich ist, und was für eine ungemein vielfältige, geradezu spektakuläre Aromatik, ein Wein zum niederknien. 20/20



🍇 2016 Château Faugeres Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Château Faugeres befindet sich im Besitz des Schweizer Silvio Denz. 37 Hektar bepflanzt mit 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. Seit der Übernahme im Jahre 2010 durch Silvio Denz schon ein extremer Qualitätsanstieg. Sehr viel wird aussortiert in den Zweitwein. Sehr viel schwächere Anteile werden im Fass verkauft. Hier geht qualitativ schon einiges ab. Der Nase kann man höchstens vorwerfen, dass sie so sehr archetypisch den modernen Stil von Saint-Émilion verkörpert, dass es auch trotz Klasse schon wieder ein bisschen langweilig ist. Sehr viel geröstetes Holz. Die Rezeptur des Beraters Michel Rolland. Satte Frucht, hochreif, sehr spät geerntet. Ein archetypischer Baukasten Saint-Émilion. Satte reife Zwetschge, Amarenakirsche, Schwarzkirsche. Schöne Süße ausstrahlend. Wichtig und üppig. Der Mund wird auf jeden Fall durch die Feinheit und die Frische des Jahrganges 2016 etwas aus dieser süßen Schwere herausgeholt. Es bleibt aber dabei, dass das butterweiche Tannin und die süße, fast etwas marmeladige Frucht diesen sehr guten, aber für mich eben zu baukastenmäßigen Saint-Émilion dominieren. 94+/100

Parker: The 2016 Faugeres is a blend of 85% Merlot, 15% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon matured in 60% new oak. It has a ripe black cherry and cassis scented bouquet, just a touch of volatility although that should disappear by the time it is in bottle. The palate is medium-bodied with a gentle grip on the entry. This has good backbone and fresh acidity, nicely focused with a taut, quite linear finish that feels more restrained and classic in style than previous vintages. Superb. 92–94/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, fester Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, zart kräuterwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, Brombeerenancen, etwas Lakritze, ein Hauch von Edelholz. Kraftvoll, feiner Nougat, reife schwarze Beerenfrucht, straffe, gut integrierte Tannine, bleibt gut haften, würziger Stil, Entwicklungspotenzial. 94/100



🍇 2016 Château Ferrière 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: In der Nase zeigt der jetzt biodynamisch zertifizierte Wein Veilchen, Sanddorn, rote Kirsche, zermahlene Erdbeere und Himbeere. Eher rotfruchtig und aromatisch als schwarzfruchtig. Sehr schicke Nase. Animierend aromatisch. Lecker und köstlich. Auch im Mund hat man diese zermahlene Erdbeere mit Himbeere, rote Kirsche, Sauerkirsche, was sicherlich mit der reifen Lese zu tun hat. Ein kleines bisschen trocken vom neuen Holz ist er aber schon, Cassis und Brombeere fangen das aber mit etwas Tannin und Kraft wieder ein. Ein leckerer, ein ganz köstlicher Wein. Er hat nicht ganz die Klasse der schicksten Weine des Jahrganges wie Giscours oder Malescot. Ihm fehlt die erhabene, leicht abgehobene Art der ganz schicken Margaux. Dafür ist er harmonisch, stimmig und sehr lecker. Toller Trinkstoff. 95+/100

Wine Enthusiast: From a vineyard that is now biodynamic, the wine has gained an extra dimension of fruit. At the same time, the tannins give the wine density that will stand it in good stead as it ages. This is for the long term. 93–95/100

Parker: The 2016 Ferrière is an accomplished Margaux for the vintage. It has a feminine, refined bouquet with blackberry, wild strawberry and light rose petal aromas, just a hint of vanilla from the new oak that is neatly integrated. The palate is medium-bodied with ripe, quite juicy tannin. This is very harmonious with fine tannin, impressive depth and a sense of mineralité that is in tune with this vintage. I thought that the 2015 Ferrière was excellent, but this is another step up. Bravo, Clare Villars Lurton! 92–94/100

Gerstl: Schon der Duft zeigt es klar, das ist wieder diese unglaublich erotische Ausstrahlung, was für ein überaus raffinierter Duft, burgundisch fein und geht auch etwas in Richtung eines ganz grossen Barolo. Das ist für mich immer einer der faszinierendsten Weine von ganz Bordeaux, ein Le Pin mit einem Schuss Lafleur, das ist diese unvergleichliche, einzigartige Aromatik. Die Tannine gehören nicht zu den allerfeinsten, aber das würde auch nicht zu diesem Wein passen, ein kleine Wenig rustikal muss er sein, das macht seinen Charme aus, seine winzigen Ecken und Kanten verleihen ihm diese unglaubliche Spannung, das ist eine der ganz grossen Weinpersönlichkeiten von Bordeaux. 19/20

🍇 2016 Château Feytit Clinet/Pomerol

Lobenberg: Feytit Clinet ist eigentlich in jedem Jahr ein Geheimtipp, da es nur so kleine Mengen und so wenige Distributionskanäle gibt. Total schwarze Frucht in der Nase. Dicht, aber nicht wuchtig oder fett. Schwarze Kirsche und Brombeere, Cassis. Er kommt als dichte Wolke mit sehr schön definierten Kanten, sehr präzise rüberkommend. Im Mund diese extreme Präzision wieder aufgreifend. Das gefällt mir richtig gut. Das ist noch klarer als in der Nase. Extremer Geradeauslauf. An was erinnert mich dieser Feytit Clinet? An schöne Jahre La Conseillante, aber so klar, so sauber auf der schwarzen Kirsche und der Brombeere laufend. La Violette und Le Gay in großen Jahren? Süß und trotzdem gar nicht marmeladig, sondern ganz klar bleibend und schick. Der macht Freude. Das ist ein wirklich schöner, geradliniger, sehr komplexer und raffinierter Pomerolwert. 97–98+/100

Galloni: The 2016 Feytit-Clinet comes across as very ripe and pushed, with less of the explosive energy of some past vintages. Or maybe the powerful tannins are simply buried by the sheer intensity of the fruit. Waves of fruit saturate the palate in a dramatic, distinctive Pomerol that shows the more virile side of the appellation. The 2016 is a terrific wine, but the question is whether it has one more gear left. I can't wait to see how it develops. Tasted three times. 93–96/100

Parker: The 2016 Feytit Clinet, a blend of 93% Merlot and 7% Cabernet Franc, has such purity on the nose that you would almost consider this to be a Grand Cru Burgundy! It unfolds in the glass, black cherries mixed with raspberry coulis, just a little new oak to be integrated as it will during its barrel maturation. The palate is medium-bodied with ripe blackberry and bilberry notes, here certainly in Pomerol territory with sage and black truffle emerging towards the persistent finish. Jeremy Chasseuil has crafted a wonderful follow-up to the impressive 2015 Feytit-Clinet and I cannot wait to taste this from bottle. 93–95/100

🍇 2016 Château Fieuzal blanc/Pessac-Léognan

Lobenberg: Der Weißwein von Château Fieuzal ist eigentlich immer der angesagtere Wein als der Rotwein, und es ist ein sicherer Wert in der mittleren Oberklasse der Weißweine von Pessac Léognan. Der 2016er ist unglaublich aromatisch. Ein Mund strotzt vor Pflirsich, Aprikose, Litschi, auch ein bisschen Avocado und Kiwi. Der Mund macht echt Freude, die Holznote darunter ist ganz moderat. Die Sauvignon überwiegt über die Semillon. Die Nase zeigt eine wunderschön würzige Aromatik nach eben diesen Früchten. Das Ganze hat einen leicht frischen und grünen Hauch, obwohl er überhaupt nicht unreif ist. Das macht ihn frisch und schick. Auch ein bisschen Orangenschale. Aber dennoch nicht ansatzweise so frisch wie der weiße Smith Haut Lafitte, sich aber mehr in dessen Aromatik bewegend. Da wirklich ganz vorzüglich. Der Wein macht viel Freude. Ist schon jung sehr schön und einnehmend in diesem Spiel zwischen Pflirsichfrüchten, Bitterorange, Mango, Avocado und Kiwi. Das



macht richtig Freude. Das schwingt und ist sehr vielschichtig und komplex. Ein toller Wein. 95–96+/100

Suckling: A rich and dense white with a creamy texture defined by flavors of cooked apples and pears with lots of stones as well. Full and flavorful. Big wine here. Perhaps not the 2015 but excellent nonetheless. 93–94/100

Wine Enthusiast: This is a smooth, ripe wine, full of warm fruits and a generous, sophisticated texture. It has balanced acidity and plenty of crispness, while at the same time a pleasant roundness and opulent midpalate. It should age well medium term. 94–96/100

🍷 2016 Château Fieuzal rouge/Pessac-Léognan

Lobenberg: Fieuzal steht leider seit vielen Jahren im Schatten der immer besser werdenden Nachbarn. Eigentlich, genau wie der Weißwein des Hauses, ein sicherer Wert mit hohem Charmefaktor, aber nie die allererste Reihe. Schöne, warme, üppige Nase. Etwas Sandelholz. Dazu kommt Maulbeere, reife Kirsche. Sehr viel Wucht ausstrahlend. Sehr leckerer, runder Mund. Warm, voller Frucht, voller Freude. Es fehlt die Finesse um zu den Topwerten aufzuschließen. Die daneben probierte Domaine de Chevalier ist einfach eine Liga darüber. Trotzdem mach der Fieuzal ungemein Spaß, und wenn der Preis gut ist, ist das ein ganz empfehlenswerter Kauf eines sehr leckeren Weines ohne wirklich Größe, aber mit viel warmer, fülliger schwarzer Frucht und großem Charmefaktor. 94+/100

Wine Enthusiast: This wine is packed with black currant fruit. It is warm, ripe and balanced by fine acidity. The structure will allow the wine to age well, with rich berry flavors and crispness in harmony. 93–95/100

Gerstl: Duftet wunderbar floral, die feine Frucht ist eher dezent im Hintergrund, enorme Fülle, irre Tiefe, enorme Komplexität. Sanfter aber auch rassistiger Auftritt, der Wein hat Klasse, ich glaube nicht, jemals einen so guten Fieuzal verkostet zu haben, hei ist der gut, da geht die Post ab und er ist mit genialen Raffinessen beinahe überfüllt, für meinen Geschmack war der Wein in den vergangenen Jahren oft etwas breit und an der oberen Grenze was die Extraktion betrifft. Er ging zwar zuletzt auch vermehrt in Richtung Eleganz, aber dieser 2016er ist ein Meilenstein, es beeindruckt, wie der schwerelos über die Zunge tänzelt und sein immenser, sagenhaft vielfältiger Nachhall macht ihn endgültig zum grössten Fieuzal den ich kenne. 19/20

🍷 2016 Château Figeac 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: 36% Merlot, 26% Cabernet Franc, 38% Cabernet Sauvignon, pH-Wert 3,67, 14% Alkohol. 49 Hektoliter pro Hektar Ertrag. Die Ernte für den Merlot war vor dem 10. Oktober beendet, die Cabernet Franc wurde vom 12. Oktober bis zum 20. Oktober geerntet, die Cabernet Sauvignon genauso. Die Besonderheit auf Château Figeac ist der extrem hohe Anteil an Cabernet Sauvignon. Das ist dem speziellen Untergrund geschuldet mit diesen, eher ans linke Ufer erinnernden Kiesböden. Also weniger lehmig und sandig sondern kiesig auf Figeac. Dies ist beim übernächsten Nachbarn Vieux Château Certan eben-

so der Fall, auch hier wird in normalen Jahren ein großer Teil Cabernet Franc verarbeitet. Das macht in nicht so reifen Jahren immer Probleme, weil Château Figeac dadurch sehr verschlossen rüber kommt, und immer viel Zeit braucht um sich gut zu zeigen. In reifen Jahren ist Cabernet Sauvignon durchaus ein Vorteil. Bspw. in 2015 und 2016 mit diesen so perfekten Cabernet-Jahren. Und die Nase ist dementsprechend auch deutlich von der Cabernet geprägt. In einer Blindverkostung hätten wir das niemals aufs rechte Ufer gesteckt. So wunderschöne reife Johannisbeere, duftige rote Kirsche mit viel Sauerkirschen-Anteil, Schattenmorellen. In seiner schicken Art durchaus eine gewisse Ähnlichkeit mit Léoville Poyferré und Gruaud Larose erkennen lassend. In seinem Druck und der leichten Dramatik auch durchaus Léoville Las Cases. Auf jeden Fall eher untypisch für Saint-Émilion. Auch der Mund komplett auf roter Frucht laufend. Rote Johannisbeere, Sauerkirsche, Schlehe. Singend, ganz viel Druck, dabei aber unglaublich fein. Die Tannine sind total poliert. Das Ganze endet mit einer salzigen Spur im Unendlichen. So fein und so wenig Merlot geprägt. Auch die Cabernet Franc mit ihrer zerdrückten Himbeere kommt dann wieder. Das Ganze macht nicht nur viel Freude, sondern ist auch eindrucksvoll in dieser Klarheit, Präzision und dieser Médoc-Ausrichtung. Stärker denn je. Es mag sicherlich Puristen geben, die diesen Figeac ob seiner totalen Cabernet-Fixierung und im Grunde Léoville-Las-Cases-Ausrichtung ablehnen. Aber es ist einer der ganz großen Figeacs, in dieser unglaublichen rotfruchtigen Feinheit. In dieser unikathaften Art. Ein Wein für ewiges Leben und sich für immer von allen anderen Saint-Émilions unterscheidend. 2016 mehr denn je. Bin begeistert. 100/100

Wine Enthusiast: This aromatic wine is magnificent in its balance and richness. With its high proportion of Cabernet Sauvignon (38%), it is so typical of this estate. The tannins are velvety while packing a firm punch. Dark and concentrated, it is a great wine for long-term aging. 97–99/100

Parker: The 2016 Figeac is a blend of 36% Merlot, 26% Cabernet Franc and 38% Cabernet Sauvignon, picked from 23 September until 20 October at 49 hectoliters per hectare with 13.9% alcohol. The acidity is 3.67 pH, and it matured in 100% new oak (focused on five cooperages). This is a property that opened a new chapter in 2013, when Michel Rolland's services as a master blender have been called upon and engendered far greater harmony between the three grape varieties, now all singing from the same hymn sheet. It has a crisp blackberry nose, a little closed at first, opening nicely in the glass and offering raspberry coulis, pencil box and subtle mint aromas—classic Figeac in many ways. The palate is extraordinarily well balanced with a fine lattice of tannin sculpted to perfection. There is a slight edginess to this Figeac that I adore, the Cabernets very expressive, more so than the 2015, with graphite infusing every pore of the black fruit. This Figeac has an outstanding structure and a saline finish that beckons you back for another sip. The 2015 Figeac was stunning and the 2016 no less. Tasted on four separate occasions, and in the end, only one (banded) score became inevitable. 98–100/100

Gerstl: Die charmante Tochter von Thierry Manencourt trifft den Nagel auf den Kopf mit ihrer Antwort auf unsere Frage ob 2015 oder 2016 besser sei: "2015 est délicieux, 2016 est glorieux." Der Duft versetzt mich schon ins Staunen, der ist so etwas von superedel, sagenhaft tiefgründig und von sprichwörtlicher Komplexität, eine Duftsymphonie wie von einem andern Stern. Seidener, cremig weicher Gaumenfluss, der Wein tänzelt mit unbeschreiblicher Leichtigkeit über den Gaumen, da ist eine geballte Ladung köstlichster Aromen versammelt. Besser als perfekt geht eigentlich nicht, aber der setzt effektiv gegenüber dem 2015er nochmals einen drauf, und da waren wir ja schon bei 20 Punkten, Dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis sprengt jede Bewertungsskala, mir läuft es heiss und kalt über den Rücken, ich bin definitiv im siebten Weinhimmel. 20/20



🍷 2016 Château Fombrauge Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Eines der Brot-und-Butter-Weingüter in Saint-Émilion, die immer stimmen. Fombrauge, Faugeres, Grand Mayne, Grand Pontet etc. Alles passt, alles ist archetypisch. Moderner Saint-Émilion, aber nichts hat individuellen Touch. Gute reichhaltige Schwarzkirsche, Brombeere-Nase. Recht feiner Mund. Passend, nicht überextrahiert, wenngleich etwas trocken vom vielen Holz. Trotzdem ein stimmiger Wein ohne großen Schick und besondere Raffinesse. Archetypischer Saint-Émilion. Den muss man auf Grund der viel bessern Konkurrenz einfach nicht kaufen. Trotzdem anerkenne ich den guten Erfolg. 93/100

Parker: The 2016 Fombrauge is a blend of 93% Merlot and 7% Cabernet Franc picked from 30 September to the 22 October, clearly more expressive on the nose compared to the 2016 Magrez-Fombrauge with attractive blackberry, raspberry coulis and cold stone aromas. The palate is medium-bodied with fine tannin, linear but fresh with a grippy, slightly tarry finish that lingers in the mouth. It needs to find a little more „lightness“ in terms of personality rather than intensity, perhaps not take itself quite so seriously. But I still find much to enjoy here and I look forward to tasting it in bottle. Tasted twice with consistent notes. 91–93/100

Gerstl: Oohhh, da strahlt ein traumhafter Fombrauge aus dem Glas, schwarze Frucht von edler Schönheit, überwiegend Kirschen, aber auch schwarze Beeren bis hin zu einem Hauch Cassis, dazu raffinierte florale Komponenten, was für eine reizvolle Duftwolke. Auch am Gaumen begeistert der Wein mit seinem immensen Geschmacksspektrum, nicht nur Pape-Clément, auch die andern Weine von Bernard Magret haben ganz offensichtlich an Eleganz gewonnen. Dieser Fombrauge hat Kraft, Fülle und ist irre komplex, aber vor allem auch wunderbar leichtfüßig, so traumhaft verspielt, eine köstliche Delikatesse. 18/20

🍷 2016 Château Magrez Fombrauge Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: 94+/100

Parker: 89–90/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, fester Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, vollreife Herzkirschen, zarter Nougat, ein Hauch von Pflaumen, angenehme Kräuterwürze, einladendes Bukett. Saftig, aber nicht opulent, angenehme Extraktsüße, elegant und anhaltend, sehr vielversprechende, stoffige Materie mit süßem Nachhall. 94/100



🍷 2016 Château Fonbadet Cru Bourgeois/Pauillac

Lobenberg: Mitten in den vielen rustikalen und maskulinen Weinen ragt Fonbadet mit seinem unglaublichen rotfruchtigen Charme heraus. Schon in der Nase ungewöhnlich für Pauillac, voll auf der Kirsche laufend. Der Mund ist süß, zerdrückte Kirschen, Himbeeren, Erdbeere mit feiner Minze und Eukalyptus darüber. Süße rote Frucht. Total charmant und dabei eine schöne Mineralität zeigend. Durchaus Freude bereitend. Schöner Pauillac. 93–94/100

Suckling: Refined with lovely finesse and polish. Medium body and ultra-fine tannins. All about balance. Remake of the 2015. 91–92/100



🍷 2016 Château Fonplégade Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: 92–93/100

Parker: The 2016 Fonplégade, Stephen and Denise Adams' property in Saint-Émilion, has a tightly wound bouquet at first, so much so that I afforded it ten minutes to unfold in the glass. The palate is medium-bodied with a firm grip on the entry. This is a more opaque Saint-Émilion compared to others, although I like the balance and the weight/concentration towards the muscular finish. There is much more backbone here compared to the 2015 but I also discern more control and precision. This is probably a wine that is going to require a few years in bottle, but it should be worth that wait. 91–93/100

🍷 2016 Château Fonréaud Cru Bourgeois/Moulis und Listrac

Lobenberg: Fonréaud war 2010 und 2015 ein Traum. 2016 polierter, geschliffener, noch feiner. Aber ich finde ihm fehlt ein bisschen diese unglaublich charmante Wärme von 2015 und 2010. Sehr stylischer Wein, aber es fehlt ein wenig die Köstlichkeit. Und ich finde, er braucht einfach diese warme Frucht, um dann die Trinkfreude ins Glas zu bringen, die ihn ausmacht. Listrac hat einfach kalte Böden. Schöner Wein, aber in 2016 nicht unbedingt zu meinen Favoriten gehörend, obwohl ich anerkenne, dass es für Listrac ein toller Wert ist. 90–91/100

Suckling: A juicy red with blackberry, blueberry and licorice character. Medium body and firm tannins. Lovely racy nature to this. 91–92/100

Falstaff: Dunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randaufhellung, einladende Röstaromen, schwarzes Waldbeerkonfit, attraktives Bukett. Gute Komplexität, extraktsüß und frisch strukturiert, tragende Tannine, bleibt haften, gutes Entwicklungspotenzial. 92/100

🍷 2016 Château Fonroque Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Château Fonroque ist ein biodynamisches Weingut im Besitz von Alain Moueix, einer der Vorreiter der Biodyn-Bewegung überhaupt, zusammen mit Thierry Valette von Clos Puy Arnaud in Castillon. 17,5 Hektar mit Kleinstertträgen, 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. In der Regel nur 50% der Ernte im Erstwein, um dort die Perfektion zu haben. Die Ernte bei Fonroque findet, wie bei allen Biodynamikern, tendenziell früher statt. Hier in der letzten Septemberwoche beginnend. Zwar eine Woche später als Clos Puy Arnaud, aber weitaus früher als die Nachbarn. Die Trauben bei den Biodynamikern reifen in der Regel sehr viel schneller, da der Weinberg gesünder ist. Die kleineren Spritzanteile behindern die Natur weniger. So ist die physiologische Reife der Kerne eben viel eher erreicht. Auf Château Fonroque wurde in 2016 vom 28. September bis zum 14. Oktober gelesen. Das war fast 10 Tage später als in 2015, dennoch viel eher als die Nachbarn. Die Nase von Fonroque ist immer sehr fein. 2016 ändert sich diesbezüglich gar nichts. Nur dass 2016 noch etwas präziser und schwebender ist, als die traumhafte Nase des 2015er. Etwas homogener, gleichmäßiger. Der Mund ist sehr fein. Noch feiner als letztes Jahr. Die Säure etwas präsenter, das Tannin etwas massiver. Im Grunde hat 2016 hier

unheimlich viel Ähnlichkeit mit 2015. Vielleicht einen kleinen Hauch mehr an Intensität. Aber im Grunde in die gleiche Richtung gehend. Das Tannin und die Säure hallen lange nach. Der Wein verhallt erst nach 2 Minuten. Schlehe, Sauerkirsche, Johannisbeere. Wir haben all die rotfruchtigen Komponenten präsent. Aber auch vom Cabernet Franc her einen sehr schönen Teil eingekochte Himbeere. Das Ganze aber sehr fein bleibend, nie marmeladig werdend. Was eine Wohltat, nachdem wir zuvor Péby Faugères probiert haben. Was für eine Wohltat, einen so feinen, schwebenden, balancierten, fruchtstarken, aber dennoch finessereichen Wein zu probieren. Eine so tolle Aromatik. Er ist so delikat. Der Wein besteht nur zu 15% aus Cabernet Franc, und trotzdem spielt diese im Nachhall eine so deutliche Rolle. Die Merlot bringt den molligen Rahmen. Der Alkohol ist mit 13,8% für einen Saint-Émilion auch relativ moderat und überhaupt nicht zu spüren. Genau so wie das Holz. Das passt in die Reihe der Weine der letzten zwei Tage. Das sind die wirklich schönen Weine, die so viel Freude machen. 95+/100

Parker: The 2016 Fonroque, part of the portfolio of Alain Moueix, put in a killer performance this year. It has a lighter bouquet compared to its peers with dusky black fruit, quite tertiary and introverted at first, although it does gain more expression and vigor with time in the glass. The palate is medium-bodied with supple tannin on the entry, very refined and poised without compensating in terms of fruit. I adore the finish here, really sleek and stylish with very fine mineralité and classicism. Bravo Alain Moueix! 93–95/100

Vinum: Ungewöhnliche Aromatik, mineralisch-würzig, Kräuter und Blüten; superbe Bau, erstklassiges Tannin mit Schliff, immense aromatische Länge, das ganze gut durch den Eicheneinsatz abgerundet, herrliche Transparenz; die absolute Klasse und der beste hier je verkostete Wein. 18/20

Gerstl: Der zeigt unglaublich viel Terroir schon im Duft, die Frucht ist traumhaft schön aber eher dezent im Hintergrund, von feinen Gewürzen über Leder, Tabak bis zu schwarzem Trüffel sind hier alle edlen Duftnoten versammelt. Das ist eine echte Sensation, irgendwie war das ja schon immer ein faszinierender Wein, all das, was hier so offen und wie selbstverständlich vorhanden ist hat er auch in früherem Jahren schon angetönt, aber hier ist jetzt schon alles fast im Überfluss vorhanden, der Wein ist sagenhaft generös, zeigt all seine Qualitäten total offen und ohne jede Zurückhaltung, das ist ein absoluter Traumwein, eine unbeschreibliche Schönheit der Natur. 19/20

🍷 2016 Château Fontenil/Fronsac

Lobenberg: Das Weingut von Michel Rolland, auf dem er persönlich wohnt. Ein Vorzeigeweingut in seiner Art der Weinbereitung. Zum Teil im Barrique vergoren. Immer sehr üppig, süß und hochreif. Diese reife Nase zeigt auch 2016. Schöne, reife, dichte schwarze und rote Kirsche, Brombeere, Cassis. Der Mund deutlich holzbetont. Hochreif, süße Frucht. Er kann an die Finesse der zwei, drei besten Weine der Appellation nicht heran, ist aber trotzdem eindrucksvoll. Braucht aber sicher 5 Jahre Reife und wird dann ein sehr leckerer Wein werden. 92–93+/100

Parker: The 2016 Fontenil has a tightly wound bouquet with blackberry and subtle undergrowth aromas that change towards more marine-like, estuarine scents.



There is certainly good complexity here. The palate is nicely poised with plenty of dusky black fruit. There is actually a very slight green edge ... not under-ripe, perhaps more a leafiness that actually complements this Fronsac and lends freshness. I think this will turn out very fine once in bottle. 90–92/100



🍷 2016 Château Gaillard Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Dieses Weingut gehört auch Cathérine Papon-Nouvel, der auch Clos St Julien und Petit Gravet Âiné gehört. Auch dieses Weingut ist bio. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. 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-Eichenfass. Wenn wir diesen Gaillard direkt nach Peyrou verkosten, fällt auf, dass natürlich Saint-Émilion die teurere Appellation ist, und hier auch vielleicht die Nase einen Hauch feiner und gradliniger gezeichnet ist. Gerade der 2016er Gaillard ist wirklich berauschend schön. Dennoch hat Peyrou so viel Würze und eine dichte, berausende Frucht, dass ich sie irgendwo auf einem ähnlichen Level sehe. Was für Gaillard spricht, ist der hohe Cabernet-Franc-Anteil, der in der Nase einfach eine schöne, deutliche, konzentrierte Himbeerspur neben der Cassis, Brombeere, Pflaumennote zeigt. Und natürlich haben wir das riesige Glück, dass dieser hocharomatische 2016er Jahrgang so unglaublich fein, aromatisch und trotzdem klar gezeichnet, voller Lebendigkeit, Spannung und Säure ist. Der Mund verblüfft mich dann doch. 2015 gefiel mir sehr gut, war sehr charmant. Ein toller Saint-Émilion für den Einstieg. 2016 hat noch einen Touch mehr. Vor allem mehr Mineralität, Reife und Frische. Eine unglaublich schöne Säure-Struktur. Nie spitz. Weich, warm, pikant mit viel Salz über die Zunge laufend. Gaillard hat einen richtigen Quantensprung in Qualität gemacht und ist für mich jetzt erstaunlicherweise sogar leicht oberhalb von Peyrou von der gleichen Erzeugerin. Da kommt so unglaublich viel schöne Zwetschge, Brombeere, Cassis aber auch rote Frucht. Ein bisschen Sanddorn, exotische Orange, sogar ein bisschen Passionsfrucht kommt dazu. Die Cabernet Franc mit ihrer Himbeere und dieser pikanten Note verleiht der Merlot Flügel. Das ist schicker Einstiegsstoff. Ich glaube in diesem Preisbereich hatte ich noch nie einen so grandiosen Saint-Émilion. Das macht so viel Freude und ist so lecker, dabei trotzdem intensiv und mit viel Anspruch. So gesehen ist es gut, dass ich Peyrou bei 93+ in der Bewertung gelassen habe, weil ich diesem Gaillard einfach 94+ geben muss. Er ist einfach so gut. Wenn der Preis so bleibt wie in den Jahren zuvor, ist das für alle Einsteiger in Saint-Émilion ein Muss-Kauf. Gaillard hat in 2016 das erste Mal das, auch auf Château Ausone verwendete, neue System der Beerensortierung angewandt. Die Trauben werden komplett entrappt, und zwar so schonend, dass keine Beeren verletzt werden. Dann gibt es eine Wasser/Zucker-Lösung, die das spezifische Gewicht reifer Beeren enthält. Diese Lösung wird gekühlt. Alle Beeren gehen über ein Förderband in dieses, wenn man so will, gezuckerte Wasserbad. Alle reifen Beeren, die diesem Gewicht mehr als entsprechen, bzw. es auf Grund des Reife- sowie des Zuckergrades

übersteigen, sinken runter. Alle unreiferen Beeren bleiben oben. Diese werden dann abgeschöpft. Das Ergebnis sind ausschließlich reife Beeren. Dieses Verfahren soll dem optischen Fotosystem, was überall im Médoc verwendet wird, mindestens gleichwertig sein, weil es hier ja wirklich um das spezifische Gewicht der flüssigen Bestandteile in den Beeren geht. Somit kann der Reifegehalt wirklich auf den Punkt gemessen werden. Diese Selektion hat zu dem qualitativen Quantensprung bei Château Gaillard geführt. Es wird zwar viel mehr aussortiert, aber das Ergebnis ist berauschend. Zusammen mit Peyrou bekommen sie bei Cathérine zwei absolute Schnäppchen für ganz kleines Geld und in großer Qualität. 94+/100

Gerstl: So ganz begriffen wie es funktioniert habe ich noch nicht, aber es gibt ein neues und offenbar ausserordentlich effizientes System um Trauben zu sortieren. Ein Zuckerwasser Lösung vermag faule und unreife Trauben von den guten zu trennen. Dieses System benutzt auch Cathérine Papon Nouvel. Sie ist überzeugt, dass das wesentlich zum grandiosen Ergebnis des 2016er Château Gaillard beigetragen hat. Unglaublich, nach den sagehaften Peyrou zeigt sich dieser Wein sogar noch eine Spur feiner, der Duft zeigt sich noch klarer und präziser, ein himmlisches Parfüm von eindrucklicher Komplexität. Am Gaumen ist es ganz einfach pure Raffinesse. Der Wein erinnert mich sofort an den sensationellen 2005er. Ich denke dieser hier ist bei gleich faszinierender Aromatik noch eine Spur leichtfüßiger, die Tannine sind schlicht perfekt, präsent aber ideal abgerundet und umhüllt von köstlich süßem Extrakt. Was ist das ein fröhlicher Wein, der geht direkt ins Herz, der hat einen Charme, dem wohl niemand widerstehen kann, zum ausflippen schön, fast zu schön um wahr zu sein, dennoch spannend, niemals auch nur ansatzweise langweilig, wie man es befürchten könnte, wenn etwas allzu geschliffen schön ist. Das ist reine unverfälschte Natur. 19/20

🍷 2016 Château Gazin/Pomerol

Lobenberg: Gazin ist wie viele der besten Pomerols mit einer extrem schicken, geschliffenen Nase. Konzentrierte schwarze Kirsche, Brombeere, Cassis. Aber nichts Lautes, alles getragen, fein. Lakritze, Veilchen, gut verwoben. Sehr versammelte, schlanke, präzise Nase. Schöne Frische im Mund zeigend. Rote Johannisbeere, Sauerkirsche. Auch wieder diese konzentrierte schwarze Kirsche. Etwas trocken, etwas viel extrahiert. Die Frische ist da, aber dafür fehlt in der Mitte ein bisschen der Druck um das zu balancieren. Das was Clinet an Power hat, fehlt eindeutig bei Gazin. Guter Gazin, aber nicht so berauschend wie die noch bessere Konkurrenz. 94+/100

Winespectator: Ripe and engaging, with a pretty display of cherry, raspberry and blueberry fruit flavors that stay fresh, carried by silky structure through the inviting finish. Not super-dense, but really lovely fruit. 91–94/100

Vinum: Superbe Aromatik, mineralisch-blumig-würzig; ersetzt Dichte, eng, sehr eng sitzendes, erstklassiges Tannin mit Schliff, grosse Spannung und Länge; kam Pétrus noch nie so nah! ein Must!!!! 19/20

🍷 2016 Château Giscours 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Ein 90 Hektar großes Weingut in Margaux. Typische Garonne Kiesböden. Tiefe, gute Drainage. Dichter Kies mit etwas Lehm. 60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. 50% Ausbau im neuen Holz, 50% im gebrauchten, reine Spontanvergärung. Der Alkohol liegt zwischen 13 und 13,5 Volumenprozent. Es ist der gleiche Besitzer wie bei Château Du Tertre in Margaux. Der Regisseur ist Alexander van Beek. Hier wird enorm viel im Weinberg investiert und Giscours ist seit 2008, vielleicht sogar seit 2005, einer der engsten Verfolger der Spitze. Das Weingut gehört immer zu den Top 5 und liegt mit Rauzan-Segla und Malescot St. Exupéry fast immer gleichauf. Seit 2015 vielleicht sogar vor diesen beiden in direkter Verfolgung zu den beiden Entrückten Palmer und Margaux, die allerdings auch preislich weit entrückt sind. Die Nase des 2016er Giscours ist nach dem extrem entgegenkommenden, charmanten, fast wollüstigen, einnehmendem 2015er deutlich versammelter. Der Cabernetanteil ist höher. Schwarze Johannisbeere dominiert die Nase. Nur ein bisschen schwarze Kirsche darunter. Brombeere, auch etwas Sanddorn. Alles singt. Schwarze Lakritze



ze mit hoher Intensität. Ganz viel Minze und Eukalyptus, auch Veilchen. Alles ist sehr dicht und voller Spannung. Ein Wein, der in seiner Nase und seiner Intensität ein bisschen an den grandiosen Léoville Las Cases erinnert. Nur riechen reicht. Was eine Orgie in der Nase. Auch der Mund ist nahe bei Las Cases. Erstaunlich, wo wir hier in Margaux sind, aber was die beide eint, ist der hohe Anteil Cabernet. Las Cases hat vielleicht noch mehr. Aber Giscours hat es perfekt getroffen. Die Cabernet ist reif. Vielleicht nicht ganz so extrem intellektuell wie auf Château Margaux mit seinen 94% Cabernet, aber schon in die Tendenz gehend. Ganz anders als Palmer, als Malescot, als Rauzan-Segla. Wir sind hier wirklich, in dieser Spannung, in dieser Dramatik, wie wir sie nur bei wenigen Weingütern in diesem Jahr getroffen haben. Alles singt und springt. Die Komplexität ist immens. Man muss sich darauf einlassen. Gerösteter Rauch, Olivenpaste, schwarze Erde. Alles unterlegt von der reifen schwarzen Kirsche und der schwarzen Johannisbeere, die massiv schiebt. Auch die Brombeere kommt mit Druck. Das Ganze mit schöner, mineralischer Länge. Das passt ziemlich perfekt. Wir haben aber keinen butterweichen Jahrgang, obwohl die Tannine geschliffen sind, sondern wir haben einen dramatischen Jahrgang. Ein Jahrgang wie 2010, aber mit einem deutlichen Plus in der Eleganz und Finesse. Das Tannin ist geschliffener, die Tiefe etwas tiefer, und gleichzeitig der Alkohol auch etwas tiefer. Das zusammen ergibt bei Giscours meines Erachtens nach einen echten Quantensprung der Qualität in der Geschichte des Châteaux. Und Giscours ist vielleicht von allen Weingütern des Margaux, trotz all der Reife und dieser schicken Eleganz, das klassischste Exemplar aller Weiner dieser Appellation, und ragt damit heraus. Natürlich kann er an Château Margaux, die einen „best ever“ Cabernet hingelegt haben, nicht heran, aber er schiebt sich klar vor Rauzan-Segla, vor Malescot. Château Palmer bleibt eine Extra Nummer in seiner puristischen, extrem naturverbundenen Biodynamik. Aber Giscours ist begeistert. Ich hätte vor 10 Jahren nicht gedacht, dass Giscours sich einmal so weit entwickeln kann. 97–99/100

Suckling: This is extremely long and linear with a powerful and refined texture of superfine tannins. Full-bodied, yet so tight and polished. The finish is very, very impressive. Snaps at the end. Better than the 2015? 96–97/100

Wine Enthusiast: This wine is massive, dense and solid. At the same time, it has style and elegance. The result is that it is ripe, yet perfumed, with ample black fruit and mouthwatering acidity. Cellar at least 12 years. 96–98/100

Gerstl: Alexander van Beek: „Wir haben eine sehr seltene Assemblage 81% Cabernet. Das gab es zuletzt in den 60er und 70er Jahren, der grosse 70er z.B. besteht auch zu 80% aus Cabernet. Leider wurde später viel Merlot gepflanzt, aber Giscours ist ganz klar ein Cabernet Terroir. Wir pflanzen jetzt auch immer mehr Cabernet.“ Das ist ein berauschendes Fruchtbündel, dennoch ganz auf der feinen, eleganten Seite, überaus tiefgründig und reich, ein himmlisches Cabernet Parfüm. Das ist ganz grosse Klasse, in der Tat erinnert das an den phänomenalen 1970er, nur ist dieser 16er um einiges präziser und raffinierter, was für eine himmlische Delikatesse, die Tannine sind sagenhaft fein, der Wein zeigt eine irre Dichte und ist superfein gewoben, so etwas von edel und charmant, hei schmeckt der lecker, zum Ausflippen schön. Perfekter als perfekt geht eigentlich nicht, aber dieser 2016er setzt dennoch nochmals einen neuen Massstab. Es ist einfach so, weil bei einem Wein die absolute Perfektion nie erreicht wird, kommt halt immer mal wieder einer, der noch besser, als der bisher beste ist. Wenn ich mir überlege wie viel Spass wir auch heute noch an dem famosen 1970er haben und wie lange

wir warten mussten bis wir mit dem 2000er endlich wieder mal einen ähnlich guten Giscours bekamen und wo wir heute stehen, nachdem der 2010er als erster sogar den 1970er übertraf und dann mit 2015 nochmals eine neue Dimension erreicht wurde, die mit 2016 nochmals leicht überboten wird, dann ist das alleine schon eine Erklärung dafür warum die heutigen Weine meine 20 Punkte Skala ganz einfach sprengen müssen. 20/20

Vinum: Verführerisch fruchtig und blumig; die absolute Klasse an Finesse, Frische, Dichte, Rasse, imposante und doch polierte Textur, immense Länge. Die Sublimierung des Giscours-Stils in grösster Präzision. 19/20

2016 Château Gracia Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg 94+/100

Suckling: Great young wine with crushed-berry and stone character. Full body and polished tannins. Deep and beautiful. Exciting. 93–94/100

2016 Château Grand Pontet Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Château Grand Pontet liegt an der Hauptstraße von Pomerol Richtung Saint-Émilion, kurz vor dem Ort Saint-Émilion. Seit vielen Jahren archetypischer, aber auch durchschnittlicher Baukasten-Saint-Émilion, immer mit relativ viel Holz und in hoher Reife geerntet. Immer gut, immer stimmig, aber nie ein Muss-Kauf auf Grund der spannenderen Konkurrenz. Der 2016er ist in der Nase sehr fein. Viel Schwarzkirsche mit nicht süßer Brombeere. Schöne Harmonie ausstrahlend. Wie ich eingangs sagte: Ein archetypischer, alles mitbringender Saint-Émilion. Auch der Mund widerspiegelt das. Alles stimmt. Die schwarze Kirsche dominiert über die leichte Brombeere. Nur ein kleiner Hauch Cassis, etwas Unterholz. Alles passt. Der Wein ist durchaus erfreulich. Aber er ist, wie ich schon einmal sagte, einer der archetypischen, das Jahr widerspiegelnden, Freude machenden Saint-Émilions. Aber es gibt für den gleichen Preis einfach viel individuellere, spannendere Nachbarn. Jedenfalls für mich. Deswegen werde ich Grand Pontet einfach nicht kaufen. Trotzdem ist er sehr gut und besser denn je. 94/100

Suckling: Tight and concentrated with very pretty fruit concentration and ripe and polished tannins. Just a raw beauty that will be tempered with time. 92–93/100

2016 Château Grand Puy Ducasse 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Typische Pauillac-Nase, sehr maskulin. Schwarz, würzig, dicht. Im Mund etwas trocken. Insgesamt etwas wenig Charme. Stark extrahiert. Wird nie mein Liebling. Nein, da hat man glaube ich zu viel gearbeitet. 90–91/100

Parker: The 2016 Grand-Puy-Ducasse follows up the 2015 with a 2016 that is equally good, marking—one hopes—a change in direction for this Pauillac estate that frustratingly under-performed in the past. This has a very attractive bouquet with pure blackberry and raspberry coulis aromas, just that hint of pencil lead leading you towards Pauillac. The palate is medium-bodied with fine tannin, plenty of sappy black fruit and a hint of tar and graphite towards the persistent finish. This is an excellent „G.P.D.“ that should give a couple decades of drinking pleasure. 91–93/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randaufhellung, zarte Nuancen von Cassis und Lakritze, zart rauchig-würzig, ein Hauch von Zedernholz. Saftig, frisch strukturiert, gut integrierte Tannine, Brombeerkonfit im Abgang, dezente Süße, gute Länge. 93/100

2016 Château Grand Puy Lacoste 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot. Ernte zwischen dem 28. September und 13. Oktober. 2016 war ein ziemlich perfektes Jahr hier mit einer großen Erntemenge. 45 Hektoliter pro Hektar. Die Nase überrascht mich. Nach dem

unglaublich feinen 2015er ist der 2016er deutlich versammelter. Sehr reife, konzentrierte Pflaume mit süßer Sauerkirsche. Was anderes fällt mir dazu nicht ein. Schattenmorellen. Sehr dicht und sehr fein, aber nicht tüppig. Auf der schwebenden Seite verbleibend, obwohl die Aromatiken sehr präsent sind. Deutlich die Eigenheit des Terroirs von Grand Puy Lacoste herausgearbeitet, und deutlich Pauillac. Wenngleich nicht zu maskulin, aber eindeutig. Wir haben hier eine etwas massive, etwas kleinere Form eines Pichon Lalandes, mit dieser wunderschönen Frucht, Feinheit und Raffinesse. Aber im Grand Puy Lacoste ist alles eine Spur dichter und versammelter. Sehr präzise in der Aussage. Da war der 2015er mit seiner wollüstigen Offenheit vielleicht die größere Ausnahme. 2016 ist eher wie eine superfeine Version der großen Jahrgänge wie zum Beispiel 2010. Aber ultrafein. Die Tanninmassen sind präsent in dem dichten Nachhall, aber sie sind total geschliffen, extrem fein. Nichts tut weh, nichts schmerzt, nichts muss man auf die Zukunft projizieren. Alles macht Freude. Fein und raffiniert. Der Nachhall fasziniert deshalb so sehr, weil er so stark in seiner süßen, roten Frucht wieder hochrollt. Sauerkirsche, Schlehe, zerdrückte Himbeere, Schattenmorellen, frische und auch reife Zwetschge. Dazu etwas Sanddorn. Ein Hauch gelbe Frucht, ein Touch Mango. Etwas Pfeffer und helle Lakritze. Ein wirklich schicker Pauillac. Und gäbe es nicht Pichon Lalande direkt davor, würde ich ihm wahrscheinlich 97–100 geben. So bin ich mal etwas vorsichtiger. 97–99/100

Suckling: This is all about the finish with a sweet-tobacco, berry and light milk-chocolate character. Full body, very fine tannins and a juicy finish. Love the intensity and finesse at the end. Lots of energy. Could better the exquisite 2014. 96–97/100

Gerstl: Wow der GPL, das ist zuerst einmal die unvergleichliche Würze von diesem einzigartigen Charakter-Pauillac, dann ist da ein Fruchtbild, das edler nicht sein könnte, alles von ungeheurer Intensität und Komplexität, tiefgründiger kann ein Duft nicht sein, da sind die schwarzen Trüffel schon fast das prägende Element, das ist herzerwärmender Bordeaux. Am Gaumen zeigt er unerwartete Raffinessen, ich glaube so fein war er noch nie, diese aussergewöhnliche Feinheit und die ausgeprägte Frische im Zusammenspiel mit den bekannten Qualitäten des GPL, das ist ein sinnliches Erlebnis. Schön, dass wir diesen Wein so richtig in aller Ruhe probieren können, alle sind schon in der Mittagspause, nur wir total Verrückten können uns von den Weinen nicht losreißen, obwohl auch bei mir der Magen knurrt. Aber einen weiteren Schluck dieses köstlichen Elixiers gönne ich mir noch, der Wein ist hyperelegant und belebt die Sinne und ich genieße beim Verlassen des Weingutes nochmals den ellenlangen, fulminanten Nachhall. 19+/20

Parker: The 2016 Grand-Puy-Lacoste is a blend of 79% Cabernet Sauvignon and 21% Merlot that matured in 75% new oak. It has 13.3% alcohol this year. It has an extraordinarily pure bouquet with blackberry, briary, touches of pencil shaving and cedar aromas—quintessential Grand-Puy-Lacoste, basically. The palate is medium-bodied with very fine tannin. Gone are the days when this Pauillac was as hard as nails for the first decade. The tannins are nowadays much finer and the acidity lends this tension and plenty of freshness. There is an effortless quality to this Pauillac with wonderful length and such finesse on the finish that you immediately want to go back and re-taste it. Like so many others, this improved with aeration, gaining ever more harmony and precision. What a brilliant wine. It is classic Pauillac to its core. 95–97/100

Vinum: Alles stimmt an diesem herrlichen Wein, die Raffinesse der Tannine, die Dichte, die Tiefe, die Eleganz, die unglaubliche, fruchtige Länge. 19/20



🍷 2016 Château Gruaud Larose 2ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Gruaud Larose war 2015 einer der allerbesten Weine der Appellation und einer der wenigen Weine aus Saint-Julien, die reif, schick und köstlich waren. 2016 ist Gruaud nicht mehr alleine an der Spitze. Alle drei Léovilles sind grandios, aber die Nase von Gruaud Larose ist ein tolles Unikat. Ein ultra schickes Unikat. Süße, rote Kirsche. Hohe Intensität im Duft. Feine Eukalyptus, Minze, tolle Blumigkeit, Veilchen, Rosenblätter. So schön verwoben. So köstlich, so duftig. Wo sind die grasigen, rustikalen Gruaud Larose der Vergangenheit geblieben? Die letzten Jahre schon war Gruaud Larose ein ultra schicker Wein. Auch der Mundeingang läuft voll auf der Kirsche. Sehr viel schwarze Kirsche. Allerdings ist der Mund des 2016er nicht so viel anders als der des ultra köstlichen 2015er. Vielleicht ein bisschen stylischer, präziser im Geradauslauf, in der schwarzkirschtigen Frucht, die so sauber an den Kanten definiert ist. Das ist echt schick. Er kann allerdings nicht an die drei Léovilles heran. Die stehen wirklich sehr einsam an der Spitze, aber es ist auf jeden Fall ein Super-Stoff und für mich der beste Gruaud Larose, den ich je probiert habe. 96–98/100

Suckling: Full-bodied, layered and juicy young wine. Very tannic yet ripe and intense. Powerful finish. This will be excellent. Better than the 2015. 95–96/100

Gerstl: Schwarze Frucht vom Feinsten, intensiv Brombeer, feine florale Noten, der Duft ist ganz auf Raffinesse gebaut. Herrlich rassiger, feiner Gaumen, etwas mehr auf die Süsse fokussiert, als die meisten 2016er, im Hintergrund zeigt sich aber auch eine feine Frische, sehr leichtfüßiger tänzerischer, schlanker Gruaud mit einer delikate feinen Tanninstruktur, herrlich. 19/20

Parker: The 2016 Gruaud Larose is a blend of 69% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot and 2% Cabernet Franc this year, picked between 29 September until 15 October (with the Petit Verdot) and matured in 80% new oak, the remainder one or two years old. The alcohol is a modest 13.02%. It has a generous bouquet with scents of blackberry, briary, a touch of sandalwood and tobacco, gaining more precision as it aerates in the glass. The palate is medium-bodied with fine tannin, certainly one of the most finessed Gruaud Larose in recent years, with perfectly judged acidity. I love the focus here, a little understated at first but you cannot deny the intensity and precision on the finish. Moreover, this seems to be a slightly more detailed Gruaud, nuanced and long in the mouth. Excellent—and I suspect it might be a little more approachable than some of its peers. 93–95/100

Vinum: Meisterlicher Gruaud, zurückhaltend gekeltert, von immenser Dichte und Frische, Rasse, Fruchtigkeit und Länge, ausserordentlicher Tanninqualität, herrlicher Wein. 19/20

🍷 2016 Château Guillot Clauzel/Pomerol

Lobenberg: 2 Hektar in direkter Nachbarschaft zu Le Pin gelegen. Bestes Terroir. Hauptberater ist Monsieur Despagne. Ein bekannter Weinmacher, von vielen verschiedenen Weingütern u.a. La Rose Figeac. Auch die berühmte Thienpont-Familie mischt hier mit. 80% Merlot und inzwischen 20% Cabernet Franc. Sehr alte Reben bei winzigen Erträgen. So schön reife, runde Frucht. Gott, ist das viel Kirsche. Unglaublich. Kirsche mit Johannisbeere, eingekochter Himbeere. Kaum schwarze Frucht, sondern eher ganz fein bleibend. Fast burgundisch. Einer der wenigen, fast burgundischen Weine in Pomerol im Gefolge von La Croix und La Rose Figeac, mit dem er problemlos mitkommt, sogar dem auch so feinen Beauregard konkurrierend naheifernd. Und dabei so ätherisch, so unfassbar köstlich in der Aromatik. Dicht und doch fein. Ganz wunderbare florale Noten und eine Frische, die ich hier in dieser Form noch nie hatte. Eine mineralische, salzige Länge, wie wir sie so auch noch nicht hatten. Der 2015er war köstlich und sehr entgegenkommend, einnehmend. Der 2016er legt dann noch eine stylische und extrem präzise Klasse oben drauf. Das ist schon mindestens gehobene Mittelklasseliga in Pomerol und in dieser burgundischen, süßen, rotfruchtigen Art, seiner grandiosen Frische und massiven, aber total geschliffenen, seidigen Tannin. Eine neue Ära für Guillot Clauzel. Ein Nachhall von sicherlich 2 Minuten. Die-



ses intensive Tannin mit der Kirschfrucht schwappt immer wieder hoch. Der Wein braucht, obwohl er so freundlich erscheint, 6–7 Jahre im Keller, bis er dann das Tannin vernünftig verarbeitet hat. Dafür wird er sicherlich 30 Jahre und mehr halten. Das ist ein superber Finessenwein mit grandioser Frische und sattem Tannin. Aber er täuscht den Konsumenten ein wenig. Da er diese Feinheit nur vorgaukelt. Darunter ist unglaublich viel Tannin-Kraft. Der Wein hat was. Ich bin begeistert. 95–96/100

Gerstl: So eine geniale Frische hatte er glaube ich noch nie, das verleiht zusätzlichen Reiz, geniale Würze, die floralen Noten sind extrem raffiniert, da ist so ein Veilchenduft, wie ich es selten erlebt habe. Wunderbar schlanker, auch wiederum von der Frische getragener Gaumen, eine recht feste, aber feine Tanninstruktur, aromatisch ein Traum, da ist vibrierende mineralische Spannung, der Wein hat gigantisch Potenzial, rückt immer näher zur Pomerol Spitze mit seinem immensen Geschmacksspektrum weiss er wahrlich zu begeistern, ein Genie von Wein. 19/20

🍷 2016 Château Guiraud 1er Grand Cru Classé (fruchtsüß)/Sauternes

Lobenberg: Ein Gemeinschaftsprojekt u.a. von Graf Neipperg und der Domaine de Chevalier. Hochintensive, aber üppige Nase. Klassische Frucht mit Exotik gemischt. Superreife Mango, Papaya, Ananas, Passionsfrucht. Sehr üppig und süß rüberkommend. Der Mund balanciert diese im Grund zu üppige Nase aber mit famoser Säure ganz hervorragend. Feiner Bitterstoff, eine tolle Säure lässt das Ganze schwingen. Ich habe es nach Climens probiert und um ehrlich zu sein, hat der Wein dagegen nicht den Hauch einer Chance. Weil Climens so zart und verspielt ist. So einer deutschen Riesling Beerenauslese der Extraklasse entsprechend. Da kann Guiraud nicht mit. Er ist klar fetter, eher einer übergewichtigen TBA ähnelnd. Aber das Säurespiel ist sehr schön. Das macht durchaus Freude. Es muss nur sinnvoll mit der Speisenfolge kombiniert werden, dann hat Guiraud durchaus seine Berechtigung. Als singuläre Geschichte ist sicherlich Climens der Bringer schlechthin in diesem Jahr. Als Speisengeleiter ist Guiraud mit seiner üppigeren, fetteren Frucht und der guten Balance in der Säure eine durchaus schicke Empfehlung. 96–98/100

Gerstl: Da sind Tropenfrüchte ohne Ende, das wirkt wunderbar frisch, sehr klare, feine Botrytis, Honig, ein Hauch Karamell, sehr komplexer, reicher Duft. Ein wunderbar leichtfüßiger, die Sinne erfrischender Sauternes, er wirkt so schön verspielt und schmeckt köstlich, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, die superfeine Säure trägt die Aromen meilenweit, eine sinnliche Sauternes Delikatesse. 19/20

Parker: The 2016 Château Guiraud, which had been already released onto the market by proprietor Xavier Planty when I visited, has a very refined bouquet this year: nicely poised with pure botrytised fruit, quite minerally and developing subtle white flower scents with time. The palate is fresh and vibrant with crisp acidity, orange rind and tangerine coming forth with a tang of stem ginger towards the long finish. It will require three or four years in bottle just to meld together, but there is great potential here. 93–95/100

Vinum: Guiraud hat wirklich zu seinem Stil gefunden. glasklar, spannend, perfekt ausgewogen, mit Mineralität und Frische und grosser Länge. 18/20



🍷 2016 Château Haut Bages Liberal 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Das biodynamische Pauillac-Weingut von Clair Villars von Château Ferrière aus Margaux. Schwarze Frucht, sehr fein geschliffener Gerbstoff, guter Kirschdruck in der Nase, schickes Tannin von schwarzer Kirsche, Cassis und Brombeere zeigend. Fast betörend und nicht so klassisch maskulin wie in den Jahren vor 2015. Ob es an der Biodynamie oder dem wahnsinnig tollen Jahrgang 2016 mit den kalten Sommernächten liegt, kann ich nicht sagen, aber so köstlich in Nase und Mund habe ich dieses eigentlich sehr klassische Weingut noch nie probiert. Schwarz, kraftvoll und doch charmant und reif, trotz des Schicks aber sehr Pauillac bleibend. Wie auf Ferrière geht es auch hier mächtig voran, das mag, wenn es preislich passt, der perfekte Starter ins obere Pauillac werden. 95–97/100

Suckling: Very chewy and long already with ripe tannins and plenty of fruit suggesting tobacco and blackcurrant character. Long finish. From biodynamic grapes. 94–95/100

Gerstl: Ich konnte nicht widerstehen, ihn schon bei Ulysse-Cazabonne zu probieren, obwohl wie ja morgen all ihre Weine in Ruhe zusammen mit der Besitzerin Claire Vilars probieren, auf meine Lieblingsweine bin ich immer besonders gespannt. Schon der Duft ist ein himmlisches Vergnügen, was für eine köstliche Erfrischung, der strahlt so verschmitzt aus dem Glas. Auch am Gaumen ein aromatischer Höhenflug, pure Frische in Verbindung mit raffinierter Süsse, ein Traumwein, ich freue mich auf die Verkostung im Weingut. Hier verweile ich zuerst einmal beim Duft, diese Raffinesse zu beschreiben ist nicht einfach, die Terroiraromen spielen die erste Geige, die Frucht begleitet, ist dann plötzlich doch auch im Zentrum, am Schluss ist es die Harmonie welche diesen Duft so faszinierend macht. Am Gaumen kommt ein erstaunliches Kraftbündel zum Vorschein, das ist ein Musterbeispiel eines perfekten Pauillac, seine männlich robuste Struktur in Verbindung mit dem köstlich süssen Schmelz, machen das Ganze so verführerisch, welch irre innere Kraft, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen und will nicht mehr enden. Ich denke auch das ist wohl der beste Haut-Bages aller Zeiten. 19/20

🍷 2016 Château Haut Bailly/Pessac-Léognan

Lobenberg: Haut Bailly hat in den letzten 10 Jahren gewaltige Anstrengungen im Weinberg unternommen. Erstmals mit 2012 haben sie den Rebschnitt komplett umgestellt, auf eine, auch in Deutschland inzwischen immer mehr in Mode kommende, Biodynamikmethode, die den Fluss des Saftes weniger unterbricht. Dafür ist extra ein eigenes Trainings-Team aus Italien ins Bordeaux gereist, und hat alle Mitarbeiter viele Wochen lange unterrichtet. Das Ergebnis ist ein weitaus längeres Leben der Reben und eine deutlich verbesserte Gesundheit, speziell bei den alten Weinbergen mit einem Alter von bis zu 120 Jahren. Haut Bailly ist schon lange in totaler Dichtpflanzung. Das wird hier Jahr für Jahr noch weiter getrieben. Also ganz geringe Erträge pro Rebstock, inzwischen unter 500 Gramm Ertrag pro Rebe. Die Weinberge werden biologisch bearbeitet. Der Betrieb ist aber nicht zertifiziert. Cabernet Sauvignon 53%, Merlot 40%, Petit Verdot 4% und Cabernet Franc 3%. Die

Lese fand zwischen dem 26. September für Merlot und bis zum 18. Oktober für Cabernet statt. Die Nase ist ähnlich wie auch schon beim 2015er im letzten Jahr, alles nur noch ganz fein. Eine Wolke von schwarzer und roter Kirsche, reifer Zwetschge, dunkle Schokolade und Lakritze, auch Holunder, alles präzise und ziemlich präsent. Nur ein Hauch von Eukalyptus und Minze. Im Mund sehr schöne Süße zeigend. Süße Zwetschge, süße schwarze Kirsche, auch Maulbeere, sehr fein. Nur minimal Cassis. Überhaupt nicht marmeladig, sondern nur fein und stylisch. Extrem präzise in seiner überwiegend kirschtigen Frucht, dazu mit einem wunderbaren Geradeauslauf. Fein verwoben. Tolle Salzspur. Aber nichts ist heftig. Das Tannin ist ultrageschliffen. Noch feiner als 2015 und noch präziser. Raffiniert, voller Finesse. In dieser Feinheit erinnert er mich am ehesten an Château Seguin. Vielleicht noch eine Spur darüber in der Feinheit. Selbst der geniale Pape Clément und Smith Haut Lafitte kommen an diese unglaublich raffinierte Feinheit nicht heran. Man muss aber Fan dieser extremen Finesse sein. Diese Verspieltheit, dieses extreme Delikate und unanstrengende Köstlichkeit. Ein superber Wein, ein Pessac Léognan wie ein ultrafeiner Pomerol und trotzdem mehr auf Kirsche laufend. Und in der Mineralität unverkennbar Pessac. Das ist eines der Highlights des Jahrganges. Aber nochmal: Die schönsten Weine des Jahrganges 2016 sind häufig nicht klassisch, traditionell etwas rustikales Bordeaux, sondern unendlich fein, köstlich, delikate, stylisch und schick, leichtfüßig und mit genialem Trinkfluss, soooo unanstrengend, so wie dieser atemberaubend elegante Haut Bailly. Ein Traum 100/100

Suckling: This young wine shows such pinpoint precision with a full body, dense fruit and gorgeous intensity. Muscular yet toned and beautiful. It really builds on the finish. Very fine-grained. So long and beautiful. Sophisticated power. Oyster shell and iodine undertones. Traditional style yet with a modern interpretation. Savory. 98–99/100

Parker: The 2016 Haut Bailly is a blend of 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc picked between 26 September until 18 October. Coming in with 13.6% alcohol and an IPT of 81, which is quite close to 2010, this was quite closed at first and so I allowed my sample 15–20 minutes to open while discussing the vintage with Véronique Sanders and technical manager, Gabriel Vialard. It has a classic bouquet that is certainly less opulent and extravagant than recent vintages. This is more controlled and focused, beautifully delineated with blackberry, cedar and Earl Grey aromas that gently waft from the glass. The palate is medium-bodied with very fine-grain tannin, sappy with superb delineation and real weight and presence in the mouth. There is just the right amount of spice and salinity, the latter beckoning you back for another sip and there is a haunting pencil lead note that forms the closing credits on the aftertaste. What a brilliant Haut-Bailly, perhaps the best that I have tasted in almost 20 years of tasting at this estate. 96–98/100

Gerstl: Der Duft ist superraffiniert, ganz feine schwarze Frucht, Kirsche, florale Komponenten, feine Kräuter und Gewürze, was für eine immense aromatische Vielfalt. Auch am Gaumen dominiert die Raffinesse, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, hat so einen wunderbar cremigen Schmelz, der Wein stützt sich auf eine immense Tanninmasse, die komplett seidig ist, köstlich süsses Extrakt und traumhaft frische, rassige Frucht verbinden sich zu einem



harmonischen Geschmacksbild der sinnlichen Art, faszinierend, mit welcher Leichtigkeit dieses Kraftbündel daher kommt, ein kleines Wunderwerk der Natur, die Sinne berauschend. 20/20

Vinum: Einmal mehr ist hier ein unerhört präziser, vollmundiger und doch enorm eleganter, nur langsam im Mund ausklingender, grosser Wein gelungen, der blumige Frische mit saftiger Fruchtigkeit verbindet und sogar die kleine krautige Spitze zeigt, die grosse Bordeaux auszeichnet. Umwerfende Qualität der so dichten wie frischen Tannine. Purezza auch. 19/20



🍷 2016 Château Haut Bergey Rouge Cru Classé/ Pessac-Léognan

Lobenberg: Dieses Weingut gehört der gleichen Besitzerin wie Château Barde Haut in Saint-Émilion. Immer ein extrem charmanter, reichhaltiger, voluminöser Wein, aber ohne das letzte Quäntchen Finesse. Und diese üppige Fülle, fast noch mehr als der zuvor probierte Fieuzal, ist auch 2016 vorhanden. So süß, so dicht, so reich. Aber nicht marmeladig oder schwer. Aber einnehmend. Den Trinker mit Charme umgarnend und dann hineinziehend in diese Opulenz. Der Mund greift dies auf. Ist ein klein bisschen trocken, etwas spröde als die Nase. Das kommt durch die durchaus starke Extraktion. Und im Mund verliert er dann doch leicht, fällt etwas ab und wirkt etwas rustikal durch die starke Extraktion. Hat am Ende dann doch das Nachsehen gegenüber Fieuzal. Ein guter Wein, aber kein großer Wein. Macht keine wirkliche Freude, obwohl er sehr anständig ist. 92–93/100

Winespector: Offers a grippy, slightly extracted feel, with a layer of plum skin around the core of steeped blackberry and black currant fruit. Delivers ample tarry grip through the finish. 90–93/100

🍷 2016 Château Haut Brion 1er Cru/Pessac-Léognan

Lobenberg: Dieser Premier Cru ist eigentlich immer der beste Wein der gesamten Appellation, und da Pessac-Léognan dieses Jahr so ein High-Flyer ist, sollten wir hier an der Spitze sein. Abwarten ob der Premier Cru das wirklich halten kann. 56% Merlot, 6,5% Cabernet Franc und 37,5% Cabernet Sauvignon. Die Ernte verlief über fast einen ganzen Monat vom 19. September bis zum 13. Oktober. Das Stadtgebiet von Bordeaux hat immer den Vorteil, dass etwas besseres Kleinklima herrscht. Insgesamt immer früher in der Lese zu sein als die südlicheren Pessac-Weingüter. Anders als La Mission, zeigt Haut Brion in der Nase genau diese fehlende Süße, die ich bei La Mission eben so schmerzlich vermisst habe. Wuchtige, süße, schwarze und rote Kirsche, feine Maulbeere. Aber Kirschfrucht dominiert. Auch intensive Zwetschge, sehr fein zerdrückte Himbeeren, Pflaume und ganz sanfte Süße. Nicht aggressive Johannisbeere. Ein sehr schöner Fruchtkompott. Auch ein bisschen Erdbeere, weißer Pfeffer, helle, fast weiße Schokolade, schöne Blumigkeit. Die Nase ist unglaublich schön und berauschend. Der Mund lässt die Augen zusammen ziehen. Die Zunge rollt sich fast. Das ist

ein massiver Ansturm an hochintensiven Gerbstoffen und dann kommt ganz viel Säure. Das Tannin ist geschliffen, die Säure ist nicht spitz, aber alles ist reichlich vorhanden. Eine so hohe Intensität. Sogar leichter Bitterstoff dazu. Das ist ein Angriff auf den Gaumen. Das ist zwar kein Wein, der weh tut, aber weit davon entfernt ist er auch nicht. Das ist so explosiv im Gaumen. Was mich stört, ist der leichte Bitterstoff im Nachhall und auf der Zunge, zusätzlich zur Mineralität. Oder ist es mineralische und Tanninschärfe? Auf jeden Fall ist es ziemlich brachial und irgendwie auch fein zugleich. Dramatisch. Ein ziemlicher Kracher. Ist das wirklich die Spitze der Appellation? Ich glaube es zumindest bezogen auf Köstlichkeit nicht. Ich fand Haut Bailly, Pape Clément, Smith, Carnes und Seguin da besser. Mir ist das zu trocken im Ausdruck. Zu brachial. Mir fehlt ein wenig der Charme. Und nur weil man ein Premier Cru ist, kann man nicht erwarten, dafür einen großen Bonus zu erhalten. Dafür gibt es zu gute Konkurrenz. Ein sicherlich großartiger Wein, aber mir persönlich zu extrem in seiner etwas bitteren Tannin-Ausdrucksweise. Zu brachial, zu brutal in seiner Art. Das wundert mich sehr, hat dieses Weingut normal auch so viel Feinheit. Die Frische ist da, das Tannin ist da, die Wucht ist da, es ist auch Süße da. Aber um als Gesamtkomposition erklingen zu können, dazu fehlt mir schlussendlich die Harmonie und die große Feinheit. Dafür wird er 100 Jahre halten und nach 50 Jahren die zuvor genannten Mitbewerber abhängen. Ist doch auch was! 97–100/100

Suckling: This is a monument for Haut-Brion and reminds me of the great 1998 but in a modern and bright style. Full-bodied, very tannic and superbly structured yet always agile and vivid. Its energy and dynamic nature grabs you by the shoulder and tells you it's great. Staggeringly precise. It can't get better than this, can it? 100/100

Quarin: Couleur sombre, intense et noire. Nez fruité, frais, pur, précis, mais encore réservé. Nuance rare de prune. Immense entrée en bouche ample, développement extrêmement charnu, riche et complet en milieu de bouche avec énormément de goût. Puis le vin fond, gras, profond, puissant, mais sans cesse élégant dans sa texture et son toucher. Immense finale fantastique de fraîcheur, de chair et de classe. 100/100

Parker: The 2016 Haut Brion is a blend of 56% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon and 6.5% Cabernet Franc that was picked between 19 September and 13 October. Jean-Philippe Delmas told me that this represents a touch more Merlot than last year's vintage. It clearly has a more powerful and intense bouquet compared to the La Mission Haut-Brion, although maybe not the same killer level of detail and delineation. The palate is beautifully balanced with arching tannins that insistently grip the mouth. There are layers of black fruit, minerals, sea salt and a touch of crushed violets. Unlike the 2015 Haut-Brion, this is more linear, stricter and you could argue more nimble on its toes. Yet maybe it does not quite have the same depth and labyrinthine complexity that made the 2015 such an astonishing wine. Nevertheless, this 2016 is not far behind and it will be fascinating to compare in the future. 97–99/100

Gerstl: Ich weiß nicht, ob das möglich ist, aber der scheint noch einen Hauch mehr Tiefe zu haben, als der sagenhafte La Mission. Am Gaumen die gleiche Vollendung. Das Musterbeispiel eines perfekten Haut-Brion ist der 89er, mit diesem versuche ich den 2016er einmal zu vergleichen – ich habe das grosse Glück, diesen Überwein schon mehrmals verkostet zu haben. Der 2016er hat ohne Zweifel noch einen Hauch mehr frische Frucht, bei gleich perfekter Reife,



während beim 89er eher die Aromen eines heißen Jahres im Zentrum stehen, ist es hier die kühle Frische. Der 89er ist zweifellos noch etwas konzentrierter und voluminöser, ohne, dass dadurch die Eleganz angekratzt würde, die Trümpfe des 2016ers sind seine atemberaubende Frische und seine burgundische Leichtigkeit, die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren. Es geht mir beim Vergleich nicht darum zu ergründen, welcher Jahrgang der bessere ist. Es sind zwei grundverschiedene Weintypen, jeder für sich ist ein Monument. Wer das Privileg hat, sie eines Tages vergleichen zu können, müsste ein glücklicher Mensch sein. 20/20



🍷 2016 Château Haut-Brisson Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut war bis 2015 biozertifiziert. Allerdings hat man jetzt 5 Hektar auf dem Kalksteinplateau in der Nähe von Tour Saint Christophe dazukaufen können. Das ganze Weingut hat jetzt etwas über 20 Hektar und ist dementsprechend wieder in Konversion zu Bio. Das wird in 2 Jahren der Fall sein. Die lehmigen, kalksteingemischten Kiesauflageböden sind jetzt mit großen Mengen reinem Kalkstein ergänzt worden. Auf Grund der lehmigen Majorität hat man einen hohen pH-Wert von 3,8 erreicht. Der Alkohol liegt etwas über 14%. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Vinifikation spontan im Inox-Tank. Danach Ausbau in 35% neuem Holz, 35% Zweitbelegung, 30% Drittbelegung. Es werden ca. 60.000 Flaschen erzeugt. Das Weingut gehört Peter Kwok, dem auch Tour Saint Christophe und andere Weingüter gehören. Es ist das gleiche Team um Jean Christophe Meyrou und Jérôme Aguirre, die für die Regie verantwortlich zeichnen. Dieser Wein ist deutlich typischer und der Erwartung von Saint-Émilion entsprechender als Tour Saint Christophe. Es ist weniger Pomerol-artig extra fein. Eher etwas würziger, dichter. Hat neben der schwarzen Kirsche auch Brombeere, Cassis. Der Mund verblüfft. Er ist tiefer, konzentrierter als im letzten Jahr und trotzdem ist der Wein frischer. Die Balance ist klar besser. Es hat durch diese 5 Hektar mehr an Kalksteinplateau deutlich an Balance und Frische gewonnen. Aber gleichzeitig zeigt er recht viel Struktur. Brombeere, Maulbeere, Cassis, schwarze Kirsche. Alles was so typisch ist für Merlot. Wie letztes Jahr trinkig und lecker, aber nun auch deutlich strukturierter. Der Wein wird deutlich länger halten. Aber hat nicht ganz diese Extra-Feinheit wie ein Tour Saint Christophe. Es ist klassischer Saint-Émilion. Dafür aber superb. Eine sehr gute Empfehlung für klassische Saint-Émilion Trinker und dort sicherlich in diesem Preisbereich weit vorne. 95+/100

Suckling: Soft and velvety wine with blackberry, blueberry and raspberry character. Full body, a dense center palate and a long and pure finish. Another winner. 94–95/100

Gerstl: Das ist hochkonzentrierte schwarze Frucht in Kombination mit ganz viel Terroir Tiefe, da sind Aromen ohne Ende, ganz fein gebündelt, pure Eleganz, herrlich die raffinierte Würze, wirkt nochmals deutlich frischer und kompakter als der feine 2015er. Am Gaumen etwas strukturierter, kantiger, als der superfeine Tour St. Christophe, aber da ist gewaltig Spannung und Energie drin, der hat so einen raffinierten noblen herben Einschlag, das ist eine grosse Persönlichkeit, ein Wein der beeindruckt, der aber auch sehr viel Charme besitzt und

der einfach genial schmeckt. Er braucht wohl ein paar Jahre mehr Flaschenreife, als die meisten 2016er Bordeaux, aber da schlummert ein genialer Saint-Émilion einer grossen Zukunft entgegen. 19/20

🍷 2016 Château Haut Carles/Fronsac

Lobenberg: Haut Carles ist in Fronsac in der gleichen Gemeinde beheimatet wie Moulin Haut Laroque und die anderen Spitzenweingüter und seit Jahren einer der engsten Verfolger. Der 2016er zeigt eine dicht verwobene, sehr kirschtige, fast marmeladig reife, harmonische Nase. Ein leckerer, köstlicher Mund mit schöner Komplexität. Kirsche, Brombeere, Cassis. Schöne Länge und sehr anständige Finesse wobei er in diesem Punkt nicht an Moulin Haut Laroque heranreicht. Im leckeren Antrunk ist er aber ein hervorragender Wert. Eine wirkliche Empfehlung im Schatten des Überfliegers Moulin Haut Laroque. Ein wirklich schicker Wein. 92–93+/100

Winespectator: This has a pretty currant and blueberry density with lots of orange peel, too. Medium body, a solid core of fruit and ripe tannins. All there. 91–92/100

🍷 2016 Château Haut Marbuzet Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Früher einmal ein Topwert und Geheimtipp in Saint-Estèphe, ist Haut Marbuzet seit einigen Jahren etwas abgehängt. 2016 zeigt eine sehr stimmige Nase und präsentiert sich sehr harmonisch. Gute Komposition, hohe Komplexität, feine Länge. Kein Riese, aber ein schöner, sympathischer Saint-Estèphe mit gutem Schliff und ohne die in den letzten Jahren vorhandene Rustikalität. Macht Spaß. 92–94/100

Parker: The 2016 Haut Marbuzet has exactly the kind of bouquet you expect from this Saint-Estèphe owned by the Duboscq family: decadent and very ripe red berry fruit intermixed with kirsch and crème de cassis. Fortunately, it delivers all this ripeness with satisfying freshness and detail. The palate is well balanced with crisp acidity, plenty of concentrated black fruit tinged with tobacco and white pepper. All it is missing is just a little more persistent on the aftertaste, but otherwise, this is no more, no less than an absolutely delicious Saint-Estèphe that will give 20–25 years of drinking pleasure. No other wine from the appellation this year will give you so much joy. 92–94/100

🍷 2016 Château Haut Maurac Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Das Weingut liegt ganz im Norden in direkter Nachbarschaft zu Château Clos Manou. Das obere Haut Médoc war 2016 begünstigt. Es gab natürlich den Trockenstress im Sommer, aber die kiesigen, lehmigen Böden hier oben waren nicht im kritischen Zustand. Es gab im gesamten Médoc kaum Wasserstress, weil es viel Lehm gibt, guter Wasserspeicher. Auch die Feuchtigkeit vom Fluss hat dazu beigetragen, dass das Médoc insgesamt zwar trocken war, aber zusätzlich hat es hier im Sommer etwas mehr Regen gegeben als am rechten Ufer. Also war es einfach ein relativ perfektes Jahr. Die kühlen Nächte wie am rechten Ufer gab es im warmen Sommer 2016 auch hier. Somit auch hier hohe Säure. 30% Cabernet Sauvignon, 70% Merlot. Die Ernte fand statt zwischen dem 13. Oktober und dem 15. Oktober. Vergärung erfolgt spontan, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Sehr kleine Erträge. Haut Maurac profitiert auch im Jahr 2016 noch von der starken Beschädigung durch Hagel in 2014. Die Reben sind ungewöhnlich kraftvoll wieder gekommen. Haben kleine Erträge und dennoch viel Power. Die Nase verblüfft, denn sie ist auf der einen Seite sehr reif und auf der anderen Seite unheimlich frisch. Sie profitiert sicherlich auch von der inzwischen sehr, sehr vorsichtigen Extraktion. Die Weine werden von Jahr zu Jahr eleganter. Wir haben hier einen Großteil Zwetschge in allen Variationen. Dazu Sauerkirsche, ganz fein. Das Holz kaum spürbar. Himbeere, Schlehe, konzentrierte Erdbeere. Aber alles auf der schlanken Seite bleibend. Sehr verspielt. Der Mund dann deutlich voluminöser, deutlich versammelter. Was sagt man zu einem Wein, der im Mund sehr schlank und verspielt ist und trotzdem kraftvoll und voluminös

daher kommt? Aber so ist es hier bei Haut Maurac. Wir haben schöne warme, reiche Frucht und trotzdem ist das Ganze sehr schlank, sehr elegant mit einem ungewöhnlich schönen Trinkfluss. Wenn 2015 in seiner Komplexität vielleicht sogar noch ein wenig hin und her sprang, so ist 2016 sehr gradlinig. Sehr fein und geschliffen. Schlehe dominiert. So schöne süße Frucht und trotzdem so unglaublich fein. Das Tannin deutlich vorhanden, aber total poliert. Nichts ist hart. Der Wein ist dynamisch und vibriert. Hat eine ganz tolle Spannung. Es ist eine wirkliche Delikatesse. 2016 ist im Vergleich zum nochmals probierten 2015er der etwas gradlinigere, der etwas geschliffenere, präzisere und elegantere Wein. Ich will nicht sagen, dass er besser ist. Eher auf gleichem Level, aber deutlich feiner und eleganter. Und letztlich auch delikater mit einem unheimlich seidigen Trinkfluss. Da 2015 so grandios ist, kann ich 2016 nicht höher bewerten, obwohl ich 2016 im Trinkfluss wegen der Gradlinigkeit und Eleganz, bei gleichzeitig etwas größerer mineralischer Länge vorziehe. 95–96/100

Gerstl: Der erste Wein aus dem Médoc, den wir probieren. Der Duft ist wie erwartet total schwarzbeerig und traumhaft tiefgründig, die Komplexität ist enorm, ebenso die Konzentration, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität, eine edle Duftwolke von der Sinne berauschender Schönheit. Am Gaumen begeistert der traumhaft kühle Auftritt und das kommt umso schöner zur Geltung, weil da diese sagenhaft raffinierte Extraktösse dagegen steht. Das ist ohne Zweifel der bisher feinste, eleganteste Haut-Maurac. Olivier Decelle: „Wir versuchen bei der Vinifikation auch immer mehr in Richtung Eleganz zu gehen, so liessen wir die Gärtemperaturen nie über 28 Grad steigen und haben auch tendenziell etwas kürzere Mazeration gemacht.“ Der Wein ist effektiv superdelikat, ein herzerfrischendes Aromenbündel, von einer traumhaft feinen, edlen Tanninstruktur getragen, das ist ein absoluter Traumwein, ganz grosse Klasse, ein Geniestreich, der bisher klar beste Haut-Maurac. 19+/20

Weinwischer: Purpurgranat. Feines Parfüm nach roten und blauen Beeren, mit viel Würze und Feinheit hinterlegt, dazu Rosenholz und Johannisbeeren. Am Gaumen mit reifen Tanninen, perfekt stützend, im langen Finale runden rote Kirschen und Cranberry diese Delikatesse ab! 18/20

🍷 2016 Château Haut Musset (Lalande Pomerol)/Pomerol

Lobenberg: Dieses Miniweingut von Jérôme Aguirre hat nur 4 Hektar. 75% Merlot, 25% Cabernet Franc. Sehr alte Reben. Das Terroir ist Kies mit leichten Sand- und Lehnteilen. Nicht der üppig schwere Lehmboden. Dieses Weingut gehört der Familie seiner Frau. Die Trauben werden natürlich von Hand gelesen, die Auslese ist auch im Weinberg extrem. Es wird immer entrappt und im Zementtank spontan vergoren auf fast 0 Gramm Restzucker. Der Wein verbleibt danach noch einige Wochen 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 Weine werden extrem harmonisch ausgebaut. Es wird kein Schwefel nach der Malo verwendet. Schwefel kommt erst zum Hochsommer, wenn die Temperatur stark ansteigt. Es geht also um extrem harmonische, würzige, süffige Weine. Die Reben auf Haut Musset sind zwischen 30 und 35 Jahre alt. Die Nase ist extrem sauber, wunderbar geradeauslaufend. Super gezeichnet. Total aromatisch, aber ganz sauber und präzise definiert. Deutlich frischer als 2014 und 2015. Eine wunderschöne, überwiegend schwarze Frucht, aber ätherisch, hocharomatisch und duftig. Im Mund ist Sauerkirsche der erste Angang. Danach noch etwas süße Kirsche, schwarze Kirsche. Deutlich auf der Kirsche bleibend. Danach kommt schöne frische und reife Zwetschge. Kaum erwartete massive Brombeere. Vielleicht ein Hauch Cassis darunter. Aber sehr balanciert. Extrem sauber, extrem definiert. Die Cremigkeit wird von der wunderschönen Frische und dieser tänzelnden Spannung total eingefangen und dominiert. Holunder, Koriander, ein bisschen Olive. Sehr dicht aber eher noch frischer als dicht. Man merkt über die Jahre die ich mit Jérôme arbeite, dass der Wein an Tiefe gewinnt. Er bleibt der süffige Spaßmacher, aber er gewinnt profunder Tiefe, Dichte und Spannung. Es ist kein Wein zum Niederknien. Das war er noch nie und wird es vielleicht auch nie werden, aber es ist ein Lalande Pomerol, der in diesem Preisbereich Seinesgleichen sucht. Ein Wein mit unglaublich viel Spaßfaktor. Vielleicht nicht soviel besser als in 2015, sondern eher ein bisschen frischer und spannungsgeladener. 93–95/100



Gerstl: Das Weingut umfasst 4 Hektaren alte Reben in Lalande de Pomerol. Wow, der duftet wie ein grosser Pomerol, diese feine rotbeerige Art in Kombination mit den raffinierten Kräuter-Würz Aromatik und einem Hauch schwarze Trüffel, das ist ein himmlisches, überaus edles superfeines Parfüm. Zuerst einmal begeistert der Wein mit seinen sensationell feinen Tanninen, dann mit seinem verspielt leichtfüssigen Auftritt, dann diese wunderbare Süsse, die elegante Frische, die köstliche vielfältige und traumhaft feingliedrige Aromatik, der hat etwas burgundisch Feines an sich, perfekt ausgewogen bis ins kleinste Detail. Und was ist das für ein himmlischer Charmeur, den muss man einfach lieben, das ist Trinkgenuss ohne Ende. 18/20

🍷 2016 Château Hosanna/Pomerol

Lobenberg: Im Besitz von Christian Moueix. Nur 4 Hektar, ein Winzling. Kies und roter Lehm mit hohem Eisenanteil. 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Nach Certan de May der nächste Kracher. Aber hier sind wir noch mehr bei wuchtig intensiver, tiefer roter Frucht. Ganz reife, fast konzentrierte junge Zwetschge mit Schattenmorelle und Sauerkirsche. Süße Kirsche, dann auch schwarze Kirsche. Alles hoch konzentriert. Aber nichts Sprödes dabei. Nur dicht, intensiv und lang. Im Mund knallt er dann fast. So intensiv kommt eben die gleiche Fruchtkonzentration rüber. Wir bleiben hier überwiegend auf der Kirsche. Dann ganz konzentrierte Himbeere dazu. Cassis, Zwetschge, Schlehe und eine unendliche Salzspur folgen. Es kracht richtig. Aber auch hier, wie in allen Moueix-Weinen, keinerlei Sprödigkeit, keinerlei Härte in den Tanninen. Nur extreme Intensität im totalen Schliff. Ein Wein, der Zeit braucht, der aber dafür ewig halten wird. Ein großer Pomerol, und wie die besten Pomerols in diesem Jahr, bei Moueix sogar etwas aus dem totalen Schliff, aus dem Schicken herausragt. Dafür in seiner Pikanz und Intensität einfach zu den besten Pomerols gehörend. Er hat nicht ganz das Format des Château Clinet, aber ist nicht weit dahinter, alles in einer ähnlichen Charakteristik. 97–99+/100

Galloni: The 2016 Hosanna is outrageously beautiful. Creamy, ample and powerful, yet also remarkably light on its feet for such a big wine from clay soils, it exudes finesse from start to finish. The 2016 simply has it all. As always, the



flavor profile leans toward the darker end of the spectrum, with hints of mocha and chocolate that are quite complementary. The tannins are there, but they are nearly buried by the sheer intensity of the fruit. With time in the glass, the 2016 becomes more and more captivating. Hosanna is often a wine of allure. The 2016 is that, but it is incredibly elegant as well. 94–97/100

Suckling: This really shows a lot at the end of the palate with a powerful, tannic finish. Even so, the fruit and flavor profile are very, very impressive. Lots of dark fruit and walnut undertones. Muscular Hosanna. 96–97/100



🍷 2016 Château Jean Faure Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Das 18 Hektar große Château Jean Faure mit nur 40.000 Flaschen Gesamtproduktion grenzt exakt an die Weinberge von Château Cheval Blanc und La Dominique an. Die Weinberge bestehen überwiegend aus Lehm-, Kiesböden und etwas Sand. Eine sehr gute Wasserversorgung ist dadurch gewährleistet. Die Weinberge der drei Châteaux gehen auf breiter Front ineinander über. Das Terroir und die Bestockung sind fast identisch. Das Weingut wurde über die letzten Jahre immer mehr auf dichte Bepflanzung umgestellt. Die vorhandenen Reben sind uralt, teilweise über 80 Jahre. Die Ernte der Merlot fand vom 07. Oktober bis zum 10. Oktober statt und dann ab dem 13. Oktober wurde innerhalb von nur zwei Tagen die Cabernet geerntet. Die Rebsortenzusammensetzung in 2016: 55% Cabernet Franc, 45 Merlot. Olivier Decelle hat das völlig runtergekommene Weingut 2004 kaufen können wegen bestehender Erbstreitigkeiten. Das Weingut gehörte früher Madame Loubat, der vor dem Verkauf an Moueix auch das Château Petrus gehörte. Château Jean Faure hat in den letzten Jahren noch mal die Önologie und Weinbergsberatung umgestellt von Stéphane Derenoncourt als Berater auf Hubert de Bouiard, genialer Besitzer und Weinmacher von Château Angéus und inzwischen zusammen mit Derenoncourt der angesagteste Berater auf dem rechten Ufer. Die Umstellung Richtung Biodynamie wird mit dem Jahrgang 2017 abgeschlossen sein, also auch die Zertifizierung. 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 Kaltmazeration davor. Hier sind wir komplett zurück zur Ursprünglichkeit. 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. Die Besonderheit der lehmigen, kiesigen Böden führte dazu, dass 2016 kein Hitzestress aufkam, trotz der langen Trockenperiode von Mitte Juni bis in den September hinein. Der Wasserspeicher war völlig ausreichend. Die Nächte im trockenen Sommer waren sehr kalt, sodass wir insgesamt eine recht kühle Jahrgangssti-

listik haben. Mit nur 3,4 pH-Wert und der höchsten Säure der letzten aufgezählten Jahre. Manche Betriebe hier in der Region haben sogar entsäuern müssen. Bei Jean Faure natürlich nicht, aber dennoch wird klar, dass hier ein hochreifer Jahrgang mit einer kühlen Stilistik vorliegt. Im Mund zeigt sich durchaus im ersten Ansatz ein Teil der verbliebenen Rappen während der Vergärung. Speziell in der Cabernet Franc. Wir haben hier eine wunderschöne Krautwürze mit reifer, eingekochter Himbeere, Schlehe und Sauerkirsche. Die Merlot folgt mit frischer Zwetschge und reifer Pflaume. Auch schwarze Kirsche kommt relativ wenig. Brombeere und Cassis sind fast nicht vorhanden. Eigentlich sind wir zwar in dunkler Frucht unterwegs, aber überhaupt nicht wuchtig oder marmeladig, sondern sehr fein, schwebend und erhaben. Und immer wieder schieben sich Schlehe, Himbeere und Sauerkirsche nach vorne. Das ist so kühl aromatisch und doch so intensiv. Feine Mineralität schwingt mit. Die Aromatik ist fast parfümiert. Wir kriegen Minze dazu und eine traumhafte Blumigkeit. Etwas Jasmin. Das Geheimnis ist, dass die Cabernet Franc zwar reif, aber nicht überreif geerntet wurde. Sie darf nicht ins Überreife abrutschen, sondern muss floral bleiben. Das hat Olivier sicherlich auch von seinem guten Freund Thierry Germain von der Loire gelernt. Optimale Reife- und Erntezeitpunkte der Cabernet Franc. Das Geheimnis, so sagt Olivier Decelle, liegt im Weinberg. Je natürlicher er arbeitet, je älter die Reben werden, desto weniger muss er sowohl im Weinberg wie auch später im Keller eingreifen. Im Grunde greift er gar nicht mehr ein, sondern lässt es geschehen. Und die Weine entwickeln sich zu dieser unglaublichen Natürlichkeit, die sie heute haben. Die Differenzierung zu Cheval Blanc wird von Jahr zu Jahr größer. Das kann man befürworten oder bedauern. Ich persönlich finde, der individuelle Stil von Jean Faure ist viel spannender als der sensationelle Cheval Blanc. Der allerdings viel mehr der zu erwartenden Klasse eines herausragenden Saint-Émilions entspricht. Jean Faure ist auf dem Weg wie die spannendsten Weine in Saint-Émilion, wie Tour Saint Christophe, wie Château Tertre de la Mouleyre. Das ist ein traumhafter Weg Richtung Natur und weg von Konvention. Vielleicht nicht ganz in dieser Klasse spielt auch Château Coutet. Sicherlich auch die reinste Natur aller Weine in Bordeaux, nur dass das Terroir von Jean Faure spannender ist. Daher entstehen hier die etwas größeren Weine. Der Mund ist meines Erachtens etwas konzentrierter als 2015. Wir haben hier wirklich enorm viel Struktur. Die Cabernet Franc dominiert die Merlot total. Wir haben hier richtig eine eingezogene Tannin-Spur, welche nicht rustikal ist, aber total präsent. Auch im Mund sind wir inzwischen weg von unserer klassischen Erwartungshaltung eines Saint-Émilions. Auch Pomerol reicht als Vergleich nicht mehr. Wir haben hier eine so würzige Cabernet Franc, nicht wie auf Clos Puy Arnaud eine leichte Loire-Version, sondern schon eine massive, dichte, aber auf keinen Fall konfitürig, sondern krautwürzig und lang. Ich verstehe durchaus, dass es einige Saint-Émilion-Liebhaber gibt, die Jean Faure ablehnen, denn dieses Weingut ist wirklich sehr speziell in dieser Cabernet-Franc-Dominanz. Das hat zwar Ausone und Cheval Blanc auch, aber deren Ausprägung ist deutlich mehr in die Süße, in die konfitürige Überreife gehend. Hier sind wir in totaler Harmonie mit der Merlot. Ein extrem natürlicher Wein mit tollem Trinkfluss und großer mineralischer Länge. Der Wein hat viel Grip, diese enorm kühle Stilistik neben der enorm hohen Reife. Das macht unglaubliche Trinkfreude.





Und das ist so hoch individuell und einzigartig, ich weiß nicht ob ich einen anderen Saint-Émilion in diesem Jahr probiert habe, der so unikathaft ist wie Jean Faure. Ich habe sicherlich mit Château Tertre de la Mouleyre bessere und mit Tour Saint Christophe gleichwertige getrunken, aber die Ausprägung dieses Nachbarn von Cheval Blanc ist schon einzigartig. Wie ich schon sagte: Man kniet nieder oder man lehnt es ab. Auf jeden Fall superber Stoff. Ich bewerte ihn gleich wie 2015 obwohl ich diese, sich immer weiter ausprägende Stilistik des 2016 persönlich sogar noch mehr schätze. Jean Faure geht inzwischen so speziell, dass der önologische Berater Hubert de Boüard von Angéus es aufgegeben hat, die finale Assemblage zu bestimmen oder auf den Wein Einfluss zu nehmen. Olivier Decelle nutzt Hubert de Boüard für den Vertrieb in Frankreich und die Präsentation seiner Weine, aber in Sachen Ausgestaltung gehen die Meinungen der beiden diametral auseinander. Der hochreife, fast überreife Saint-Émilion von Angéus und Jean Faure gehen inzwischen so auseinander, dass passt einfach gar nicht mehr überein. Olivier Decelle nimmt die Assemblage-Vorschläge von Hubert de Boüard belustigt zur Kenntnis. Geht dann aber seinen total eigenen Weg. Aber ich mag einfach diesen sehr individuellen Angang und diese Einzigartigkeit. Das ist sicher nicht everybodys Darling. 97–100/100

Gerstl: Olivier Decelle: „Wir haben erst bei der Ernte gemerkt, dass die Weine diese wunderbare Frische aufweisen. Eigentlich haben wir die Aromen eines heißen Jahrgangs erwartet und waren total überrascht von der kühlen Stilistik. Besonders schön ist natürlich, dass wir trotzdem die Extraktüsse eines heißen Jahrgangs haben.“ Dieser Duft geht unter die Haut, ich muss nur kurz die Nase an dieses Glas halten, und schon habe ich meine Gänsehaut, diese sensationelle hochkonzentrierte und überaus komplexe schwarze Frucht, dieser Duft hinterlässt den Eindruck als käme er aus der Tiefe eines Ziehbrunnens. Die Terroiraromatik könnte raffinierter nicht sein, Tabak, Leder, Trüffel, Kräuter, Gewürze, blumige Variationen. Olivier Decelle: „Es ist ganz wichtig die Cabernet Franc zu ernten solange sie noch im floralen Bereich sind, das ist eine Gratwanderung, es geht dann sehr schnell einmal in Richtung Konfitüre. Wir hätten problemlos mit der Ernte noch warten können, es gab keinerlei Botrytis, aber wir wollten unbedingt vermeiden, dass es sich in konfitürige wandelt“. Am Gaumen zeigt er einen geradezu explosiven Auftritt, die Konzentration ist enorm, welch irre innere Kraft, das ist ein Mund voll Wein, reich, komplex, überaus schmackhaft, mit einer sagenhaften Struktur, da sind Tannine ohne Ende, aber sensationell feine. Beim Probieren dieses Weines merkt man schon, dass Olivier Decelle die Burgunder liebt, sein Stil in Bordeaux ist auch sehr burgundisch. Die geniale Frische drückt dem Wein von A–Z den Stempel auf, das ist eine ganz eigenwillige Weinpersönlichkeit, aber eine ganz grosse. 20/20

🍷 2016 Château Kirwan 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Kirwan ist auch so ein typischer Wert, der in großen, warmen Jahren ganz hervorragende und charmante Weine erzeugt. Die Nase ist sehr schick, deutlich auf schwarze Kirsche laufend. Mit schöner Spannung, dabei Eukalyptus und Minze ausstrahlend. Sehr fein, warmer, stylischer, schicker Kirschmund. Rote Kirsche, Sauerkirsche, nur ein Hauch von rot und

schwarzem Cassis darunter. Eine große Merlot-Orientierung, aber in sehr feiner Form, mit Zwetschge, sehr stilsicher. Total poliertes Tannin, nichts hartes, einfach nur fein und schick. Im Grunde fast auf dem gleichen Level wie Prieuré Lichine. Margaux ist eine richtig feine, schöne Appellation in 2016. Die Weine machen ungeheuer Spaß und werden auf Grund ihres sehr hohen Tanninlevels sehr lange halten. 94–95/100

Wine Enthusiast: This is a dense wine, firm with tannins and packed with fruit. It is dark, concentrated and boasts an impressive balance of tannins and black-berry fruit. 95–97/100



🍷 2016 Château L'Ambroisie (Lalande Pomerol)/Pomerol

Lobenberg: Das sind 2 Hektar 80-100 Jahre alte Reben in Lalande Pomerol. 100% Merlot im Besitz der Familie Trocard. Wahrscheinlich der älteste, noch erhaltene Weinberg in Lalande-de-Pomerol mit einer Gesamtproduktion von klar unter 2000 Flaschen. Eine absolute Rarität. Das Ganze wird natürlich von Hand gelesen, der Weinberg organisch bearbeitet. Es wird auch per Hand entrappt. Die Trauben wandern danach komplett ins neue Barrique und werden auch hierin vergoren. Das Ganze bleibt für 5 Wochen im Barrique. Danach wird abgezogen und der Wein danach zur Malo wieder in das gleiche Fass eingefüllt. Daraufhin folgt eine Lagerung im Fass für 18 Monate ohne Bâtonnage. Es ist ein besonders feines, dichtes Holz. Die Fermentation wurde spontan durchgeführt. Ich habe zuvor schon einige potenziell große, aber dann doch schwächere Lalande-de-Pomerol (Fleur de Boüard und Le Plus) probiert und diesen Wein hier auch in 2015. 2015 war ich kurz davor, ihn zu kaufen. Ich hab etwas gezuckt, weil ich nicht wusste, ob man so einen Wein en Primeur verkaufen kann, so einen Blockbuster, der aber ein Blockbuster in Feinheit ist. 2016 kann ich nicht daran vorbei. Wir haben eine fast eingekochte, frische Zwetschge, schwarze Kirsche, ganz feine schwarze Beeren dazu. Feine Süße zeigend. Sattes, reifes Tannin, aber keinerlei Marmelade. Einfach nur sehr dicht. Unglaublich schön. Das Tannin im Mund ist immens. Ungeheure Massen und trotzdem ultrafein und sehr reif dazu. Die Ernte wurde Anfang Oktober bei perfektem Wetter vollreif eingebracht. Das ist im Grunde ein bisschen ein Wein wie Château La Mondotte in Saint-Émilion. Eine Orgie in feiner Dichte und schöner Länge und dazu so köstlich. Ungeheuer schön. Ich hoffe, dass ich viele Pomerols in dieser Preisklasse finde, dann wäre es wirklich ein großartiger Erfolg. Für Lalande-de-Pomerol habe ich trotz der Weine von Hubert de Boüard noch nie einen solch schönen Wein getrunken. Ich kann nicht daran vorbei, ich muss ihn nehmen. 97–98/100

Gerstl: Der Wein stammt von lediglich 2 Hektar über 80jährigen Reben. Gesamtproduktion weniger als 2000 Flaschen. Der Wein wird im neuen Barrique vinifiziert. Das ist pure Frische, was mich da anstrahlt, schwarze Frucht, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann, überaus reich, komplex, tiefgründig, konzentriert aber vor allem auch sensationell fein und superelegant, eine wahre Duftorgie. Der Wein neigte in der Vergangenheit oft dazu etwas mollig zu sein, ganz anders dieses Jahr, was ist das für ein edler supereleganter und auch spannender lebendiger Wein, ich bin hin und weg. Da ist verschwenderische Vielfalt und welch irre aromatische Brillanz, welch immender Spannungsbogen, was für ein phänomenaler superattraktiver Wein. 19-/20

🍷 2016 Château L'If Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: L'If ist eine Eibe. Das Wahrzeichen dieses zweiten, neuen Weinguts von Jacques Thienpont von Château Le Pin. Die Weinberge sind 5 Hektar groß, 100% Merlot. Direkt unterhalb von Troplong Mondot, beidseitig der Straße. Bei L'If ist das Terroir Lehm und Kalkstein. Nur 4 der 5 Hektar sind in Produktion. Die Reben sind im Schnitt 30 Jahre alt. Dichte, würzige, typische Merlot-Nase mit dieser schwarzen Kirsche, Brombeere, reife Zwetschge. Eher dichte Natur als die pure Eleganz. Dennoch fein, nichts Grobes kommt rüber. Erinnert mich in dieser Natur-Ausprägung ein bisschen an Pontet Canet. Sehr feiner, polierter, eleganter Mund. Man merkt die Handschrift des Weinmachers Guillaume Thienpont von VCC. Diese totale Eleganz und dieser sensationelle Schliff. Das ist schon ultrapolierte Merlot im Mund ohne ganz schick zu sein. Eher in Richtung Natur. Ganz fein schwebend. Extreme Eleganz und mit einer schönen salzigen Zwetschgenspur über die Zunge laufend. Auch hier die schwarze Kirsche im Nachhall. Eukalyptus und Minze. Schöne frische Orangenschalen. Das passt sehr gut. Ein sehr sanfter und supereleganter, feiner Merlot. Auf keinen Fall eine Wuchtrumme. Einfach nur fein. 97–98/100

Suckling: This is incredibly refined and long with super finesse and length. Full-bodied, deep and beautiful. Subtle chocolate and walnut aromas and flavors. Pure merlot this year. Sexy and sophisticated at the same time. 96–97/100

Parker: The 2016 Château l'If, Jacques Thienpont's sister property to Le Pin, is pure Merlot picked on 19 and 20 October at 40 hectoliters per hectare and matured in 50% new oak, the remainder one year old. It delivers 14.5% alcohol with a pH of 3.38. It has a rich and opulent bouquet with crème de cassis and blueberry fruit, a little racy at first, but it seems to calm down in the glass. The palate is medium-bodied with a silky texture and very well judged acidity. There is a little more body compared to the 2015 l'If, a bit more density with layers of black cherry and blueberry towards the long, very fresh finish. The 2015 l'If was great, but the 2016 could be even better. 93–95/100



🍷 2016 Château La Confession Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: 93–94+/100

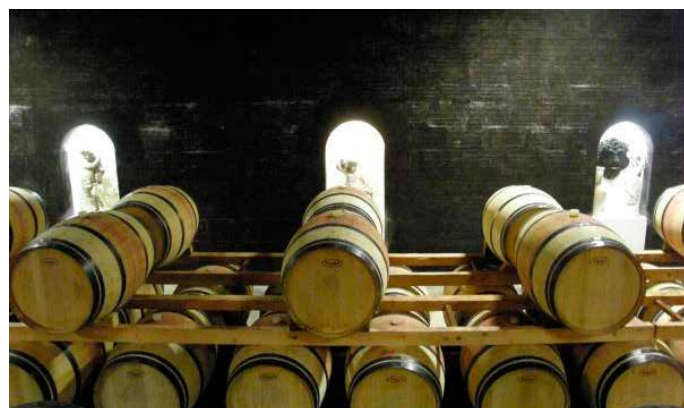
Suckling: A dense and rich red with blackberry, blueberry and fresh mushroom character. Medium to full body, a wonderful balance of ripe tannins and fresh acidity. Harmonious, young wine. 92–93/100

🍷 2016 Château La Conseillante/Pomerol

Lobenberg: 2016 besteht die Blend aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. 14% Alkohol, 3,65 pH-Wert. 70% neue Barriques. Die Nase für Conseillante ist 2016 ganz erstaunlich poliert. Fein, erhaben, geschliffen. Sehr reif, aber nicht marmeladig oder konfitüurig. Einfach nur fein, schwarz, schick. Ganz leichte, zerdrückte Himbeere darunter von der Cabernet Franc. Der Mund zeigt schöne Frische. Schwarze Kirsche als Dominante. Dann auch wieder diese, mit guter Säure beladene Himbeere. Sehr fein, auch im Mund. Für Conseillante fast zart, stylisch, erhaben. Ein schicker Wein. So zart, raffiniert und köstlich, aber gleichzeitig schlank und elegant habe ich Conseillante noch nie probiert. Ich weiß nicht, ob ganz am Ende nicht ein klein bisschen Druck und Kraft fehlt. Das ist so eine zarte Versuchung. So eine Köstlichkeit. Ich bin mir nicht ganz sicher wie ich ihn bewerten soll. Vielleicht bin ich zu tief. 98–100/100

Suckling: This is the greatest Conseillante in modern times. Full body and incredible tannins that are polished and velvety. The texture lasts for minutes. I am speechless. What a young and awe-inspiring wine! 99–100/100

Parker: The 2016 La Conseillante is a blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc picked from 22 September to 13 October and 12–17 October at 39.5 hectoliters per hectare. Winemaker Marielle Cazaux told me that there is 13.8% alcohol, nearly one degree less than in 2015, with a pH of 3.65 and it is matured in 70% new oak. This has a succinct bouquet that is stylistically not that far removed from its neighbor Vieux Château Certan: detailed and understated at first with scents of blackberry, wild hedgerow and a touch of pressed flowers. The palate is very well balanced with a fine backbone, but what really



🍷 2016 Château La Bridane Cru Bourgeois/Saint-Julien

Lobenberg: Sattes, dunkles Rubinrot. Satte rote Waldbeerenase, Erdbeere, mit roter Kirsche und Massen süßer roter Johannisbeere, reife Himbeere als üppige Konfitüre, frische Zwetschge, Cranberry, dann Crème de Cassis von schwarzer Johannisbeere, ein bezauberndes, sehr wichtig süßsaurer Fruchtspiel voller Finesse und Rasse, ein verträumter Tänzer auf einem seidigen Tannintepich. Auch im Mund eine immense Fruchtliche, auch hier vornehmlich süße, hoch intensive und süße rote Früchte mit üppigem, weichen und samtigem Tannin, süße rote Kirsche und Walderdbeere, wieder diese hohe Intensität von Johannisbeeren in allen Spielarten, cremig und lang anhaltend. Das ist mit der typisch roten Frucht wirklich Saint-Julien, das ist der Stil von Clos du Marquis, das ist wahrer und dem Jahrgang entsprechenden Schick. Toller Trinkspaß! Ein schmeichelnder Charmeur mit Tiefgang und rassischer Finesse. Tolle Entdeckung; wenn er günstig ist, sicher eine der Empfehlungen des Jahrgangs und sicher der günstigste der tollen Weine einer großartigen Appellation Saint-Julien. 93–94/100

Suckling: Blackberry and dark-chocolate character. Medium body and chewy tannins. A solid and structured wine here. Much better than the 2015. 92–93/100



marks out this La Conseillante is the salinity that comes through on the second half. It exerts a gentle grip in the mouth, reveals a little spiciness towards the finish whereupon it gently fans out, leaving a touch of black pepper on the saline aftertaste. This is a classic La Conseillante and the best since the majestic 2010. Similar to that vintage, it will require several years in bottle, but it will be well worth the wait. 96–98/100

🍷 2016 Château La Croix /Pomerol

Lobenberg: Das Weingut der Familie Janoueix. Jean-Philippe Janoueix ist verantwortlich. Winzig, seit Ewigkeiten ein Geheimtipp, schwer zu finden. Das klassische „old-fashioned“ Weingut in der Vinifikation. Sandböden mit ein bisschen Lehm. Immer super zart und vorsichtig vinifiziert. Auf La Croix wird anders gearbeitet als auf den anderen Weingütern von Jean-Philippe Janoueix. Das Terroir ist wie gesagt sandiger, kalkhaltiger, lehmiger. Aber nicht zu schwerer Lehm. Der Wein wird klassisch im Zement vergoren mit der natürlichen Hefe. Nach der Vergärung verbleibt der Wein noch drei Wochen auf den Schalen. Der Ausbau geschieht nur zum Teil im neuen Holz. Pump over, nur ganz vorsichtig. Himbeere und Erdbeere in der Nase mit der feinroten Kirsche. Schöne reife, aber nicht zu dunkle Zwetschge, feine sandige Spur, kalkig, schwebend. Mehr ein Stil, wie ihn die Superstars von Pomerol in diesem Jahr vorgeben. Erinnert mich ein wenig an diesen super zarten, feinen Evangile. Aber auch an Beaugard auf diesen sandigen Böden mit dieser Feinheit. So schwebend, so zart und doch so harmonisch aromatisch. Der Mund ist eine einzige Köstlichkeit. Eine unglaublich schöne Spannung. Eine Pikanz und doch so fein in der roten Frucht. Das erinnert mich auch an Ausone. Ausone war auch ähnlich köstlich, trinkig. Wirklich delikat, süffig für den Moment und trotzdem eine hohe Intensität an butterweichem, zartem und vor allem geschliffenen Tannin mit einer grandiosen Säure, dass sich die Augen zusammen ziehen. Langes Leben garantiert. Er endet in einer langen Sauerkirsch-Johannisbeer-Himbeer-Spur, alles mit Salz unterlegt und erst endend im Unendlichen. Das ist fein, das ist superber, zarter Stoff mit hoher Intensität. Tänzeln und voller Spannung. Aber vor allem köstlich und süffig. Im Grunde dachte ich nicht, dass man den tollen 2015er nochmals steigern kann, aber dieser 2016er hat das Quäntchen mehr an Rasse. Dieses Quäntchen mehr an Intensität und bleibt trotzdem super fein. Er ist etwas weniger freundlich als der 2015er, dafür etwas klassisch länger. Und trotzdem sind beide Jahrgänge so unglaublich süffig. Diese Mischung dieses 2016er zwischen Ausone, Beaugard und Evangile ist faszinierend. Diese Rot-Schwarzfruchtmischung, diese Dynamik und Spannung, diese schwingende Animation, dieses Delikate, das nimmt einen mit, auch oder gerade dann, wenn man denn Wein am Ende nicht anbeten will, sondern einfach mit unglaublich viel Vergnügen trinken möchte. Toller, lecker köstlicher Trinkstoff der Extraklasse. 98+/100

Gerstl: Das ist wieder etwas Superfeines, dieser Duft geht direkt ins Herz, was für ein sinnliches Pomerol Parfüm, feinste Frucht, zarte, edle Kräuter, Gewürze, florale Komponenten und Trüffel ohne Ende, das verleiht diese verführerische Tiefe. Am Gaumen dominiert die Delikatesse, obwohl die Konzentration enorm ist, der Wein hat Saft und Schmelz ohne Ende, dann jede Menge köstlich süßen Extrakts, aber immer ist die Frische im Vordergrund, der trinkt sich so leicht, wirkt beschwingt und fröhlich, aber es ist auch ein ganz grosser, edler verführerischer Pomerol, ein Wein mit einer immensen Brillanz. 19+/20

🍷 2016 Château La Croix Saint Georges/Pomerol

Lobenberg: Ein Weingut von Jean-Philippe Janoueix, der auch La Croix verantwortlich ist. Hier ist allerdings der Kalkstein und Lehmanteil höher, die Weine sind intensiver. Über 90% Merlot. Dem Terroir entsprechend eben deutlich intensiver als der ultrafeine La Croix auf Sandböden. Unglaubliche Power, aber auch unglaublich delikat. Viel mehr Schwarzfrucht, aber auch Minze und Eukalyptus, reife Pflaume und Sauerkirsche sowie ein wenig Cassis. Sehr pikant in der Nase. Der Mund extrem druckvoll, sattes Tannin, das extrem geschliffen ist. Die Jahre zuvor waren zum Teil zu spröde, zu extra-



hiert und hart hier. So langsam findet sich alles. Die Delikatesse der Frucht auszudrücken ist hier das Ziel von Jean Philippe. Grandiose Intensität mit mineralischer Länge und trotz der Wucht und Kraft ein delikater Wein. Aber er braucht 10 Jahre bei riesigem Potenzial. Ein großer Pomerol und erstmalig unter meinen Favoriten. 97–98/100

Gerstl: Herrlich, wie der etherisch duftend die Nase betört. Der Wein ist dieses Jahr richtig schön schlank, die Tannine sind feiner denn je, Frische und Süsse in perfekter Balance, das ist ein echt grandioser Wein, da ist absolut nichts mehr zu spüren von der strengen Extraktion vergangener Jahre, der Wein begeistert mich. 19/20

🍷 2016 Château La Dominique Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: La Dominique ist der direkte Nachbar von Cheval Blanc und Jean Faure. Schon 2015 ein „best ever“ La Dominique. Das müsste 2016 ja nochmals besser werden. Dichte, reiche, schwarze Kirschnase mit feiner Lakritze dazu, etwas Unterholz. Schick, aber nicht abgehoben. Durchaus würzig, auf der Erde bleibend. Der Mund ziemlich extrahiert, viel Druck aufbauend. Schwarze Frucht, aber auch Sauerkirsche. Für mich eher der Versuch, den sehr gelungenen 2015er mit etwas mehr Extraktion in eine andere Liga zu bringen. Dieses mehr an Extraktion und Bearbeitung im Keller wirkt sich meines Erachtens nicht besonders gut aus. Für mich ist La Dominique 2016 auf keinen Fall besser als 2015, sondern auf Grund der Extraktion eher dahinter zurück bleibend. Das war nicht nötig. Sehr guter Wein, aber kein Kracher in diesem Jahr. 94/100

Parker: The 2016 La Dominique was tasted on several occasions. Deep in color, it has a blackberry and bilberry-scented bouquet, a touch of oyster shell developing in the glass. There is intensity here, but it is tightly coiled. The palate is medium-bodied with crisp tannin, showing more freshness at the Rolland Laboratory tasting than elsewhere, a dash of spice with a structured, saline finish. This was more promising than recent vintages that I have tasted and hopefully augurs for what is in bottle. There was some variation here, hence the question mark against my banded score. 91–93/100





🍷 2016 Château La Fleur Cardinale Grand Cru Classé/ Saint-Émilion

Lobenberg: Hier bin ich extrem gespannt. Fleur Cardinale besticht normalerweise durch extreme Reife und Extraktion. Zum Glück 2016 gelungener, zwar immer noch hochreif geernteter Cardinale. Einer der reifsten Weine. Sehr dichte, reife Pflaume und schwarze Beerenfrucht. Aber auch schöne Sauerkirsche dabei. Im Mund fehlt ein bisschen die letzte Frische, und trotzdem ist es ein schicker, moderner, sehr guter Saint-Émilion mit einem schönen salzigen Sauerkirsch-Nachhall. Das passt. Nichts für mich, zu viel gute Konkurrenz, aber ein sehr guter Fleur Cardinale. 93–94/100

Parker: The 2016 Fleur Cardinale is a blend of 75% Merlot, 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon aged in 100% new oak. Now this is a more restrained take for Fleur Cardinale, very pure and refined with red cherries, wild strawberry and light cassis notes, the oak neatly integrated (better than the 2015). The palate is medium-bodied with a gentle grip on the entry, a fine bead of acidity, crisp and structured with a tightly wound finish that suggests that it will need four or five years in bottle. I suspect this will surpass the 2015 Fleur Cardinale – this is very fine. 92–94/100

🍷 2016 Château La Fleur de Boüard (Lalande Pomerol)/ Pomerol

Lobenberg: Ein Lalande-Pomerol-Weingut von Hubert de Boüard von Château Angéus. Wie immer eine Wuchtbrumme. Eine dicht schwarze Wolke. Aber im Mund durchaus gute Balance zeigend. Ein feiner Wein. 2015 war schick, 2016 ist noch schön. Schöner, harmonischer, geschmacklich hervorragender Lalande Pomerol, der sicherlich dem ähnlich aufgestellten Haut Musset die Stirn bieten kann. Gefällt mir gut, ohne dass er wirklich ganz groß ist. 93/100

Parker: The 2016 La Fleur de Boüard has a generous bouquet with ample black cherry and cassis scents, with a touch of oyster shell and cold flint in the background. The palate is medium-bodied with smooth and supple tannin. The tannins grip the mouth though it does not become too overpowering, while there



is an attractive tobacco note that complements the dusky black fruit on the finish. A more classically styled Lalande-de-Pomerol from the de Boüards, it has more personality than previously vintages, and it will give 15–20 years of drinking pleasure. 91–93/100

🍷 2016 Le Plus de Château La Fleur de Boüard (Lalande Pomerol) /Pomerol

Lobenberg: Die quasi Auslese, das Filet Stück von La Fleur de Boüard. Diesen besten Wein rauszunehmen, ist vielleicht der Grund, dass La Fleur de Boüard sich letztlich doch nicht ganz oben durchsetzen konnte. Jedenfalls nicht bei mir. Überreife Nase, enorm wuchtig. Ein extrem dichter Mund, so üppig, aber ihm fehlt es ein klein bisschen an der Substanz und Struktur in der Finesse und Frische um diese Wucht zu bändigen. Was schön ist er aber in 2016, er ist nicht überextrahiert, nicht spröde oder gar überholzt. Die Balance stimmt schon. Wenn dieser Wein preislich akzeptabel wäre, könnte man durchaus darüber reden. So finde ich persönlich den Ambroisie in Lalande deutlich spannender, weil er letztlich deutlich günstiger ist und bei gleichem Volumen, Power und Dichte, auch wegen des besseren Terroirs und höherem Rebalter, insgesamt viel mehr Frische und Finesse rüberbringt. Trotzdem ist Le Plus ein richtig guter Wein. 94+/100

Galloni: The 2016 Le Plus de La Fleur de Boüard is 100% Merlot from the estate's oldest vines. Imposing and dark, with a huge core of fruit, the 2016 shows great promise. Hubert de Boüard plans to give the 2016 34 months in oak, an approach I am not sure works or is even necessary. To be sure, the purity of the flavors at this stage is striking. 90–93/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, fester Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, reife Pflaumenfrucht, einladende dunkle Waldbeernuancen, feiner Edelholztouch, zart nach kandierten Orangenzesten. Saftig, sehr elegant, angenehme Extraktsüße, rund, integrierte Tannine, frisch und anhaltend, feiner Schokotouch im Abgang, sicheres Entwicklungspotenzial. 93/100

🍷 2016 Château La Fleur Petrus/Pomerol

Lobenberg: Eines der größeren Weingüter, und zusammen mit Trotanoy sicherlich das Beste aus der Moueix-Gruppe. 19 Hektar auf Kies und sehr tiefem Lehm mit eisenhaltigem Untergrund. 91% Merlot, 9% Cabernet Franc. Wie alle Weine aus dem Moueix-Imperium in diesem Jahr, verglichen mit vielen anderen Pomerols, nicht nur unglaublich würzig, sondern dicht, tief und profund. Was für eine unglaubliche dichte Wucht an reifer, schwarzer und roter Kirsche. Schlehe darunter. Ganz reife Zwetschge. Aber alles ganz fein. Ein unglaublicher Druck im Tannin, aber ganz weich. Schöner, feiner Rauch darüber. Minze, Eukalyptus, Lakritze. Tolle Länge. Feinste Schokolade, dazu eine so erdige Würze. Olivenpaste. Das ist richtig eine Power-Nase. Und trotzdem extrem seidig und verspielt. Ein explosiver Mund. Das alles wiederaufgreifend, was in Nase war. So viel Druck und Power, aber nichts ist hart oder gar überextrahiert. Nur der Eindruck, dass das Tannin immens ist. Ich glaube einen so tanninreichen La Fleur Petrus hatte ich noch nie. Er ist aber butterweich, seidig. Nichts tut weh. Auch die Extraktion ist nichts Schmerzendes, sondern nur intensiv. Für einen jungen Wein des Jahrgangs 2016 ist das schon fast ein Monster. Aber trotzdem raffiniert, perfekt geschliffen und mit großer Länge. Das ist einer der Top-Werte des Jahres in Pomerol, obwohl er vom Charakter etwas anders ist als Evangile, VCC, Le Pin, Clinet und andere. Er geht viel mehr in Richtung Kraft. Passt aber super, weil es eben so geschliffen ist. 98–100/100

Suckling: So much to this and it shows the magic of Pomerol. Full-bodied, layered and tannic with all the energy and focus of a great vintage from this estate. Superb. 98–99/100

Galloni: The 2016 La Fleur-Pétrus is all finesse. A wine of translucence and nuance, it is utterly captivating from the very first taste. Blood orange, chalk and white pepper overtones give the wine lift and tension that drive through to the finish. I imagine the 2016 will need a few years to enter its prime drinking

window, but it is an absolute stunner today. The Cabernet Franc is especially expressive. The vintage was not without its challenges; some of the younger-vine Merlot succumbed to heat stress and was not used in the final blend. As a result, yields in finished wine are down about 20 percent. 95–98/100

🍷 2016 Château La Gaffelière Grand Cru Classé B/ Saint-Émilion

Lobenberg: Dichte, reiche Schwarzkirsche und Brombeere in der Nase. Hohe Intensität, etwas plump, würzig, reich rüberkommend. Schwarzer Kirschmund. Etwas leicht in der Mitte, etwas wenig Süße dahinter, aber durchaus raffiniert und schick. Ein guter, dem Jahrgang entsprechender Saint-Émilion mit ausreichender Kraft und Würze. Wenn es nicht so sagenhafte Konkurrenten gäbe, wäre das durchaus eine Empfehlung. Ein sehr guter La Gaffelière, sogar der Beste, den ich bisher probiert habe. Wenn es noch etwas raffinierter wird, etwas mehr Finesse bekommt, kann hier irgendwann mal ein großer Wein entstehen. So deutlich im Schatten des südlichen Nachbarn Canon La Gaffelière. 94/100

Parker: The 2016 La Gaffelière has a reserved bouquet at first, one that gradually unfurls with quite intense black cherry and sloes, yet there seems to be a welcome restraint, a Saint-Émilion that knows how important it was to not „push“ the fruit too much. The palate is medium-bodied with very smooth and rounded tannin. The acidity here is nicely judged, and it feels very cohesive, with dark berry fruit mixed with a little cola and plenty of black pepper towards the satisfying finish. Maybe it would benefit from more on the aftertaste, but otherwise this is an excellent La Gaffelière, a château that is now beginning to deliver the goods. 92–94/100



🍷 2016 Château La Garde/Pessac-Léognan

Lobenberg: Zum Imperium der Champagner-Familie Thienot gehörend. Genau wie Belgrave in Haut Médoc und Le Boscq in Saint-Estèphe. Seit nunmehr 10 Jahren im Aufwind durch die enormen Investitionen im Weinberg in Form von Dichtpflanzung und die Umstellung auf überwiegend biologische Arbeit. Dazu kommt die Serie von zwei grandiosen Jahrgängen 2015 und 2016. Die Nase reichhaltig, dicht, süß. So betörend. Reife Zwetschge, eine dichte Wolke tiefdunkler Kirsche, feine helle Lakritze, Eukalyptus. So getragen, fast wollüstig, opulent. Ohne Fett, aber sehr charmant. Im Mund sehr schöne Frische neben der wieder berauschenden Frucht. Zwetschge ist sicherlich die Dominante neben süßer roter Kirsche. Hinzu kommt weißer Pfeffer, eine fast kreideartige Cremigkeit, total poliertes Tannin und große frische Länge. Sehr fein, sehr schwebend. Filigran bleibend, aber diesen süßen, wollüstigen Charme des Jahrgangs 2016 in Pessac verkörpernd. Das ist ein wirklich toller Spaßmacher und er liegt in seiner Dichte, mit seinem total geschliffenen Tannin und seiner Feinheit, bei gleichzeitiger erotischer Dichte und Wollüstigkeit, noch über dem 2015. 94+/100

Wine Enthusiast: Velvety tannins give this wine its open charm and fine texture. Structured yet crisp in acidity, hold this wine until 2027. 92–94/100

Weinwisser: Sattes Granat mit violetterm Rand. Duftige Veilchen, dahinter kompaktes, schwarzbeeriges Bouquet. Am kräftigen Körper mit reifem, süßen Extrakt und bereits abgerundeten Tanninen. Endet auf einen Korb von blauen Beeren im Rückaroma, bleibt rassig bis ins lange Finale. Anspruchsvoller Pessac für jeden Tag! So gut wie 2005! 18/20

Gerstl: Ein Hauch rote Beeren mischt sich in die intensive konzentrierte schwarze Frucht, feinste blumige Aspekte, Gewürze und Kräuter vervollständigen das edel Duftbild. Das war in der Vergangenheit schon oft ein Traumwein und immer zu einem sehr freundschaftlichen Preis. Dieser 2016er ist ohne Zweifel der beste von allen, die Konzentration ist enorm, alles ist wunderbar fein ausbalanciert, das Kraftbündel kommt sehr leichtfüßig daher, da ist Energie drin und vibrierende mineralische Spannung, ein komplexer Terroirwein. 18/20



🍷 2016 Château La Lagune 3ème Cru/Haut Médoc

Lobenberg: 94/100

Parker: At least for this writer, the 2016 La Lagune is a return to form after their 2015 did not light my fire last en primeur. Lucid purple/black in color, it has a very intense bouquet with blackberries and sloes, whilst maintaining delineation and focus, almost pastille-like in style. The palate is medium-bodied with quite firm tannin, perhaps just a little brittle on the entry, though it is commensurate with others 2016s that I tasted in barrel. I appreciate the focus and the „correctness“ of this La Lagune, notwithstanding the freshness and tension that defines the persistent finish. This is a long-term wine, so do not be afraid to give this four or five years in the cellar. This is an excellent La Lagune, one of the best in recent years. 93–95/100

🍷 2016 Château La Mission Haut Brion Cru Classé/ Pessac-Léognan

Lobenberg: 57,5% Merlot, 42,5% Cabernet Sauvignon. Dichte, würzige Nase. Sehr klassisch La Mission Haut Brion und trotz der Majorität der Merlot dominiert die Cabernet. Schwarze Johannisbeere steht im Vordergrund. Fein und erhaben. Im Mund ein unglaublicher Grip, sehr frisch, viel Säure, sattes Tannin aber gut poliert. In der Mitte fehlt vielleicht etwas süßes Fleisch, deswegen finde ich ihn etwas unbalanciert. Dafür unglaublich lang, elegant. Es ist ein feiner Wein. Aber in seiner etwas massiv tanninreichen Art für mich eben etwas unbalanciert. Viel Druck, viel Länge, viel Mineralität, aber mir persönlich waren die anderen Superstars der Appellation wie Haut Bailly, Pape Clément, Smith, Carnes und Seguin im Grunde etwas lieber. Sie hatten ein Plus in der Erhabenheit und im Charmefaktor. Trotzdem ein sehr guter La Mission für ewiges Leben. 96–99/100

Quarin: Couleur intense, belle et pourpre. Nez très aromatique, fin, au fruité mûr, avec une touche de framboise particulièrement séduisante. Fond fumé.



Superbe entrée en bouche large. Opulent, le vin se montre extrêmement fruité et très, très frais. Riche et ample au milieu, il fond, complet et complexe, dans une immense finale savoureuse, à la tannicité charnue et royale. 100/100

Parker: The 2016 La Mission Haut Brion is a blend of 57.5% Merlot and 42.5% Cabernet Sauvignon picked between 19 September and 14 October, one of the longest ever. „We had to be patient and wait for each plot,“ Jean-Philippe Delmas told me. „It took longer than usual.“ As is customary, I allowed my sample, and likewise all the wines poured at this tasting, around 40–45 minutes to open since they always transform in the glass. It has a clean and precise, quite understated bouquet with fine mineralité, cold stone aromas infusing the black fruit. This has incredible precision, perhaps even more pixelated than the „gaff over the road“ Haut-Brion. The palate is medium-bodied with supple and lithe tannin. I appreciate the line of acidity here, the smoothness and harmony that takes your breath away. Every atom is infused with life-affirming freshness. It is a wine bridled with incredible focus and delineation. I thought that the 2015 La Mission Haut-Brion flirted with perfection. The 2016 has that extra edge, a „je ne sais quoi“ that leaves you reaching for the thesaurus looking for superlatives. 98–100/100

Gerstl: Der Duft ist überaus nobel, sagenhaft filigran, was für eine irre Komplexität, da könnte man stundelang dran riechen und immer wieder neue Aromen entdecken, es ist auch fast nicht möglich die einzelnen Nuancen zu definieren. Das ist ein Überwein, es ist schwierig die einzelnen Qualitäten hervorzuheben, die Feinheit ist maximal, feiner geht nicht mehr aber auch die Konzentration ist maximal, konzentrierter kann ein Wein nicht sein, hier wird es echt schwierig die Worte zu finden, es ist schlicht die absolute Perfektion in jeder Beziehung, da ist alles dermassen geschliffen fein und glasklar, da kann man beim besten Willen keine Spur von Ecken und Kanten finden. Bei aller Präzision verliert der Wein weder seine Natürlichkeit noch seinen Charme, mehr olfaktorisches Vergnügen kann man sich nicht vorstellen, das ist ohne Zweifel einer der allergrössten Weine, die ich je gekostet habe. Und ich denke trotz meines Alters habe ich noch Chancen, diesen Wein in seiner schönsten Trinkreife zu geniessen, er wird nicht extrem lang brauchen, die Reife ist von Grund auf schon so perfekt. 20/20

🍷 2016 Château La Mondotte 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Château La Mondotte ist ein organisch zertifiziertes Weingut oben auf dem Plateau, in der Nähe von Troplong Mondot und im weiteren Verlauf von Tertre Roteboeuf. Stephan Graf Neipperg ist der Besitzer. 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, totale Dichtpflanzung, sehr geringer Ertrag und sehr geringer Ertrag pro Pflanze. Die Pflanzen sind aus eigener Selection Massale. Die Cabernet Francs zum Teil von der Loire. Das Weingut ist wie gesagt biozertifiziert. Die Lese zwischen dem 29. September und dem 15. Oktober. 40 Hektoliter pro Hektar, 30 Tage Fermentationszeit, 70% neues Holz. Wenn La Mondotte nicht so extrem teuer wäre, wäre das eine unbedingte Kaufempfehlung. Die Nase ist ein Traum. Ein Traum in Brombeere, Cassis, schwarzer Kirsche, Johannisbeere, rote Kirsche, feine Zwetschge darunter, Orangen, Orangenschale, ein Hauch Aprikose und Grapefruit. Eine total charmante Komposition von schön reifer und doch lebendiger Frucht. Der Mund ist nochmals einen Quan-

tensprung vor dem anderen Weingut des Besitzers Canon la Gaffelière. Diese wahnsinnige Frische und doch unglaubliche Feinheit. Kirsche, Brombeere, Johannisbeere. Alles spielt umeinander. Fein, Frische, verspielt, tänzelnd. Ungeheure Länge. Das macht richtig viel Spaß. Dieser La Mondotte ist weit davon entfernt ein Blockbuster zu sein. Die wahnsinnige Tannin-Menge kommt ganz fein und geschliffen rüber. Der Alkohol ist nicht präsent, das Holz nicht spürbar. Die Säure ist hoch. Das ist eine ungeheure Feinheit in Saint-Émilion. Nicht so dicht und dick wie manche Weine, sondern einfach nur fein, nur schön. Trinken, genießen. Delikat bis zum Ende. Jeder kann eine eigene Flasche trinken. So einfach und trotzdem so unglaublich fein kommt der Wein rüber. Das ist ziemliche Perfektion 97–98+/100

Parker: The 2016 La Mondotte is a blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc this year, picked between 29 September and 15 October and matured in 70% new oak. The alcohol level is around 14.5%. It has a lucid purple hue in the glass. The bouquet is very perfumed, very pure with luscious red cherries, blueberry and a hint of sloes, the new oak discrete and allowing the terroir to shine through perhaps more than the 2015 last year. The palate is silky smooth on the entry, but underneath the bonnet, there is considerable tannic backbone that certainly can be felt more towards the finish that exerts a light grip. In a strange way, it reminds me a little of Château Canon! Give this 4–5 years once in bottle. 93–95/100

Gabriel: (80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 42 hl/ha) Konzentriertes, komplexes, frisches, tiefgründiges Bouquet, blaue und schwarze Beeren, Korinthen, Tabak, Zedern, Graphit, fein Eukalyptus. Cremiger, dichter, vielschichtiger, fein opulenter, konzentrierter Gaumen mit viel feinem Tannin, konzentrierter, vielfältiger Aromatik, cremiger, fein muskulöser Struktur, sehr langer, dichter, vielschichtiger Abgang mit vielen Rückaromen. Kann noch zulegen. (André Kunz) 19/20

🍷 2016 Château La Patache/Pomerol

Lobenberg: Dieses kleine Weingut von nur 3,8 Hektar gehört Tour St Christophe und damit zum aus Hongkong stammende Besitzer Peter Kwok. Der Ertrag liegt bei unter 40 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben werden komplett entrappt. Vinifiziert wird in 225-Liter-Barriques zu 20% und 80% im Inox-Stahl. Um die 14% Alkohol, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. 30 Jahre alte Reben. Der Untergrund ist typisch Pomerol, also überwiegend Lehm mit einer kleinen Kiesauflage darüber. Château La Patache besteht aus 6 verschiedenen kleinen Plots in verschiedenen Regionen Pomerols. Der pH-Wert ist 3,85, also sehr hoch. 30% neue Barriques und 70% einjährig gebrauchte Barriques werden im Ausbau verwendet. Nur 10.000 Flaschen von eben 3,8 Hektar, also sehr kleiner Ertrag. Die Nase ist eine Kombination von frischer Zwetschge und reifer, dunkler, fast schwarzer Zwetschge. Darunter schwarze Kirsche. Sehr fein, sehr getragen, erhaben. Extrem sauber und geradeauslaufend. Der Jahrgang 2016 hat nochmal einen Turbo in diesen, auch in 2015 schon fantastischen und günstigen Pomerol gebracht. Unglaublich schön, berauschend in seiner Aromatik. Aber nicht massiv, kaum schwere Süße ausstrahlend, eher fein in seiner Aromatik. Der Mund von Patache ist unglaublich delikate und frisch. Das ist eine Form von Merlot, die ich mag. Nicht nur schwarzfruchtig, sondern im



Kirschmund durchaus auch von Orange und Aprikose geprägte, frische Merlot. Viel schwarze Kirsche, dafür kaum Brombeere, nur ein Hauch Cassis. Unglaublich verspielt. Ein süffiger, extrem leckerer Pomerol wie es ihn in dieser Stilistik relativ selten gibt. 2016 tut sein Übriges dazu, den Wein so unglaublich trinkig zu machen. Das macht richtig Freude. Schon als Probe möchte man es austrinken. Wirklich schicker, toller Pomerol. 95+/100

Suckling: Velvety and rich with lots of blackberry and blueberry character plus hints of walnuts. Full and velvety. Long and intense. Same as 2015! 93–94/100



🍷 2016 Château La Rose Figeac/Pomerol

Lobenberg: Dieses winzige 4-Hektar-Weingut liegt in Pomerol direkt an der Grenze zur Gemarkung Figeac in Saint-Émilion. Der direkte Nachbar ist Château La Tour Figeac und in Steinwurfentfernung fängt Château Figeac an. Das Ganze ist im Besitz von Nathalie Despagne, deren Cousin u.a. für Guillot Clauzel verantwortlich zeichnet. Das Weingut ist seit 2009 biologisch zertifiziert. Schon 2006 begann die Umstellung. Eines der wenigen 100% Bioweingütern in Pomerol. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Überwiegend sandige und ein Hauch lehmige Böden, also sehr feine Pomerol-Weine hier. Der Stil der Hauses ist von daher elegant, fein und voll auf Finesse setzend. Für ein biologisches Weingut mit extrem guter Laubarbeit war 2016 trotz der Trockenheit und der sandigen Böden nicht so problematisch wie für konventionelle Winzer. Diesen Vorteil haben sie schon das zweite Jahr hintereinander. Die Weine werden zu 100% entrappt und dann spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt zur Hälfte in neuem und zur Hälfte im älteren Barrique. 2016 hat La Rose Figeac erstmalig mit einigen besonderen Plots alter Reben eine etwas andere Art der Vinifikation betrieben. Die Weine werden in offenen, kleinen Holzfässern vergoren, und die Kappe dann händisch weich heruntergedrückt. Das ist so ein bisschen „state of the art“, um vorsichtiger mit der Extraktion aus Schalen und Kernen umzugehen. Was sicher ist beim 2016er La Rose Figeac: Die Nase ist dichter, weicher, runder, voluminöser und gleichzeitig unglaublich fein. Das Tannin ist in der Nase so geschliffen, man riecht die frische Fruchtsäure, darunter Feinheit und unglaubliche Harmonie. Und obwohl sie weniger als 10% ausmacht, ist die Cabernet Franc im Mund der erste Ansturm. Wunderschöner Brei aus reifer Himbeere, fast ein bisschen gekochte Himbeere, rote Grütze. Das Ganze sehr beerig. Die Merlot bildet den wunderschön schwarzbeerigen Rahmen, auf dem diese Himbeere schwimmt. Das Ganze unterlegt von feiner Würze, aber ausgestattet mit butterweichem Tannin, mit sehr schöner Frische, lebendiger Säure. Unglaublich delikat und zugleich lecker. Und wir kamen davor direkt von Château Fonroque in Saint-Émilion, das setzt ja Maßstäbe, und ich muss sagen, dass ich hier auf La Rose Figeac fast noch etwas begeistert bin, weil die Harmonie genau das ist, was ich von einem wunderschönen Pomerol erwarte. Natürlich werden L'Église Clinet, L'Évangile und La Croix am Ende größere Weine sein, aber welcher ist der schönere, köstlichere, delikater süffigere Wein? Das ist hier zum reinspringen schön. Zum direkt jetzt trinken, und der

Wein wird trotzdem ein langes Leben haben. Das ist ein wunderschöner, archetypischer Pomerol, und diese sandigen Böden lassen mich hoffen, dass mein Liebling La Croix auf der selben Wellenlänge liegt. Finesse, Dichte, fruchtige Intensität dabei nie anstrengend. Die Flasche wird immer ausgetrunken werden und jeder hat Freude daran. Das ist ein superber Pomerol. 95+/100

Suckling: Dense and layered with a very pretty center palate of berry and floral character. Medium, chewy tannins. Fresh finish. 92–93/100

Gerstl: Das ist der erotische Pomerol Duft, den ich so liebe, das ist so typisch, das kann nur ein Pomerol sein, und es kommt auch neben der herrlichen 2016er Frucht so deutlich zum Ausdruck, das ist einfach sagenhaft raffiniert. Was die Nase verspricht kommt am Gaumen beinahe noch schöner zu Ausdruck, was ist das doch eine herrliche Pomerol Delikatesse, köstlich süß und mit einer traumhaften Extraktsüsse unterliegt, das ist superfein, der setzt auf Nobless ohne dafür seinen Charme aufs Spiel setzen zu müssen, diese verspielte Leichtigkeit und diese sagenhaft vielfältige Aromatik, ein Wein zum ausfliegen schön, einer der preiswertesten Pomerol überhaupt. 19/20

🍷 2016 Château La Serre Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: 7 Hektar, 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Lehm auf dem Kalksteinplateau in Saint-Émilion. Extrem gutes Terroir. La Serre ist ein Grand Cru Classé und mindestens seit 2005 in immer weiterem Höhenflug begriffen. Sehr dichte Schwarzkirsch-Nase. Hohe Intensität. Etwas Cassis und Brombeere darunter. Hohe Harmonie ausstrahlend, fein und trotzdem dicht. Auch der Mund ist so köstlich. Keine Brombeere, sondern fast nur schwarze Kirsche. So gut verwoben, so fein. Das ist wirklich ein sehr feiner Saint-Émilion. Ein Saint-Émilion wie ein feiner Pomerol. Das ist eine große Freude, weil es eben so delikat ist, so wenig anstrengt und trotzdem so raffiniert hin und her springt in diesem Schwarzkirsch-Bereich. Leicht rote Sauerkirsche darunter. Das ist völlig ein unanstrengender, wunderbarer Genuss. Köstlicher Trinkfluss. Ein toller Wert. 95–96/100

Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, zarte Zedernnote, frische Pflaumen, rotes Waldbeerkonfit unterlegt, Mandarinenzesten. Frisch und saftig, rote Kirschen, präsent, würziges Tannin, lebendig strukturiert, mineralisch und gut anhaltend, dominante Eichenwürze im Abgang. 92/100

🍷 2016 Château La Tour Blanche 1er Cru Classé (fruchtsüß)/Sauternes

Lobenberg: Im Grunde seit Jahren der einzig ernst zunehmende Verfolger in der Qualität von Yquem. Wenn man Château de Fargues einmal weglässt, das aber in seiner extremen Karamelligkeit in einer ganz eigenen Welt spielen. La Tour Blanche ist aber im Bereich der Finesse zu Hause. Schon die Nase ist grandios. So schön strukturierte Terroir-Noten neben dieser irren Frucht. Viel Struktur zeigend. Das ist mindestens eine Beerenauslese. Exotik neben Steinobst. Große Eleganz und Frische zeigend. So betörend. Auch der Mund brilliert mit dieser super Struktur, feiner Mineralität und diesem Bitterstoff neben der wunderschönen,



süßen Frucht. Orange über Passionsfrucht, Mango, viel Papaya. Dicht, süß, aber nichts Pappiges. Sehr feine Säure und getragene Länge. Das ist das Sauternes-Gegenstück zu Climens in Barsac. Da ich Yquem noch nicht probiert habe ist er für mich bis dato der beste Sauternes. 97–99/100

Gerstl: Da strahlt jede Menge erfrischende Zitrusfrucht aus dem Glas, feinste, blitzsaubere Botrytis zaubert einen Hauch Honig und raffinierteres Karamell in den verführerischen Duft, auch raffinierte florale Noten sind dabei und ein Hauch Minze verleiht zusätzliche Frische. Rieslinartige Leichtigkeit und Rasse am Gaumen, was hat der Wein eine geniale Säure, diese trägt die erfrischenden Aromen meilenweit, wunderbar cremiger zartschmelzender Gaumen, explosiver Auftritt, das ist eine sensationelle Sauternes Delikatesse. Wir probieren ihn bei Dourthe nochmals im Vergleich mit allen anderen Sauternes. Er spielt dieses Jahr wirklich in einer eigenen Liga. In Deutschland wäre das ganz klar eine BA, während alle andern sich eher im Auslese Bereich bewegen. Und eine solche Säure habe ich bei einem Sauternes in den letzten Jahren nie mehr erlebt, das ist echte Spitzenklasse. 19+/20

Parker: The 2016 La Tour Blanche has a typically rich bouquet with clear honey, orange blossom and a touch of dried mango. The palate is very well balanced with crisp acidity, fine tension, great detail on the finish that lingers long in the mouth. This is a superb La Tour Blanche with style and elegance. 94–96/100



🍷 2016 Château La Tour Figeac Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Direkt an der Grenze der Appellation Saint-Émilion zu Pomerol gelegen. Sandige Böden, ein feiner Wein. Stimmig in Nase und Mund. Guter Schliff, dem Jahrgang 2016 entsprechend fein, nicht überextrahiert. Alles stimmig. Kein großer Saint-Émilion, aber ein sehr leckerer. Häufig auf der Kirsche laufende Wein, der dem direkten Nachbarn in Pomerol, La Rose Figeac zwar nicht das Wasser reichen kann, aber sehr gelungen ist. Für mich einer der leckersten, in sich ausgewogensten La Tour Figeacs. Endlich mal nicht überreif und überextrahiert. Das macht schon Freude. 94/100

Suckling: Dense and beautiful with firm tannins and hints of stones and berries. Medium body and a fresh finish. 91–92/100

🍷 2016 Château La Vieille Cure/Fronsac

Lobenberg: Der direkte Nachbar von Moulin Haut Laroque. Wuchtig, reife, schöne Brombeere, Cassis Nase. Macht Freude. Dicht, reif, schick, nicht marmeladig aber mit so schöner Süße. Auch der Mund ist ausgesprochen lecker. Es fehlt ihm ein bisschen der letzte Druck. Trotz der schönen roten und schwarzen Frucht ein klein wenig gemüsig im Mund. Ein klein wenig Unreife neben der reifen Frucht. Es stimmt, es ist ein schicker Wein, aber er ist hinter Haut Carles zurück und weit hinter Moulin Haut Laroque. Sehr gutes Jahr, aber irgendwas fehlt mir im Mund, um ihn wirklich schön zu nennen. 92–93/100

Suckling: A tight and linear red with such beautiful class and depth. Full body, polished tannins and a long, long finish. We will see which is better: 2015 or 2016. 92–93/100

🍷 2016 Château Labegorce Cru Bourgeois/Margaux

Lobenberg: Der Zusammenschluss aus Labegorce und Labegorce Zede. Schwarz, wuchtig, aromatisch. Aber nicht hart, sondern erhaben, getragen, fein. Das letzte Quäntchen an total schicker Finesse fehlt allerdings. Aber an sich eine sehr stimmige, feine und einladende Nase. Harmonischer, ausgewogener Mund. Etwas trocken. Doch dann etwas stark extrahiert, aber dennoch nicht hart werdend. Immer noch die Balance wachend. Schöner Wein, aber ohne zu den Großen zu gehören. 93–94/100

Suckling: This may be the best Labegorce ever. Full-bodied and dense yet vivid and energetic. Greatness in the making. 94–95/100

🍷 2016 Château Lafaurie Peyraguey 1er Cru Classé (fruchtsüß)/Sauternes

Lobenberg: Mango und goldene Honigmelone, tropisch mit einem Hauch Riesling im Stil einer Auslese Goldkapsel, verführerisch, rassig und unendlich verspielt. Im Mund dann dazu feinste florale Noten, tolle Säure, Himbeere und weiße Johannisbeere und Pfirsich neben der satten Exotik. Ein Fluss wie ein ölgiger Smaragd von Pichler bei einer Finesse eines Zilliken und einer exotischen Wucht einer TBA von Kracher. Superschön! 97–98/100

Suckling: This is really crazy. The layers of fruit to this and the sheer intensity are really superb. Full-bodied and very sweet yet energetic and focused. Dense and tight. Tasted it and said OMG right away! 98–99/100

Wine Enthusiast: A perfectly balanced wine, this boasts a beautiful harmony between bright acidity and ripe, sweet fruit. It is rich, but balanced by great acidity as well as lingering spicy notes. It is suited for long-term aging. 93–95/100

Parker: The 2016 Château Lafaurie-Peyraguey has a perfumed, minerally bouquet that is taut and focused, beautifully defined and very precise. The palate is very well balanced with peach, nectarine and honey on the entry. This is a complex Sauternes, armed with superb acidity and bite, leading to a persistent finish that offers a dab of peaches and cream on the aftertaste. This is excellent. 94–96/100

🍷 2016 Carruades de Lafite Rothschild /Pauillac

Lobenberg: Der Zweitwein von Lafite Rothschild, der manchmal im Schatten des auch dazu gehörenden Duhart Milon Rothschild steht. Aber es ist eben der klassische Zweitwein von Lafite, der im Preis immer extrem hoch gehandelt wird. Meines Erachtens nach hat es aber noch nie einen wirklichen Kaufgrund gegeben, da es für die Hälfte des Preises bessere Pauillacs gibt. 2016 viel Grip, viel rote Frucht, stramme Säure, aber nicht rustikal. Obwohl das die Resteverwertungsrampe von Lafite ist, passt der 2016er ganz ordentlich und hat trotzdem keine Größe. Dafür ist er insgesamt etwas zu rustikal, zu brachial im Tannin. Duhart Milon ist klar besser. 92–94/100

Suckling: The most tannic and textured Carruades ever. Full-bodied, big and powerful. Very, very long. New style? 94–95/100



Gerstl: Im Duft ist er sehr auf der würzigen, floralen Seite. Am Gaumen eingesrobuster, nerviger, als der superfine Duhart, aber auf seine Art auch fastinierend. 18/20

🍷 2016 Château Lafite Rothschild 1er Cru/Pauillac

Lobenberg: Mein erster Premier Cru in diesem Jahr, aber nach dem 100-Punkte-Cos in dieser totalen Eleganz bin ich sehr gespannt. Ernte des Merlots erfolgte bei Lafite Rothschild vom 23. bis zum 28. September, die Cabernet Sauvignon wurde Anfang Oktober bis zum 12. Oktober gelesen, der Petit Verdot direkt danach. Im finalen Blend ist dann aber keine Petit Verdot sondern nur 92% Cabernet Sauvignon und 8% Merlot. Nachdem Lafite Rothschild 2015, auf Grund der Wetterkapriolen im September, einen klaren Durchhänger hatte, ist das mit 2016 komplett vergessen. Und das schöne ist, dass wir anders als der Nachbar Cos d'Estournel hier fast komplett auf der roten Frucht laufen. Super elegant, sehr viel rote Kirsche, zerdrückte Himbeere, auch etwas Brombeere und zerquetschte Erdbeere. Eine schöne rote Grütze an Beeren. Nur ein Hauch Cassis. Sehr feine, sehr helle Lakritze darüber. Florale Noten, Jasmin, ein bisschen Veilchen, alles ganz fein bleibend, ganz schwebend. Rote Johannisbeere, sehr Cabernet, aber ohne jeglichen grünen Touch, ohne auch nur einen Hauch von Paprika. Johannisbeere und Kirsche ist die finale Nase. Aber eben ultra fein, nicht wuchtig oder massiv. Der Mund komplett auf roter Frucht laufend. Süße und zugleich sehr säurebeladene Johannisbeere dominiert vor Sauerkirsche. Nur einen Hauch von feiner roter Kirsche, wieder die zerdrückte Himbeere. Aber alles nur mit einem Hauch Süße. Ganz elegant, super geschliffenes, feines Tannin und die totale Frische mit großer mineralischer, salziger Länge. Mir fehlt vielleicht das letzte Quäntchen Wucht, was Lafite allerdings, wenn ich ehrlich bin, nie in der Primeurverkostung zeigt. Aber ich tu mich schwer mit der Höchstnote. In der Eleganz allemal, in der Finesse, Frische, Feinheit muss er 100 haben. Im Gesamteindruck im Mund würde ich ihm da einen kleinen Abzug machen. 98–99/100

Suckling: Even stronger and more toned than the excellent 2015, this Lafite shows incredible power yet also finesse. Full-bodied, superfine and chewy wine. Muscular yet agile. Goes on for minutes. Stunning. Perhaps the greatest Lafite since the legendary 1959? 100/100

Wine Enthusiast: Potentially an 100 point wine, this is a dense, serious and impressive selection. There is a classical structure to this wine, with dark tannins and acidity working in tandem. At the same time, the wine has immense, opulent fruits that are a characteristic of this vintage. It's a wine that will last for many generations. 98–100/100

🍷 2016 Château Lafleur Gazin/Pomerol

Lobenberg: Lafleur Gazin ist ein 8,7 Hektar großes Weingut von Christian Moueix. Der Untergrund ist Kies, Lehm und Quarzsand, also überwiegend ein Boden für ganz feine Weine. Ebenfalls gute Wasserversorgung. Es gab keinerlei Trockenstress hier. Dichte, würzige, rote Kirschnase, schwarze Kirsche



darunter, feine Holunder und Eukalyptus, schöne Würze. Insgesamt sehr spielerisch und leichtfüßig. Ultrafeiner Mund. Sauerkirsche, Süßkirsche, Schwarzkirsche, Johannisbeere. Massiver, salziger Einsatz dann mit Nachhall auf der Zunge. Aber der Mund ist in Summe total verspielt, seidig. Die Tannine sind unglaublich poliert. Das Ganze spielt sehr schön im Mund. Das ist köstlich und trotzdem lang. Der Wein wird lange leben und trotzdem immer unglaublich lecker bleiben. Immer zart, leicht und verspielt. Eine Mozart-Version. Das gefällt mir sehr gut. 94–95/100

Winespectator: Fresh and pure, with delightful cassis and cherry preserve notes that stream through, picking up hints of tea and mineral. This has some sneaky grip on the finish too. 92–95/100

Wine Enthusiast: This is a dense, generous wine with fine fruit and concentrated tannins. I find lots of acidity here but also a solid base of tannins. It has a good, long-term future. 92–94/100



🍷 2016 Château Lafon la Tuilerie Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Ein winziges Weingut, nur 2,5 Hektar groß, das direkt an den Ausläufern der Hänge von Saint-Émilion liegt. Genauer gesagt ist es die Fortsetzung der Hänge von Tertre Roteboeuf in Richtung Castillon. Dieses, im Grund lehmige Ufer, liegt aber zu 100% auf einer Kalksteinplatte. Das beste Terroir Saint-Émilions. Hier wurden früher Kalksteintiegel hergestellt. Daher auch der Name Lafon La Tuilerie. Alles wird in reiner Handarbeit im Weinberg bearbeitet. Pierre Lafon ist auch viel mit der Nagelschere unterwegs. Biologische Weinbergsarbeit. Was sonst? Penibelste Bearbeitung jeder einzelnen Rebe. Zu 100% spontan vergoren aus vollständig entrapptem Traubengut. Die Handlese führt in diesem Fall auch zur reinen Handentrappung. Das ist normalerweise unbezahlbar. Das kann sich kein normaler Winzer erlauben. Pierre arbeitet während der Ernte und in den Anfängen der Fermentationszeit 14 Stunden täglich, 7 Tage die Woche. Bei so wenig Ertrag kommt dies einer totalen Selbstaussaat gleich, der Mann lebt dann nur für seinen Wein. Dementsprechend clean ist aber dann das Biomaterial. Pierre arbeitet in unbeschreiblicher Weise und voller Enthusiasmus. Einige Wochen vor der Lese, direkt nach der Verfärbung, schneidet Pierre mit der zuvor genannten Nagelschere alle nicht perfekt reifen, kleinen Beeren oder sogar ganze Trauben heraus. Bei den anderen Trauben werden die linke und rechte Schulter sowie die Spitze entfernt und nur das Herz mit der höheren Konzentration wird bis zur Lese weiter reifen. Die Fermentation der Weine geschieht spontan im Stahl, also mit natürlichen Hefen, der Ausbau in zu 100% neuen Barriques und 500-Liter-Tonneaus. Der Ausbau dauert 18 Monate ohne Bâtonnage. Die Lese führt er alleine an einem einzigen Tag durch. Das geht bei ihm nur auf Grund der kleinen Fläche. Die Menge des Weingutes beträgt nur 12.000 Flaschen. Der Jahrgang 2016 war bei Pierre Lafon außergewöhnlich. Da er so perfekt mit Wasser versorgt ist auf dieser Kalksteinplatte mit 30 cm Lehm darüber, hatte er auch nicht so viel Trockenleid zu überstehen. Die Weine waren hoch reif und er erntete am 28. und 29. September. Dann war alles im Keller und händisch entrappt. Der Alkohol in 2016 liegt bei 14,5% bis 14,8%. Dies ist allerdings im Wein überhaupt nicht spürbar bei dieser reifen und sehr frischen Frucht. Die kalten Nächte

des Sommers waren so perfekt für die Frische. Der Jahrgang 2016 bleibt eine große Verblüffung, ja es verbleibt ein großes Erstaunen. Wir waren gerade zuvor bei Tertre Roteboeuf und der Wein dort war ein kleines Monster, ein unglaublich konzentriertes Kraftpaket. Hier, bei 100% Merlot bei Lafon La Tuilerie, hätte ich natürlich mindestens so viel Druck und soviel satte Frucht erwartet. Aber Lafon La Tuilerie präsentiert sich unglaublich fein. Ein Potpourri dunkler Früchte, viele schwarze Beeren, aber das Holz kommt nicht durch. Es muss also ein großer Anteil Säure im Wein sein, denn Säure frisst bekanntlich Holz. Die Nase besitzt ganz feine ätherische Frucht. Im Grunde ein bisschen mehr ein Clos Louie aus Castillon oder ein Tertre de la Mouleyre des Saint-Émilion-Nachbarn von Clos Louie. Erhaben, getragen. Schwarze Kirsche, Cassis, Maulbeere, Brombeere aber auch ein bisschen Lorbeere darunter und ein Hauch (als sei Cabernet Franc enthalten) Himbeere sowie ein Hauch sehr reifer Rhabarber. Aber natürlich ist und bleibt es 100% Merlot. Der Mund nochmal feiner gezeichnet, klarer definiert an den Ecken und Kanten als der sensationelle 2015er. 2016 vielleicht etwas monolithischer, etwas mehr geradeaus, präziser. Erhabene schwarze, feine Frucht mit wunderschöner Frische daneben. Zieht sich lange durch, endet im Unendlichen, hallt für mehrere Minuten nach, hört gar nicht mehr auf. Trotzdem bleibt alles so fein. Für einen Saint-Émilion fehlt das Laute was es hier häufig gibt. Das Dramatische. Es ist so unglaublich schön. Es ist mehr ein Pomerol in der Stilistik. Es ist eine zartere Version eines L'Evangile. Der Wein beeindruckt und verzaubert. Eine Delikatesse und trotzdem nie anstrengend. So fein zu trinken, es macht so viel Freude. Ich tue mich echt schwer in der Punkte-Bewertung mit dem 2016er. 2016 ist ein Jahrgang – und das habe ich in 2015 auch schon gesagt – wie ich ihn in dieser unglaublich erhabenen Schönheit noch nicht probiert habe. 2016 ist nicht ganz so lieb wie der unendlich schöne, erotische und feine 2015er. 2016 hat etwas mehr Struktur, etwas mehr Druck, aber gleichzeitig auch noch mal mehr Frische und vor allem diese ungeheure Präzision. Es ist die feinere und reifere Version, und gleichzeitig die frischere Version eines 2010er Jahrgangs. Ich muss irgendwann meinen Beruf einstellen, wenn es viele Pärchen wie 2015/2016 gibt, denn irgendwann ist die 100-Punkte-Skala ausgereizt. Aber was soll ich denn tun, wenn es einfach das Beste ist, was ich je probiert habe. Ich gebe diesem Wein vorsichtige 98+/100

Gerstl: Der Wein wurde in 2 Tagen am 28. und 29. September geerntet, für das 2,5 Hektar kleine Weingut ist es natürlich etwas einfacher, den optimalen Lesezeitpunkt zu treffen. 100% Merlot auf phantastischem Kalksteinterroir, biologische und akribische Handarbeit bis ins kleinste Detail. Wo ist da der Unterschied zu den ganz grossen Weinen von Bordeaux? Ausser beim Preis ist kein wesentlicher auszumachen. So langsam habe ich mich schon an diesen phänomenalen Duft der 2016er gewöhnt und muss aufpassen, dass das nicht zur Selbstverständlichkeit wird. Da ist immer wieder diese geniale konzentrierte, schwarze Frucht, die so intensiv auftritt, dass sie das Terroir zu übertönen droht. Diese himmlische Tiefe zeigt sich irre komplex. Und was für eine sinnliche Delikatesse am Gaumen, so verspielt leichtfüssig war dieser Wein noch nie. Gleichzeitig sind Konzentration, Fülle und Vielfalt bombastisch, das ist zum Ausflippen schön, der Wein schmeckt ganz einfach sensationell gut, das ist Lafon la Tuilerie in absoluter Höchstform. Und dann diese sensationelle Frische im Nachhall, die Länge und die Feinheit der Tannine, die Harmonie ist total, der Wein berührt mich zutiefst. 20/20

Weinwisser: 100% Merlot. 38 hl/ha. Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Was für ein intensives Parfüm nach reifen Schattenmorellen

und Brombeergelee! Dahinter Kokos und Veilchen – was für eine Fruchtkonzentration. Am Gaumen mit einer Eleganz und seidiger Textur, engmaschige aber reife Tannine, im Rückaroma Cassisdrops und Schokonoten. Dank der Rasse perfekt eingebunden und ein nicht enden wollendes Finale mit Edelholz, Kirschhaut und Schlehensaft – grossartiger Wert aus St.-Émilion! 19/20



🍷 2016 Château Lafon Rochet 4ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Würzige, tiefe, süße Nase. Maulbeeren im Vordergrund, dahinter schwarzer Kirsche, auch Amarena. So dicht, so würzig, unheimlich einnehmend. Das ist wirklich Saint-Estèphe, aber in einer sehr reifen Form. Brombeere, auch ein wenig Blaubeere, so üppig. Der Mund ist so reif, süß und dicht. Komplexe schwarze und rote Frucht. Sehr gut verwoben. Tolle Länge. Lakritze, eigentlich mehr Süßholz. Ein bisschen trocken, etwas Bitterschokolade. Gute Länge. In der Nase und im süßen Angang sehe ich ihn im direkten Vergleich zu Phélan Ségur und Meyney gleichauf. Drei superbe Verfolger von Calon Ségur. In der reinen Stilistik und ursprünglichen Typizität Saint-Estèphes und in der klassischen Ausrichtung liegt Phélan Ségur jedoch vorne, Meyney und Lafon sind so schick und so schwarz in ihrer weicheren Dichte. 95+/100

Suckling: Plenty of fruit and concentration to this wine, and it's buttressed by the tannins. Muscular and intense. Full-bodied yet reserved and tight. Excellent. 93–94/100

Wine Enthusiast: The great improvements at this estate have really paid off in this fine wine. Owned by another branch of the family that owns Pontet-Canet, the estate has produced a beautifully structured wine, packed with tannins and full of delicious blackberry fruits. It's a wine with a great future, to be held until 2028 and beyond. 95–97/100

Vinum: Alles spricht von Verführung und Sinnlichkeit an diesem Wein, die aromatische Komplexität, die fröhliche Blumigkeit, die Frische, der Schliff, die Tiefe, die Transparenz: umwerfende Mischung aus Rasse und Gourmandise. Einer unserer absoluten Lieblinge in diesem Jahr. 18/20

🍷 2016 Château Lagrange 3ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Château Lagrange ist immer ein archetypischer Saint-Julien. Allerdings häufig auch ein wenig langweilig. Das archetypische kann er in der Nase durchaus unterstreichen. Allerdings in 2016 mit noch mehr schwarzer Frucht. Dieser Nachbar von Château Belgrave (Haut Médoc) ist allerdings seit Jahren hinter eben diesen Nachbarn zurückgefallen und steht auch nicht mehr in der erweiterten Spitze von Saint-Julien. Zu brav, zu klassisch, zu monolithisch fällt der Wein aus. Sehr extrahiert, bitter, spitze Säure, unglaublich viel Bitterstoff nebst großer Wucht. Im Grunde ein bisschen wie der brutale Saint Pierre, einfach zu viel gemacht. Völlig unnötig. Schade. 90–91/100

Galloni: The 2016 Lagrange (Saint-Julien) is soft, pliant and inviting. A gracious midweight Saint-Julien, the 2016 is impeccably balanced. It is also one of the more sensual, graceful wines readers will taste in this appellation. Soft contours, pliant fruit and silky tannins add to that impression. Sweet tobacco, herbs, crushed flowers and dried cherries are all laced into the expressive finish. 90–93/100





🍷 2016 Château Langoa Barton 3ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Das zweite Château von Léoville Barton. Oft im Schatten und leider in Sachen Preis-/Qualitätsstruktur zu teuer, obwohl es immer ein schöner, runder Wein ist mit hohem Spaßfaktor. Die Nase des Langoa sehr fein, sehr reif, sehr weich. Viel Schwarzkirsche, etwas süße Maulbeere. Schöner Schliff, getragen, erhaben. Eher schick als zu tief. Der Mund auch sehr fein. Auch hier nichts Sprödes. Hier kommt Schlehe und Sauerkirsche dazu. Alles fein bleibend. Ein gehobener Saint-Julien der Mittelklasse, der richtig Freude macht. Und wenn der Preis passt, könnte Langoa Barton doch wieder eine Gelegenheit wert sein. Hier steht und fällt alles mit dem Preis. 94+/100

Gerstl: Sehr viel Kräuter, floral, eher dezent in der Frucht. Samtener Gaumen, schlank und betont rassig, zeigt eine gewisse Strenge, aber auf der angenehmen Seite, ein wunderschöner, spannender Charakterwein, wirkt im Moment vergleichsweise unscheinbar, aber genau das verleiht ihm zusätzlichen Charme, ein genialer Langoa, möglicherweise unterschätze ich ihn sogar etwas. 18+/20

🍷 2016 Château Larcis Ducasse 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Larcis Ducasse liegt unten an der Côte Pavie in der Nachbarschaft von Bellefont Belcier und Pavie. Also an den Südhängen des Kalksteinplateaus. Direktor ist Nicolas Thienpont, der auch Beauséjour Duffau und Pavie Macquin verantwortet. Önologischer Berater ist Stéphane Derenoncourt. Also die Erfolgsgeschichte Saint-Émilions geht weiter. Larcis Ducasse ist häufig etwas charmanter, als die beiden Riesen Beauséjour Duffau und Pavie Macquin. Auch 2016 ist die Nase vielleicht auf Grund der wärmeren Südlage etwas wärmer und reifer. Schöne Zwetschge mit süßer Kirsche, schwarzer Kirsche, etwas Wachholder und Lakritze. Deutlich Minze, Eukalyptus. Feiner Kirschmund. Rote und schwarze Kirsche, aber auch Schlehe, ein bisschen Kräuter der Provence, Unterholz. Sehr gute Länge. In seiner Opulenz sehr frisch, säurebeladen, aber nichts tut weh, nichts sticht. Das hat gute Harmonie in der feinen Süße. Durchaus raffinierter Larcis Ducasse. Für mich aber klar hinter den beiden Konkurrenten Pavie Macquin und Beauséjour Duffau. 96–97/100



Winespectator: This is really flattering, offering crushed raspberry, boysenberry and plum fruit stitched with dried anise, bramble and chalky threads. Long, elegant, spice-infused finish. 94–97/100

Galloni: The 2016 Larcis Ducasse is a drop-dead gorgeous beauty. Silky, supple and gracious to the core, it possesses exceptional textural finesse and nuance from start to finish. Nothing is out place; instead, in 2016 Larcis impresses with its poise, depth and centeredness. Super-ripe dark cherry, plum, chocolate, spice and lavender infuse the creamy, resonant finish, and all the richness of this south-facing site comes through loud and clear. Quite simply, the 2016 is an exceptional Larcis. Don't miss it! Tasted four times. 94–97/100

🍷 2016 Château Lascombes 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Ich bin ja in normalen Jahren überhaupt kein Freund von Lascombes, weil sie häufig so unheimlich stark extrahieren. So unglaublich wuchtige Tanninbombenmonster. 2016 ist die Nase von Lascombes zwar immer noch wuchtig, konzentriert, schwarzfruchtig, aber dabei sehr fein, sehr getragen. Total komplex. Schwarze Kirsche dominiert über kaltem Rauch, Brombeere, Maulbeere, auch Cassis. Aber ganz fein. Eher schick. Nicht überkonzentriert. Selbst der Mund des Lascombes ist 2016 gelungen. Man hat wirklich nicht überextrahiert. Letztes Jahr haben wir noch das Château besucht und haben so massiv mit dem Besitzer geschimpft. Selbst mit dem 2015er, wo wir ihn gefragt haben: Warum extrahierst Du so? Wurden wir erhört? Der 2016er ist auf jeden Fall sehr schick. Das Tannin ist fein, er ist nur ganz leicht trocken von dem vielen, neuen Holz, aber insgesamt sehr passend. Eine stimmige Komposition mit schöner Länge. Kein Riese, gehört nicht in die erste Reihe von Margaux und Palmer, aber es handelt sich um einen überaus best ever gelungenen Lascombes. Er wird wahrscheinlich, wie immer, viel zu teuer sein. Wäre er das nicht, würde ich eine unbedingte Kaufempfehlung für diesen Langläufer aussprechen. 96–97+/100

Suckling: Full, focused and precise with dark berries, intensely fine tannins and a fresh finish. Medium to full body and a persistent finish. More refined than in the past, yet it remains very well structured. 93–94/100

Wine Enthusiast: This is full of fruit, a change of style for this estate. The result is a wine that is rich and smooth, as well as concentrated and firmly tannic. 94–96/100



🍷 2016 Château Latour 1er Cru/Pauillac

Lobenberg: Die Assemblage ist 93% Cabernet Sauvignon und 7% Merlot. Der Alkohol liegt bei lediglich 13,5%. Sehr feine, pflaumige, schwarzkirschtige Nase. Sehr fein, erhaben. Auch im Mund ultra poliert. Sehr schicker Latour. Vielleicht etwas trocken. Vielleicht etwas hinter den beiden zuvor probierten Premier Crus zurück. Es fehlt ein bisschen die Rasse eines Lafite und es fehlt vor allem an dieser extrem schicken Raffinesse des Mouton. Ein sehr guter Latour, aber nicht der Beste, den ich je probiert habe. Trotzdem ein superber Wein. 97/100

Parker: The 2016 Latour is a blend of 92.9% Cabernet Sauvignon and 7.1% Merlot (no Cabernet Franc of Petit Verdot this year). The IPT is 83 and the alcohol a modest 13.5%. It represents 36% of the total production of the estate. Wow... this is some nose. It contains brilliant delineation and an unbridled sense of mineralité and terroir expression. It is not powerful per se, quite succint and perhaps more detailed than the 2005 Latour that I tasted alongside. The palate is medium-bodied and incredibly precise. You are overcome with the sense of a wine running like clockwork, like a Swiss watch—think Piaget. It is bestowed with astonishing length and yet there is a sense of weightlessness and precision that beckons you back for another sip. It is simply one of the best examples of Château Latour that I have tasted from barrel over the 20 years that I have been tasting at this address. 98–100/100

Vinum: Immenses aromatisches Potential, umwerfende Rasse und Dichte, reinsten Fruchtausdruck, grosse anspanntest, ewige Länge; herrlicher, einmaliger Wein. 20/20



🍷 2016 Château Latour à Pomerol/Pomerol

Lobenberg: Ein nur 8 Hektar großes Weingut im Besitz von Christian Moueix. Sehr tiefgründiger Kiesboden mit Lehm. Also sowohl fein als auch gleichzeitig sehr profund und mit guter Wasserversorgung. 96% Merlot, 4% Cabernet Franc. Häufig eines meiner Lieblingsweingüter in Pomerol, speziell im Preisbereich der zweiten Reihe. Ein ultraschickes Weingut. Der 2016er passt natürlich hervorragend in diese Erwartung und Struktur. Unglaublich dichte schwarze Kirsche, Holunder, Lorbeere, Wacholder, tiefe Würze, auch ein wenig Cassis. Ganz viel, fast schwarze, holländische Lakritze. Das Ganze reif, verwoben, mit viel Wucht. Für Latour à Pomerol eine unglaubliche Wuchtbrumme und nichts dabei ist hart. Nur unglaublich wuchtig. Sehr pikant neben dieser superfeinen schwarzen Frucht, zwischen seidigen Tanninen und feiner Säure hin und her pendelnd. Im Mund die gleiche Wucht in schwarzer Frucht. Dabei insgesamt sehr fein bleibend. Sehr pikant und diese hohe Intensität wieder aufgreifend mit satter Lakritze, Minze, schwarzer Schokolade, ganz schwarzer Kirsche, ein wenig Cassis. Druck und trotzdem ultrafein. Das Tannin ist total geschliffen. Nichts schmerzt und trotzdem hat der Wein große Intensität. Es wird ein Wein für Jahrzehnte werden. Ein Natur-Pomerol, der auf jeden Fall für bis zu 10 Jahre in den Keller gehört, aber er wird einer der großen Latour à Pomerols werden. Da bin ich mir sicher. Ich bin begeistert, auch wenn das kein früher Senkrechtstarter ist, sondern ein Wein mit richtig Struktur, trotz seiner Feinheit und köstlichen Raffinesse. 97–99/100

Winespectator: Rich, polished and suave, this lets its plum and cassis fruit flow liberally, while keeping a graphite edge in reserve on the finish. Gorgeous feel, with fruit to burn. And it will burn for a while, because the acidity is well-embedded and the ample tannins are supple and long. 93–96/100

Wine Enthusiast: This wine is austere, unusual for the vintage. It has a serious layer of tannins as well as acidity. The hints of fruit are under all this firmness, suggesting an impressive wine for long-term aging. 93–95/100

Weinwisser: 92,9% Cabernet Sauvignon, 7,1% Merlot (kein Cabernet Franc und Petit Verdot im Grand Vin). Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Dicht verwobenes, blau- und schwarzbeeriges Bouquet, das eine unendliche Tiefe und kühle Aristokratie anzeigt: Süsse Heidelbeeren, dahinter Brombeeren, Veilchen, würziges Schwarzbrot, viel Cassis und edelste Röstnoten. Am kräftigen Gaumen mit reifem, engmaschigem Tanningerüst, das Kraftpaket explodiert mit gewaltiger Konzentration von Cassis und Holunderessenz, gepaart mit Frische und Mineralik. Das ewig lange Finale endet auf schwarzen Oliven, Wacholder und Wildkirschen. Ganz grosses Latour-Kino! 20/20

🍷 2016 Château Le Boscq Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Der Le Boscq gehört zum Imperium der Thienot-Champagner-Familie, zu denen auch Belgrave in Haut Médoc und Le Garde in Pessac Léognan gehört. Einer der größten Negos CVBG, der auf Château Belgrave sitzt. CVBG ist einer der fünf größten Negos in Bordeaux überhaupt. Le Boscq war eines der Highlights in den Jahrgängen 2009 und 2010. 2015 hatte Saint-Estèphe einen leichten Durchhänger und 2016 ist bekanntermaßen ein ganz großes Jahr im nördlichen Haut Médoc und Saint-Estèphe. Château Le Boscq besteht aus 56% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot und 2% Cabernet Franc. Die Ernte begann am 29. September für Merlot und ging bis zum 20. Oktober für die Cabernet Sauvignon. Für Le Boscq ist schon realisiert, was viele andere noch anstreben, nämlich 10.000 Stöcke pro Hektar Pflanzdichte. Was dementsprechend zu extrem kleinen Erträgen von unter 500 Gramm pro Pflanze führt. Das ist die Zielsetzung aller Top-Betriebe. Hier wird parallel dazu biologisch gearbeitet. Le Boscq ist sicherlich einer der Top-Betriebe in Saint-Estèphe mit insgesamt 18 Hektar an Gesamtfläche. Das Château steht zwar im Schatten von Phélan Ségur, Meyney und Lafon Rochet als Verfolger der drei Superstars. Aber Le Boscq ist in guten Jahren, und diese nehmen auf dem Château auf Grund der Weinbergsarbeit zu, nicht weit dahinter. Vielleicht hat er diese 3 in 2016 ja schon erreicht. Die Nase ist tief und würzig. Ist sehr Saint-Estèphe, aber auch total geschliffen. erinnert in dieser dichten Opulenz schon sehr an Saint-Émilion. Unglaublich reich, Brombeere, schwarze Johannisbeere. So dicht. Dazu satte Lakritze, kalter Rauch, süße Veilchen, Minze, tiefe Würze wie Wacholder und sehr reife Zwetschge. Sehr profund, sehr dicht und tief. Eine Wolke in schwarzer Frucht und feiner Süße. Und dann kommt der Mund. Und der ist verblüffend. Er erinnert sehr an Lafon Rochet. Das ist so fein, das ist viel mehr Sauerkirsche, zerdrückte Himbeere, tolle Frische und große mineralische Länge mit feiner Salzspur. Die Brombeere und Cassis sind nur Begleitinstrument in diesem kirschigen, hochintensiven Fruchtbund. Opulenz und viel Power, aber nichts ist hart. Die Tannine sind butterweich, totaler Schliff. Aber reichlich vorhanden. Das ist ein genialer Saint-Estèphe und dieser 2016er ist dem eigenen 2010er nochmals überlegen, was eigentlich schwer zu glauben ist. Der 2010 war ein großer Le Boscq. 2016 ist noch besser. Das ist fast ein Muss-Kauf. Und da Le Boscq deutlich günstiger ist als Lafon Rochet und Phélan Ségur, werde ich mich bei Le Boscq sicherlich sehr stark engagieren. Ich bin begeistert von diesem reichen, üppigen und gleichzeitig feinen und sehr langen Saint-Estèphe. Ein neuer Level für Le Boscq. 95–96/100



Suckling: This is very structured and powerful with an impressive depth of fruit and intense tannins. Medium to full body. Strong and muscular. This is rocking it. 93–94/100

Wine Enthusiast: This is a wine that, even with its firm tannins, brings out opulent blackberry fruits and great acidity. It is concentrated, relying on its great structure, and should be ready to enjoy from 2029. 93–95/100

Gerstl: Schwarze Kirsche, Brombeer, Cassis, Frucht, Frucht und nochmals Frucht, dieser Duft geht direkt ins Herz, was für eine köstliche, edle Duftwolke. Auch am Gaumen zeigt er sofort seine grosse Klasse, Massen von extrem feinen Tanninen, jede Menge gutes, süßes Fruchtfleisch, die Sinne be rauschende frische Frucht, die Aromen tanzen Samba, der zündet ein wahres Feuerwerk, ein männlich robuster St. Estèphe, gleichzeitig ein Filigrantänzer, ein Genie von Wein. Das ist schon seit Jahrzehnten in jedem Jahrgang ein ausserordentlich zuverlässiger Wert, deshalb ist es so schwierig zu sagen, ob 2016 der allerbeste ist. 19/20

🍷 2016 Château Le Gay/Pomerol

Lobenberg: Ultrakleines, ultraschickes Miniweingut. Schöne Komplexität, fein, aber ein bisschen spröde, ein bisschen hart. Ein Schatten dessen, was er mal als einer der Top-Five-Pomerols war. Seitdem das Traumduo Jérôme Aguirre und J.C. Meyrou das Weingut verlassen haben und nun Enclos Tourmalin auf den Thron hoben, ging es bergab. Immer noch mehr als sehr anständig aber nicht mehr ganz groß. 94+/100

Suckling: One of the best Le Gays in years. Full-bodied and polished with superfine tannins. Layered. Goes on for minutes. 98–99/100

Galloni: In a vintage in which so many wines are flashy, the 2016 Le Gay is sculpted, precise and full of nuance. Inky blue/purplish fruit, lavender, violet and licorice open up nicely, but it is the wine's translucence and sense of understatement that make it one of the most compellingly delicious Pomerols of the year. Michel Rolland consults. Tasted two times. 93–96/100



🍷 2016 Château Le Pin/Pomerol

Lobenberg: Winziges Weingut von Jacques Thienpont in Pomerol, beste Lage neben Trotanoy und Enclos Tourmaline. Château Le Pin ist Kies und Sand in dicker Schicht. Der Lehm liegt sehr viel tiefer, das heißt, nur die alten Reben erreichen die Lehmschicht mit der guten Wasserführung. Das ist anders als bei VCC, wo der Lehm sehr viel höher ansetzt. Dementsprechend ist dort die Wasserversorgung in trockenen Jahren sehr viel besser. Wie in 2016. Die jungen Reben gingen dementsprechend auf Le Pin in 2016 gar nicht mit in die Produktion. Le Pin 2016 ist nur aus sehr alten Reben, die tief genug gewurzelt haben um an den Lehm zu gelangen, und um die Trockenphase der Monate Juli, August bis Mitte September, als der erste Regen kam, durchzustehen. 100% Merlot. Auch dieser Weinberg bearbeitet vom Duo Alexandre und Guillaume Thienpont von VCC. Sehr schöner kalter Rauch über extrem feiner Schwarzkirsche und Maulbeere. Dicht, duftig und ultrafein. Nichts



Raes. Auch der Mund ultrafein, aber dann kommt auch ein großer Gripp, sattes Tannin, aber total poliert. Ich glaube, ich habe kaum einen Wein getrunken, dessen Tanninmassen so unglaublich massiv und trotzdem so fein waren. Man merkt den Druck. Das ist die Faust im Samthandschuh. Wunderbare Länge und totale Eleganz. So etwas Verspieltes und trotzdem tief, dunkel, würzig, erdig, mit richtig viel Dampf. Der Wein wird ewig halten und hat von Anfang an diese köstlich raffinierte Eleganz. Das ist eine tolle Komposition. Und er ist sicherlich auf dem gleichen Niveau wie VCC. Vielleicht noch eine Spur eleganter und raffinierter. 100/100

Suckling: There is something decadent and wild about this Le Pin. Medium to full body, yet somehow wild and crazy—exotic. What a finish! This is real Le Pin. The dry weather reduced the production. 18 hectoliters. Reminds me of the unique 1986. Yeah...! 99–100/100

Galloni: The 2016 Le Pin is a total stunner. Dark, rich, and textured, it possesses breathtaking intensity and is sure to thrill those fortunate enough to find it. Pomegranate, blood orange, wildflowers, rose petals and sweet baking spices infuse the huge, voluptuous finish. 97–100/100

Gerstl: Der Wein gibt mir jedes Mal extrem zu denken, das ist ein unvergleichliches Parfüm, aber was genau ist es, was diesen Wein so faszinierend macht? Die Pomerol Erotik ist hier wohl am ausgeprägtesten, es ist weniger ein grosser Wein, vor dem man ehrfürchtig niederkniet, aber in Sachen Aromatik ist der dennoch einer der faszinierendsten, er hat nicht die Konzentration der ganz grossen Pomerol, dafür umso mehr burgundische Feinheit, umso mehr verführerische Raffinesse, einer der faszinierendsten Weine dieser Welt ist es auf jeden Fall. 19+/20

🍷 2016 Château Le Rey Les Rocheuses/Côtes de Castillon

Lobenberg: Ein neues Gemeinschaftsprojekt von Jean Christophe Meyrou und Peter Kwok von Tour Saint Christophe. Dieses Weingut hat 11 Hektar, die sich wie Domaine de L'A in St. Colombes befinden. Die Lage Rocheuses liegt zu 100% auf Kalkstein. Direkt neben Domaine de L'A von Stéphane Derenoncourt. Diese Investoren waren einfach schneller. 35 Jahre alte Reben. Bestes Terroir. Es gibt einen zweiten Weinberg, tiefer im Tal auf Lehmböden. Diese zweite Cuvée ist rund und lecker, fand ich aber nicht so spannend. Ich werde nur die Spitzenlage machen, von der es nur kleine Mengen gibt. Das sind 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Fermentation erfolgt spontan im Stahl, Ausbau komplett in gebrauchten Barriques. Kein neues Holz wird verwendet. Sehr reiche Nase. Irgendwo ein Zwischending zwischen Clos Puy Arnaud mit dieser Feinheit und Cabernet-Franc-Orientierung und dem wuchtigerem Nachbarn Domaine de L'A, diesem aber deutlich mehr ähnelnd. Der Wein ist sehr profund, sehr reich und druckvoll. Es ist nicht so fett, eher feiner, geschliffener, einem Pomerol ähnelnd. Auch der Mund erinnert mich sehr an die Domaine de L'A. Ist vielleicht nicht ganz so wuchtig, powervoll und extrem in seiner Ausrichtung. Eher etwas feiner und geschliffener. Für mich mehr ein Konkurrent auf dem Preislevel des d'Aiguilhe, den er meines Erachtens mit mehr Finesse aber klar in den Schatten stellt, weil er einfach der viel feinere und köstlichere Wein ist. Nicht so sehr auf Achtung, breite

Schultern und fetten Hintern getrimmt, sondern einfach nur schick und mit einer fantastischen Länge, einer schönen salzigen Spur, rote Kirsche, viel schwarze Kirsche. Kaum Brombeere, sondern viel mehr auf Kirsche laufend. Ganz feine rote und schwarze Johannisbeere darunter. Das macht ungeheure Freude. Das ist so trinkig. Das ist irgendwie die perfekte Ergänzung des unantastbaren Clos Louie, der 2016 zu den besten Weinen Bordeaux überhaupt gehört. Aber dieser Wein ist das Bindeglied zwischen Clos Louie und Château Peyrou und stellt für mich im Preis-Leistungsverhältnis eine unerreichte Stufe im Vergleich mit Saint-Émilion dar. Es gibt meines Erachtens nach dort wenig Vergleichbares für dieses Geld. Castillon gehört eindeutig die Zukunft. Hier muss man viel mehr tun und investieren und Le Rey ist sicherlich ein Paradebeispiel dafür. 94–95/100

Suckling: The pureness of this is so beautiful with wonderful depth of fruit and balance. Full body and flavors of licorice and berries. Round and polished tannins. Resounding purity. No new wood. No sulfur yet here. 93–94/100



🍷 2016 Châteaux Le Sacre St. George/AC Saint-Émilion

Lobenberg: Dieser Wein stammt 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. Der Wein wurde zwischen dem 06. Oktober und dem 17. Oktober geerntet. 86% Merlot, 14% Cabernet Franc. 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

Gerstl: St. Georges Saint-Émilion. Sehr feines, terroirbetontes Parfüm, wirkt noch etwas klarer, strahlender als Croix Mouton, dieser Duft wirkt unglaublich attraktiv und verführerisch mit diesen faszinierenden Kräuter- und Würzaromen. Samtener Anstrich und doch ist der Wein kräftig strukturiert, diverse Spielarten aus Frucht und Terroir bezirzen den Gaumen, da sind Kraft und Fülle, aber immer schön eingebunden in einen wunderbar schlanken Körperbau, da ist Spannung drin und jede Menge vibrierende Mineralik, ein grandioser, extrem preiswerter Bordeaux, eine Neuentdeckung auf die wir echt stolz sind. 18/20

🍷 2016 Château Léognan/Pessac-Léognan

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 Leognan 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, wengleich er gegen den mineralischeren, dichterem und ausgefilterten Seguin klar zurücksteht. Der perfekte günstigere Domaine de Chevalier aus im Durchschnitt etwas jüngeren Reben. 96/100

Gerstl: Der Duft des ersten 2016ers, den ich probiere, ist schlicht traumhaft, explosive, frische Frucht, gigantisch tiefgründig und komplex, enorm intensiv und gleichzeitig sagenhaft raffiniert, fein und sehr edel. Am Gaumen begeistert in erster Linie die sagenhafte Raffinesse, dann kommen Kraft und Fülle zum Vorschein, der Wein wird getragen von einer enorm feinen Tanninstruktur, wow, ist das gut, ich weiss nicht, ob die exzellente Frische den Ton angibt oder die überaus raffinierte Extrakt Süße, was für eine himmlische Delikatesse! Der Wein strotzt vor Kraft und Lebensfreude, ein Kunstwerk der Natur, eine echte Sensation, schon beim ersten Wein verstehe ich, was die Faszination dieses Jahrgangs ist. 19/20

🍷 2016 Château Léoville Barton 2ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Château Léoville Barton habe ich mehrmals verkostet in diesem Jahr 2016. Der Wein zeigt eine unglaubliche, fast extreme Cabernet-Orientierung. Die Cabernet ist reif und wir haben hier eine unglaublich expressive Nase. Eine Nase in einer Dramatik wie vielleicht in Léoville Las Cases, gleichzeitig reif und frisch. Extrem ausdrucksstark, sehr würzig, sehr schwarze Johannisbeere, zusammen mit schwarzer Kirsche, Brombeere, Unterholz, dunkle Lakritze. Sehr dicht, sehr frisch und trotzdem fein. Es gibt einige Weingüter, die dieses Jahr die klassische, reife Cabernet-Richtung mit viel Druck geschafft haben. Das ist ein Giscours in Margaux, ein Las Cases, und Léoville Barton in Saint-Julien reiht sich da ein. Das ist in Teilen ebenso in Saint-Estèphe und in den nördlichen Teilen des Médoc. Der Mund: Reife Dramatik. So hohe Intensität in Cabernet, so viel schwarze Johannisbeere, Brombeere, Lakritze, Veilchen. Unheimlich viel Power und trotzdem stylisch. Tolle Eleganz zeigend, tolle Frische. Das ist Léoville Barton in einer Extraform. Wie ich ihn Jahre nicht mehr hatte. Wie er auch 2015 nicht war. Er steht in der Charakteristik so



klar bei Léoville Las Cases und ist, das muss man der Fairness halber sagen, zwei Punkte dahinter. Und Poyferré ist auch nicht schlagbar. Dennoch einer der besten Bartons, den ich seit langer Zeit probiert habe. Vielleicht noch den grandiosen 2009er und 2010er überlegen. Klar besser als der nicht so reife 2005er. Barton in Bestform. 97–100/100

Winespectator: This packs some serious punch and drive, with a terrific core of blueberry, açai and plum reduction notes, backed by waves of graphite and roasted apple wood. Has the pleasantly chewy feel typical of St.-Julien, along with an extra-racy graphite edge. 96–99/100

Wine Enthusiast: This is a powerful wine, with superb tannins and blackberry fruits. It has a dense texture allied to stylish fruitiness and acidity. The result is a wine with the potential to age over a long period of time, while probably showing well starting in 2028. 97–99/100

Vinum: Da fließt purer, schierer Saft knackiger Beeren über den Gaumen, füllt den Mund bis in den letzten Winkel, streichelt sanft und samtend die Zunge, geht in die Tiefe, nicht die Breite und will gar nicht verhallen. Umwerfend einmal mehr. 19/20

🍷 2016 Château Léoville Las Cases 2ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Schon im recht komplizierten Jahr 2015 war Las Cases mit Ducru ein Überflieger. 2016, in diesem reifen Jahr, sollte er eigentlich noch besser sein. Die Nase ist deutlich reifer, voluminöser als 2015. Nicht so extrem puristisch und karg auf der roten Frucht laufend. Auch viel schwarze Kirsche, schwarze Johannisbeere, sehr reife Pflaume, Lakritze in der Nase. Sehr fein. Der Mund ist eine Explosion in Aromatik. Aber in was? In so viel. Zu allererst würde ich einmal sagen: Unterholz, geröstete Noten, Brombeere und Cassis. Süß und trotzdem nicht süß. Hochintensiv und trotzdem fein. So viel Druck. Der Mund zieht sich zusammen, die Augen werden schmal. Grandiose Säure, aber nichts ist spitz dabei. Und trotzdem ist das ein solcher Knaller im Mund. Er erinnert mich am ehesten an Mouton Rothschild, der auch diese unglaubliche Intensität zeigte, diese Dramatik, diese wahnsinnige Spannung. Auch Cos hatte das in dieser Intensität drauf. Alle Sinne werden berührt. Das ist pure Dramatik, wie sie da so hochflammt. Schwarze Lakritze kommt dazu, intensive Säure und so sattes Tannin, was aber nicht kantig daher kommt. Aber total präsent. Nichts ist grün und trotzdem ist alles ultra frisch. Es kracht und knallt im Mund, und trotzdem hat der Wein Harmonie. Ich würde ihn zwar bestimmt 10 Jahre weglegen, vielleicht länger, aber das wird sowieso ein Wein für die Ewigkeit. Dieser Wein hat deutlich mehr Größe noch als der grandiose 2015er, weil er komplexer ist, weil er nicht so reinsortig auf der frischen roten Frucht lang läuft, sondern in alle Richtungen spielt. Und trotzdem bleibt er präzise in seinem Geradeauslauf. Der Wein ist nicht die Harmonie pur, er ist nicht sehr schick, er ist ein dramatisches Erlebnis von höchster Intensität. Und trotzdem ist nichts zu extrem. Keine Tannine schmerzen, keine Säure setzt dem Mund zu. Die Verblüffung besteht darin, dass viele andere Weine, die irgendwo bei 97–100 liegen, eine weitaus größere Harmonie ausstrahlen. Dieser Las Cases will das gar nicht, dieser Las Cases will polarisieren und will mit brachialer Gewalt alles zeigen. Weil aber, wie ich schon sagte, nichts grün ist, nichts unreif, und alles hochkomplex, dramatisch, voller

Spannung, ist es letztlich ein ganz großer Wein. Sicher eines der Highlights der nördlichen Seite. Ich bin begeistert. 100/100

Parker: The 2016 Léoville-Las Cases comprises 75% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot and 11% Cabernet Franc picked between 30 September and 19 October, during which the harvesters were out in the vines for 16 days. It is matured in 90% new oak and delivers 13.60% alcohol and an IPT of 82. It is initially tightly coiled on the nose and needed coaxing from the glass. There are scents of small black cherries, boysenberry, crushed violets and a slight flintiness that emerges with time. The definition is very impressive—you can almost pick the aromas out one by one. The palate is awe-inspiring. The tannins are so filigree, in fact not dissimilar to their neighbor across the border at Château Latour. That seam of graphite lends this Léoville Las-Cases a Pauillac-like personality, but ignoring stylistic similarities, it is the intensity, depth and arching structure that astounds, with detail on the finish that rivets your feet to the spot. Then the finish is ultra-precise, one of the most mineral-driven that I have encountered in almost 20 years visiting the estate, plus it is endowed with one the longest aftertastes you will find in 2016. Yeah, it's good. 98–100/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randaufhellung, zart nach Lakritze und Cassis, tabakige Nuancen, feiner Edelholtztouch, zart nach kandierten Orangenzesten. Kraftvoll engmaschig, reife Kirschen, präsenze, integrierte Tannine, frischer Säurebogen, dunkle Beerenfrucht im Abgang, gut anhaltend, zitroniger Touch, mineralischer Nachhall, ein Vin der Garde, der gute zehn Jahre bis zur ersten Trinkreife benötigen wird. 100/100

Vinum: Von unglaublicher Dichte und Tiefe, Robustheit, ganz ohne Schwerfälligkeit, majestätisch, erratisch, für lange Reife 19/20



🍷 2016 Clos du Marquis/Saint-Julien

Lobenberg: Der Zweitwein von Léoville Las Cases, der kein Zweitwein ist, weil er auf fest definierten Rebbergen wächst. Ist ein eigenständiger Wein von Léoville Las Cases. 2016 besteht der Wein aus 73% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc. In diesen Wein gehen also niemals abgewertete Fässer von Las Cases. Im Gegenteil. Inzwischen hat Clos du Marquis einen eigenen Zweitwein, um den Erstwein besser zu machen. Kann durchaus mit einigen 3ème und 4ème Crus aus Saint-Julien mithalten. Für einen Saint-Julien erstaunlich schwarzfruchtig in der Nase. Das hatten wir allerdings auch schon bei Léoville Barton gesehen. Das ist relativ viel Druck. Man muss dazu sagen, dass Las Cases natürlich an der nördlichen Grenze zu Pauillac liegt. Sehr stimmiger, harmonischer Mund, aber trotzdem satte Säure, sattes Tannin, das aber geschliffen ist. Der Wein ist nicht bäuerlich, nicht rustikal und hat viel Grip, Druck und Länge. Ich befürchte nur, dass in seinem so großen Jahr das Bessere der Feind des Guten ist und Clos du Marquis so viel Konkurrenz von anderen Châteaux hat, die im gleichen Preisbereich liegen, und die vom Einkauf her in meinen Augen sinnvoller sind. Trotzdem ein sehr schöner Clos du Marquis mit einem Hang zur Größe. Tolle Dramatik zeigend, tolle Spannung, Würze und Druck. Trotzdem gute Harmonie. Alles stimmt. 94–95/100

Suckling: The clarity and beauty of this young red are brilliant with blackberry, blueberry and mineral undertones. Full and racy. Long and wonderfully polished. Racy. Better than the 2015. 94–95/100



🍷 2016 Château Léoville Poyferré 2ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Léoville Poyferré ist das dritte Weingut aus der Léoville-Serie. Ehemals war das ein Weingut. Häufig der burgundischste dieser drei Weine. In großen Jahren kann das schon mal der Primus Inter Pares sein. Das Schöne ist, Poyferré ist, seit ich ihn kenne, immer anders als Barton und Las Cases, die von der Kraft näher beieinander sind. Poyferré ist sehr viel feiner, sehr viel burgundischer in Nase und Mund. Die Nase ist dann auch überwiegend in Richtung würzige, schwarze Kirsche ausgerichtet. Nur ein kleiner Hauch von roter und schwarzer Johannisbeere darunter. Aber die stylische Kirsche dominiert ganz klar. So fein, so getragen, so schick. Und das setzt sich im Mund fort. Total auf der Kirsche laufend. Zur Schwarzkirsche kommt hier Sauerkirsche dazu, dann Schlehe, auch ein bisschen Sanddorn, Eukalyptus, Minze. Tolle salzige Länge. Viel Druck zeigend, aber auch große Frische und sehr viel Reife. Schicke stylische Note. Große Länge. Das trifft sich dann irgendwann perfekt nach mehreren Minuten. Was für ein großer, burgundischer, ultra schicker Léoville Poyferré. Wann gab es das in den letzten 15-20 Jahren besser? Ich glaube nicht. Ich kann weder Barton noch Poyferré mit glatt 100 bewerten, weil Las Cases einfach so atemberaubend ist. Aber im Grunde ist der Chambertin-Poyferré auf einem ähnlichen Level. 98–100/100

Winespectator: The deep well of gorgeous cassis, blueberry paste and blackberry puree flavors will carry this for the long haul. Shows a terrific graphite underpinning and a flash of cold charcoal. This is a big one. 95–98/100

Gerstil: Auch am Gaumen erinnert er an einen Ur-Bordeaux, zumindest in Sachen Aromatik, nur dass hier alles einiges präziser und feiner gewoben ist, als das in früheren Jahren, das ist auch eine Weinschönheit der sinnlichen Art, da ist gewaltig Spannung drin in diesem komplexen Terroirwein. Er verblüfft mich mit Schmetterlingartiger Leichtigkeit und feinwürzigen Aromen, der Wein ist sooo schön, trotzdem eigenwillig, fast stürmisch. 20/20

Parker: The 2016 Léoville-Poyferré is a blend of 60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc. Didier Cuvelier told me that color leached out naturally and he conducted an 8 day pre-fermentation macération. Matured in 80% new oak with some malolactic in barrel, it has a typical bouquet for this estate with opulent but neatly controlled, billowing scents of black cherries, black plum, crème de cassis and violets. The palate is beautifully balanced with fine tannin, a killer line of acidity and perhaps one of the most harmonious Poyferré that I have encountered at this juncture. It just glides across the mouth and slips down the throat with consummate ease. Superb. 95–97/100

Vinum: Beginnt wuchtig, zeigt Fleisch und grosse Rasse, aber auch unglaubliche Dichte, Spannkraft und Tiefe: grossartiger Wein. 19/20

🍷 2016 Château Les Ormes De Pez Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: 92–93/100

Parker: The 2016 Les Ormes de Pez is a blend of 42% Cabernet Sauvignon, 52% Merlot, 5% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot picked from 28 September until 12 October. It has an impressive bouquet: blackcurrants, boysenberry

and crème de cassis, all with very well integrated new oak. There is a lot of panache here, a word perhaps I have not associated with this Saint-Estèphe in recent years. The palate is medium-bodied with fine tannin, a lovely grainy texture, quite pure with lovely blackberry, melted tar and slightly savory, almost meaty notes. Harmonious right to the end, this is an excellent Les Ormes de Pez that seems to revel in the 2016 vintage. This might be one of the best wines from the estate. 92–94/100

🍷 2016 Château Lilian Ladouys Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Dieses kleine Weingut hat in sehr guten Jahren wie 2009 und 2010, aber auch 2015, schon große Erfolge gefeiert. Sie brauchen vernünftiges Wetter. In schwierigen Jahren ist es eben hier auch sehr schwer einen guten Wein zu erzeugen. Die Nase sehr reichhaltig, frische Zwetschge, satte, rote, süße, Kirsche, feine Eukalyptus- und Minzspur darunter sowie etwas Aprikose. Das zeigt wie schön reif die Merlot geworden ist. Das macht richtig Freude. Verglichen mit 2010 deutlich feiner und verspielter. Und trotzdem genauso dicht. Kraftvoller Mund mit ziemlich viel Wucht. Nach der Nase im Mund erstaunlich viel Druck zeigend, aber trotzdem fein bleibend. Voller Schliff und schöner Frische. Vielleicht nicht zu den Besten der Appellation gehörend, aber ein sehr stimmiger Wein mit einer schönen, kirschtönen Ausdruckskraft in der Merlot. Wenig Blaubeere oder Brombeere sondern eher auf der geschliffenen schwarzen Frucht bleibend. Feine Holunder darunter. Das macht Freude, braucht aber ein paar Jahre. Ein sehr schicker, kleiner Saint-Estèphe. 93–94/100

Suckling: Firm and silky with a lovely depth of fruit and polished tannins. Some cedar and berry. Full and dense. Excellent length. Energetic acidity at end. Yes. Better than the super 2014. Best ever 93–94/100

Parker: The 2016 Lilian Ladouys is a blend of 32% Cabernet Sauvignon, 62% Merlot and 6% Petit Verdot picked between 3–17 October and matured in 30% new oak. It has a tightly wound bouquet with blackberry, wild hedgerow and graphite, plenty of fruit here with excellent delineation. The palate is medium-bodied with ebullient red berry fruit laced with white pepper and bay leaf, a touch of brown spice towards the generous finish. Very fine... this is a step up from the 2015. 91–93/100



🍷 2016 Château Lynch Bages 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Lynch Bages besteht 2016 aus 75% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. 75% neues Holz. Wir sind in der höchsten Konzentration an Cabernet seit 2010. Das ist umso faszinierender, als dass die Nase im Grunde Merlot repräsentiert mit dieser wunderschönen Üppigkeit. Mit dieser runden, fast fetten schwarzen Kirsche und Brombeere. Maulbeere kommt neben einer schönen Süße, Tabakkiste, Zedernholz, hinzu. Das macht wieder deutlich: Pauillac. Dann kommt schwarze Johannisbeere. Aber alles weich, getragen, fast schick. Im Mund dominiert die Cabernet dann total, mit einer ganz schönen Dramatik und viel Grip. Sehr kraftvoll, sattes Tannin. Sehr Pauillac. Ganz druckvoller Mund mit langem, mineralischen Finale. Schwarze Johannisbeere, Brombeere, schwarze Lakritze, Veilchen, feine Bitterstoffe aber nicht überextrahiert trotz der vielen Power. Ein



Power-Wein mit schicker Erhabenheit, mit Frische und Finesse. Aber es bleibt ein Power-Wein. Es ist keine geschliffene Feinheit im Vordergrund, sondern eindeutig reifer, intensiver, maskuliner Pauillac. 97–99/100

Suckling: This is really back-ended thanks to a powerful and almost endless finish. Full-bodied, dense and powerful with incredible concentration and length. Round and polished tannins. Layered. This unravels bit by bit. Energetic acidity gives it such superb freshness. This is at the 2010/2009 level. 98–99/100

Winespectator: This flashes some sporty flavors of ripe cassis, plum and blackberry compote, but quickly pulls everything together with the terrific graphite spine. Alluring tobacco and anise notes line the finish. Delivers fruit, power and cut. A great showing. 96–99/100

Parker: The 2016 Lynch Bages is a blend of 75% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot with 13.7% alcohol and an IPT of 95, the highest ever for this property and probably one of the highest on the Left Bank this vintage. It was picked between from 27–30 September for the young vines, then the picking team stopped, restarting on 3 October with the Merlot and the Cabernets finished on 12 October. This vintage is matured in 75% new oak. It has a very concentrated, almost opaque bouquet that required some coaxing from the glass, developing floral and crushed limestone scents with time: disarmingly fresh and with stunning vivacity. The palate is concentrated and tannic, although they are not obtrusive and appear neatly embroidered into the multi-layered black fruit. This is a classic Lynch Bages with ambition and recalls vintages like 1990, a Lynch Bages built for long-term ageing. That arching backbone is counterbalanced by the keen line of acidity and a freshness that knows no bounds. There is ethereal delineation and tension on the finish, but I would give this at least ten years in bottle to enjoy this audacious Lynch Bages at its peak. Maybe the biggest surprise of the vintage, this has all the makings of a sensational wine. 97–99/100

🍇 2016 Château Malartic Lagravière Blanc/Pessac-Léognan

Lobenberg: In den letzten 10 Jahren sicherlich einer der Weißweine aus Pessac Léognan, der am meisten in Mode ist. Dann aber preislich leider so explodiert, dass ein bisschen der Witz raus ist. Die Nase ähnelt in ihrer Aromatik Fieuzal mit diesem hohen Anteil an Kernobst, Pfirsich, Aprikose auch Litschi. Fieuzal ist die super harmonische, weiße Bordeauxversion und Smith Haut Lafitte blanc ist der perfekte, weiße Sauvignon Blanc. Dazwischen braucht es meines Erachtens nach eigentlich nichts, höchstens ganz unten den Clos Floridène als Einstieg. Malartic ist superb, aber leider dafür immer echt zu teuer. 94/100

Galloni: Malartic Lagravière's 2016 Blanc is one of the most distinctive whites of the vintage. Creamy, vivid and layered, it exudes personality from start to finish. Slate, crushed rocks, white orchard fruit, smoke and citrus notes are all beautifully delineated in this classy, expressive wine. Michel Rolland is the consultant. Tasted three times. 90–93/100

🍇 2016 Château Malartic Lagravière/Pessac-Léognan

Lobenberg: Dieses Weingut war lange eigentlich nur für seinen Weltklasse-Weißwein berühmt. Aber schon 2015 war auch der Rote famos. Wenn auch nicht billig, aber sehr schön. Die ganze Appellation Pessac-Léognan ist in 2016, wie schon in 2015, die vielleicht Stimmigste auf der Médoc-Seite, aber ich gebe zu, dass ich noch nicht genug des oberen Teiles probiert habe. Diese unglaubliche Raffinesse, die diese Weine der Appellation haben, ist famos. Das war bei Domaine de Che-

valier, Carmes Haut Brion, Seguin. Im Grunde sind die Weine burgundisch oder Loirehaft, obwohl es überwiegend Merlot ist. Ohne übermäßige Extraktion und Wucht. Eben ohne das Übermäßige der Jahre 2009 und 2010. 2015 und 2016 sind zwei Meilensteine in dieser Appellation. Die Nase ist super fein. Ganz feine, zarte Blumigkeit über viel harmonischer, weicher, runder Kirsche. Total poliertes Tannin mit großer Frische, aber es ist tänzelnd, erinnert an Chambolle-Musigny. Gott, ist dieser Malartic schön. Im ersten Mund reiner Kirschsafft. Aber kein dicker, fetter Kirschsafft, sondern ein feiner. Dann kommt viel Minze. Vielleicht sogar ein bisschen feine, salzige, helle Lakritze. Er kann nicht ganz an die Tops der Appellation ran, aber verglichen mit den Vorjahren erreicht er mindestens das gleiche Niveau wie 2015. Das ist ein Top-Wert. Ein weitere Muss-Kauf aus dieser traumhaft, schönen Appellation. 95–96/100

Wine Enthusiast: A powerfully dense, impressive wine from a top-performing estate with a solid, foursquare structure. The crisp acidity so much in evidence in this vintage shines through all this richness. Keep the wine for at least 12 years. 96–98/100

Parker: The 2016 Malartic-Lagravière is a blend of 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot picked between 13–20 October at 46 hectoliters per hectare. It is matured in 80% new oak and the remainder one year old. It has a very composed and pure bouquet with blackberry, mint and just a touch of blueberry, the new oak neatly integrated and menthol developing with time. The palate is very well balanced with crisp acidity, fine structure and a keen line of acidity; this is a pixelated Pessac-Léognan that exudes style and panache. There is an effortless nature to this wine and it feels so persistent in the mouth that you cannot wait to take another sip. This is (another) impressive release from the bonny Bonnie family and do not be surprised if it eventually surpasses the outstanding 2015. 94–96/100

🍇 2016 Château Malescot St. Exupéry 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Malescot ist spätestens seit 2009 und 2010 einer der ganz großen Weine der Appellation. Ein Superstar auf dem Level eines Rauzan-Seglas und mit ihm zusammen wohl immer der erste Verfolger von Palmer und Château Margaux, es sei denn Giscours zieht noch vorbei. Und 2016, in diesem perfekten Margaux-Jahr, bleibt Malescot auf keinen Fall hinter den Erwartungen zurück. Die Nase ist sehr rauchig, dicht. Süße, würzige Maulbeere, Brombeere, Cassis, aber auch dichte Schwarzkirsche. Sehr duftig. Veilchen, Lakritze. Feines Unterholz. Schon in der Nase poliertes Tannin. Keine Ecken und Kanten und doch ausdrucksstarke Frucht. Malescot verbindet im Mund den warmen, charmanten Ausdruck eines Monbrisons mit der sehr stylischen Ausrichtung, wie sie bei Weingütern wie Prieuré Lichine und anderen anzutreffen ist. Wir haben hier einen stylischen, total präzisen Wein, mit warmer, sehr charmanter Frucht darunter. Zugänglich und trotzdem erhaben. Das ist schon ziemlich gut. Ich sehe ihn zwar nicht ganz so hoch wie Rauzan-Segla, dass er in der allerersten Reihe von Margaux steht ist aber ohne Zweifel. 96–98/100

Suckling: This is a superb wine. I didn't think it could be better than the 2015 but indeed it is. Full, layered and sexy. It goes on for minutes with dense fruit, yet it's also vivid and showcases sublime tannins and acidity balance. Great finish. 98–99/100

Gerstl: Wirkt erstaunlich dezent im Duft damit eleganter als oft in der Vergangenheit, setzt total auf frische schwarze Frucht, sublime Kräuter und Gewürze, wirkt reich komplex und tiefgründig. Am Gaumen zeigt er sich wie gewohnt als immenses Kraftbündel, bleibt aber wunderschön schlank, die Tannine sind markant aber fein, er wirkt verschlossener als die meisten 2016er in diesem Stadium, er zeigt aber sein Potenzial im minutenlangen spektakulären Finale, das macht Eindruck. 19/20

Parker: The 2016 Malescot-St-Exupéry has an opulent, lavish and pure bouquet with billowing black cherry and blueberry fruit, a touch of mint and graphite emerging with time. I love the delineation to this Margaux. The palate is very well balanced, sensual and voluptuous in style, but that does not detract from the fine structure here and the precision towards the finish. Everything seems to be in its right place here; it is one of the best Malescot-St-Exupéry that I have tasted and it is wonderful. 94–96/100



🍷 2016 Château Margaux 1er Cru/Margaux

Lobenberg: Château Margaux besteht aus sagenhaften 94% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot. Die Lese fand von Ende September bis zum 20. Oktober statt. Nur 23% der gesamten Ernte ist in den Erstwein gegangen. Die Weine wurden komplett entrappt, dann über händische Sortiertische, Rütteltische gefahren, um auszusortieren. Spontane Fermentation in großen Holzfüdem, Ausbau zu 100% im neuen Barrique. Die Nase ist in ihrer Feinheit, Frische und Intensität, ein kalifornischer Cabernet aus Hochlagen, weil die Reife so unglaublich schön ist. Aber nichts Fettiges. Ich meine nämlich nicht die landläufigen, überfetteten Kalifornier, sondern die richtig stylischen Weine von Ridge, Togni, Kongsgaard. Und so riecht Château Margaux 2016. So unglaublich fein. Sauerkirsche, rote Kirsche, mehr rote Frucht als schwarze Frucht. Frische Zwetschge, weißer Pfeffer, helle Lakritze, alles schwebt. Ein leichter Touch gelbe Frucht. Der Mund von einer unglaublichen Intensität. Aber eine köstliche, delikate Intensität. So fein. Auch hier wieder vornehmlich rote Frucht. Süße rote Kirsche, Sauerkirsche, Schlehe, helle Lakritze, dazu Eukalyptus und Minze. Salzige Mineralität und Länge, so ewig lange anhaltend. Ultra schicke Tannine, super poliert und trotzdem hat der Wein eine hohe Intensität, berührt alle Sinne. Die Augen und der Mund ziehen sich zusammen. Die Frische ist so genial. Und das mit der in sich so harmonischen, aber intensiv fruchtigen, mineralisch beladenen Cabernet ist eine perfekte Form von Cabernet Sauvignon. Er verliert alle Plumpheit, alle Rundungen, und ist trotzdem süß und dicht. Ein unglaubliches Vergnügen, was nach Minuten erst endet. Der Wein wird viele, viele Jahrzehnte altern können, und er wird immer noch zulegen in seinem köstlichen Genuss. Großer Château Margaux in bisher noch nie gesehener, erhabener Schönheit. Und eben ganz anders. Mein Wein des Jahrgangs noch vor Ausone und Mouton. 100+/100

Quarin: Couleur sombre, intense, noire, pourpre, vive. Nez complexe, intense, fin. Bouche merveilleuse où le vin monte dans une grande douceur tactile, très élégant dans son toucher, très « Musigny » dans ses arômes. Puis il fond et s'étire longtemps, noble, précis et superbe de classe. Ce résultat est obtenu avec une sélection sévère de 28% de premier vin ce qui permet de dépasser le standard qualitatif de l'appellation cette année. 99–100/100

Galloni: The 2016 Margaux is magnificent in the best tradition of the Château Margaux style, which always speaks more to finesse than power. Above all else, the 2016 is a wine of superb persistence, understated power and total refinement. There is wonderful depth and intensity to the ripe red and purplish-hued fruits, accompanied by mint, rose petal and sweet spice overtones that develop in the glass. The 2016 finishes with great aromatic lift and freshness. It has been absolutely compelling on the two occasions I have tasted it so far. 97–100/100

Parker: The 2016 Château Margaux is a blend of 94% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot and 3% Cabernet Franc, plus 1% of Petit Verdot, representing 28% of the total production. This is the highest proportion of Cabernet Sauvignon apart from 2013, which was due to the poor Merlot. It was cropped around 50 hectoliters per hectare depending on the grape variety, for example it could be up to 65 hectoliters per hectare in some sectors. Lucid in color, it has a detailed and precise bouquet with mineral-rich blackberry, raspberry coulis and limestone scents. It feels very perfumed, though not powerful like many Grand Vins in 2016. The palate is a different creature to the aromatics. Here is the intensity

of the vintage with shimmering black fruit laced with spice, a killer line of acidity and an irresistible crescendo on the finish. Then, graphite lingering on the aftertaste, a nod to Pauillac perhaps. The aftertaste is so long you could probably write a letter to your friend enthusing about this wine before the aftertaste fades. Doubtless it is destined to be compared to the magnificent 2015 Château Margaux and to be truthful, there's a hair's breadth between them. In a word: crystalline. 97–98/100

Vinum: Von schierer Reinheit, nur Trauben, immense Frische und Länge, un-glaubliche Tanninqualität, grosse Frische, saftig, herrlich. 19,5/20

🍷 2016 Pavillon Rouge du Château Margaux (2. Wein)/ Margaux

Lobenberg: Der Zweitwein, der, wie Château Margaux selbst, weniger als ein Viertel der Gesamterntemenge ausmacht. Die Hälfte geht in den Drittwein und wird im Fass verkauft. Die Selektion der Weine ist schon extrem hier. Auch die Rebsortenzusammensetzung hat sich im Laufe der Zeit unglaublich angenähert. Früher waren 30% der jüngeren Merlot im Pavillon Rouge, heute sind es nur noch gut 10%. 84% sind Cabernet Sauvignon. Also Château Margaux und Pavillon Rouge werden sich immer ähnlicher im Charakter. Sehr schöne reife Zwetschge und rote Kirsche, Sauerkirsche, Holunder, helle Lakritze. Feine Nase, schöne Aromatik. Und wie nicht anders zu erwarten, wie seit Jahren bekannt, der Mund des Pavillon Rouge ist köstlich. Ist eine wirkliche Delikatesse. Rote reife Kirsche, Sauerkirsche, süße rote Johannisbeere, dann kommt Schwarzkirsche, auch ein wenig gelbe Frucht. Das Ganze ungemein harmonisch verwoben. Tanninmasse, total poliert, nichts tut weh, nichts ist grün. Köstlich, reif, mit schöner mineralischer Länge. Ein sehr schicker Merlot, der durchaus mit einigen 2ème Crus mithalten kann, der viele Châteaux in den Schatten stellt, weil er so voller Finesse und ein so großer Spaßmacher ist und trotzdem Substanz und Druck zeigt. Von allen Zweitweinen der Premier Crus ist das mit Abstand der Beste. Noch besser als der hervorragende Clos du Marquis auf Las Cases. Ich hab noch nie einen solch guten Pavillon Rouge probiert. Der Wein steht für sich selber. Von der Charakteristik her ist das locker ein 2ème Cru. So berauschend, so wunderschön. Hoffentlich ist er preiswert. :-) Wird er natürlich nicht sein, wir alle werden ihn nicht kaufen, aber es gebührt ihm die best ever Ehre: 96–97/100

Wine Enthusiast: While this wine has high acidity, it also has intense tannins and concentrated black-cherry fruits. It is poised between a firm, concentrated structure and sophisticated fruitiness, suggesting the wine will age well over many years. 94–96/100

Gerstl: Die Beeren waren sehr klein, aber es gab sehr viele. Das ist ein Vorteil, so gibt es mehr Traubenhäute in Verhältnis zum Saft. 2016 waren die Nächte kühl, das erklärt die frische Aromatik der Weine. Hier wird extrem streng selektiert, von der gesamten Produktion geht etwa 1/4 in den Zweitwein und 1/4 in den Grand Vin. Die Hälfte geht in der dritten Wein oder wird im Fass verkauft. Das ist schon eine andere Nummer als noch vor wenigen Jahren, hat vermutlich die Qualität eines mittleren Jahrgangs von Château Margaux früherer Zeiten. Ein Traumduft, mit einem recht grossen rotbeerigen Anteil. Feiner, delikater, supereleganter Gaumen, sensationell feine Tannine, eine berauschte Delikatesse. 19/20



🍷 2016 Château Marquis de Terme 4ème Cru/Margaux

Lobenberg: Der 2016er ist sehr gut gelungen. Nicht ganz so stylisch wie Prieuré Lichine, eher in die warme Richtung wie Monbrison gehend. Aber mit ein bisschen mehr Politur, dafür nicht ganz so warm. Ein schicker Margaux mit total feinem Tannin. Reife schwarze und rote Frucht. Ein köstlicher Margaux. Ein Wein für die Freude. Sicherlich langlebig. Toller Wert. 94+/100

Suckling: Full, dense and chewy yet with a subtle mineral character, plenty of elegant dark fruit and a savory finish. Long. 93–94/100



🍷 2016 Château Meyney Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Im – für die Region – schwierigen Jahr 2015 war Meyney einer der Überflieger. Das müsste in 2016 ja dann der Kracher werden. Die Nase dicht, würzig, schwarz. Aber schon in der Nase total poliertes Tannin. Nicht, wie häufig in Saint-Estèphe anzutreffen eine harte Rustikalität, sondern stattdessen große stylische weiche Feinheit. Sehr konzentrierte schwarze Kirsche, Maulbeere, alles süß bleibend, versammelt, sehr präzise und gerade. Auch der Mund mit einem unglaublichen Geradeauslauf. Noch etwas trocken vom neuen Holz, aber so präzise gezeichnet. Schwarze Kirsche, Cassis, Lakritze, ein wenig Wachholder. Darunter Unterholz. Aber nichts bäuerliches, alles fein bleibend. Geschliffenes Tannin mit lebendiger, Säure. Also ein ganz präziser, mittig bis in die Unendlichkeit laufender Stoff. Kein Riese aber sehr stylisch und einfach wunderbar. Ein sehr dichter, schicker, würziger Saint-Estèphe. Das ist schon sehr fein. Gefällt mir überaus gut. 95–97/100

Suckling: Solid and incredible depth reminds me of the Meyney of the 1960s that were so structured and incredible. Full body yet polished and refined. Super structure. 95–96/100

Gerstl: Der strahlt wieder ähnlich liebenswert aus dem Glas wie letztes Jahr, ein raffiniertes Fruchtbündel mit nobler Ausstrahlung. Auch am Gaumen, was ist das ein liebenswerter Sexywein, sagenhaft delikater und raffiniert, dabei intensiv aromatisch und komplex, Kraftbündel und Flirgantänzer in Personalunion, in Sachen Charme kaum zu überbieten. Aber der Wein zeigt auch Größe und Tiefe, der berührt die Seele mit seinem immensen Geschmacksspektrum, der ist in den letzten Jahren zu einer eindrucksvollen Persönlichkeit herangereift. 19/20

🍷 2016 Château Monbrison Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Im Süden Saint-Émilions auf flachem Gelände gelegen. Untergrund sind Lehm- und Sandböden. 30 Hektar, 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Die Reben sind um die 40 Jahre alt, der Ertrag 38 Hektoliter pro Hektar, 14,5% Alkohol, 3,6 pH-Wert. Ein Weingut, welches bisher im Besitz von Monsieur Perse war, jetzt durch ihn als Alterssicherung an einen Finanzkonzern verrentet, aber weiterhin durch ihn betrieben. Eigentlich ein eher unspannendes Terroir. Direkt in der Nachbarschaft liegt Château Tour Perey, was aber so viel vorteilhafter auf einer Kalksteinplatte liegt. Die Nase total von der Merlot betont, dicht und wuch-

tig. Ziemlich üppig und süß, aber durchaus mit Charme rüberkommend. Im Mund dichte, schwarze und süße rote Kirsche. Bisschen Amarena, reife Pflaume, etwas trocken. Ziemlich viel Tannin, aber vom Holz her etwas austrocknend. Etwas stärker extrahiert, aber mit ausreichend Saft ausgestattet, um letztlich irgendwann ein sehr schöner, leckerer Wein zu werden, jedoch ohne wirkliche Größe. Der Nachbar Tour Perey hat deutlich mehr Potenzial, aber auch das deutlich bessere Terroir. Trotzdem ist Monbrison, wäre er denn im Preis halbwegs interessant, ein schöner Wert, der schon früh und wahrscheinlich auch für ein langes Leben von 30 Jahren Spaß machen wird. Ein schicker, typischer Saint-Émilion-Wert mit schöner Fruchtigkeit und hohem Genussfaktor. 93–94/100

Suckling: This is very layered and firm with beautiful tannins and richness. Full-bodied, tight and spicy with lovely depth. Refined and pretty. 94–95/100

🍷 2016 Château Monbrison Cru Bourgeois/Margaux

Lobenberg: Monbrison liegt im Hügelland direkt hinter Du Tertre, hat aber einen gänzlich anderen Charakter als der Finesse-Spezialist Du Tertre. Monbrison ist eigentlich immer der Wein für runde, warme Emotionen. Dicht und charmant. In warmen Jahren eine Köstlichkeit. 2016 kommt so fein rüber, gleichzeitig aber auch mit der gewissen Üppigkeit ausgestattet. Rote Kirsche überwiegt, auch Schwarzkirsche, Zwetschge, Schlehe, zerdrückte Himbeeren. Florale Noten kommen dazu, Veilchen, Rosenblätter, feine Süße ausstrahlend. Auch ein wenig Sanddorn. Dazu Eukalyptus. Ein feines Sammelurium einer warmen, fruchtig, floralen, dichten, runden, charmanten Nase. Der Mund dann zusätzlich zu diesen warmen, emotionalen Tönen auch sehr fein. Wir sind hier nicht ganz in der Finesse eines Du Tertre oder Giscours. Dafür sind wir hier bei einem sehr dichten, kirschtigen, harmonischen Wein voller Fruchtsüße, der dennoch nie plump sondern verspielt ist. Im Grunde ist es der Einstieg in die großen Weine des Margaux, allerdings stehengeblieben im köstlichen Charme. Gerade unterhalb der Topwerte. Ein unglaublich trinkiger, perfekter Margaux, der unglaublich viel Spaß macht. Ich bewerte ihn genauso hoch, wie die stylischeren Gewächse Prieuré Lichine und Kirwan, die beide stilistisch sicherlich darüber liegen. Dafür liegen die Stärken dieses Monbrisons mit seiner unheimlich fruchtigen, wuchtigen, eleganten Wärme auf dem reinen Trinkvergnügen. 95+/100

Gerstl: Schwarze Frucht in Verbindung mit wunderbaren floralen Komponenten, wirkt sehr frisch und da sind geniale Raffinessen versammelt und was für ein immense Strahlkraft. Am Gaumen besticht er mit seiner traumhaften Extraktssüße, die reiche frische Frucht des Jahrgangs ist sowieso beinahe im Überfluss vorhanden, das ist ein göttlicher Wein, sagenhaft delikater und fein, aber auch konzentriert und vollmundig und so etwas von lecker, unter den vielen grandiosen Monbrison Jahrgängen der letzten Jahre fraglos einer der besten. 19/20

Vinum: Komplexe blumig-fruchtige Aromatik und frische Kräutern, von grosser Dichte, Frische und Länge. Erstklassiges Tannin von genau richtiger Reife mit besonderem Schliff: unklassierte Spitzenklasse mit unschlagbarer Margaux-Typizität. 18/20





🍷 2016 Château Montrose 2ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Der 2016er Jahrgang, 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc. Die Ernte fand zwischen dem 23. September und dem 14. Oktober statt. Die Nase würzig, aber in seiner schönen roten Kirschfrucht. In der sehr fein bleibenden Konzentration, könnte er in einer Blindprobe fast für ein Saint-Julien gehalten werden. Da ist nichts Grobes, da ist nur schöne, dichte, reife Kirschfrucht. Darunter Sanddorn, Eukalyptus, Minze, zerdrückte Himbeere sowie Kirsche und Schlehe. Das macht Freude in der Nase. Und das ist wirklich poliert. Der Mund des Montrose ist genauso fein und geschliffen wie in 2015. Vielleicht sogar etwas polierter, etwas schicker. Die Tannine sind total weich, reichlich vorhanden. Keine harten Ecken und Kanten. Schöne salzige Länge. Ganz viel auf roter Frucht laufend, dazu Eukalyptus, Minze, Lakritze. Feine Salzspur auf der Zunge, sehr harmonisch und in seiner Würze ein Unikat. Ein Unikat, was aber typisch Montrose ist. Wer Montrose 1989 und 1990 sowie 2010 in Erinnerung hat, der wird den 2016er sofort wieder erkennen. Das ist so typisch auf dieser neuen, eleganten Châteaulinie laufend. Und ich glaube, es steht in diesen großen Jahren nicht so viel nach. Ich bewerte ihn vorsichtig. 97–100/100

Quarin: Le 20 février dernier, je découvrais l'assemblage du Montrose juste fait. Le vin venait d'être remué et pourtant, j'ai été stupéfait d'évaluer sa qualité entre 19 et 20. Je l'ai regoûté cette semaine et là, Boum ! Il s'agit d'un tout autre style que 1990, 2003, 2009 et 2010. Une approche plus sophistiquée, plus complexe. Le trésor de ce cru ? La puissance. Dompté et apprivoisé, voici que Montrose gagne une expression inédite. La rareté, l'inexplicable en 2016 demeure cette combinaison d'un pH bas (3,55) et d'IPT élevé à 78. Ces deux éléments devraient renforcer la fermeté du tannin. Eh bien non ! Ici, la pulpe ne cesse d'irriguer la bouche. Jamais le grain de tannin ne ressort. Le dessin au palais se révèle parfait. Bravo ! Couleur très sombre. Nez intense, fin, au fruité mûr, pur et profond. Fantastique entrée en bouche ! Le vin monte au milieu, dense, de suite complexe et se met à fondre, lentement, riche, noble, avec beaucoup de goût. Il rebondit en finale en s'achevant juteux dans une très grande longueur profonde qui laisse la bouche fraîche. Waouh! 100/100

Gerstl: Wow, da geht die Post ab, dieser Duft fährt so richtig ein, kommt gewaltig aus der Tiefe, die Konzentration ist immens, was für eine Fülle von raffinierten, verführerischen Aromen. Das ist eine kleine Duftorgie, aber eine der ganz edlen Art, über alles erhaben und sinnlich. Am Gaumen folgt eine wahre Aromenexplosion, der Wein füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel mit himmlischen unbeschreiblich faszinierenden Aromen, aber noch viel eindrücklicher ist die Feinheit des Weines, die Tannine fühlen sich an wie Seide, sind aber in Massen vorhanden, der Wein schmeckt auch als Fassprobe schon so genial, dass man ihn am liebsten aus grossen Gläsern trinken würde. Aber der wird wohl ein beinahe unzerstörbares Leben haben, das ist so eine Weinlegende die wohl 100 und mehr Jahre alt werden kann. Das ist auch wieder so ein Wein, der die Punkteskala aus den Fugen wirft. Ich bin mir ganz sicher, dass der 2016er klar besser, weil deutlich präziser, konzentrierter, feiner und auch frischer ist als der sagenumwobene 1990er. Ich durfte diesen in jüngster Zeit mehrfach verkosten und würde auch heute nicht zögern, ihn mit der Maximalwertung zu adeln – und ich denke mir viele andere auch nicht – sehen Sie liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund, wo das Problem liegt? 20/20

Parker: The 2016 Montrose is a blend of 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 7% Cabernet Franc (no Petit Verdot this year) picked between 23 September to 14 October and matured in 60% new oak. It has a very sophisticated bouquet with blackberry, briary, a touch of blue fruit and violets. Sometimes this Saint-Estèphe can be a little broody at en primeur, but this certainly is more expressive, maintaining very fine delineation and precision, unfolding with each swirl of the glass and revealing a hidden graphite/marine influence. The palate is very fresh on the entry. The first facet of this wine that strikes you is the freshness that lasts from start to finish. This is an animated, vivacious Montrose that starts in almost understated fashion yet builds in the mouth towards what is almost a sensual finish, not a descriptor often applied to Montrose. It is a disarmingly and hauntingly beautiful 2016, extremely long and the aftertaste lasting two or three minutes. NB This is one example where I felt my second visit, over a fortnight after the first, revealed a wine with much greater potential, and I therefore raised my banded score accordingly. 97–99/100

🍷 2016 Château Moulin Haut Laroque/Fronsac

Lobenberg: Moulin Haut Laroque liegt auf der Kuppe in Fronsac, in Saillans, dem Ort, in dem alle Stars liegen. Weißer und teilweise auch blauer Lehm sowie Magnesium über purem Kalkstein. Hervorragendes Terroir. Der direkte Nachbar ist das Château Tour du Moulin eines sehr bekannten Önologen und Consultants. Kleiner, aber auch sehr gut. Hier oben entstehen mit die besten Fronsac. Es gibt hier so gut wie keine Probleme mit der Trockenheit. Die Wasserversorgung auf reinem Lehm auf Kalkstein funktioniert erstklassig. Die Rebsortenzusammensetzung ist 2016 68% Merlot, 19% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon und der Rest ist 5% Malbec. Die Ernte war in diesem Jahr erst vom 03. Oktober bis zum 13. Oktober, also etwas später, aber in voller Reife. 2016 waren die Erntebedingungen archetypisch gut. So gut wie noch nie, weil es einfach einen langen Sommer gab. In den Weinbergen von Moulin Haut Laroque wird biologisch gearbeitet ohne zu zertifizieren. Die Fermentation erfolgt als Spontanvergärung im Stahl, dann kommt der Wein zur Malo komplett ins Barrique. Ein Drittel neues, 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, sondern ist extrem sorgfältig in der Ertragsreduktion. Überwiegend natürlich durch alte Reben und Engpflanzung. In 2015 sowie 2016 wurden die zu dicht gepackten Trauben ebenfalls herausgeschnitten. Das Laub um die Trauben herum wurde in der letzten Zeit vor der Ernte entfernt um den immer sehr starken und trockenen Wind in Fronsac zuzulassen. Das Ganze führt zu einer so starken Konzentration der Beeren, dass der Ertrag ungewollt, aber in der inneren Spannung des Weines überzeugend, auf klar unter 30 Hektoliter pro Hektar fällt. Bei der Dichtpflanzung ist das klar unter 500 Gramm je Weinstock. Ein schon ziemlich extremer Wert. Auch 2016 gab es sehr kühle Nächte und warme Tage. Diese Konzentration kommt zusätzlich hinzu und gibt tolle Frische. Der Alkoholgrad liegt um die 14%, was aber bei der Frische und dieser hohen Säure in 2016 völlig harmonisch ist. Der Wein schmeckt eher fein und zart. Die Nase wird trotz ihres nur kleinen Anteils von der Cabernet Franc dominiert. Auch ein wenig Johannisbeere von der Cabernet Sauvignon, aber die leicht gekochte, breiige Himbeere ist die klare Dominante.



Dazu süße rote Kirsche, ein Hauch von Sauerkirsche und Schlehe darunter. Feine Milchsokolade. Sehr aromatische Nase. Extrem dicht, extrem aromatisch, ätherisch. Was für ein Duft! Bitte ein großes Burgunderglas nehmen. Riechen reicht völlig. Ich habe über 2015, den ich kurz zuvor nochmals probiert habe, gesagt, das sei ein Meilenstein. Was soll ich jetzt in 2016 sagen? Der Mund ist ungeheuer frisch. Schlehe und Sauerkirsche vor der Himbeere. Eine wunderschöne Säure. So verspielt und trotzdem eine immense, eine verblüffende aromatische Dichte und Intensität. Große Tanninmengen, aber alles ist butterweich. Nichts schmerzt, nichts ist zu viel. Und dann ein zweiminütiges, aromatisches Spektakel mit Himbeere, Schlehe, Sauerkirsche, aber auch ein bisschen Brombeere. Das Ganze zart bleibend, total verspielt und irgendwo im Unendlichen endend. Dieser Fronsac 2016 würde in den 80er Jahren einem Premier Cru zur absoluten Ehre gereicht haben. Das ist so unglaublich fein. Es liegt irgendwo zwischen Pomerol und Saint-Émilion. Das schwingt und bewegt. Es ist delikat. Ja der Wein ist sexy, erotisch und gleichzeitig total berührend. Am zweiten Tag meiner Verkostungstour gleich ein so traumhafter Wein. Und nachdem ich Château La Rose Figeac in Pomerol und Château Fonroque zuvor probiert habe, ist das ein würdiges Finale. Er muss sich dem Clos Louie in Castillon ganz sicherlich beugen, der nochmals eine andere Dimension in Finesse darstellt. Aber er gehört zu den traumhaften Weinen des Jahrgangs. Der Wein wird jung ein Vergnügen sein, aber wie die Rückverkostung aus 1989 und 1990 ergab, wird dieser doch deutlich bessere Wein problemlos über Jahrzehnte altern können. Man servierte uns zum Dinner grandios frische und pikante Weine von 1937 und 1900. Genial, das wird 2016 dereinst auch können, viel bessere reife Weine habe ich in meinem Leben noch nicht getrunken. Wirklich super Stoff 2016. Darf man Fronsac mehr geben als...? 96+/100

Gerstl: Thomas Hervé: „Wir konnten zwischen dem 3. und 15. Oktober alles bei optimaler Reife ernten, total entspannt, ohne jede Hektik“. Das ist ein Weinparfüm, wie man es sich edler nicht vorstellen könnte, sagenhaft fein, überaus tiefgründig, komplex, auf frische Frucht gebaut, aber auch köstlich süss, ich könnte stundelang einfach nur diesen Duft in mich aufsaugen. Auch am Gaumen ein Traum, diese Süsse, diese Frische, diese Fülle, diese Eleganz, diese irre Komplexität, diese verführerische Feinheit, das ist ganz grosse Klasse und alles wirkt so natürlich, so unkompliziert, so offenherzig, so fröhlich, was für ein sinnliches Weinerlebnis. 19+/20

Gabriel: Samtenes, dichtes, frisches, florales Bouquet, Himbeeren, Maulbeeren, Tabak, Red Currant, fein Nougat. Ausgewogener, eleganter, dichtverborener Gaumen mit kräftiger, süsser, vielfältiger Aromatik, feiner Frucht, viel gutem Tannin, dichter, eleganter Struktur, sehr langer, süsser Abgang mit vielen süssen Rückaromen. (André Kunz) 18/20

Vinum: Blumige Nase, Tannin mit Schliff, dicht gebaut und eng gewoben, grosse Präzision im Ausdruck der Fruchtigkeit, langes, reiches Finale. Lässt den Rest der Appellation weit hinter sich. 17,5/20

🍷 2016 Château Moulin Saint Georges Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Moulin Saint Georges ist eines der Weingüter von Château Ausone, das ist die Familie Vauthier. MSG liegt etwas unterhalb davon. Es ist ein Grand Cru auf dem Sprung zum Grand Cru Classé. Hier wird die auf Ausone geübte Dichtpflanzung bis zu 12.600 Stöcken praktiziert. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 30 Jahre. Es sind 7 Hektar. Die Gärung findet im Stahl statt. Danach 18 Monate langer Ausbau in 85% neuem, französischen Holz. 30 Hektoliter pro Hektar Ertrag. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Etwa 20.000 Flaschen werden erzeugt. Moulin Saint Georges ist ein Weingut, dass ich im Grunde immer für den idealen Zweitwein von Ausone halte, denn der Wein ist sehr fein, hat einen tollen Schliff, zeigt in 2016 große Harmonie. Feine Säure, total geschliffenes Tannin. Der Mund ist sehr schick und fein. Er ist erstaunlich stark von der Cabernet geprägt, mit einer fast spitzen Johannisbeersäure. Tänzeln, hohe Eleganz. Aber es fehlt ein bisschen der letzte Kick, vielleicht der letzte Druck, die letzte Wucht. Es ist ein feiner, schöner, Cabernet orientierter Saint-Émilion, der guten Trinkfluss hat und Spaß macht, aber er ist nicht wirklich groß. Macht aber nichts, wenn der Preis stimmt, ist es eine große Freude ihn zu trinken 92–93/100

Suckling: A deep and pretty wine with lovely texture and fruit. Medium body, fine tannins and a savory finish. Delicate. 90–91/100



🍷 2016 Château Mouton Rothschild 1er Cru/Pauillac

Lobenberg: Der zweite Premier Cru. Nachdem Lafite gegen den Nachbarn Cos leicht unterlegen war, deutet durch die davor stattfindende Probe von Clerc Milon Rothschild alles daraufhin, dass hier der Höhepunkt Pauillacs liegen könnte. 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. Wie Clerc Milon intensives Kirschtrot mit viel schwarz. Und wie bei Clerc Milon, und das ist jedes Jahr wieder das Verblüffende, die fast gleiche Nase. Total schick, super poliert, Brombeere, ein Hauch Cassis. Sehr viel schwarze Kirsche, sehr schick, sehr fein. Ein Hauch Mango und Aprikose darunter. Auch deutliche Kaffenoten und Holzkiste. Aber das Holz vom Ausbau als solches ist nicht spürbar. Total dezent. Die Nase ist wie Clerc Milon, nur noch eine Spur feiner. Noch mehr Pomerol in dieser schicken Präzision. Nichts Maskulines, nichts Störendes. Einfach nur ein unglaublich duftiger, traumhafter Wein. Ein Wein, wie er in dieser Klasse auch aus Kalifornien kommen könnte. Die Nase berauscht, zeigt dann Lakritze, darunter Rauch-Noten. Nur das Riechen reicht. Was für ein Mouton. Auch im Mund dieses Quäntchen mehr an Feinheit als Clerc Milon. Im Grunde wieder baugleich. Ultraschick. Riesen Tanninmassen, noch frischer als Clerc Milon. Die Säure ist sehr präsent. Rote Johannisbeere von der Cabernet, Sauerkirsche, feine süße rote Kirsche. Dann erst kommt dunkle schwarze Kirsche, viel Zwetschge, sehr feine Lakritze und eine tolle salzige Mineralität, eine große Länge. Ein ultra raffinierter, köstlicher und in dieser Feinheit von mir noch nie zuvor probierter Mouton Rothschild. Ich bin kein riesiger Fan von Mouton Rothschild, der ist oft überbewertet, aber 2016 ist „best ever“ und der reine Wahnsinn. Mein Freund Max Gerstl, der 1982 erstmals Mouton Rothschild vom Fass probiert hat, sagt er sei klar besser, besser als 2016 geht nicht, das ist weit über dem 1982er. Meine Historie reicht nur zurück bis 1989, und in meiner Verkostungszeit hier hatte ich nichts was so unglaublich fein war. Wenn Mouton Rothschild immer so wäre, wäre ich der totale Fan dieses Weingutes. Leider ist er häufig viel rustikaler, aber dieses Jahr ist die Perfektion da. 100/100

Suckling: This is a phenomenal, muscular red that shows incredible power and depth. Full-bodied and with great concentration of tannins but this remains agile and polished. The form to this is stupendous. Such precision and clarity. The new 1986 but better. 100/100

Quarin: Boum ! Voici le Mouton Rothschild le plus extraordinaire que je goûte. Il dépasse le 1982, le 1986 et tous les autres millésimes que je connais en bouteilles. Dès octobre dernier, je savais que Saint-Estèphe, le voisin, avait parfaitement mûri son raisin en 2016. Je n'imaginai pas qu'à une encablure de là Mouton Rothschild tire un tel profit de l'année. Je craignais que son terroir chaud et précoce souffre de la sécheresse. C'était sans compter que sous cette couche épaisse de graves sans argile, s'étend du calcaire. Lentement, telle une éponge gorgée d'eau, il restitue de l'eau à la vigne assoiffée. Ce terroir vient de trouver son millésime. Il est parti pour devenir aussi mythique que le millésime 1945. Je me permets de souligner l'application de l'équipe en place et son engagement pour la qualité. Bravo et merci Monsieur Philippe Dhalluin. Couleur sombre, noire, belle, pourpre. Nez intense, fin, fruité, subtil, profond, pur, que je n'ai jamais vu aussi floral. Entrée en bouche

majestueuse et le vin ample et de suite plein, se développe puissant, riche et complexe en milieu de bouche. Il s'y arrête quelques instants puis se trame finement, pousse sur les joues et s'achève extrêmement long, sèveux, toujours très noble dans sa texture et son goût merveilleux de cabernet sauvignon. Extra-ordinaire. Bravo ! 100/100

Gerstl: Das ist Mouton, wenn er so duftet schmelze ich dahin, das ist einmalig und unvergleichlich, diese Tiefe, diese Raffinesse, dieses geradezu übersinnliche Spiel mit einer unbeschreiblichen Fülle himmlischer Aromen, da könnte ich stundelang einfach nur an meinem Glas riechen und meine Gänsehaut genießen. Dieser Wein auf der Zunge muss ganz einfach Ehrfürcht auslösen, konzentrierter und vielfältiger kann ein Wein nicht mehr sein, aber feiner und eleganter auch nicht, es ist völlig klar, dass ich da eine Mouton Legende im Glas habe, ich bin hin und weg, ein unbeschreibliches Glücksgefühl erfüllt mich. Ich hatte das grosse Glück die vielen Mouton Legenden, die zwischen 1945 und 1962 entstanden sind, mehrmals verkosten zu dürfen. Dieser Film läuft jetzt innerlich ab – 1945 – 1946 (ja Sie lesen richtig 1946, diesen habe ich nur einmal im Leben gekostet, aber er bleibt unvergessen, 1947 (selbstverständlich) 1948 (noch so eine unglaublich positive Überraschung) 1952, 1953, 1955, 1959, 1961, 1962. Danach war leider 20 Jahre Pause, bis 1982 wieder eine Legende gewachsen ist. Ich kann nicht sagen, welcher dieser unbeschreiblichen Mouton Legenden der 2016er am ehesten gleicht. Er hat wohl von vielen etwas und ich werde mir wieder einmal ein 6er Kiste leisten, zu jedem Preis völlig egal was er kostet. 20/20

Parker: The 2016 Mouton-Rothschild is a blend of 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 1% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot, the latter two co-fermented, picked from 26 September and finished on 14 October. As usual, it is being matured in 100% new oak. It has a very intense bouquet with blackberry, raspberry, cold limestone and crushed violet aromas that if anything, appear to gain vigor with aeration in the glass. The palate is medium-bodied with supple, juicy tannin. There is a lot of fruit packed into this Mouton-Rothschild and therefore one can feel the weight in the mouth, yet the acidity keeps everything on tip-toes. The finish has superb precision and opulence, completing a Mouton-Rothschild that will rivet you to the spot. Tasted on two occasions, the second confirming that this is simply a magnificent wine. Whichever artist eventually designs the label is going to be drinking well. 98 – 100/100

🍷 2016 Château Nenin/Pomerol

Lobenberg: Château Nenin gehört zu Léoville Las Cases. Gleicher Besitz. Gehört mittlerweile zum oberen Viertel der Weingüter in Pomerol, wenn man die Qualität betrachtet. Leider auch im Preis, weshalb er bei mir öfter durchs Raster fällt, da es für das gleiche Geld deutlich interessantere Châteaux gibt. Die Nase des 2016er Nenin ist sehr fein, sehr getragen. Tolle kirschartige Aromatik, intensive Beerenfrucht welche nicht fett sondern fein ist. Weißer Pfeffer, helle Lakritze. Auch sehr feiner Mund, aber etwas austrocknend. Etwas viel Holz. Aber schicke Frucht, Kirsche, Zwetschge, fein und trotzdem dicht aromatisch. Schöner Pomerol, aber wie ich schon sagte: Kein Muss-Kauf. Aber Anerkennung von toller Qualität. 94+/100

Parker: The 2016 Nenin is a blend of 75% Merlot and 25% Cabernet Franc picked from 18 September until 8 October at 37 hectoliters per hectare. For the first time, the Grand Vin includes the new selection of Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon from sections on the plateau that were replanted in 1999 and 2000 (last year, the 2015 included only part of the Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon). It has a lifted and generous bouquet with raspberry, wild strawberry and violet aromas, just a hint of clove emerging with time in the glass. The palate is medium-bodied with supple tannin that I feel are finer than I have encountered before at this property. There is a lovely savory/bell pepper note originating from the Cabernet Franc and there is very good depth and persistence on the finish. Whilst this Nenin does not possess the detail and precision of the finest Pomerol growths in 2016, it is certainly a very strong follow-up to the 2015 and suggests that there is better to come. 92 – 94/100



🍷 2016 Château Palmer 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot. Seit einigen Jahren nun biodynamisch zertifiziert. Dementsprechend ist die Art der Behandlung eine ganz andere, als bei den Konventionellen. Systemische Mittel entfallen, und anders als bei Pontet Canet, ist Palmer noch nicht so lange in biodynamischer Bewirtschaftung, dass alles resistent geworden ist. Das heißt, dass es hier zu einigen Mengenausfällen kam. Die jüngeren Reben hatten große Ausfälle, was vor allem den Zweitwein Alter Ego betrifft, der in der Menge halbiert wurde. Aber auch der Erstwein verlor um die 15% der Gesamtmenge durch Mehltau. Qualitativ hat das keine Auswirkungen. Die Blüte danach war ziemlich perfekt. Danach gab es wieder leichten Regen, also Verrieselung, die Versorgung aber war gut. Dann diese lange Trockenperiode, die aber in der Regel für Biodynamiker, speziell auf diesen lehmigen, sandigen, kiesigen Böden nicht so sehr problematisch war. Das Ergebnis dieser Verluste im Frühling war ein Hektarertrag von nur 29 Hektolitern pro Hektar. Im Gegensatz dazu: Château Margaux hatte 50 Hektolitern pro Hektar. Da sieht man einfach den Unterschied in der Weinbergsbearbeitung und dem gewollt geringen Ertrag pro Pflanze. Dazu muss man erwähnen, dass man bei Château Palmer bereits bei einer Pflanzdichte von 10.000 Stöcken pro Hektar angekommen ist. Das Ziel von unter 500 Gramm pro Pflanze ist locker erreicht. Wir sind inzwischen bei deutlich unter 500 Gramm und sie haben zwei Hektar im Besitz, die mit 20.000 Pflanzen bestückt sind, bei gleichem Gesamtertrag je Hektar. Das heißt, wir kommen dort auf nur 3 kleine Träubchen und ein Gesamtgewicht von unter 300 Gramm pro Pflanze. Das Ziel ist eigentlich nicht der Hektarertrag, sondern der Ertrag pro Pflanze. Und diese 300 Gramm pro Pflanze, entsprechend in etwa dem gleichen Extremismus eines Roberto Voerzio, der in Barolo praktiziert, oder wie Dominique Leandre Chevalier in der Côtes de Blaye. Château Palmer hat zwar später angefangen mit der Biodynamie als Pontet Canet, aber im Bezug auf Ertrag pro Pflanze und ambitionierter Zielsetzung ist Palmer im Médoc vielleicht sogar ganz vorne. Die Nase ist unglaublich würzig und tief. Sehr viel reife Pflaume. Und in ihrer Natürlichkeit erinnert diese Nase verblüffenderweise auch an den anderen Biodynamiker Pontet Canet. Auch hier haben wir so eine erdige Würze, die aber auch durch die extreme Ertragsreduktion kommen. Die natürliche Konzentration wird so hoch, ohne das die Weine in irgend einer Weise marmeladig werden. Im Gegenteil, sie werden eher feiner, aber sie strahlen Natur pur aus. Auch liegt es daran, dass in beiden Weingütern nach der alkoholischen Fermentation nicht geschwefelt wird. Auf beiden Weingütern wird erst zur Abfüllung geschwefelt bzw. beim Umziehen. Das gibt eine extra Dimension, eben eine Art Naturwein. Die Nase ist frisch und gleichzeitig würzig. Erdig, tief, pflaumig, schwarze Kirsche. So unglaublich tief von unten heraus. Druckvoll. Aber so etwas, was man vor 5 oder 10 Jahren überhaupt nicht als großen Palmer gesehen hätte. Kein Holzeinfluss ist zu spüren, obwohl der Ausbau nur im neuen Holz geschieht. Der Mund ist sehr schick. Kann man nicht anders sagen. Eine Fülle von verschiedenen Kirscheindrücken. Rote Kirsche, Sauerkirsche, süße Kirsche, schwarze Kirsche. Alles springt um diese Kirsche umher. Dann kommt weißer Pfeffer, ganz helle Lakritze, eine tolle Blumigkeit und viel Salz. Eine fast cremige, an Kalkstein und Kreide erinnernde Textur auf der Zunge und am Gaumen. Irgendwann kommt

Zwetschge dazu. Das Ganze halt für Minuten nach. Und trotzdem bleibt das irgendwie eine Art Naturwein. Eine andere Art Wein als klassischer Bordeaux. Auch innerhalb der Appellation irgendwie ein Unikat. Palmer ist wie Pontet Canet auf einem Weg etwas ganz Eigenständiges zu werden, was man entweder sehr viel höher einschätzt, oder es auf Grund der Nichterfüllung der Erwartungen eher abwerten mag. Palmer 2016 polarisiert sehr. Ich finde diesen Wein, genau wie Pontet Canet, ganz groß. Bin mir aber nicht ganz sicher, ob es irgendwann ein Riese wird. Vom Potential könnte ich es mir denken. 99–100/100

Suckling: I wrote that the 2015 was incredible, and this 2016 is again. It's equally structured and powerful as the 2015, yet there's an underlying intellectual serenity to this wine. You taste it, and you want to know and experience it even more. Full and tannic yet ever so polished and beautiful. Mesmerizing. Made from biodynamically grown grapes. 99–100/100

Wine Enthusiast: Potentially an 100-point wine, this is beautifully ripe and rich, with sweet tannins as well as opulent black fruit tones. A higher than usual proportion of Cabernet Sauvignon in the blend gives the wine its density, sophistication and great sense of presence. 98–100/100

Gerstl: Hier wird jetzt biodynamisch gearbeitet. Irgendwie zeigen die Weine die Arbeitsweise, der Duft erinnert mich sofort etwas am Pontet-Canet, das ist so eine offenherzige Natürlichkeit, alles ist völlig ungekünstelt, es ist nicht die absolute Präzision, wie beispielsweise bei einem Las Cases, aber der Duft geht direkt ins Herz. Da beisse ich in eine perfekt reife Frucht, was für eine himmlische Süsse, das ist ein echtes Wunder der Natur, raffinierter geht nicht mehr, der Wein ist sensationell fein gewoben, superdelikat, dennoch eine kleine Aromenbombe, atemberaubend frisch aber mit einer fast übersinnlichen Süsse, ein Weinerlebnis wie von einem andern Stern. 20/20

🍷 2016 Château Pape Clément Blanc Cru Classé/Pessac-Léognan

Lobenberg: Das ist unterhalb der Haut-Brion-Serie der teuerste Weißwein in Bordeaux. Vielleicht sogar noch teurer als der Pavillon Blanc von Margaux. Allerdings weiß ich weder beim Pape Clément Blanc noch beim Pavillon Blanc, worauf sich der Preis bezieht. Die Nase ist nicht mal im Ansatz so spannend wie Smith Haut Lafitte. Und obwohl die Nase nicht so aufregend ist, soll dies der angesagte superteure Stoff sein? Ich bin sehr skeptisch. Der Mund hat mittleren Druck, mittlere Aromatik. Ja, es ist ein guter Wein, aber eben auch nicht mehr. 93–94/100

Parker: The 2016 Pape Clément Blanc is a blend of 55% Sauvignon Blanc and 45% Sémillon that was cropped at 45 hectoliters per hectare between 12–27 September. It has quite an understated bouquet, stony and a little distant at first but then opening up with lime flower, kiwi fruit and a touch of limestone. The palate is fresh on the entry, the Sauvignon Blanc driving this Pape Clément along, perhaps less flamboyant and viscous in style than previous vintages, but I appreciate the tautness and delineation here, the persistent and slightly saline finish. This is excellent. 92–94/100

🍷 2016 Château Pape Clément Cru Classé/Pessac-Léognan

Lobenberg: Pape Clément hatte ja schon 2015 diesen Höhenflug, diesen Wandel vom Blockbuster 2009 und 2010 hin zur großen Feinheit und Frische. Das hat sich 2016 nicht geändert. Im Gegenteil. 2016 zeigt eine Nase, die mich verblüfft. Die ich ihm selbst nach dem tollen 2015er nicht zugetraut hätte. Gott, ist das fein. So schöne feine Kirsche, so zart, erhaben und aromatisch dazu. Tolle Blumigkeit. Jasmin ist fast zu süß, auch Maiglöckchen trifft es nicht. Das sind leichte, zarte Frühlingsblumen. Ein leichter, ganz leichter Hauch Rosen darüber. Dann Pflirsich, Aprikose, Passionsfrucht. Und immer wieder diese intensive, rote Kirsche. Holunder darunter. Eine berauschende, super komplexe Nase. Im Mund setzt sich diese Kirsche fort. Gepaart mit Minze und Eukalyptus. Feine Länge. Total poliertes, massives Tannin, aber so unendlich fein, mit einer so tollen Frische darüber. Das macht große Freude. Vielleicht fehlt ihm zu Haut Bailly die letzte Feinheit. Dafür hat er etwas mehr Volumen, Druck und Dichte in seiner charman-ten, komplexen Art. Das ist wirklich superber, edler Stoff. 98–100/100



Suckling: This is phenomenal with a density and finesse that are hard to remember for this wine. Full-bodied, tight and polished. Seamless texture and salty undertones. Goes on for minutes. Truly great. What a barrel sample. 97–98/100

Gerstl: Bei den grossen Händlerproben kann man von Charmail und Cambon la Pelouse direkt zu diesem Wein springen. Das verschafft einen sehr guten Überblick. Im Duft ist dieser hier den beiden Cru Bourgeois nicht einmal so sehr überlegen, aber faszinieren ist dieses superfeine, sensationell tiefgründige Parfüm schon. Am Gaumen hingegen, zeigt sich die noble Herkunft des Pape-Clément auf eindrückliche Weise, kaum hat der Wein meine Zunge berührt und noch bevor ich mental richtig realisiert habe, wie der Wein schmeckt, ist die Gänsehaut auf meinem Rücken. Ich weiss eigentlich gar nicht richtig, wie das funktioniert, klar ist nur, dass ich es nicht beeinflussen kann, es passiert einfach, wenn ich ein solches Genie von Wein am Gaumen habe, da braucht es eigentlich gar keine Worte mehr. Das ist eine malerische Weinschönheit, ästhetisch makellos und verführerisch, wollüstig reife Frucht trifft auf eine vibrierende mineralische Basis, der Wein geht direkt ins Herz und verschafft mir ein unbeschreibliches Wohlgefühl. 20/20

🍷 2016 Château Pavie 1er Grand Cru Classé A/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Topweingut von Gérard Perse, früher im Besitz der Familie Vallette, deren Sprösslinge heute in alle Welt verteilt sind und die Top-Weingüter in Chile, Château Clos Puy Arnaud in Castillon, u.a. betreuen. Das ganze Erbe wurde seinerzeit in einem Rutsch an Monsieur Perse verkauft. Jetzt seit 2015 endlich der ersehnte Aufstieg zum 1er Grand Cru Classé A. Mit 37 Hektar ein sehr großes Weingut an den südlichen Plateau-Hängen. Süd-Ost Ausrichtung, fast 50 Jahre alte Reben, 38 Hektoliter pro Hektar Ertrag, 14,5% Alkohol, 3,5 pH-Wert. 60% Merlot, 22% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon. Erstmals hat mir Pavie schon in 2015 sehr gut gefallen. Dann müsste der mit etwas mehr Frische ausgestattete 2016er noch besser sein, so dachte ich. Die Nase macht Eindruck, zeigt unglaubliche Wucht. Sehr dichte, eingekochte Pflaume, Maulbeere, Eukalyptus, Minze. So dicht, so würzig. Schon sehr eindrucksvoll und wuchtig.



Aber eben keine wirkliche Feinheit wie der andere Aufsteiger zum 1er GrCrCl, Château Angéus, ausstrahlend, sondern nur blockbusterartige Wucht. Der Mund kann es dann ein bisschen retten, weil er einfach die deutlich bessere Terroir-Ausstattung hat als Pavie-Decesse, der Nachbar aus eigenem Haus. Trotzdem ist der Wein auch etwas trocken. Sehr viel Holz, auch stark extrahiert, aber auch schöner Saft dazu. Ein bisschen zu sehr in Richtung dunkle Frucht tendierend. Wir waren kurz zuvor bei Château Ausone auf dem gleichen Kalkstein-Terroir und da hatten wir die Köstlichkeit und Feinheit in Perfektion. Wie kann es nur einige hundert Meter weiter auf dem gleichen Terroir eine so unglaubliche Wucht geben? Ich befürchte, dass einige Winzer dieses Jahr dazu nutzen, um Blockbuster zu machen, dann haben sie aber einfach das Jahr fehlinterpretiert. Es ist so unnötig. Der Jahrgang ist einfach unendlich fein und lässt so schicke Weine zu. Pavie ist ein großer Wein, aber ich werde ihn mir persönlich auf keinen Fall kaufen, das ist mir einfach zu wichtig. Da gibt es diese unglaublich feinen Weine von Vieux Château Certan, L'Évangile, L'Église Clinet, Enclos Tourmalin, und die Köstlichkeit schlechthin von Ausone. Wozu muss ich eine solche Wuchtbrumme haben? Eindruck macht dieser Riese dennoch. 97–100/100

Suckling: This is more compressed and tighter than the 2015. It's full-bodied, but very tight and focused. So linear and long. Love the gorgeous finesse. Goes on for minutes. All about finesse... new profile. 99–100/100

Winespectator: This is a head-turner, with intense raspberry, cassis and boysenberry reduction notes pumping along, inlaid with a graphite edge and backed by waves of roasted apple wood, anise and fruitcake. Yet as large-scale as this is, it's still harnessed by a fine, chalky minerality through the finish. „Wow“ wine. 97–100/100

Parker: The 2016 Pavie is a blend of 60% Merlot, 22% Cabernet Franc and 18% Cabernet Sauvignon cropped at 38 hectoliters per hectare between 10 and 20 October. The alcohol this year is 14.55%, and it is matured in 80% new oak and 20% one-year-old wood. As Gérard Perse explained, this is a Pavie that has taken stock and shifted in direction in recent years, reflecting more of its exceptional terroir instead of winemaking. It has a very intense bouquet that is extremely well-defined and shrugs off that higher alcohol level. You can find the graphite vein courtesy of the Cabernet Sauvignon and the underlying tension, while a second bottle had a soupçon more florality. The palate is medium-bodied with succulent, ripe, supple tannins that gently caress the mouth. It feels beguiling and charming, totally different in style compared to say Cheval Blanc, offering a more sensual take on the 2016 growing season. It is a very impressive follow-up to the 2015 Pavie and may surpass it once in a bottle. 98–100/100

🍷 2016 Château Pavie Decesse Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Pavie Decesse liegt oberhalb neben Château Pavie in Ortsnähe. Eine Top-Location mit Süd-Ost Ausrichtung. Auf Kalksteinhängen liegend, 3,6 Hektar. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. 50 Jahre alte Reben. Der Ertrag liegt mit 16 Hektolitern extrem niedrig. 14,7% Alkohol, 3,8 Säure und 3,4 pH-Wert. Dieses Weingut ist ein Grand Cru Classé, kommt also in der ersten Reihe, direkt nach den Premier Grand Cru Classé. In früheren Jahren war hier eigentlich immer „Holland in Not“ auf Grund der extremen Extraktion. Die Fruchtstärke war nie so gut wie bei Pavie, um das Ganze zu balancieren. Schauen wir mal. Die Nase für 2016 ist etwas weniger fein als erwartet. Sehr reife Holunder, Brombeere, Maulbeere. Reife Zwetschge, würzig, erdig. Unglaublich tief und wuchtig. Der Mund hat beides: Nämlich auf der einen Seite durchaus eine gewisse Delikatesse, eine gewisse Feinheit in roter und schwarzer Frucht. Aber gleichzeitig auch unglaublich trocken vom hohen Holzeinsatz und der hohen Extraktion. Der erste Wein in diesem Jahrgang, der richtig weh tut im Mund. Der erste Wein, der letztlich kein Spaß macht, weil sie einfach zu viel daran rumgeschraubt haben in der Vinifikation. Man erkennt das tolle Potenzial eines feinen, mittelgroßen Saint-Émilions, aber es ist einfach über den Punkt vinifiziert. Leider. 89–91/100

Parker: The 2016 Pavie-Decesse is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc cropped at just 26 hectoliters per hectare and delivers 14.63% alcohol with a pH of 3.43. It was picked on 12 October and will be matured in 100% new oak. It has a very flamboyant nose for the vintage, eschewing the classicism you might

find elsewhere in Saint-Émilion with luscious macerated black cherries, blueberry and vanilla pod aromas, a hint of iodine developing in the glass. The palate is full-bodied with succulent, juicy ripe blue and black fruit, the acidity maintaining the freshness and with an almost viscous finish due to the concentration. It is atypical for the vintage, hedonistic and creamy in texture. Go for this if you seek fruit and concentration in 2016. 92–94/100

🍷 2016 Château Pavie Macquin 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Pavie Macquin liegt in direkter Nachbarschaft zu Troplong Mondot. Seit sehr vielen Jahren biologisch bearbeitet. Der heutige Superstar der Önologie Saint-Émilions, Stéphane Derenoncourt, war früher Weinbergs-Manager auf Pavie Macquin und hat hier sein Erstlingswerk in die Landschaft gesetzt. Das Terroir besteht aus Kalkstein mit Lehm-/Sandauflage, ganz hervorragend. Nun seit Jahren vom Direktor Nicolas Thienpont verantwortet. Weiterhin ist Stéphane Derenoncourt der önologische Berater. Die Nase ist für den sonst immer relativ üppigen Pavie Macquin erstaunlich fein und wunderschön auf der schwarzen und roten Kirsche laufend. So fein, so schick. Eigentlich die schickste Nase, seit ich Pavie Macquin kenne. So wunderbar auf der Kirsche, auch Schlehe. Ganz feine helle Lakritze, Minze, tolle Blumigkeit. Duftig, reich und trotzdem ultra fein. Ich liebe diese burgundische Nase. Der Mund ist deutlich üppiger. Aber auch hier überwiegend auf Kirsche bleibend. Sauerkirsche, rote Kirsche, viel schwarze Kirsche. Schöne Dichte, fast Opulenz im Mund zeigend. Dann aber frische Zwetschge, zerdrückte Himbeere. Große Länge, viel Mineralität, die Salzspur hält über Minuten und rollt mit Kirsche und Zwetschge immer wieder hoch. Die Säure ist ebenfalls sehr fein. Das Tannin ist ultrageschliffen, reichlich, aber superfein. Die etwas rotfruchtigere, feinere Variante des Nachbarn Troplong Mondot. Aber in der Opulenz und Reichhaltigkeit durchaus eine gewisse Ähnlichkeit. Ein superber Pavie Macquin. 98–99/100

Suckling: This is a really fantastic PM! The licorice, fresh mushroom, sous bois and stone character is so exciting. It's full and very layered with exceptional depth and length. Compressed and focused. Pure silk. 97–98/100

Wine Enthusiast: Fragrant, perfumed and juicy, this is already an attractive wine, though one that has the stuffing to cellar well for many years. The structure is striking and solidly firm. It will be an elegant wine with opulent tendencies. 95–97/100

Galloni: A wine of total finesse, the 2016 Pavie Macquin is also one of the most riveting wines of the vintage. Silky and supple on the palate, with no hard edges and exceptional balance, it takes over all the senses and never lets up. The flavors are bright, precise and beautifully nuanced. Above all else, Pavie Macquin is a wine of elegance, and that is exactly what comes through in the 2016. The wine plays in the dimensions of bright, floral-infused, red-toned fruits, silky tannins and length more than pure power or breadth. The 2016 is a stunningly beautiful bottle of wine and one of the finest reds of the year – it's as simple as that. In 2016, Nicolas Thienpont opted for long macerations of around four weeks in a combination of cement and oak. Tasted three times. 96–99/100

Vinum: Von geradezu majestätischem Bau, immense Frische und Rasse, grosse Finesse der Tannine, Saft und Spannung, superbe Länge: die ganz grosse Klasse und der beste hier je verkostete Wein. 19/20



🍷 2016 Château Péby Faugères Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Diese nur 7 Hektar, ursprünglich Bestandteil von Château Faugeres, sind jetzt eigenes Grand Cru Classé. Sie liegen direkt innerhalb der Weinberge von Faugeres, es sind die ältesten Reben. Auch hier 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon. 65% neues Holz, 35% zweijähriges Barrique, aber sehr scharfe Toastung. Fermentation im offenen 40 Hektoliter Holzgärständer. Auch hier ist Michel Rolland önologischer Berater. Das bedeutet extrem späte, hochreife Lese. Konventionelle Weinbergsarbeit, nicht in Richtung Bio oder Biodynamie unterwegs. Die Nase widerspiegelt diese hohe Reife. Extrem reife schwarze Pflaume, schwarze Kirsche, fast Amarena. Süße ausstrahlend, fast ein bisschen Barossa Valley Shiraz. Der Mund zeigt butterweiche, aber fast blockbusterartige Tanninfülle. Unglaublich dicht, hochkonzentriert. Der Wein hat aber mittlere Länge, ist sehr voll, fast etwas fett und ist, das ist jetzt schon absehbar, als ganze Flasche für eine Person eindeutig eine große Aufgabe. Die Frische des 2016er Jahrgangs ist aber da, Harmonie und Balance gibt es durchaus. Es ist ein fast ganz großer Wein, aber nicht so meine Geschmacksrichtung. Trotzdem bekommt er eine seiner großen Klasse entsprechende Benotung. 96–98/100

Suckling: This has an incredible finish to it and shows such energy and intensity. Full-bodied yet vivid and energetic. Chewy tannins. Goes on for minutes. Merlot magic. 97–98/100

Winespectator: Vivid, with racy acidity from the start that allows the copious raspberry and plum confiture flavors to pump along with energy. Very enticing spice treatment on the finish. Has a lavish edge, but its energy offsets that nicely. 93–96/100

Gerstl: Wirkt im Duft erstaunlicherweise fast noch eine Spur feiner, zarter als der schon sehr edle Faugère, schwarze Frucht der sinnlichen Art, die Konzentration ist enorm, der kommt gewaltig aus der Tiefe. Ein gigantisches Kraftpaket, ein Wein zum kauen, der füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel, ein kleines Monster, wirkt dennoch erstaunlich schlank und elegant, dank herrlich frischer Frucht, dank kühlen Art des Jahrgangs, die dem Wein sehr gut steht. Eine geballte Ladung feine Tannine bilden das Rückgrat, da ist auch jede Menge süßes Extrakt, irgendwie ist da fast von allem etwas zu viel und doch stimmt am Schluss die Harmonie, dieser Wein hat ohne Zweifel ein riesiges Potenzial. 19/20



🍷 2016 Château Pédesclaux 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Wir haben, wie in 2010, einen richtigen Geheimtip, ja irgendwie auch nicht mehr geheim. So sehr maskuliner Pauillac hier. Auch 2015 war sehr gut. 2016 ist mir ein bisschen zu extrahiert. Sehr viel schwarze Frucht, viel Druck zeigend. Auch Frische, tolle Länge. Aber schon ein echter Kraftmeier und sehr Pauillac in seiner maskulinen Art. Es ist nicht mein Lieblingsstil im Genuss. Ich anerkenne, dass es ein toller Pauillac ist, irgendwie wie klassischer Lynch Bages, auch wenn ich persönlich etwas mehr Süße, etwas mehr Kirschfrucht, anstatt dieser massiven Brombeere-Cassis-Ausrichtung mag. Trotzdem ein toller Wert 95+/100

Gerstl: Was für eine feine tiefgründige, schwarzbeerige, sagenhaft komplexe Duftwolke, da strahlt ein grosser Bordeaux aus dem Glas. Am Gaumen ein sagenhaft leichtfüßiges Kraftbündel, da ist frische rabenschwarze Frucht ohne Ende, ausbalanciert mit der idealen Dosis Extraktsüße. Das ist seit vielen Jahren ein sicherer Wert, da überrascht seine Klasse im überragenden Jahrgang 2016 natürlich nicht. Er übertrifft die hohen Erwartungen eher noch, das ist ganz grosse Klasse, da stimmt alles bis ins letzte Detail, auch die traumhaft saftige Länge, der Wein ist nicht nur bombastisch konzentriert, sondern auch sagenhaft delikat. 19/20

Parker: The 2016 Pédesclaux is a blend of 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc, picked between 29 September and 18 October, matured in 60% new oak. It has a tightly-wound bouquet with blackberry and raspberry fruit, a touch of iodine and graphite. I like the subtle nature of this Pédesclaux, the brooding intensity. The palate is medium-bodied with very fine tannin, crisp and fresh, a gorgeous salinity and a long and persistent, lightly spiced finish. This leaves the 2015 Pédesclaux far behind. 93–95/100



🍷 2016 Château Petit Gravet Aîné Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Es ist das zweite Weingut von Cathérine Papon-Nouvel, die auch Clos St-Julien, Gaillard und Peyrou vinifiziert. Auch hier biodynamische Bewirtschaftung und auch biologisch zertifiziert. Das Weingut liegt fast direkt neben Canon la Gaffelière, so ist das Terroir so ziemlich das Gleiche. Es gibt nur 2 Hektar von diesem Weingut. Die Reben sind über 70 Jahre alt, gehen auf die 75 zu. Es gibt weniger als 10.000 Flaschen. In der Regel nur 7.000 auf Grund des geringen Ertrages. Dichtpflanzung 10.000 Stock/ha. 80% Cabernet Franc, 20% Merlot. Der Alkohol liegt etwas über 14%. Der Wein wird natürlich spontan vergoren und dann überwiegend in neuem Holz ausgebaut. Das Terroir gilt als besser als Canon la Gaffelière, aber auch dort wurden in 2015 und 2016 grandiose Weine gemacht. Das Terroir ist also allemal gut für Spitzenweine. Es besteht aus Kiesel, Sand und auch Lehm. Also guter Feuchtigkeitsspeicher. 2016 unterscheidet sich relativ deutlich von 2015. 2015 war noch mehr in Sauerkirsche, Himbeere, Cabernet Franc geprägt. Aber 2016 ist eben in diesen flachen Weinbergen die Merlot so extrem gut gelungen. Es gab wenig Wasserstress, denn der Boden speichert gut und die Merlot reifte voll aus, ohne ihre Säurestruktur zu verlieren. Wir haben hier dann überraschend eine deutliche Prägung von schwarzer Johannisbeere, dazu auch etwas Cabernet-artige rote Johannisbeere. Erst mal eigentlich typisch Cab. Sauv. Dann Merlot, schöne reife Zwetschge, Brombeere, Maulbeere, aber nicht marmeladig, nicht wuchtig. Nur hocharomatisch rüberkommend. Erst am Ende kommt ein bisschen reife Himbeere, Sanddorn und ein Hauch Aprikose und Passionsfrucht dazu. Das verleiht der Nase den Kick für hohe Individualität. Reinste Natur. Im Mund ein relativ massiver Angang. Erstaunlich, dass wir nach 2015 in 2016 so viel Druck im Wein haben. So viel schwarzfruchtig betonte Mineralität mit langer, salziger Spur. Extrem sattes aber butterweiches, geschliffenes Tannin. Und trotzdem diese Feinheit und diese darüber liegende feine Säure. Das Ganze schwingt spielerisch und ist trotzdem so intensiv. 2016 ist für mich dort in der Charakteristik näher an Canon la Gaffelière als 2015, wo die Caber-



net Franc das Unikathafte ausmacht. 2016 ist aber insgesamt der größere Wein. Das hat schon richtig Oberklasse. Dieser Quantensprung speziell in der Merlot liegt sicherlich auch in dem neuen, von Cathérine eingesetzten System der Selektion. Komplette Entrappung, möglichst saubere Beeren, die dann in ein mit Zucker angereichertes Wasserbad kommen. Diese Wasser-/Zuckerkonzentration entspricht genau dem Saft einer reifen Beere. Die Guten sacken nach unten, die nicht ganz reifen Beeren bleiben an der Oberfläche und werden abgeschöpft. Das reinigt zugleich die Beeren komplett. Es bleiben keinerlei Stiele und somit keinerlei Potenzial für Bitterstoffe drin. Die dann entnommenen, reifen Beeren werden einmal kurz vom Zuckerwasser befreit und gehen dann in die Fermentation. Dieses, auf Château Ausone erstmalig eingesetzte System, führt zu einem wahnsinnigen Qualitätsanstieg, denn es werden sicherlich nochmals 20% der Beeren aussortiert. Das Ergebnis ist berauschend und im Grunde haben wir damit zwei riesen Potenziale für Qualitätsanstieg. Der sensationelle Jahrgang 2016 mit dieser ungeheuer guten Merlot, sowie dieses neue Selektionssystem am Ende der Entrappung. Es ist ein Quantensprung bei Cathérine, obwohl die Weine schon vorher genial waren. Es kommt hier nochmals eine Konzentration und Reife, ohne dass die Frische verloren geht. Wunderschöner Wein, mindestens auf dem Niveau des Nachbarn CLG. 97–98/100

Galloni: The 2016 Petit Gravet Âiné is a total turn-on. Deep, powerful and voluptuous, the 2016 brings together the aromatic expressiveness of Cabernet Franc with the plush fruit of Merlot. Espresso, raspberry jam, mint, rose petal and blood orange are some of the signatures. Exotic, alluring and stunningly beautiful, the 2016 simply has it all. What a gorgeous wine this is! At times, Petit Gravet Âiné can be dominated by the Cabernet Franc, but that is not the case with the 2016 (at least not today), as the sheer density of the fruit is incredibly prominent. Tasted three times. 93–96/100

Parker: The 2016 Petit-Gravet-Aine is a blend of 80% Cabernet Franc and 20% Merlot cropped at 35 hectoliters per hectare and matured in 100% new French oak. The new oak here is neatly integrated into the abundant black fruit with red cherries and a touch of orange rind. The palate is medium-bodied with fine tannin, a pleasant savory and bell pepper note from the Cabernet Franc, spicy with fine structure and a persistent finish. Plenty of personality here; this is an excellent Saint-Émilion to follow up the impressive 2015. 92–94/100

Gerstl: Cathérine Papon-Nouvel: „Wir haben erneut hervorragende Cabernet Franc vielleicht nicht ganz so überragend wie 2015, dafür sie dieses Jahr die Merlot aussergewöhnlich gut.“ Der Duft zeigt sich im ersten Moment sehr zart, beinahe verhalten, ist aber sehr nobel, klar und präzise und da steckt unglaublich viel Tiefe drin, die enorme Konzentration kommt aber auch in dieser superarten Duftwolke klar zum Ausdruck. Im Antrunk zeigt sich denn auch ein eindrückliches Kraftpaket, mit sensationell süßem Extrakt, das sofort durch frische Frucht ausbalanciert wird. Im Antrunk ein kleines Monster, da ist geballte Kraft, auf der Gaumenmitte wirkt er immer schlanker und im minutenlangen Nachhall kommt immer mehr seine leichtfüßige, spielerische Art zum Tragen, die Tannine sind von excellenter Qualität, die Aromatik ist schlicht traumhaft, der steht – wenn überhaupt – nur ganz wenig hinter dem überragenden 2015er zurück, vielleicht hat er im Gegensatz zu letzteren ein paar winzige Ecken und Kanten, die verleihen aber wieder zusätzliche Spannung. Man kann es drehen und wenden, wie man will, es ist ganz einfach ein Traumwein. 19/20

🍷 2016 Château Petit Village/Pomerol

Lobenberg: Schöne, stylische Schwarzkirschnase mit ein bisschen Brombeere darunter. Lakritze, deutliche Veilchen-Note. Sehr harmonisch, rund, weich und dicht. Der Mund kommt ähnlich stylisch rüber. Ein bisschen arg schlank in der Mitte. Es fehlt ein bisschen die fruchtige Wucht. Guter Nachhall, gute Frische. Ein guter Pomerol im Mittelfeld. Sehr schön gelungen für Petit Village, wenn gleich ich ihn nicht besonders auffällig finde. 94+/100

Winespectator: Lovely blueberry, raspberry and boysenberry fruit streams through, picking up a light licorice-root hint for spine. Good energy ripples through the finish. Nice showing. 91–94/100

Vinum: Temperamentvoll und von grosser Dichte, Klasse Tannin und beeindruckende Länge, hübsche Neuholznote im Finale, hervorragend. 18/20

🍷 2016 Château Petrus/Pomerol

Suckling: This is a muscular Petrus that is so compacted and powerful. Full-bodied, yet tight and intense. I haven't tasted something like this for a long time. The tannins are exquisitely fine-grained, the finish mind-binding. It's the combination of violets and dark fruit that's just so enticing. Just crushed grapes and crystal-clear purity. 99–100/100

Parker: The 2016 Petrus was picked from 28 September until 11 October and matured in 55% new oak. It has 14.9% alcohol, which is the same as in 2010; however, the pH is much lower at 3.35. For the first 15–20 minutes, the wine was tight-lipped and did not want to come out and play (Olivier passed the time by showing me some interesting videos on his mobile phone). Then it unfolds to reveal very pure blackcurrant and bilberry fruit with a violet and underlying sea spray scent that becomes more and more noticeable. The definition here is very impressive. The palate is medium-bodied with quite juicy and dense tannin, a little edginess on the entry with that marine influence continuing from start to finish. This is a cerebral Petrus, not unlike the 2010 at this stage, the alcohol disguised towards the finish, but lending this volume and an uncommon flamboyance for the vintage that marks it out from nearly every other Pomerol. The key though, is that it retains that freshness and detail. Whether it will match up to the sensational 2015 Petrus, we will have to wait and see. What is for sure is that this is a deeply impressive Pomerol that might just have a few tricks up its sleeve. 96–98/100

🍷 2016 Château Peyrou/Côtes de Castillon

Lobenberg: Das Weingut gehört Cathérine Papon-Nouvel, ist biodynamisch zertifiziert und liegt in Castillon, aber direkt an der Grenze zu St.-Émilion. Dieses Weingut liegt direkt vis-à-vis Lafon la Tuilerie. 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 St.-Émilion, wäre



der Wein sicherlich doppelt so teuer. Die Merlot-Reben sind uralt und nun etwa 75 Jahre. Die Nase dieses reinen Merlots schwingt in 2016 ob ihrer ungläublichen Feinheit und Frische ein bisschen in Richtung Cabernet. Fast ein wenig an Cabernet Sauvignon erinnernd, denn wir haben deutlich rote und schwarze Johannisbeere in der Nase. Darunter Brombeere, Zwetschge. Reif, tiefe dunkle Frucht. Eine richtige Duftwolke. Man merkt die Ähnlichkeit des Terroirs zu Lafon la Tuilerie in Saint-Émilion. Ein ähnlich feiner, gradliniger, super definierter Merlot-Angang. Dieser Wein ist das Superschnäppchen schlechthin. Das war es 2015 und ist es auch in 2016. Biodynamisch betrieben, und glauben sie mir: Für das, was der Wein ist, kostet er fast nichts. Der Mund in voller Harmonie. Dichte, reiche Frucht. Auch hier wieder Zwetschge, aber auch konzentrierte Himbeere, Cassis, Johannisbeere, reife Pflaume, ein bisschen Sanddorn. Eine tolle mineralische, salzige Spur auf der Zunge hinterlassend. Nein, das ist kein ganz großer Wein. Das ist nicht einer der besten Weine in Castillon. Aber es ist für das Geld einfach ungeheuerlich. Nach den 4-5 Tops in Castillon für mich der beste Wein. Besser als andere, teurere Größen. Dieses biodynamische Weingut ist wirklich einer der Geheimtipps. Der Nachhall für fast zwei Minuten, immer wieder hochrollend. Tolle, pflaumige, beerige Frucht in hoher Aromatik und salziger Mineralität. Das ist wirklich ein kleiner großer Wein. Ist schick und macht Freude. Obwohl er etwas tiefer und raffinierter als der 2015er ist, möchte ich ihn dennoch genauso bewerten, obwohl ich persönlich diesen Wein für langlebiger halte. Ein Hauch Überlegenheit zu 2015. 93+/100

Gerstl: Was ist das doch für ein die Sinne berauschesendes Fruchtbündel, aber – und das ist sehr wichtig – die Frucht wirkt niemals aufdringlich oder dominant, da sind auch jede Menge Terroirmoten, die ihren Platz in diesem traumhaften Duftbild haben. Auch am Gaumen ist das einfach nur unendlich gut, eine einzige Harmonie zwischen Saft und Schmelz zwischen frischer Frucht und köstlich süßem Extrakt, was schmeckt dieser Wein gut, das ist ganz einfach ein Gedicht. Das ist diese überaus sympathische Seite von Bordeaux, diese unkomplizierten aber spannenden Weine, die pure Lebensfreude ausstrahlen. Da ist die Flasche leer, kaum hat man sie geöffnet und bei diesem Preis tut es auch nicht weh eine zweite aus dem Keller zu holen. 18/20



🍷 2016 Château Phélan Ségur/Saint-Estèphe

Lobenberg: Phélan Ségur hat in den letzten 10 Jahren unheimlich viel in die Weinberge investiert. Michel Rolland ist hier Consultant, was dazu führt, dass im Weingut mehr auf die Reife gesetzt wird. Dies Reife erreicht man allerdings nicht ohne eine dichtere Pflanzung und mehr biologische Weinbergsarbeit. Auch wird selbstverständlich per Hand gelesen. Die Beeren werden komplett entrappt und nochmals mit einer optischen Sortiermaschine nachsortiert. Nur die wirklich reifen Beeren kommen letztlich in die Kelter. Der Ertrag pro Pflanze sinkt von Jahr zu Jahr. Phélan Ségur hat als Regisseurin, neben dem Besitzer Thierry Gardinier, seit 5 Jahren Véronique Dausse mit im Boot. Sie kam aus der Champagne und hat hier wirklich die Hosen an. Eine wirklich qualitätsversessene Person. Weinberge, die nicht der Perfektion entsprechen, gehen in Zweit- und Drittwei-



ne. Mit 2016 ist man vielleicht das erste Mal an den direkten Mitbewerbern um die Position 4 in Saint-Estèphe vorbeigezogen. Vielleicht. Für mich ist Phélan Ségur 2016 zumindest eindeutig definierter, klarer, intensiver, frischer als Lafon Rochet. Dabei ist Lafon Rochet in 2016 auch besser denn je. Man wird sehen. Und Meyney ist auch ein ernsthafter Wettbewerber! Das ist eine feine Entwicklung hier oben. Cos und Montrose sind unantastbare Monumente mit klaren 100 Punkten. Calon Ségur ist auch superb. Die reinen Werte des Jahrgangs sind: 49 Hektoliter pro Hektar Ertrag, hier oben gab es relativ wenig Trockenstress. Die Reben hier oben sind inzwischen auch so tief verwurzelt, dass die Feuchtigkeit im Frühjahr nicht so viel ausmachen konnte. Außerdem arbeitet man auf Phélan Ségur nicht biodynamisch, so konnte man systemische Schutzmittel einsetzen. Die totale Säure ist in diesem Jahrgang 3,4, der Alkohol liegt bei 13,5%, der pH-Wert bei 3,6. Die Blend besteht aus 55% Cabernet Sauvignon und 45% Merlot. Die Nase ist eindeutig Cabernet Sauvignon geprägt. Lediglich die reiche, würzige, schwarzbeerige Fülle daneben, deutet auf Merlot hin. Aber der erste Angang, klar Cabernet. Reife, fast dramatische Cabernet. Singend, mit unglücklichem Spannungsbogen. So schöne Würze von der schwarzen Johannisbeere. Auch ein bisschen rote Johannisbeere darunter. Dann irgendwann kommt die Merlot mit Brombeere und mit dieser schicken Eleganz. Leichte Orangenschale, Minze, Eukalyptus. Schöne Blumigkeit: Veilchen, Jasmin. Der Mund ist so typisch für Phélan Ségur. Diese so typische Saint-Estèphe-Würze wie sie in diesem Jahrgang von der zweiten Reihe (Calon Ségur, Lafon, Meyney und Phélan Ségur) deutlich intensiver demonstriert wird, als bei den beiden abgehobenen, super eleganten Cos und Montrose. Ein Potpourri aus schwarzer Kirsche, Johannisbeere und Brombeere. Singend, dramatisch intensiv, sehr salzig. Tolle Mineralität und gleichzeitig gute Fülle. Die Merlot rundet das Ganze fein ab. Der Wein hält für 2 Minuten nach. Es ist ein schicker, wenngleich sehr intensiver und dramatischer Phélan Ségur. Und das Gute ist, dass in diesem Jahr, was nicht häufig der Fall ist, eine komplette Reife erreicht wurde. Das war 2015 auch der Fall, aber in vielen Zwischenjahren erreichen die Saint-Estèphe Weingüter nicht die komplette Reife und behalten einen leicht grünen Schimmer. Das ist 2016 wie gesagt nicht der Fall. Reif, frisch und trotzdem mit einer dramatischen Würze und salzigen Mineralität. Ein anspruchsvoller Wein, dem man von Anfang an anmerkt, das er ein paar Jahre in den Keller gehört. Es ist ein 2010er mit höherer Intensität, mit satterem Tannin, dass aber sehr geschliffen ist, mit höherer Säure und mehr Eleganz. Eine obersichliche Turboversion eines 2010ers, wenngleich die Superstars der Appellation nicht angegriffen werden. Aber für mich ist Phélan Ségur 2016 ein Weingut auf dem weiteren Weg nach oben 95–96+/100

Suckling: A super fragrant red with blackberry and blueberry aromas plus hints of blackcurrants. Full-bodied, powerful and structured. Tannic. Very long finish. A muscular and intense wine. 94–95/100

Gerstl: Ich probiere ihn ein erstes Mal bei der grossen Probe von „Vins de Cru“. Schon der Duft begeistert, das ist superedel, eher auf der Feinenseite und doch intensiv, eine hohe Konzentration andeutend. Wow ist das gut, inmitten der grossen Weine steht er da wie eine Eins, das ist Phélan in absoluter Hochform. Ich freue mich, ihn auf dem Weingut in aller Ruhe zu probieren. Hier wird definitiv klar, das ist der beste Phélan aller Zeiten, der verbindet die Süsse des traumhaften 1990ers, mit der Frische des 2010ers und der Raffinesse des tänzerisch verspielten 12ers. Wenn man den so für sich alleine probiert,

hat man des Gefühl, es sei nochmals eine andere Welt, was natürlich nicht stimmt, der Wein hatten schon in der Vergangenheit ein so hohes Niveau, dass so viel mehr gar nicht möglich ist. Er hat einfach von allen Qualitäten noch einen Hauch mehr, er ist um Nuancen raffinierter, um einen Hauch aromatischer und komplexer, dezent frischer und die Tannine sind so fein wie noch nie, all das zusammen ergibt natürlich einen absoluten Traumwein, einen legendären Phélan mein Herz jubeln lässt. Jetzt, wo ich zu Hause meinen Text nochmals durchlese und überarbeite, frage ich mich, warum ich ihm nicht die glatten 20 Punkte gegeben habe, die er wahrscheinlich verdienen würde. Sicherlich weil die absoluten Legenden des Jahrgangs noch einen Hauch besser sind. Aber wird dieser Phélan 2016 nicht ebenso gut wie ein Montrose 1990? Wir treffen hier von der anderen Seite auf das bei Château Montrose beschriebene Problem. Ich finde da im Moment keinen Ausweg. 19+/20

Parker: The 2016 Phélan-Ségur has a really quite superb bouquet, quite Pauillac-like in style with graphite-infused black fruit, subtle tertiary notes and later, pressed flowers. The palate is medium-bodied with fine tannin. There is plenty of tobacco-infused black fruit here, crisp and focused with a lovely salinity on the finish that lingers in the mouth. This is a strong follow-up to the excellent 2015 and may even surpass it. This is a Saint-Estephe that is getting better and better. 92–94/100



🍷 2016 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Der Überflieger der letzten zwei Jahrgänge. 2014 und 2015 gab es kaum etwas Besseres. 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc. Der Nachbar von Château Latour hat mit Abstand immer den feinsten Charakter der direkt benachbarten Weingüter. Wenn Pichon Comtesse keine Finesse schafft, dann schafft es keiner. Das Schöne an Pichon Comtesse ist, dass es trotz der Nachbarschaft zu Latour in seiner unglaublichen Feinheit und roten Frucht viel näher an Lafite ist. Dies ist auch 2016 so. Unglaublich fein. Schöne Sauerkirsche, aber auch sehr reife Himbeere. Nur ganz fein und zart dahinter etwas Cassis, Brombeere und süße Maulbeere kommend. Feine Würze, schon in der Nase total poliertes Tannin. Weißer Pfeffer, ganz helle Lakritze. Ein tiefer Atemzug. Schon die Nase hat eine unglaubliche Länge und eine totale Raffinesse. Der Wein ist der Gegenentwurf zu Mouton Rothschild, aber er ist auf dem gleichen Level. Pichon Comtesse hat das geschafft, was wir uns bei Lafite gewünscht hätten, nämlich unter dieser traumhaften, geschliffenen, extrem tanninreichen, total polierten roten Frucht und lebendigen Frische, einen Hauch von runder, molliger Süße zu hinterlegen. Das gibt neben der Raffinesse eine unglaubliche Köstlichkeit. Das ist zugänglich. Nichts ist hart, alles ist ultrafein. Schick in roter Frucht laufend. Im Grunde ist Pichon Comtesse auch ein archetypischer, perfekter Saint-Julien mit etwas mehr Süße. Und das Maskuline, Pauillac-100artige ist in 2016 wie schon in 2015 im Grund so nicht vorhanden. Es ist auf jeden Fall total typisch für Pichon Comtesse, aber eben in einer, vor 2015 und 2016, nie dagewesenen Feinheit, Raffinesse und Köstlichkeit. Ist das eine Freude

diesen Wein im Mund zu haben. Man kann ihn fast nicht ausspucken. Sehr lang, sehr fein, erhaben und getragen. Das erinnert mich ein bisschen in dieser feinen Kirschigkeit an einen ganz großen Barolo Monfortino aus einem reifen Jahrgang. Das ist eine wahre Delikatesse. 100/100

Galloni: A deeply emotional, moving wine, the 2016 Pichon-Longueville Comtesse de Lalande is simply extraordinary. The tannins are nearly buried by the sheer intensity of the fruit, while the 100% new oak is remarkably well integrated at this stage. Dark, powerful and brooding, the 2016 possesses remarkable polish for such a big wine. The purity of the flavors is simply captivating. Scents of graphite, smoke, leather, tobacco and menthol soar from the glass, enhancing a core of deep, plush, dark fruit. All the elements fuse together in a wine of nearly unparalleled beauty. Although not inexpensive, Pichon-Lalande is arguably the single finest relative value in ageworthy wine in Bordeaux right now. Readers should do whatever they can to pick up the 2016. It is without question one of the wines of the vintage and potentially a legendary wine in the making. Tasted three wines. 97–100/100

Gerstl: Auch der Réserve de la Comtesse hat wieder diese geniale Pichon Aromatik. Der Pichon selber zeigt sich im Duft eher etwas verhaltener, ich muss die Nase tief ins Glas stecken, um seine Feinheiten zu erhaschen. Aber genaueres Betrachten führt zur Erkenntnis, dass da Gewaltiges dahinter steckt, eine überaus zarte, aber immens komplexe, tiefgründige Duftwolke. Am Gaumen hingegen, ist alles da was man von ihm in einem grossen Jahrgang erwartet. Das war ja seit 2013 in jedem Jahr einer der Überflieger von ganz Bordeaux, irgendwo – so meint man – ist die Perfektion erreicht und besser geht nicht mehr. Es geht auch nicht darum, festzustellen, ob der monumentale 2015er noch übertroffen wurde, aber mit Sicherheit steht ihm dieser 2016er in Nichts nach. Die unvergleichliche Pichon Aromatik fühlt sich noch einen Hauch frischer an, ohne, dass die Süsse zurückstehen müsste, auch das ist ein sinnlicher Traum Pichon, der beinahe überirdischen Art, ganz anders als der 15er aber zumindest faszinierend, ein emotional zutiefst berührendes Meisterwerk mit Seele. 20/20

Parker: The 2016 Pichon-Longueville Comtesse de Lalande is a blend of 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot and 4% Cabernet Franc (compare that to the 2010 that had 66% Cabernet Sauvignon, for example—that should give you some pointers). The alcohol level is 13.32% and a pH of 3.76. I tasted from a new oak barrel and the final blend will include around 60% new wood and 40% one year old, which is something I took into account. It has a very succinct bouquet, one that is almost understated at first, gradually unfolding with blackberry, cedar and graphite scents, in the vein of say the 1986 or 1996 Pichon Lalande of the past. The palate is very well balanced and what I appreciate here is that it is still as much identifiable as Pichon Lalande as it is a Pauillac and a 2016. There is that touch of roundness imparted by the Merlot, even though the Cabernet dominates the blend, surely the terroir sculpting the wine. It gently builds in intensity, maintaining freshness, a gentle but insistent grip towards the finish and a very long aftertaste. This is probably just a notch up on the outstanding 2015 Pichon-Lalande, a Rolls Royce with a purring engine. 96–98/100

Vinum: Präzision, Ummense Fruchtigkeit, gleichsam seidiges Tannin, grosse Spannung. und Länge, herrlicher Wein und ein weiterer Meilenstein in der jüngsten Geschichte des Ausnahmegutes. 19,5/20

🍷 2016 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Réserve de la Comtesse/Pauillac

Lobenberg: 92–93/100

Parker: The 2016 Réserve de Comtesse de Lalande is a blend of 37% Merlot, 54% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot, with a modest alcohol level of 13.1% and a pH of 3.71. It has a tightly wound bouquet that perhaps needed more coaxing than some of its peers, but it was worth persisting, as it unveils some lovely cedar-infused black fruit. The palate is medium-bodied with quite firm tannin on the entry, moderate depth, a light marine influence upon the black fruit with a little creaminess on the finish. This is a fine Réserve de Comtesse that is on par with the excellent 2015 last year. 90–92/100



🍷 2016 Château Pichon Longueville Baron 2ème Cru/Pauillac

Lobenberg: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot. Das Schwesterweingut von Lynch Bages, gleiche Besitzverhältnisse. Die Nase ist, anders als in anderen Jahren, die der des Lynch Bages verblüffend ähnlich. Vielleicht einen Hauch weniger Feinheit im Baron. Etwas rustikalere Pauillac-Ausrichtung. Aber auch hier, trotz hohem Cabernetanteil, eher Merlot-Prägung mit feiner süßer Maulbeere, Brombeere, schwarze Kirsche. Schick und fein. Zwar kann er Pichon Comtesse nicht das Wasser reichen, dafür fehlt die Oberfinesse, aber sehr passende, stimmige, charmante Nase. Der Mund in verblüffender Art und Weise bei Lynch Bages. Auch hier sehr Cabernet, sehr klar, gute Ecken und Kanten, feine Definition, aber für mich letztlich nicht besser als Lynch Bages, dafür aber immer teurer und wie gesagt, beide weit hinter Pichon Comtesse. Sehr guter, Cabernet orientierter, feiner Pichon Baron, aber nichts um die Spitze wirklich in Gefahr zu bringen. 95–97/100

Suckling: I have been waiting for this for a long time. It's a remake of the legendary 1990 Pichon Baron. Full body, ultra-polished yet powerful tannins and a glorious finish. The will evolve beautifully. The core of fruit and tannins are great. A truly great Pichon Baron. 98–99/100

Winespectator: Has the pure, fresh, racy feel of the vintage, which is even more admirable considering the depth of the red currant, plum and cherry preserve flavors at the core and the power of the structure on the back end, pulling in accents of graphite and loam. A thumper of a Pauillac. 96–99/100

Parker: The 2016 Pichon-Longueville Baron is a blend of 85% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot picked between 3 and 18 October at 39 hectoliters per hectare for estate (therefore the Grand Vin will be less). It is matured in 80% new oak and 20% one year old for 18 months. It has a very intense, extremely pure bouquet with blackberry, bilberry, cedar and graphite notes; it is a straight-down-the-fairway Pauillac. The palate is medium-bodied with a very tensile opening, that seam of graphite penetrating the black fruit. There is a wonderful structure here, unapologetically classic in style with just the right amount of austerity on the aristocratic finish. The aftertaste is incredibly long, lingering after two or three minutes in the mouth. This is a majestic Pichon-Baron and it may well to surpass both the 2009 or 2010. 96–98/100

Vinum: Zurückhaltend fruchtig- blumig- würzig, von dichtem, festem Bau, unerreichte Tanninqualität, grosse Rasse und Länge, das Ganze mit grösster Präzision interpretiert. Herrlich. 19/20

🍷 2016 Château Plince/Pomerol

Lobenberg: Nur 8,5 Hektar großes Weingut. Sehr dunkler Boden. Lehm mit viel Eisenanteil. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Ein Weingut von Christian Moueix. Sehr würzige Nase mit viel Brombeere, süße Maulbeere, dunkle Lakritze, Schokolade. Hohe Intensität, auch Olivenpaste, Holunder, sehr deutlich Eukalyptusspur. Auch Minze und Veilchen. Das hat schöne Dichte und ist ziemlich wuchtig. Druckvoller Mund. Für den Jahrgang erstaunlich viel Wucht und Kraft. Die Tannine sind zwar weich, aber insgesamt ist der Wein fast etwas maskulin mit seiner vielen Power. Das erstaunt. Guter Wein. 93+/100

Winespectator: Vivid, with blueberry and boysenberry flavors that glide through, staying fresh and open in feel while pretty spice hints fill in on the finish. A light mineral edge gives this some persistence. 89–92/100

🍷 2016 Château Pontac Monplaisir/Pessac-Léognan

Lobenberg: Dieses noch im Stadtgebiet Bordeaux liegende Weingut ist nun seit vielen Jahren, spätestens seit 2008, im Kreise der Top-Weine Pessac-Léognans angekommen. Der Preishammer schlechthin. Das Weingut segelt im Fahrwasser von La Mission Haut-Brion, Pape-Clement, Carnes Haut-Brion, Seguin, Haut Bailly, Leognan, Domaine de Chevalier und Smith. Auf der Höhe eines Fieuzal, nur raffiniertes und weniger wuchtig, mehr Seguin-Stil. Ein perfektes Jahr 2016, ideale Wetterbedingungen. Ideal wie 2015. Gutes Terroir mit viel Lehm, also kein Hitzestress. Alles reifte letztlich perfekt. Dann bewahrten die sehr kühlen Nächte im Sommer die Frische im Wein. Dieser überwiegend auf Merlot basierende Wein ist immer fein und frisch. Mit einer La Mission ähnlichen Fruchtcharakteristik. Es ist verblüffend, wie die Nachbarn Seguin und Pontac Monplaisir dem Nachbarn La Mission ähneln. Das Terroir bestimmt schon deutlich den Charakter. Der 2015er war in der Nase so unglaublich fein, leicht exotisch mit seiner leichten Orangenschale und mit viel roter Frucht. Wir sind in 2016 deutlich schwärzer. Schon in der Farbe. Zum Reimplumpen dunkel. Reife Pflaume, sehr reife schwarze Kirsche, Maulbeere, aber auch hier ein wenig die Exotik der Orangenschale, auch sehr blumig. Veilchen, Jasmin, auch Rosenblätter. Sehr duftig, ätherisch, aber wie eine dunkle Wolke mit dieser leichten Exotik. Holunder und Garrigue. Darunter frische Minze, Eukalyptus. So eine komplexe, schöne, dunkle Nase. Im Mund ist es fast noch verblüffender. Noch komplexer und vor allem präziser als 2015. Deutlich an diesen eindrucksvollen, wuchtigen, komplexen 2010er erinnernd. Aber mit einer unglaublichen Feinheit dazu. Sehr viel schwebender und frischer. Feine Passionsfrüchte, Orangenabrieb, Aprikose unter der schwarzen Kirsche und dazu auch süße Maulbeere. Keinerlei Fett sondern nur fein. Hocharomatisch und komplex mit salziger Länge, starker Mineralität. Das ist ein tänzelnder, spannungsgeladener Pessac Léognan. Ich habe erst wenige Weine aus dieser Appellation in diesem Jahr probiert, aber dieser Pontac Monplaisir ist nicht so weit entfernt vom Überflieger Seguin, der natürlich in Preis-Qualität dennoch alles in den Schatten stellt. Aber dieser Pontac Monplaisir kostet auch nur gut die Hälfte von Seguin und ist in diesem Preisbereich ein wirklicher Knaller. Wer 2009 und 2010 Pontac Monplaisir je probiert hat, kann an 2016 auf keinen Fall vorbei, weil es die Krönung von 2010 mit mehr spielerischer Leichtigkeit ist. Mit mehr Erhabenheit, feiner Frische und trotzdem sattem, total geschliffenem Tannin. Keine Ecken und Kanten. Der Wein bleibt trotz seiner Massivität irgendwie immer leicht und schwingend. Ich kann ihn nicht höher bewerten als 2015, denn 2015 war in seiner entgegenkommenden, freundlichen Art auch grandios. Aber wenn ich ganz ehrlich bin, ist 2016 styliischer, präziser und am Ende noch vor 2015 der beste Wein, den sie hier je gemacht haben. Man wird es nicht glauben im Vergleich mit dem Blockbuster 2010, aber diese Feinheit obendrauf ist wirklich genial. Eine Ode an die Freude. 95–96/100

Gerstl: Ich probiere ihn gleich nach den monumentalen Weinen der Region Pessac wie Pape-Clément und Chevalier und da braucht er sich gar nicht zu verstecken. Im Duft ist sein Auftritt eher zart aber mit viel Raffinesse, klar, präzise und komplex, schwarze Frucht mit viel Terroirtiefe. Da ist gewaltig Kraft am Gaumen, der Auftritt ist aber schön schlank und vernachlässigt die Eleganz nie, da ist eine geballte Ladung köstlich süßere Frucht, die Tannine sind recht markant aber gut von Fett umhüllt und passen sich harmonisch ein, verleihen dem Wein seine edle Struktur, der Wein schmeckt richtig genial, ein wahres Bijou unendlich charmant, mehr Trinkvergnügen kann man sich gar nicht vorstellen. 19/20



🍷 2016 Château Pontet Canet 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Pontet Canet sollte eigentlich 2016 als biodynamisches Weingut große Probleme gehabt haben, da das Frühjahr so unglaublich feucht war. Es hat bis in den Juni hinein geregnet in einer unheimlichen Massivität, mehr noch in Kontinuität. Täglich. Daraufhin folgte die große Trockenheit. Aber Pontet Canet betreibt schon so lange biodynamischen Weinbau, dass die Reben mittlerweile so widerstandsfähig und gesund sind, dass sie beides relativ gut wegstecken konnten. Natürlich braucht es in der Biodynamie viele spezielle Spritzungen in den nassen Phasen. Danach gab es wenig Stress, und im September gab es diesen kurzen göttlichen Regen um wieder alles in Gang zu bringen. Die Rebsortenzusammensetzung in 2016 besteht aus 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. Die Nase ist klar die reife Nase von allen Weinen, die ich in Pauillac und auch in Saint-Julien verkostet habe. So dicht, so tief, so würzig. In dieser tiefen, reifen Pflaumigkeit. Schwarze Kirsche und süße Maulbeere. Fast an einen sehr reifen Saint-Émilion erinnernd. Der ultra polierte, feine, schicke Mund widerlegt zwar nicht die Nase, aber setzt auf diese extreme, erdige Natürlichkeit. Ein Touch Frische oben drauf. Eine Poliertheit, eine Geschliffenheit. Wir sind hier so würzig, so erdig, so tief. Wir sind hier auch nicht so schick wie der super präzise Mouton Rothschild, der Nachbar, sondern wir sind in einer ungläublichen Natürlichkeit. Dies ist ein Wein, wie man ihn sich aus der Biodynamie erwartet. Ein Wein wie Château Coutet Demoiselle in Saint-Émilion in dieser würzigen, reichhaltigen Tiefe. Natur pur. Und doch mit ganz viel Druck ausgestattet. Das Tannin ist butterweich. Die zwetschige Frische balanciert die wunderbare dunkle Frucht ganz hervorragend. Eine schöne Länge. Was den Wein aber insbesondere auszeichnet ist seine große erdige, würzige, tiefe, reiche Harmonie. Ein Wein der viel mehr wie ein Château Latour daher kommt als der Nachbar Mouton oder Pichon Comtesse. Und in soweit ist Pontet Canet noch mehr Unikat und noch mehr „ganz anders“ als alle Pauillacs in den Jahren davor. Pontet Canet entfernt sich immer weiter vom Mainstream und vom ultra klassischen Pauillac. Es wird, neben großen Liebhabern dieser totalen Naturbelassenheit, auch Genießer geben, die Pontet Canet zu wenig in der Erwartungshaltung bestätigt finden. Man kann das grandios finden, aber es auch ablehnen. Ein Wein, der auf jeden Fall durch seine Einzigartigkeit, zumindest auf dem linken Ufer, polarisiert. Am rechten Ufer haben wir von dieser Sorte Unikate einige mehr. Auch in Pessac Léognan ist z. B. Seguin ein wirkliches Unikat. Aber hier im nördlichen Médoc ist das eher selten. Ich glaube, dass der biodynamische Ansatz über so viele Jahre diesen Wandel erst ermöglichte. Diesen Wandel, den die Familie Tesseron aber wünscht. Ich bleibe dabei, diese tiefe, würzige, süße schwarze und rote Frucht und Erdigkeit, diese hohe Reife, man muss sie mögen, man kann sie ablehnen. Es ist für mich in jedem Fall ein großer Wein. Die größte Erinnerung bei diesem Wein ist sicherlich die Naturweinbewegung in Saint-Émilion, ein Hauch Tertre Roteboeuf, und das Ganze mit Seguin aus Pessac Léognan vermischt. Und trotzdem bleibt es ein unikathafter und typischer Pauillac. Großer, sehr polarisierender Stoff. 99–100/100

Suckling: Vivid and full of energy with blackberry, currant and salt. Full body, intense and long. Harmony. Purpose. Classicism. The mineral and currant character is all year. A seamless tannin texture. Great wine. You want to drink it now! 98–99/100



Galloni: The 2016 Pontet-Canet has been absolutely brilliant on the three occasions I've tasted it so far. Exotically ripe, powerful and voluptuous, it brings together the richness of the 2009 with the structure of the 2010. There aren't too many other 2016s where that is the case, but it is undoubtedly true here. The 2016 is a spectacular wine by any measure, while Pontet-Canet confirms its rarefied place as a true original in Bordeaux. Technical director Jean-Michel Comme added that Cabernet Sauvignon plays a slightly lesser role in the blend because the berries had less juice than normal at harvest. Comme also bumped up the new oak slightly, to 55 percent. The rest of the wine was aged in neutral oak (10 percent) and amphora (35 percent). In a word: Superb. Tasted three times. 96–99/100

Gerstl: Der duftet ganz anders als alle grossen Bordeaux, hat seinen ganz eigenen unvergleichlichen Stil gefunden, in die überschwengliche Frucht mischt sich eine gehörige Portion Würze in Verbindung mit einer Kräuteraromatik, wie sie in dieser Intensität nur Pontet-Canet kennt. Alleine dieser Duft war die Reise nach Bordeaux wert. Auch am Gaumen betont er zwar die Frucht, aber die begleitenden Aromen nehmen zumindest ebenso viel Platz im faszinierenden Geschmacksbild ein, alles wird getragen von Massen von seidigen Tanninen, die traumhafte Frische des Jahrgang verleiht dem Wein zusätzliche Spannung. Ich überlege mir gerade, an was mich das erinnert, da bringt mich mein Freund Heiner drauf – Coutet – „unser“ phänomenales Bio Weingut in Saint-Émilion, da haben wir ähnliche Geschmacksnuancen erlebt, es muss also etwas mit Bio zu tun haben. Das ist denn in der Tat auch ein atemberaubend schönes Stück Natur, von eindrucklicher Präzision und Klarheit. Dieser Wein wird zweifellos auch schon recht jung höchstes Trinkvergnügen bieten, aber er besitzt auch ein schier unendliches Alterungspotenzial. Welches ist der beste unter den vielen Pontet-Canet Legenden, die in den letzten Jahren entstanden sind? Die Zeit wird es zeigen und glücklich ist, wer von jeder ein paar Flaschen im Keller hat. 20/20

Vinum: Die aromatische Komplexität ist ganz einfach verblüffend, betörend, unübertroffen, die Dichte folgt nach, die Tiefe vor allem, das Tonische, Lebendige, die grosse Länge, die absolute Nähe zur Traube. Noch einmal einen Schritt weiter in Richtung des absoluten Weins, der besondere Emotionen vermittelt. 20/20

🍷 2016 Château Potensac Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Ganz im Norden in der Nähe von Lesparre-Médoc gelegen, aber außerhalb des Haut-Médoc-Gebietes. 40% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 15% Cabernet Franc und 3% Petit Verdot. Normalerweise ist Potensac immer sehr rustikal, fällt bei mir immer durch. 2016 ist es das erste Mal wirklich spannend. Die Nase ziemlich massiv auf schwarzer Frucht laufend. Cassis, Brombeere. Aber gar nicht süß und fett, sondern sehr druckvoll schon im Bouquet. Auch im Mund hohe Intensität an schwarzer Frucht. Darunter Schlehe, rote Johannisbeere. Das Ganze vermählt sich mit der Cassis und Brombeere. Schon ein richtig anspruchsvoller Médoc mit einer wunderschönen Länge. Das passt wirklich sehr gut. Ein Wein mit einer tollen Spannung und fast Dramatik, sowie einer grandiosen Würze, fast wie bei einem Saint-Estèphe. Trotzdem ist er fein, hat nichts Grünes. Wenn man ihm 5-8 Jahre Zeit gibt, wird er sicherlich für 30 Jahre als perfekter Médoc großes Trinkvergnügen bereiten. Abwartende, vielleicht zu tiefe 94+/100



Parker: The 2016 Potensac is a blend of 39% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 15% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot, cropped at 55 hectoliters per hectare between 5 and 19 October (11 days of picking), then matured in 30% new oak. Jean-Hubert Delon told me that his team was selective in the winery and so the Grand Vin only comprises 55% of the total production. It actually shares the potent marine/estuarine influence of the Chapelle de Potensac, plenty of black fruit here, maybe a little rustic but with plenty of character. The palate is medium-bodied with fine tannin, quite linear at first, opening nicely in the mouth to reveal a spicy and lively middle and finish. This has a little more panache than the 2015 Potensac, more detail towards the finish, and it should give plenty of drinking pleasure over the next decade or more. 90–92/100



🍷 2016 Château Poujeaux Cru Bourgeois/Moulis und Listrac

Lobenberg: Was für eine Freude nach dem zuvor verkosteten Chasse-Spleen. Was für eine schöne, runde Frucht. Dicht und süß. Die Handschrift von Stéphane Derenoncourt ist irgendwo spürbar in dieser wunderschönen Reife, aber nicht Überreife. Sehr harmonischer Mund. Durchaus stylisch, durchaus warm und reif, aber dann leider auch ein bisschen spröde und ein wenig stark extrahiert. Das ist ein guter, reifer Poujeaux. Ein Wein der Freude macht, aber es ist kein wirklich großer Wein. Die direkten Konkurrenten vom Winzling Branas Grand Poujeaux und von Dutruch Grand Poujeaux hängen ihn dann doch ab. Von daher ist die Frage, ob man drei Weine aus Moulis haben muss? Chasse Spleen hatte sich ja qualitativ rausgeschossen. Ich persönlich entscheide mich für die zwei anderen. Und viele benachbarte Weine im nahen Margaux bzw. Haut Médoc sind doch noch deutlicher weiter vorne. 92–93+/100

Parker: The 2016 Poujeaux has an impressive bouquet with plenty of blackberry, briary and cigar box aromas that are very well defined. The palate is medium-bodied with grainy tannin on the entry. This is a „smoky“ Poujeaux with commendable depth and structure, a little more „solid“ than recent vintages with good depth on the black pepper-tinged finish. The 2015 Poujeaux was very good, but this may well surpass that and achieve the level of some of the legendary wines from yesteryear. 91–93/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randauffhellung, frisches Brombeerconfit, angenehmer Cassisanklang, zart nach Orangenzenen. Komplex, stoffig, feines dunkles Beerenconfit, feine Tannine, frisch strukturiert, mineralisch-zitroniger Nachhall, zarter Mokkanachhall, saftige Kirschen im Rückgeschmack, hat Reifepotenzial. 93/100

🍷 2016 Château Prieuré Lichine 4ème Cru/Margaux

Lobenberg: Prieuré Lichine ist nur in großen, warmen Jahren richtig gut. Aber das liegt 2016 ja vor. Die Nase ist erstaunlich fein, wenig süß, sehr poliert. Überwiegend schwarze Frucht, sehr fein. Der Mund erstaunlich köstlich und fein. Prieuré Lichine kenne ich auch durchaus überextrahiert und zu wuchtig. Das ist 2016 nicht der Fall. Wir haben hier ein wunderbares Potpourri aus schwarzen Früchten, unter-

legt mit Sauerkirsche, eine schöne Frische, alles ist sehr fein, stilsicher, mit tollem Geradeauslauf. Fein verwobener, sehr schicker, aromatischer Margaux mit total polierten Tanninen. Das ist richtig stylisch! Ein feiner und schicker Margaux. Ich bin für Prieuré-Lichine-Verhältnisse relativ begeistert. 94+/100

Wine Enthusiast: This wine's fruit is already delicious, full of black-currant and plum flavors. It's a structured, dense wine, yet full of fruit. 93–95/100

Galloni: The 2016 Prieuré-Lichine is one of the most beautiful and expressive wines of the year. Dark, sensual and inviting, it possesses remarkable depth and textural richness. All the elements are in the right place. Silky tannins, bright red fruit and soaring, lifted aromatics all contribute to the wine's sensual personality. Consulting winemakers Stéphane Derenoncourt and Julien Lavenu are doing absolutely brilliant work here. The new winery, inaugurated with the 2015 harvest, is giving the team the flexibility to pick and vinify smaller lots, which is one of the reasons quality has improved in recent vintages. The blend is 66% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot and 5% Petit Verdot. Tasted two times. 93–96/100

Vinum: Verführerisch fruchtig, saftig, aber auch elegant, knackig, doch mit Tiefe, ungemein ausdauernd; superbe, nie gekannte Balance und Präzision. Herrlich. 18/20

🍷 2016 Château Puy Blanquet/Saint-Émilion

Lobenberg: Zur Moueix-Gruppe gehörendes Weingut, dass seit 10 Jahren stark im Aufwind ist. 20 Hektar, 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Lehm und Kalkstein-Terroir. Feine, duftige, sehr charmante Nase. Pflaumen, Kirsche, ein kleiner Hauch Johannisbeere, zerdrückte Himbeere von der Cabernet Franc. Insgesamt sehr harmonisch. Auch der Mund sehr gefällig, lecker. Kein riesiger Wein, aber extrem charmant, delikat und köstlich. Das macht wirklich Freude. Wenn das preislich passt, ist das ein Top Einstiegsweint in Bordeaux und Saint-Émilion. 93+/100

Galloni: The 2016 Puy-Blanquet is rich, supple and inviting. Moreover, the 2016 shows just how appealing the vintage is, even among lesser-known properties. Dark stone fruit and spice notes flesh out in a hugely delicious, creamy Saint-Émilion that will drink well with minimal cellaring. Although not especially complex, Puy-Blanquet is absolutely delicious. 90–93/100

Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randauffhellung, einladende schwarze Beerenfrucht, nach Brombeeren und reifen Kirschen, zarter Hauch von Orangenzenen. Saftig, reife Brombeeren, gut integrierte Tannine, frisch und ausgewogen, extraktsüßer Abgang, unglaubliche Preis-Leistungsrelation. 92/100

🍷 2016 Château Puygueraud /Côtes de Francs

Lobenberg: Ein kleines Weingut von 40 Hektar der Familie Thienpont. Die Weinberge liegen in Saint Cibard. 50% Merlot, die anderen 50% sind Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und ein bisschen Malbec. Verantwortlich ist Nicolas Thienpont, der auch verantwortlich zeichnet für Beauséjour Duffau, Pavie Macquin und Larcisse Ducasse. Der önologische Berater ist Stéphane Derenoncourt.





Seit Jahren einer der Top-Werte außerhalb der klassischen Appellation. Unglaublich günstig für eine richtig superbe und vornehmlich rote, kirschtige Frucht. Die Nase ist schön dicht und reif. Wie üblich hier ganz stark auf der Kirsche bleibend. Schwarze und rote Kirsche, Sauerkirsche und Schlehe. Hohe Intensität. Auch etwas reife Pflaume, Eukalyptus, ein bisschen Aprikose, Orangenschale, schöne Frische ausstrahlend, und trotzdem ein sanftes, voluminöses, saftiges Erlebnis mit genialem Trinkfluss. Wie 2015 ein wunderbar frischer Mund mit hoher Intensität. Wie die Nase mit Schwarzkirsche, Sauerkirsche, rote Kirsche. Darunter dann relativ sattes Tannin. Viel deutlicher als 2015. Schiebend, aber das Tannin komplett poliert und seidig. Tolle Frische. Der 2015er war vielleicht noch einen Hauch charmanter, freundlicher, offener im ersten Antrunk. Der 2016er verspricht mehr Leben, mehr Länge. Und vor allem mehr Lebensdauer. Braucht dafür aber ein paar Jahre, bis er so zugänglich wird wie der 2015, dann aber der größere Wein. Sehr klar, sehr geradeaus, sehr poliert. Viel Charakter, Stil und Druck, und dennoch so leichtfüßig und schick. Das ist wirklich ein Top-Wert außerhalb der klassischen Appellationen. Wenn man die benachbarten Appellationen Saint-Émilion und auch Castillon verlassen möchte, und wenn es rotfruchtiger und leichtfüßiger sein darf, wenn man etwas mehr auf burgundische Ausrichtung und Kirsche steht, ist man hier perfekt aufgehoben. Ich finde ihn in Summe gleichwertig zu 2015, auch wenn er in der Langlebigkeit und im Styling etwas mitbringt. 93–94/100

Suckling: This is very layered and intense with lots of fruit and chewy tannins that are polished and round. Full body and a fantastic finish. Unique wine and not made every year. 40% malbec. 92–93/100

Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, frische rote Kirschen, Brombeeren, ein Hauch von Mandarinenzesten, elegant, saftig, mineralisch unterlegt, feine Fruchtsüße im Abgang, zarter Nougat, ein vielseitiger Speisenbegleiter. 92/100

🍷 2016 Château Quinault L'Enclos Grand Cru Classé / Saint-Émilion

Lobenberg: Quinault L'Enclose gehört inzwischen zu Cheval Blanc. Inzwischen 20% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc und nur noch 62% Merlot. Das Team ist der Meinung, besser gesagt weiß, dass auf diesen Kiesböden Cabernet Sauvignon im Grunde erfolgreicher ist als Merlot. Das sieht man auch bei ähnlichem Terroir wie Château Figeac. Die Nase ist wirklich witzig. Extrem viel Zwetschge und süße rote Johannisbeere. Das ist ja lustig. Auch viel Sauerkirsche und rote Kirsche. Das ist in der Tat eine Cabernet-Nase. Nachdem wir gestern Figeac probiert haben, ist dieser Quinault L'Enclose der nächste total von Cabernet dominierte Wein Saint-Émilions. Auch der Mund ist dominiert von Sauerkirsche und süßer roter Johannisbeere. Viel Kirsche. Überhaupt die ganze Aromatik der Merlot von Schwarzkirsche bis Brombeere eher sehr zurückhaltend. Sehr fein im Mund, es fehlt ein bisschen der letzte Druck, um ein ganz großer Wein zu sein. Aber es ist ein sehr feiner, ein sehr schicker Cabernet aus Saint-Émilion. Er macht richtig Spaß. Wahrscheinlich kostet er ein Vermögen, denn er kommt ja von Cheval Blanc. Und wenn er das nicht kosten würde, wäre er eine tolle Empfehlung. Für mich, nach dem früher von Merlot

dominierten Wein ist das hier jetzt die richtige Aussage. Ein perfekter, reifer, schicker, sehr stylischer Quinault L'Enclose. 96+/100

Wine Enthusiast: The wine has 20% Cabernet Sauvignon, giving a fine black-currant flavor on top of the nice acidity. It's already a delicious wine, full of great fruit and gentle tannins. The vineyard, in the Right Bank town of Libourne, is definitely raising its game. 93–95/100

Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, reife Herzkirschen, reife Pflaumen ein Hauch von Nougat, etwas Feigen, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, Kirschenfrucht, samtige Tannine, gute Frische, mineralisch, hat einen völligen Stilwechsel von Power zu Eleganz durchlaufen. 93/100

🍷 2016 Château Rauzan Ségla 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Seit Jahren einer der Superstars und oft der schärfste Verfolger von Margaux und Palmer. Sehr würzige, aber auch gleichzeitig sehr feine Nase. Cassis, süße Maulbeere, auch feine schwarze Kirsche. Durchaus Wucht und Konzentration zeigend. Der Mund ist dann für Rauzan-Ségla, entgegen der Erwartung, unheimlich fein, schick, sehr komplex. Viel auf der Kirsche laufend, aber auch sehr viel Lakritze, auch kräuterwürzig. Dazu Eukalyptus, etwas Minze, Schokolade, schwarze Kirsche. Ein sehr feiner Margaux, der allerdings einige Jahre Zeit braucht, der dann aber ziemlich perfekt werden wird, weil er so unendlich fein ist. Sehr geschliffen, erhaben. Das ist weit weg von einem rustikalen Powerwein. Das Tannin ist total geschliffen und poliert, fast nicht spürbar. Hier hat man wirklich vorsichtig vinifiziert und offensichtlich in voller Reife geerntet. Alles passt, ohne dass er ein totaler Riese wäre. Trotzdem gefällt mir dieser Wein außerordentlich gut. 97–98+/100

Suckling: A solid red with currant and blackberry character. Full body, soft tannins and a flavorful finish. Shows richness and excitement. Juicy and sexy undertone to this. 96–97/100

Gerstl: Das ist so ein Wein, auf den ich immer besonders gespannt bin. Die Jahrgangskonstellation müsste ihm eigentlich entgegen kommen. Der Duft zeigt, dass das durchaus der Fall ist, das ist an Raffinesse kaum zu überbieten, das ist ein burgundisch sinnliches Parfüm, sensationell komplex, irre tiefgründig. Ein Gaumen wie Samt und Seide, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, die Aromatik ist schlicht traumhaft, absolut perfekt in der Balance, feinste Rasse trifft auf raffinierte Süsse, die Tannine sind von allerbesten Qualität und in Massen vorhanden, der ist noch eine Spur raffinierter, als sonst in seinen besten Jahren. 19+/20

Parker: The 2016 Rauzan-Ségla (Rausan-Ségla) is a blend of 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 2% Petit Verdot picked between 20 September and 15 October at 45 hectoliters per hectare. The wine is being aged in 60% new oak for 18 months. It has 13.2% alcohol. It has a very powerful and intense bouquet with layers of blackberry, kirsch, cedar and a touch of mint. The palate is medium-bodied with plenty of fruit concentration: layers of ripe blackberry and boysenberry, segueing into what feels like a very spicy and peppery second half that seems to calm down and attain more nuance with aeration in the glass. It is a wonderful follow-up to the 2015 last year, although not quite with the same audacity and bravado. Tasted twice with consistent notes. 95–97/100





🍇 2016 Château Reynon blanc/AC Bordeaux

Lobenberg: Feiner Duft nach Sauvignon und Semillon. 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

Suckling: Lots of dried-lemon and lime character with crushed stones and salt. Full-bodied, dry and dense. Serious. 92–93/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, fester Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, intensive dunkle Beerenfrucht, Orangenzenen, mineralischer Touch. Saftig, elegante textur, gut integrierte Tannine, gut anhaltend, ein unkomplizierter, vielseitig einsetzbarer Speisenwein. 91/100

🍇 2016 Château Rieussec 1er Cru Classé (fruchtsüß)/Sauternes

Lobenberg: 97–98/100

Suckling: Lots of botrytis here in addition to dried mushrooms and dried fruit such as pineapple and peaches. Medium to full body. Medium sweet. Very long and intense. A triumph. 98–99/100

Wine Enthusiast: Made by the Lafite-Rothschild team, this is a powerfully dense wine. It has intense botrytis and fine acidity, as well as sumptuous ripe marmalade and apricot flavors. This is certainly for long-term aging. 95–97/100



🍇 2016 Château Roc de Cambes/Côtes de Bourg

Lobenberg: Der gleiche Besitz wie beim Domaine de Cambes nur hier eben jetzt Côtes de Bourg. Der ganze obere Teil des Weinberges ist bepflanzt mit 80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon. Die Reben haben inzwischen ein sehr gutes Alter erreicht. Château Roc de Cambes zeigt im Gegensatz zur Domai-

ne de Cambes natürlich keine reife, rote gekochte Himbeere, denn wir haben keine Cabernet Franc mit in dem Blend. Hier haben wir sehr konzentrierte, dichte, aber auch reife, süße, schwarze Johannisbeere. Darunter die übliche Brombeere, Schwarzkirsche, Zwetschge und Maulbeere eines reifen Merlot. Trotzdem bleibt das Ganze frisch und tänzelnd. Es wird überhaupt nicht fett, entspricht nicht einem eingekochten Saint-Émilion, ist gar nicht marmeladig, sondern bleibt ganz fein. In 2016 feiner denn je. Der Wein erinnert mich mehr an einen Ridge Monte Bello aus Santa Cruz in dieser Erhabenheit. Der Mund explodiert förmlich. Er explodiert in einer frischen Säure, die präsent ist, aber überhaupt nicht spitz. Der Wein ist butterweich, die Tannine sind süß. Cassis, Brombeere, Maulbeere. Alles umspielt den Gaumen in wunderschöner, dichter, aromatischer Fruchtsüße und trotzdem läuft eine frische Säure mit, die das Ganze balanciert. Der Wein ist in seiner Aromatik fast ein bisschen viel. Dramatisch pikant. Trotz seiner Feinheit ist er überwältigend. Ein Roc de Cambes dieser Dimension habe ich noch nicht probiert, obwohl es ja immer ein großer Wein ist. Aber 2016 ist sicherlich der Überflieger. Natürlich werde ich keinem Wein aus Côtes de Bourg die Höchstnote geben. Irgendwas sperrt sich in mir, obwohl dies eigentlich ungerecht ist, denn dieser Roc de Cambes ist das Beste, was es hier je gab, und er ist im Vergleich zu allen anderen Weinen Saint-Émilions, oder des rechten Ufers überhaupt, durchaus in der ersten Reihe anzusetzen. Was ganz klar ist bei diesem Roc de Cambes, die Cabernet Sauvignon, diese hochreife, fast kalifornisch dichte Beere, wie es sie in Kalifornien nur bei den besten Erzeugern in dieser Ausprägung gibt, macht hier den großen Unterschied. Zu der pomerolartigen Merlot kommt diese dynamische, dramatische, spannungsgeladene, dichte Cabernet mit der tollen Frische dazu. 97–98+/100

Gerstl: Im Duft wirkt er etwas zarter als der exzessive Domaine de Cambes, aber was ist das ein edler Duft und was für eine unglaubliche Tiefe, wollüstig reife Frucht trifft auf edle Mineralität, ein immenses Aromenspektrum, ästhetisch absolut makellos, aber spannend, alles Andere als langweilig. Explosiver Gaumenauftritt, das ist eine wahre Aromenexplosion, aber so etwas von leichtfüßig und delikat, dagegen ist der Domaine de Cambes ein kleines Monster, aber dieser hier ist in Sachen Aromatik ein absolutes Phänomen, es vereint pure zarte Raffinesse mit explosiver hochkonzentrierter Aromatik, das ist bombastisch, was der aufführt. Ich bin seit Ende der 80er Jahre ein grosser Fan dieses Weines (der 88er ist heute auf seinem absoluten Höhepunkt, ein Gedicht und stylistisch mit dem 2016er vergleichbar) aber dieser 2016er ist klar der grösste Wein den François hier jemals produziert hat. Mein Freund Heiner Lobenberg fragt mich gerade, ob ich mich traue einem solchen Wein 20 Punkte zu geben. Es gibt gar keine andere Möglichkeit, diesen Wein muss man zwingend mit der Maximalnote bewerten, alles Andere wäre nicht seriös. 20/20

🍇 2016 Domaine de Cambes/AC Bordeaux

Lobenberg: Das ist das zweite Weingut von François Mitjavile von Château Tertre Roteboeuf in Saint-Émilion, aber hier an der Côtes de Bourg. Das ist der absolute Primus in dieser Region. 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon. Die Reben sind inzwischen alt genug, um reife, weiche Frucht zu ergeben. François ist mit seinen Weinen der Côtes de Bourg im Grunde nicht vergleichbar. Er setzt



Maßstäbe und würde selbst in Saint-Émilion mit dem Roc de Cambes in der ersten Reihe der 30 besten Châteaux stehen. Das ist ein ganz ungewöhnliches Weingut, auch wegen seines Cabernet Sauvignon Anteils. Natürlich kann Côtes de Bourg nicht diese Preise erreichen, die in Saint-Émilion bezahlt werden, aber man darf es nicht mit normalen Maßstäben messen. Wenn wir nur nach Qualität gehen, gehört Roc de Cambes zu den besten Weinen Bordeauxs. Auf Roc de Cambes gibt es einen zweiten Wein, den Domaine de Cambes. Das sind die unteren Reihen, welche näher am Fluss gelegen sind und außerhalb der Appellation Côtes de Bourg sind. Dementsprechend dürfen sie nicht als Roc de Cambes betitelt werden und gehen daher in den Domaine de Cambes. Der Domaine de Cambes ist ungewollt so eine Art Zweitwein des Roc de Cambes. Hier gibt es eine andere Rebsortenzusammensetzung. 70% Merlot und 30% Cabernet Franc. Die gleiche Relation wie auf Tertre Roteboeuf. In 2016 gab es speziell für die Cabernet Franc eine aromatische Explosion. Ich habe noch nie ein Jahr in Bordeaux erlebt, dass so perfekt für die Cabernet Franc war. So reif, hocharomatisch und trotzdem frisch. Diese gekochte Himbeere gab es in dieser Form und unglaublich charmanten Aromatik so wohl noch nie. Das Ganze unterlegt von floralen Elementen. Unglaublich dicht. Himbeere, Zwetschge, sowie ein bisschen Erdbeere. Ganz feine Schlehe und Kirsche, extrem einnehmend, überwältigend schön, aber nicht üppig-marmeladig, sondern immer fein bleibend. Was für ein Duft! Im Mund dem Jahrgang 2016 entsprechend paradox bleibend, nämlich sehr reif. Sattes Tannin, butterweich und trotzdem unglaublich schöne Frische und Aromatik zeigend. Der Wein tänzelt, der Wein hat eine wunderschöne Säure. Zieht lange durch. Die Cabernet Franc kommt hier wesentlich zarter und frischer daher als der sehr warme und runde Mund andeutete. Das bringt eine fantastische Balance. Dieser Domaine de Cambes ist besser als alles was François Mitjavile hier je produziert hat und für mich fast ein großer Wein. 94–95/100

Gerstl: Das ist der Jahrgang für Domaine de Cambes mit seinem hohen Anteil an Cabernet Franc. Der strahlt schon eine sensationelle Süsse aus, aber ebenso viel köstliche Frische, hochreife schwarze Frucht. Was für ein sensationelles Fruchtbündel am Gaumen, die Konzentration ist enorm, da ist eine gewaltige Dichte und der Wein ist sagenhaft fein gewoben, ich habe ganz selten einen so hochkonzentrierten Wein von François Mitjavile probiert. Der Wein ist aber weder breit noch fett, er bleibt im Gegenteil gertenschlank, spannend und präzise, und er geht so wunderbar in die Länge, was für ein sensationeller Traumwein. Der hat zumindest die Klasse des legendären 1991ers, der heute ohne Zweifel der beste 91er von ganz Bordeaux ist. Während der herrliche Château Margaux dieses schwierigen Jahrgangs schon ganz langsam abzubauen beginnt, ist Domaine de Cambes 1991 nach wie vor voll im Saft. 19/20

🍷 2016 Château Saint Pierre 4ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: 94–96/100

Parker: The 2016 Château Saint-Pierre is a blend of 73% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot and 6% Cabernet Franc picked between 29 September and 3 October for the Merlot and 5–17 October for the Cabernet Sauvignon. The wine is matured in 50% new oak. The Cabernet comes through strongly on the nose as you would expect: quite intense black fruit, graphite and just a touch of

dried herbs. There is lovely definition and focus on display. The palate is well balanced with grainy tannin, a crisp line of acidity, classic in style in keeping with the style of the vintage with very fine mineralité and tension towards the sprightly finish. It is one of the most Pauillac-like Château Saint-Pierres that I have tasted, a very well crafted, almost understated but sophisticated wine that will age for 20 to 30 years. This is a fantastic Saint Julien that may well rest at the top of my banded score. 94–96/100

Winespectator: Beautifully done, with ample grip but a polished, fresh feel around the core of blueberry, cassis and warm plum flavors. Lovely anise and singed apple wood accents show on the finish. Score range: 92–95/100

Suckling: Blueberry, blackberry and fresh currant-leaf character. Full-bodied, refined, beautiful, dense and tight. Great depth. Best ever. 94–95/100



🍷 2016 Château Seguin/Pessac-Léognan

Lobenberg: Die Rebsortenzusammensetzung ist hier 55% Cabernet Sauvignon und 45% Merlot. Der Ertrag liegt bei 40 Hektoliter pro Hektar, bei Dichtpflanzung sind das nur 500 Gramm je Weinstock. Nur 50% der Gesamterzeugung sind in den ersten Wein gegangen. Die Ernte erfolgte dieses Jahr noch später als letztes Jahr, denn es wurde bis zur letzten Oktoberwoche geerntet. Es konnte nach dem Septemberregen unheimlich lange zugewartet werden. Die Region hier, südlich der Stadt, ist etwas kühler als Haut Brion, die deutlich früher ernten. 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 zum Teil zertifiziert biodynamisch bearbeitet. 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 Jahrgang 2016 besitzt eine große Spannung. Ich habe schon einige 2016er probiert, Pape Clément, Carmes Haut Brion, viele große Weine, und die Appellation Pessac Léognan (Pape Clément ist einer der nahen Nachbarn) ist in 2016, ähnlich wie in 2015, extrem begünstigt. Also war ich schon sehr gespannt. Und schon die Nase des Seguin erfüllt die Erwartungen voll. Wir sind genauso voller Charme wie Pape-Clément. Und der 2015er Seguin ist mir noch im Gedächtnis, einer der Überflieger des Jahrganges. Und das ist der 2016er in der Nase auch. Wir haben eine unglaubliche Wolke von Charme. Darunter tolle Veilchen, helle Lakritze, Milkschokolade. Und dann diese immensen Massen von süßer Kirsche. Ganz feine süße Maulbeere, Eukalyptus, Minze. Aber alles sehr fein verwoben, extrem schwebend. Nur das riechen reicht. Ein bisschen kalter Rauch vom Ausbau. Etwas Schlehe sowie Cassis in ganz zarter Form. Nichts ist massiv, alles schwebt aus dem Glas in die Nase. Im Mund muss man



erst mal innehalten. Das sind unglaubliche Tanninmengen, aber so unglaublich poliert und geschliffen. Das war bei Pape-Clément genauso. Das ist wirklich verblüffend. Ich bin ja mal gespannt, wenn La Mission kommt, ob das da noch drüber hinausgehen kann. Die Tannine sind kaum vorstellbar poliert und trotzdem massiv. Keine Ecken, Kanten und Rustikalität, und trotzdem immenser Druck von schwarzer und roter Frucht. Aber alles ist ganz fein, ganz schwebend. Kirsche dominiert klar. Fast burgundisch in seiner Art. Aber für einen Burgunder letztlich dann doch zu druckvoll. Und irgendwie zu schwarz. Ganz stark kommt dann die Lakritze durch. Massiv den Mund dominierend. Die Milkschokolade wandelt sich langsam zu dunkler Schokolade, ohne jemals bitter zu werden. Dann kommen Schlehe, Wachholder, ganz stark Holunder, aber auch Johannisbrot. Das Ganze mit einer Lakritz-Cassis-Spur unterlegt. Und dann kommt die schwarze Kirsche mit der verbündeten Sauerkirsche und hüllt alles ein. Prägt es in einer salzigen, langen, ganz klar definierten Spur über die Zunge in einen mehrminütigen Nachhall. Das ist ein unglaubliche Feinheit und Präzision. Eine Delikatesse. Ich bin fast versucht ob dieser Präzision 2016 über 2015 zu stellen. Aber vielleicht stimmt es am Ende nicht, denn 2015, den ich danach probierte, ist so unglaublich erotisch und freundlich. 2016 ist etwas stylischer. Was sicherlich kein Nachteil ist. 2016 wird sicher Jahrzehnte überdauern. Ich sehe überhaupt kein Problem ihm 50 Jahre Lagerung zu geben. Und trotzdem ist der Wein jung schon so delikate und raffiniert. Das ist einer der großen Weine des Jahres und in Pessac-Léognan ist er, bevor ich La Mission und Haut Brion probiert habe, auf gleicher Höhe wie der grandiose Pape-Clément. Noch ein bisschen vor Carmes Haut Brion und dem 2016 genialen Domaine de Chevalier. 98–100/100

Gerstl: Denis Darriet: Wir haben bis Ende Oktober geerntet, wir konnten so richtig schön die perfekte Reife aller Trauben abwarten. Das ist schlicht genial, ein unglaublich raffinierter Duft, überaus fein, ein sublimes Parfüm, aber sagenhaft intensiv und mit immenser Strahlkraft, die Vielfalt ist enorm, eine Orgie von Frucht trifft auf raffinierteste Terroiraromen, was für eine sinnliche Duftwolke. Ein über alles erhabener Gaumenauftritt, zuerst einmal beinahe spektakulär frisch, dann berauschend süß, ein aromatisches Feuerwerk, aber so etwas von genial fein, das sind reine gebündelte Raffinessen, dieses Kraftpaket hat einen unglaublich sanften, charmanten Auftritt, was für eine himmlische Delikatesse. Der Wein wird wohl schon ziemlich bald allerhöchsten Trinkspass machen, aber er besitzt auch ein immenses Alterungspotenzial. Kann der tatsächlich noch besser sein als der sagenhafte 2015er? Die Perfektion war da eigentlich schon erreicht. So oder so ist klar, dass hier eine Weinlegende heranreift. 20/20

Weinwisser: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 60% Grand Vin, Produktion 70.000 Flaschen. Tiefes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Dichtes Schattenmorellen-Bouquet, Veilchen, Burley-Tabak, sehr präzise und direkt. Im zweiten Ansatz Edelholz und etwas Mokka. Sehr lang am Gaumen, mit reifen Tanninen und roten Kirschen im nachhaltigen Finale. Wie immer ein echter Best Buy aus Pessac-Léognan. 18/20

🍷 2016 Château Seguin „l'Angelot de Seguin“/Pessac-Léognan

Lobenberg: Der Zweitwein von Seguin wird in der gleichen Menge erzeugt wie der Erstwein. Beide etwa mit gut 50.000 Flaschen. Der L'Angelot ist aber eigentlich kein Zweitwein, sondern kommt von anderen Parzellen. Parzellen, die feinere Kiesböden mit Sand gemischt haben. Der Seguin selbst hat deutlich mehr Lehmenteile und Kreide-Kalksteinanteile im Lehm, so dass der L'Angelot eindeutig der feinere Wein ist, der aber durchaus auch viel Dampf mitbringt. Die Reben für den L'Angelot sind zwischen 20 und 25 Jahre alt. Also etwas jünger. Aber nochmal: Es ist in Grundkonzeption mal ein Zweitwein gewesen, dann hat er sich aber sehr separat entwickelt. Es sind zwei völlig getrennte Weine, auch wenn die L'Angelot-Reben etwas jünger sind. Das Terroir ist eben total unterschiedlich. Die Rebsortenzusammensetzung ist hier 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon. Was verblüfft, ist die Ähnlichkeit der Nase. Der L'Angelot mit seinen etwas jüngeren Reben und seinen leichteren Böden kommt aber mit noch mehr Charme rüber. Nicht mit dieser ganz extremen Tiefe, dieser Tanninhaltigkeit. Er kommt unheimlich weich rüber.



Kirsche über alles. Feine Kirsche, schwarze Kirsche. Dann aber auch wieder ganz stark ausgeprägter Wachholder, Lakritze, Lorbeer, schwarze Olive. Und trotzdem bleibt alles fein. Trotz der ganzen Intensität. Wir haben hier Veilchen, Rosenblätter auch Jasmin. Das ist eine Duftwolke. Eine feine, ätherische Duftwolke. Der Mund betört. Er ist zunächst mal nur Kirsche, Kirsche, Kirsche. Und zwar in allen Ausrichtungen. Dann erst Pflaume, Lakritze, Schokolade, Holunder, Olive, Minze und eine satte Salzspur. Dieser, sich erst so freundlich präsentierende Zweitwein, macht im Mund auf einmal Druck, bekommt Länge, will seinem Vorbild, dem Erstwein Seguin nacheifern. Ist allerdings etwas schärfer im Tannin und etwas salziger in der Spur. Nicht ganz die totale Ausgewogenheit auf diesem hohen Level. Das Tannin im L'Angelot ist ausgeprägter, präsenter, salziger und die Fülle des Körpers steht etwas dahinter. Das ist trotzdem ein genialer, ja großer Pessac Léognan. Er wird sicherlich 3-4 Jahre brauchen, um seine Trinkreife zu erreichen. Und auch diesem Wein will ich locker 20-25 Jahre zugestehen. Das ist wirklich genialer, eleganter, raffinierter Stoff. Eine Ode an die Freude, wenn auch nicht ganz so phänomenal wie der Seguin selbst. Aber das muss er auch nicht sein in seinem halben Preisbereich. Dennoch gibt es nicht viel, was mit diesem Wein mithalten kann in dieser Appellation. Selbst der in diesem Preisbereich beheimatete Pontac Monplaisir, ein Erstwein wohlbemerkt, muss sich richtig strecken, um vorbei zu kommen. Ich bin wirklich begeistert. 94–95/100



🍷 2016 Château Siaurac (Lalande Pomerol)/Pomerol

Lobenberg: Dieses, vor wenigen Jahren durch Château Latour übernommene, größte Weingut Lalande Pomerols hatte auf Grund seiner schieren Größe immer Schwierigkeiten, in die erste Reihe vorzustoßen. In sehr warmen Jahren wie 2015 und jetzt 2016 immer ein stimmiges Weingut. Auch in 2010 war Siaurac extrem fein, aber wie man so oft sagt: Das Bessere ist der Feind des Guten. Es gibt inzwischen einige Nachbarn in Lalande, die Siaurac klar in den Schatten stellen. Der 2016er zeigt sich in der Nase sehr schön reif, weich, mit mittlerer Üppigkeit. Schwingender, feiner Mund. Fast zart. In der Frucht

fehlt ein bisschen der Druck, dafür ist er ein bisschen stark extrahiert. Ein anständiger Wein, aber einfach in Lalande Pomerol nicht mehr in der ersten oder zweiten Reihe. 88–90/100

Galloni: One of the sleepers of the vintage, the 2016 Siaurac is a gorgeous, racy Lalande de Pomerol endowed with tons of class and personality. Silky and voluptuous, but not at all overdone, the 2016 finds a super-appealing stylistic middle ground that captures plenty of intensity in both aromas and flavors. Blue/purplish fruit overtones, lavender, herbs and mint shade into the persistent, nuanced finish. Tasted three times. 89–92/100



🍷 2016 Château Smith Haut Lafitte Blanc/Pessac-Léognan

Lobenberg: Château Smith Haut Lafitte Blanc ist oft mein Lieblings-Sauvignon-Blanc, weil er beides hat: Er hat einerseits diese typische Sauvignon-Nase mit dem Feuerstein, so wie an der Loire, und mit der hohen Mineralität, und andererseits trotzdem leicht exotische Früchte. Viel Druck in der Nase, große Harmonie, das Holz perfekt eingebunden. Im Mund feine Noten von Pfirsich, Aprikose, Litschi, eine tolle Säure, Pink Grapefruit, aber auch Limette. Für 2016 besitzt er eine Frische, die ich gar nicht erwartet hätte bei diesem reifen Jahr. Frischer als das Jahr zuvor. Ich bin völlig überrascht. Das tänzelt und hat Spiel. Das ist eine ziemliche Perfektion in Sachen Sauvignon Blanc. Sehr lang, aromatisch mit toller Mineralität. Vielleicht sogar ein riesiger Smith, der macht nämlich richtig Freude. 97–100/100

Suckling: A dense and powerful white with wonderful depth and phenolic tension. Shows very pretty sliced-apple, lemon and pear character. Excellent finish. 90% sauvignon blanc with the rest semillon and sauvignon gris. Excellent follow-up to the 2015. 96–97/100

Wine Enthusiast: This wine is already beautiful. With spice, great swathes of lemon and crisp apple fruit, it is structured while also immediately appealing in its elegant purity. It will develop over many years; try to wait until 2025. 94–96/100



🍷 2016 Château Smith Haut Lafitte/Pessac-Léognan

Lobenberg: Das ist jetzt wirklich spannend. Ich probiere diesen Wein in einer Reihe mit den besten Margaux und nach dem Saint-Émilion-Château Canon. Eigentlich geht das nicht, dachte ich. Smith muss zu spröde sein, kann nicht im Reigen dieser hohen Eleganz mithalten. Das stimmt überhaupt nicht. Dieser 2016er Smith ist zwar deutlich anders als der (deutlich von der roten Frucht geprägte) Finessewein aus 2015, aber nicht minder groß in seiner ausgeprägten Feinheit. Er ist klarer, unglaublich sauber definiert. Er ist total auf schwarzer Kirsche, aber zart. Er hat Süße, aber ganz dezent. Ist ultra schick. Er bleibt sich treu, denn in früheren Jahren war Smith ein schwarzfruchtiger Kraftbolzen. Die Ausrichtung ist heute die gleiche, aber die ganze Härte ist weg. Das Tannin ist total poliert. Der Wein ist ultra lang und geschliffen, mit schöner Salzspur. Der Wein macht jung fast richtig Trinkfreude. Genauso wie 2015. Im Charakter völlig anders als bspw. die gleichwertigen Pape Clément oder Seguin, da wir hier eben deutlich schwarzfruchtiger sind. Alles ist geradlinig gezeichnet. Vielleicht etwas weniger komplex, dafür in der Präzision im Unendlichen endend. Das ist ein so großer Smith wie auch 2015, nur, und das ist ja das Schöne, im Charakter nochmals anders. Das Tannin ist massiv vorhanden. Der Wein wird viele, viele Jahrzehnte überdauern. Es ist auf jeden Fall einer der ganz großen Weine aus diesem Weingut. 98–100/100

Suckling: Wow. This is incredibly rich and exotic. Full-bodied, so deep and long. It lasts for minutes. Perfectly polished tannins evidence how texturally focused and supple this is. Decadent and enticing. From organically grown grapes. Super quality of cabernet is on show here. We will see if 2016 is better than 2015. 97–98/100

Parker: The 2016 Smith-Haut-Lafitte is a blend of 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot that was picked between 29 September and 19 October at 35 hectoliters per hectare. It is being matured in 60% new oak for a total of 18 months. „We have never been so proud of our Cabernet Sauvignon,“ winemaker Fabien Tietgen told me. Now, this has a much subtler bouquet than recent vintages, you could argue, more intellectual than the 2015 Smith-Haut-Lafitte. First there are aromas of blackberry, briary and just a hint of iodine, then underneath that, marine-like aromas such as freshly shucked oyster shells, pressed flowers and a touch of brown spice. There is wonderful delineation here. The palate is medium-bodied with plenty of tightly-wound black fruit, intermingling with smoke, black pepper, spice box and a touch of bay leaf. This is an extremely precise Smith-Haut-Lafitte, certainly a cerebral 2016 that might well be approachable young, yet will certainly age in consummate style. The chateau's own tasting note reads „What more could one possibly want from a wine?“ The answer to that is: „Another bottle.“ 96–98/100

🍷 2016 Château Sociando Mallet Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Dieses Top-Weingut mit 10.000 Stöcken pro Hektar und der totalen Merlotausrichtung war mal ein richtiger Geheimtipp. Dann haben sie aber neu gepflanzt und dadurch zu viele junge Reben im Ertrag gehabt. Mal sehen ob sie in 2016 zurück sind in der Spur. Früher war Sociando mal der absolute Primus des Haut Médoc. Schwarze Nase mit Röstaromen. Schöne Feinheit zeigend. Die Nase passt gut, macht Freude. Veilchen, Eukalyptus, reife schwarze Frucht, auch Cassis. Schöne Dichte anzeigend. Schöner Mund, guter Schliff. Gelbe Frucht darunter. Feine Kirsche, sandige Noten, cremig. Aber doch in der Feinheit und Komplexität deutlich hinter dem Nachbarn Charmail, auch weil er etwas austrocknend im Mund ist. Etwas zu extrahiert, fast zu viel neues Holz. Ein guter Sociando, wieder zurück in der Spur, aber den Anschluss an die Tops hat er verpasst. 92–93/100

Gerstl: Wow, der Duft verspricht wieder mal einen richtig guten Sociando, enorm konzentriert und komplex, tiefgündig, fein elegant, wirkt sehr frisch, aber auch reif. Auch am Gaumen stimmt alles, die genial feinen Tannine, die enorme Konzentration, die traumhaft frische, komplexe Aromatik, das raffiniert süsse Extrakt, das ist wirklich ein grandioser Sociando, endlich wieder einmal einer, der zumindest qualitativ in Richtung des grandiosen 1990ers



geht, auch wenn er mit seinem betont frischen Auftritt stilistisch ganz anders ist. Er braucht wohl etwas mehr Zeit als viele 2016er, aber es lohnt sich zweifellos ein paar Flaschen davon einzukellern. Ich bin mir ganz sicher, dass der mindestens so gut ist, wie der fabelhafte 1990er, den ich in den letzten 3 Monaten gleich drei mal verkosten durfte. 19/20

Parker: The 2016 Sociando-Mallet has a refulgent purple/black color. It has a very intense and rich, you might say „ambitious“ bouquet with layers of small black cherries, blueberry and a touch of sloes, less tertiary than previous vintages and certainly more opulent. The palate is medium-bodied with juicy ripe tannin that almost disguise the firm structure underneath. I admire the completeness of this Sociando-Mallet, the neatly embroidered new oak and the freshness on the finish. The 2015 Sociando-Mallet did not fire on all cylinders last year, but this 2016 is totally convincing. It comes highly recommended as one of the best wines produced at this estate in the northern Médoc. This is an outstanding wine from Mon. Gartreau. 92–94/100

🍇 2016 Château Suduiraut 1er Grand Cru Classé (fruchtsüß)/ Sauternes

Lobenberg: 96–97/100

Wine Enthusiast: This is a dense wine, full of rich fruit, bitter orange and apricot. Its ripe fruit is balanced by the intense botrytis while it is also freshened by the wine's acidity. This is a great wine with a long-term future. 95–97/100

Parker: The 2016 De Suduiraut has a complex bouquet with rich and honeyed fruit, superb mineral tension and wonderful detail. The palate is well balanced with crisp acidity, great tension and a lovely touch of spice towards the very persistent finish. What a great Suduiraut in the making here, so full of character and complexity, and yet you still feel as if it has something up its sleeve. 94–96/100

Vinum: ungewöhnlich her, massiver, dichter, aber auch gut strukturierter Süsser mit in dieser Phase fast unverdaulichem Likör, die Art von Sauternes, die reifen muss, imposant, für die nächste Generation gebaut, erstaunlich. 18/20

🍇 2016 Château Talbot 4ème Cru/Saint-Julien

Lobenberg: Unglaublich dichte, wuchtige Nase, sehr weich und reif. Ist eher klassisch. Viel Brombeere, etwas Blaubeere, Cassis. Sehr wuchtig, drückend. Aber trotzdem nicht spröde. Der Angang ist schon imposant. Im Mund viel Minze, auch helle Lakritze, viel Brombeere, Cassis, auch Blaubeere. Etwas scharf extrahiert, etwas viel Druck zeigend. Ich hätte von dem Jahrgang etwas mehr Eleganz erwartet. Auch die Säure ist etwas spitz, die mineralische Salzspur etwas massiv über der Zunge. Ich finde, insgesamt ist der Wein zwar eindrucksvoll, aber ein bisschen gemacht, etwas rustikal in seiner brachialen Art. Kein Superüberflieger. Trotzdem irgendwo sehr eindrucksvoll. 93–94/100

Suckling: A full-bodied red that stays in check with a firm and lightly chewy tannin backbone. Full body and an intense finish. Shows excellent potential. 93–94/100

🍇 2016 Château Tertre de la Mouleyre/Saint-Émilion

Lobenberg: Ein nur 1,7 Hektar großes, auf Kalkstein an der Grenze zu Castillon gelegenes Weingut. Bio total. Der Nachbar von Clos Louie in Castillon und Valandraud in Saint-Émilion. Die Reben dieses Miniweinguts, das seit 1995 komplett auf Biodynamie umgestellt ist, sind um die 50 Jahre alt. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Château Tertre de la Mouleyre liegt in Steinwurfentfernung zu Château Valandraud. In der anderen Richtung liegt Péby Faugères. Der Name des Besitzers ist Eric Jeanneteau. Das Weingut wird in dritter Generation von Eric betrieben, er lebt von diesen winzigen 1,7 Hektar. Der Großvater hat es mit insgesamt 5 Hektar Saint-Émilion und 2 Hektar Castillon einst gegründet. Das Terroir besteht aus einer Lehmauflage auf reinem Kalkstein. Jeder Weinstock der Dichtpflanzung von über 10.000 Stöcken geht im Verlauf des Jahres runter auf maximal 8 kleine Trauben und auf einen Gesamternteertrag von nur noch 300–400 g pro Stock. Der Ausbau des Weines erfolgt zu 50% im neuen Holz, die andere Hälfte in ein- und zweijährigen Barriques. Die Fermentation mit Naturhefen, also Spontanvergärung, erfolgt in winzigen Inoxgärbehältern, um möglichst Parzelle für Parzelle separat vergären zu können. Die spontane Fermentation verläuft relativ kurz und ziemlich warm. Danach folgt die Malo im Barrique, dort bleibt Tertre de la Mouleyre dann bis zur Abfüllung. Schon die Nase des 2016er ist einfach geil. Kann man gar nicht anders sagen. Geil und unglaublich schick. Weil es eine Merlot-Nase ist, unterlegt mit einer würzigen Cabernet-Franc-Spur, mit einer konzentrierten Himbeere. Aber oben drüber diese reine Schwarzkirsch-Merlot. Unglaublich fein und geradeaus. Verglichen mit dem parallel verkosteten 2015er ist 2016 eine Spur präziser und gradliniger, eine Spur exakter gezeichnet. Das ist wie die besten Pomerols und Saint-Émilions in diesem Jahr. Unglaublich klar, grade und in seiner Reintönigkeit so schick wie kaum jemals etwas, was ich in Bordeaux probiert habe. Konzentrierte Himbeere, Eukalyptus und Minze unter der Schwarzkirsche. Auch etwas Sauerkirsche, ein Hauch süße Brombeere, kalter Rauch, etwas Cassis. Schwebend, leicht und trotzdem aromatisch dicht. Aber so schwingend, so betörend, so tänzelnd leichtfüßig und dazu eine so große Spannung ausstrahlend. Das ist eine Komplexität auf einem höheren Level. Eine Komplexität in einer Geradeaus-Stilistik, wie man sie selten probiert. Rauchiger, konzentrierter Schwarzkirschmund mit unglaublich geschliffenem, aber fast brutal intensivem Tannin. Ungeheuer dicht, aber total geschliffen. Nichts tut weh im Mund. Das ist die reine Freude und gleichzeitig die reine Intensität mit unendlich langem, salzigem Finale auf der Zunge. Schwarzkirsche kommt immer wieder hoch. Darunter diese schöne, konzentrierte Himbeere, ein bisschen Sanddorn. Dann kommt Minze, wieder Eukalyptus, aber diese Gradlinigkeit, dieser schwarze, pure Saft, der alles einnimmt. Soooo süffig schon vom Fass. Der Wein ist so dicht und gleichzeitig so unendlich fein, er betört, ist trinkig und süffig von der ersten Sekunde an, ein Wein, von dem man sofort weiß, dass er 50 Jahre und mehr überdauern wird. Ich weiß, dass es schwer ist, wenn man einen solchen Wein vergleicht mit den so viel teureren Evangile, VCC und den ganz großen Weinen aus Saint-Émilion wie Troplong Mondot. Aber dieser Tertre de la Mouleyre ist fast allen Konkurrenten in seinem Preisbereich so klar überlegen in seiner Reintönigkeit. Es gibt vielleicht noch Tertre Roteboeuf, der deutlich komplexer, breitgefächerter aufgestellt ist, der auch



in dieser Liga spielt. Diese Geradeauslinie, die extreme Reintönigkeit, dieses famose Delikate, was dieser Tertre de la Mouleyre da in die Waagschale wirft, ist wirklich ein Unikat. Es gibt kaum ein Wein, der mir mehr Freude bereitet hat in den Verkostungen in diesem Jahrgang. Selbst mein Liebling Clos Louie war nicht so präzise. Ich gebe ihm einfach, als Ewigkeiten haltende Delikatesse, mit so einem super Geradeauslauf glatt 100 Punkte. Das ist auch so ein Wein, den man meines Erachtens nach haben muss. Wenn man denn delikate und erhabene Weine, die man bewundern kann, aber vor denen man dennoch nicht niederknien muss, mag. 100/100

Gerstl: Das ist ein Duft von atemberaubender Schönheit, absolut faszinierend und die Sinne berauschend. Er duftet etwas süßler, als die meisten 2016er, was die perfekte Reife anzeigt, da ist aber auch genügend Frische vorhanden und vor allem kommt hier das grosse Terroir auf besonders eindrückliche Weise zum Ausdruck. Wir haben heute von Ausone über VCC, Evangile etc. eine Anzahl Weinlegenden degustiert. Dieser Wein gehört ohne jeden Zweifel dazu, das verrät schon dieser überirdische Duft. Und erst der Gaumen, delikater kann ein Wein nicht mehr sein, dennoch ist die Konzentration enorm, und was da an Aromenvielfalt versammelt ist, beeindruckt vollends. Wir probieren den phänomenalen 2015er daneben, der 16er setzt da tatsächlich noch einen drauf, auch wenn es nur Nuancen sind. Der 16er ist eher etwas männlicher obwohl dezent strukturiert, und vor allem von eindrücklicher Klarheit, eine echte Sensation, ein ganz grosser Saint-Émilion der Extraklasse, gehört ganz klar zu den allerbesten Weinen, dieses überragenden Jahrgangs. 20/20



Domaine de Cambes. Jedes Jahr zu 100% neues Holz. Es kommt von Radoux. Die Fässer werden sehr heiß und sehr lange getoastet, obwohl man bei François niemals Holz schmeckt. Der Sinn der Sache ist, das Holz von innen bis zu 3 Millimeter tief zu durchdringen, um die grünen Elemente der Eiche zu eliminieren. Das geht nur, wenn man heißer und länger toastet. Das Ungewöhnlichste daran ist, dass das Holz kaum spürbar ist. Das liegt an der intensiven Frucht sowie der hohen Frische die François hier bewahrt. Dass alle Weine hier zuvor spontan vergoren wurden, ist natürlich klar. Die Vergärung geschieht im Zementtank. François Mitjavile entrappt zu 100%. Die Nase des 2016er Tertre Roteboeuf lockt ein leicht verblüftes, ungläubiges, aber sehr freudiges Lächeln hervor. Was ist das schön. Das ist eine Traumnase und macht so viel Freude. Da ist sofort alles da, es zeigt dieses Potpourri von intensiver Frucht. Aber hier, ganz klar anders als bei Domaine de Cambes, ist die Cabernet Franc nicht die einzige Dominante. Wir haben so viel schwarze Kirsche, Brombeere, Maulbeere. Aber niemals marmeladig, niemals übersüß. Ganz fein gezogen. Darunter diese rote, reife Himbeere, aber total verwoben. So viel Schmelz schon in der Nase zeigend. Der Mund verblüfft dann weniger durch seine feine ätherische Leichtigkeit, sondern eher durch seinen richtig gut strukturierten Grip. Tanninmassen schieben in den Mund und sind doch sehr weich und reif. Hohe Mineralität. Eine salzige Spur auf der Zunge. Die Zungenkanten werden belegt. Der Nachhall ist für Minuten andauernd. Dieser Wein ist total zugänglich und braucht meiner Meinung nach doch viel länger, um sich in Topform zu zeigen, das ist auch schon ein Monster in Struktur. Ich würde ihn entsprechend erst ein paar Jahre weglegen, so 10-15 :-). Er ist noch eine Spur besser als der sensationelle 2010 und 2015 in seiner Intensität, in seiner Feinheit, in seiner unglaublichen schwebenden Erhabenheit. Das ist ein großer Tertre Roteboeuf, wie ich ihn sehr selten probiert habe. Ganz großes Kino. 100/100

Parker: The 2016 Le Tertre Roteboeuf is a blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc cropped at 35 hectoliters per hectare between 14–18 October. This year I was hosted by François' daughter Nina Mitjavile, who has been working alongside her father for several years. It has a wonderful bouquet, very pure and fresh. I anticipated that François Mitjavile might have been tempted to pick a little later like others, but it was an assiduous decision to have the fruit in the vat by the 18 October and lock in that freshness. The palate is very well balanced with fine tannin, extremely well judged acidity, the new oak present at the moment but in proportion with the fruit. This is a stylish Le Tertre-Rôteboeuf, very sensual and luxuriant with layers of crushed strawberry, blood oranges and raspberry fruit. In a word... irresistible. 96–98/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelfholzwürze, schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von reifen Herzkirschen und Nougat, tabakiger Kräutertouch vom Cabernet Franc. Am Gaumen extraktsüß und komplex, rotes Waldbeerkonfit, präsent Tannine, frischer Säurebogen, Orangenzenen im Nachhall, mineralisch und lange anhaftend, ein großes Zukunftsversprechen. 97/100

Gerstl: Oberflächlich betrachtet ist das pure schwarze Frucht was regelrecht aus diesem Glas springt, aber hinter der exzessiven Frucht verbirgt sich ganz viel Terroirtiefe, die Vielfalt ist enorm, unbeschreiblich. Das ist ein Wein von atemberaubender Schönheit, der diesen einmaligen, unvergleichlichen Duft



🍷 2016 Château Tertre Roteboeuf Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut von François Mitjavile an der Südkante Saint-Émilions liegt in Amphitheater-Form auf purem Kalkstein. Der Wein des Großmeisters der Fruchtexpression und Feinheit. Immer einer der besten Saint-Émilion-Produzenten der letzten Jahrzehnte. Wenn einer mit Terroir und Klima umgehen kann, dann François. Nie gegen das Jahr vinifiziert, sein Wein schmeckt immer zu 100% wie der Jahrgang. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc ist das Verhältnis hier auf der Tertre Roteboeuf. François Mitjavile ist ein absoluter Verfechter der reifen Frucht. Aber niemals der Überreife. Sein Terroir auf reinem Kalkstein ist so perfekt, dass er, obwohl er erst Mitte Oktober erntet, also viel später als andere Winzer in 2016, nie überreife Frucht im Keller hat. Hohe Reife trifft auf hohe Aromatik und fantastische Frische. Ebenso ist er der Großmeister der Laubarbeit, um die Photosynthese immer auf Volldampf zu halten. Hier auf Tertre Roteboeuf entsteht im Grunde das, was der Charakter von Bordeaux ist. Im Grunde der Stil der französischen Kaiser. Üppig, reichlich, großzügig. Im Gegensatz dazu die neuen, jungen, wilden Winzer aus der Biodynamie, die versuchen, sehr früh zu ernten und die im Grunde gar nicht den typischen Bordeaux-Stil produzieren, sondern in Richtung Burgund und Loire tendieren. Auch das ist großartig, aber nach François' Meinung nicht unbedingt dem entsprechend, was Bordeaux eigentlich ausmacht. Das Besondere an Tertre Roteboeuf ist auch die Art des Barriqueausbaus, welche identisch ist auf Roc de Cambes sowie

verströmt. Am Gaumen beginnt er etwas sanfter, als der explosive Roc de Cambes, aber was für eine irre Konzentration, was für eine irre Komplexität und mit welch unglaublicher Leichtigkeit er das zeigt, dieses Kraftpaket ist auch eine wahre Delikatesse, und es ist gleichzeitig ein kleines Monster, nur schon die monströse, aber auch extrem feine Tanninstruktur ist ein Phänomen, der Wein hat eigentlich von allem schon fast zu viel und doch wirkt nichts vordergründig oder gar aufdringlich, jedes Detail ist perfekt auf den Gesamteindruck abgestimmt, das ist ein Stück Natur von vollendeter Schönheit. 20/20

🍷 2016 Château Teyssier (Montagne Saint-Émilion) / Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut ist im Besitz der Familie Darquey und Durand Teyssier. Fast 50 Hektar groß, zu 95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Oben in Nachbarschaft zu Troplong Mondot, wo es in die Appellation Montagne Saint-Émilion übergeht. Insider nennen Teyssier auch den Petrus von Montagne Saint-Émilion. Auch wenn das etwas übertrieben ist, kann dieser Wein schon unglaublich etwas darstellen und ist sicherlich einer der Preis-Leistungshammer 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. 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. 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 Amélie, 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

Gerstl: Eine sagenhafte Neuentdeckung aus Montagne Saint-Émilion! Die Rebstöcke dieses Weingutes, das schon im 15. Jahrhundert bekannt war, sind durchschnittlich 35 Jahre alt und stehen an einer hochwertigen Hanglage mit Kalk-Lehm-Untergrund. Schon der Duft fährt mir gewaltig ein, ist traumhaft verführerisch, frische schwarze Frucht begleitet von einer unglaublichen Terroirtiefe, raffinierte florale Komponenten mit edlen Gewürzen. Explosiver Gaumenauftritt, was für ein himmlisches Fruchtbündel, irre Rasse in Verbindung mit wunderbarer Extraktsüsse, der Wein schmeckt einfach köstlich, ist enorm konzentriert, aber auch wunderschön schlank und elegant, das ist echt Klasse. 18+/20

Falstaff: Leuchtendes dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Stoffig, reife schwarze Frucht, etwas Cassis, Weichseln, präsen Tannine, frisch und mineralisch im Abgang, Johannisbeertouch im Nachhall, gefällt mit seiner Lebendigkeit. 92/100

🍷 2016 Château Tour du Moulin/Fronsac

Lobenberg: Der direkte Nachbar von Moulin Haut Laroque. Das Weingut hat 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und ungefähr 5% Cabernet Sauvignon. Es gibt nur 8 Hektar, die in extremer Handarbeit bearbeitet werden. Der Besitzer ist Önologe und lebt eigentlich in erster Linie davon, andere Weingüter, sowohl im Weinberg als auch im Keller, zu beraten. Der Besitzer, Herr Dupuch, wohnt mit seiner Familie auch auf diesem Weingut. Ein Steinwurf, keine 100 Meter neben MHL. Die ältesten Reben sind von 1939, die Mehrheit der Reben sind um die 50 Jahre alt. Der Urgroßvater begann vor vier Generationen mit einem Hektar. Das Weingut hat bis vor kurzem noch etwas dazugekauft. Es sind jetzt die bereits angesprochenen 8 Hektar. Die Ernte fand zwischen dem 5. und 20. Oktober statt. Der Weinberg liegt direkt angrenzend an Moulin Haut Laroque, also ziemlich gleiches Terroir. Der Großteil der Rebberge liegt in Saillans mit lehmigen Böden, aber es gibt auch ein Stück in La Riviere. Die Böden in La Riviere sind Sand-Lehm-Gemisch über reinem Kalkstein. Unterhalb des Kalksteins gibt es Höhlen, so dass die Wurzeln zum Teil unten wieder heraus kommen. Die Nase ist deutlich von der Kirsche geprägt, zeigt aber auch sehr schöne feine Johannisbeere, sehr konzentrierte Sauerkirsche. Schwebend, tolle Spannung zeigend. Auch schwarze Kirsche, Brombeere, etwas Cassis. Der Mund gerade wegen des Jahrgangs 2016 deutlich strukturierter. Hier ist mehr Power und es gibt eine unheimlich hohe Dichte von Tannin, aber alles total poliert. Der Wein ist wirklich stylisch präzise und geradeauslaufend. Erstaunlicherweise noch präziser als der Nachbar Moulin Haut Laroque, mit unglaublich definierten Kanten. Die Merlot ist sowas von ultraklar. Und das Ganze ist trotzdem aromatisch. Mündet in Schwarzkirsche, Johannisbeere, Minze, Lakritze und trotzdem bleiben die Kanten sauber. Hochkomplex und super präzise definiert. Ich hatte das Glück, ihn in der Reihe aller Fronsacs zu probieren. Neben Haut Carles, La Vieille Cure, Moulin Haut Laroque und all den Nachbarn drum herum. Und ich muss sagen, dass Tour du Moulin mich total fasziniert. Er kommt nicht ganz an diesen Jahrhundertwein von Moulin Haut Laroque heran, der so ultra komplex und trotzdem schick ist, aber er läuft den anderen ganz klar den Rang ab, in seiner unglaublichen Präzision, dem Geradeauslauf und der langen Aromatik. Man muss allerdings diese Art von schickem Wein und diese super definierte Version lieben. Es ist weit weg von allem, was bspw. einen wuchtig schwarzen Saint-Estèphe ausmacht oder einen schokoladig dichten Saint-Émilion. Die Frucht hier ist deutlich klarer. Schwarz zwar, aber ganz fein und immer geradeaus. Nie bitter und trotzdem intensiv. Schwarze Kirsche, Holzkohle, eine leichte Maulbeere darunter. Schoko, Lakritze, ein bisschen Minze, Schärfe vom salzigen Mineral, schön wieder hochrollend. Das macht richtig Freude. Klar ist er hinter Moulin Haut Laroque, aber nicht weit davon entfernt. Und er ist vor allem ganz anders. Es ist ein Wein in seiner Spannung und seiner Dichte wie Clos Manou aus dem Haut Médoc, natürlich ohne da ganz ranzukommen. Ein Wein in seiner Dichte wie Charmail, aber ohne dessen Wucht und Fett. Er ragt heraus. Hinter Moulin Haut Laroque klar der spannendste, interessanteste Wein in Fronsac. 94–95/100



🍷 2016 Château Tour Perey Grand Cru/Saint-Émilion

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 weiterhin in der Konversionsphase 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 einige Wochen warm 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 L'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 Bâtonnage 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 Spontanvergärung. Die Vergärung geschieht zu 100%, d.h. er vergärt auf möglichst 0 g Restzucker. Er vergärt mit bis zu 28 Grad und macht eine kalte Vorfermentation bei 6–7 Grad für ein bis zwei Wochen. Die Problemstellung Bio war in 2016 der extrem nasse Frühling. Wir hatten von März bis Mitte Juni unglaubliche Regenmengen. Nicht nur im Bordeaux, sondern auch in Deutschland, wissen das also noch. In dieser Zeit hätte man im Bereich Kupfer bis zu 15 Mal spritzen müssen, systemisch reichte zweimal spritzen. Die Frage von Jean-Luc war nun: Was ist nun mehr Bio? Unmengen von Kupfer einzubringen oder zweimal systemisch zu spritzen? Er fängt also von vorne an, weitere drei Jahre umzustellen. Er sagt aber, bei so drastischen Regenmengen, ist die ökologische Bewirtschaftung einfach sinnlos. Der Alkohol 2016 liegt bei 14%. Der pH-Wert nach der Fermentation bei 3,8. Ein idealer Wert. Die Säure bei französischer Messart bei 3,7g, also hohe Säure. Sogar noch leicht oberhalb von 2015. Der Tannin-Level ist höher denn je. Das Tannin ist jedoch nicht rau, sondern total geschliffen. Wie ich schon sagte, Wasserstress gab es hier auf dem Kalkstein mit einer guten Lehmauflage nicht. Der Wasserspeicher war ausreichend. Es war zwar trocken, aber es gab kalte Nächte, dadurch wurde die Säure bewahrt. Es gab keinen totalen Stillstand im Weinberg. Der Cabernet Franc wurde am 10. Oktober geerntet und die Merlot am 15. Oktober. Die Cabernet Sauvignon wurde erst am 25. Oktober eingebracht. Das Wetter war perfekt, man konnte so lange warten wie man wollte. Die Nase dieses Weines unterscheidet sich nicht so sehr vom 2015er. Wir haben etwas mehr blumige Noten. Hocharomatisch, sehr viel Pflau-

me, Zwetschge, schwarze Kirsche. Aber nicht drückend. Blumig, Jasmin, auch Minze, Lorbeere und ein bisschen Maulbeere. Aber nicht dicht, auf keinen Fall konfitürig. Sondern eher schwebend mit einer unglaublich hohen Aromatik. Je mehr man riecht, desto mehr kommt die Minze und Eukalyptus durch. Die Nase verspricht hohe Reife und butterweiches Tannin. Mal schauen was der Mund so zeigt. Und jetzt kommt die eigentliche Überraschung. Der Mund hat ungewöhnlich viel Struktur. Mehr als 2015. Er hat enorm präsenste Säure und Frische. Die Tannine sind spürbar höher als in allen Jahren zuvor. Aber sie sind geschliffen, nicht rau und bäuerlich, und dennoch unglaublich präsent. Das Ganze mit dieser sagenhaft hohen Mineralität. Salz auf der Zunge. Und so viel Druck. Die Augen ziehen sich zusammen, die Zunge rollt sich fast ob dieser Intensität von Gerbstoff und Säure. Das Ganze butterweich, aromatisch, fruchtig. Wieder Minze und Eukalyptus. Und unendlich lang, für Minuten andauernd. Ein Wein, der in diesem jungen Stadium deutlich fordernder rüberkommt, als alle Jahre, die ich bisher probiert habe. Und obwohl 2016 so reif ist, wage ich die Prognose, dass man diesen Wein besser mal 5–10 Jahre weglegt. Ihn dann aber mit Genuss nach einigen Jahrzehnten trinken kann. Das ist aus dem Geheimtipp zu einem großen Wein geworden. Mit unglaublich mineralischer Länge, mit Terroir Ausdruck. Kalkstein drückt sich in Salz aus. Der Wein hat viel Holz aus dem Ausbau heraus. Allerdings ist es in Mund und Nase nicht zu merken. Die Kraft und Power sowie die Säure fressen das Holz komplett weg. Es ist schon ein sagenhaft frischer Kracher. Die Harmonie ist da, die Harmonie wird immer weiter kommen. Aber der Wein braucht Zeit. Und im direkten Anschluss den lieben 2015er zu probieren, zeigt einfach, was für einen Charakter 2016 hat. 2016 ist ein 2010er mit einem Plus in Tannin, Säure, Reife und Power. Es ist das Beste was Jean-Luc hier je gemacht hat, unter dem Gesichtspunkt, dass man einen Wein sucht, der für ein langes Leben gemacht ist. Den 2015 wird früher zugänglich sein und ist ein bildschöner, liebenswerter Charmeur mit satter Struktur darunter. Den 2016er bewerte ich genau wie den 2015er. Den 2015er 97–98 ob seines unglaublichen Trinkflusses und Charmes, 2016 für seine unglaubliche Lebenserwartung und die schiere Größe und Präzision, die er in allen Werten ausstrahlt. 97–98/100

🍷 2016 Château Tour Saint Christophe Grand Cru /Saint-Émilion

Lobenberg: Tour Saint Christophe umfasst 20 Hektar in der allerbesten Lage vom neuen Saint-Émilion. Es liegt direkt vis-à-vis von Barde-Haut und gilt unter Insidern mit seiner Exposition und Kalksteinterrassen als das zurzeit angesagteste Terroir St.-Émilions. Dahinter kommt dann noch Pressac, der seit 2010 auch genial performt. Jeder spricht von diesem Château Tour Saint Christophe, weil es einfach perfekt liegt, und weil der asiatische Investor Peter Kwok hier nun überhaupt keine Kosten gescheut hat, um mit seinem Team um Jean Christophe Meyrou und Jérôme Aguirre einfach alles dafür zu tun, dass er an der Spitze der Appellation landet. Und das für wirklich kleines Geld für uns Konsumenten. JC und Jérôme sind die früheren Weinmacher von Château le Gay und Château la Violette, die er engagiert hat, um seine Projekte zu leiten. Der auf Terrassen angelegte Weinberg hat mittlerweile knapp unter 20 Hektar, weil inzwischen wieder alles bestockt ist, die Terrassen wiederhergestellt wurden. Die Hälfte wächst



auf Terrassen, alles liegt um das Weingut herum. Nur das beste Terroir wird für den Erstwein verwendet. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Der pH-Wert ist für dieses Terroir unheimlich hoch mit 3,7. Ein extremer Wert, denn sonst nur Terte Roteboeuf erreicht. Der Ertrag in 2016 lag knapp unter 40 Hektoliter pro Hektar. 40% neues Barrique, 40% erstjährige Belegung, 20% zweitjährige Belegung. Die Fermentation geschieht in Barriques, die sogenannte „Vinification Integrale“. Es wird fast alles komplett entrappt, nur eine kleine Menge wird mit hinterher zugeführten, reifen Rappen vergoren. Wie ich schon erwähnte, bewegen wir uns überwiegend auf Kalkstein. Die Südexposition der Terrassen führt zur absoluten Vollreife. Gerade in 2016, wo man warten konnte, so lange man wollte. Die Lese fand zwischen dem 05. Oktober und dem 20. Oktober statt. Der Schlüssel des Jahrganges war die Lehmauflage auf dem Kalkstein, ausreichend Wasser, und deswegen hat hier die Photosynthese nie ganz aufgehört. Es gab immer ein bisschen Wasserversorgung und der Septemberregen hat gereicht, um das Ganze wieder richtig in Gang zu bringen. Dann konnte man lange zuwarten, und wie schon gesagt, wurde auf Tour Saint Christophe für dieses Jahr relativ spät geerntet. Das erstaunliche bei diesem 2016 ist diese eigentlich an Pomerol erinnernde Nase. Sie ist eigentlich viel zu fein, viel zu sehr von der schwarzen Kirsche geprägt für einen Saint-Émilion. Es fehlen Cassis und Brombeere. Es ist so ätherisch, so schick, so unglaublich köstlich und delikate, dass man blind niemals an Saint-Émilion gedacht hätte, sondern im Pomerol gelandet wäre. Ganz feine Frische unter der schwarzen Kirsche und reifen Pflaume. Auch hier ein bisschen Aprikose, Orange und auch Minze. Erst im Mund kommt dann auch der Grip der Cabernet Franc. Hier kommt sehr konzentrierte, eingekochte, rote Himbeere mit viel, viel Druck. Aber auch hier fehlt die Saint-Émilion-typische Blaubeere und Brombeere wieder. Wir sind bei Himbeere, schwarzer, eingekochter Kirsche. Ungeheuer dicht, aber so delikate und fein. Das Tannin ist intensiv und total geschliffen. Ich will nicht sagen, dass es butterweich ist, es hat durchaus schon Struktur, aber eben keine Härte, keinen grünen Touch, sondern volle Reife. Und das Ganze endet in einem wunderschönen, langgezogenen Finale mit einer feinen Salzspur auf der Zunge. Mit etwas roter Kirsche die dazu kommt. Das macht unglaublich Freude. Der Wein ist trinkig und so süffig. Es macht Spaß. Und doch erkennt man schon in der Fassprobe, dass es ein Wein für Jahrzehnte ist. 2015 war schon ein Projekt, wo man dachte: Wie kann das aus dem Stand so gut werden? Wie können diese Weinmacher aus diesen alten Reben so etwas Tolles komponieren. 2016 ist nochmals höher und ich denke, wir müssen lange warten, bis wir wieder so einen Jahrgang in Bordeaux sehen können. Die Wetterbedingungen müssen wirklich perfekt sein. Dies war in 2016 ohne jede Frage in Summe trotz der Kapriolen im Frühjahr und Sommer der Fall. Die kühlen Sommernächte machte den Erfolg. Das ist superber Stoff. Ich bewerte es sogar leicht höher als letztes Jahr. Das ist sicherlich eines der Superschnäppchen des Jahrganges. 97–98+/100

Suckling: This is superb: a triumph for the vintage considering how complicated it was in St.-Emilion. Elegance with power. Full-bodied, intense and forthright. Wonderful length and depth. Better than the 2015. 96–97/100

Gerstl: Das war einer der Weine, auf die ich besonders gespannt war, so wie ich es mir vorstelle, müsste der durch die Jahrgangs Konstellation ganz besonders privilegiert sein. Kellermeister Jérôme Aguirre: „Das ist klar der bisher beste Tour St. Christophe. Nicht nur, dass die Natur es ganz besonders gut mit uns gemeint hat. Wir haben auch in der Vinifikation einige wichtige Details verändert. So brauchen wir während der Vinifikation nur noch sehr wenig Schwefel, das ist für die Entwicklung der Weine extrem wichtig, zudem verwenden wir deutlich weniger Neuholz.“ Die Nase deutet schon an, das muss ein Traumwein sein. Das ist einfach himmlisch, dieses schwarzbeerige Fruchtbündel betört die Nase auf ganz spezielle Art, diese atemberaubende Frische, diese sagenhafte Tiefe, diese irre Komplexität, das ist eine Duftwolke von eindrucklicher Schönheit, so etwas von raffiniert und fein. Was ist das für eine sensationelle Delikatesse, der Wein tänzelt so leichtfüßig über die Zunge, ausser himmlischen Aromen spürt man gar nichts. Aber was der in Sachen Aromatik aufführt ist mit Worten nicht zu beschreiben, da geht die Post ab, der explodiert förmlich, aber der ist so etwas von sagenhaft fein, so etwas von zart und filigran, ein absolutes Meisterwerk der Natur, das ist Saint-Émilion in Vollendung. Er vereint burgundische Feinheit mit der Kraft eines grossen Bordeaux. Was ist bitte schön ein 20 Punkte Wein wenn nicht dieser. 20/20



🌿 2016 Château Trocard Monrepos Supérieur/Saint-Émilion

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 Hauptunterschied 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 lieblicher 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 lebenswerten 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 berausende 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

Gerstl: Wunderbare Frucht, feine erfrischende Kräuter und Würzkomponenten. Dieser Duft ist schlicht genial, so traumhaft frisch, charmant und verführerisch. Was ist das doch für ein köstlicher Wein, raffiniert süß, genial frisch, verspielt leicht, aber auch hocharomatisch und eindrucklich konzentriert, ganz fein in den Tanninen, wunderbar rund und harmonisch, der hat aber ganz klar auch Komponenten eines grossen Weines, sein Auftritt ist überaus edel und fein, was ist das für ein köstlicher Wein! Bin ich jetzt ein Etikettentrinker, wenn ich mich nicht traue, diesem Wein 18 Punkte zu geben? Eigentlich ist die Wertung ja völlig unwichtig und wenn es dann nach der Füllung ein klarer 18-Punkte-Wein ist (davon bin ich eigentlich überzeugt), dann kann ich es immer noch korrigieren. Ausserdem ist das der ideale Bordeaux für alle Tage. Ein Alltagswein ist eigentlich ein sehr guter, aber eher schlichter, kumpelhafter Wein. Ein grosser 18-Punkte-Wein ist vielleicht schon etwas zu edel für alle Tage. Aber keine Angst, dieser Monrepos ist frei von sämtlichen Starallüren. 17+/20



🍷 2016 Château Troplong Mondot 1er Grand Cru Classé B / Saint-Émilion

Lobenberg: Troplong Mondot ist oben auf dem Plateau gelegen, aber nicht an der Südkante, sondern ziemlich mittig, direkt am Wasserturm. Kalkstein und Lehm. Etwas abfallend. Darunter dann Terte Roteboeuf. Der direkte Nachbar ist Pavie Macquin. Im Grunde eines der Top-Terroirs in Saint-Émilion schlechthin. In den vielen Jahren zuvor allerdings immer etwas zu überextrahiert, zu sehr auf Gewalt getrimmt. Ich bin mal gespannt, was dieses superfeine 2016 mit sich bringt. Die Nase ist sehr dicht und reif. Würzige, dichte Schwarzkirsche, sehr feine Brombeere darunter. Die Nase ist gar nicht fett aber trotzdem total üppig, dicht. Dunkle Lakritze, sehr viel reife Zwetschge, auch zerdrückte Himbeere. Die Nase ist eine intensive Demonstration grandiosen Saint-Émilions. So fein, so schön. Wenn das der Mund halten könnte. Er schafft es, und schafft es auch gleichzeitig nicht. Was wir haben, ist typisch Troplong Mondot in dieser unheimlichen Fülle. Was anders ist als sonst, wir haben keine Überextraktion. Wir haben keine Orgie in Brombeere und Blaubeere, sondern eine unglaublich reichhaltige, süße, schwarze Kirsche mit süßer roter Kirsche, leichter Sauerkirsche, Schlehe dahinter. Tolle Länge, extreme Intensität. So fein und dicht. Immer noch einer der üppigsten Weine Saint-Émilions, aber dieses Jahr überhaupt nicht über den Punkt vinifiziert. Toll auf den Punkt getroffen, wenn man diese reife, würzige, opulente, ja fast wollüstige, erotische Form eines Blockbusters bevorzugt. Das ist die feinere Version eines Angélus oder Pavie. Extrem gelungen, vielleicht einer der ersten Troplong Mondots überhaupt, den ich in meinen privaten Keller nehme, weil er einfach so fein ist. Aber die Wucht ist trotzdem die Dominante in diesem raffinierten, extrem dichten, langen Saint-Émilion. 100/100

Suckling: Tar and blackberries here on the palate with very polished tannins and dense, beautiful fruit. Tight and centered. Wow. Can it be better than the 2015? We will see. 96–97/100

Winespectator: Beautifully pure and expressive, with creamy-textured cassis, raspberry and boysenberry puree notes streaming through, gilded by a violet note and backed by refined minerality on the finish. There's a backdrop of alluring spice-infused toast, but the fruit takes center stage here. 94–97/100

Wine Enthusiast: In a style that this estate has made its own, this is a lush, superripe wine. There is a sense of high alcohol, although the fruit and the tannins are so generous that all is forgiven. An immensely rich wine, it should have a long cellaring future. 96–98/100

Gerstl: Der Duft ist ein Traum, atemberaubend tiefgründig, sagenhaft intensiv, beinahe wuchtig, aber auch elegant und mit sehr edler Ausstrahlung. Jetzt ist Troplong auch richtig fein, zeigt einen geradezu samtigen Gaumenfluss, die Konzentration ist bombastisch, dennoch dominieren Feinheit und Eleganz. Das war in der Vergangenheit nicht immer mein Liebling, aber wenn er so raffiniert auftritt wie dieser 2016er, muss man ihn einfach lieben. Irgendwie ist es wie immer ein Monster von Wein. Dass der einen demassen eleganten Auftritt schafft bringt mich zum Staunen. Der Wein ist hyperelegant und voller Energie, er begeistert mit aromatischer Brillanz, ein zutiefst berührendes Weinlebens. 20/20

🍷 2016 Château Trotanoy/Pomerol

Lobenberg: Das kultigste und edelste Weingut von Christian Moueix. Häufig eines der drei Besten, zumindest was den Kult in Pomerol angeht. Nur 7 Hektar. Kies und sehr viel schwarzer Lehm mit eisenhaltigen Böden. 95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Das ist in der besten Gegend von Pomerol gelegen. In der direkten Nachbarschaft zu Le Pin und Enclos Tourmaline. Auch Guillot Clauzel liegt in der Nähe. Es ist bestes Terroir. Moueix hat 2016 in meinen Augen eine ganz große Leistung vollbracht. Oder es war das Wetter und Klima mit den so wunderbar kühlen Nächten im Hochsommer. Viele Weine sind total schick, frisch und geschliffen. Egal ob sie Conseillante oder Evangile oder Église Clinet usw. heißen. Wenige haben enorm druckvolle und massive Weine gemacht, was in 2016 ja auch möglich gewesen sein muss. Clinet gehört mit seiner Cabernet-Power sicherlich dazu. Andere Weingüter der Moueix-Gruppe gehören ebenfalls dazu. Auf jeden Fall Trotanoy. Und Trotanoy ist ganz klar mal wieder der Primus hier. Zwar nicht weit vor La Fleur Petrus des gleichen Erzeugers, aber irgendwo in der irren Spannung dann doch. Diese enorme Intensität in kirschiger Dichte mit Schlehe, Lakritze, feine Süße, rote süße Johannisbeere, sehr konzentrierte Himbeere. Enorm dicht, enorm reichhaltig und würzig, und trotzdem so unerhört fein. Hocharomatisch. Nur riechen reicht. Aber die Nase ist voller Druck und Wucht, gleichzeitig voll raffinierter Feinheit. Der Mund widerspiegelt das, ist dann aber doch etwas weicher, etwas polierter. Die Kirsche ist präsenter. Das Tannin ist ultrafein und geschliffen. Alles passt. Hier kommen wir dann doch irgendwann auch wieder durch zum Schicken, hier nähern wir uns dann den Weinen um Le Pin und Enclos Tourmaline wieder an. Wir sind nicht so brachial im Druck wie bei La Fleur Petrus, sondern eher zarter und feiner. Das ist sehr geschmeidig und trotzdem unendlich lang. Ein schickes, elegantes großes Monster. Raffiniert und ohne jeglichen Schmerz. 2016 ist eben ein grandioses Pomerol-Jahr. 100/100

Winespectator: This is loaded for the long haul, with lots of loam- and graphite-edged grip, and it's a bit backward still. But the core of fruit is prodigious, with layers of warm fig, blackberry confiture and plum sauce flavors still sorting themselves out. The finish ripples with muscle and energy. 96–99/100

Parker: The 2016 Trotanoy is a blend of 95% Merlot and 5% Cabernet Franc this year. It easily possesses the finest bouquet within the J-P Moueix portfolio. It blossoms in the glass with exuberant black and red fruit infused with minerals, black truffle and a hint of blood orange, yet there is always something enigmatic about Trotanoy at this primordial stage, something on which you cannot put your finger. The palate is medium-bodied with firm structure, slightly chalky tannins surrounded by wondrous, vibrant black fruit that shimmers in the glass. It is a brilliant Trotanoy that is bound up with energy and tension. Superb from start to finish, this is likely to surpass the 2015 and is one of the stars of Pomerol this vintage. 96–98/100



🍷 2016 Château Trotteville

Lobenberg: Unterhalb von Troplong gelegen, sehr viel vorsichtiger vinifiziert. Feine Schwarzkirsche, Oliven, Lakritze und Veilchen. Brombeermund mit Kirsche, fein, samtig, schöner Wein. Dank der 45% Merlot ist er sehr frucht- ausgeprägt und stylisch im Bouquet, verliert aber am Gaumen auch nicht die Struktur. Langsteckenläufer. 97–98/100

Parker: The 2016 Trotteville is a blend of 45% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon and 53% Cabernet Franc picked on 6 October for the Merlot and 18 Oc-

tober for the Cabernets, one of the latest in recent years. The yield was 37 hectoliters per hectare, and it is matured entirely in new oak. The bouquet is quite intense, although personally I would have employed less new oak. However, it does open up nicely in the glass and imparts nuances such as orange blossom and incense aromas with time. The palate is medium-bodied with fine tannin, well judged acidity, and here I feel the oak is simpatico with the fruit. It has a lovely grainy texture, great depth and maintains precision all the way through to the finish. This is a strong follow-up to the 2015 Trottevieille although it will require several years in bottle to subsume the oak. 93–95/100

Suckling: The polish and intensity to this are really impressive with such finesse and balance. Full-bodied yet tight and gorgeous. Tight and reserved. Such ethereal beauty. Finish goes on for minutes. 97–98/100

🍷 2016 Château Valade Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Erst 2007 von Cédric Valade aus Castillon gegründet. Ein kleiner Plot mit Lehm auf Kalkstein direkt neben Tour Saint Christophe gelegen. Perfektes Kalkstein Terroir, nur 5 Hektar groß, 30 Jahre alte Reben im Durchschnitt, 95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Patrick Valade vergleicht seinen 2016er durchaus mit dem 2015er. Aber er sagt, im Grunde sei es der gleiche Unterschied wie zwischen 2009 und 2010. 2016 etwas präziser und ausgeprägter im Tannin und in der Säure. 2015 etwas charmanter. 2016 hatte aber den großen Vorteil, dass sie bis Ende Oktober warten konnten, um zu ernten. Die Tannine sind absolut reif, der Wein zeigt voll zugängliche Frucht. Die Nase ist von dunklen Beerenaromen geprägt. Vornehmlich schwarze Kirsche, aber auch Brombeere, sowie die süßere Maulbeere dazu. Die Weine kamen perfekt rein. Sicherlich ist die dann erfolgende perfektere Vinifikation dann auch dem inzwischen fertiggestellten Neubau geschuldet. Alles ohne Pumpen. Ein Keller „state of the art“, aber hier bei Valade gilt die Devise, dass alles so bleibt, wie es aus dem Weinberg kommt, und dass möglichst nichts verfälscht wird. Das Kalkstein-Terroir spiegelt sich deutlich wider, der Wein hat schon viel Ähnlichkeit mit den Nachbarn Tour Saint Christophe und Barde Haut, stilistisch so etwas wie der kleine Bruder von Tour Saint Christophe. Ein hoch intensiver, fast etwas wuchtiger Saint-Émilion mit viel Druck und schöner Opulenz. Der Mund dann Verblüffung. Deutlich frischer und feiner als der 2015er. Tänzeln. Die Säure ist wunderschön präsent. Fast ein bisschen Grapefruit hinter der roten Kirsche, sogar etwas rote Johannisbeere. Das Ganze schön mollig eingehüllt in Milchschokolade. Das ist fein und sehr lang. 2 Minuten Nachhall, immer wieder hochrollende Kirschfrucht mit auch etwas Lorbeertouch dazu. Unterholz, würzig. Aber die frische Kirschfrucht bleibt erhalten. Wie zuvor erwähnt ist alles eingehüllt in Schoko sowie weiche Brombeere und Maulbeere. Das macht richtig Freude. Es ist kein Wein zum niederknien, aber es ist ein sehr perfekter Saint-Émilion auf mittlerem Level. Er ist dem hervorragend gelungenem und eben nochmal rückverkosteten 2015er in seiner Intensität und seiner feinen Frische wegen der Präzision doch etwas überlegen. Der wesentliche Unterschied ist aber die etwas intensivere Fruchtichte und das etwas reifere, voluminösere Tannin neben der zweifelsohne vorhandenen, feinen Frische, die aber letztlich beide Jahrgänge auszeichnet. 94+/100



🍷 2016 Château Valandraud 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Ganz am Rande der Appellation gelegene Weinberge und der Nachbar von Château Tertre de la Mouleyre. Der Besitzer ist Jean-Luc Thunevin, ein ehemals berühmter Garagenwinzer, der inzwischen zu den großen Négociants des rechten Ufers gehört. Die Nase ist dicht, wuchtig, schwarz, konzentrierte Schwarzkirsche, totale Konzentration auf Merlot, aber reife und gleichzeitig frische Merlot, die Kirsche bleibt im Vordergrund, auch ein bisschen Wacholder, Lorbeer, Myrre, Schokolade, ein Hauch von Lakritze und Veilchen und hohe Intensität. In diesen Punkten ist 16 wie 15. Aber 16 ist präziser und klar fokussierter, 2016 ist so schick und sehr fein. Thunevin hat es gelernt, nicht mehr so stark zu extrahieren und den Holzeinsatz zu verringern. Der Wein ist dicht, fein, schwebt auf der schwarzen Kirsche mit Veilchen und Lakritze, ist elegant und macht richtig Spaß. Ein sehr schicker, dichter, nicht zu fetter, leichtfüßiger, eleganter St.-Émilion mit tollem Trinkfluss. Endlich mal gar nicht anstrengend sondern einfach köstlich, delikat und lecker. Fast so gut wie der winzige Nachbar, der Biodynamiker Tertre de la Mouleyre. 98–99+/100

Suckling: Fantastic core of dark fruit with blackberries, blueberries, licorice and crushed stones. Full body, beautifully polished tannins and a long and energetic finish. Pinpoint. Superb. 97–98/100

Winespectator: This has a display of drop-dead gorgeous raspberry, boysenberry and blackberry confiture flavors unfurling from its core, backed by flamboyant anise and black tea notes. It's rich, polished and seriously long. And then there's a light twinge of chalky finesse at the very, very end to keep it grounded. 96–99/100



🍷 2016 Vieux Château Certan/Pomerol

Lobenberg: Der 2016er hat einen pH-Wert von 3,77. Totale Säure in der französischen Rechenart 3,3 Gramm. 14,5% Alkohol. Die Lese fand je nach Rebsorte vom 03. Oktober an bis zum 18. Oktober statt. Der Ertrag lag wie in 2015 bei 40 Hektoliter pro Hektar. Die Assemblage ist 85% Merlot, 14% Cabernet Franc und 1% Cabernet Sauvignon. Es gab für die alten Reben relativ wenig Stress, da diese auf reinem Lehm und Lehm-Kies stehen. Die alten Reben auf Lehm hatten also überhaupt kein Wasserproblem. Die Majorität liegt somit etwas mehr auf der Merlot. Der Hintergrund der Merlot-Orientierung bei VCC ist eben, dass die Cabernet Franc zum Teil auf Kies und Sand stehen, Trockenstress, und man hat in diesem Jahr nur das verwendet, was Lehm und Kies hatte, weil es dort einfach eine bessere Wasserversorgung hatte. Wie in den großen Jahren 2009 und 2010 ist 2016 also ein Merlotjahr. Eine tiefe, würzige, erdige Nase. Sehr viel reife Pflaume, dunkle schwarze Kirsche, auch Amarena. Sehr viel Üppigkeit ausstrahlend, aber ohne Fett, ohne Marmelade. Aber dicht und schiebend. Holunder, auch blumige Noten: Jasmin, etwas Minze. Scheint auch etwas würziger Wachholder dabei zu sein. Und dann Eukalyptus, wieder kommt die Minze hoch. Auch tiefe, würzige Maulbeere sowie Johannisbrotbaum. Ein richtig dichtes Früchtekompott. Der Mund ist fast zugänglich, ist einladend, macht sofort Freude. Wir haben hier eine



ähnliche Fruchtkomposition wie in der Nase. Viel in der dunklen Frucht, viel in der Würze. Aber auch sehr viel Charme. Sattes Tannin, butterweich und geschliffen, keine spröden Ecken und Kanten. Guter Schliff und Geradeauslauf. Erst mit Belüftung kommt noch mehr Grip, mehr Struktur zum tragen. Die Frische, die hohe Säure. Insgesamt für Vieux Château Certan ein ziemlich wuchtiges, massives Jahr. Nicht so fein, filigran und Cabernet-Franc-orientiert wie 2015 sondern etwas monolithischer. Dabei hoch komplex in Nase und Mund. Aber alles in der dunklen Würze und Frucht langlaufend. Im Mund wieder Holunder, wieder Johannisbrot mit der süßen Maulbeere. Keinerlei Konfitüre. Und durchaus hoher, sehr geschliffener, feiner Tannindruck. Sehr intensiv. Würzig, mineralische, salzige Zungenbelegung. Ein sehr gelungener Vieux Château Certan aber wie schon 2009 und 2010 anders als der hauseigene Stil der Superfinesse. Dieser Vieux Château Certan ist ein Wein für ewiges Leben. Egal ob 50, 60, 70, 80 Jahre. Ich bin sicher, dass wird ein Wein für eine ewige Lagerzeit. Nicht mein Lieblingsstil, aber grandios. 99–100/100

Suckling: The balance and finesse to this wine are really beautiful with ultra-fine tannins and beautiful fruit. It's full and structured yet so long and intense. It's a wine that seduces you with every sip — already. Great selection here. Quite simply turbocharged at the end. 98–99/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, feine Edelholzwürze, reife Herzkirschen, Brombeergelée, zarte Nuancen von Gewürze. Kraftvoll, komplex, intensive Frucht, gute Frische, extraktsüß aber keine Spur von Überreife, perfekte Tannine, feiner Nougatabgang, bleibt minutenlang haften, tolles Zukunftspotenzial, Vin de Garde. 100/100

Gerstl: Dass dieser Duft ein Traum ist überrascht natürlich nicht und doch löst diese unglaubliche Perfektion Staunen aus, was für ein sinnliches Fruchtparfüm, faszinierend, wie intensiv hier die schwarzen Trüffel zum Vorschein kommen, aber auch noch 1000 andere Terroiraromen, die Komplexität ist sprichwörtlich. Gérome Thienpont: "Ich denke auch, einen dermassen konzentrierten Wein haben wir noch nie gehabt." Da ist die Gänsehaut vorprogrammiert, das ist ein Weinkunstwerk der überirdischen Art, einfach die absolute Vollendung, was will man da noch schreiben, der Wein ist sowieso besser als der schönste Text ihn beschreiben könnte. 20/20



🍷 2016 Château Villars Vieilles Vignes/Fronsac

Lobenberg: Villars ist auch ein direkter Nachbar von Moulin Haut Laroque. Schön harmonische, schwarze Nase, Kirsche darunter. Stimmiger, leckerer Wein im Mund, vielleicht ein bisschen dünner und leichter, als seine großen Nachbarn. Und ein bisschen einfacher. Aber das ist Villars eigentlich immer. Es ist nicht die erste Reihe von Fronsac. 90–91/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, fester Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, arte Brombeerfrucht, schwarze Kirschen, noch etwas zurückhaltend. Samtig, fruchtsüß, elegante Textur, gut eingebettete Tannine, bleibt haften, vielversprechendes Potenzial. 92/100



🍷 2016 Château Yquem 1er Cru Supérieur (fruchtsüß)/Sauternes

Lobenberg: 75% Semillon und 25% Sauvignon Blanc. Die Sauvignon Blanc macht den ersten, wunderschönen, floralen, durchaus frischen Anfang in der Nase. Dann kommt reiche, dichte, unglaublich aromatische Semillon. Das ganze Sammelsurium von Exotik, aber auch Steinobst, Melone, Passionsfrucht. So fein, vibrierend. Was für eine traumhafte Nase. Das ist eine Riesling-Beerenauslese der feinsten Art mit mehr Alkohol. Das hat das Niveau einer Egon-Müller-Spätlese in der Nase. Mit dieser berausenden Feinheit und gleichzeitig Wucht. Der Mund zeigt feine Bitterstoffe neben der reichen Frucht. Süße Orange, Orangenschalen und dann als Majorität reife Mango bis zum Abwinken. Leichte Säure von Passionsfrucht kommt durch. Mango und Passionsfrucht ist die große Dominante. Dahinter ein bisschen Aprikose, Orangenschale. Süß aber hervorragend balanciert durch feine Säure. Das ist ein Ereignis. Ein Ereignis, was sicherlich explosive Preise hat. Und so viel Geld würde ich nie für einen jungen Süßwein ausgeben, aber das muss ja jeder für sich entscheiden. Großer Stoff allemal und für mich vor Climens und La Tour Blanche der klare Primus. Ein großer Yquem. 100/100

Suckling: What a sexy and moreish wine that makes you want to drink the whole bottle. Flavors and aromas of cooked apples, grilled pineapple, pie crust, apricots, dried mushrooms and flan. Full-bodied, yet tight and reserved. Very long and powerful. Lasts for minutes. Another great wine. 98–99/100



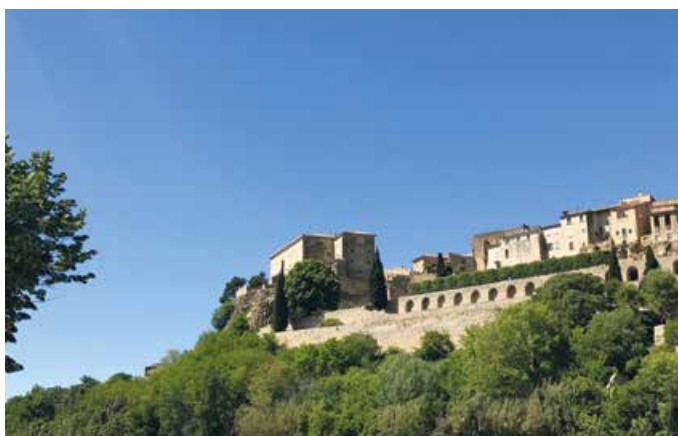


Rhône-tour Jahrgang 2016 – Probe im Mai 2017

Sich überschlagende Heilsversprechen gehen dem Jahrgang 2016 an der Rhône voraus. Wie Bordeaux soll es eine feinere Analogie zu 2010 sein, mit satt viel seidigem Tannin und hoher Säure, dabei aber deutlich feiner, reifer und mit moderatem Alkohol. In den beiden Regionen, Rhône und Bordeaux, so die Winzer, soll es best ever sein. Hmm ... hilft nichts, hinfahren und probieren!

Der Start

Der Start in Lourmarin in der Provence. Michel und Bastien Tardieu haben da ihre Kellerei. 1.500 km aus dem verregneten Norddeutschland am Sonntag der Wahl, Macron schafft 2/3 ... puhhhh ... Montag ist dazu passend ein Nationalfeiertag, die Sonne scheint vor Freude!



Und nun die Probe über alle Appellationen der Rhône bei **Michel und Bastien Tardieu**, Vater und Sohn, kongeniale Négociants und Winemaker. Nordrhône und Südrhône. Fast 30 Weine probieren und ausführlich beschreiben. 4 Stunden, hier geht es um Gründlichkeit und nicht um schnelle Eindrücke.

Ich arbeite seit dem Jahrgang 1998 mit Michel zusammen. Einen feineren Jahrgang als 2016 habe ich bei ihm noch nicht probiert. Michel sagt 2016 sei im Süden eine Analogie zu 1990 und im Norden zu 1991 ... nur, dass jetzt die Reben 20 Jahre älter sind und die überwiegend biologische Weinbergsarbeit einen qualitativen Quantensprung erlebt hat.



Das Tollste ist, dass alle Weine völlig unterschiedlich sind, sie spiegeln mehr denn je die Unterschiede der Böden, Reben und des Ertrages wider. Diese extreme Unterscheidbarkeit hatten wir auch schon innerhalb von Bordeaux. Weil die Tannine so reif und seidig sind, stören sie die Feinheit der Frucht nicht, sie stützen nur. Die hohe, perfekt harmonisierende Säure frisst das Holz, der zweite uniformierende Faktor ist damit auch weg. Es bleibt Feinheit, Frucht, Terroir-ausdruck und Rebsorte/Rebalter/Ertragsmenge. Reduced to the max!

Die Nachbarn Rasteau, Vacqueyras, Gigondas und Châteauneuf sind so total unterschiedlich, so etwas klar Unterscheidbares gab es noch nie! Das gilt auch für Saint-Joseph und Crozes-Hermitage. Hermitage und Côte-Rôtie sind stilistisch und im Fruchtausdruck gar so weit weg voneinander wie Bordeaux von Burgund. Was alle Weine eint ist diese enorme, reife Finesse, die Köstlichkeit, delikate raffinierte, ungemein aromenstarke und leckere Weine. Dabei sicher für ein langes Leben.

Die Weißweine sind lecker und raffiniert köstlich wie in Deutschland 2016. Sie erinnern an Pfälzer Weine. Fein anstatt schwer. Frisch und köstlich statt eindrucksvoll dicht. Michel sagt, sie seien lagerfähiger als die doch so großen 2015er.

Und so hat ein überall verregnetes Frühjahr und ein ganz trockener Sommer durch den genialen, langen, trockenen Herbst mit seinen über Monate regulierenden kühlen Nächten aus der möglichen Katastrophe strahlende Schönheiten gezaubert. Auch an der Rhône, das weiß ich jetzt.

Dienstag, der 9. Mai 2017

Denkwürdige Proben am Dienstag.



Der Biodynamiker **Clos du Caillou** stellte einen spannenden 2016er Côtes du Rhône Nature vor, ganz ohne Schwefel, intensive Frucht, ein echtes Erlebnis als Selektion aus seinen besten Weinbergen.

Nach den extrem feinen und eleganten 15er Châteauneuf folgten wuchtige Fruchtbomben aus 2016. Quartz und Réserve sind der Hammer, dennoch mit ganz großer Harmonie und seidigen Tanninen und großer Frische, und das trotz der explosiven Intensität und hohen Alkohols.



Mit Christophe und Isabelle Sabon von **Janasse** probierte ich unzählige Fässer der 16er Châteauneuf.

Was sich bei Tardieu andeutete und bei Caillou fortsetzte, wurde bestätigt. 2016 ist für mich nicht besser als das superelegante 2015, aber viel intensiver und dichter, dabei ruhig und durchaus fein, seidige Tannine, große Frische. Die Weine werden viel Zeit im Keller brauchen, aber diese Weiterentwicklung von 1990 und 2010 ist sicher eines der ganz großen Jahre der Rhône.



Bombe Surprise danach, die gerade erst gefüllten 2014er von Jérôme Bressys **Gourt de Mautens**.

Rasteau vom anderen Stern. Der Rote aus 12 Rebsorten, biodyn., wurzelecht, Einzelpfahl, Ganztraubenvergärung mit Rappen. Wie ein ganz großer Clos Rougeard von der Loire. So pikant, so voller Finesse. Der aus diversen Fässern verkostete 15er wird dereinst kraftvoller, intensiver, aber in Finesse ist der grenzgeniale 14er unschlagbar. Eines meiner tollsten Verkostungserlebnisse auf dieser Tour!

*Dann der Abend mit dem Meister: Vincent Avril von **Clos des Papes**.*



Zweimal 100 für den supereleganten, fruchtstarken 2015er und für den Powerwein aus 2016, der wie '15 ewig hält, aber die ersten 20–25 Jahre wegen zu viel Kraft weggesperrt gehört. Ein Riese. Abends die Rückverkostung mit grandiosen 2001 und 1998, dazu seine Weißen aus den 90ern.

Der holzfreie Clos des Papes weiß braucht immer mindestens 10 Jahre bis er anfängt seine wirkliche Genialität zu zeigen.

Mittwoch, der 10. Mai 2017

*Mittwochmorgen, als Ersatz für ein Frühstück die neuen Weißweinstars aus Châteauneuf von der **Domaine du Pégau**.*



Weinmacher Andreas Lenzenwöger aus Österreich zaubert in biodynamischer Arbeit aus alten Reben mittels dramatischer Ertragsbeschränkung großen Stoff. Ob die im Stahl ausgebauten Weine so gut altern können wie das Vorbild Clos des Papes, muss sich erst noch erweisen. Die Fassprobe der 16er ist eindrucksvoll. Aus einer winzigen, alten Einzellage von 0,8 ha, oben bei Château La Nerthe, drei verschiedene Böden und drei verschiedene Traubensorten, zaubert er mit Betonei und Barriques einen zielgerichteten Monsterwein. A Tempo. Der gehört mal 10 Jahre weggesperrt. Wenn das so gut reifen kann wie geplant, mag das einer der ganz großen Weißweine der Südrhône werden. Dass danach der aus Ganztrauben spontan gewonnene rote Châteauneuf Réserve die 2016er Erwartungen mehr als voll erfüllte, verwunderte mich schon weniger. Pégau ist zurück in der Weltklasse!

Mittwoch mittags ein Highlight der Rhône, Gigondas wie vom anderen Stern.



Schon im Mai 2016 habe ich erstmals die 2015er Gigondas von Louis Barruol und seinem **Château de Saint Cosme** probiert. Ich war hin und weg, beschloss dann aber die Texte bis zum Zeitpunkt der Flaschenfüllung nicht zu veröffentlichen – zu euphorisch geriet damals die Fassprobe. Mir war trotz meiner großen Fassprobenerfahrung sehr daran gelegen, eine solche Sensation zu verifizieren. In den Appellationen um Gigondas und Rasteau war 2015 *das* Jahr. Das reife, ruhige, harmonische und köstliche Jahr 2016, wohl *das* Hammerjahr in Châteauneuf, hat es nach meinen Fasseindrücken zumindest schwer hier diese außerordentliche Eleganz und Finesse von 2015 zu erreichen.

Die kühlen und zum Teil steilen Hochlagen von 250 bis 300 Metern, teilweise mit nördlicher oder westlicher Exposition, sind in den generell warmen Jahren 2015 und 2016 ein unbeschreiblicher Vorteil gegenüber den anderen Erzeugern. Cool Climate Frische mit toller Reife und seidigen, butterweichen Gerbstoffen. Alles auf Kalksandstein oder den daraus entstandenen Formen, Sand und weißer Lehm. Eleganz ist garantiert.

Die besten Weine aus über 100 Jahre alten Grenachereben, Einzelpfahlerziehung. Bio im Weinberg, zu 100% als Ganztaraube (nicht entrappt) spontan in Beton vinifiziert, alles nur in gebrauchten Barriques auf der Vollhefe ausgebaut.

Das Ergebnis ist aromatisch so untypisch für Grenache und die Südrhône. Keine süße Erdbeere. Nur Schwarzkirsche, Maulbeere, Minze, Eukalyptus, Holunder, Veilchen und Lakritze. Ultrafein und leichtfüßig, aromatisch und saulecker. Gigondas vom anderen Stern!

Donnerstag, der 11. Mai 2017 – letzter Tag im Süden

Château de Beaucastel: 80 Hektar in einer zusammenhängenden Fläche um das Gutshaus – einzigartig! Kalkstein, Lehm und etwas Kiesel. Reben bis zurück ins 19. Jahrhundert. Zum Teil wurzelecht. Alles biodynamisch bearbeitet und nach Entrappung spontan vergoren. Langer Ausbau im großen Holz. Würzige Mourvèdre stellt vor Grenache und Cinsault den Hauptteil, würzige Roussanne den Hauptteil der Weißweine. Rot und weiß sind einzigartig an der Rhône, es gibt noch nicht mal den Versuch der Kopie.



3 Stunden Fassproben mit Cesar Perrin, 28 Jahre alt, das jüngste der 9 Familienmitglieder im Imperium und schon der verantwortliche Winemaker.

2016 wird hier und überall in Châteauneuf in die Geschichte eingehen. Massiv und tanninreich wie 2010, voluminös und köstlich wie 1990, dabei ruhig und unaufgeregt, erhaben und sehr in sich ruhend. Aber 2016 braucht ob dieses massiven Körpers, trotz der reifen und weichen Tannine, viel viel mehr Zeit im Keller. Rot und weiß bitte 15 und 10 Jahre wegsperren!

Der Côtes du Rhône Coudoulet war eigentlich ein üppiger Châteauneuf. Der Châteauneuf selbst ist eine Orgie in Körper und Würze, bestimmt für ewiges Leben. Weißer Châteauneuf und der Roussanne VV aus über 100 Jahre alten, wurzelechten Reben, sollten 15–20 Jahre auf ihren Genuss warten. Zu massiv für jetzt und bald.

Der Vinsobre VV Hautes Julien ist eine Mischung aus Côte-Rôtie in der Nase und Hermitage im Mund, das ist ein Meilenstein dieser Appellation. Der Gigondas reiht sich direkt hinter oder neben Saint Cosme ein – rien ne va plus.

Zum Abschluss der Südrhône Pablo Höcht in Séguret.



Uralte Reben, zum Teil wurzelecht, nur 6 Hektar. Erträge unter 30 hl/ha. Extrem dichte und würzige Weine, Biodynamiker, Spontanvergärung mit Rappen, Ausbau im Barrique... Pablo studierte in Montpellier und war dann 6 Jahre Kellermeister bei seinem Vorbild, Louis Barruol von Château Saint Cosme in Gigondas, nur 8 km entfernt. Alles was er macht und kann hat er von Louis gelernt, nicht an der Uni. Hier entsteht was!

Letzter Tag

Das Finale: Ferraton in Tain-l'Hermitage. Biodynamiker – seit 10 Jahren zu Chapoutier gehörend, aber unabhängig geführt. Sélection Parcelleire und kleinste Lieu-Dits, nur biodyn., überwiegend winzige 0,5 Hektar große Lagen, jeweils wenige 1000 Flaschen, sehr rar, und mit das Beste der Nordrhône. So gut wie Chapoutier, aber nur 1/3 des Preises.



2016 ist ein warmes Grundjahr mit kühlen Nächten. Das gibt köstliche, runde Weine mit ganz seidigem Tannin und zugleich guter Frische, schick, lecker, zugänglich, und doch groß und langlebig. So ist eben 2016!

Ferraton ist dabei immer etwas feiner und geschliffener als die Powerteile von Chapoutier, finessereicher als Michel Tardieu's urwüchsigerer Unikate, moderater als Stéphane Ogier's mineralische Fruchtbomben. Vier geniale Winzer der Nordrhône und vier Stilistiken. So gefällt mir das! Eine tolle Rhônetour geht zu Ende in Beaune. Letzter Abend. Rolle rückwärts ins Burgund.

Michel Tardieu

Michel Tardieu ist inzwischen legendär und einer der besten Weinmacher Frankreichs. Robert Parker u.v.a. überhäufte 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.



i 2016 ist ein sehr reifes Jahr, was aber auf Grund der starken Tag-/Nachtunterschiede eine sehr hohe Säure hat. Die PH-Werte sind entsprechend sehr tief. Die Säure und Frische ist nochmal deutlich höher als 2010. Die 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.

🍷 2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône Blanc „Les Becs Fins“/Rhône

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 Côtes-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

🍷 2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône Blanc „Guy Louis“/Rhône

Lobenberg: Der Guy Louis Blanc 2016 hat 13,5% Alkohol. Der Wein ist biozertifiziert und gelabelt. Er kommt zu einem Drittel aus der Nordrhône und zwei Drittel aus der Südrhône. 35% Grenache Blanc, 25% Clairette, 25% Marsanne und 15% Viognier. Die Reben von Grenache und Marsanne sind 60–70 Jahre alt, die Viognier ist 40 Jahre alt. 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. Die Nase kommt zuerst mit dem kleinen Anteil von Clairette und Viognier. Also ganz klar Litschi, ein bisschen Kiwi, Honigmelone. Erst dann, das kommt mir bekannt vor aus Deutschland aus dem Jahr 2016, ein bisschen Bratapfel und Birne. Fast ein bisschen Weißburgunder-Touch. Auch für die Weißen gilt eben diese Finesse durch die großen Tag-/Nachtunterschiede. Diese Feinheit und Köstlichkeit zieht sich eben auch in die Weißweine. Die Frische ist erhalten, die Säure ist zusammen mit feiner Salzspur schon in der Nase zu erahnen. Und so stellt es sich dann auch im Mund dar. So fein verwoben, so frisch, so delikat. Deutlich schwebender, filigraner, leichter, zugänglicher als der grandiose, an Hermitage erinnernde, 2015er. So etwas raffiniertes und verspieltes, so zart. Dieser 2016er Guy Louis Blanc wird deutlich früher zugänglich sein als der 2015er und wird trotzdem für 15 Jahre perfekt bleiben, vielleicht sogar länger. Der Charakter ist ganz anders als 2015. Diese köstliche Feinheit und Zartheit, und trotzdem diese Fruchtlänge. Das gefällt mir sehr gut. Trotzdem attestiere ich natürlich dem 2015er einfach mehr Power. Ich empfehle den 2015er die nächsten 8–10 Jahren nicht anzurühren, und den 2016er in 3–4 Jahren schon mal näher in Augenschein zu nehmen. Ich

habe den Guy Louis Blanc nach den gesamten anderen Weißweinen nochmals rückverkostet und revidiere mein Urteil etwas. Der Guy Louis Blanc 2016 wird am Ende vielleicht noch länger lagerfähig sein als der 2015er. Er baut mit mehr Luft immer weiter aus. Und am Ende hat er beides. Er hat die größere Kostlichkeit und das längere Leben. Es ist einfach die Faust im Samthandschuh. 94–95+/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Saint Péray Blanc Vieilles Vignes/Rhône

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 unterschätzte 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 Louis 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

🍷 2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape blanc „Vieilles Vignes“/Rhône

Lobenberg: Der Wein wird nur aus alten Reben gewonnen. 45% Grenache Blanc, 35% Roussanne, 15% Clairette und 5% Boubourlenk. Die Reben stehen auf La Crau und anderen sandigen, feinen Böden in der Nähe von Mont Redon und Fonte 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. In diese Weißen der Rhône 2016 muss ich mich erst ein wenig hineinschnüffeln. Die Rückverkostung ergibt, dass 2016 weiße Rhône wie 2016 Deutschland ist. So unglaublich köstlich, delikater und sofort da. Und auch in Deutschland tat ich mich am Anfang schwer die übergroße Klasse des Jahrganges zu erkennen, die er aber letztlich hat. Wieso darf ein Wein nicht von Anfang an unglaublich köstlich sein und trotzdem Größe haben. Nicht alles muss prognostiziert werden, auch ein Wein darf sofort alles zeigen, was er kann. Und so ist der 2016er Châteauneuf-du-Pape Blanc seinem 2015er Vorgänger, den ich nicht gekaufte habe, um Längen überlegen. Diese Feinheit und Frische der Frucht ist ähnlich wie im Guy Louis Blanc. Erinnert an Clos des Papes. Wir haben hier gelbe Melone, auch Litschi, ein bisschen Sanddorn, intensive Birne und Boskoop Apfel. So intensiv. Und dieser Blanc, das weiß ich nach dem ersten Schluck,

hat ein langes Leben vor sich. Es ist ein Châteauneuf-du-Pape Blanc im Stile eines Clos des Papes. Ein Weißwein, der auch häufig unterschätzt wird, der aber erst nach 10 Jahren richtig zur Höchstform aufläuft und einige Jahrzehnte abkann. Das wird auch bei diesem Châteauneuf der Fall sein. Vordergründig strahlt er Einfachheit aus, aber je öfter man ihn verkostet, desto länger wird er, desto intensiver verbleibt er auf der Zunge. Und er hat für einen Châteauneuf nicht diese, manchmal vorkommende, rosmarinartige Schwere. Sondern die Feinheit, die Grandezza, die Finesse. Dieses unglaubliche schöne Spiel. Und trotzdem unglaublich mineralische Länge. Noch nach Minuten liegt er auf der Zunge. Ein Wein, nicht mit massiver Power wie bei Beaucastel, sondern mit Finesse und Feinheit. 96–97/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Condrieu/Rhône

Lobenberg: Condrieu aus 100% Viognier, 45 Jahre alte Reben, 13,5% angenehmer, niedriger Alkohol. 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. Und 2016 mit seinen kühlen Nächten im Herbst und Spätsommer tut das Übrige dazu. Der erste Ansatz ist Jasmin und Flieder. Die total Blumigkeit, eine Frühlingswiese. Dann erst langsam diese wunderschön ölige, reife Netzmelone, gelbe Honigmelone, ultrareife, weiße Birne, zarte Nektarine und Litschi darunter. So fein verwoben. Hohe Intensität neben dieser tollen Blumigkeit, aber sehr verspielt. Wow, im Mund viel mehr Gripp als ich erwartet hätte. Und auch die Blumigkeit wieder aufgreifend. Das ist echt ultra schick. Das ist eben 2016 mit diesen kühlen Nächten. Was für eine toll erhaltene Säure, was für eine Frische. Fast an Riesling erinnernde Traubigkeit, reine Weintraube. Die 2016er Riesling-Frische aus der Pfalz aufgreifend. So fein verwoben, so köstlich und extrem trinkig. Trotzdem extrem lange auf Litschi, Melone, Birne laufend, in ein salziges, grandioses Finale mit einer leichten Granitsteingigkeit dazu. Das Salz kommt wieder hoch. Diese feine verspielte Säure kommt wieder hoch. Ein Condrieu der anderen Art. Ein schlanker und frischer Condrieu, wie ihn nur wenige können. George Verney macht Condrieu auch so. Aber das muss man dazu sagen: Ein Condrieu wie 2016, erst in dieser berausenden Feinheit, Köstlichkeit und Frische, ist echt rar. So ein guten Condrieu hab ich hier noch nicht probiert. Ich bin mal gespannt, was mich bei Ogier und anderen Größen dieses Gebietes erwartet. Das kann ja echt extrem gut werden. 98–99+/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Hermitage Blanc/Rhône

Lobenberg: Der Hermitage Blanc hat 2016 auf Grund der kühlen Nächte erfreulicherweise auch nur 13,5% Alkohol. 80% Marsanne, 20% Roussanne. Ganztraubenabpressung und dann spontan vergoren im neuen Barrique. 24mo-



natiger 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 statt. 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, Weinbergspfirsich, Apfel und ganz viel Gestein. Granit, aber so delikates, 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 delikates, 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

2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Tavel Vieilles Vignes Rosé/Rhône

Lobenberg: Ein Rosé aus Ganztraubenpressung mit Maischestandzeit. Dieser Wein ist erstmalig 2015 biologisch zertifiziert und etikettiert. 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 6 Monate im Beton nach kompletter Spontanvergärung. Der Tavel ist unter allen Rosés, vielleicht zusammen mit einigen Weinen aus Rasteau, sicherlich der Powerwein der Rosés schlechthin. Als Rosé unbedingt nur mit Essen zu kombinieren, solo getrunken ist er einfach zu massiv, zu kraftvoll. Rosenblätter, Himbeere, Johannisbeere in der Nase. Schöne Kreide und viel Kalkstein. Im Mund unglaublich viel Zug, nicht so alkoholisch, aber kraftvoll und so viel Power, Bitterstoffe, es kracht richtig. Der Wein ist perfekt zur asiatischen Küche, auch zum abschließenden Käse gut geeignet, zum solo trinken einfach zu expressiv, zu ausdrucksstark, aber ein großer Rosé allemal. 93–94+/100

2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône Rouge „Les Becs Fins“/Rhône

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-Strau-



ße, feine Mineralik und Salz dazu, seidiges Tannin und samtig süffiger, dichter und beeriger Trinkfluss. Leckere Natur pur. 91–92/100

2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône Rouge „Guy Louis“/Rhône

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 Beaufort 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, auf Grund 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 der Guy Louis ist sogar an dem Vorbild Calendal von Cambie dran. Gott was für großes Kino. 95+/100

2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône „Cuvée Speciale“/Rhône

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 Speciale“ 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 Rhône 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 Château-neuf „Cuvée Speciale“. 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 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. Eine 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 Cambie zu spüren, der ja mit seinem Calendal in der gleichen Liga turnt. Großes Stoff. 95+/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Gigondas und Rasteau · Rasteau Vieilles Vignes/Rhône

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 Burgunderfässer, wie alles bei Michel. Der Untergrund ist klassischer Argilo-Calcaic. Das ist Lehm und Kalkstein mit hohem blauen Lehmantel, 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 Rhône, 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 Rhône 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 Escaravalle, 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

🍷 2016 Michel Tardieu/Gigondas und Rasteau · Vacqueyras Vieilles Vignes/Rhône

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 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 Süd-rhône. Bei diesen 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 Michel Tardieu/Gigondas und Rasteau · Gigondas Vieilles Vignes/Rhône

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 Kiesel, 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 gehobenen Anspruch der Finesstrinker 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

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Crozes Hermitage Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: Dieser Crozes besteht zu 100% aus Syrah. Dabei teilt sich diese Menge 50/50 in klassischen Syrah und einen alten Klon, genannt Sérine. Die Sérine hat kleinere Beeren, dickere Schalen und höhere Säure. Die Top Wein von Michel sind alle komplett aus der Sérine. International wird Sérine auch als Petite 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. 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 beachtet, man muss schon Wein für Wein verkosten. 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 im 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

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · St. Joseph Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: St. Joseph ist 100% Syrah, allerdings hier die Spielart Sérine, die sonst auch Petite 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 Sérine-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? Dass es kracht oder dass es harmonisch, köstlich und lecker ist? Ich bewerte sie einfach gleich hoch, sie sind aber stilistisch deutlich unterschiedlich. 97+/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape V.V. „Cuvée Speciale“/Rhône

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

🍷 2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“/Rhône

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 groß, 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

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Cornas „Vieilles Vignes“/Rhône

Lobenberg: Die Reben sind überwiegend über 100 Jahre alt, kommen aus den Lagen Les Eygats und Patou. Also berühmte Lagen, wie sie auch bei Ferraton im Einsatz sind. Cornas wächst komplett auf Granit. 100% Sérine, was auch Petite 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 raffiniertes 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

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Côte Rôtie/Rhône

Lobenberg: Der Côte Rôtie besteht zu 100% aus der Rebsorte Sérine, was auch Petite 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 in 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 Nasengang 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 zusammen ziehen, 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 diesen wunderbar zarten Tannintepich 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 Finessesstil 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

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Hermitage/Rhône

Lobenberg: Der Hermitage ist zu 100% aus Sérine, auch genannt Petite 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 entrappten, 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 Entrappten 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 auf Grund 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



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 20hl/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, es wird geleitet von Patrick Rigoulet.



🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Crozes Hermitage „La Matinière“ blanc/Rhône

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

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Crozes Hermitage „Les Pichères“/Rhône

Lobenberg: Ein 1,7 Hektar großer Weinberg, ein Single Vineyard auf den Hügelgelausläufern, 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 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, würzig 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 Quarz, Lehm und Kalkmergel, die in dieser totalen Reife so schicke Noten präsentiert. Im Mund feine Milkschokolade mit Lakritze, eine leichte minzige Schärfe, ein bisschen Sanddorn, viel schwarze 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 durchgegangen, überhaupt nichts ist süß, aber auf Grund 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

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Crozes Ermitage „Le Grand Courtil“/Rhône

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 er sogar eher trinkfertig sein. Unabhängig davon sind es zwei tolle Jahrgänge hintereinander. 95–96/100

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Saint Joseph

„Lieu-dit Paradis“ / Rhône

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 Johanniskrautbaum. 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

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Saint Joseph

„Lieu-dit Bonneveau“ / Rhône

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 Reberg, 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 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 Sau-



erkirsche 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 Piment. 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

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Saint Joseph

„Lieu-dit Saint Joseph“ / Rhône

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 Vineyards. 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 Gerbstoff 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 Chili 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 totem 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

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Cornas „Lieu-dit Patou“/Rhône

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 halber Hektar Rebfläche, sehr alte Reben. In beiden Rebärten, 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

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Cornas „Lieu-dit Eygats“/Rhône

Lobenberg: Auf dem Cornasberg gelegen, 100% Granit, Südexposition, uralte Reben und winzige Erträge. Hier werden bis zu 20% des Anteils als Ganztraube verwendet. Von hier 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 Rebärten, 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

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Côte Rôtie „Lieu dit Montmain“/Rhône

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 Südexposition 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 haltt in seiner schiefrigen Mineralität und Frische gut nach. 96–97/100

2016 Ferraton Père & Fils · Ermitage „Les Dionnières“/Rhône

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 Johanniskrautbaum 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 durchgoren. Nichts Süßes, aber rund und mit ganz weichen Tanninen. Ein Ermitage, der einfach in 2016 viel zugänglicher ist als er in 2015 war. Der unheimlich viel Charme und Ruhe ausstrahlt. Ein ganz großer, aber ein feiner, köstlich zu trinkender Ermitage. 96–97/100

2016 Ferraton Père & Fils · Ermitage „Le Méal“/Rhône

Lobenberg: Le Méal liegt in der Mitte des Ermitage-Berges. Der Untergrund ist Alluvial, quarziger 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 Ainé, 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, weichen 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



Perrin/Beaucastel + Clos des Tourelles

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. 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 Fehltonen 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 Weißweibereich 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.



2016 Perrin/Beaucastel · Châteauneuf-du-Pape blanc Château de Beaucastel/Rhône

Lobenberg: Dieser Châteauneuf-du-Pape blanc besteht immer zu 80% aus Roussanne, der Rest ist Bourboulenc, Clairette, Picpoul, 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 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

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Châteauneuf-du-Pape blanc Roussanne „Vieilles Vignes“/Rhône

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 Rebalers leichter, fruchtiger, schwingender als die des normalen Châteauneufs. 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 Pimentschärfe 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 dass 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

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel/Rhône

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 Château-



neuf-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 großen 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 Johanniskrautbaum. 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 große Wucht 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 Erdbeerenoten der Grenache, sondern wir haben hier diese Maulbeere, Johanniskraut, 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 Jahre, um sich zu öffnen. Konsumenten sollten über viele Jahre den 2014er und 2015er weiter trinken, und den 2016er besser einkellern. 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. 94–95/100

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Vinsobres „Vieilles Vignes Les Hautes de Julien“/Rhône

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 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

🍷 2016 Perrin/Clos des Tourelles · Gigondas „Domaine du Clos des Tourelles“/Rhône

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. Über-

haupt 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

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Gigondas „L'Argnée Vieilles Vignes“/Rhône

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

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel/Rhône

Lobenberg: 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 15% Syrah, 10% Cunoise, 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 vormaziert. 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, dass sie so trotzdem eine so sensationelle Feinheit hinbekommen. Das der Wein trotz seiner Wucht und Üppigkeit schwebt. Das 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



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 Boussièrre 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 Barruol 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.



🍷 2015 Château de Saint Cosme · Côtes du Rhône/Rhône

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 Schwarzbeerenase, 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

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Gigondas/Rhône

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 Barruol 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. 2015 ist ein sehr elegantes, saftiges Jahr. 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

Winzer: „Die 2015er Gigondas-Weine waren selbstverständlich Weine des Ausbaus und wir haben gesehen, wie sie sich gut entwickelt haben, aber nichts zeigt es so deutlich wie das Endergebnis, wo die verschiedenen Weine jetzt fertig gemischt im Tank liegen, um abgefüllt zu werden: sie haben all ihre Frucht und Charakteristik des Bodens wieder erhalten, die wir während der Vergärung erkennen konnten. Die Lagen-Gigondas drücken ihren wahren Charakter perfekt aus, während der klassische Gigondas fleischig mit viel Tiefe an den 2010er erinnert.“

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Gigondas „Cuvée Valbelle“ /Rhône

Lobenberg: Valbelle ist immer eine Auswahl der Alten Reben, deshalb heißt Valbelle eigentlich Vieilles Vignes. Sie sind weit über 100 Jahre alt. Das sind die ältesten Reben von Saint Cosme, aber niemals aus den drei Einzellagen die noch folgen werden, sondern aus den verschiedenen Village Lagen von fünf verschiedenen Plots, eins aus dem Gebiet neben Yves Gras' Santa Duc Haut Garrigues, die anderen vier Parzellen liegen um das Weingut am Fuße der Berge in 250 m Höhe. Als Ganztraube, inklusive Rappen, vergoren. Der Wein ist schwarz. Fast exotisch, schwarzfruchtige Nase, mit viel Eukalyptus, Johannisbrot, Mentholnoten, schwarze Kirsche, dunkle, reife Pflaume. Dominante schwarze Kirsche mit Wachholder und Holunder. Sehr intensiv. Feine helle Lakritze. Die Nase ist noch verspielter als die des normalen Gigondas Village. Weich, üppig, duftig, opulent, darunter auch ultrafein, dunkle Pralinen, dann kommt ein wenig gelbe Frucht, reife Aprikose, einfach eine grandiose, überaus harmonische Nase. Der Mund ist auf der einen Seite viel konzentrierter als der des Village und auf der anderen Seite weitaus seidiger, komplexer, finessereicher. Das Spiel zwischen fast rasiermesserscharfen Tanninen, dem mineralischen Salz und der gelben und schwarzen Frucht ist wirklich unglaublich. Erst am Schluss kommen reife Waldhimbeeren durch gegen die schwarze Kirsche. So unglaublich lang und trotzdem fein. Überhaupt kein Blockbuster, sondern einfach nur eine grandios verspielte Köstlichkeit. Und die Berechtigung von Gigondas gegenüber Châteauneuf-du-Pape wird alleine durch diese Verspieltheit, durch diese köstliche Finesse begründet. Die Hochlagen von Saint Cosme sind so viel feiner und verspielter als jeder Châteauneuf sein kann. Das macht richtig Freude. Dieser Gigondas Valbelle ist extrem schick. Ich bin gespannt, ob die Einzellagen das noch toppen können. Superber, lecker, köstlicher, seidiger, komplexer Finessestoff. 97+/100

Winzer: „Seit langem haben wir mal wieder 2 außergewöhnliche Jahrgänge ‚hintereinander‘: 2015 und 2016, wenigstens in Gigondas. Es ist so selten, dass es deutlich gesagt werden muss, es fühlt sich so an, als wenn man zwei riesige Holzstapel für den Winter schön aufgestapelt im Hof hat.“

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Gigondas „Hominis Fides“ /Rhône

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. Denn 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 kühlerer 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 mehr zur roten 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. Ich kann ihn nicht anders bewerten als den Le Claux. Es sind beide grandiose Weine. Und diese 2015er Gigondas von Louis Barruol sind das Beste was ich je an Gigondas probiert habe. Ich habe diese Weine im letzten Jahr schon einmal vom Fass probiert und habe sie ähnlich hoch bewertet, aber die Texte mache ich erst jetzt, wo sie auf die Flasche gefüllt sind. Das ist einfach realistischer. Auf jeden Fall der zweite grandiose Gigondas hier. 98–100/100

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Gigondas „Le Claux“ /Rhône

Lobenberg: Der Wein wurde schon 1870 gepflanzt, aber es ist keine Originalrebe, sondern gepropft. Es ist der erste Weinberg an der südlichen Rhône, der veredelt wurde. Der älteste Weinberg der Domäne, direkt vor dem Haus, 1,5 ha. 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. Gigondas 2015 von den besten Erzeugern ist auf jeden Fall auf dem Level der besten Châteauneufs, wenn nicht sogar darüber. Ein perfektes Jahr hier in dieser Region. 100/100

Winzer: „Claus, Claux, Clausas, Clausis, Clauzis bedeutet einen eingezäunten Ort, verschlossen, kommt vom lateinischen CLAUSUM für ‚geschlossen‘. Dieser Weingarten von 1,8 Hektaren, wird erstmals im Katasteramt 1902 erwähnt und sollte 1914 ausgerissen werden. Er war demnach sicherlich schon recht alt zu dem Zeitpunkt: es handelte sich wahrscheinlich um eine Post-Phylloxera-Pflanzung um 1870–1880. Aber die Männer sind im August 1914 in den Krieg gezogen und deshalb wurde der Weinberg aufgrund mangelnder

Arbeitskräfte doch nicht ausgerissen. 1918, nach vier Jahren Krieg, waren Geld und Männer Mangelware und meine Großmutter hatte zwei ihrer Brüder verloren: also hatte sie Le Claux behalten. Der Weinberg ist heute zum Glück immer noch da. Sein tonhaltiger Boden mit Kalkmergel der Miozän-Epoche, mit kleinen spitzen Steinen an der Oberfläche, produziert schon immer einen sehr burgundischen Gigondas auf dem Weingut, wo seine Finesse und Aromen nach kleinen Sauerkirschen charakteristisch sind.“

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Gigondas „Le Poste“/Rhône

Lobenberg: Der Weinberg liegt auf fast 300 Meter Höhe. Der Untergrund ist eine Art Kalkstein/Lehmgemisch, aber trocken. Gleicher Untergrund wie er auch im Barolo vorkommt. Der Weinberg ist der Jüngste der drei großen Lagen. Erst 1963 gepflanzt. 100% Grenache. Alles spontan als Ganztraube und unetrappt im Zement vergoren, in neuem und einjährigem Barrique ausgebaut. Alles biodynamisch bearbeitete Weinberge. Das Phänomenele in diesem Wein, wie auch in allen anderen Gigondas von Louis Barruol, ist diese unglaubliche Feinheit, die natürlich auch dem Jahrgang 2015 geschuldet ist. Dekantieren, am Besten einen Tag zuvor öffnen. Die Weine werden so unglaublich fein. Und der extrem gute 2015 Jahrgang im Gigondas ist wohl der bisher Beste der Geschichte, da ist auch in 2016 maximal ein Gleichstand zu erwarten. Anders als in Châteauneuf-du-Pape. So verspielt. Die Rappenzüchtigkeit kommt kaum durch, die befördert nur die Frische. So etwas Tänzeldes, Feines in diesem La Poste. Obwohl die Reben nicht ganz so alt sind. Von daher mag er weniger profund sein als Le Claux und Hominis Fides. Dafür liegt der Weinberg aber noch etwas höher und kühler. Im Mund hat dann der Le Poste von allen Lagen vielleicht den meisten Gripp, den meisten Druck in dem salzigen, sehr mit Lakritze, Minze beladenen Nachhall. Mit einer so langen Salzspur auf der Zunge. Wir haben hier in diesem Wein vielleicht noch ein bisschen mehr Schokolade als in den anderen Weinen. Auch die Würze mit schwarzer Olive und holländischer Lakritze sind ein bisschen intensiver. Aber es geht hier um Nuancen. Alle drei Lagenweine hier sind auf dem gleichen Level, und auch der aus Alten Reben stammende Valbelle steht dem kaum nach. Das ist ein wirkliches grandioses Jahr für Louis und „best ever“ aus Gigondas. 100/100

Winzer: „Le Poste ist die Lage rund um die Kapelle Saint Cosme. Sie ist in vier Terrassen aufgebaut: drei mit Grenache und eine mit Clairette bepflanzt. Diese wurden von meinem Vater Henri Barruol im Jahr 1963 neu gepflanzt.“

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Crozes Hermitage/Rhône

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 durchsetzen 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 Rappenzüchtigkeit scheint mit dabei zu sein. Dabei ist der Wein komplett unetrappt. 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 rau, 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 Fettiges. Sehr fein, mit schöner Intensität und großer Länge. Was am meistens erstaunt bei diesem Crozes: Es ist ein wirkliches Leckerli. 94–95/100

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Saint Joseph/Rhône

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 unetrappt, 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

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Côte Rôtie/Rhône

Lobenberg: 2015, das Überjahr an der Nördlichen Rhône, wengleich ich bei Rückverkostungen zum Teil 2016 als noch interessanter einstufe, weil es mehr Finesse hatte und feiner war. Aber 2015 ist ein richtiges Kracherjahr. Und trotzdem hat es 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 Stéphane 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. 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. Die Feinheit des Jahrganges 2015 vermählt sich mit der Rappenwürzigkeit zu einem Finessemonster. 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. Côte Rôtie 2015 ist einfach *das* Jahr, und Saint Cosme gehört sicherlich zu den besten Erzeugern. Ich bin begeistert. 97–98+/100

🍷 2015 Château de Saint Cosme · Pinot Forge Cellars Finger Lakes NY USA/Rhône

Lobenberg: Das ist fast wie Oregon, 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 Oregon 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 Barruols Leidenschaft Pinot Noir, da beweist er, dass er auch anders kann, als nur Rhône. 94–95/100

Winzer: „Sie haben sicherlich mitbekommen, dass ich 2011 ein kleines Weingut in den USA gegründet habe. Es nennt sich ‚Forge Cellars‘ und befindet sich im Norden des Staates New York, gelegen an den ‚Finger Lakes‘: die Gegend der großen Gletscher-Seen, stark gekennzeichnet durch die starke Präsenz von Granit und Tonschiefer-Böden. Ich habe dieses Weingut komplett mit zwei amerikanischen Freunden aufgebaut: Rick Rainey und Justin Boyette. Wir haben ein starkes Potenzial für Riesling und Pinot Noir in dieser kühlen Region festgestellt, eine Region, die eine längere Weinbautradition hat. Wir haben unseren Keller gebaut und dann nach und nach an einem schönen Hang namens ‚Matthews Road‘ auf Tonschiefer-Böden angepflanzt: es befindet sich am Ostufer des Seneca-Sees. Unsere Reben sehen den Sonnenuntergang und profitieren von einem einzigartigem Mikro-Klima in dieser Gegend.“

Domaine de Creve Coeur

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 Creve Coeur – 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.



🍷 2015 Domaine de Creve Coeur · Côtes Du Rhône rouge /Rhône

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 Topcuvéés 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

🍷 2015 Domaine de Creve Coeur · Séguret Côtes Du Rhône Villages/Rhône

Lobenberg: Das ist Pablos Cuvée aus 60% Grenache und 40% Mourvèdre. Traditionelle Vinifizierung mit eigenen Hefen und Rappen, Ausbau in gebrauchtem Holz 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 Belüftung sogar etwas Blutorange am Gaumen und erst später Schlehe und Waldbeeren. Das Tannin ist wirklich sehr muskulös, aber dieser Wein kann auch problemlos 15 Jahre reifen. Im Powerjahrgang 2015 ist dieser Séguret wirklich gut durchtrainiert. 93+ /100

🍷 2015 Domaine de Creve Coeur · Sablet Côtes Du Rhône Villages/Rhône

Lobenberg: Hier dominiert die Grenache mit 80%. Nur 20% Mourvèdre stecken in dieser Cuvée. Auch hier traditionelle Vinifizierung. Spontanver-



gärung, 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 Zaubers. 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



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 hl/ha

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!



2016 Clos des Papes · Châteauneuf-du-Pape blanc/Rhône

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 reifenden 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: don't 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. Bitte auf 2016 unbedingt 10 und mehr Jahre warten. 97–99+/100

2016 Clos des Papes · Châteauneuf-du-Pape/Rhône

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 Kaltmaturation. 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 Stahl-tank. Es wird nicht filtriert, aber es wird 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 liegt. 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

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. Auf Grund 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 Terroir Ausdruck 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.



🍷 2016 Domaine Clos du Caillou · Côtes du Rhône „Nature“/Rhône

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 Beaujolais. 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 diesen Wein alte und junge Reben. Keine Grenache in 2016, weil dort die malolaktische Vergärung auf Grund der hohen Hitze schon recht früh während der Gärung anfing. Das musste aber gestoppt werden. Die Malo muss etwas später passieren, entsprechend gab man etwas Schwefel zu, und so konnte das nicht mehr in den Nature gehen. Die genaue Zusammensetzung ist 55% Cunoise und 45% Syrah. Dieser Wein entspricht in berauschender Art und Weise dem Jahrgang 2016. Er ist, auch weil er keinen Grenache enthält, unglaublich schwarzfruchtig in der Nase. Rote und viel mehr schwarze Beere, hocharomatisch und gleichzeitig ultra fein und schick. Aber diese Aromatik ist hochintensiv. Und trotzdem sagt Bruno, der Winemaker, dass dieser Jahrgang als Nature für lange Zeit lagerfähig sein wird. Überhaupt eine Eigenschaft des Jahrganges 2016. 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. Nur keine Grenache-Erdbeere. 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. 93/100

🍷 2015 Domaine Clos du Caillou · Côtes du Rhône „Bouquet des Garrigues“ / Rhône

Lobenberg: Die Cuvée besteht aus 80% Grenache und 20% Mourvèdre. 14,5% Alkohol. 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 auch durchaus ein Powerteil, aber eben mit diesem extrem leckeren Zugang. 92–93/100

Parker: Another terrific-looking barrel sample is the 2015 Côtes du Rhône Villages Bouquet des Garrigues, which is medium to full-bodied, rounded and charming, with sweet tannin and lots of Provençal notes of raspberries, cherries and licorice. 90–92/100

🍷 2015 Domaine Clos du Caillou · Côtes du Rhône Villages „Les Quartz“ / Rhône

Lobenberg: Dieses Weingut gehörte, genau wie Château Beaucastel, im 19. Jahrhundert einem der führenden Ingenieure Frankreichs, welcher unter anderem auch den Suezkanal baute. Dieser inzwischen reich und berühmt gewordene Mann benutzte Clos du Caillou ausschließlich als Jagdresort, und war an der Klassifizierung in Châteauneuf-du-Pape nicht interessiert. Im Gegenteil seine Jagdaufseher verjagten die Beamten, die die Klassifizierung durchführten. Und dementsprechend wurde der komplette Clos, das anerkannt mit als das beste Châteauneuf-Terroir im ganzen Gebiet gilt, nicht klassifiziert als Châteauneuf-du-Pape. Lagen von der Qualität des benachbarten La Crau. Somit sind die besten Böden hier auf Clos du Caillou nur Côtes du Rhône. Darauf entsteht eben der Côtes du Rhône Quartz und der Côte du Rhône Réserve, die gleichnamigen Châteauneuf-du-Pape von Caillou wachsen außerhalb des Clos. Für uns Konsumenten irgendwie auch toll, weil wir für kleines Geld so grandiose Côtes du Rhône bekommen. Schade für das Weingut, denn sie können natürlich dafür nicht den passenden Preis kassieren. Der CdR Quartz wächst also komplett auf früher einmal deklassifizierten Châteauneuf-du-Pape-Böden. Sandige Böden, das Ganze mit Quarzit durchzogen und sehr viel Steinen dazu. Bestes Châteauneuf-Terroir. 14,5% Alkohol. Auch komplett entrappt. 85% Grenache, 15% Syrah. Natürlich spontan vergoren und ausgebaut im großen Holzfuder. Die Nase ist



noch profunder als die des Bouquet des Garrigues. Etwas weniger charmant, sondern etwas strukturierter und mit viel Kraft rüberkommend, auch hier primär Kirsche, aber auch viel konzentrierte Erdbeere, Himbeere, auch ein wenig Brombeere, Schlehe, auch schwarze Elemente, Oliven, Wachholder, auch ein wenig Myrrhe und Kräuter der Provence. Das ist schon eine sehr dichte Powernase. Trotzdem bleibt es fein, nichts sticht. Der Mund ist deutlich klarer gezeichnet als bei den anderen Côtes du Rhône, ein extremer Geradeauslauf, ganz sauber definierte Kanten, primär rote Frucht. Die Grenache dominiert mit ihrer Kirsche, Himbeere und Erdbeere, aber der Wein hat auch viel Power, tolle Länge und Mineralik am Ende. Trotzdem bleibt er köstlich. Der Jahrgang spielt eine große Rolle bei dieser Delikatesse. Delikat, fein und trotzdem unglaublich viel Kraft in Form von butterweichen, seidigen Tanninen. Der beste CdR Quartz, den ich hier je probiert habe. Das ist wirklich Châteauneuf-du-Pape-Klasse. 95+/100

Parker: Coming from just behind the estate, the 2015 Côtes du Rhône Villages Les Quartz (85% Grenache and 15% Syrah) sports a ruby/purple color as well as big, upfront, decadent notes of framboise, black raspberries, incense and flowers. It has full-bodied richness, notable tannin structure and is already complex and hard to resist. 90–92/100

🍷 2015 Domaine Clos du Caillou · Châteauneuf-du-Pape „Les Quartz“ / Rhône

Lobenberg: Der Block, auf dem der Quartz wächst, heißt Les Casselet. Der Untergrund ist Sand und der obere Bereich dieser Hügelkuppe ist komplett Stein. Der Obergrund ist also komplett Kalkstein, und das Ganze zusammen mit dem Sand ergibt eben die Perfektion in Eleganz. Bekanntermaßen wachsen die besten Weine der Welt eigentlich auf Kalkstein, in Châteauneuf sind die besten Châteauneuf-du-Pape allerdings auf kalkhaltigem Sand, weil es eben noch feinere Weine ergibt. Auch dieser Wein ist natürlich biodynamisch erzeugt. Der Wein ist aus komplett entrappten Trauben. 85% Grenache, 15% Syrah. Im Fuder und Tonneau vergoren und im 600-l-Tonneau ausgebaut, aber gebrauchtes Holz. Natürlich spontan vergoren, wie alles hier. Die Nase ist eindeutig noch mal eine Spur balancierter und harmonischer, als die des regulären Châteauneuf oder des Côtes du Rhône. Ultrafein mit unglaublich viel Charme rüberkommend, trotz der hohen Grenache-Konzentration und der uralten Reben, laufen wir 2015 so sehr auf Kirsche und so extrem auf Feinheit. Alles tanzt umher, alles ist fein verwoben. Im Mund kommt dann die Faust im Samthandschuh. Es kommt ultrafeines Tannin, aber grandios scharfe Mineralität mit viel weißem Pfeffer und Salz und viel Gestein, unendlich lang. Dieser Quartz erinnert mich sehr an den Clos du Pape in 2015, mit dieser traumhaft lang durchgezogenen Mineralität und dieser extrem kirschigen Feinheit dazu. Das ist ein Blockbuster in Feinheit, ein grandioser Châteauneuf-du-Pape. Mir gefällt er viel besser als die Powerteile aus 09 und 10, weil er eben neben der so gut verdeckten Kraft unendlich raffiniert dazu ist, delikate und köstlich. Unglaubliche Spannung, fast elektrisch rüberkommend. Der beste Châteauneuf, den ich bisher auf diesem Weingut probiert habe. 100/100

🍷 2016 Domaine Clos du Caillou · Châteauneuf-du-Pape „Les Quartz“/Rhône

Lobenberg: 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 auf Grund 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 auf Grund 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. 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

🍷 2016 Domaine Clos du Caillou · Châteauneuf-du-Pape Réserve „Le Clos du Caillou“/Rhône

Lobenberg: 60% Grenache, 40% Mourvèdre. Der Untergrund für den Réserve ist reiner Sand, es ist der direkte Nachbar von Rayas, Janasse und Tardieu. Also der feinste Untergrund. Die größte Finesse überhaupt in Châteauneuf-du-Pape. Sehr alte Reben. Natürlich biodynamisch, wie alles hier. 2016, zu Gunsten eines besseren Vergärverlaufes, komplett entrappt. Im Holz spontan vergoren und dann Ausbau für 18 Monate in 600-Liter-Tonneaus, ohne Bâtonnage. Zusätzlich gibt es eine Amphore, die in den finalen Blend geht. Abfüllung ohne Schönung und Filtration. In normalen Jahren finde ich den Quartz immer aufregender als den Réserve. Der Réserve ist oft zu fett, trotz Sandbodens wegen der Mourvèdre zu sehr auf Würze und Kraft laufend, trotz des feinen Bodens. Aber 2016 ist das anders. 2016 ist *das* Jahr in Châteauneuf, wenn man denn diese Feinheit und Ausgewogenheit liebt. Gott, was ist die Nase schön. Die Mourvèdre mit ihrer erdigen Würze spielt eine Rolle, aber auch diese ist ganz fein. Feine reife Pflaume, ein wenig Maulbeere. Aber nichts Blaues an Frucht. Nichts Lautes. Das Ganze vermählt mit der sehr reifen, dunklen Himbeere der Grenache. Keine Erdbeere. Das ist fast eine intensive Cabernet-Franc-Nase von der Loire. So fein, so ruhig, so angekommen und schlüssig. Der Stil des Jahrganges hier in Châteauneuf ist eindeutig wie 1990. Bruno wiederholte die Worte von Michele Tardieu. Das heißt ultra fein. Der Wein wird im Ausbau auch immer feiner, zarter, finessereicher. Hocharomatisch, aber so ruhig. Ich glaube, dass ist der Schlüssel zum Jahrgang. Aber das war er ja auch schon in Bordeaux und in Deutschland. Alles passt, ist lecker, köstlich und delikates. Eine Ode an die Freude. Die Harmonie ist einfach grandios. Das ist kein Stoff zum Niederknien, sondern einfach nur traumhafter Châteauneuf-du-Pape. 100/100

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 mappenden 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 der 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.



🍷 2015 Domaine de la Janasse · Châteauneuf-du-Pape „Chapin“/Rhône

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 möglichst 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 Dujac-Affinität, 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 Chapin 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

Parker: The 2015 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Chaupin is also slightly lighter in color than normal, yet offers a beautiful bouquet of crushed flowers, kirsch, black raspberries, spice and pepper. Medium to full-bodied, elegant and seamless, it shines for its purity and balance. It's worth noting the estate is playing around with more whole cluster inclusion, and this cuvée was 40% not destemmed. 94–96/100

🍷 2015 Domaine de la Janasse · Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“/Rhône

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 Telegraph, 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. 97–100/100

Parker: The 2015 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Vieilles Vignes checks in as 80% Grenache, 10% Syrah and the rest Mourvèdre and Cinsault, with 30% whole cluster. Its ruby/opaque color is followed by terrific notes of cassis, cracked pepper, licorice and distinct minerality. Full-bodied, concentrated and with building tannin, it shows the more finesse-driven style of all of the 2015s, has fine tannin and a great finish. 94–96/100



Domaine du Pégaü / 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 Pégaü überschüttet mit Preisen und Auszeichnungen. Nicht sehr erstaunlich, denn Pégaüs 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 – Pégaü 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 Ganztraubengärung 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 traditionellen Produkte dieses 12 Hektar großen Gutes werden einstimmig als immense, besonders aromatische, noble Weine geachtet, versehen mit einem außerordentlichen Alterungspotenzial.



🍷 2016 Domaine du Pégaü/Paul & Laurence Féraud · Châteauneuf-du-Pape blanc/Rhône

Lobenberg: Ungefähr 1 Hektar Fläche. Sandig, lehmige Böden mit teilweise Kieselauflagen. 60% Clairette, ein kleiner Anteil Bourboulenc, der Rest Roussanne und Grenache Blanc. 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 geht danach auch in Stahl. Wird bei Vollmond schon nach 6 Monaten abgefüllt. 2016 wurde im April 2017 gefüllt. Der Wein hat außergewöhnlich viel Zug. Die Nase ist sehr fokussiert, präzise, Kraft zeigend, aber auch da schon Frische andeutend. Feines Aromenspiel im Mund. Toller, saftiger Wein mit fantastischem Zug. Wenn man sich zurück erinnert, wie schwach vor 10 Jahren die Weißen von Pégaü waren, dann ist das hier nicht wieder zu erkennen. Seit der Umstellung der Weinberge, seit der extremen Ertragsreduktion (es kommen nur 3000 Flaschen aus einem Hektar), gehört Pégaü sicherlich in die vordere Reihe der Weißweinerzeuger. Der PH-Wert ist 3,2, die Säure liegt bei 4,3 – was für Châteauneuf-du-Pape Blanc ein sensationeller Wert ist. Der Wein hallt minutenlang nach und wird problemlos über lange Zeiträume altern können. Ich persönlich würde ihn wahrscheinlich erst nach 5 Jahren aus dem Keller holen. 94–95/100

🍷 2016 Domaine du Pégaü/Paul & Laurence Féraud · Châteauneuf-du-Pape blanc „Cuvée A Tempo“/Rhône

Lobenberg: Der Weinberg liegt neben Château La Nerthe auf der Höhe. Hat nur 0,8 Hektar, Südlage, direkt unter 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 und der dritte Bereich ist lehmig und sandig. In den Weinbergen steht jeweils ein Drittel Roussanne, Grenache Blanc und Clairette. Das sind bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke. Die Umstellung auf die Biodynamie wurde von Andreas Lenzenwöger, dem österreichischen Weißweinhändler der Domaine du Pégau, in 2014 vorgenommen. Es gibt 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, ab in die Presse, und da Maischestandzeiten von 4–5 Stunden. Es wird nicht nach Rebsorten ausgebaut, sondern gemischt, aber dann wird ein bisschen experimentiert. Es gibt eine Charge ausgebaut im Beton-Ei. Purer Ablaufsaft, also ohne Presse. Und ein Teil wird in vier Jahre alte Barrique von Guigal gegeben. Also kein neues Holz. Alles verbleibt auf der Vollhefe nach der spontanen Vergärung. Mit 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 automatisch. Der Wein ist deshalb auch jetzt im Mai 2017 noch leicht trüb, aber es ist nicht mehr die grobe Hefe im Fluss. Denn die hat sich schon abgesetzt. Aber die Feinhefe ist noch vorhanden. Die Nase dieses Weines ist extrem auf der Frucht. Deutliche Apfelnote, Birne, auch stark Litschi, fast ein bisschen Jasmin und Flieder. Blumig, intensiv, fruchtig. Am Gaumen kommt dann aber auch Passionsfrucht und Mango dazu. Eine enorme Salzflut. Der Wein ist unendlich lang, rollt immer wieder hoch. Passionsfrucht, Birne, Apfel, Jasmin. Alles total verspielt, aber durchaus auch Tanninschärfe zeigend. Feines, seidiges Tannin, aber sehr präsent. Nach einer Weile Belüftung zeigen sich auch schöne Karamelle, Honig und Brioche-Noten. Honigmelone sowie reife Quitte kommen ebenfalls dazu. Dieses lustige Fruchtbündel mit dieser Unterschiedlichkeit des Ausbaus, mit dieser Phenolik, mit europäischer und exotischer Frucht, sowie mit dieser deutlichen Tanninschärfe und salzigen Länge, ist auf jeden Fall im Bereich Châteauneuf-du-Pape der einzig mir bekannte Wein, der als Weißwein schon konzeptionell als großer Wein gemacht wurde. Also ein Anfang von ganz oben, sehr ambitioniert. Es gab bisher 2014 und 2015. 2016 ist also das dritte Jahr. Es gibt nicht so viel Alterungserfahrung, aber konzeptionell allemal ein Riese. Schauen wir mal, was sich im Laufe der Jahre daraus entwickelt. Auf jeden Fall ein sehr interessanter Stoff. Ob er meine Vorschusslorbeeren dereinst erfüllen kann? 96–97/100

🍷 2016 Domaine du Pégau/Paul & Laurence Féraud · Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Réservee“/Rhône

Lobenberg: 80% Grenache sowie je 7,5% Syrah und Mourvedre. 5% 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 Réservee, 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. Der Saft geht schon relativ klar rüber, keine grobe Hefe mehr, nur noch Feinhefe. Faszinierende Pégau, immer neben der massiven, dichten Frucht nach intensiver Himbeere, dunklen Waldbeeren und ein bisschen Erdbeeren darunter, auch sehr viel süße, schwarze und rote Kirsche, Amarenakirsche, sehr reife Zwetschge, etwas Maulbeere, Holunder, die Rappenwürze komplett im Hintergrund. Die Frucht dominiert, obwohl dieser Wein ja als Ganztraube vergoren wurde. Hier erfüllt es genau den Zweck, den es soll. Nämlich die Frische und Spannung zu bringen, ohne irgendwo zu dominieren. Im Mund zeigt der Wein die von der Nase her vermutete, intensive Fruchtigkeit und diese wunderschöne Pégau-eigene Süße. Unglaublich viel Charme. Die Tannine von 2016 sind butterweich, reif und zart. Man ahnt sie, aber bis auf eine leichte, salzige Schärfe im Finale, kommt vom Tannin nichts rüber. Eine richtige Fruchtbombe. Das Finale dieses 2016er ist ein Traum. Ich fühle mich zurück erinnert an die ganz großen Jahre von Pégau. Dieser 2016er hat mindestens den Level von 2010. Ein grandioser Erfolg, weil er neben der Feinheit eben auch diese Frische hat. Und weil diese total üppige Frucht das Ganze balanciert. Super Stoff. 98–100/100

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. 1996 übergab der Vater 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. Jérôme erzeugt jedes Jahr nur einen Rotwein, der als ganze Traube mit Stielen und Stängeln in 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 Rose, erzeugt und vergoren/ausgebaut wie der Weißwein, ist der beste Rose, 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!

🍷 2014 Domaine Gourt de Mautens · Domaine Gourt de Mautens Blanc/Rhône

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 unter 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 widerspiegeln. Dazu perfektes, großes Burgunderholz. 1200-Liter-Fässer. Zuletzt habe ich den Wein als 2013er probiert. Der 2014er ist, wie der Rotwein, nochmals einen Quantensprung weiter. So unglaublich fein. Wir haben so florale Elemente. Eine Wiesenblüte, dazu schöne reife Quitte, fast rieslingartige Verspieltheit. Dann etwas Sanddorn. Eine typische Würze vom perfekten, nicht zu scharf getoasteten Burgunder-Holz. Wir kennen das von Coche Dury, von Jean-Marc Roulot. Aber wir kennen das in Deutschland auch von Huber. Die Fassauswahl ist schon eine sehr wichtige Komponente. Am Ende setzt sich aber die unheimlich schöne Kalksteinmineralität durch. Tolles Salz. Und ich bin immer noch bei der Nase. Eine Orgie in Mineralik, Feinheit und unikathafter Stilistik. Was der Rote im Mund kann, kann der Weiße fast. Er steht nicht weit dahinter. Ich glaube nicht, dass ich einen Winzer kenne, der so ein perfektes Pärchen in die Flaschen bringt. Und Jérôme macht nur diese beiden Weine. Beide sind perfekt und sollen perfekt sein. Er selbst ist stolz, dass er heute mit 2014 deutlich besser ist als in den Jahren 2009 und 2010. Da begründete sich schon seine Legende. Jeder Winzer grüßt, wenn er weiß, ich fahre zu Jérôme. Jeder Winzer spricht mit Hochachtung von ihm und jeder Winzer kennt seine Weine und liebt sie. Für das, was man für dieses Geld bekommt, kann ich Ihnen versichern, bekommen Sie kaum einen Weißwein, der ihm das Wasser reichen kann. Das ist auf jeden Fall ganz großes Kino. Und auch diesem Wein versage ich die Höchstnote, weil ja noch so viele große Jahrgänge danach kommen. Wobei 2014 für Weiß schon eine wirkliche Perfektion ist. 97–98/100

🍷 2014 Domaine Gourt de Mautens · Domaine Gourt de Mautens Rouge/Rhône

Lobenberg: Mit etwas Aufregung fuhr ich zur Domaine, um 2014 und vom Fass 2015 und 2016 zu probieren. Nach den vielen großen Jahren wusste ich nicht, ob 2014 hier den Standard halten kann. Louis Barruol von Saint Cosme machte mir Mut, für ihn ist speziell Rasteau 2014 ganz groß. Aber es ist dann wie er sagt und doch auch ganz anders. Ich kam mit der Erinnerung der großen Jahre 2009 und 2010, danach der ganz erfolgreiche 2012, und ich dachte, jetzt fällt es bestimmt ein wenig ab, weil gerade in Châteauneuf-du-Pape 2014 ein eher leichterer Jahrgang war. 2014 Gourt de Mautens ist aber in meiner Verkostung die bisherige Krönung bei Gourt de Mautens. Der Wein ist besser als 2009, 2010, 2012. Das ist schwer zu verstehen. Man muss aber 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. Dieser floralen Stilistik. Er benutzt 12 oder 14 verschiedene Rebsorten, bearbeitet seine winzigen 15 Hektar akribisch, fast mit der Nagelschere. Einzelstockerziehung, teilweise Wurzelecht. Von der Appellationsbehörde verboten. Jetzt ist er nur noch Tafelwein. Das ist Jérôme völlig egal. Das Terroir sind typische Rasteau-Böden. 50% Grenache, der Rest teilen sich Carignan, Mourvèdre, Counoise, Syrah, Vaccarese, Cinsault und Terret Noir. Die Majorität in 2014 ist 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 im Burgund, kennt Jérôme, weil er so eine Ausnahmerecheinung 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. Also auch 2014 zu 100% nicht entrappt. Grandiose Nase nach Himbeere, konzentrierte Hagebutte, rote frische Pflaume, und dazu florale Aspekte wie Jasmin, Rosenblätter, Veilchen. Alles so schwebend, extrem duftig. Da müssen sich die meisten Burgunder warm anziehen, wenn sie in einer Schnüffelprobe bestehen wollen. So ein tänzelnder, raffinierter Wein. Dann diese Frische, die schon aus dem Glas steigt. Feine Salzigkeit, sehr viel Mineralität. Aber alles seidig. Der Mund setzt nochmals einen drauf. Wo habe ich so etwas jemals im Mund gehabt? Es gibt ultrafeine Kalifornier aus ganz hohen Lagen, es gibt Clos Rougeard. Aber Clos Rougeard von der Loire ist, hiermit verglichen, sogar ein klein wenig üppig. Das ist so raffiniert, fein und verspielt. Ultra lang. Es hört für Minuten nicht auf. Salz spielt mit Himbeere, roter Pflaume, Jasmin, Flieder, Veilchen, Vergissmeinnicht, Minze, Eukalyptus. So viel Blumen und so viel salzige Länge. Die Säure ist deutlich, der Wein ist unheimlich frisch von der Rappenwürze, die total durchschlägt, aber überhaupt nichts Grünes hat. Ich glaube, selbst ein Dujac aus dem Burgund würde sich freuen wenn er diesen 2014er probiert. Ich bin hin und weg. Und nur weil ich nach dem 2014er aus dem Fass 2015 probieren durfte, dieses Riesensjahr an der Rhône, kann ich dem 2014er nicht 100 Punkte geben, die er vielleicht verdient hätte. Ich glaube nicht, dass ich viel schönere Weine im Programm habe. Selbst die feine Sensation Thierry Germain aus der Loire oder Duemanis Cabernet Franc aus der Maremma, die wunderschönen Weine von Passopisciaro vom Ätna. All das ist maximal gleichwertig mit Gourt de Mautens Rouge 2014. 97–98/100



SPANIEN 2015/2016

Rioja Verkostungstour 19. – 21. Mai 2017

Ich besuche auf dieser Stippvisite nur meine persönlichen Freunde. Telmo und Amaia Rodriguez und dazu Pablo Eguzkiza, ihr kongenia-ler Önologe und Weinbergsmanger. Dann Artadi.



La Granja Remelluri: Mit Amaias täglicher Hilfe und nach Pablos und Telmos Plan inzwischen vollständig auf Biodynamie und die historisch bewährte Einzelstockerziehung umgestellt. Ab Jahrgang 2015 auch zertifiziert.

Auch Telmos und Pablos ureigenes Projekt, die **Bodegas Lanzaga**, ist komplett Bio, und neben Einzelstockerziehung auch in den besten Weinbergen wieder im gemischten Satz, das ergibt aufregendere Weine.

Den ersten vollständigen Bio-Jahrgang 2015, zumal ein großer Qualitätsjahrgang, wollte ich unbedingt probieren. Vom Fass natürlich, das Meiste schlummert noch im Holz.

Start auf **Remelluri**. Erstmal die Frostschäden des 28.4. – minus 6 Grad – begutachten. Hier, im höchsten Teil der baskischen Rioja Alavesa, in bis zu 800 Metern hoch gelegenen Weinbergen (selbst die Basis liegt auf 400 bis 500 Metern Höhe) von Remelluri, hätte man starke Frostschäden vermutet. Aber Kälte fällt nach unten. Im Flussdelta der Rioja Alta am Ebro, bei Tondonia und Rioja Alta, gehen die Frostschäden zum Teil auf fast 100% – ein Drama.



Zum Glück für Remelluri ist es hier oben zwar kühl, aber immer windig. Deshalb gibt es nie Botrytis hier, alles bleibt kühl und wird vom Wind getrocknet, ideal für Bio und gut gegen Frost. Sozusagen „vom Winde verweht“.

Dann die Fassprobe.

Zuerst die gerade vor 2 Wochen gefüllten Weine der zwei Lindes (historisches Wort für benachbart) Projekte. Lindes de Remelluri einmal als Labastida, einmal als San Vicente. Zwei Nachbargemeinden jeweils auf einem Berg, getrennt durch ein tiefes Tal. Völlig verschiedenes Terroir und Kleinklima. Ganz andere Weine. Jedes der ca. 50 Tsd. Flaschen umfassenden Projekte besteht aus 10 kleinsten, uralten Weinbergen befreundeter Biowinzer, die zu klein sind, um selbst zu füllen und zu vermarkten. Fast 100% Tempranillo, oft über 100 Jahre alte Stöcke, manchmal nur 0,5 Hektar groß. Alles Telmos Freunde und Bekannte aus seiner Lehrzeit auf Remelluri, heute Telmos Sozialprojekt. Alle Einnahmen nach Abzug der Kosten gehen als Unterhalt an diese insgesamt 20 Kleinstwinzer in diesen 2 Gemeinden. Dazu bekommen sie auch noch von Pablo und Telmo kostenlose Weinbergsschulung und genaue Hilfen und Anweisungen, bis hin zur Selektion und Bestimmung des Erntezeitpunktes. Sortiert, entrappt, selektiert und dann spontan vergoren und im Holz ausgebaut

wird natürlich alles auf Remelluri. Aufgrund des sehr verschiedenen Terroirs ganz andere Weine. Burgundisch fein voller charmantem Schmelz und Finesse ist der Lindes aus Labastida, höhere Lagen direkt unter der steil aufragenden Sierra Cantabria. Wild, extrem rotfruchtig und fast ungestüm präsentiert sich der Lindes aus San Vicente. Beide nicht-bio-zertifizierte Weine zeigen große Klasse. Beide aber nicht ganz in so perfekter Harmonie wie Telmos und Pablos Meisterstück selbst, der biodynamische Remelluri Reserva. Alle drei aber so fein, finessereich und schmelzig und doch voll intensiver Frucht – eben 2015. Wie '12 und '13 mit Weichzeichner und Turbolader zugleich. Und '16 wird das halten können. Hier war, ist und kommt großes Kino.



Die zwei Highlights zum Schluss. Der La Granja (die Gran Reserva) und das kuriose Einzelstück La Liende aus einem uralten Weinberg mit weit über 100 Jahre alten Einzelstöcken. Wurzelecht. Bio ohne Zertifikat schon immer. Der nur 1 Hektar große Hang ist von alters her im total gemischten Satz von bis zu 10 Rebsorten gepflanzt. Er gehört einem alten Mann, Freund, Gönner und auch Lehrmeister Telmos. Das Vorbild eines Weinbergs für Telmos Las Beatas. Nur 3.000 Flaschen. Seit 2011 separat und exklusiv von Telmo im Holz auf Remelluri vinifiziert und ausgebaut. Nie vermarktet. Ich glaube, das wird mit langem Flaschenlager eine Art Vega Sizzilia Unico aus der Rioja Alavesa. Das Potenzial dazu hat der Wein allemal. Der vom Fass probierte 2015 ist ungestüm, atemberaubend komplex in Multi-Frucht und wild, außerordentlich mineralisch und salzig, alles bei hoher Säure. Blind hätte ich auf Galizien getippt, wäre da nicht auch diese immense Fülle und feine Süße darunter. Irrer Stoff. Zurückverkostet bis 2011. Gibt man ihm Zeit, wird das ein Riese in Komplexität. Wohl nie so köstlich und süffig wie Remelluri, immer atemberaubend komplex, immer alle Aufmerksamkeit verlangend. Aber der Unico kommt ja oft auch erst nach über 10 Jahren Flaschenlager auf dem Markt. Auf diesen Kracher sollten wir also mit viel Vorfreude warten.



Dann die angesagte und geplante Perfektion: der La Granja. Von 30 Tsd. Flaschen 2010, nun reduziert auf nur noch 10 Tsd. Flaschen Edelstoff 2015. Aus reiner Weinbergsselektion der ältesten Stöcke aus allen Höhenlagen Remelluris und auch aus allen Rebsorten. Tempranillo natürlich 70%, dann 20% Garnacha, dann diverse Reben. Multikomplex und Multifrucht in ganz finessereicher, hochedler Ausprägung, sehr frisch, mineralisch, aber auch köstlich

und seidig, süß und süffig dazu! Ganz ganz anders alles auf Remelluri als der Modernist und Qualitätsfanatiker Artadi. Grandiose Weine und diametral entgegengesetzt.

Der Abend endet, wie es schöner nicht geht. Mit weißem Remelluri, einer der besten Weißen Spaniens, gewachsen auf 800 Höhenmeter. Dazu Abendessen in der Küche am offenen Feuer.

Rioja 2015/2016 – Samstag und Sonntag, 20. & 21. Mai 2017

Den zweiten Tag meiner Rioja-Tour bin ich ausschließlich mit dem Basken Pablo Eguzkiza unterwegs im Weinberg und Keller.



Pablo ist der kongeniale Inhaber-Partner und in Personalunion Winemaker und Vineyardmanager der Gruppe „La Compania“ von Telmo Rodriguez. Sie studierten schon Önologie zusammen in Bordeaux, dann brachten sie gemeinsam Telmos elterliches Weingut Remelluri auf die Weltkarte der Superstars.

Im Streit mit Telmos Vater schieden sie vor 20 Jahren aus (inzwischen sind sie zurück in der Verantwortung für Remelluri) und gründeten ihr eigenes Reich. Sie gründeten eigene Weingüter in Alicante, Málaga, Toro, Ribera del Duero, vor allem aber in der baskischen Rioja Alavesa und in Galizien, in Valdeoras und der Ribera Sacra.

Diese zwei Regionen sind ihr Herzblut. In den Hochlagen der Rioja und Galiziens liegt die Wurzel und die Zukunft des spanischen Weinbaus. Hier sind sie nicht nur Winzer, sondern vor allem Pioniere, Revoluzzer und Landschaftsgärtner. Sie rekultivieren alte Stilistiken, alte verlassene Weinberge, ganze Landschaften und viele historische Rebsorten.



Den traditionellen, gemischten Satz von bis zu 10 verschiedenen Rebsorten (auch Weißwein darunter) in biologischer Einzelstockerziehung (Gobelet) ist ihr Credo. Dazu Wiederanpflanzungen zahlreicher, diverser Baumarten als Ergänzung biologischer Vielfalt. Wein als Teil eines Bio-Universums diversester Flora und Fauna. Zwei Idealisten mit Sendungsbewußtsein. Die Rolle rückwärts in die idealtypische und ursprüngliche Natur.

Im Randbereich Valdeoras, direkt an den Flüssen Sil und vor allem Bibei, di-

rekt angrenzend an die Ribera Sacra, dort wo das Terroir wie in der Sacra komplett aus Granit besteht, ist ihre Wein-Traumlandschaft.



Drei kleine Einzellagen von jeweils ca. 2 Hektar mit einer Majorität der Rebsorte Menzia (neben Alicante Buchet noch 10 weitere). Extreme Steillagen in Terrassenform. Granitböden. As Caborcas, O Diviso, As Falcoeira. Verschiedene Expositionen. Vielleicht die drei aufregendsten Weine Spaniens – urwüchsig, Freak-Stoff.

Rioja, die Wiege und der Ursprung der besten Weine Spaniens überhaupt. Das qualitative Epizentrum ist Alava, Teil des Baskenlandes, Wein wächst bis in 850 Meter Höhe.

Kleinbäuerliche Strukturen bis zu adeligen Qualitätserzeugern wie Marques de Riscal bestimmten das Geschehen. Im Gegensatz dazu die Großkellereien in Rioja Alta, gegründet erst in der Krise Mitte des 19. Jahrhunderts am Bahnhof von Haro, als Massenerzeuger zur Belieferung des französischen Marktes zur Zeit der Reblauskrise. Nochmal aufgepeppt mit bis dahin unüblicher Entrappung vor der Fermentation und mit bordelaiser Holzfassausbau, namentlich aufgewertet zum „Medoc-Alavesa“. Viele Nicht-Kenner betrachten das als Ursprung der Rioja, in Wirklichkeit war es schon ihr Absturz in die billige Massenerzeugung, in der sie auch heute noch vielfach gefangen ist. Der Qualitätsursprung war und ist wieder Alava.

Vielleicht gut 10 Toperzeuger aus Alava und dazu Tondonia aus Haro stemmen sich gegen die heutigen Massenerzeuger, ähnlich wie dereinst Asterix' Dorf sich gegen Rom auflehnte. Zwei sind die absolute Speerspitze, zugleich auch mit vereinzelt anderen Superstars, wie Vega Sicilia, Peter Sisseck und Alvaro Palacios, an der Qualitätsspitze Spaniens stehend. Die moderne, zivilisierte Biodyn.-Total-Natur bei Artadi, gewollt eindimensional Tempranillo, reduced to the max., aber ganz grandios darin. Und dann die rekultivierte, eher wieder ausgewilderte, diversifizierte, multikomplexe Bio-Ursprünglichkeit bei Telmos und Pablos Bodegas Lanzaga nebst Remelluri. Totale Beherrschung sehr kraftvoller Natur versus vollstes Vertrauen in die wahre Klasse ursprünglicher Natur. Das sind die zwei Pole der besten Weine der Rioja und Spaniens.



Einen Tag mit Pablo von La Compania Telmo Rodriguez in den Weinbergen um Lanciego und Labastida. Ein Intensivkurs in Terroir und Rückbesinnung zur wahren, wilden und ursprünglichen Natur. Ab 500 Höhenmetern ändert sich die

Vegetation und das Kleinklima enorm. Mehr Frische aus Kühle und Wind, mehr Feuchtigkeit aus Wolken. Eine ganz andere Reberziehung und auch ein anderer Weincharakter sind die Folgen. Einzelstock ohne Drahtrahmen. Biodynamik in Lanziegos Grand Crus, in den zwei aus Altos de Lanzago entstandenen Einzellagen Estrada und Velado, widerspiegelt sich die Frische der Hochlagen. In den Hochlagen um Labastida, Tabuerniga und Las Beatas, zeigt sich in multifunktionaler Superkomplexität die Ausdrucksstärke des gemischten Satzes. So wie es der Biodyn. und Artenvielfälter Clos des Papes in Châteauneuf vormacht, das Beste ist letztlich die Vielfalt. 2014 ist Pablos florales Lieblingsjahr, 2015 ist dazu reich und warm, mein bisheriges Traumjahr. 2016, das europäischweite Finessejahr par excellence, mag das aber dereinst noch toppen.

Dann Sonntag: Artadi-Tag!



Reine, alte Tempranillo unter 500 Höhenmetern in Laguardia. Biodyn. Einzelstock und zusätzlich Drahtrahmen, um die Pflanzen beliebig wachsen zu lassen, sie nicht durch Beschneidung zu stressen und damit zu höherem Wasserverbrauch zu zwingen.

Wasser und Feuchtigkeit ist hier viel knapper als in den Hochlagen. Neben dem genial feinen und floralen Einstiegs-Tempranillo 2016 gibt es den Zwischenbau Viñas de Gain, darüber dann 6 Einzellagen. Unterschiedliche Böden und Höhenlagen und Expositionen. Alles besichtigt, ein spannender Weinbergstag. Und Carlos, der in sich ruhende, balancierte Sohn des betriebsamen Gründers Juan Carlos de La Calle, gewinnt an Einfluss.

Nur noch 6 Monate überwiegend gebrauchte Barriques, nach der Malo im Frühjahr raus aus dem Holz in Keramikeier und Stahltanks, nach 14 Monaten dann auf die Flasche gefüllt und anschließend 8 Monate Flaschenlager. Weniger Holz, mehr Frische, mehr Eleganz und ungeschminkte Frucht. Super! Zu dieser Neuorientierung perfekt passend der europäische Finessejahrgang 2016. Wie in Bordeaux eine ultralange Vegetationsperiode bis zum Finale im November. Ein perfekter Indian Summer mit kalten Nächten. Weniger Alkohol bei totaler Reife und Seidigkeit, geniale Frische und ungeschminkte, feine Frucht. Besser denn je zuvor.



ARTADI, Laguardia, mayo 2017:

Biodiversity: the great challenge

Juan Carlos López de Lacalle

I studied Enology in Madrid and Technical Agricultural Engineering in Pamplona in the 60s. At that moment, nature was an unquestionable and endless resource of richness. No one thought then-not even us agriculturists, that there would be a moment when men would deplete the huge sources of richness that the earth was providing us with. Around thirty or forty years afterwards, humanity is very concerned by the depletion and destruction of the natural resources of this planet.

What has happened? What have we done wrong or what have we forgotten to make for this to occur?

Nature is never wrong and it is the human being who has the capability of doing things and the leader of nature. Humans should take the responsibility of safeguarding nature and of respecting the life of the other species in the planet. The truth is that we intervene so aggressively and in such a disrespectful manner with the laws of nature that in the end the natural balance is broken. Besides, we are adding so much tension to the weakest ecosystems and life forms that they end up disappearing.

As a reference, scientists state that the number of living species in the planet is very difficult to list. They estimate that there are between 2 and 22 millions of life forms. Besides, paleontologists estimate that at least 99,9% of all living species that have existed for 3.000 million years on Earth are now extinct. That is to say, the great heritage that we now call "biodiversity" is getting poorer and poorer or what is worse, we are destroying it due to the constant human aggression against the environment. Our ecosystems and the genetic richness of all natural species should be preserved alive under criteria of sustainability.

Our ecosystems and the genetic richness of all natural species should be preserved alive under criteria of sustainability.

When we make this consideration it seems that this problem has nothing to do with us or at best we see it from the distance and we rarely take any responsibility on it. Our apparently small interventions in the environment may be responsible of this situation as well.

If we transfer this thought to what we like most, that is, the vine and the wine, we are convinced that the great progress made in vine growing and the new technologies in the vining, ageing and cellaring of wines have fostered the impoverishment of our winegrowing historic heritage. In sum, we are better now making technologically-well-made wines but we are worse making wines full of messages, sensations and emotions.

We are better now making technologically-well-made wines but we are worse making wines full of messages, sensations and emotions

It is for this reason that at ARTADI we believe that it is high time to immerse ourselves in nature. We should make an effort to minimize the use of new technologies in the winemaking and try to read the message that our vineyards project through the diversity of soil types and climates found in them.

Let's give the vineyard the leading role. This is the thought we would like to respectfully transfer to all of those who love wine and nature as we do.

Passionate as we are for this richness coming from nature, we have vined separately this year 12 new plots to try to get to know the potential of each production unit. Our goal is to safeguard our winegrowing heritage and to face the challenge of this micro-biodiversity of the vineyard and the wine.

Let's give the vineyard the leading role. This is the thought we would like to respectfully transfer to all of those who love wine and nature as we do

We have very small vineyards and therefore, the production out of these plots is very small too. The result is wines of a great authenticity that show their true origin: the vineyard.

They represent honest and noble sensations. Their values leave their mark on the wines, most times being simplicity the main one.

That is the way we would like all our wines to be: simple. What a beautiful definition, clean, beautiful and complex at the same time: "vinos sencillos". And that is the way nature is: simple and complex.

We invite you to discover the sensations hidden in these plots in this vintage 2016. It is a pity not to have more time available to taste them all. This year we will add to the already classic wines El Pisón, El Carretil, La Poza de Ballesteros and Valdeginés two plots more: **San Lázaro** and **Quintanilla**.

Let's talk about vintage 2016

The weather conditions of this year are marked by a mild winter with scarce rainfall. A rainy spring provided the vineyard with an important water reserve that favoured a vigorous budding and the vegetative development.

During the summer cycle we recorded high temperatures unusual in our region. It was a very warm summer without rainfall. As a positive aspect coming from this drought we had till September, we would like to highlight that it favoured a good state of health in the vineyard with total absence of diseases.

By the second week of September we had very healthy vineyards, although they were also stressed and close to a stop in their growing cycle. The 23,6 litres of rainfall recorded along the second week of September made possible that the development of the cycle continued until 3rd November, when we finished the picking of the grapes.

It was an abundant harvest, without climatic problems, with an optimum health state and the growing cycle owed slowly. In sum, we can talk about a harvest to be remembered with great joy and that has given us as a result:

Wines with fruit aromas full of live and energy, messages of transparency and cleanliness. These wines thrill us for their natural honesty. They are wines open, easy to approach; full of naturalness. This is how we feel this harvest 2016.

Below you can find a comparative graphic with the temperature/rainfall ratios in Laguardia in 2014/2015 and 2015/2016.

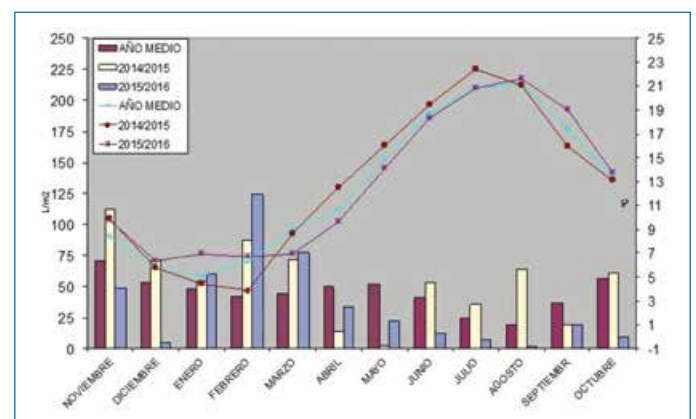


Diagrama ombrotérmico de Laguardia comparativo año medio 2014-2015 - 2015-2016

I did not want to miss this opportunity to talk about the frost we had last 28th April 2017 in our region. This is a natural phenomenon very common in other winegrowing regions as Burgundy, Chablis, Champagne and even Bordeaux. It has come this year relentlessly to most vineyards in northern Spain and it has taken a high percentage of our harvests without being able to do anything.

Nature has applied its laws and has left us with a feeling of absolute helplessness. But we will keep working as allies of nature with the hope of continuing to be able to share its generous energy.

Bodegas Artadi de Laguardia



Artadi ist, wie allseits bekannt, seit einigen Jahren ausgeschieden aus der Appellation Rioja, weil es hier Bestimmungen gab, die die Namensgebung der Weinberge behinderte. Es ist also jetzt alles immer ein simpler Vino de España. Also die einfachste Stufe überhaupt. :-)) Sie haben dazu aber den Namen ihrer Bodega umgetauft. Nun heißt es Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia. Das steht natürlich auf allen Labels. Damit haben sie die gesetzliche Bestimmung der Nennung des Ortes für einen einfachen, spanischen Landwein umgangen, in dem sie das einfach in ihren Firmennamen integriert haben. Außerdem können sie nun darunter schreiben „Alava España“, denn Alava ist nicht nur diese Weinregion (Alavesa), sondern auch eine politische Region, und das ist wiederum gesetzlich zulässig. Das heißt, inzwischen stehen ein Lagenname, der aber nur als Marke geschützt ist, ein Ort, und die Region auf den Labels. Allerdings eben anders, als es die Appellation zuvor erlaubte. Alles trickig umgangen, und trotzdem alles erreicht. Ziemlich dumm von der Region, diesen Umgehungszwang aufzuerlegen. Artadis Weinberge sind zu 100% mit Tempranillo bestockt. Zum Teil aus Selection Marsalle der eigenen alten Rebberge in Neupflanzung. Ansonsten auch sehr viele ganz alte Stöcke. Es gibt keine anderen Rebsorten bei Artadi, weil Juan Carlos und Carlos de la Caille davon überzeugt sind, dass Tempranillo optimal an die Region um Laguardia angepasst ist. Außerdem werden die Reben hier zwar komplett als Buschweine belassen, aber darüber wird ein Drahtrahmen nach französischem Vorbild gezogen, um die Rebe nicht beschneiden zu müssen, was am Ende zu mehr Wüchsigkeit und Wasserverbrauch führen würde. Man ist hier überzeugt davon, dass Buschweine in einem Drahtrahmen zur besseren Anpassung an das Sonnenlicht und die Wasserversorgung neigt. Trotzdem hält man den Buschweine als solches für die beste Lösung. Diese Drahtrahmenerziehung widerspricht zumindest von der Naturphilosophie komplett der z. B. bei Telmo Rodriguez oder Remelluri üblichen Form der reinen Einzelstockerziehung, auch wenn ansonsten beide Biodyns sind und zusammen die besten Weine Spaniens erzeugen. Der Jahrgang 2016 war in der Rioja, genau wie in Bordeaux oder auch in Deutschland, sehr bemerkenswert. In der Rioja in soweit noch anders, als es im Frühjahr diese extreme Feuchtigkeit und Schwüle mit dem falschen Mehltau nicht gab. Das heißt, wir sind hier problemlos durch das Frühjahr gestartet. Auch hier hatten wir einen trockenen Sommer, dann etwas Regen im September, und einen grandiosen „Indian Summer“, der bis in den November reichte. Trocken und mit sehr kalten Nächten. Von daher bis auf den besseren Start alles baugleich mit Bordeaux. Mit dem Ergebnis, dass wir wie in Bordeaux und Deutschland gute Erträge haben. Gleichzeitig gibt es über ein halbes Grad weniger Alkohol, sehr hochreife Tannine, hohe Säure durch die ganz kühlen Nächte im September und Oktober, und eine irre Komplexität durch eine extrem lange Vegetationsperiode. Die Ernte war erst Anfang November abgeschlossen. Darüber hinaus hat Artadi die Vinifikation ab 2016 umgestellt. Endlich, so möchte man sagen, kehrt man ab vom zu hohen Einsatz neuen Holzes. Die Weine werden zu 100% entrappt, komplett im offenen Holzbottich spontan vergoren, und danach gehen sie in inzwischen überwiegend gebrauchte Barriques. Der Wein verbleibt dort bis zum Frühjahr. Die Weine durchlaufen erst dann bei steigender Außentemperatur die malolaktische Vergärung. Nach diesem halben Jahr gehen sie aus dem Holzfass komplett raus, und werden überführt in Stahl und Keramik-Eier. Dort verblei-

ben sie ein weiteres halbes Jahr. Das bedeutet, der Holzfassaufenthalt beschränkt sich mittlerweile auf sechs Monate. Eine Revolution hier. Die Abfüllung erfolgt schon nach gute einem Jahr. Danach ein weiteres, langes Flaschenlager. Man ist auf einem tollen Weg zum Erhalt der Feinheit, Finesse und Frucht, ohne das Ganze zu stark, wie früher, von Holz- und ähnlicher Schminke zu übertönen. 2015 fiel das zwar nicht so sehr auf, weil 2015 so extrem intensiv war, aber in dieses superfrische und finessereiche Jahr 2016, mit dieser wunderbaren Terroir-Betonung, passt die Umstellung perfekt. Weil die eben superseidigen Tannine nicht mehr mittels Holz den Ausdruck des Terroirs und der Frucht überdecken. Diese Änderung ist in 2016 eben besonders herausragend. Ab 2016 wird bei Artadi damit eine neue Ära eingeleitet. Da gleichzeitig auch sehr spät gelesen wurde, haben wir all die kleinen Makel der Vergangenheit hinter uns gelassen.

🌿 2016 Bodegas Artadi de Laguardia · Alava Tempranillo /Rioja

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 dass 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 stoffig und saftig, delikater 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

🌿 2016 Bodegas Artadi de Laguardia · Alava Valdegines /Rioja

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 Keramikel. 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, auf Grund 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

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava San Lorenzo de Quintanilla/Rioja

Lobenberg: Das Dorf, in dem dieser knapp einen Hektar große Weinberg liegt, heißt Quintanilla. Das ist aber natürlich nach der Gesetzgebung nicht erlaubt als Einzellage. Deshalb heißt der Wein San Lorenzo de Quintanilla. Das ist dann als Markenname zulässig. :-)) Die Lage ist weniger als 200 Meter von Artadis bester Lage, dem „El Pisón“ angesiedelt. Wie alles hier 100% Tempranillo, alte Reben. Dieser kleine Weinberg war bisher Bestandteil vom Pagos Viejos, der aber so nicht mehr auf dem Markt ist. Kalkstein und Sand bilden u.a. den Untergrund, aber die Majorität ist Lehmboden. Das bringt eine hohe Intensität und Reichhaltigkeit in den Wein. Dieser üppige Boden tut diesem Wein allerdings extrem gut. 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. Tänzeln. 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

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava La Morera de San Lazaro/Rioja

Lobenberg: Morera bedeutet Maulbeerbaum, der in diesem Weinberg von 1,2 Hektar steht. Auch dieser Weinberg war Bestandteil des Pagos Viejos, der nun bis auf wenige Fässer seines Daseins beraubt wurde. Der Weinberg hat deutlich höheren Sandanteil als der zuvor probierte neue Einzellagenwein Quintanilla. 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 Morera sind so unterschiedlich wie San Vicente und Labastida. Insgesamt balancierter als Quintanilla. Ebenfalls ein Top-Wein. 96–97/100

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava La Poza de Ballesteros/Rioja

Lobenberg: Der La Poza de Ballesteros ist der dem Valdegines direkt gegenüberliegende Weinberg. Ein Gemisch aus Kalkstein, Lehm und Sand bilden den Untergrund. Entgegen des Valdegines, der in Ostexposition liegt, hier komplette Westexposition. Also deutlich wärmer. Was sich sehr deutlich im ganz unterschiedlichen Charakter des Weines ausdrückt. Und in der Tat kann man die Nasen der beiden Weine überhaupt nicht vergleichen. Wir sind hier viel mehr in der Wärme und haben eine große Ähnlichkeit mit der warmen, lehmigen Lage Quintanilla, nur noch substanzreicher, voluminöser. Unglaublich drückend, und nun sind wir anders als im Quintanilla eher in der Südtoskana oder im unglaublich wuchtigen Burgund. Die Nase erinnert an Weine aus Morey-Saint-Denis. Das ist ein Bonnes Mares Grand Cru in seiner Duftigkeit, Reichhaltigkeit und seiner schwarzen Wucht. Auch ein Corton geht schon mal in diese Richtung. 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

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava El Carretil /Rioja

Lobenberg: Der El Carretil ist wie der El Pisón eine Amphitheaterlage. Etwas leichtere, kalksteinigere Böden mit viel Sand. Es ist jedes Jahr der Streit, welcher der beiden Weinberge der bessere ist. Beides sind extreme Lagen mit extremen Untergründen. Pisón hat mehr Lehm, mehr profunde Kraft. Carretil mehr Feinheit und Eleganz. Die Reben sind weit über 70 Jahre alt. Alles biodynamisch bearbeitet. Der Carretil wurde früher einmal als Grandes Añadas, also separat als teuerster Wein des Hauses verkauft. Aber nunmehr seit vielen Jahren als Einzellage abgefüllt. Was der Sache auch mehr gerecht wird. Normalerweise ist Carretil auf Grundlage der Böden immer der feinere, weniger wichtige Wein. Er geht deutlich mehr in Richtung feiner roter Kirsche, tendiert mehr in Richtung Chambolle-Musigny, wenn man das bei diesen intensiven Weinen so sagen kann. 2016 kommt als besonderes Hype dieser geringere Alkohol und diese extreme Feinheit aus den kühlen Nächten des Sommers und der Herbstes 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 Fettendes 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 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 Gesamtstruk-

tur 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

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava El Pisón /Rioja

Lobenberg: El Pisón ist die Top-Lage von Artadi. Natürlich auch hier biodynamisch bearbeitet, das ist klar. Der Weinberg wurde vom Großvater von Juan-Carlos angepflanzt und ist jetzt fast 80 Jahre alt. Immer biologisch bearbeitet, nie anders. Seit vielen Jahren schon umgestellt auf Biodynamie. In allen Weinbergen der Top-Lagen von Artadi werden inzwischen nur Pferde zum pflügen eingesetzt. Die Erde wird im Frühjahr aufgebrochen, um den Reben Luft und Feuchtigkeit zuzuführen und dann Ende Mai wieder angefüllt. Im Herbst geschieht das Gleiche nochmals. Die Handarbeit hier ist extrem. 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 übertrifft. 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, wo 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 Supereleganz 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 Lanzaga Telmo Rodriguez

Mitte der 90er Jahre gründete Telmo Rodriguez 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 organisch 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 Reminiscenz 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.



2015 Bodegas Lanzaga Telmo Rodriguez · El Velado /Rioja

Lobenberg: 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 Lehmenteile 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. 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. 95–96/100

2015 Bodegas Lanzaga Telmo Rodriguez · La Estrada /Rioja

Lobenberg: 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 normalen Rioja-Vegetation. Oliven werden darüber weniger, sie gehen nur bis 550 Meter. Darüber gibt es mehr Eichen. Insgesamt eine völlig andere Vegetation. Es ist windiger, es wird kühler und feuchter. 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. Also feuchter, kühler, frischer, windiger. La Estrada ist eine komplette Nordost-Exposition. Beide Weine liegen gegenüber eines kleinen Taleinschnittes. El Velado liegt Südwest, also genau gegenüber von Estrada. Zwei relativ steile Weinberge. In La Estrada gibt es höhere Lehmenteile 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. 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 aner deutlich mehr Tempranillo



lo-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 Rapenwürze, die es eigentlich ja nicht gibt, weil der Wein ja komplett entrappt wurde. Das ist extrem schicker Tempranillo in sehr feiner Ausprägung mit schönem, warmen Rückgrath und feinsten Tannin- und Fruchtstütze. Auch dieser Wein aus dieser Hochlage ist ein Teil der Zukunft Spaniens im Wein. Rioja und Galizien sind die spannendsten Gebiete dieser Zukunft. Bierzo und Priorat mögen dazu kommen. Aber Hochlagen muss es haben. 97–98/100

🍷 2015 Bodegas Lanzaga Telmo Rodriguez · Tabuerniga /Rioja

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 Craziano, 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 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 Multifrukt 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 Galizien, sondern auch in Rioja. 98–99/100

🍷 2015 Bodegas Lanzaga Telmo Rodriguez · Las Beatas /Rioja

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, dass 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 Weißweintruben, die als Full Bunch mitvergoren werden, entrappt. Die Nase hat trotz dieser hohen Komplexität der Multifrukt 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 Bestas. 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 auf Grund 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

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 Maischezeiten aller Weine sind sehr lang, was die geschlossene, samtige, aber nicht raue Tannindecke 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.



🍷 2015 Bodegas Remelluri · Lindes de Remelluri · Viñedos de San Vicente/Rioja

Lobenberg: Im Ort San Vicente arbeiten Pablo und Telmo Rodriguez wie in Labastida mit zehn befreundeten Kleinstwinzern zusammen. Sehr alte Reben. 95% Tempranillo. Teilweise nur einen halben Hektar groß, manchmal ein oder zwei Hektar. Extrem kleine Erträge. Buschweine, biologische Bearbeitungsweise. Diese Winzer sind zu klein um selbst zu vinifizieren und zu vermarkten. Sie sind der Familie Rodriguez schon sehr lange verbunden. Diese Winzer arbeiten unter Kontrolle, exakt nach der Maßgabe von Telmo Rodriguez und seinem kongenialen Vineyardmanager Pablo. Selbst der Erntezeitpunkt wird bestimmt. Dann liefern sie die Trauben bei Remelluri ab. Das ergibt für die beiden, aus der Lindes Serie, gelesenen Weine, Labastida und San Vicente, insgesamt nur jeweils 50.000 Flaschen Wein. In beiden Weinen ist der Tempranillo Anteil bei 95% und ungefähr 5% Garnacha. Alle Weinberge liegen, ähnlich wie Remelluri, sehr hoch. Das bedeutet, wir haben sehr kühle Lagen. Bei

Remelluri wird auf Frische extrem viel Wert gelegt. Remelluri ist das höchstgelegene Weingut in Rioja Alavesa und die Alavesa liegt ja bekanntermaßen einige hundert Meter höher als Rioja Alta. 2015 war ein perfektes Jahr im Rioja, allerdings mit relativ hohem Alkohol. Im September gab es dann massive Regenfälle. Viele andere Winzer wurden nervös und ernteten viel zu früh. Bei Remelluri und den dazu gehörenden Kontraktwinzern wurde zugewartet. Es wurde daraufhin trocken, da ein hohes Windaufkommen gegeben war und die vollständige Reife, die zuvor nicht gegeben war, konnte über eine weitere, vierwöchige Vegetationsperiode bis tief in den Oktober hinein, abgewartet werden. Die Ernte für beiden Weine wurde am 10. Oktober eingebracht. Wir haben also sehr reife Weine mit hohem Alkohol, die gleichzeitig perfekte Frische bewahrt haben. Und die, und das ist das Entscheidende, im Gegensatz zu manch anderen 2015er, eben die komplett physiologische Reife erreichten. Der Lindes ist komplett natürlich als biologischer Wein spontan im Stahl vergoren. Auch die Malo im Stahl. Danach 12 Monate in großen Holzfässern ausgebaut, für weitere 6 Monate in großen Absetztanks um dann ungefiltert gefüllt zu werden. San Vicente ist die Nachbargemeinde von Labastida mit ziemlich anderen Böden. Mehr Lehm. Schon die Nase ist ganz anders. Man kann diese Weine in der Tat sehr leicht auseinander halten. Wenn Labastida die feine, charmante, cremige, ein bisschen an reifen Toskana-Wein erinnernde Version ist, ist der San Vicente in seiner unglaublichen roten Frucht (Sauerkirsche, rote Kirsche, auch Schlehe) sehr intensiv. Dieser Wein ist polarisierender, und so gibt es zurecht genauso viele Anhänger von San Vicente wie von Labastida, weil sie doch so anders sind. Der Wein hat im Mund auch sehr viel mehr Gripp. Eine deutlichere Tanninschärfe, richtig spicy. Lang, die Augen ziehen sich etwas zusammen. Wir haben auch mehr Bitterstoff. Die physiologische Reife in Labastida war meines Erachtens ein bisschen höher. In San Vicente, das etwas tiefer liegt, hingegen etwas niedriger. Neben dieser roten Frucht und dieser salzigen, würzigen Länge, ergibt das eben einen gänzlich anderen Stil von dieser Gegend Riojas. Ich bleibe bei meinem charming Finesse-Labastida, verstehe aber jeden, der auf diese Fruchtbombe, auf diesen würzigeren, intensiveren, von Schlehe und roter Sauerkirsche dominierten San Vicente fliegt. 93/100

🍷 2015 Bodegas Remelluri · Lindes de Remelluri · Viñedos de Labastida/Rioja

Lobenberg: Im Ort Labastida, in dem auch Remelluri gelegen ist, arbeiten Pablo, Telmo Rodriguez und seine Schwester Amaia, mit zehn befreundeten Kleinstwinzern zusammen. Sehr alte Reben. 95% Tempranillo. Teilweise nur einen halben Hektar groß, manchmal ein oder zwei Hektar. Extrem kleine Erträge. Buschweine, biologische Bearbeitungsweise. Diese Winzer sind zu klein um selbst zu vinifizieren und zu vermarkten. Sie sind der Familie Rodriguez schon sehr lange verbunden. Diese Winzer arbeiten unter Remelluris Kontrolle, exakt nach der Maßgabe von Telmo Rodriguez und seinem kongenialen Partner und Vineyardmanager Pablo. Selbst der Erntezeitpunkt wird auf den Tag genau bestimmt. Dann liefern diese Kontraktwinzer und Freunde die Trauben bei Remelluri ab. Dort allein erfolgt die Entrappung, Selektion, spontane Vergärung und der Ausbau. Das ergibt für die beiden aus der Lindes Serie gelesenen Weine, Labastida und San Vicente, insgesamt nur jeweils 50.000 Flaschen Wein. In beiden Weinen ist der Tempranilloanteil bei 95%, und dazu ungefähr 5% Grenache. Alle Weinberge liegen, ähnlich wie Remelluri, sehr hoch. 500 Meter und aufwärts. Das bedeutet sehr kühle Lagen. Bei Remelluri wird auf Frische extrem viel Wert gelegt. Remelluri ist das höchstgelegene Weingut in Rioja Alavesa, und Alava liegt ja bekanntermaßen einige hundert Meter höher als dir Rioja Alta. 2015 war ein perfektes Jahr in Rioja, allerdings mit relativ hohem Alkohol. Im September gab es dann massive Regenfälle. Viele andere Winzer wurden nervös und ernteten viel zu früh. Bei Remelluri und den dazu gehörenden Kontraktwinzern wurde zugewartet. Es wurde dann trocken, dazu ein hohes Windaufkommen? und die vollständige Reife, die zuvor nicht gegeben war, konnte über eine weitere, vierwöchige Vegetationsperiode, bis tief in den Oktober hinein, abgewartet werden. Die Ernte für beiden Weine wurde am 10. Oktober eingebracht. Wir haben also sehr reife Weine mit hohem Alkohol, die gleichzeitig perfekte Fri-



sche bewahrt haben. Und die, und das ist das Entscheidende, im Gegensatz zu manch anderen 2015er, eben die komplett physiologische Reife erreichten. Eine klassische Tempranillo-Nase, und doch so frisch, so fein. Der erste Ansatz ist Hagebutte, rote Kirsche, auch Amarenakirsche dazu. Dann kommt schwarze Kirsche. Tolle Intensität. Was fehlt, und das ist ein sehr positiver Aspekt, ist die manchmal von zu reifem Tempranillo ausgehende Brombeerigkeit und Schokoladigkeit. Das ist hier überhaupt nicht der Fall. Einfach nur fein, hohe Intensität, dicht, lang. Alles auf Kirsche bleibend. Schwarzkirsche siegt am Ende. Dann kommt ein ganz klein bisschen Mango darunter. So hocharomatisch. Der Lindes ist komplett natürlich als biologischer Wein. Spontan im Stahl vergoren. Auch die Malo im Stahl. Danach 12 Monate in großen Holzfässern ausgebaut, für weitere 6 Monate in großen Absetztanks, um dann ungefiltert gefüllt zu werden. Ich weiß nicht, warum der Lindes Labastida der mir immer persönlich liebere Wein ist. Das mehr auf Kalkstein, Kreide und Sand laufende Terroir, weniger schwerer Lehm? Höhere Lagen? Wahrscheinlich, weil er deshalb von den beiden Lindes der dem Remelluri weitaus ähnlichere Wein ist. Das hat so viel Charme, so viel seidige Finesse und Cremigkeit in der kirschtigen Frucht. Schöne Länge, salzige Mineralität. Aber es ist so weit entfernt von einem Blockbuster. Es ist einfach fein, geschliffen, erhaben, getragen, tänzelnd. Ein Tempranillo, der mich in seiner Feinheit ein bisschen an einen sehr schönen dichten Chianti aus der Toskana erinnert. Das kann so viel Freude machen. Auch ein bisschen in Richtung Brunello di Montalcino tendierend. Echt schicker Wein. 93–94/100

🍷 2015 Bodegas Remelluri · Remelluri Reserva /Rioja

Lobenberg: 2015 ist nach der Umstellung auch der erste Jahrgang, der biologisch zertifiziert wird. Seit etwa fünf Jahren befindet sich das Weingut in der Umstellung, welche mit dem aktuellen Jahrgang abgeschlossen wurde. 2015, dieser spektakuläre Jahrgang in ganz Europa. Auch in der Rioja ein großes Jahr. Das Jahr war fast zu viel, dann regnete es massiv im September, und man wartete ganz geduldig 4–5 Wochen zu, und erntete dann sehr spät. Dann aber in voller Reife. Sehr reiche, aromenstarke Weine. Zuvor probierte ich La Liende und war hin und weg, aber um ganz ehrlich zu sein, fasziniert mich Remelluri mindestens genauso, obwohl er etwas eindimensionaler ist. In Labastida gelegen. So fein, geschliffen, und in 2015 wie einige Weine hier, im Grunde wie ein grandioser Brunello di Montalcino. In der Feinheit einem reichen, sehr reifen Sangiovese ähnlich. Tempranillo kann so genial sein wenn sie nicht fett ist. So ein polierter, intensiver Mund, mit einer wahnsinnigen Attacke an Mineralität und Salz. Der direkt an einer Bergkette gelegene Weinberg in großer Höhe, kühl, bringt unheimliche Ausdruckskraft in diese Weine. Ich kenne überhaupt keine anderen Weine aus der gesamten Rioja, die diese Feinheit, Komplexität und Finesse der Weine von Telmo Rodriguez hibekommen. Selbst die großartigen Weine von Artadi sind in der Regel dichter, reicher und voluminöser, damit eindimensionaler. Die Weine bei Telmo Rodriguez sind so unglaublich komplex. So burgundisch, so toskanisch, so fein poliert und so tänzelnd. Nein, dass ist überhaupt kein Kraftmeier oder Blockbuster, das ist nur unendlich fein, es ist die junge

Version eines 20 Jahre später genossenen, hochreifen Tondonias. Hier haben wir das Ganze in jung. Total verspielt. Remelluri ist komplett entrappt, danach nochmals auf einem Sortiertisch nachgelesen, so dass keine grüne Stängel oder Stiele mit in die Fermentation gehen. Dann spontan vergoren und teils im großen Holz, teils im Stahl bleibend. Die malolaktische Vergärung erfolgt komplett im Holz. Teilweise im gebrauchten Barrique, teilweise im Halbstück oder Tonneaus. Der Ausbau erfolgt dann auch genau in diesen Holzformen. Der Wein bleibt zwischen 17 und bis zu 30 Monaten im Holz. Es gibt Fassweise Verkostungen. Am Ende geht alles in große Stahlbehälter, bleibt dort für Monate um sich abzusetzen, und dann wird unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Remelluri wurde extrem spät, nämlich bis zum 29. Oktober, gelesen. Der Wein ist ein gemischter Satz mit einem Hauptanteil von 90% Tempranillo. 2015 war ein richtig gutes Tempranillo Jahr. Der Garnacha Ertrag war sehr klein. Der Wein hallt im Abgang für Minuten nach, bleibt aber in dieser Feinheit, in dieser Komplexität. Und das ist echt so spannend zu betrachten über die vielen Jahre, Ich arbeite seit Anfang der 90er mit Remelluri zusammen, das zeigt diesen Weg von ursprünglich klassischen Riojas bis zu diesen frischen cool climate Bergweinen auf. Ich stelle ihn nicht über den La Lindes, den ich zuvor probiert habe, aber er ist fast genau so gut und macht große Freude. Unglaublich saftig. 96–97/100

🍷 2015 Bodegas Remelluri · Remelluri La Liende /Rioja

Lobenberg: La Liende ist ein über hundert Jahre alter, sehr kleiner Plot. Es gibt nur gut einen halben Hektar aus dem etwa 3000 Flaschen produziert werden. Es ist ein gemischter Satz, deswegen lieben Telmo und Pablo diesen Wein über alles. Er ist wie der kleine Brunder des hochkomplexen Las Beatas, den sie vor einigen Jahren neu konzipiert, gekauft und angelegt haben. Wir haben hier eben über 100 Jahre alte Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, Garnacha Blanca und andere. Ein wirklich gemischter Satz, alles durcheinander, aus uralten Reben in biologischer Bearbeitung. Der Besitzer ist ein sehr alter Mann aus San Vicente, ein guter Freund der Familie. Das Terroir ist Kalkstein, Sand und extrem viele Kieselsteine, wie in Châteauf-du-Pape. Die Nase dieses La Liende widerspiegelt auch diese Wärme der doch immer heiß bleibenden Kieselsteine, die diese Wärme an die Pflanzen abgeben. Reif, aber nicht fett. Nur sehr tief, sehr würzig. San Vicente steht für sehr viel rote Frucht, sehr viel rote, reife, dichte Kirsche. Sehr viel tiefer, dunkler, voluminöser noch als beispielsweise der Lindes San Vicente. Hier kommt unter der roten Kirsche auch schwarze Kirsche hervor, ein bisschen Maulbeere, Johannisbrot. Schicke Würze, auch Veilchen, Flieder. Der Wein ist vollreif und trotzdem hat er unglaubliche Würze und Zug im Mund. Die Augen werden klein, so hochintensiv ist er in seiner Salzigkeit und Steinigkeit. Auch dieser Winzer hat, auf Telmos Bitte hin, nach dem starken Septemberregen viele Wochen zugewartet, und erst in der zweiten Oktoberhälfte geerntet. Volle Reife, hoher Alkohol, aber dennoch grandiose Frische durch die im September und Oktober herrschenden kühlen Nächte, sowie durch die hohe Lage. Der Mund attackiert richtig in seiner hohen Intensität. Im Grunde ist von allem zu viel da. Was ihn aber zu einem unglaublich geilen Wein macht, ist seine unheimliche Frische. Alles explodiert, aber der Wein ist überhaupt nicht fett oder breit, sondern grandios tänzelnd. Allerdings so unglaublich komplex, dass man viel damit zu tun hat. Aber ich verstehe nun gut, wieso Telmo diesen Wein liebt, weil er wirklich auf den Spuren seines eigenen, inzwischen vielleicht besten Weines der Rioja, des Las Beatas wandelt. Das ist diese Stilistik aus diesem gemischten Satz. Das haut einen schon ziemlich um. 97–98/100

🍷 2015 Bodegas Remelluri · Granja Remelluri Gran Reserva /Rioja

Lobenberg: Dieser La Granja ist der Gran Reserva von Remelluri. Hier wird die Menge von Jahr zu Jahr verkleinert. Es ist eine Auslese aus den Weinbergen. Es sind nicht bestimmte und immer die gleichen Plots, sondern ein Team von den erfahrensten Viticulteuren geht während der Lese durch die Weinberge

und holt die Trauben von den ältesten Reben. Manche aus Hochlagen, andere aus flachen Lagen, um den perfekten Blend zu bekommen. Es gibt nur 10.000 Flaschen von dieser Superselektion. Und in dieser Gran Reserva sind auch höhere Garnacha-Anteile enthalten. Im 2015er sind es neben der Hauptrebe Tempranillo 20% Garnacha, dazu einige andere Rebsorten wie Carrignan, Geciano, Mazuelo und andere aus dem bekannten gemischten Satz. Die Nase ist jetzt wieder sehr verblüffend nach den ganzen anderen Weinen. Die Intensität ist so viel höher. Der Wein ist so viel dichter. Aber alles auf roter Kirsche. Erinnerung mich fast ein bisschen an einen Vega Sicilia Unico in seiner unendlichen Feinheit, auch an Telmos Kirschmonster Las Beatas, aber gleichzeitig voller Feinesse und Komplexität in seiner unglaublichen Kirschdichte. Wuchtig und trotzdem so verspielt. Der Mund ist explosiv. Alles kracht, und trotzdem ist es nur fein. Ja, der Vergleich mit Vega Sicilia ist schon korrekt, aber im Grunde ist es ja diese Hochlage bei Remelluri, dieser Cool Climate wine, dieses komplett Verspielte und trotzdem dieses extrem Intensive. Der gemischte Satz kommt durch. Wir sind hier in einer perfekten, runderen und balancierteren Turboversion vom zuvor probierten La Liende. Wir sind hier in einer Las Beatas verwandten Art und Weise. So komplex, so reich. Hagebutte, Schlehe, süße Kirsche, Schwarzkirsche. Alles intensiv. Ganz viel Salz, Jasmin dazu, Orangenschale. Kalkstein, fast an Kreide erinnert. Ein bisschen wie ein Barolo aus der Lage Cannubi, aber auch an ultra feinen Brunello di Montalcino. Dieses extrem Komplexe in diesem Wein. Man braucht Minuten um überhaupt alles zu erfassen. Eigentlich kann man den ganzen Abend mit dem Wein verbringen. Als Essensbegleiter würde er sicherlich untergehen, man sollte ihn separat genießen, und sich immer wieder von den verschiedenen Facetten betören lassen. Großes Stoff. 98–100/100

Bodegas Ladeiras Do Xil / Galicien

Gemeinsam mit seinem Önologenteam entschied das spanische Allround-Talent Telmo Rodriguez im Jahre 2002 sich der DO Valdeorras, einer bislang noch unbekannt Region Galiciens, zuzuwenden. Die autochthone Godello-Traube wird hier auf terrassierten Rebflächen angebaut, die noch aus römischer Zeit stammen. Der junge, füllige, extrem gradlinig strukturierte und wunderbar fruchtige Gaba do Xil erlaubt uns einen ersten Einblick in das Potenzial dieser noch unbekannt Region! Natürlich organic! So glasklar und voller Finesse! Seit dem 2006er Jahrgang produziert Telmo Rodriguez hier auf eigenen Rebflächen auch einen Roten aus der autochthonen Mencia-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. Mit dem "Basa" aus Rueda tritt Telmo Rodriguez auch den Beweis an, im Bereich der "bezahlbaren" Weine für jeden Tag der Primus des Landes zu sein. Dieser sehr preiswerte Weißwein mit Struktur und Persönlichkeit, absolut sauber und klar, süffig und beschwingt, erinnert ein wenig an Riesling und Sauvignon Blanc. Mit dem organischen "El Transistor" setzt Telmo Rodriguez auch hier als Lagenwein einen limitierten Weltklassewein in Rueda obendrauf.



🍷 2015 Bodegas Ladeiras Do Xil · O Diviso / Galicien

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 Valdeorras 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 Mencia. 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 Mencia 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 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 konsensfähigste 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, Maulbeere, 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 zählt ihn. Grandioser Stoff!

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

2015 Bodegas Ladeiras Do Xil · Falcoeira A Capilla /Galicien

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 Mencia, 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 Mencia, 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, 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 Mencia, 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

2015 Bodegas Ladeiras Do Xil · As Caborcas /Galicien

Lobenberg: Die kleinen Singlevineyards „As Caborcas“ und „Falcoeira“ liegen in einem Tal, direkt gegenüber, getrennt durch einen tiefen 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 vorherrschenden Schieferböden, hier eben komplett auf Granit. Terrassen in extremer Steillage. Die Hauptrebsorte in allen drei Single Vineyards hier oben in Galicien ist Mencia, Brancellao 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 Ca-

bernet Franc. Tolle grandiose Würze zeigend. Der Einfluss von Rappen kommt nur von den wenigen, als Full Bunch mitvergorenen Weißweitrauben. 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 Mencia. 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

Bodegas Mas Alta / Priorat

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 die besten 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.



🍷 2015 Bodegas Mas Alta · La Solana Alta/Priorat

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 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 geküst. 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 Chateauf. 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

🍷 2015 Bodegas Mas Alta · Els Pics/Priorat

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

🍷 2015 Bodegas Mas Alta · Artigas/Priorat

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 Fruchtextplosion. Danach die alkoholische Fermentation. Ebenso komplett mit Schalen und Rappen. Komplette 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 immens 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 Fruchtextplosion 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

🍷 2015 Bodegas Mas Alta · La Creu Alta/Priorat

Lobenberg: La Creu Alta ist eine auf inzwischen 5000 Stöcke angewachsene Dichtpflanzung. Ungefähr 50% mit Sérine bepflanzt. Die ist die Ursprungsorte der Syrah, oder auch genannt Petite Syrah. Und die andere Hälfte besteht aus Carignan. Die 50% Sérine stehen in Terrassen, die Carignan ist in einem relativ steilen Weinberg in Reihen gepflanzt. Alles Buschweine. Die Carignan ist um die 100 Jahre alt, die Sérine 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. Das die Nase einem unglaublich konzentrierter, 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 Sérine 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 Petite 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 Petite 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

Terroir al Limit / Priorat



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 800m. 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 Muskatteller nur nette Dessertweine oder fruchtig-würzige Aperitifweine abgibt, muss seinen Terra de Cuques verkosten.



🍷 2015 Terroir al Limit · Roc d'Aubaga Rosat/Priorat

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 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

🍷 2015 Terroir al Limit · Terroir Historic Negre/Priorat

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
Suckling: Dried strawberries and some cherries. Medium body, silky tannins and refined structure. Refreshing acidity, too. The finish is long and fresh. The entry-level wine of Terroir Al Limit, one of the top Priorats producers now in Spain. Drink now. 92/100

🍷 2015 Terroir al Limit · Torroja Vi de la Vila/Priorat

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

Suckling: Deep and complex nose displaying strawberries, red and black cherries and stony undertones. Full body that's concentrated yet fresh. A very enticing wine. The silky tannins follow through to an elegant, sappy finish. Drink now or hold. 94/100

Alvaro Palacios / Priorat



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 Alvaro Palacios. Der ungestüme jugendliche Draufgänger produziert hoch oben in den Bergen drei vorzügliche Rotweine. 12 Hektar Weinberge mit durchschnittlich 70 Jahre alten Rebstöcken darf der studierte Oenologe im Herzen des Priorato sein eigen nennen, nachdem er praktische Erfahrungen der Rebkultivierung bei Château Petrus und im kalifornischen Napa Valley (Stag's Leap) gesammelt hat. Alvaro 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.

🍷 2016 Alvaro Palacios · Camis del Priorat/Priorat

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. 91/100

🍷 2015 Alvaro Palacios · Les Terrasses/Priorat

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 stehen und am Schluss bleibt noch mal Blaubeere stehen. Ist eine perfekte, freundliche Abendbegleitung. Nicht zu fordernd, aber mit Stil, Charakter und Charme. 93+/100

🍷 2015 Alvaro Palacios · Gratallops Vi de Vila/Priorat

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 harmonisiert 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

🍷 2015 Alvaro Palacios · L'Ermita/Priorat

Lobenberg: So jung und schon eine Legende: überbordende Frucht von Brombeeren, Cassis und Kirschen, eine Menge süße Tannine vom neuen Barrique und eine schier unglaubliche Struktur und Tiefe. Eine beeindruckende Persönlichkeit! Bei allem merkt man, dass dieser Wein trotz des warmen Klimas aus den kühlestn Lagen kommt. Ein Grenzgänger, der auf granitdurchzogenen Böden wächst und besonders spät gelesen wird. Kultwein wie Petrus und Masseto. Kein Wunder, denn Alvaro hat bei den renommiertesten Weingütern gelernt. Darunter auch Petrus. 99–100/100

🍷 2015 Descendientes J. Palacios · Bierzo La Faraona/Bierzo

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





2016 RIDGE MONTE BELLO HARVEST REPORT

After several years of dry, mild winters, 2016 provided above-average rainfall. Cold weather delayed bud-break at Monte Bello until mid-March. Excellent cover crop growth brought much needed nutrients to the vines. The last of the rains fell in May, avoiding bloom for most varieties. While the drought was somewhat alleviated, it will take several more wet winters for the vines to fully recover. Chardonnay and Jimsomare zinfandel were less fruitful due to drought related stress; both had cluster counts that were lower than normal. Fortunately, that was not the case with the Bordeaux varieties. Beautiful summer weather arrived in June at bloom resulting in maximum fruit set. Summer proceeded with a burst of heat followed by cooling, fluctuating week-by-week. A short period of intense heat in early July brought warm nights to the upper elevation parcels of Monte Bello accelerating growth. Summer's overall temperatures were below-average; veraison was slow to start, except for zinfandel which began in late July. The gap between the zinfandels fermented at Monte Bello and the Bordeaux varieties was ideal for harvest logistics, allowing us to finish zinfandel before starting cabernet. Our first zinfandel arrived from Benito Dusi's ranch in Paso Robles on August 25th, followed the next day by the first from Sonoma County. Heat during Labor Day weekend pushed the remaining zinfandel parcels to full ripeness and chardonnay started showing signs of being ready. The following week was the busiest of harvest with a third of the total tonnage received including almost all of the chardonnay. The balance of temperatures at harvest were much milder, with no return of heat until the last days of picking at Monte Bello in mid-October. Late season heat is crucial for excellent flavor development and tannin ripeness. While the days were warm, unseasonably cold nights, with temperatures dropping into the 40s, moderated ripening and maintained high acid in the grapes. The abundant acid combined with significant tannin, required careful tasting during fermentation to avoid over-extraction. Tiny berries fermented quickly releasing saturated color. Keeping that beautiful color required the right amount of tannin to stabilize it. Going too far would lead to an overly tannic wine, not enough would allow color molecules to degrade resulting in bitterness. It was a vintage of many variables requiring constant tasting and monitoring. Grape quality was exceptional, with the potential to make highly impressive wines. However, winemaking had to be done carefully to coax out the best quality and achieve balanced structure — a winemaker's vintage. Assemblage tastings were important for bringing together the best vineyard parcels for each single-

vineyard wine. Our zinfandel blends were made as soon as natural malolactics finished. They are now in barrel beginning to clarify and age. The Monte Bello and the Estate Cabernet Sauvignon will be tasted in late January with a total of thirty seven lots to be reviewed. As usual, tasting will be done blind, varieties and parcels randomized in flights, finishing with a rigorous selection. All four major Bordeaux varieties grown on Monte Bello's forty-five parcels ripened perfectly and made excellent wines. Cabernet Sauvignon required lengthier fermentation time to fully extract (nine-to-twelve days.) Merlot and petit verdot reached full extraction in just six days, while cabernet franc required seven days. Press wine, which can be very complex in flavor but sometimes too harsh, was a real compliment in this vintage. We made greater use of the best press fractions than in most vintages. There are many similarities between this vintage and 1999. In that vintage, zinfandel had cabernet like structure and cabernet was more elegant and approachable like zinfandel. We relied upon press wine that year to give the Monte Bello additional tannins, and it has aged extremely well. The 2016's components are already starting off with greater tannin structure than 1999 and will likely not require any further press wine additions once the assemblage is made. It promises to be an exciting assemblage tasting-one that will again produce a wine with impeccable aging potential and wonderful complexity expressing the unique character of our limestone soils and mountain vineyards.



Ridge

Ridge's Wein-Philosophie: „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 Anbaubereiches verbunden ist, die eigentlichen Produktionsprozesse diesem Tenor untergeordnet sind, offenbart sich uns in ihm Erdverbundenheit.“ – Diese Weisheit von Paul Draper, dem philosophischen Großmeister der kalifornischen Weinszene und Gründer des Weinguts Ridge in seiner jetzigen Form, bringt etwas rüber, das in der Moderne der Weinerzeugung kaum noch zu finden ist. Nur wenige Winemaker, wie z. B. John Kongsgaard, gehen wie Paul Draper den reinen Weg zur Natur. Das Weingut Ridge, hoch in den Santa-Cruz-Bergen über dem Silicon Valley südlich von San Francisco gelegen, ist ein Erlebnis für sich. Der Weinberg besteht nur aus dem Kalksteinfelsen des Monte Bellos. Insgesamt gibt es jährlich weniger als 100 Tausend Flaschen aus Santa Cruz, die sich in aufwändigster und mehrmaliger Blindverkostung eines großen Teams durchsetzen müssen zum Erstwein des „Monte Bello“, oder eben zum Zweitwein des „Santa Cruz“. Die mit Carignan und Petite Syrah im Mischsatz stehenden und auch gemischt gemerteten Zinfandel „Geyserville“ und „Lytton Springs“ kommen aus weit über 100 Jahre alten Weinbergen aus dem im nördlichen, kühlen Sonoma gelegenen Alexander Valley. Obwohl beide uralten Weinberge nur wenige Kilometer auseinander liegen, sind die Weine sehr verschieden. Die Urväter waren sehr weise, denn nur zusammen mit Carignan und Petite Syrah erreicht die Zinfandel diese unerhörte Feinheit und Langlebigkeit, erst nach 10 Jahren laufen diese Unikate zur Höchstform auf und 30 Jahre oder mehr sind hier kein Thema! Der Lytton ist dabei immer etwas imposanter, fetter und wuchtiger, der Geyserville auch schon jung mit Finesse und Feinheit gesegnet. Große Weine und bisher leider nur wahren Kennern als sensationelle Unikate bekannt.



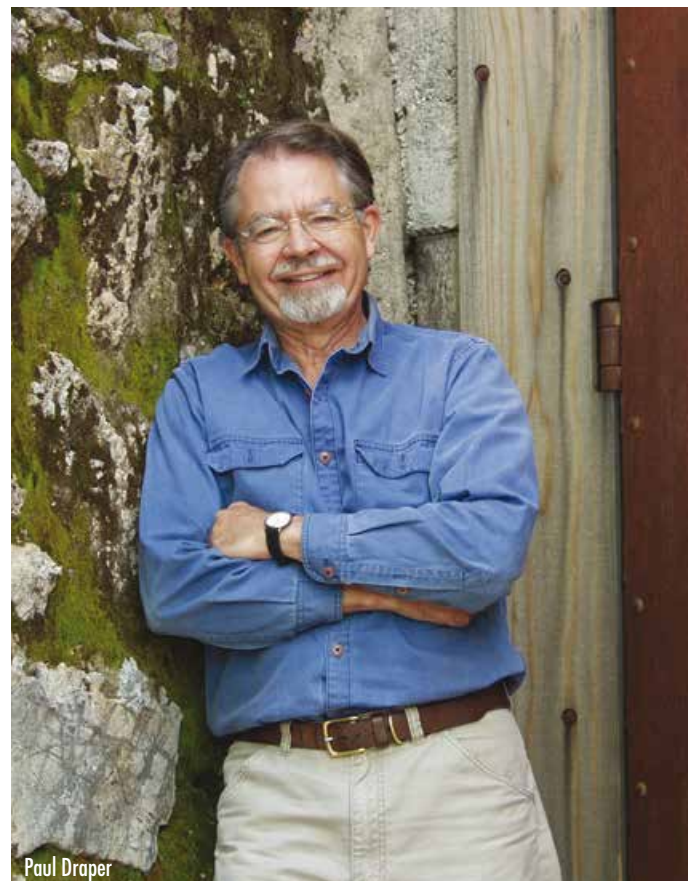
🍷 2016 Ridge · Monte Bello/Kalifornien

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 cuvéeiert (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

Weingut: „There are many similarities between this vintage and 1999. In that vintage, zinfandel had cabernet like structure and cabernet was more elegant and approachable like zinfandel. We relied upon press wine that year to give the Monte Bello additional tannins, and it has aged extremely well. The 2016's components are already starting off with greater tannin structure than 1999 and will likely not require any further press wine additions once the assemblage is made. It promises to be an exciting assemblage tasting-one that will again produce a wine with impeccable aging potential and wonderful complexity expressing the unique character of our limestone soils and mountain vineyards.“
Eric Baugher, December 2016





Verkostungstour Barolo 2013

Vom 25. bis 28. Oktober 2016 war ich, wie jedes Jahr, unterwegs im Piemont, um meine Winzer zu besuchen und den anstehenden Barolo-Jahrgang zu verkosten. Italiens schönste Weinregion, nicht erst seit diesem Jahr. Und besonders im Spätsommer. Hier, wo die Winzer Philosophen sind, spielen gutes Essen und natürlich gute Weine die Hauptrolle – und natürlich der Barolo. Diese Freude möchte ich teilen, indem ich hier für Sie über meine Eindrücke schreibe:

2013 war geprägt von einem idealen, aber deutlich kühleren Witterungsverlauf. Genug Feuchtigkeit, aber nie zu viel Regen, späte Lese bis zur letzten Oktoberwoche – bei Grasso sogar bis Ende der ersten Novemberwoche. Nur Roberto Voerzio war mit seinen 300 Gramm Ertrag pro Stock Ende September fertig, aber bei dieser extremen Stammnähe der winzigen 5 Trauben ist die Reife so viel früher. Roberto ist mit diesem extremen System alleine auf der Welt. Kühlere Tage und Nächte im Sommer und Herbst 2013, aber sonst ein archetypischer Verlauf – wegen der Kühle fast besser als 2010. Volle Reife und doch sehr fein und elegant, sehr ausdrucksstarke Weine mit extrem viel Komplexität und Charakter. Fein wie der geniale 2012 und dazu noch etwas kühler und extrem burgundisch. 2012 und 2013 sind noch feiner und burgundischer als 2008, dabei mit einem genialen Trinkfluss wie 2005 und einer sensationellen, kühlen Komplexität. Für mich zusammen mit 2010 die schönsten Jahrgänge meiner Barolo-Erfahrung hintereinander. Nicht so fett wie 2007, nicht so rund wie 2005, 2009 und 2011, nicht so tanninreich wie 2004 und 2006 und dazu ausdrucksstärker und komplexer als 2008. Wie 2010 mit etwas mehr Säure und Finesse! Da mit 2014 vielleicht ein etwas zu dünner, und mit 2015 und 2016 zwei ziemlich massive Jahre folgen, sind 2012 und 2013 in ihrer kühlen Eleganz und extremen, vielschichtigen Komplexität und burgundischen Ausdruckskraft ein ideales Abbild des Besten was Barolo sein kann. 2012 ist mein charmanter, feiner, sexy Lieblingsjahrgang, aber für Liebhaber klassischer Barolo muss 2013 nur mit 2010 um die Krone streiten. Wer hätte diese Klasse erwartet? Im Kontext der genialen 13er Rotweine der Toscana, Deutschlands und der Schweiz wird es aber einsichtig.

Elio Altare

2013 ist der erste Jahrgang, den die neue Besitzerin, Tochter Silvia Altare (Papa Elio ist jetzt beratender Rentner), verantwortet. Der Basis-Barolo ist besser noch als der Weltklasse 2012er, noch mehr Struktur, und wegen der Anteile aus Serralunga und Castiglione fast etwas maskulin. Großer Stoff mit 93–94 Punkten! Cannubi und der handgerappte Arborina Uno per Uno zeigen intensive Säure und fast scharfes Tannin, extrem klassisch und langlebig, dabei sind sie mit die elegantesten, feinsten Barolo die ich je probiert habe. Ich bin hin und weg. Irgendwo bei 98 Punkten. Elio Altare ist ziemlich weit vorne, aber nicht die Spitze der Erzeuger. Was kommt da noch?



Roberto Voerzio

2013 Brunate zeigte sich ungeheuer gerbstoffreich – ein Monster für die Ewigkeit. Irgendwann 100 Punkte, irgendwann der Primus, jetzt ein Totschläger für Jahrzehnte. Dafür war der säurebeladene La Serra die Eleganz schlechthin und Cerequio unglaublich erotisch und charmant. Zweimal die Bestnote. Nicht schicker als 2012, aber sooo klassisch und dazu sehr langlebig. 2013 in einem Atemzug mit 2010.



Bartolo Mascarello



2013 wie 2010. Ultrafein und klassisch. Nicht der Charme der Finesse aus 2012, eher Schärfe und Säure für Geduldige. Nicht für meinen Privatkeller, mir zu maskulin, ich mag zwar fein und gradlinig, aber erotisch und burgundisch feminin darfs auch sein. Aber 2013 ist dennoch echt groß.

Aldo Conterno



Im erotisch charmanten und dennoch extrem finessereichen Traumjahr 2012 waren die Blockbuster Romirasco und Cicala vorn. 2013 siegt Colonello mit glatt 100. Er ist mit seinem Charme das Gegenstück zu Voerzios Cerequio. Romirasco hat eine ungeheure Größe. Der Winzer findet ihn den besten Romirasco seit Anbeginn. Nur 4.500 Flaschen aus 3,7 Hektar, je Rebe unter 500 Gramm Ertrag, das ist mit Voerzio die Spitze der Qualität. Und Giacomo wird mit der Qualität Recht behalten. Glatte 100 – aber mindestens 10 Jahre warten. Cicala liegt nur knapp dahinter und braucht mit seinen massiven Tanninmassen noch länger. Genial der dieses Mal völlig andersartige 2014er Chardonnay Bussiador. Aus potenziell 20.000 Flaschen auf 5.000 reduziert und ultraspät im Oktober gelesen. Winzige Erträge, brutal aussortiert. Exotische Honig-Aprikosen-Maracuja-Nase, fast wie Kongsgaard aus Napa, dazu aber die extrem gradlinige Chassagne-Montrachet-Struktur im Mund, super geradeaus, die Kombi ist schräg, aber irgendwie spannend und genial!

Luciano Sandrone



Cannubi 2013 zum Steinerweichen gut, klassischer als 2012, aber mindestens ebenso gut. Le Vigne 2–3 Punkte dahinter, weniger sexy, weniger massiv, aber Super-Klassik.

Elio Grasso

Chiniera glatt 100, wow, besser als 2012 und 2010? Sooo sexy, erotisch und doch ultraklassisch, eine Intensität in der Aromatik, wie fast kein anderer Barolo. Ginestra Case Matte ist dichter und wuchtiger, fast gleichwertig, nur anders. Besser für Krafttrinker, ich Burgunderliebhaber fliege eher auf Chiniera.



Vietti

2012 nachverkostet: genial. 2013 aber war wie 2010 mit mehr Säure und Frische. Der Einstieg Castiglione war besser denn je, mit 94+, massiv und dicht. Barbaresco Masseria aus Neive fein, wie die besten Giacosa-Barbaresco, beeindruckend gut und groß und anders. Barolo Brunate mit 98, aber wie schon Voerzios Brunate mit massiven Tanninmassen – da braucht man Geduld. Die wuchtigen Lazzarito (Nachbarlage des Sperss) und Rocche (Castigliones Powerlage) waren dicht und überwältigend. Ganz große Weine für die Ewigkeit. Wuchtbrummen, Blockbuster. Der Ravera aus Novello wird dagegen völlig ohne Abzug über 30 Monate im 44 hl großen Fass ausgebaut. Die Struktur einer Riserva von Giacosa. So fein, so dicht, so komplex. Ganz großes 100 Punkte Kino.



Luigi Pira

Das ist der beste Winzer des gesamten Piemonts bzgl. Preis-Qualität. Superber Dolcetto voll Kirschfrucht. Dichter aromatischer Barbera. Floral hocharomatischer Nebbiolo. Und für das Geld gibt es keinerlei Konkurrenz im Barolo. 93–94 Punkte für die Basis aus Serralunga. Nachbarlagen von Gajas Sperss und Viettis Lazzarito zum Schnäppchenpreis. Alle großen Nachbarn sprechen mit größter Hochachtung von Luigi Pira. Der klassisch maskuline 2013, wie zuvor der etwas feinere, charmantere 2012 sind Meilensteine für Piemonts Preiswürdigkeit.



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. Gegen den Trend haben die Conternos, in enger Abstammung der heute federführenden Söhne, den drei Brüdern Franco, Giacomo und Roberto (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. 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. 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. 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.



🍷 2013 Aldo Conterno · Chardonnay „Bussiador“ / Piemont

Lobenberg: Giacomo Conterno, einer der drei Inhaber-Brüder servierte uns den Wein bei hohen 19°, damit wir uns nicht von der Temperaturfrische ablenken lassen, und damit wir die Größe dieses Weins erkennen. Ein mutiger und selbstbewußter Test Giacomos! 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 Holzfässern. 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 einzigen Konkurrenten des Burgund aus Italien haben. Nur der Bussiador von Aldo Conterno hat einen mineralischen Ausdruck wie ein Wein aus dem Burgund. Schon in der Nase eine Assoziation an einen Meursault und einen Chablis mit großer Frische, Agrumen, Zesten von diversen Zitrusfrüchten, Orange und etwas rote Grapefruit. Wir haben wunderschöne, fast etwas unreife Aprikose, weißen Pfirsich, grüne Melone, Thymian, weißen Schokolade. Litschi, Pfirsich, grüne Kiwi, wunderschöne Salzspur. Kreide. Große Frische zeigend. Auch ein Hauch Quitte. Deutliche Spur von Zitronengras. Die Nase wird überhaupt nicht vom Holz dominiert, auch wenn manch ein Verkoster das denken mag, es ist pure Mineralität, das erinnert auch stark an die überwiegend mit geringem Holzkontakt erzeugten Weine der Domaine Leflaive. Pure und reine Mineralität, Salz, Kalkstein, ein bisschen Biskuitnote, Quitte, grüne Birne, Maracuja und Anis. Kräftige Walnussnoten im Mund. Sehr hohe Säure. Sehr moderater Alkohol von etwas über 13,5% vol. 2013 war bekanntermaßen ein etwas kühlerer Jahrgang. Das kommt den Piemontesern für ihre Frische deutlich entgegen, sowohl im Chardonnaybereich als auch beim Barbera und Barolo. 2013 ist ein herausragendes Jahr ob seiner Frische, Lebendigkeit und Fruchtigkeit. Das ist ein sehr lebendiger, spannungsgeladener Chardonnay. Auch im Mund diese traumhafte Säure. Leichte frische grünfruchtige Elemente. Mit gewaltigem Nachhall. Nach dem reichhaltigeren 2012er kommt der 2013er wieder so genial rüber wie alle kühleren Jahrgänge zuvor. Ein traumhaft balancierter Chardonnay mit Frische, Frucht und Länge, mit großer Ausdrucksstärke seines Terroirs. 2013 ist ein Superstoff mit der Größe des 2010ers und des 2008ers. 97–98+/100

🍷 2013 Aldo Conterno · Barolo Bussia/Piemont

Lobenberg: Das hier ist der untere Teil des Bussia-Weinberges. 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 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 Wochen auf der Maische und wird nach der Malo ca. 30 Monate im großen Holz ausgebaut. Der 2013er Bussia bringt eine unglaublich florale, konzentrierte und ausdrucksstarke Nase mit. Intensiv duftige Zwetschge, aber auch Orange, Pfirsich, viel süße Kirsche, Kalkstein, weißer Lehm und das Ganze unglaublich fein und verspielt. Cappuccino. Im ersten Moment denkt man an einen Touch frisches Holz, aber der Wein ist zu 100% in großen, alten Fässern ausgebaut. Es ist einfach ausdrucksstarkes Terroir und ein unglaublich konzentrierter, kühler, ja eleganter Jahrgang, der schon in der Nase eine wahnsinnige Spannung aufweist. Der Mund zeigt auf der einen Seite eine unglaubliche Spannung und Fokussierung, ist aber gleichzeitig traumhaft elegant, verspielt und zeigt eine große Länge. Schon dieser normale Bussia trägt für 2 Minuten durch den Mund. Eine feine, polierte Tannin- und Salzscharfe zeigend. Der Bussia zeigt runde rote Kirsche und frische Zwetschge, Kreide und Kalkstein dazu. Im Mund satte Herzkirsche um den kreidig mineralischen Kern herum, ein Hauch Sauerkirsche. Ein feinsandiger Nachhall ultrapolierter Tannine, so delikat, so verspielt, aber auch viel Grip und Biss. Der Jahrgang 2013 ist eben auch sehr klassisch und kraftvoll trotz aller Frische, Charme und Feinheit. 2013 ist so wahnsinnig komplex und ausdrucksstark. Cool Climate. Das macht richtig Freude. Was ihn von seinem Vorgängerjahrgang 2011 unterscheidet (2012 gab es ihn nicht wegen Frost) ist diese höhere Intensität im Tannin und in der Säure. Von daher muss jeder selbst entscheiden welchen Jahrgang er vorzieht. 2013 muss auf jeden Fall länger warten, bis er diese Weichheit und charmante Trinkfreude vermittelt. In der Jugend ist die Säure sehr intensiv und das Tannin hoch. Auf jeden Fall ein toller Wein und ein großer Bussia. 94–95/100

🍷 2013 Aldo Conterno · Barolo Bricco Bussia „Vigna Cicala“

/Piemont

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 und den weißen Lehm. 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. In diesem kühleren, sehr klassischen 2013er finden sich im Gegensatz zum feinen und rotfruchtig changierenden Colonnello fast nur schwarze Brombeeren, Blaubeere und schwarze Kirschen. Dazu viel Bitter-Schokolade. Auch ein bisschen Maulbeere, Holunderbeere, Eukalyptus. Ein wuchtiger Schwall von Tanninen schon im Mund. Nicht bitter aber druckvoll, kräftig, maskulin im Stil eines Pauillac. Sehr lang, sehr intensiv. Dieser Wein braucht sicherlich mehr als 10 Jahre zur Reife. Diese hohe Intensität, diese Dichte passt zu dem sehr hohen Tannin-Level des Jahrgangs. Die Balance stimmt, aber mir ist er zu maskulin und für einen Wein aus Monforte unglaublich kräftig. Wenn ich soviel Power und Tanninschärfe will denke ich eigentlich an Serralunga oder Castiglione, oder ich nehme dazu dann noch zur Balance die üppige Fülle des Romirasco, nach 20 Jahren wird es dann aber sicher auch mit dem Cicala stimmen. 96–98/100

🍷 2013 Aldo Conterno · Barolo Bricco Bussia „Vigna Colonnello“

/Piemont

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 5.000 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. Der Colonnello wurde 2013 erst Ende Oktober in winzigen Erträgen gelesen. 2012 war sehr klassisch, ein tanninreiches Jahr mit lebendigerer Säure als die Vorgänger, da kommen die hohe Reife und der weiche Schmelz dem Colonnello schon sehr entgegen. Die Nase wird dominiert von sehr reicher, süßer, roter Kirsche und sehr viel Schwarzkirsche. Ultrafein dabei. Auch ein Hauch Waldhimbeere kommt durch. Das Ganze sehr verspielt. Ein feiner Hauch Marzipan. Darunter Bittermandel. Dabei ungeheuer aromareich und zugleich voller Charme, die jahrgangstypische Tanninschärfe wird im Colonnello von süßer Frucht perfekt gepuffert. Der Wein läuft schön geschmeidig und saftig runter. Ich fühle mich an das klassische Jahr 2008 mit dem Charme des 2012 und der süßen Frucht von 2005 erinnert, das ist eine große aromatische Freude. Trotz des massiven Tannins mit satter Power und der lebendigen Säure trinkt sich der 2013 jung extrem schön, aber ausreichend Kellerreife tun ihm sicher gut. Ein Wein mit großem Potenzial, mit viel Power und großer aromatischer Stärke, der sich aber anders als Cicala und Romirasco viel konzilianter präsentiert, der den Trinker mit seinem fruchtsüßen Charme in den Bann schlägt. Ein traumhaf-

ter Wein, und wie in allen großen klassischen Jahren bevorzuge ich diese Lage gegenüber dem dann immer zu maskulinen Cicala, der Romirasco ist eh nur was für Geduldige. 97–99/100

🍷 2013 Aldo Conterno · Barolo Romirasco/Piemont

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 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 auf Grund 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. Unglaublich frisch. Satt schwarze Brombeere und Kirsche. Schwarze Erde, Assam-Tee, Nüsse, Teer. Enorm wuchtig mit Länge. Aber nie mit Härte, sondern weiche Dichte, samtige, fast überwältigende Fruchtfülle. Aber diese Würze! Und dazu dieses leicht scharfe Tannin des kühlen Jahrgangs 2013. Es ist Holunder, es ist Eukalyptus, es hat viel Minze neben der eingekochten Pflaume. Intensive schwarze Kirsche, auch ein wenig schwarze Johannisbeere kommt hoch. Thymian, Koriander und Estragon. Eine fast schwarze Himbeere dazu. Der Mundeintritt ist wie eine aromatische Bombe mit sattem Gerbstoff, mit gleichzeitig komplett feinem Tannin. Nur eben reichlich. Und 2013 als Blockbuster, nicht spröde und hart, sondern geschmeidig und extrem kraftvoll. Der ganze Mund wird ausgekleidet von dieser extremen Dichte, Körper und Aromatik, von dieser Kraft, hohen Säure und gleichzeitig großen Feinheit. Die provenzalischen Kräuter schießen nur so von links nach rechts. Wieder Estragon, Koriander, Thymian, aber auch Rosmarin. Lorbeer, Wacholder, wieder Minze in Teer und Schwarzkirsche schwimmend. Mit schwarzer Johannisbeere, mit süßer Maulbeere, mit fast schwarzer Himbeere. Das ist ein immenses Aromenspektrum. Der Mund wird vollständig eingenommen, vollständig dominant. Das Ganze endet in einem mehrminütigen langen Nachhall mit einer ganz feinen, röstigen und würzigen Aromatik. Das ist sicherlich der Dominator des Hauses für Geduldige, einer der ganz großen Barolo des traumhaften Jahrgangs. Giacomo Conterno, der mit seinem Privathaus inmitten dieses Weinbergs positionierten, geschäftsführenden der drei Inhaber-Söhne vom verstorbenen Aldo, hält diesen 2013er für den größten, bisher erzeugten Romirasco überhaupt. Das kann man so stehen lassen! 100/100



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. 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 28–30° 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 kreierte druckvolle und elegante Weine zugleich. Extrem präsent und vor allem eines: ausdrucksstark.

2013 Azienda Agricola Brovia · Barolo Brea Ca Mia /Piemont

Lobenberg: Der Ca'Mia (die Lage heißt Brea, Unterlage Ca Mia) wächst auf 350m in Süd-Ost-Ausrichtung. In direkter Nachbarschaft der Lage Cerretta, Lehm auf Kalkstein. In Serralunga, der Heimat berühmter Weine wie der Barolo Sperss von Gaja und Conternos Monfortino. Auch Pira hat hier seine Weinberge. Serralunga steht für die größte Kraft aller Baroli. Und für immense Komplexität, die Kraft-Frucht-Kombination ist überwältigend. Die Reben wurden Mitte der 50er Jahre angepflanzt, ca. 1 Hektar. Geerntet wird von Hand im Oktober. Nach 15–20 Tagen Fermentation im rohen Beton bei gleichbleibender Temperatur (der Presswein wird verkauft und nie mitverwendet) reift der Wein zwei Jahre in Französischer Eiche in mittelgroßen Fässern von 30 hl. Danach wird der Wein ohne Filtration auf die Flasche gezogen. Bei der Veredelung wird penibel auf eine konstante Temperatur und die richtige Luftfeuchtigkeit geachtet; geschützt vor Sonneneinstrahlung und Kunstlicht. Das Ergebnis ist ein sehr komplexer und lang gereifter Wein aus einem großen Weinberg von Serralunga d'Alba. Eukalyptus mit Wacholder und süße roter Kirsche dominieren die Nase. Heu, Trockenblumen, Rosenblätter. Duftig, blumig, aber auch dicht und weich und rund. Dabei durchaus Frische zeigend. Der Wein mit dem größten Biss und Kraft der Einzellagen Brovias. Sattes, total geschliffenes Tannin, aber sehr präsent. Mit leichter Schärfe, am Ende mit feiner Würze. Ich weiß nicht wann ich das letzte Mal einen so tanninreichen Wein, der zugleich so butterweich und charmant war, getrunken habe. Überhaupt nichts fettes und trotzdem vollmundig üppig. Sehr reichhaltig. Intensive Frucht, alles wird ausgekleidet. So was Süßes, Charmantes und gleichzeitig Pikant, Süß-Saures. So was Gerbstoffreiches was gleichzeitig samtig und seidig daherkommt. Dazu Lakritze, Süßholz, Cranberry. Extrem mineralischer Wein. Fleischig. Ein Blockbuster in üppiger Weichheit, ohne Fett, ohne zu überwältigen. Die Flasche wird immer ausgetrunken, so lecker ist der Wein. Ein perfekter Barolo, aber ich kann sie nicht alle mit 100 bewerten. Ich lege mich fest: Rocche vor Villero vor Ca Mia. 97–98+/100



2013 Azienda Agricola Brovia · Barolo Rocche di Castiglione /Piemont

Lobenberg: Die Einzellage Rocche liegt auf 350m in Süd-Ost-Ausrichtung. Die Reben wurden Mitte der 60er Jahre angepflanzt und wachsen überwiegend auf ca. 1,5ha hellem Kalkstein und noch mehr Sandboden. Voraussetzung für große Eleganz. Geerntet wird von Hand im Oktober. Nach 15–20 Tagen Fermentation im rohen Beton bei gleichbleibender Temperatur reift der Wein zwei Jahre in Französischer Eiche in mittelgroßen Fässern von 30 hl. Danach wird der Wein ohne Filtration auf die Flasche gezogen. Bei der Veredelung wird penibel auf eine konstante Temperatur und die richtige Luftfeuchtigkeit geachtet; alles immer geschützt vor Sonneneinstrahlung und Kunstlicht. Das Ergebnis ist ein extrem eleganter Wein von einem der großartigsten Weinberge in Castiglione Falletto. Die Nase dieses Brovias erinnert an einen ganzen Strauß von Gewürzkräutern. Eukalyptus und Minze dazu. Provenzalische Kräuter. Koriander. Aber noch mehr Estragon. Das ganze steht vor einem Riesenbündel von roter und schwarzer Frucht. Hohe Intensität, Wucht, Druck. Unendlich fein dabei, aber immer würzig bleibend. Ungeheuer intensiv. Eukalyptus schält sich als Dominante heraus. Dann kommt Wacholder, Lorbeer, ein bisschen grüne und schwarze Olive, getragen von satter süßer, dunkler Kirsche. Der Mund zeigt einen immenser Angang an Eukalyptus und Minze mit Kräutern und unglaublich warmer, süßer, drückend dichter Frucht. Nicht fett, superelegant, aber intensiv in enormer Ausprägung. Der Mund zieht sich zusammen vor lauter Wonne. Die Tannine sind butterweich, unglaublich samtige und seidige Tannine in unerwarteten Massen. So dicht und so süß. Der Wein ist ungeheuer saftig, süß und lecker, dabei zugleich so anspruchsvoll in seiner Krautwürzigkeit. Das ist ein unglaubliche Komposition, und erstaunlicherweise einer der überzeugendsten, leckersten, einnehmendsten Weine des Jahres. Großer Kino, jedoch ohne niederknien zu müssen. Wahrscheinlich kein Wein für 40 oder 50 Jahre, aber in den nächsten 25 Jahren wird es wenig Besseres geben in dieser charmanten, explosiven Intensität. Wir sind vollständig begeistert. 98–99+/100

2013 Azienda Agricola Brovia · Barolo Villero/Piemont

Lobenberg: Der Villero wächst auf 340m in Süd-West-Ausrichtung in Castiglione Falletto. Der Villero kommt vom gleichen Hang wie Rocche, das Beste aus Castiglione Falletto. Kalksteinböden, Sand, weißer Lehm, hohe Eleganz und maskuline Power zugleich. Die Reben wurden Anfang der 60er Jahre angepflanzt und wachsen auf ca. 1,5ha Ton- und Kalkboden. Geerntet wird von Hand im Oktober. Nach 15–20 Tagen Fermentation im rohen Beton bei gleichbleibender Temperatur (Presswein wird niemals mitverwendet) reift der Wein zwei Jahre in Französischer Eiche in mittelgroßen Fässern von 30 hl. Danach wird der Wein ohne Filtration auf die Flasche gezogen. Bei der Veredelung wird penibel auf eine konstante Temperatur und die richtige Luftfeuchtigkeit geachtet; geschützt vor Sonneneinstrahlung und Kunstlicht. Das Ergebnis ist ein kraftvoller und körperreicher Wein vom historisch bedeutendsten Cru in Castiglione Falletto, Villero war die erste jemals etikettierte und genannte Einzellage in der gesamten Langhe (Vietti). Die Nase dieser fast 60 Jahre alten Reben müsste man mit süßer Bitterorange umschreiben. Dicht, würzig und

schiebend. In der Nase Orange und Orangenblüte, getrocknete Blumen. Eukalyptus, butterweiche Tannine schon in der Nase. Dicht. Unglaublich weich und trotzdem komplex. Bei Brovia werden niemals Pressweine verwendet, nur frei abgelaufener Wein, deshalb fehlen die bei vielen Weingütern üblichen scharfen Tannine. Kandierte Früchte, Rumtopf. Süße Fruchtkaltschale. Im Mund etwas mehr Biss, etwas mehr Würze im Tannin als im Rocche, aber letztlich auch hier butterweich. Schöne Länge, extremer Charme. Es fehlt vielleicht der letzte Kick, die letzte Pikanz des in diesem Jahr überragenden Rocche, aber der Wein ist in seinem Charme so delikat und so überwältigend schön, dass man reinspringen möchte. Schon der Probeschluck war schwer ausspuckbar. So ungeheuer überzeugend. Eine Delikatesse, die wir wollen, wenn man dichte, reichhaltige und charmante Weine möchte. 97–98+/100

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 seinen beiden Söhnen Renato und Giuliano. Mittlerweile hat Giuliano die alleinige Verantwortung für den Betrieb übernommen. 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.



2013 Azienda Agricola Corino · Barolo/Piemont

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

2013 Azienda Agricola Corino · Barolo „Arborina“/Piemont

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 unterstreicht 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

2013 Azienda Agricola Corino · Barolo „Giachini“/Piemont

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 zeihen 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

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 ver-





goren, 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.

🍷 2013 Bartolo Mascarello · Barolo/Piemont

Lobenberg: 2013 gab es ausreichend Regen. Alles passte perfekt, die Lese erfolgte erst relativ spät im Oktober. Das Jahr war in Summe erfreulicherweise etwas kühler. Das ergab einen sehr komplexen, hocharomatischen, duftenden, sehr ausdrucksstarken Finesse-Jahrgang mit einer kühlen Struktur und mit guter Säure und durchaus reichlich Tannin. Ein klassisches Jahr, aber zum Glück nicht zu so massiv und unnahbar wie 2004 oder 2006. Vielleicht nicht ganz so elegant wie 2010, eher etwas fester. Sicherlich tendenziell eine 2012er Version mit etwas mehr klassischer Ausprägung im Sinne von mehr Säure und Tannin. 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. 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. Die Nase des 13er zeigt Kreide, Kalkstein, Waldfrüchte, schöne grüne Olive, reife Zwetschge, Holunder dazu. Auch etwas Walderdbeere und dann kommt Sauerkirsche und Schlehe. Alles in sehr gesammelter, getragener Form, fast erhaben überkommend. Von der Nase her der Eleganz des 2012ers durchaus sehr ähnlich. Im Mund kommt dann aber diese klassische, gerbstoffreiche Ausrichtung. Dazu die typische helle Schokolade mit viel Kirsche. Sauerkirsche, rote Kirsche, auch ein kleiner Hauch rote Johannisbeere. Im Mund unglaubliche Frische durch sehr lebendige Säure. Tänzeln, vibrierend. Ich habe den 2013er direkt nach dem 2012er probiert. Wir haben in 2013 doch eine deutlich präsentere Säure und ein etwas schärferes, salzigeres, mineralischeres Tannin. Die Frucht ist schlanker, die Süße etwas zurückhaltend. Wir haben 2013 nicht ganz die Harmonie des überragenden 2010. Die Tanninschärfe und die Säure erinnern durchaus an 2006, aber die Balance gefällt mir in 2013 besser. Eben nicht nur Kraft! Insgesamt eine sehr klassische Ausrichtung mit ausreichend süßem Schmelz, Feinheit, und die-

ser wunderbaren Kühle, die meines Erachtens einem Barolo sehr gut steht. Ich persönlich mag diese zu reichhaltigen, tanninreichen Jahrgänge wie 2004 und 2006 nicht so gerne. 2009 und 2011 sind mir manchmal zu gefällig, zu lecker süßig, obwohl das auch was Angenehmes hat. 2013 ist ein sehr guter Kompromiss, der sich mit dem 2012 vielleicht noch darum streiten muss, was am ehesten in meinen Keller kommt, in dem bereits schon der köstliche 2005er und der elegante 2008 liegt. (2010 hatte ich für den eigenen Keller leider keine Flasche über). Meines Erachtens ist 2013 auch ein perfekter Jahrgang. Zumindest für meinen Geschmack. 97–98+/100

Bruno Giacosa

Bruno Giacosa ist fast 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 3 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 ist durch einen Schlaganfall und das Alter arg beeinträchtigt. Ein neuer Kellermeister und andere Veränderungen waren die Folge. Nichts desto trotz fließen sein Wissen und seine Leidenschaft noch in die Weine ein, die nach wie vor einzigartig sind.



🍷 2013 Bruno Giacosa · Barolo Le Rocche del Falletto di Serralunga/Piemont

Lobenberg: Es gibt so manche Experten, die behaupten, dass es eigentlich nur zwei wahre Barolo gibt. Einer davon soll dieser sein, so behaupten sie zumindest. Wenn man diesen probiert hat, so möchte man ihnen glauben. In diesem Jahrgang hat er wirklich alles, inklusive einer großartigen Zugänglichkeit. Rosen, Gummiabrieb, Cassis, Kirsche, Teer, Lakritze, Pflaume, Nelken, Steinhohl, frisch zerdrückte Himbeeren. Wer immer dachte, bei Giacosa-Weinen zu lange warten zu müssen, muss diesen kaufen, wenn man nach dem Börsencrash denkt, sich das nicht mehr leisten zu können, dann muss man seine Freunde zusammentrommeln und sich das trotzdem antun. 97–98/100

Conterno Fantino

Das Weingut Conterno Fantino wird seit kurzer Zeit nur noch 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, auf Grund der Fruchtintensität aber durchaus auch jung ein Hochgenuss. Bei allen Baroli von Conterno Fantino wird Reinzuchtheefe 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.

2013 Conterno Fantino · Barolo „Casteletto“/Piemont

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. Milkschokolade und Rosenblätter, dazu diese dezente Minze und Orangenesten, 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

2013 Conterno Fantino · Barolo „Mosconi“/Piemont

Lobenberg: Wie 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. 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. Ziemlich perfekt mit der hohen Säure und diesem Holz in diesem Jahrgang. Selten besser probiert hier. Fast ganz groß! 97+/100

2013 Conterno Fantino · Barolo „Sori Ginestra“/Piemont

Lobenberg: Wie 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. Sori Ginestra und Mosconi liegen dicht aneinander, ähnliches Terroir, nur die Ausrichtung ist anders. Sori Ginestra ist eine der besten Lagen Monfortes überhaupt. Wahrscheinlich nur mit der Lage Bussia in direktem Wettbewerb um die Spitze. Sehr erhabene Nase. Intensive Frucht, aber leicht abgehoben, aristokratisch. Mehr feine rote reife Zwetschge als rote und schwarze Kirsche. Hohe Intensität, aber auch ätherisch schwebend. Von burgundisch-intensiver Aromatik, chambertinartig. Das Riechen allein reicht. Der Wein macht unglaublich Freude und beeindruckt. Es ist gar kein Blockbuster, einfach nur eine feine, dichte, fruchtige Wolke mit feiner Holzunterstützung. Der Eintritt im Mund ist in seiner Intensität fast schmerzhaft. Das Tannin ist nicht weich, sondern sehr präsent, aber extrem fein geschliffen, ganz feinkörnig. Unendlich lang, druckvoll und von hoher Intensität. Dieser Wein braucht schätzungsweise zehn Jahre um sich zu integrieren. Unglaubliches Potenzial. Dabei extrem fein. Die nächsten zehn bis fünfzehn Jahre wird er hinter dem ähnlich gelegenen Mosconi zurücktreten müssen, um erst dann zu wahrer Größe aufzusteigen. Einer der besten Weine, die ich hier je probiert habe. 97–98/100

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 Weinbergarbeit bis zum Ausbau im Barrique. Elio Altare war zu Beginn der Revolutionär schlechthin, angefeindet und belächelt, im Streit mit seinem traditionellen 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, dem-





nächst auch 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 Köhner. Eine erstklassige Fortführung des Lebenswerks Elio Altares scheint gesichert.

🍷 2013 Elio Altare · Barolo/Piemont

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 Anteil 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 Rebusammensetzung 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 dazu... schon passt das als tolle Einstiegsempfehlung für jeden, der mit einem tollen, aber bezahlbaren Sammlerkeller Barolo beginnen möchte. 93–94+/100

🍷 2013 Elio Altare · Barolo Vigneto Arborina/Piemont

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 Sauerkirschen-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

🍷 2013 Elio Altare · Barolo Cannubi/Piemont

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 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

🍷 2013 Elio Altare · Barolo Unoperuno/Piemont

Lobenberg: Dieser Unoperuno ist ein hundertprozentiger Barolo Arborina, der einzige Unterschied ist, dass dieser Wein per Hand entrappelt 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, ultra-teure 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 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 selber 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.

🍷 2013 Elio Grasso · Barolo „Gavarini Chiniera“ / Piemont

Lobenberg: Auch bei Grasso war 2013 ein kühles Jahr mit einer sogar extrem späten Ernte. 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 Woche, so dass es insgesamt zu einer Maischestandzeit von gut 30 Tagen kommt. Der Chiniera 2013 wurde erst in der ersten Novemberwoche zu Ende gelesen. Extrem komplexer Wein, sehr fein, sehr klassisch, tanninreich mit hoher Säure. Im Grunde eine Wiederholung des Jahrganges 2010 mit dieser enormen Finesse. 2013 ist noch etwas kühler in der Jahrgangsstilistik. Klassisch für Barolo-Liebhaber, nicht ganz so massiv wie 2004 und 2006 und dabei doch fein wie 2010. Also ungefähr die Feinheit eines 2012ers mit der Eleganz und dem Tanningerüst des 2010er. Das ist ziemlich perfekt. Berauschend schöne Nase. Stilistisch ein Burgunder, und da ähnelt er am ehesten



einem Chambolle-Musigny mit einem Touch Gevrey-Chambertin. Der Wein ist allerdings ziemlich schlank, es fehlt zumindest in der Nase ein bisschen die fette Süße. Dafür enormer Geradauslauf, schon im Duft. Tolle süße rote Kirsche, prozenalische Kräuter, viele florale Noten, verspielt, duftig. Eine Fruchtkaltschale, fast nur aus verschiedenen Kirschen und junger roter Zwetschge bestehend. Ganz langsam schält sich ein leichter Hauch von Johannisbeere heraus. Helle Schokolade. Der Mund hat dann die Fruchtsüße, er ist eine Aromen-Explosion in Kirsche und Zwetschge, alles vermischt mit viel Salz, Kalkstein und Kreide. Auch Cranberry, Walderdbeere, Waldhimbeere, alles getragen von Kirsche und Zwetschge. Das Ganze ultrafein, sehr burgundisch. Sehr langer Nachhall mit feiner Salzspur, aber eben auch mit sehr massiven Mengen zarten, feinkörnigen Tannins ausgestattet. Das ist ziemlich gut. Das ist der Charme des letzten Jahres vermischt mit der klassischen Linie des 2010ers. Unglaublicher Geradauslauf auch im Mund, der Wein hält über Minuten an. Er rollt immer wieder mit dieser wunderschönen Süße hoch, ohne jedoch die große Opulenz auszustrahlen, er ist nie zu fett. Bleibt dabei immer fein aber gleichzeitig klassisch. Das ist sicher einer der ganz großen Weine eines ganz fantastischen Jahrganges. Ein Jahrgang, der meinen Trink-Liebling 2012 kombiniert mit dem Klassiker 2010. Großes Kino, ziemlich perfekter Barolo, der unbedingt ein paar Jahre Lagerung braucht. 98–100/100

🍷 2013 Elio Grasso · Barolo „Ginestra Casa Mate“ / Piemont

Lobenberg: Anders als der zuvor probierte Gavarini Chiniera hat der Ginestra Casa Mate 2013 deutlich mehr Wucht & Volumen. Ist insgesamt deutlich reichhaltiger. Die Weinberge werden sämtlich biologisch-organisch bearbeitet. Die Lage Ginestra ist eine Südexposition und eine der berühmtesten Lagen im Barolo-Gebiet, wohl mit Bussia die beste Lage von Monforte d'Alba. Der Kalkstein-Untergrund von Ginestra ist deutlich von weißem Lehm durchzogen, von Eisen, Kupfer und ähnlichen Metallen dominiert. Dieser spezielle, kalkhaltige Lehm gilt zusammen mit, oder noch vor dem reinen Kalkstein und Kreide, als das große Geheimnis der besten Barolo, das ist der Schlüssel des Terroirs. Durch den Lehm ist Ginestra sehr viel kompakter als Gavarini, die andere Lage der Grassos. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei über 30 Jahren. Die Fermentation geschieht in Stahl. Mazeration nach der alkoholischen Vergärung (Spontanvergärung) für weitere 2–3 Woche, so dass es insgesamt zu einer Maischestandzeit von gut 40 Tagen kommt. Ausbau in 25 Hektoliter Fässern aus slawonischer Eiche, ohne Abzug bis zur Flaschenfüllung. Im 2013er Ginestra kommt mehr süße, schwarze Kirsche neben reifer Zwetschge, ziemlich voluminös, aber nie fett wirkend. Hier fehlt der ganz feine Chambolle-Musigny Teil des burgundischen Gavarini. Hier sind wir eher zwischen Gevrey Chambertin und Morey-Saint-Dennis. Kraftvoll und erdig. Im Mund überdeckt der Ansturm des Gerbstoffs und der enorm präsenten Säure die darunterliegende, extreme Aromatik für mehrere Minuten. Der Wein bleibt mit seinem extremen Gerbstoff für mehrere Minuten haften und nimmt den ganzen Mund ein. Bei dieser hohen Intensität ziehen sich sogar die Augen zusammen. Der Ginestra Casa Mate braucht sicherlich 5 Jahre länger als der Gavarini Chiniera. Hier kommt so viel Wucht dazu. Auf lange Sicht mag er vielleicht sogar der größere Wein sein. Beide Grasso Weine gehören zum Besten was ich hier in diesem Jahrgang probiert habe und können mit den grandiosen 2012ern mithalten, ja übertreffen sie gar. Etwas weniger Charme und Liebreiz als 2012, dafür mehr Aromatik, Terroir und mineralischer Ausdruck. Stilsicherer, klassischer Barolo mit unendlicher Länge. Großer Stoff. 99–100/100

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 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-l-Tonneau angebaut. Das Besondere bei San-

drone 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 zu gegeben 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!



2013 Luciano Sandrone · Barolo Le Vigne/Piemont

Lobenberg: Direkt hinter dem 2012er probiert, kommt der 2013 schon in der Nase tanninreicher, versammelter, mit mehr Geradeauslauf. Der 2012er hat sich im Laufe eines weiteren Jahres in der Flasche zu so viel Feinheit und Delikatesse entwickelt, dass der 2013er fast ein bisschen wie ein Blockbuster rüberkommt. 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 L Tonneau, 20% neues Holz, 24 Monate, kein Abzug, keine Bâtonnage. Schon in der Nase viel Druck zeigend, so eine klassische Ausrichtung. Hohe Säure, gleichzeitig aber auch hohes Tannin. Viel rote Frucht, aber auch schwarze Kirsche. Darunter Waldfrüchte, sogar Walderdbeere und Waldhimbeere. Salz und Mineralität dazu. Die Kraft des 13er setzt sich im Mund fort. Ich werde komplett an den 2010 erinnert mit der auf der einen Seite unglaublichen Feinheit und Raffinesse, sowie der fast maskulinen Tanninausprägung. Große Länge, hohe Intensität. Ein wenig zu aggressiv in der Jugend. Der Wein braucht sicherlich acht bis zehn Jahre Flaschenlager um perfekt zu werden. Ein delikater, tänzelnder Barolo, der nicht die Wärme, nicht das Fett der runden, warmen Jahrgänge hat, sondern eher für ein langes Leben bestimmt ist. Der Wein ist dennoch voller Finesse, es ist kein brutaler Wein wie die Jahrgänge 2004 und 2006, wo das Tannin alles überdeckt hat. Hier steht die Feinheit klar im Vordergrund und doch hat er nicht den Charme des 2012ers. Ich persönlich stehe komplett auf Jahrgänge wie 2005, 2008 und 2012, wo eben Klassik und Charme zusammentreffen. Die klassischen Barolo Liebhaber aber werden 2013 wie auch zuvor schon 2010 favorisieren. Manche Genießer lieben es eben zu warten und Geduld zu haben. Es ist auf jeden Fall ein Wein mit Größe und viel Anspruch. Ein Exemplar das Zeit braucht, in 10 Jahren dann aber genial sein wird. Dann bewerte ich ihn höher, jetzt nur 96–98+/100

2013 Luciano Sandrone · Barolo Aleste (ehemals Cannubi Boschis)/Piemont

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 vorbehalten. 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. Der Cannubi von Sandrone baut seine Kraft erst im Laufe von Jahren auf. Er präsentiert sich jung so wie dieser gerade gefüllte 2013er mit unendlicher Feinheit, fast als ein Gevrey Chambertin aus Burgund rüberkommend. Wunderschöne süße Kirsche, feine Zwetschge, ein Hauch Schlehe. Das Ganze mit etwas Salz, Kreide, Kalkstein unterlegt. Alles fein schwebend. Stellt sich nahezu erotisch, fast wollüstig dar. Im Mund dann zwar den Charme wieder aufgreifend, dabei aber unglaublich Grip zeigend. Wie schon beim Le Vigne ist das eindeutig die Ausrichtung des 2010er. Sehr reife, rote Kirsche mit viel Frische und intensivem, leicht bissigem, aber sehr feinem Tannin. Sehr delikater, tolle Frische. So unglaublich klassisch und doch sehr fein. Zeigt eine tolle Länge. Vor allem von der kühlen klimatischen Bedingungen des Jahrgangs 2013 profitierend. Der Wein macht Freude und ist doch noch ziemlich verschlossen. 2013 braucht auf jeden Fall 5–10 Jahre länger im Keller als der sehr viel offenere 2012, der inzwischen aber auch eine unglaubliche Power aufgebaut hat. Ich war verblüfft, als ich zuvor den 2012er probierte, wie viel Kraft er bei all dieser Feinheit & Charme auf sich vereinigt hat. Der 2013 hat eher noch mehr Kraft, ist dafür etwas klassischer, härter in der Jugend. Das wird aber auf jeden Fall ein ganz Großer. Definitiv einer der besten Weine, die ich im Jahrgang 2013 probieren konnte. 97–100/100

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 Dolcetto und Barberas, im jeweiligen Preisbereich fast konkurrenzlos. Für mich gehört Luigi Pira zu den 10 besten Barolo-Weingütern des Piemont.



2013 Luigi Pira · Barolo Serralunga/Piemont

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 2.500 l 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 eisen-geprägt und bringen kraftvolle Weine hervor. Anders als alle anderen Erzeuger, füllt Gian Paolo 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. Auch hier hat 2013 diese schöne kühle Jahrgangsscharakteristik. Die Nase ist kühl und etwas streng, typisch Serralunga, und von den eisenhaltigen Böden geprägt, maskulin und trotzdem weich und warm. Dichte Zwetschge und Kirsche, sehr duftig und intensiv. Konzentriert ohne Fett. Cranberry, Kümmel und Anis, Schlehe, sehr dicht, aber auf keinen Fall fett. Viel innere Spannung zeigend. Garrigues, Estragon, Wacholder, Lorbeer, Minze und Eukalyptus. Der Mundeintritt ist etwas versammelter, etwas präsenter im Tannin als der charmante Überflieger 2012. Wir sind hier wieder deutlich klassischer. Das Tannin ist zwar total geschliffen und feinkörnig, aber der Eintritt im Mund erfolgt mit viel Säure und großer Spannung. Rote und schwarze Frucht, Eisen, Blut, nicht dick, sondern trotz aller Kraft ein feiner Wein, ein eleganter Wein. Nur eben kein zartes Weinchen, sondern ein hochintensiver Barolo von großer Klasse. Ein Power-Barolo eben. Was erwartet man wohl auch von einer Lage direkt neben Viettis Lazzarito und Gajas Sperss? Sehr lang, für Minuten verweilend, immer wieder hochrollend, lange salzige Spur auf der Zunge hinterlassend. Deutlich Terroir-Einfluss, Mineralität. Hohe Intensität in der Aromatik. Ein fast großer Wein, der dem traumschönen 2012 in nichts nachsteht und Liebhaber von Klassikern sogar noch besser gefallen wird. Ich finde den 2012er für die nächsten 10 Jahre im Grunde interessanter, charmanter und viel süffiger. Der 2013er ist aber wahrscheinlich der etwas größere Wein. Toller Erfolg. 94+/100



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 sehr zusammen arbeitend mit seinem Sohn Davide und dem ebenfalls sehr idealistisch veranlagtem Mitarbeiter Cesare, allein erarbeitet. Inzwischen ist der immer noch extrem jugendlich wirkende, und körperlich/geistig ungemein fitte Roberto 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, ausschließlich und immer biologische Arbeit im Weinberg und Keller. Extreme Ertragsreduktion. Nie ein Zugeständnis, nie gibt es ein Abweichen von der Top-Qualität! 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.



2013 Roberto Voerzio · Barolo La Serra/Piemont

Lobenberg: La Serra ist die höchste Lage in La Morra, und damit die höchste Lage von Voerzio und in der Langhe überhaupt, in 420 Metern Höhe 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. 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. Grundsätzlich war 2013 in der Langhe ein eher kühleres Jahr, mit kühleren Nächten und nicht so heißen Sommertagen. Der Ernteverlauf war relativ normal, das heißt, dass er auch 2013 schon Ende September bei voller Reife erntete. Und trotzdem schlägt sich der kühle Charakter des Jahrgangs nieder mit moderatem Alkohol und schöner Frische bei großer Komplexität. Die Nase hat unglaublich viel Ähnlichkeit mit dem Jahrgang 2012 (La Serra gab es 2012 leider wegen Hagel nicht), nur eine Spur zarter. Für mich sind 2013 und 2012 die zwei schönsten Jahrgänge seit ich Barolo probiere, weil sie noch vor 2008 und 2010 so extrem feine, elegante und trotzdem komplexe, ausdrucksstarke Jahrgänge sind. Ok bei 2010 muss ich nochmal nachprobieren, war schon auch genial. Marzipan neben Zwetschge, süße Kirsche, nur einen Hauch schwarze Kirsche. Ein kleiner Touch Lorbeer, Olive und auch rote Johannisbeere. Sehr fein und trotzdem schöne Süße ausstrahlend. Der Mund wie für La Serra üblich unglaublich frisch, fein, tänzelnd, verspielt. So überaus seidig zeigt er eine salzig mineralische Schärfe, die fast verblüfft und berauscht zugleich, so unendlich viel Ausdruck mit rassischer Säurefrische. Ein Wein, der mich ein wenig an den aus Barolo stammenden Cannubi von Altare erinnert, aber etwas konzentrierter ist. Feine Süße bei komplexer Filigranität. Der Wein hat Rasse und ist burgundisch fein. Ein Chambolle-Musigny im oberen Bereich, darunter die Kraft aus Gevrey-Chambertin und den leicht maskulinen Unterbau. Grandioser, komplexer Barolo, der nach 5–10 Jahren Lagerung perfekt zu trinken sein wird. Es macht viel Spaß. 97–98/100

🍷 2013 Roberto Voerzio · Barolo Brunate/Piemont

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 380 Meter Höhe. Brunate gilt Kennern zusammen mit Cannubi historisch als einer der zwei besten Cru von allen Barolo-Lagen der Langhe. Jede Pflanze, also jeder Weinstock, bringt bei Roberto Voerzio 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 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 (auf Robertos Wunsch 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, also nur Zweit- und Drittbelegung, damit traditionelle Ausprägung der Weine, Holz ist nicht spürbar. Bei so 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. 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

🍷 2013 Roberto Voerzio · Barolo Cerequio/Piemont

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 300 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. Jede Pflanze, also jeder Weinstock, bringt bei Roberto Voerzio nur knapp 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 der extremste Winzer der Welt. Bei so extremer und qualitativ auch gewünschter Ertragsreduktion ist es dauerhaft jedoch wichtig die Stockdichte auf 10 Tausend 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 (auf Robertos Wunsch 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, also nur Zweit- und Drittbelegung, damit traditionelle Ausprägung der Weine, Holz ist nicht spürbar. Bei so 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. Cerequio hat zwar ein ähnliches Terroir wie Brunate, trotzdem ist Cerequio wegen seiner höheren Wärme im Mikroklima meistens etwas kraftvoller und dichter. Der 2013er ist viel offener, charmanter und reichhaltiger als La Serra und Brunate, dunkler, schwarzfruchtiger, zeigt aber dennoch auch eine große Spannung und hohe Intensität. Mehr ein Chambertin wenn die zwei anderen Lagen aus Chambolle und Vosne-Romanée stammten. Der Cerequio hat eine vollständig andere Nase als der Brunate, deutlich dichter, man ist geneigt zu



sagen, etwas eindimensionaler, etwas plumper, aber die Intensität der Zwetschge und dichten Kirsche ist überwältigend. Die Tannine sind etwas runder, der Wein ist weniger salzig aggressiv, eher rubenshaft und mit einem Hang zur Rundheit, insgesamt etwas offener und zugänglicher. Der Wein präsentiert früh sehr große Harmonie und frühe Größe, weit mehr als der Brunate und La Serra, und doch hat er die geniale, rotfruchtige Frische eines kühlen Jahres. Für mich mit der beste Cerequio, seit ich hier probiere, auf gleicher Höhe wie 2010 und noch vor 2008. 100/100

🍷 2013 Roberto Voerzio · Barolo Sarmassa di Barolo/Piemont

Lobenberg: Beeindruckend, konzentriert und komplex, großartige Aromen von Waldbeeren. Ein Blockbuster. Und extrem fein! Geht nicht? Doch, bei Voerzio! 97–99/100

Vietti

Die Familie Vietti erzeugt Wein seit vier Generationen in Castiglione 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 Weißweinträuben 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.

🍷 2013 Vietti · Barolo Castiglione/Piemont

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. Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Ultrakleine Erträge von unter 20 hl/ha durch mehrmalige grüne Lese. Beides zusammen ergibt immer eine frühere Reife mir knackiger Säure bei zugleich hoher Fruchtsüße. Im kühlen, aber perfekten Jahr 2013 natürlich erst Ende Oktober gelesen. Bei Vietti wie schon bei Voerzio kann man je nach Jahrgang früher oder später lesen, die volle Reife erreicht man immer. 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. Der Barolo Castiglione ist ein Blend aus Top-Einzellagen der Langhe, deren Einzelvinifikation von der Menge nicht lohnt. Wenn man Flasche zukaufen kann wird ein weiterer Cru daraus entstehen, wie es mit dem



heutigen Superstar „Ravera“ 2010 geschah. Die Einzellagen gibt es dennoch nur in winzigen Mengen. Die ungeheure Fülle und Reichhaltigkeit zeigt aber schon der Castiglione, der aber zugleich, auch wegen des großen Holzes, eine an Giacosa erinnernde Finesse und Zartheit an den Tag legt. Dichte der Frucht bei totaler Fokussierung, der mittige Lauf eines voluminösen Barolo, der maskuline und feminine, fast Barbaresco-hafte Züge hat. Satte und doch ultrafeine rote Frucht. Feiner Sand. Salz. Kreide und Kalkstein. Das Ganze sehr pikant tänzelnd. Ja, dieser Castiglione ist grundsätzlich die ideale Komposition eines Barolo, so wie es sonst vielleicht noch Maria Theresa Mascarello und eben Giacosa schafft. Und 2013 ist in seiner Pikanz und Delikatesse wie 2012 und hat dazu als 13er noch mehr Frische, Pikanz und Finesse, ein überragendes Beispiel der Stilistik Viettis. Er ist noch feiner und frischer und verspielter als der extrem feine 2012er. 2013 braucht allerdings auch noch mehr Zeit als 2012, weil sein Tannin noch mehr Schärfe zeigt und die Säure etwas höher liegt. Insgesamt auf dem extrem feinen 12er Level, nur knackiger. 94+/100

🍷 2013 Vietti · Barolo Brunate/Piemont

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. Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Ultrakleine Erträge von unter 20 hl/ha durch mehrmalige grüne Lese. Beides zusammen ergibt immer eine sehr frühe Reife mir knackiger Säure bei zugleich hoher Fruchtsüße. Bei Vietti wie schon bei Voerzio kann man daher je nach Jahrgang früher oder später lesen, die volle Reife erreicht man immer. Im kühlen, aber perfekten 2013 erst Ende 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. 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 auf Grund 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 Orangenschalenspurten, 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

🍷 2013 Vietti · Barolo Rocche di Castiglione/Piemont

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. Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Ultrakleine Erträge von unter 20 hl/ha durch mehrmalige grüne Lese. Beides zusammen ergibt immer eine sehr frühe Reife mit knackiger Säure bei zugleich hoher Fruchtsüße. Bei Vietti wie schon bei Voerzio kann man daher je nach Jahrgang früher oder später lesen, die volle Reife erreicht man immer. 2013 im perfekten, kühlen Jahr erst 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. 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. Ungeheure Intensität schwarzer Frucht und Lakritze. Aber die Lakritze ist nicht schwarz, fast eine helle, salzige Lakritze. Fast schwarz. Schwarze dichte Frucht, sehr viel Wachholder, schwarze Olive und Olivenpaste, dunkle Erde, schwarze Kirsche und so dicht, dass er kaum noch Süße aus dem Glas steigen lässt. Der ganze Mund wird schwarz belegt. Erde, Veilchen, Lakritze, Weihrauch, Thymian, Teer, wieder schwarze Olive. Intensives Tannin, was aber fast weicher herüberkommt als im Lazzarito. Das liegt aber daran, dass hier so viel Frucht im Spiel ist. Dieser 2013er hat schon eine leichte Barbera-Affinität in seiner hohen Intensität an dichter Kirsch-Schlehen-Schoko-Frucht und wird selbst in 10 Jahren den Trinker immer noch überwältigen in seiner Dichte. Wir sind bei Vietti auf jeden Fall in einer anderen Dimension als zum Beispiel bei den ultrafeinen Weinen von Aldo Conterno oder Elio Grasso in ihrer burgundischen Feinheit. Wir sind hier eher bei den großen Weinen des Priorats. Auf jeden Fall ist Vietti der wuchtvollste, kraftvollste Erzeuger, mit dem ich zusammen arbeite. Man muss diesen enormen und überwältigenden Stil mögen, dann kann man ihm attestieren, dass er ganz vorne liegt. Der Rocche ist auf jeden Fall ein Ultrateil, dem die Säure des Jahrgangs 2013 so gut zu Gesicht steht. Nach Minuten meiner Sprechzeit nochmals genossen, er verschwindet er überhaupt nicht mehr aus dem Mund. Ich bin gespannt, ob ich ihn in 10 Jahren mag oder ob er mit dann noch zu intensiv ist. Auf jeden Fall ein Blockbuster par Excellence. 98–100/100

🍷 2013 Vietti · Barolo Lazzarito/Piemont

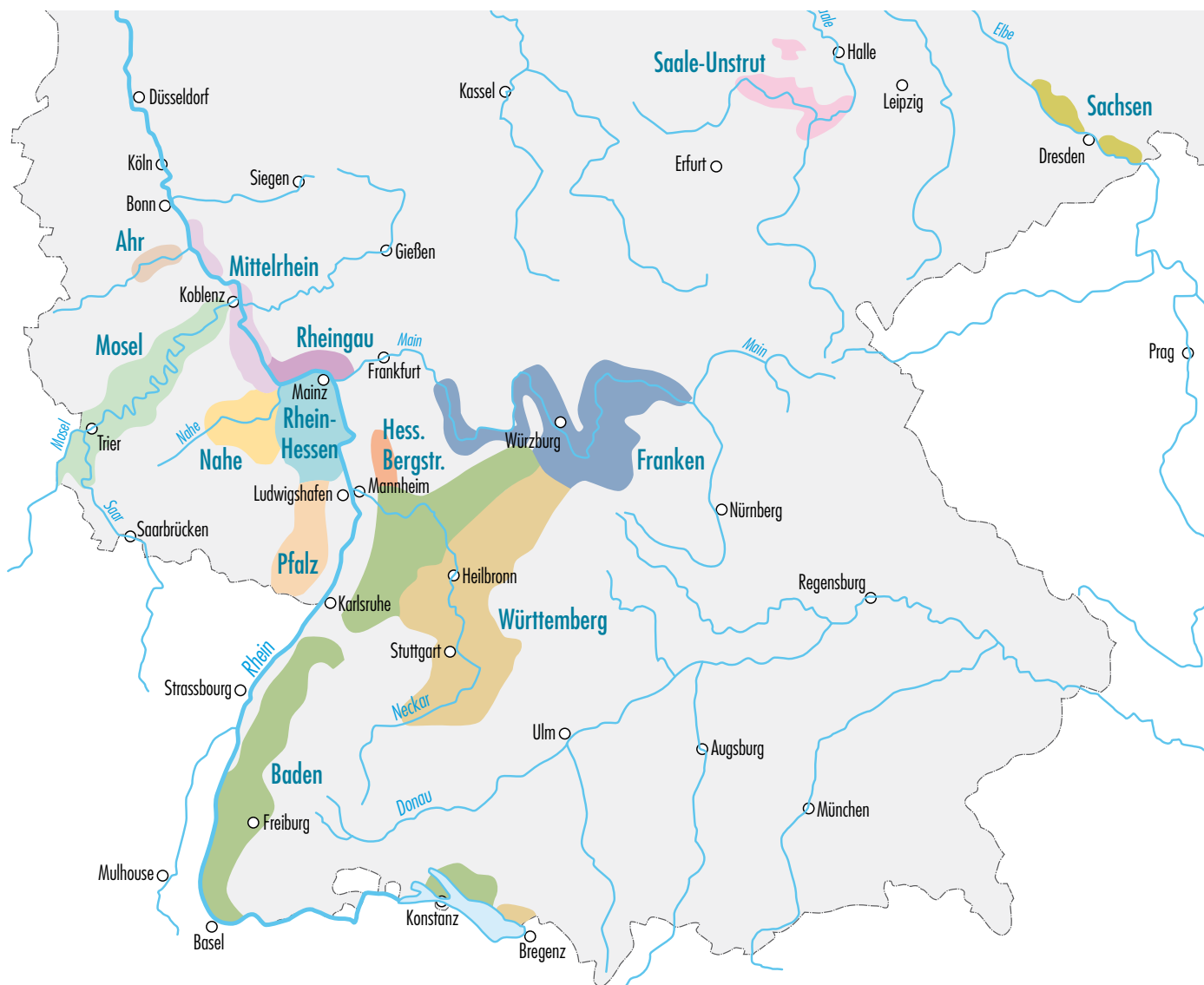
Lobenberg: Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Ultrakleine Erträge von unter 20 hl/ha durch mehrmalige grüne Lese. Beides zusammen ergibt immer eine sehr frühe Reife mit knackiger Säure bei zugleich hoher Fruchtsüße. Bei Vietti wie schon bei Voerzio kann man daher je nach Jahrgang früher oder später lesen, die volle Reife erreicht man immer. 2013 aber 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. 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 Metalleinsprengeln. 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. Dazu kommt jahrgangsspezifisch eine grandiose Frische. Vietti mit seinem sehr massiven, wuchtigen Stil profitiert unglaublich von so einem frischen Jahrgang wie 2013, der bei einem so hohen Tanninlevel und viel Dichte und Kraft eben auch die Säure dazu bringt, um den Wein herum zu balancieren. Aber ein Jahrgang wie 2013 ist bei Vietti im Grunde unter mindestens 10 Jahren Flaschenlager nicht genussfähig. Es sind maskuline, extraordinäre Teile. Im Grunde sind die Crus im Jahrgang 2013 denen des Vorjahres 2012 überlegen, weil es einfach Weine für die Ewigkeit sind. Es sind, wie schon 2010, Monumente der Feinheit, Frische und Kraft zugleich. 100/100

🍷 2013 Vietti · Barolo Ravera/Piemont

Lobenberg: Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Ultrakleine Erträge von unter 20 hl/ha durch mehrmalige grüne Lese. Beides zusammen ergibt immer eine sehr frühe Reife mit knackiger Säure bei zugleich hoher Fruchtsüße. 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. Ravera ist der einzige, nicht vollständig entrappte Barolo, keinerlei Kontakt mit kleinen Fässern, Ausbau zu 100% in einem großen, alten 4000-Liter-Fass. 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 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. Die Nase hat Schlehe und Cranberry, sogar deutliche Johannisbeere. Fast etwas Cabernet, sehr pikant. Man fühlt sich auch an Pinot Noirs von Meo Camuzet erinnert. Das Ganze spiegelt sich auch im Mund wider. Ja, das ist stilistisch noch mehr Meo Camuzet, was für mich immer sehr irritierend ist für Pinot Noir, dort eben eine Johannisbeere zu schmecken. Das ist eben auch hier sehr eigen: Rote Johannisbeere mit Sauerkirsche, roter Kirsche, und dazu Cranberry und ganz viel Schlehe. Nur dieser Barolo ist hier so. Diese rotfruchtige Komposition mit einem Hauch weicher schwarzer Kirsche darunter ist sehr eigenständig. Man muss sich nur entscheiden, ob man das eher über die anderen klassischen Lagen setzt oder ablehnt. Auf jeden Fall ein deutlicher Unikats-Charakter, der Ravera verblüfft im positiven Sinne total. Geschliffene Tannine. Große Länge. Auf jeden Fall ein einzigartiger Barolo und für mich bei Vietti 2013 der Primus inter pares und einer der ganz großen Weine eines genialen Jahrgangs. 100/100



DEUTSCHLAND 2016





Deutschland – Verkostungstour 2016

Tag 1 – Mittwoch, der 19. April

Der Start von Bremen aus – am Mittwoch, den 19. April. 500km zur Mosel. Wittingen, Terrassenmosel bei Koblenz an der Mündung, der heißeste Teil DES deutschen Finesse-Weingebiets.



Heymann Löwenstein, frühe Ernte, fertig schon Mitte Oktober, wuchtig barocke Weine mit 13,5% Alkohol, aber genialer Aromatik. Wie Datteln, Feigen, Feuerstein, Karamelle, Mandarine, Mango, Papaya, Jasmin und Passionsfrucht zugleich. Phänomenal, moderate Säure unter 7g und über 5g Restzucker. Hammerweine aber zum Glück keine Botrytis. Mächtig aber nicht fett. Das ist der moderne, botrytisfreie Löwenstein in seiner barocken Lieblingsausprägung. Eigentlich der Gegenentwurf zur Mosel, stilistisch etwas mehr Van Volxem in moselanischer Reinkultur. Groß und mächtig und sooo eindrucksvoll, weit weg von 2013 und 2015, stilistisch eher 2012.

Im gleichen Ort Wittingen das Aufregendste Deutschlands: **Materne & Schmitt**. Studium Wirtschaft und Sozialwissenschaften. Weininfiziert. Studium Weinbau! Das Leben gewählt. Praktikum bei Reinhard Löwenstein. Alles richtig gemacht, Janina und Rebecca, blutjung und bildhübsch, alles Gute gelernt! Winzigste Weinberge, gepachtet oder überlassen von Löwenstein oder anderen Gönnern, gern auch aus brutal schwierigen Lagen und Betriebsaufgaben. Jede Lage in Quadratmeter gezählt anstatt Hektar. Und soooo gut, sie sind ähnlich gut wie der Meister, sogar schräger und individueller, fast so schräg und puristisch steinig wie ihr Freund Vollenweider. Tolle Ortsweine, dazu ganz große Einzellagen mit überzeugender GG-Qualität (geht natürlich nicht, sind nicht im VDP).



Die ungeheure, steinig salzige Mineralik und tolle Phenolik aus Maischestandzeit überdeckt und kompensiert das üppige Jahr. Engpass ist hier nicht die Qualität, sondern die wenigen 12 Tsd. Flaschen Gesamtproduktion. Wohl dem, der früh dabei war!

Und dann! Arriviert als kultigster Biodyn. Deutschlands: **Clemens Busch**. Sooo puristische Jahre 2012, '13, '15 mehrten seinen Ruf als mineralischer Extremist. Aber mancher vermisste bei all der Herausforderung das Vergnügen, die köstliche Süßigkeit eines Reinhard Löwensteins.



Die Antwort lautet: Es geht doch. „2016“ ist die magische Antwort auf Alles, wie „42“ bei „Per Anhalter durch die Galaxis“ (Wer es nicht gelesen hat, verpasst viel Leben!).

Ungeheurer Schmelz aus der Komplexität der längsten Vegetationsperiode der Geschichte, erst Ende November vergoren ... dabei nur 12% Alkohol und satte 9g Säure bei 4g Restzucker. Hier eben nicht überreif wie an der Terrassenmosel, sondern frisch und dennoch schmelzig. Der so famos balancierende Schmelz kommt nur aus der grandiosen Komplexität. Best ever hier und High-light meiner Verkostungshistorie.

Mein erstes, spontanes Zwischenfazit: Es scheint spannend zu werden – wegen der ungeheuren Komplexität und des warmen und fruchtigen Schmelzes, bei toller Säure und anständig moderatem Alkohol. Wir Freaks lieben 2008, 2010, 2013 und 2015. Das Publikum liebt 2007, 2011 und 2012. 2016 wird EUER Jahr liebe Kunden!

Tag 2 – Donnerstag, der 20. April

Mosel go on! Diese qualitative Quadratur des Kreises geht weiter! Wie im Himmel!



Eine Vegetationsperiode bis Mitte oder gar Ende November. Immense Komplexität und Extraktsüße bei fast zartem Alkohol von oft unter 12%. Dazu Säuren von 7 bis 9g im trockenen Bereich und oft über 10g bei Süßweinen. Pikant und extrem schmelzig und mit köstlicher Saftigkeit und Fülle. Schicke Finesse und zarte Köstlichkeiten, leichtfüßig und zart, und dabei doch Power.

Der **Mönchhof** besticht mit seiner Ürziger Sonnenuhr Kranklay Spätlese trocken, aus über 100 Jahre alten wurzelechten Reben in Einzelpfahlerziehung.

Fast gleichwertig zum Nachbarn aus der selben Lage, Ernie Loosens 100 Punkte Ürziger Würzgarten aus gleichartigem Ausgangsmaterial. Beide Winzer erzeugen auch aus ebenfalls 100jährigen, wurzelechten Reben im Erdener Prälat zwei der besten Auslesen der Mosel und Deutschlands. Ernie Loosen zeigt darüber hinaus womöglich die beste Kollektion Deutschlands. Einer der besten Gutsweine mit dem Rothschiefer! Dann ein genialer feinherber Himmelreich aus Graach, eine knapp unter 20g Restzucker liegende Auskoppelung aus dem 100-Punkte-GG. Und dann vier der besten GGs des Jahres: Prälat, Wehlener

Sonnenuhr, Graacher Himmelreich und Ürziger Würzgarten. Vier Weine aus höheren Sphären, grandioser Schmelz in totaler Harmonie und Feinheit mit viel Power darunter, alles aus über 100 Jahre alten wurzelechten Reben in Einzelpfahlerziehung. Spontan vergoren. Viermal wie im Paradies. **Dr. Loosen** ist 2016 für mich die Benchmark in Perfektion.



Maximin Grünhaus stellte mit dem Abtsberg GG all seine trockenen Abtsberge der Vorzeit in den Schatten. Ultrafein und finessenreich, dabei Frische und Power, aber Harmonie in unvorstellbarer Dimension. Glatt 100.



J.J. Prüm, nach 2015 das zweite geniale Jahr. 2016 noch feiner und schicker, weniger laut, aber soooo hintersinnig. Das Graacher Himmelreich 2016 mit Kabinett und Auslese sogar vor der Wehlener Sonnenuhr. Unendlich raffiniert und verspielt.



Oliver Haag vom **Weingut Fritz Haag** verwundert mit seinem genialen Sonnenuhr GG da gar nicht mehr. Was kann der Brauneberger Obermeister in einem solchen Jahr anderes abliefern als perfekte Harmonie in der überragend preiswerten trockenen Spätlese „J“ aus der Juffer? Und darüber aus der gleichen Lage eben ein unglaublich raffiniertes, verspieltes GG und eine sooo feine Auslese?

Tag 3 – Freitag, der 21. April – schwarzer Freitag an der Saar?



Die Saar jammert über 2016 – zu Recht wegen der Mengen: Zilliken, Saarstein und Lauer, alle in Flussnähe, hatten bis zu 50% Mengeneinbußen wegen Pilzbefall – es regnete von April bis Juni – dagegen konnte man kaum spritzen. Das ist zum Glück nur ein Mengen-, aber kein Qualitätsproblem. Dennoch wurde der Überjahrgang „best ever 2015“ qualitativ überwiegend nicht erreicht.



Das ist aber Jammern auf hohem Niveau. Egon Müller war fast traurig, so etwas Großes wie 2015 womöglich nur einmal in seinem Leben erzeugt zu haben. Aber 2016 war sagenhaft fein. Egon trauert aber über die, wegen nicht eingetretener Botrytis, fehlende Auslese. Dieser Superstoff ging aber komplett in die überragende Spätlese. Nehmen wir so! Auslesequalität zum halben Preis! Der extraterrestrische Eiswein gehört zum Allerbesten und Feinsten, das Egon Müller je in die Flasche brachte. Ultrarar! Wir bekamen 12 Flaschen. Er kostet aber auch ein Vermögen.



Hanno Zilliken hatte wegen Pilzbefalls weniger als 50% der Menge. Was er hat, ist sehr Saar, extrem fein. Vielleicht zu fein? Nur Mozart, gar kein Beethoven 2016. Für Liebhaber der leichtfüßigen Finesse grandios... allein mir fehlte etwas der Dampf.



Das gab es aber beim mengenmäßig auch stark beeinträchtigten Serriger Schloss Saarstein. Der wirklich sagenhafte Gutswein, der ja wie die „Alten Reben“ aus ganz alten Reben des gleichen Hangs kommt, ist eine Frechheit für alle Konkurrenten. Der Sponti mit sooo viel Dampf und Säure ist locker 20 Euro wert, aber er kostet nur 10! Das geht eigentlich nicht! Klarer Fall von Wettbewerbsverzerrung.

Das GG ist nun endlich, weit vor den alten Reben und mehr als 2015, der eigentliche Star! Alle Regler rechts und doch sooo filigran und köstlich. Dazu einer der besten feinerben Weine der Republik.

Florian Lauer. Ayl. Der Shootingstar der Saar. Power wie Van Volxem, aber superfein dazu, traumhafte Finesse. Verabredet zur großen Probe mit anschließendem Dinner. Abwesend, verschwitzt! Aber seine charmante Schwester Katharina kannte zum Glück jedes Fass und jede Analyse. Chapeau! Die Einstiegsweine waren sooo sensationell. Besser als 2015. Der Gutswein Fass 18, soviel Zug und Aromatik. Der Ortswein Fass 25 schmelzig und aromatisch wie ein Pfälzer von Christmann! Und der puristische Fass 2 hatte satten Druck. Im GG waren zwei von drei zu charming, die Kupp dafür mit unendlichem Druck UND Saarschmelz 2016 zugleich, war glasklar 100, anders zwar, aber die Liga von Ernie Loosen, und der ist ja die Mosel-Benchmark 2016!

Tag 4 – Samstag, der 22. April

Thomas Haag/Schloss Lieser – morgens um 9: Morgenstund hat Gold im Mund!



Der Riesling SL QbA Gutswein und besonders der trockene Kabinett konnten das Jahr 2015 in der köstlichen Trinkigkeit noch toppen. Weniger laut, aber so zartschmelzig und pikant. Berauschend schön. Lieser ist ganz sicher immer in der ersten Reihe des besten Preis-Qualitätsverhältnisses um die 10 Euro. Mosel in Saar-Finesse mit moselanischem Fruchtschmelz darunter, zärtlich pikant und doch voller Fruchtintensität und Finesse. Diese Finesse zieht sich bis in die extrem beschwingten GGs. Dazu so leichtfüßige Auslesen. Wenn man pikante Feinheit will, ist Lieser die erste Adresse.



Dann Deutschlands bester Winzer: **Markus Molitor**. Best ever Mosel-Pinot Noirs in Dujac-Stilistik. Rappenvergoren. Würzig. Grandiose 2013er, nie besser als jetzt. Mit Becker, Fürst und Huber die Speerspitze deutscher Rotweine. 2015 dann: Sein bis dato bester Weißweinjahrgang. Seine 2 und 3 Sterne weißen Kapseln (trocken) spielen mit ihrer schmelzig erhabenen, burgundischen Struktur, dazu mit der moselanischer Pikanz und Frische, in einer anderen Liga. Kaum ein deutsches GG kann da mithalten. Genau hier ist die absolute Weltklasse Deutschlands bereits erreicht!

Abends **Michael Teschke**. Der autodidaktische Tausendsassa vom Laurenzi-berg in Rheinhessen. Die besten und ganz anderen Sylvaner. Vom laut krachenden Blauen Sylvaner Dünnbach bis zum extraterrestrisch feinen und erhabenen Grünen Sylvaner Mission.



Und wie die durchaus nicht unähnlichen Chenin Blanc in Südafrika und Frankreich vom banalen Billigwein bis zum aufregenden Superstoff reichen, so ist Michels Sylvaner dabei diese obere Klasse allein zu besetzen! Dazu macht der Teufelskerl den einzigen spannenden Blauen Portugieser des Landes, einen Jahrgangs-Cidre der Extraklasse ohne Restzucker im Champagnerverfahren, und er hat als One-Shot-Aktion im großen Jahr 2015 die Hälfte der superben Lagen des Schlossböckelheimer Nahe-Weinguts von Racknitz geerntet und auf dem Laurenzi-berg vinifiziert. Eine Scheidungs-Auseinandersetzung im Hause von Racknitz, eine abenteuerliche Aktion um aus großen Weinen schnelles Geld zu machen.

Diese sagenhaften und grandiosen Weine in GG-Qualität kommen zu ganz kleinem Preis und nur einmal, nur als 2015. Jetzt diese Superschnäppchen sichern – denn das finde ich nie wieder!

Tag 5 & 6 – Montag & Dienstag, der 24. & 25. April – Rheingau

Der Start bei J.B. Becker am Montag war sehr vielversprechend.

Hajo und seine Frau Eva waren ebenso wie seine Schwester Maria vorzügliche Gastgeber. Und wunderbare Weine gab es auch. Der Kabinett trocken und die Spätlese Alte Reben aus dem Wallufer Walkenberg waren das erste Mal seit

ich hier probiere – neben dem immer vorhandenen, puristischen Extremismus, der auf fast Null Zucker vergorenen Weine – fast schmelzig und sogar irgendwie charmant. So traubige Frucht. Blitzsauber und für Hajos Weine ungeahnt köstlich und aromatisch.

Genau in diesem Kontext ist das dann richtig grandios hier.



August Kessler am nächsten Tag. So aromatisch leckere Pinot Noir 2014. Feinstes Chambolle-Musigny, alles auf Kirsche, fein und köstlich. Die 15er dann inkl. des erstmals wieder erzeugten Höllenbergs aus Assmannshausen, den gab es ja selbst im großen Jahr 2013 nicht. Alle 4 Weine aus 2015 mit reicher Kirschfrucht, charmanter Süße und grandioser Frische. Perfektes zartes Burgund. Die 2016er Rieslinge hier dann eher unterschiedlich. Superber Ortswein aus Rüdesheim, leider etwas zu brave Weine aus Lorch – inkl. GG. Das Roseneck GG voller Charme und Schmelz, nur vielleicht zu viel Zucker. Um in der allerersten Reihe zu stehen, etwas zu brav.

Johannes Leitz dann ganz anders. Power und kraftvoll steinige Mineralität im Überfluss. Kaisersteinfels in Hochlage, oberhalb des Rüdesheimer Schlossbergs. Wow! 97–100. Best of Rheingau 2016?

Dann kam **Peter Jakob Kühn**. Biodynamiker. 90% Verlust im Gutswein durch Pilze, da kann der Biodyn. kaum was machen, alles andere kam gut durch. Probiert haben wir aber dann die erst jetzt im September kommenden GGs Doosberg und Nikolaus aus 2015. Sie konnten die 97–100 locker bestätigen. Und wir konnten noch etwas nachkaufen. Wie toll! Genial sind dann Schlehdorn und Landgeflecht 2014 mit 30 Monaten auf der Vollhefe! Eine neue Dimension im Riesling! Schmelz und Aromatik wie vom anderen Stern!



Achim von Oetinger konnte dann mit dem GG Erbach-Siegelsberg und Erbach-Marcobrunn (nur 1.000 Quadratmeter) alles wegfeigen, was im Rheingau an GGs kommt.

98–100 und 99–100. Grandios im Schmelz, unter 4 Gramm durchgegoren, unglaubliche Mineralität und traubig, puristische Rieslingfrucht mit viel Gripp. Ich dachte nicht, dass das 2016 im Rheingau geht.



Final **Robert Weil**. 100 Hektar eigene Reben, nur Riesling, alles zu 100% aus eigenen Reben, der Vorzeigebetrieb des Rheingaus, wenn nicht Deutschlands! 2016 ohne Drama, mit extrem viel Arbeit durch das schwierige Jahr gekommen. Alles passt: Menge und Qualität. Der zu 100% der Fläche als Große Lage qualifizierte Turmberg hat immer schon GG-Qualität. Wilhelm hat ihn als Erste Lage zurückgenommen. Das darf er, weil es Monopol ist. Weil möchte einfach keine zwei GGs. Also freuen wir uns über diesen günstigen Turmberg in GG-Qualität. Der Gräfenberg, das richtige GG, erinnerte mich sofort an 2012, so ungeheuer fein und poliert, es muss sich aber die erste Reihe des Rheingaus mit von Oetinger und Leitz teilen.

Tag 7 – Mittwoch, der 26. April – die Nahe

Die Nahe ist gerade deshalb immer so spannend, weil sie stilistisch das Bindeglied, der Mittelweg ist, aus den feinen, zarten Moselanern und den burgundisch, cremigen Pfälzern. Oft sogar "best of both worlds", um einen dazu passenden, berühmten Song von Robert Palmer zu zitieren. Aber ging nach den so grandiosen Busch, Grünhaus, Loosen, Haag und Lauer noch etwas Gleichwertiges? Wenn ja, dann stünden auch die Ampeln für Rheinhessen und die Pfalz auf Grün!



Tim Fröhlich war der Start. Spontan vergärender Mineralist. Die reife Säure aus 2016 und die lange Vegetationsperiode mit dem süßen Extrakt verleiht seinen oft steinig kargen Extremweinen Flügel. Flügel der Delikatesse. Vulkan und Schiefergestein sind ein grandioser Unterbau für atemberaubende GGs: Felsenberg, Kupfergrube und Frühlingsplätzchen als Verfolger der glatten 100 im Felseneck und Stromberg. Und auch seine Spätlese Felseneck GK war ein Hit! Alle Regler bei Tim nach rechts, voll in die köstlichste Delikatesse. Zusammen mit Spontiton und Steinigkeit ist das soooo grandios.

Frank Schönleber verzauberte danach mit dem sooo köstlich pikanten Frühtau, einem waschechten Lagenwein aus dem Frühlingsplätzchen, der aber laut VDP-Statuten nicht mehr so genannt werden darf – der Name ist

einzig dem GG vorbehalten. Und war nun das pikant leckere Frühlingsplätzchen oder der soooo stylisch präzise Halenberg besser? Und besser noch der Versteigerungswein „Auf der Ley“. Drei GGs am oberen Anschlag. Bravo Frank, und bravo 2016!



Weiter zu **Dönnhoff**. Ging da noch was? Unglaublich, aber wahr. Vom Gutswein bis zu den GGs eine Offenbarung in reifer Säure und Extrakt Süße. Pikantes Spiel und überaus leckere Fülle. Tonschiefer fast groß, der Höllenberg glasklare GG-Qualität, die 3 dieses Jahr extrem unterschiedlichen GGs wetteifern um die Krone. Dönnhoff mit Loosen und von Winning sind vielleicht die drei Kollektionen des Jahres? So sieht es aus! Auch wenn Christmann, Buhl, Wittmann und Busch auch in der Liste der Anwärter dafür stehen.

Caroline Diel. Noch nie gab es ein besseres GG als das so stylisch präzise, dabei köstliche GG Goldloch. Besser als mein Liebling Pittermännchen. Der Zweitwein der GGs, der Eierfels, stellt die meisten anderen Weine der Nahe unterhalb der GGs in den Schatten, und der Nahesteiener Gutswein gehört zu den Besten Gutsweinen überhaupt. Dass der Caroline Pinot Noir in der ersten roten Reihe Deutschlands steht, war und bleibt klar.

Die ehemalige Staatsdomäne, jetzt **Gut Hermannsberg**, wird jedes Jahr unter der Regie des genialen Winzers Karsten Peter noch besser. Gleicher Level jetzt mit Dönnhoff, im Gutsriesling und Ortswein auf Augenhöhe. Vom berausenden Gutswein „just Riesling“ bis zu Ortsweinen und GGs, so famose, reife, pikante Säure und druckvolle Eleganz. Eine berausend schöne Kollektion in Riesling, auch sehr gut in Weißburgunder und Sekt. Es geht 2016 gleich gut an der Nahe, aber nicht viel besser. Dönnhoff bleibt Primus, aber dann wirds eng zwischen Fröhlich und Hermannsberg. Schönleber und Diel haben auch noch einige Superstars in petto... Was für eine sensationelle Region dieser 5 mit Abstand besten Weingüter der Nahe!



Tag 8 – Donnerstag, der 27. April – Rheinhessen

Von der Nahe waren wir gut vorbereitet auf ein strahlendes Rheinhessen und Pfalz.



Sankt Antony überraschte dennoch. Die Rheifront lieferte zumindest zwei von vier grandiosen GGs ab. Erstmals glasklare 100 für den Niersteiner Hip-ping! Dazu 98–100 fürs Pettenthal Oenothek aus dem Barrique. Der beste Gutswein der bisherigen Historie bestätigt Antonys Riesling-Performance. Dass Antony die besten Blaufränkisch Deutschlands erzeugt, konnten sie natürlich gerade mit den 2015ern untermauern.



Keller mit 100 für das stylischste Abtserde GG of all times – kein Wunder. Kirchspiel toll, von der Fels köstlich, wie immer keine Mengen, wohl dem, der in der Mailinglist steht.

Bei Wittmann gabs dann erstmal Mosel in feinsten Vollendung.



Philipps Frau **Eva Clüsserath** präsentierte formidable 2016er. Vom Schiefer ist ihr bis dato bester Gutswein. Die Apotheke Auslese trocken war qualitativ ein GG der Championsleague, so gut wie Ernie Loosen, eine kleine Sensation. Das feinkerbe Goldtröpfchen war zum Schluss ähnlich genial wie 2015.



Dann legte **Philipp Wittmann**, Kellers Mitstreiter um die Krone des Besten, geniale Rheinhessen GGs vor. Ein berauschend köstliches Kirchspiel, unverschämt lecker und schmelzig. Ein der Abtserde gleichwertiges, perfekt gestyltes Brunnenhäuschen, raffiniert, reinste Finesse. Morstein der Hammer! Aber so raffiniert und köstlich dabei. Der noch höher gelegene La Borne ist Morstein in superelegant, quasi Vermählung von Wittmanns Morstein mit Kellers Abtserde. Das G-Max von Philipp :-)))

Nur als Versteigerungswein. Und nicht billig. Zum gemeinsamen Abendessen dann grandiose Burgunder, zum Wiederrunterkommen von der Riesling-euphorie! Dermaßen burgundisch geerdet sind wir bereit für den morgigen heißen Ritt in die Pfalz, Deutschlands Paradies für burgundische Rieslinge.

Tag 9 – Freitag, der 28. April – Pfalz

Der Rheinhesse Klaus-Peter Keller, nicht nur einer der besten Winzer Deutschlands, sondern auch einer der besten Kenner und Beurteiler deutscher Weine, brachte uns auf die Pfalz als beste deutsche Weinregion des Jahrgangs 2016.

KP ist über seine Mailingliste sowieso immer ausverkauft, er kann sich diese souveräne Objektivität leisten.

Und so ging der wilde Ritt los. Der Supersympath **Philipp Kuhn** in Laumersheim legte vor mit einem sensationellen GG vom Saumagen, glatt 100, der beste Saumagen noch vor allen R oder RR aus berühmtem Haus.



Neu war das GG vom Schwarzkopf, die nördlichste und höchste Lage der Pfalz direkt unter dem Donnersberg, der Grenze zu Mordor, wie Philipp sagt. Kühl und spannend. So kühl und stylisch wie das schmelzig charmante Gegenstück, der Kirchgarten aus Laumersheim, dagegen sooo lecker war. Drei Mal großes Kino bei Philipp. Und mit dem neuen Lagen-Jahrgangssekt Blanc de Noir Brut 2013 non dosage, mit Holzfassspontanvergärung und Flaschengärung mit 24 Monaten auf der Hefe (Raumland macht den aus seinen Weinen) aus dem Kirchgarten, will und kann er beim Buhlschen Höllenritt als Champagnekonkurrent ein Wörtchen mitreden.



Dann **Steffen Christmann**. Der charismatisch sympatische Präsident des VDP. Mit Philipp Wittmann und von Buhl und Peter Kühn das Vorzeigeweingut der Biodynamiker. Seit 2013 Weltklasse, aber eben erst, als er die bei seinen Freunden schon verbreitete Erkenntnis, das Botrytis und Überreife im guten und spannenden trockenen Wein nichts zu suchen hat, für seine Weine übernahm. Speerspitze sind mit glatten 100 das GG Königsbacher Idig und der gleichartige, aber noch stylischere Ölberg Kapelle. Die Meerspinne GG aus dem kühlen Gimmeldinger Mandelgarten liegt nur ganz knapp dahinter. Der Zweitwein des Idig und der Kapelle, der stylische Königsbacher Ortswein, war superb. Und Gimmeldingen konterte mit einem sagenhaften, noch kühleren und zugleich fruchtschmelzigen Ortswein, darüber das GG-wertige 1er Cru aus dem Gimmeldinger Bienengarten. Sogar der schmelzig pikante Ortswein war grandios. Der Best-Ever-Christmann ist nur deshalb für mich nicht die Kollektion des Jahres, weil er noch einige andere, mir nicht so gut gefallende GGs erzeugt, da sind Winning, Dönnhoff und Loosen insgesamt homogener.



Bürklin Wolf. Der lustigste und netteste Kellermeister der Pfalz, Nicola aus Italien, schleppte unendliche Muster im Keller an. Alles Biodyn. Nur aus eigenen Weinbergen. Mit einem der besten Gutsweine des Jahrgangs, einem perfekten Böhling 1er Cru und grandiosen GGs. Probleme? Qualität groß – keine Mengen ...



Reichsrat von Buhl. Dass Raumland dereinst als Sekt-Gott in Deutschland abgelöst werden wird, ist mit dem Wechsel von Bollingers genialem Kellermeister Mathieu Kauffmann ganz klar vorgezeichnet.

Dass Winning damit auch einen Riesling-Konkurrenten auf Augenhöhe (sogar biodyn. in Umstellung, 2016 wird nächstes Jahr zertifiziert) im eigenen Imperium bekommt (beide Familie Niederberger), hatte zumindest Winnings Generaldirektor Stephan Attmann nicht so schnell erwartet. Ab 1er Cru großes Kino, die Forster GGs Pechstein, Jesuitengarten, Kirchenstück und Freundstück gehören zum Allerbesten Deutschlands.

Ja und **von Winning**? Stephan Attmann. Genius! Mit Dönnhoff und Loosen die Kollektion des Jahres. Und sowas von zu Recht.

Alle 1er Cru-Weine sind grenzenlos, alles GG eigentlich. Und ich nehme nur 3 von 5, obwohl die 2 eliminierten so toll sind. Und so grandiose GGs, dass ich mich beschränken muss. Ich lasse alle unter 98 Punkten weg. Was für eine großzügige Verschwendung. Dafür hat schon Kalkofen 98–100 und alle 3 Superstars, Pechstein, Jesuitengarten und der 100+ Wein Kirchenstück sowieso 100. KP Keller, du hattest so Recht, die burgundische Pfalz ist Deutschlands Riesling-Krönung.



Tag 10 & 11 – Dienstag/Mittwoch, 2. & 3. Mai – das furiose rote Finale

Alexander Laible begann den Reigen. Erst grandiose 15er Spätburgunder, dann nur für mich ein exklusiver, ewig bei ihm gereifter Reserve 66 Fass 3 aus 2010 – ganz großer Stoff – ganz reif und exotisch mit viel viel Dampf.



Fritz Becker bringt erst jetzt – im Herbst 2017 – seinen bis dato besten Jahrgang: 2013. Kammerberg, Sankt Paul und Heydenreich sind drei der allerbesten Rotweine Deutschlands. Huber, Fürst, Molitor und Ziereisen müssen schon ihre allerbesten 15er ins Rennen schicken, um nicht abgehängt zu werden.

Joachim Hegers würziger 15er Ihringer Winklerberg Rappenecker ist für mich sein bis dato bester Rotwein. DER Superstar vom heißen, vulkanisch und kaligen Winklerberg!



Holger Koch ist der Genius in Weißburgunder und Pinot Noir am Kaiserstuhl. Er allein hat am Kaiserstuhl – meiner Meinung nach – die Kurve von deutschem Erdbeersaft zu kirschigem Burgund geschafft. Alle großen Namen hier oben um Oberbergen und Vogtsburg haben so klar das Nachsehen. Ich bin froh und stolz, dass wir diesen phänomenal guten Newcomer rechtzeitig entdeckt haben.

wechsel. Der souveräne und ruhige Paul übergibt langsam an den 36-jährigen, souveränen und ruhigen Sohn Sebastian. Und diese zwei Wahnsinnstypen erzeugen einige der souveränsten Rieslinge und Pinots des Landes. Chapeau vor der Qualitätsexplosion 2015. Und der ganz andere, aber gleichwertige 16er war vom Fass schon ebenso sensationell.



Last, but not least: Schon zuvor auf der Reise besuchte ich das Genie **Markus Molitor**. Was der Mann 2013 (und 2015/16 kommt ja erst noch) vom Schiefer an Pinot Noir in die Flasche bringt, ist in dieser Stilistik einzigartig auf der Erde. Er muss in dieser Reihe der besten Rotwein-Winzer Deutschlands ganz sicher in erster Reihe erwähnt werden!



Hanspeter Ziereisen ist ja mein all-time Winzer des Jahres in Deutschland. Wenn ich nur zwei Winzer im ganzen Land haben dürfte, dann Ziereisen und Molitor – so ganz andere Weine, aber für mich die zwei besten Winzer Deutschlands! Ich bin stolz mit ihm und seiner Frau Edeltraud zu arbeiten. Neben den einzigen Weltklasse-Gutedels, legt er seit 2012 eine fulminante Pinot-Noir-Serie auf! Ganz groß! Auch sein Baseler Projekt, zusammen mit seinem Ex-Kellermeister Jost, lässt sich aufregend an.

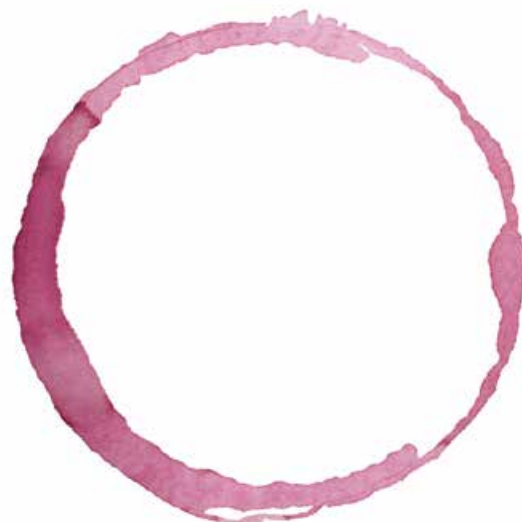


Wie ich schon letztes Jahr sagte: Deutschland, das Rotweinland. Für mich inzwischen vor der Schweiz und den USA – der allerbeste Verfolger des überragenden Burgund.



Julian Huber macht seinen großen Vater Bernhard nicht vergessen. Wie sollte das auch gehen? Aber beim Wein dürfte sein verstorbener Genie-Vater vom Himmel aus arg stolz auf seinen Sohn sein. Beide zusammen zeichnen verantwortlich für Hubers bis dato besten Rotweinjahrgang: 2015. Sagenhaft, fast dramatisch gut in ihrer komplexen Frucht, Spannung und Frische.

Bei **Fürst** in Franken gibt es auf dem so einzigartigen, massiv eisenhaltigen, roten Buntsandstein, einen sich langsam und soft abzeichnenden Generations-



Weinpaket: Deutschland Gutsweine 2016

Die 12 besten Gutsweine 2016. In einem phänomenalem Paket. So köstlich, leichtfüßig, lebendig, und doch total in sich ruhend, fern jeder Aufregung und Anspannung, Balance pur. Dem reifen und zugleich frischen Jahr entsprechend mir ungeheuer feiner und leckerer Frucht, dabei mit geringem Alkohol. Jung sofort ein Traum, verblüffend zugänglich und charmant, und doch gebaut für 10 oder mehr Jahre.

31031H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l Paketpreis laut Liste
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2016 Riesling Rotschiefer trocken

Dr. Loosen • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 • 2017–2027 • Seite 214

Lobenberg: Weißes Steinobst, süßer Assam Tee, Mandarine, auch schöne süße gelbe Melone, Bratapfel und reife Birne. Sehr betörend.

30696H 2016 0,75l

2016 Riesling SL Kabinett trocken

Thomas Haag/Schloss Lieser • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 • 2017–2027 • Schraubverschluss • Seite 277

Lobenberg: Bei Thomas Haag gibt es keine Maischestandzeit. Alles wird als Ganztraube sofort gepresst und zu 100% im Edelstahl spontan vergoren. Das ist genau der begeisternde Terrassenwein, den es braucht.

30722H 2016 0,75l

2016 Riesling QbA trocken

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92–93 • 2017–2025 • Seite 209

Lobenberg: Schon beim einfachen Gutswein zieht sich der Mund zusammen, die Augen werden schmal. So intensiv, und trotzdem so fruchtsüß dabei. Diese nun schon sagenhafte 16er Extraktsüße, die diese famos reife Säure balanciert. Weiße und gelbe Frucht. Ein Traum.

28999H 2016 0,75l

2016 Riesling trocken

Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ • 2017–2023 • Seite 204

Lobenberg: Feiner Rauch über weißer Blüte, Jasmin, auch etwas Kamille, weißer Pfirsich. Süffig, trinkig und sehr ruhig, sehr schlüssiger Wein.

30811H 2016 0,75l

2016 „Just Riesling“ trocken

Gut Hermannsberg • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • 2017–2027 • Seite 228

Lobenberg: Was soll man über 2016 sagen, wo 2015 schon so genial war. Gut Hermannsberg hat sich über die letzten Jahre grandios entwickelt. 2016 nun diese wunderbar reife Säure, reifer als in 2015. Niedriger Alkohol unter 12%. Ein tiefer Restzucker, und trotzdem ist der Wein von der Extraktsüße schmelzig.

30275H 2016 0,75l

2016 Saar Riesling „Faß 16“ trocken

Peter Lauer • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93–94 • 2018–2027 • Seite 258

Lobenberg: Man kann es gar nicht anders sagen. Was 2016 an reiner Weintraube im Duft bringt, habe ich in den Jahren zuvor nie gehabt.

29948H 2016 0,75l





2016 Schloss Saarstein Riesling

Schloss Saarstein • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • 2018–2029 • Seite 274

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.

29780H 2016 0,75l

2016 Dr. Bürklin Wolf Riesling trocken QbA

Bürklin Wolf • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • 2017–2021 • Schraubverschluss • Seite 202

Lobenberg: Die Nase des Gutsweines zeigt archetypisch Pfalz, aber auch archetypisch 2016. Diese wunderschöne Note von Bratapfel, reifer Kellerapfel. Nur europäische Frucht. Es gab das ganze Jahr in keinem Weinberg Botrytis. Alles total clean.

30288H 2016 0,75l

2016 Riesling trocken „Nahesteiner“

Schlossgut Diel • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • 2017–2023 • Seite 275

Lobenberg: 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.

30781H 2016 0,75l

2016 Riesling trocken Win Win (Domaine)

von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 93 • 2018–2028 • Seite 281

Lobenberg: Durchgegoren, fast kein Zucker. Und diese Nase mit dieser leichten Holzstütze ist schon perfekt. Zumal 2016 mit dieser Filigranität, mit dieser weißen Frucht und Blütenduftigkeit zu diesem Holz, perfekt passt.

29014H 2016 0,75l

2016 Riesling „pur mineral“ trocken

Rudolf Fürst • Franken • Deutschland • Riesling 100%
11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • 2018–2028 • Seite 265

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.

30558H 2016 0,75l

2016 Riesling Estate trocken

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 91 • 2017–2024 • Seite 285

Lobenberg: 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 2015. Die Säure ist reif und trotzdem ist der Wein ultrafrisch.

29714H 2016 0,75l



Weinpaket: Deutschland Ortsweine 2016

Die Ortsweine sind 2016 zu meinem großen Erstaunen einen klaren Schritt über den „best ever“ Gutsweinen, und das will schon etwas heißen. An diesem Paket kann man fast nicht vorbei. Die Weine sind nicht nur sofort da und ganz köstlich, sie sind erhaben in ihrer Struktur und Finesse. Ganz bei sich selbst angekommene Weine, in dieser grandiosen Ruhe liegt die Kraft und Herrlichkeit. Fern jeder Aufregung und Anspannung, und doch wahnsinnig intensiv in der Aromatik. Trinken, zurücklehnen und still und heiter träumen...

31029H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l Paketpreis laut Liste
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2016 Riesling trocken „Tonschiefer“

(Lage: Oberhäuser Leistenberg)

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%

12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94–95 • 2017–2027 • Seite 209

Lobenberg: Diese Pikanz, diese wunderschöne süße Extraktsüße, die die massive Säure aus Orangen, Mandarine, pinker Grapefruit balanciert. Nichts ist spitz, und trotzdem ist alles total präsent.

28996H 2016 0,75l

2016 Brauneberger Riesling J trocken

Fritz Haag • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%

12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 • 2018–2030 • Schraubverschluss • Seite 226

Lobenberg: Der „J“, ist die ehemalige Spätlese trocken, und das verbirgt sich jetzt hinter dem Kürzel J. Es ist nicht nur Brauneberger sondern sogar ein Wein aus der Juffer.

30638H 2016 0,75l

2016 Riesling trocken Gimmeldingen

Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%

11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95–96 • 2017–2023 • Seite 204

Lobenberg: 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.

30812H 2016 0,75l

2016 Riesling Ruppertsberger trocken

Bürklin Wolf • Pfalz • Deutschland • Riesling

enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • 2017–2023 • Seite 203

Lobenberg: Der Apfel ist hier frischer als im Gutswein. Nicht Boskoop, hier ist mehr Golden Delicious neben Weintraube. Keine Zitrusfrucht. Weiße Frucht, Blumigkeit, Kamille.

30820H 2016 0,75l

2016 Deidesheimer Riesling trocken

Reichsrat von Buhl • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%

12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94–95 • 2017–2027 • Seite 262

Lobenberg: Im Deidesheimer Ortswein sind auch Teile von der Mäushöhle, der größte Teil aber erste Lage Herrgottsacker. Biodynamisch wie inzwischen alles hier.

30832H 2016 0,75l

2016 Ayler Riesling „Faß 2“ trocken

Peter Lauer • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%

11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 • 2017–2022 • Seite 258

Lobenberg: Kräftige Saar Mineralität, sehr erdig und schiefbrig. Schon in der Nase sehr würzig.

30715H 2016 0,75l





🍇 2016 Riesling Alte Reben trocken

Maximin Grünhaus • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95–96 • 2019–2044 • Seite 250

Lobenberg: Die Nase ist total clean in weißem Steinobst. Fast ein wenig an Weißburgunder erinnernd. Weinbergspfirsich, Birne. Ganz feiner Hauch von Mandarine, Orangenschale, feine Blumigkeit, etwas Jasmin.

30537H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling Alte Reben Spätlese trocken

Schloss Saarstein • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–98+ • 2019–2041 • Seite 274

Lobenberg: Voll auf der gelben und pinken Grapefruit laufend, Zitronengras, ein Hauch ganz feiner Darjeeling-Tee, enorm steinig, salzig, endet im Unendlichen und hat so viel Dampf und trotzdem so viel Feinheit.

30271H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling Ürziger Würzgarten „Kranklay“ Spätlese trocken

Mönchhof • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ • 2019–2039 • Seite 255

Lobenberg: Ein brillanter, archetypischer, trockener Mosel der Extraklasse mit diesem besonderen Kick der Jahrgangsspezifität.

30681H 2016 0,75l

🍇 2016 Westhofener Riesling trocken

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ • 2018–2031 • Schraubverschluss • Seite 286

Lobenberg: Er prescht schon wie ein junges, wildes Pferd durch die Gegend. Hat so viel Spannung. Ich bin erstaunt, dass Rheinhessen so viel Säure und Frische mitbringt.

29017H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling trocken „Monzinger Frühtau“ (ehem. Frühlingsplätzchen)

Emrich Schönleber • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94–95 • 2017–2025 • Seite 218

Lobenberg: Der Wein hat Länge, spielt, ist pikant und macht richtig Freude. Durch dieses Schmelzige wird er auch jedem schmecken. Sehr anspruchsvoll und trotzdem köstlich für jeden Genießer. Ich bin fast geflasht. Großer Stoff für kleines Geld.

30471H 2016 0,75l

🍇 2016 Koberner Riesling trocken

Materne & Schmitt • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95 • 2017–2025 • Schraubverschluss • Seite 249

Lobenberg: Schon in der Nase diese cremige, üppige Fülle. Diese traumhafte Extraktsüße auf der kühlen Frische. Hier kommt jetzt erstmalig reife Quitte, Orangenschale, reife Mandarine zu dem Apfel. Dazu dieser kühle, feuchte Stein.

30670H 2016 0,75l





Weinpaket: Deutschland Erste Lage 2016

Diese 12 Lagenweine sind so nah dran an Großen Gewächsen. In ihrer Majestätik verblüffend generös. 2016, ein Traum in Ruhe und Ausgewogenheit. Zum weniger als halben Preis der GGs ein Standard im Jahr 2016, der wohl bis einschließlich 2011 alles an GGs in den Schatten gestellt hätte. Klar ist, wessen Kriegskasse gut gefüllt ist, der kann auch in die Championsleague springen. Aber Sie verpassen für so moderate Preise die Krönung Ihrer Alltagsweine, eben ganz ohne finanzielle Reue allerhöchster Genuss und große Freude in der ersten Liga!

31030H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l Paketpreis laut Liste
je 1 Flasche der folgenden Weine:

🍇 2016 Riesling trocken „Höllentpfad“

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 • 2019–2039 • Seite 210

Lobenberg: Die Nase strahlt fast süße rote Frucht aus. Wir haben hier Reneklo-
de und Zwetschge, dann kommt Mandarine und Orangenabrieb, feine Teenote
darunter. Sehr expressiv.

30352H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling trocken „Schiefergestein“

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 • 2017–2030 • Seite 271

Lobenberg: Kommt zu 100% aus dem Felseneck. Also der glasklare Zweit-
wein. Blauer Schiefer mit Quarzit als Untergrund. Eine sehr kühle Lage. Noch
vor dem Stromberg Tims beste Lage.

30766H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling Kallstadter Steinacker 1er Cru

Philipp Kuhn • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95–96 • 2018–2032 • Seite 260

Lobenberg: Steinacker steht komplett auf Kalkboden in hoher Lage von ca.
250m rund um die Große Lage Saumagen. Diese unglaubliche Cremigkeit,
eine Süße, die nur aus dem Extrakt kommt. Europäische Frucht, viel weiße
Frucht und weiße Blüten.

30801H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling Deidesheimer Leinhöhle Erste Lage trocken

Reichsrat von Buhl • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 • 2017–2028 • Seite 263

Lobenberg: Feine Blütenaromatik in der Nase. Orangenblüten, auch ein bisschen
Kamille, sehr traubig, Haselnuss, ein Hauch Orangenschale und Mandarine.

29839H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling Ruppertsberger Reiterpfad trocken

von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96–97+ • 2017–2027 • Seite 282

Lobenberg: Eine berühmte, herausragende Premier-Cru-Lage bei von Winning.
Die gleiche Lage ist beim Nachbarn von Buhl eine Grand-Cru-Lage, weil es
ein anderer Teil des Reiterpfades ist. Schön lang. Leichtes Salz und leichte
Steinigkeits am Ende.

30845H 2016 0,75l

🍇 2016 Riesling Bürgstadter Berg Erste Lage

Rudolf Fürst • Franken • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ • 2018–2030 • Seite 266

Lobenberg: Es geht hier um Puristik und reine Frucht im Riesling. Die Ent-
scheidung, 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.

30875H 2016 0,75l





2016 Riesling „Eierfels“

Schlossgut Diel • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 • 2017–2031 • Seite 276

Lobenberg: Kommt nur aus Burgberg und Goldloch. Hier sind Kiesel und Quarzitböden. 2016 gibt es diese wunderschön cremige Nase mit überwiegend weißer Frucht. Dichter Tee, Zitronengras, Bratapfel, etwas Birne und Melone.

30783H 2016 0,75l

2016 Riesling Ruppertsberger Spieß trocken

Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97+ • 2018–2028 • Seite 205

Lobenberg: So erhaben, so schwebend. Europäische Frucht, keine Exotik. Also dieses Mal keine Mango und Passionsfrucht, sondern Apfel, Birne, Orangena-brieb, schöner Assam Tee, süße Honigmelone, dann Litschi und Reneklode.

29030H 2016 0,75l

2016 Riesling Von den Steinterrassen trocken

Gut Hermannsberg • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96+ • 2018–2030 • Seite 228

Lobenberg: Das ist der klassische Zweitwein aus allen GGs, denn Gut Hermannsberg hat nur große Lagen. Der Mund ist eine Explosion in Feinheit, Frucht, Säure und Stein.

30276H 2016 0,75l

2016 Trittenheimer Apotheke Riesling trocken

Ansgar Clüsserath • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–100 • 2018–2041 • Seite 197

Lobenberg: Die Nase ist nicht anders zu bezeichnen als groß. Weiße Frucht, gelbe Frucht. Mango, Dajeeling Tee, Zitronengras, Litschi. So viel Intensität. Orangenabrieb, Mandarine, Pinke Grapefruit darunter. So klassisch Riesling von der Mosel und in allen Facetten, aber mit viel Druck und Salz.

30790H 2016 0,75l

2016 Riesling trocken Tausend Sterne ***

Alexander Laible • Baden • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–98 • 2017–2036 • Seite 196

Lobenberg: 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!“.

30341H 2016 0,75l

2016 Kiedricher Turmberg Erste Lage

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–98 • 2019–2037 • Seite 265

Lobenberg: Der mineralischste Wein bei Weil, und vielleicht einer der mineralischsten Wein des Rheingau überhaupt. Eine Art Gletscherwein, glasklar, von Haus aus ein Extremist.

30741H 2016 0,75l





Weinpaket: Deutschland Große Gewächse 2016

2016 ist DAS Jahr für deutschen Riesling! Majestätisch, königlich, erhaben. Fern von jeder Hektik, ganz zu Hause angekommen. Jeder Schluck eine kleine Offenbarung der göttlichen Herrlichkeit total balancierter Harmonie-Wunder. Dabei moderat im Alkohol, verträumt weicher Schmelz, viel weiße Frucht. Die Kraft und Frische schlummert unter dieser grandiosen Ausgewogenheit. Nicht zum Essen trinken, solo die schiere Erhabenheit über alle Sorgen genießen. 18 mal Größe ohne Lautstärke. Geht es überhaupt besser?

31032H frei Haus in Deutschland und Österreich 18 x 0,75l Paketpreis laut Liste
je 1 Flasche der folgenden Weine:

2016 Marienburg Riesling Großes Gewächs „Falkenlay“ GG

Clemens Busch • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2044 • Seite 208

Lobenberg: Wir haben hier sehr viel Mango und Maracuja, aber nichts Fettiges, nichts Süßes oder Schweres. Dazu weiße Blüten, auch ein bisschen Jasmin.

30673H 2016 0,75l

2016 Riesling Wehlener Sonnenuhr Großes Gewächs GG

Dr. Loosen • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2019–2044 • Seite 215

Lobenberg: Die Wehlener Sonnenuhr ist eine weitere kultuhafte Lage. 100 Jahre Rebalter sind Standard. Alles in Handarbeit. Nur spontane Vergärung im Holz, im Normalfall verbleib auf der Vollhefe für 10 volle Monate.

30697H 2016 0,75l

2016 Riesling „Kupp - Faß 18“ Großes Gewächs GG

Peter Lauer • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2019–2039 • Seite 259

Lobenberg: Einfach bilderbuchhaft, lecker, intensiv. Traubensaft, und erst dann kommt Schiefer, Schiefer fast so fein wie Kalkstein, Kreide. Darjeeling Tee, weißer Pfeffer.

30718H 2016 0,75l

2016 Riesling Großes Gewächs „Dellchen“ GG

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2044 • Seite 211

Lobenberg: Papaya, ganz reife Renekloden, ein bisschen Orangenabrieb, fast süßer Assam-Tee. Schöne Fülle zeigend. Aber was für ein unglaublicher Zug dann im Mund. Wow, das gibt es doch gar nicht. Aber das ist Dellchen.

30348H 2016 0,75l

2016 Riesling Großes Gewächs „Hermannshöhle“ GG

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2047 • Seite 211

Lobenberg: Erhaben ist das richtige Wort. Das ist eine Art Corton Charlema-gne aus Deutschland. Weiße Frucht und weiße Blüten dominieren die Nase. Dann aber auch relativ viel Gestein.

30349H 2016 0,75l

2016 Riesling Großes Gewächs „Felseneck“ GG

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2044 • Seite 273

Lobenberg: Das Felseneck ist Tim Fröhlichs größte Lage. Den Jahrgang perfekt getroffen in seiner Erhabenheit und seinem Grip, perfekt bei dieser großen Harmonie.

30767H 2016 0,75l

2016 Riesling Großes Gewächs „Stromberg“ GG

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2044 • Seite 273

Lobenberg: Er besitzt eine so präzise, glasklare, Rasiermesserscharfe Mineralität hat. Dieser Feuersteinabdruck ist einfach genial.

30769H 2016 0,75l

2016 Riesling Großes Gewächs Idig GG

Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2047 • Seite 206

Lobenberg: Diese über allem thronende Majestätik. Keine Botrytis, nichts Exotisches, nur wunderbar Apfel, Birne, Nuss, Kamille, weiße Blüten, Wiesenblumen sowie, und das ist typisch für 2016, sehr viel reiner Traubensaft als Frucht dominante.

30810H 2016 0,75l

2016 Riesling Saumagen Großes Gewächs GG

Philipp Kuhn • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2019–2041 • Seite 261

Lobenberg: Das ist schon phänomenal. Der Jahrgang ist nicht so laut wie 2015, nicht so krachend. Dafür unglaublich fein und trotzdem voluminös.

30802H 2016 0,75l

2016 Riesling Pechstein Großes Gewächs GG

Reichsrat von Buhl • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2047 • Seite 264

Lobenberg: Intensiv mineralisch in der Nase. Sehr viel Walnuss dazu. Auch etwas weißer Pfeffer, Kamille, Minze. Aber alles super fein. Raffiniert, delikates.

30836H 2016 0,75l



2016 Riesling Kirchenstück Großes Gewächs GG

von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2019–2047 • Seite 284

Lobenberg: Das Kirchenstück gilt als die Krönung in Forst. Man ahnt alles, man schmeckt alles, man genießt alles. Und trotzdem ist nichts Aufdringliches dabei. Der Wein ruht so unglaublich in sich selbst.

30848H 2016 0,75l

2016 Riesling Pechstein Großes Gewächs GG

von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2019–2047 • Seite 283

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, in der Pfalz, zuhause.

30849H 2016 0,75l

2016 Riesling Nierstein „Hipping“ Großes Gewächs GG

Sanct Antony • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2020–2042 • Seite 269

Lobenberg: Hipping ist überwiegend roter Schiefer mit einer kleinen Lösungsauflage. Papaya, weißer Pfeffer, ein bisschen Holunder und Eukalyptus. Eine grandiose Nase. So einzigartig.

30541H 2016 0,75l

2016 Riesling Abtsberg Großes Gewächs GG

Maximin Grünhaus • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2019–2046 • Seite 250

Lobenberg: 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.

30538H 2016 0,75l

2016 Riesling Großes Gewächs „Goldloch“ GG

Schlossgut Diel • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2016–2034 • Seite 276

Lobenberg: Etwas felsische Cremigkeit. Etwas an einen Chardonnay von Le-flaive erinnernde Cremigkeit. Und dann kommt wieder ein bisschen Mango, Tee, Zitronengras und ein ganz klein bisschen Orangenabrieb und Mandarine.

30785H 2016 0,75l

2016 Riesling Centgrafenberg Großes Gewächs GG

Rudolf Fürst • Franken • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2017–2051 • Seite 266

Lobenberg: Wunderschöner frischer Apfel, leichte Birnigkeit, pinke reife Grapefruit, und dazu ein bisschen Passionsfrucht. Das gibt Pikanz. Das Ganze mit Jod und Minze unterlegt.

30559H 2016 0,75l

2016 Riesling Großes Gewächs „Halenberg“ GG

Emrich Schönleber • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2018–2042 • Seite 219

Lobenberg: Das Halenberg GG steht zu 100% auf Blauschiefer. Eine kühle, steinige Stilistik. Nicht wuchtig sondern fein und intensiv. Stein und immer wieder Stein. Feuerstein, Schiefer, dann langsam traubige, dem Jahrgang 2016 entsprechende Frucht.

30473H 2016 0,75l

2016 Westhofen Morstein Riesling Großes Gewächs GG

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 • 2019–2044 • Seite 286

Lobenberg: Deutlich kraftvollere, voluminösere und sehr typische Morstein Lage in 2016. Sehr traubig, aber auch ganz deutlich Birne, Bratapfel, Melone, Orangenabrieb, etwas Mandarine. Klassisch Rheinhessen-Riesling mit viel Druck.

29722H 2016 0,75l



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.



2016 Aldinger · Sauvignon Blanc Große Reserve /Württemberg

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, 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

2010 Aldinger · Sekt Aldinger Brut Nature/Württemberg

Lobenberg: Der Brut Nature 2010 ist eine Assemblage aus 35% Chardonnay, 35% Pinot Meunier (Schwarzriesling) und 30% Pinot Noir. Es gibt lediglich knapp über 1.000 Flaschen davon, und die beweisen Flasche für Flasche ihre Exzellenz. 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 Briochnoten, 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

2015 Aldinger · Lemberger „Hanweiler Berg“ Erste Lage /Württemberg

Lobenberg: Wunderschönes, vitales Granatrot mit violetten Rändern. Ein Dreiklang von Brombeere, Blaubeere und Cassis. Dann kommt die feine Holzwürze, ganz elegant, nicht aufdringlich, dazu Rosmarin. Am Gaumen wirkt der Wein ungemein schlank, hat viel knackige rote Frucht. Erinnert an straffe und kühle Burgenländer und zeigt keineswegs überladene Holzaromatik und Speckigkeit. Die Tannine sind ganz fein und samtig. Matthias Aldingers Lemberger aus erster Lage überragt meiner Meinung nach sogar die Großen Gewächse wenn man Blaufränkisch von seiner kühlen, klarfruchtigen und subtilen Seite schätzt. 94+/100

2015 Aldinger · Trollinger „Sine“ Fellbacher Ortswein /Württemberg

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 betonen, 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



Alexander Laible

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 von Alexander Laible könnten mit ihrem Glanz und ihrer stringenten Tiefe als Beispiele für einen neuen Weinstil in Baden dienen.



2016 Alexander Laible · Grauer Burgunder SL trocken/Baden

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

2016 Alexander Laible · Weißer Burgunder SL trocken/Baden

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 Weinbergpflirsich, ein Hauch Melone darunter. Sehr harmonische, stimmige Nase und sehr fein. 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

2016 Alexander Laible · Riesling Kalkmergel trocken/Baden

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, Hauch von Litschi aber 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 Restsüßsäurespiel trifft es ziemlich gut. Der Wein ist ungeheuer lecker, einladend und gleichzeitig anspruchsvoll. Das ist so wie 2015 sich von seiner besten Seite zeigt. Süffig, lecker und trotzdem pikant. Das Verhältnis Restsüße zu Säure und Extraktmenge macht wohlmöglichst mit dem moderaten Alkoholgehalt von knapp 13% dieses perfekte Spiel aus. Wunderbarer Zecher mit Anspruch. 92–93+/100

2016 Alexander Laible · Riesling SL trocken ***/Baden

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. Dieser 2016er erfüllt alle Erwartungen, die ich nach zwei Wochen Tour an 2016 habe. Nämlich 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 2015er durchaus. Tolle Balance und sehr süffiger Riesling. Sofort da. 94/100

2016 Alexander Laible · Riesling Chara trocken ***/Baden

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 Kalksteineinsprengeln, 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 Eingangriesling 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 zugänglich 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 weiter im Süden, und Jahrgang 2016 bringt ja tendenziell eher liebere Weine. Und deswegen sind natürlich Alexanders Weine besonders köstlich und umarmend, schon in der Jugend. 95–96/100



🍷 2016 Alexander Laible · Riesling trocken Tausend Sterne *** /Baden

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 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 Bums 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 super 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

🍷 2015 Alexander Laible · Spätburgunder Alte Reben/Baden

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 Walnusschale. Dabei immer fein, ätherisch, duftig und zart. Und gleichzeitig hocharomatisch und dicht. Fei-



ner, 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 rassist mineralischer Ausprägung. Der salzige Rote-Johannisbeer-Kirsch-Geschmack hallt immens lange nach. Das ist fast großes Kino. Alle Achtung! 93–95/100

🍷 2015 Alexander Laible · Spätburgunder SL ***/Baden

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

🍷 2015 Alexander Laible · Spätburgunder Reserve/Baden

Lobenberg: Extrem krautwürziger Wein, fast ein wenig ruppig in seiner burshikosen 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 feinsten Milkschokolade darunter. Puristisch. Fast ein wenig Touch Barbera, aber schlank und voller Finesse. 95+/100

🍷 2010 Alexander Laible · Spätburgunder Reserve 66 *** Fass 3 /Baden

Lobenberg: Drei Fässer gab es insgesamt. Dieses Fass ist von Seguin Moreau, das Top-Fass. 2010, dieser Jahrgang, der erst so umstritten war. So grandiose Weine letztlich! Wo ist er heute? Rumtopf, etwas wie großer reifer Blaufränkisch, total konzentriert und fokussiert. Tief, würzig. Tiefe Zwetschge, schwarze Kirsche. Unglaublich dunkel. Auch ein bisschen schräge Aromen wie Johannisbrot, Wachholder, Lorbeere, Koriander, schwarzer Pfeffer. Grandiose Tiefe und Länge. Tolle Säure von 5,9, was für einen Pinot Noir unglaublich viel ist. Aber das bekommt ihm so gut. Steht komplett auf Muschelkalk mit Löss. Wow, so unglaublich würzig, tief, lang, dicht. Grandios. Es gibt nur 120 Flaschen von diesem Superstoff. Gerade erst auf den Markt gekommen. Das beste Fass 3 nur für uns! Nicht ganz billig, aber mit unter 40 Euro immer noch sehr fair. Ich finde das einen sensationellen, dichten Pinot Noir, der wie ein mega Blaufränkisch rüber kommt. Der auch fast ein bisschen Saint-Émilien Charakter zeigt. Unglaublich würzig, bin schwer begeistert. 98–99/100



Ansgar Clüsserath

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. 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. 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!



2016 Ansgar Clüsserath · Riesling trocken „Vom Schiefer“ /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Dieser Wein kommt von Reben aus verschiedenen Lagen. U.a. aus dem Trittenheimer Altärchen und Mülheimer Sonnenlay, aber eben Lagen, die von der winzigen Größe nicht geeignet sind 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 moselansche Eleganz. Und wir sind hier gleich voll in der Mosel. Wir haben hier, anders als in Rheinhessen, wieder Zitrus Aromatik. Schönen Orangenabrieb, Mandarine, pinke Grapefruit. Die klassische Mosel-Nase. Sehr traubig, fein und tänzelnd. Was 2016 von 2015 unterscheidet ist die schon vordergründig eindeutige Köstlichkeit. Der Wein ist so lecker. Die Säure ist sehr viel reifer. Nicht geringer, aber eben reif. Die Extraktsüße schafft die Balance. Aber fast nur Weinsäure, wenig Apfelsäure. Das Ganz ist total balanciert, köstlich, lang und schwingend. Dieser Riesling „vom Schiefer“ ähnelt in erstaunlicher Weise in 2016 dem Riesling SL Spätlese trocken von Thomas Haag von Schloss Lieser. Entsprechend ist der Einstiegswein von Clüsserath, schon die dritte Ebene von Lieser. Diese Intensität mit diesem Wumms. Und gleichzeitig die Feinheit und diese köstlich raffinierte Balance in 2016. Ob dieser Feinheit, ob dieser höheren Ausgewogenheit, möchte ich ihn etwas höher beurteilen als im letzten Jahr. Denn er macht einfach noch mehr Freude. Ist mehr „Everboudys Darling“ und hat trotzdem Würze und Tiefe. 94+/100

2016 Ansgar Clüsserath · Riesling trocken „Steinreich“ /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Eva Clüsseraths Steinreich ist das, was früher Spätlese trocken hieß. Es ist auch heute noch eine trockene Spätlese. Der Steinreich kommt aus der Lage Apotheke, ist aber im Grunde ein Ortswein bei Eva Clüsserath, da sie die Apotheke, sprich die Hochlagen, als Auslese trocken unter dem Namen Apotheke separat abfüllt, ohne das jedoch als Auslese zu beziffern. Die Nase

ist eindeutig eine Liga feiner und erhabener als beim Riesling „vom Schiefer“. Voluminöser, süßer. Mehr gelbe süße Melone, sogar etwas Mango darunter. Der 2016er übliche Bratapfel, Darjeeling Tee, Zitronengras. Alles sehr fein. Man kann sich vorstellen, wenn der Zucker aus der Extraktsüße nicht die Säure entsprechend aufgreifen würde, dass der Steinreich in 2016 ein richtiger Kracher sein könnte. Ganz niedriger Alkohol. Wie auch der „vom Schiefer“. Beide liegen um die 11%. Aber der Wein zieht einem ob seiner Intensität schon ein bisschen die Schuhe aus. Er ist deutlich frischer noch als der Riesling „vom Schiefer“ und trotzdem köstlich. Dieses Pikante lässt aber die Augen zusammen ziehen. Macht so viel Eindruck. Tolle salzige Länge mit Mandarinen und Orangenabrieb. Auch wieder dieses schöne Zitronengras, Salz. Schlank und trotzdem eine Süße in der Mitte. Schönes Volumen, lang. Ein typischer Eva Clüsserath Wein. Er bleibt trotz dieser 2016er Charakteristik dennoch ein sehr frischer, moselanischer, eleganter Riesling. 95+/100

2016 Ansgar Clüsserath · Trittenheimer Apotheke Riesling trocken/Mosel Saar Ruwer

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. Ultra karg. 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. Die Nase ist nicht anders zu bezeichnen als groß. Weiße Frucht, gelbe Frucht. Mango, Dajeeling Tee, Zitronengras, Litschi. So viel Intensität. Orangenabrieb, Mandarine, Pinke Grapefruit darunter. So klassisch Riesling von der Mosel und in allen Facetten, aber mit viel Druck und Salz. Hier ist es gar nicht so ultrafein wie 2016. Hier sind wir fast schon mit so viel Dampf wie in 2015. Aber dann kommt die Überraschung in Form dieses ultrafeinen, schicken Mundes. So poliert und erhaben. Hier kommt auch viel weiße Frucht. Der Gerbstoff, die Säure, alles reif, alles ultrafein. Nicht schmerzt. Es ist nur lang, fein und schick, mit ganz traubiger Frucht. Ein Trinkfluss wie im Schwebeflug, wie ein Kabinettchen. Und doch so salzig, lang hinten raus. Der Wein ist in allen Bereichen absolut zuhause angekommen. Das ist eine große Freude. Das ist auch als Großes Gewächs, was er nicht sein darf weil Eva nicht im VDP ist, durchaus im oberen Bereich angesiedelt. Bin restlos begeistert. Das ist der beste trockene Wein, seit ich dieses Weingut kenne. 97–100/100

2016 Ansgar Clüsserath · Piesporter Goldtröpfchen Riesling feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 9,5% Alkohol, 20 Gramm Restzucker. Auf diesen Wein bin ich sehr gespannt. Das war ein High Fliher in 2015. Die Säure ist zwar genauso hoch, aber die Säure ist reif in 2016. Trotzdem schafft der Wein eine ganz überragende Bilanz. Weil auch der Zucker anders ist in der Süße als in 2015. Mehr von Extraktsüße geprägt. Und das mit der reifen Säure schafft eine hervorragende Balance. Das Ganze trinkt sich schon wie ein leichter, sehr viel zarterer Kabinett. Wir liegen hier im Trinkeindruck zwischen feinherb und Kabinett. Also für mich als Nicht Süßwein Trinker im oberen Bereich, aber für den normalen Konsumenten ist dies vielleicht die Idealform eines Kabinetts, weil er noch feiner und zarter ist, dabei noch mehr herbe und präsen Säure zeigt. Von der Fruchtstruktur her sind wir weniger massiv in der Zitrusfrucht. Wir sind bei weißen Blüten, weißem Pfirsich, Birne, Litschi. Dann pinke und helle Grapefruit, tolles Salz, fast kreidige Anmutung im Mund. Das passt ganz hervorragend. Und wenn mancher Konsument in 2015 noch etwas abgeschreckt war von der sehr präsenten Säure, so kann ich ihm nur versichern: 2016 ist einfach köstlich, ist frisch, aber reif in der Säure. Total lebendig, verspielt, leichtfüßig. Und dieses Quäntchen mehr köstlich, dass vielleicht bei diesem halbtrocken, der zu einem Kabinett in seiner Trinkigkeit tendiert, auch für alle den Idealwein darstellt. Passt alles. 96+/100

August Kessler

In Insider-Kreisen wird August Kessler 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 vermeindlichen 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, übertrug Kessler 1992 die Leitung seines Schlosses Reinhartshausen. Kessler leitete dieses Unternehmen mit seinen 100 ha Weinbergen ungemein erfolgreich. Das Schloss wurde renoviert und zum Hotel mit Spitzenrestaurant umfunktioniert. Nur ein solcher Einsatz macht Weine von einem Kaliber möglich, wie sie August Kessler 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 Kessler mit seinen Spätburgundern 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.



2016 August Kessler · Riesling Rudesheim trocken /Rheingau

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 Rudesheim. 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 Extrakt Süße 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 erwachsener 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

2016 August Kessler · Rudesheim Berg Roseneck Riesling Großes Gewächs/Rheingau

Lobenberg: Die 1,5ha bestehen aus drei Parzellen. Quarzit, Schiefer und Lössboden. Aus alten Reben. Typisches Kessler Rezept. Abgepresst aus Ganztraube mit maximal fünf Stunden Standzeit. Dann überwiegend mit Spontanhefe im Edelstahl vergoren. Der Wein verbleibt 6 Monate auf der Vollhefe, dann wird er abgestochen, und bleibt bis zur Füllung auf der Feinhefe. Also Gesamthefekontakt von einem knappen Jahr. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 12,5% und 13%, Restzucker bei 8 und die Säure leicht über 7. Sehr typische

2016 Rheingau Nase. Dieser feine Charme, dieses weißburgundische Helle. Weiße Blüten, viel Birne, helle Melone Ganz fein, tänzelnd. Wunderbar diese Balance zwischen einer klassischen Weißburgunder Nase und einem Riesling haltend. Sehr viel cremiger Schmelz und Charme. Im Mund kommt dann guter Zug dazu. Hier gehen wir deutlich in Richtung Riesling, bleiben aber in dieser cremig, schmelzigen Zartheit, fast als wären es Kreideböden. Das ist elegant. Hat trotzdem ein bisschen Mandarine. Pinke Grapefruit, Birne und helle Blüten bleiben aber dominant. Es kommt Weinbergspfirsich dazu. Ein sehr schicker, raffinierter, und sehr harmonischer Wein. Die Säure ist moderat, trotzdem hat er die Frische. Es ist im Grunde an Jahrgang 2012 erinnernd. Wer 2012 Weil Gräfenberg noch in Erinnerung hat möge wissen, so ähnlich trinkt sich dieser Roseneck. Das ist unglaublich charmant und köstlich, wenngleich es nicht so ein Powerteil ist wie der 2015er, sondern mehr eine unglaubliche Charmeoffensive in dieser cremigen, schicken Art. Um ganz groß zu sein etwas zu viel Restzucker, da ist weniger oft mehr in einem so cremig süßen Jahrgang. 97–98/100

2014 August Kessler · Pinot N/Rheingau

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 Edelstahlbüten offen vergoren. Traumhafte Nase. Schlehe, rote Kirsche, Hagebutte und etwas Holunder. Aber doch deutlich in der Kirsche bleibend. Sehr burgundisch, und wie schon im letzten Jahr eine Erinnerung an einen Chorey-les-Beaune oder ein Savigny-les-Beaune. Auf jeden Fall ein Wein aus dem südlichen Burgund. Reif, weich und verspielt in der Nase. Dabei schöne süße Frucht zeigend. Im Mund fast noch charmanter als in der Nase. Wieder sehr schöne süße Frucht. Auch süße Zwetschge zu der Kirsche kommend, aber voll auf diesen beiden Früchten bleibend. Schöne Mineralität, leicht salzige Spur auf der Zunge. Guter Zug, aber in erster Linie extrem charmant und köstlich. Sehr saftig, genialer Trinkfluss. Ein toller Spaßmacher. 92+/100

2015 August Kessler · Pinot N/Rheingau

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 Edelstahlbüten 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 Kir-



sche 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 berausenden Köstlichkeit des 2014er, und bekommt trotzdem die Power darunter. Für so einen kleinen Wein ist das schon fast großes Kino. 93+/100

🍷 2015 August Kessler · Pinot Noir/Rheingau

Lobenberg: Dieser Wein wird von August Kessler nur Pinot Noir genannt, der Wein kommt hauptsächlich aus den Top-Lagen von Assmannshausen. Da in 2015 ein Teil in der erstmalig wieder erzeugten Höllenberg-Lage ist, ist die Menge doch arg limitiert. Also irgendwo so im Bereich 25.000 Flaschen. In der Lage stehen Geisenheimer Klone, die früher aus dem Grand Cru Clos de Vougeot aus Burgund kamen, da stehen aber auch bis über 80 Jahre alte, wurzelechte, deutsche Klone. Der Ertrag ist also ganz natürlich, völlig ohne Eingriffe und grüne Lese extrem gering. Die Trauben werden vollständig entrappt, und das Ganze wird offen, spontan in Edelstahlblütten vergoren. Danach wird lediglich der frei ablaufende Wein ausgebaut im neuen und auch im gebrauchten französischen Barrique. Und in diesem Wein haben wir den Sprung vom Pinot N aus dem südlichen Burgund, aus Savigny-les-Beaune oder Chorey-les-Beaune, geschafft ins nördliche Burgund. Hier sind wir jetzt in Chambolle-Musigny. Ganz feine Raumnase darüber. Veilchen, blumig. Auch wieder viel Lakritze und Unterholz, Holunder. Der Wein hat fast eine Art Rappenwürzigkeit, die er aber nicht haben kann, da er komplett entrappt wird. Der Mund hat unglaublich Zug. Eine Majorität von Sauerkirsche über der schwarzen Kirsche. Aber auch hier wieder dieser Holunder, diese Schlehe. Auch hier der Touch Rappigkeit, der eigentlich nicht sein kann, aber es gibt dem Wein wirklich unglaubliche Würze, dabei mit chambollehafter Frucht, Länge, und unglaublicher Finesse. Nachdem wir vor zwei Tagen Molitor probiert haben, auch gerade die ähnlich famosen und kraftvollen 2013er, sind wir jetzt von dem Dujac-haften Molitor in einer deutlich klassischeren Burgunderausprägung. Das ist unglaublich lecker und hat trotzdem Zug. Verhält erst nach Minuten. Eine schöne salzige Spur mit allen Kirschvarianten kommt wieder hoch. Auch Holunder, Hagebutte, Orangenschale und viel salzige Mineralität. Wenn ich ehrlich bin, hätte ich August Kessler einen solchen Pinot in diesem Preisbereich nicht zugetraut. Ich bin begeistert. 95+/100

🍷 2015 August Kessler · Pinot Noir „Cuvée Max“/Rheingau

Lobenberg: Dieser Wein besteht zum größten Teil aus den 70 Jahre alten Reben des Assmannshäuser 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, Kirschkör, 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



🍷 2015 August Kessler · Pinot Noir „Assmannshäuser Höllenberg“/Rheingau

Lobenberg: In diesen Assmannshäuser Höllenberg sind die ältesten Reben. Ur-alte französische Klone zusammen mit wurzelechten, deutschen Klonen. Über 70 Jahre alt. Der Wein wird nur in einem so großen Jahr wie 2015 erzeugt, selbst 2014 und 2013 gab es keinen. Es gibt maximal 5000 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. Und wenn der Höllenberg in früheren Jahrzehnten häufig zu Deutschlastig in seiner Fruchtaromatik war, was vielleicht am Rebalter lag, so ist 2015 komplett im Burgund. Cuvée Max und Pinot Noir waren Chambolle-Musigny. Wir sind immer noch da, aber wir sind auf einer höheren Ebene. Wir sind auf einer Premier Cru Ebene, mit dieser, auf der einen Seite unheimlichen Feinheit und Präzision, und auf der anderen Seite mit dieser Fokussierung und Konzentration. Die Blumigkeit nimmt im Spitzenwein deutlich zu. Veilchen, Vergissmännchen, Flieder. Auch helle Blüte. Die Lakritze wird feiner. Hagebutte nimmt etwas zu. Und dann viel konzentrierte, rote Kirsche mit Schwarzkirsche unterlegt. Auch hier wieder Holunder. Der Mund ist auf keinen Fall konzentrierter als die Cuvée Max, der für den klassischen Burgundertrinker vielleicht zu viel ist mit seiner unglaublichen Konzentration und Spannung. Dieser Höllenberg ist einfach nur ungeheuerlich fein, verspielt, leichtfüßig. Das ist ein tänzelndes Monster. Seine Tanninmassen sind total geschliffen. Das ist alles poliert. Nichts schmerzt, selbst die lange Mineralität und der lange Nachhall sind einfach nur fein auf der Zunge. Auch hier wieder diese Art Rappenwürzigkeit, die ja nicht sein kann, aber der Wein kommt eben so würzig rüber. Und erst nach 2–3 Minuten, nachdem Ausspucken der Probe, kommt dann langsam diese Sensation. Diese irre, dichte Mineralität. Und trotzdem bleibt es eine unglaubliche Feinheit. Ich würde jedem Burgundertrinker, der ein bisschen Power in der Mitte erwartet, zur Cuvée Max raten. Und jedem, der mit dieser unendlichen Feinheit und dem großen Glas sich schnüffelnd eine Stunde vor den Kamin verziehen kann, zum Höllenberg raten. Das ist ein großes, feines Monster mit unendlicher Raffinesse und Köstlichkeit in einer anderen Liga. Aber nochmals: Genaue diese Feinheit muss man wollen, sonst sollte man nicht so viel Geld ausgeben. 98–100/100

Bernhard Huber

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.



2015 Bernhard Huber · Weißer Burgunder trocken/Baden

Lobenberg: Der Gutswein des Hauses. Der Weißburgunder wird komplett als Ganztraube in der Spindelpresse über 2 Stunden gepresst. Der Saft geht direkt in Barriques und wird dort spontan vergoren. Danach direkt spontane BSA. Die Temperatur entsprechend gehalten um die BSA in Gang zu bekommen. Keinerlei Bâtonnage. Der Wein liegt 18 Monate auf der Vollhefe, davon 1 Jahr im Fass und 6 Monate im Edelstahl. Nur während der Umpump-Phase vom Holz ins Edelstahl geschieht einen indirekte Bâtonnage. Die Nase ist für einen einfachen Weißburgunder fulminant. Sie ist so typisch Weißburgunder und gleichzeitig haben wir von dem langen Hefelager eine unglaublich cremige Zusatzfülle. Weißer Pfirsich, reife weiße Birne, darunter ein ganz kleines bisschen Sanddorn, aber auch Litschi. Sehr dicht, sehr üppig. Der Mund dann deutlich schlanker. Sehr viel Gripp. Neben weißer Frucht kommt hier auch Orangenschale, Mandarine und Sanddorn. Ziemlich viel salzige Mineralität. Im Mund wird dieser Weißburgunder vom sanften, cremigen Leckerstoff zum sehr anspruchsvollen, lang anhaltenden Wein mit Gripp und Druck. Der Wein wird unfiltriert gefüllt. Das ist in Nase und Mund klassisch Huber in dieser unglaublichen cremigen Fülle. Dafür steht dieses Weingut. 94+/100

2015 Bernhard Huber · Chardonnay Alte Reben trocken/Baden

Lobenberg: Gleiches Procedere wie im Weißburgunder, das heißt Ganztraube gequetscht, langsam gepresst über 2 Stunden. Dann trüb in die Barriques, dort spontan vergoren mit anschließender sofortiger Malo. Dann Verbleib für 12 Monate im kleinen Holz, 1/3 Neues Holz, 2/3 gebraucht. Danach 10 Monate im Stahl zum absetzen, dann unfiltriert, quasi von der Vollhefe, in die Flasche. Zum Zeitpunkt der Probe, im Frühjahr 2017, liegt dieser 2015er noch im Edelstahl auf der Hefe. Der Chardonnay bringt mehr Phenolik mit als der Weißburgunder und

das hält das Ganze kompakter. Dementsprechend nicht so ausufernd in der Nase wie der Weißburgunder: Litschi, Kumquat, Orangenschale, ein bisschen Kümmel und Anis. Sehr spannend, feine Krautwürze und trotzdem große Üppigkeit. Im Mund fast rote Früchte, neben den Kumquats. Die sind selten so dominant in einem Mund, das ist schon erstaunlich. Daneben Physalis, auch ein bisschen Ananas. Wieder die leicht grünliche Orangenschale. Viel Assam-Tee, Zitronengras und hinten raus kommt Stein und eine feine Salzspur. Große Länge, die Komposition mit dem Holz passt perfekt. Schöner, im Mund sehr versammelter Chardonnay, der in seiner Aromatik aber durchaus ausufernd ist. Schon einer der Top-Chardonnays in Deutschland, ganz ohne Frage. 95/100

2015 Bernhard Huber · Bienenberg Chardonnay Großes Gewächs/Baden

Lobenberg: Die Klone sind überwiegend aus dem Burgund, aber auch ein paar aus dem Elsass. Die Nase der Weißweine von Huber ist immer signifikant anders, als die anderen Winzer, Huber findet man immer raus. Sie steht für diese fast rotfruchtige Art in der Nase. Wahrscheinlich ist es die Kombi aus Terroir, Hefelager und Holzauswahl. Kumquat, Orangenschale. Das ist schon sehr eigenwillig. Das Procedere dieses Chardonnays: Ganztraubenquetschung, Presse, trüb in die Barriques, spontan vergoren, 12 Monate im Holz verbleibend. 1/3 neue, 2/3 gebrauchte Barriques. Danach Verbleib im Stahl für weitere 10 Monate. Alles auf der Vollhefe und dann von dort direkt in die Flasche. Im Der Malterdinger Bienenberg Chardonnay besteht aus drei Weinbergen. Zum Teil bereits 1955 mit Elsässer Klone bepflanzt. Und die beiden anderen Weinberge sind Burgunderklone, gepflanzt in den 90er Jahren. Die Selektion als Großes Gewächs oder eben nur als Chardonnay Alte Reben passiert schon im Weinberg. Entsprechend ist der Chardonnay Alte Reben kein Zweitwein, sondern ein vorherbestimmter, eigenständiger Wein. Dieses Große Gewächs besticht natürlich durch seine unglaublich aromatische Nase. Was ich vorher schon sagte: Kumquat, in diesem Fall mit viel Rauch, Zitronengras, Assam Tee, auch ein bisschen Sanddorn, wieder diese Orangenschale. Hohe Intensität. Der Unterschied zum alte Reben: Wir sind hier in einer Üppigkeit, in einer Fülle von Aromatik, und trotzdem sind wir nicht fett sondern elegant. Kumquat, Physalis, durchaus viel Frische. Vielleicht könnte man noch einen kleinen Touch roten Rhabarber vermuten. Der Mund noch mehr auf der Säure laufend wie der Alte Reben. Das vermutete Fett aus der Nase kommt nicht im Mund an. Im Mund ist eben alles fein verwoben, das passt sehr gut zusammen. Tolle mineralische Länge, unglaublicher Zug im Wein. Und diese Assam-Tee, Kumquat, Zitronengras Mischung ist wirklich faszinierend. Das ist ein so eigenständiger Wein, ich kenne eigentlich kaum Chardonnays, die so sind. Das hat weder mit Burgund noch mit Deutschland was zu tun. Das ist eindeutig nur Huber Chardonnay Bienenberg. Toller Stoff. 97–98/100

2015 Bernhard Huber · Malterdinger Spätburgunder trocken/Baden

Lobenberg: 2015 als Ganztraube zu 40 Prozent direkt vergoren, der Rest wurde entrappt. 3000 Kilo pro Küf. Spontan vergoren im offenen Holzfass. Es wird vorab eine 5–7 Tage Kaltmazeration durchgeführt. Dann wird die Spontangärung durch das Hochfahren der Temperatur eingeleitet. Dann bis zu 10 Tagen die warme, alkoholische Vergärung, pressen, und dann mit Vollhefe in die klassischen Burgunder Barriques. Kein neues Holz, überwiegend Drittbelegung. Dann werden die Weine bis zum Frühjahr so im Fass gelassen, und die Malo startet dann irgendwann bei höherer Temperatur im Mai automatisch wieder. Diese Ruhephase zwischen der Füllung ins Fass und der Malo, von immerhin doch 6–7 Monaten, stabilisiert die Farbe und gibt einen Aromenzuwachs. In der Regel wird in der Zeit weder eine Bâtonnage durchgeführt noch oben im Fass aufgerührt. Nur bei einzelnen Fässern kann es passieren, dass die Hefe ein bisschen gerührt werden muss. Bei positiver Entwicklung der Hefe bleibt das Ganze allerdings bis zu 16 Monate am Stück unberührt im Fass. Dann wird abgezogen. Der ganze Hefetrub verbleibt im Fass. Danach Verbleib im Stahl maximal 4–6 Wochen. Das heißt, die Roten werden deutlich früher gefüllt als die Weißen, bekommen dafür

aber ein längeres Flaschenlager. Auch diese Flaschen kommen erst zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Die Nase des 2015er ist wirklich famos, weil sie auf der einen Seite die typische Huber-Nase kombiniert mit Burgund. Mit diesen 40% Rappen, die verblieben sind während der Vergärung. Die spielen hier eine deutliche Rolle und geben eine tolle Krautwürze auf die intensive Kirschfrucht, aber auch Zwetschge, ein bisschen Süße, und viel Lakritze. Der Mund ist nochmals eine Spur intensiver als die Nase. Wow, für einen Gutswein mit einer so hohen Intensität. Hier kommt Schlehe dazu, vielleicht so ein ganz kleiner Hauch rote Johannisbeere, Veilchen, minimal Cassis. Aber die Dominante ist ganz klar Schlehe und Sauerkirsche. Auch hier ein bisschen Sanddorn und Kumquat. Ich glaube die spezielle Aromatik liegt neben dem Terroir und der Hefe auch ein klein wenig an der Holzauswahl bei Huber. Diese ganz spezielle Huber-Aromatik in Nase und Mund zieht sich nämlich durch die Weißen- wie die Rotweine. Tolle Frische, langer salziger Nachhall. Huber ist Huber, und das kann man mit nichts vergleichen. Toller Gutswein. 94/100

🍷 2015 Bernhard Huber · Spätburgunder Alte Reben trocken /Baden

Lobenberg: Das ist überwiegend eine Weinbergselektion aus dem Malterdinger. Es gibt dazu auch noch wenige Fässer als Selektion einer Abstufung von den Großen Gewächsen. Das Gross ist eine Weinbergsdefinition der ältesten Reben. Überwiegend deutsche Klone. Die Pinot-Klone aus dem Burgund liegen bei nur ca. 30–40%. Der Pinot Noir Anteil der französischen Klone wächst allerdings von Jahr zu Jahr. Bei diesem Alte Reben werden 50–60% mit den Rappen vergoren. Auch hier im 3000 Kilo Kuf. Offene und spontane Vergärung. Vorher Kaltmazeration von ca. einer Woche, danach Vergärung, Pressung und Überführung in Barriques. Hier bei den Alten Reben 100% Neue Barriques, erst nach 6 Monaten absoluter Ruhe kommt die Malo, dann erst Abstich in gebrauchte Barriques. Dort verbleibt der Saft für weitere 12 Monate bis hin zu 18 Monaten auf der Vollhefe, was für 2015 der Fall war. Danach von der Vollhefe in den Stahltank für wenige Wochen. Danach Füllung und Flaschenlager. Das Faszinierende ist, dass sich die Nase dieser Alter Reben doch ziemlich vom Malterdinger Spätburgunder unterscheidet. Wir sind auf der einen Seite hier deutlich rauchiger, vielleicht auch auf Grund des Anteils der deutschen Klone. Wir haben einen hohen Himbeer-Anteil. Gemahlene Himbeere zusammen mit etwas Lorbeere, viel Lakritze, auch wieder diese Kumquat. Ganz faszinierende Nase. Rappenwürzigkeit, aber alles wird von wunderschöner, feiner Süße umhüllt. Süße rote Kirsche, auch Schlehe, aber alles hocharomatisch. Großes Glas bitte und nur schnüffeln reicht. Sanddorn mit Schlehe kommt hoch. Faszinierend frischer Mund mit einer wahnsinnigen Länge, mit einer tollen Säure. Aber nichts ist spitz, alles ist toll eingebunden. Lang, salzig. Sauerkirsche und Schlehe, immer wieder hochrollend. Hohe Intensität. Hier ist dann der deutsche Klon kaum zu spüren. Es hat zwar noch ein bisschen Himbeere, aber nur minimal, keine deutschtypische Erdbeere. Kirsche dominiert sehr. Das Ganze ist auf der einen Seite unglaublich fein, auf der anderen Seite hat es wahnsinnigen Druck. Die Feinheit der total geschliffenen Tannine erstaunt sogar etwas für 2015. 15 war doch ein Jahr mit ziemlich viel Power. Ich hätte hier mehr bitteres Tannin erwartet. Das ist nicht der Fall. Totaler Schliff, ganz fein, und dabei die totale Intensität der Aromen und auch der Gerbstoffe. Scheinbar waren die Kerne reif, es gibt nichts Grünes. Am Ende im Nachhall kommt nochmal ein Druck, der über Minuten währt. Von Salz, Schlehe, Sauerkirsche und süßer roter Kirsche geprägt. Das ist Klasse-Stoff, das hätte ich so nicht erwartet, dass der Unterschied zum Malterdinger nochmal so ausgeprägt ist. 96+/100

🍷 2015 Bernhard Huber · Bienenberg Spätburgunder GG Großes Gewächs/Baden

Lobenberg: Mittlerweile sind in diesem Großen Gewächs 80% französische Pinot Klone enthalten. Mitte der 90iger Jahre gepflanzt. Procedere ähnlich wie beim Alte Reben, das heißt der Anteil der Ganztrauben mit Rappen liegt ca. bei 60%. Im offenen 3000 Kilo Kuf vergoren, vorher 5–7 Kaltmazeration,



dann ca. 10 Tage alkoholische Fermentation, abpressen und mit der Vollhefe in neue Fässer überführt. Hier Verweildauer, in kühlem Umfeld für ca. 6 Monate. Dann durch Temperaturanstieg im Frühjahr Malo, danach Abzug in gebrauchte Fässer. Der Unterschied zum zuvor verkosteten Alte Reben ist im Grunde die etwas größere Feinheit und mit Veilchen unterlegte Kirsche der französischen Klone. Ein sehr schicker Wein. Die Rappenwürzigkeit kommt trotz des höheren Anteils nur ein wenig durch. Schlehe, Sauerkirsche, süße Kirsche. Auch schwarze Kirsche jetzt. Ganz fein verwoben, getragen, hocharomatisch. Die Alten Reben waren fast dramatische und intensiver in der Nase, weil dieses Große Gewächs hier viel feiner ist, viel schwebender. Die ganze Feinheit zieht sich auch in den Mund. Wahrscheinlich sind die Alten Reben das eindrucksvollste Preis-/Leistungsverhältnis bei Huber, weil sie so reinkrachen. Dieser Bienenberg ist so dagegen so unglaublich fein, auch im Mund. Total seidiges Tannin, tolle Säure, sehr frisch. Salz, Schlehe, Sauerkirsche. Die Tannine sind nochmals feiner, die Krautwürzigkeit ist nicht zu spüren. Sie ist total eingebunden in diese wunderschöne Frische. Wie so oft sind die größeren Burgunder nicht die von Power getriebenen, sondern die feineren. Und das liegt hier allemal vor. Unglaublich köstlicher Stoff mit unglaublicher Länge. Ich muss noch Luft nach oben lassen, aber im Grunde ist das ein Weltklasse Top Pinot Noir. 97–98/100

🍷 2015 Bernhard Huber · Schlossberg Spätburgunder GG Großes Gewächs/Baden

Lobenberg: 110% Steigung im steilsten Stück, also extreme Steillage in Süd-, Südwestexposition. Entsprechend sehr warm, auch sehr warm in den Abend hinein bleibend. Purer Muschelkalkfels mit einer kleinen Verwitterungssteinsauflage. Zu 100% französische Klone, Mitte der 90iger Jahre gepflanzt. Diese sehr warme Lage führt zur sehr starken Ausreifung der Rappen, von daher ist der Anteil in der Vergärung hier noch höher. 90% Rappenanteil. Nur die ansatzweise grünlichen und etwas unreifen Rappen werden entfernt. Der Rest als Ganztraube. 5–7 Kaltmazeration, dann 10 Tage alkoholische Fermentation, Pressung, und mit voller Hefe in die neuen Barriques. Dort verbleibt für 6 Monate. Das Ganze in kühler Umgebung für Farberhaltung und Aromenbildung, danach erst in diesen gleichen Fässern bei steigender Temperatur die Malo, und danach Umfüllung in gebrauchte Fässer für weitere 18 Monate. Im Anschluss für wenige Wochen im Stahl um von dort, ungefiltert, in die Flasche zu gehen. Die Nase des Schlossbergs zeigt schon im Ansatz die größere Wärme der Lage. Hier sind wir viel deutlicher noch in süßer Kirsche und sehr viel schwarzer Kirsche. Hohe Intensität. Lakritze, Veilchen, auch ein bisschen reife Zwetschge dazu, etwas Koriander, schwarzer Pfeffer. Das ist schon hochintensiv. Trotzdem kracht es nicht, sondern alles schwebt hochfein. Ein faszinierendes Spiel im Mund. Wie schon die Nase andeutete, viel Kirsche in allen Schattierungen, so intensiv. Aber so seidig. Wir sind noch seidiger, obwohl wir in der wärmeren Lage sind, als im Bienenberg GG. Die Tannine sind total präsent, aber seidig, ultrafein. Wir sind hier auch komplett burgundisch. Von der Säurestruktur, von der unglaubliche Frische ist so etwas im oberen Premier Cru Bereich mit Tendenz Grand Cru aus Gevrey Chambertin anzusiedeln. Das ist richtig großer Stoff aus einem ganz großen Jahr. 97–100/100

2015 Bernhard Huber · Wildenstein Spätburgunder
Bienenberg ⚔ Großes Gewächs/Baden

Lobenberg: Bei allen Reben und allen Großen Gewächsen wird zum Zeitpunkt der beginnenden Verfärbung, im Endstadium der grünen Trauben, der Mittelbau der Trauben weggeschnitten. Das heißt, es bleiben die Hauptschultern stehen. Und der Mittelteil geht, in der Tat, einfach raus. Kann dann auch nicht verwandt werden. Dies führt zu mehr Kontenzentration der kleinbeerigen Schultern. Die Reben versorgen diesen Teil danach natürlich völlig ausreichend. Es wird ja auch nicht verletzt, also kein Fäulnisproblem, aber wir haben eine Fokussierung auf den saftigen, frischen Teil, und der etwas belanglosere Mittelbau sowie die Spitze der Traube wird eliminiert. Der Wildenstein steht auf einem ehemaligen Steinbruch, der Untergrund besteht aus Muschelkalk mit sehr vielen Eiseneinlagerungen. Es sind nur 1,5 Hektar, oben direkt am Wald, von einer Großlage mit insgesamt 8 Hektar. Die Auslese ist so radikal, dass sogar in den Fässern später nochmals selektiert wird. Es sind gerade mal 1200 Liter, die im Jahr erzeugt werden. Hier werden 60% als Ganztraube vergoren, 100% französischer Klon. Das Ganze 6–7 Tage kalt mazeriert. 10 Tage alkoholische Fermentation, gepresst, dann mit allem in neue Barriques. Dort für 6 Monate kühl belassen, um dem Weinen Ruhe zu geben. Die Aromen stärken sich so zusätzlich. Dann Malo in diesem Fass und Abzug in gebrauchte Fässer. 18 Monate Verbleib im gebrauchten Barrique, möglichst wenig Bâtonnage, nur wo nötig. Danach 4–6 Wochen im Stahl bis zur ungefilterten Füllung. Der Großteil wurde Anfang der 90er gepflanzt, aber es sind auch Reben von unter 10 Jahren drin, weil das so ein extrem guter Klon ist. Der Wildenstein ist wieder ganz anders als der zuvor probierte Schlossberg. Hier sind wir wirklich, auch von der ganzen Thematik, zurück in Malterdingen. Der Wein ist unglaublich fein. Schon die Nase Kirschvariationen. Aber sehr zart, sehr seidig, tänzelnd. Es ist schon immer wieder faszinierend, dass die weniger krachenden Malterdinger Weine am Ende die teureren und vielleicht sogar besseren sind, auch wenn der Heckinger Schlossberg 2015 schwer zu toppen ist. Der Mund ist so zart, fast möchte man sagen, dieser Wein ist deutlich trinkbarer als alles andere, weil die Tannine eben noch seidiger sind. Die Struktur der Gerbstoffe ist so ultrafein. Wenn der Schlossberg noch gehobenes Premier Cru aus Gevrey Chambertin war, sind wir hier jetzt ganz fein und zart bei einem Chambolle-Musigny Les Amoureux Premier Cru oder Musigny GC, bei dieser Verspielttheit, Seidigkeit, mit wunderbarer salziger Länge. Ich würde jedem nicht so versierten Burgunder Trinker raten, bei Huber wahrscheinlich zu aller erst die alten Reben zu kaufen, vielleicht auf den Schlossberg zu gehen, denn dieser Wildenstein bringt nur etwas für Genießer, die sich mit dieser unglaublichen Zartheit auskennen und eben genau das suchen. Und das ist nichts wo es kracht, das ist nichts was Eindruck schindet. Einfach nur ein großes Glas, träumen und genießen. Kein Essensbegleiter, viel zu schade. 99–100/100



Bürklin Wolf

Bürklin Wolf greift auf eine Historie zurück, die bis ins Jahr 1597 geht. 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. Im trockenen Bereich ist Bürklin Wolf eine feste Bank, nicht nur in der Pfalz, sondern regionsübergreifend!



2016 Bürklin Wolf · Dr. Bürklin Wolf Riesling trocken QbA
/Pfalz

Vorbemerkung zum Gutswein und Bürklin: Es gab natürlich in 2016 enorm Druck durch den falschen Mehltau. Man musste früh genug spritzen. Das ging als Vorbereitung prophylaktisch los mit Schachtelhalmttee, und danach reine Kupfermengen. Allerdings extrem häufig, weil es ja so viel und so häufig regnet hat. Bürklins haben aber inzwischen diese Recyclingkupferspritzten, also quasi eine Art Tunnel, der über die Reben fällt. Das reduziert die Kupfermengen dramatisch. Der Verlust war letztlich nur 4–5%. Es war zwar sehr trocken hier im Sommer, es gab aber keinen wirklichen Stress. Das heißt, die Vegetation ging weiter. Das Weingut war Mitte Oktober komplett fertig mit der Lese. Es gab bei geringen Erträgen in diesem biodynamischen Betrieb, wie so häufig, eine schnelle Ausreifung. Die Säuren wurden sehr gut erhalten. Wir liegen zwischen 7 und 8. Manchmal darüber. Restzucker ganz tief. Nur 1–2 Gramm, häufig ganz durchgegoren auf 1 Gramm. Weiter runter geht es nicht. Der Alkohollevel der Gutsweine liegt bei knapp 12% und für die Premier Cru und Grand Cru Weine in der Regel auch nur bei 12,5%. Das Prozedere bei allen Bürklin Wolf Weinen ist das gleiche. Nur Handlese. Es gibt keine Maischestandzeiten, dafür gehen die Presszeiten hoch. Als Ganztraube bis zu 7, 8 Stunden. Deshalb hat man auch auf 4 Pressen erweitert. Es gibt einen ganz leichten Hauch Phenolik und Frische aus den Stielen, aber eben deutlich weniger Phenolik als bei Maischestandzeiten. Dann natürlich alles zu 100% spontan vergoren und Ausbau im alten, gebrauchten Holz. Langes Hefelager ohne Bâtonnage, bis kurz vor der Füllung. Manche Grand Crus bis zu 18 Monate Hefelager. Die Böden überwiegend Basalt, Muschelkalk und etwas Lös. Die Forster Lagen (Ungeheuer, Pechstein, etc.) natürlich Basalt in Dominanz.

Lobenberg: Die Nase des Gutsweines zeigt archetypisch Pfalz, aber auch archetypisch 2016. Diese wunderschöne Note von Bratapfel, reifer Kellerapfel. Nur europäische Frucht. Es gab das ganze Jahr in keinem Weinberg Botrytis. Alles total clean. Schöne feine Birne, Haselnuss-Aromatik dazu, ein bisschen Zitronengras, Assam Tee, Kamille, weiße Blüten, Weinbergspfirsich, weißes

Steinobst, kaum Zitrusaromatik. Der Mund fast so phänomenal wie gerade bei Steffen Christmann. Aber anders. Wir sind noch mehr im Traubensaft hier. Traubensaft ist hier die richtige Beschreibung. Fast nicht an Wein erinnernd, sondern reiner, purer Traubensaft mit ein bisschen reifem Kellerapfelsaft. So fein, so cremig. Die Säure total reif, nur Wein. Nichts anderes. Extraktsüße dazu. Durchgegoren auf 2 Gramm und trotzdem schmeckt der Wein fast lieblich in seiner delikaten Köstlichkeit. Mittlere Länge. Das ist ein wunderbarer Wein, so voller Harmonie. 93/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Riesling Ruppertsberger trocken/Pfalz

Lobenberg: Buntsandstein mit viel Ton und etwas Kalkmergel. Also eine Mischung aus warmer Charakteristik vom Buntsandstein und Eleganz vom Kalkmergel. Deutlich präziser als der Gutswein. Toller Geradeauslauf in diesem Ortswein. Sehr sauber gezeichnet. Aber auch hier diese wunderschöne Traubigkeit. Der Apfel ist hier frischer als im Gutswein. Nicht Boskoop, hier ist mehr Golden Delicious neben Weintraube. Keine Zitrusfrucht. Weiße Frucht, Blumigkeit, Kamille. Sehr ruhig und ausgewogen. Delikat. Kein großer Wein, aber ein feiner, angenehmer. Erstaunlich finessereicher, ein schicker und erhabener Wein. Eine Köstlichkeit, die völlig unanstrengend und angenehm ruhig ist. 94+/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Riesling Wachenheimer Gerümpel P.C. Erste Lage/Pfalz

Lobenberg: Die Grenzlage von Wachenheim zu Forst. Also hier deutlich vulkanische Einflüsse vom Basalt. Der erste Wein von Bürklin, bei dem die Sponti-Einflüsse so extrem sind. Es macht wirklich Freude. Liegt aber auf europäischer Frucht. Auf Birne und Apfel, Zitronengras, Walnuss, etwas Quitte. Schönes Salz schon in der Nase. Der Wein ist extrem präzise und elegant. Der Mund ist so traubig, so unglaublich saftig. Köstlich und gleichzeitig delikates. Diese Feinheit und innere Spannung in diesem Wein zeigt sich im Mund, und trotzdem siegt die Delikatesse. Die unglaubliche Saftigkeit und Köstlichkeit. Nichts schmerzt. Die Säure ist nur Weinsäure, und zwar in milder Form, obwohl total präsent und durchaus in Fülle von 8 Gramm enthalten. Und auch die Vergärung auf unter 2 Gramm Zucker würde man so nicht glauben wollen. 2016 macht unglaublich etwas aus diesen Weinen. Die Extraktsüße und die reife Säure spielen ein Spiel, was die Frucht komplett erhält, im Gegenteil, ihr Flügel verleiht. Das ist wirklich leckerer, ja fast geilere Traubensaft. Ich bin wirklich schwer begeistert von diesem Premier Cru. Um Grand Cru zu sein fehlt ihm vielleicht die finale Wucht. Vielleicht ist es aber auch falsch, diese zu erwarten. Denn wie kann ein Wein leckerer werden? 97+/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Riesling Wachenheimer Böhlig P.C. Erste Lage/Pfalz

Lobenberg: Die Lage besteht aus überwiegend Kalk und etwas Buntsandstein. Das ist der erste Wein dieses Jahr, bei dem die Struktur, und das muss am Kalkboden liegen, über die Feinheit obsiegt. Wir haben richtig klare, präzise Kanten. Schon in der Nase irrer Geradeauslauf. Sehr sauber, Zitronengras und Tee, Quitte, Litschi, Birne, Apfel. Nichts Exotisches oder Zitrusfrucht. Der Mund erhaben und schick. Saftig und doch strukturiert. Der Wein hat große Länge, viel Salz. Aber nichts beißt, nichts ist aggressiv, alles ist gut verwoben. Der Wein ruht in sich. Die Spannung resultiert aus diesem Wechselspiel zwischen toller Extraktsüße und sehr reifer Weinsäure. Alles moderat, fast schwebend in dieser feinen, delikaten Köstlichkeit. 2016, dieser in Summe, ob der kalten Nächte, reife aber kühle Jahrgang, der trotzdem komplett reife Säure gebracht hat, ist, wie ich das zuvor schon im Bordeaux probiert habe, die Quadratur des Kreises. Wir haben Beides. Wir haben Säure, Frische, Gerbstoffe, und trotzdem ist alles total reif und fein, bei gleichzeitig niedrigem Alkohol. Besser geht es im Grunde nicht, und deswegen ist dieser Premier Cru Böhlig locker etwas, was sonst Grand Crus nicht erreichen. Ich



setzte es genauso hoch, wenn nicht etwas höher, als den anderen Premier Cru aus dem Wachenheimer Gerümpel, weil Böhlig einen kleinen Hauch mehr Struktur zeigt. 97–98+/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Riesling Deidesheimer Langenmorgen G. C. 🍷 Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Der 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 Heftelager von ungefähr 14 Monaten. Die Weine werden entsprechend nicht im klassischen Rhythmus September/Oktober ausgeliefert, sondern erst im März des übernächsten Jahres. Also 2016er Langenmorgen sowie 2016er Pechstein kommen im März 2018 in die Auslieferung. Das Kirchenstück erst im Oktober 2018. 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 zwick, 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 Organblüte 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 all die Erhabenheit, die der Jahrgang 2016 mitbringt. Vielleicht ist er etwas weniger laut als 2015, dafür noch etwas feiner, erhabener, schwebender. Richtig lecker Stoff. 98–100/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Riesling Ruppertsberger Gaisboehl G. C. 🍷 Großes Gewächs/Pfalz

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. Der Wein hat, wie alle Grand Crus von Bürklin Wolf, in diesem Jahr nur 12,5% Alkohol, fast 8 Säure und runtergegoren auf minimalsten Restzucker unter 2 Gramm. Bei der Lese hatte der Wein zwischen 90 und 92 Grad Oechsle. Relativ moderate Werte. Es war einfach ein ganz reifes, aber auch kühles Jahr. Der Gaisböhl ist so typisch für Bürklin Wolf, was aber auch klar ist, denn es ist deren Monopollage, deren Vorzeig Grand Cru. Viel Struktur. Spontanase, fast ein bisschen an Nahe erinnernd. Sehr präzise, viel Druck schon in der Nase zeigend. Das ist wahrscheinlich der Grand Cru von Bürklin, der den meisten Druck aufbaut. Es ist klar bei diesem Buntsandstein, bei dieser Wärme. Und trotzdem ist die Säure mehr auf der

Zitrusfrucht als in den anderen Weinen. Wie ich schon sagte, wir haben fast ein wenig einen Nahe-Charakter in der Pfalz. Die Augen ziehen sich zusammen, der Mund zusätzlich. Das ist so druckvoll, so geradeaus und so lang. Läuft ins Salzige, Orangenschale, etwas Mandarine und schmelzige Zitrusfrucht. Das Ganze etwas buttrig ausgepuffert. Das macht schon Freude, das ist delikat und lecker, aber gleichzeitig druckvoll. Im Grunde sehr ähnlich zu einem Grand Cru von Schäfer Fröhlich. Ob seines Druckes liegt er klar vor dem Langenmorgen, der dafür feiner, eleganter, verspielter ist. Am Ende sind sie für mich auf gleichem Level. Das sind zwei große Weine. 98–100/100

2016 Bürklin Wolf · Riesling Forster Pechstein G. C.

Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Hier im Pechstein sind wir jetzt auf vulkanischen Böden, auf Basalt. Hier gehen wir zur Kraft. Die Nase des Pechstein ist super strukturiert. Tolle Mineralik, harter Stein, Feuerstein. Die Steinigkeit dominiert komplett. Dazu ein bisschen Sponti Nase. Ganz gerade, ganz puristisch. Aber keinerlei Exotik, nur Wein aus Weintrauben mit ein bisschen Bratapfel, Zitronengras, Ceylon-Tee und Walnuss. Anders als 2015 schiebt der Mund nicht so druckvoll, sondern ist viel feiner. Ich bin erstaunt wie fast zart der Wein kommt. Er zeigt zwar eine ganz reife, immense Säure und auch Druck. Aber dieser Druck ist feinbleibend. Die Präsenz ist einfach da. Der Wein ist so intensiv, präzise, präsent. Aber trotz seines Drucks ultrafein. Auch die Steinigkeit, der Feuerstein, nichts kracht, alles ist fein verwoben. Das ist schon ziemlich schicker Stoff aus einer der kraftvollsten Lagen. Stein eingebettet in Seide. Erhaben und groß. Durch die Neupflanzungen im Pechstein wird es leider einige Jahre keine Mengen im Handel geben. 99–100/100

2016 Bürklin Wolf · Riesling Forster Kirchenstück G. C. GG

Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Von diesem Kirchenstück gibt es nur 600 Liter. Der Kampf um die Zuteilung mit den Privatkunden der Mailingliste sowie die internationalen Händler ist hier vorgezeichnet. Wollen wir mal vorsichtig von 24 Flaschen ausgehen. Was das Kirchenstück gegenüber dem Pechstein auszeichnet, nicht nur 2016, sondern auch in den Jahren zuvor, ist die noch größere Feinheit. Die Nase ist ultra präzise aber auch ultra fein. Feiner Rauch über Apfel, Walnuss. So zart, so fein und trotzdem schöne Spannung zeigend. Der Wein zeigt nicht alles, er kommt verstohlen um die Ecke. Dann kommt er aber mit ganz großer Feinheit. So leichtfüßig, so verspielt, so erhaben. Steinig, keine Zitrusfrucht, nur europäische Frucht, Walnuss und feine, total reife Säure mit dieser schönen Extrakt Süße. Aber hier springt nichts, hier kracht nichts. Es ist nur fein, erhaben und geschliffen. Das ist so wie die Abtserde von Klaus Peter Keller. Einfach nur ein feiner, filigraner Wein, der in sich ruht und es nicht mehr nötig hat Aufmerksamkeit zu suchen. Einfach nur groß. 100/100



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.



2016 Christmann · Riesling trocken/Pfalz

Lobenberg: Die Pfalz scheint 2016 noch begünstigter als die Nahe. Die hier verkosteten Weine sind so köstlich. Hat nur 11,5% Alkohol, 7,5 Säure und unter 2 Restzucker. Die Nase genial. Feiner Rauch über weißer Blüte, Jasmin, auch etwas Kamille, weißer Pfirsich. Dann ein leichter Hauch Orangenblüten und etwas Orangenzesten. Schöner Bratapfel. In dieser Version wahrscheinlich der Hauptaromeneinfluss in fast allen 2016er Rieslingen. Weich, aromatisch. Schwingende Nase. Cremig, schmelziger Mund. Auch hier wieder dieser 2016er Bratapfel. Aber auch hier ziehen sich die Kamillen- und Orangenblüten wieder rein in den Mund. Sehr weintraubig. Ausgesprochen köstlich, toll verwobener, zarter Schmelz aus der Extrakt Süße mit gut erhaltener Säure. Keiner der ganz großen Gutsweine des Jahres. Sicher aber einer der Köstlichsten. Süffig, trinkig und sehr ruhig, sehr schlüssiger Wein. 93+/100

2016 Christmann · Riesling trocken Gimmeldingen/Pfalz

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

🍷 2016 Christmann · Riesling Königsbach trocken/Pfalz

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

🍷 2016 Christmann · Riesling trocken Gimmeldinger Biengarten /Pfalz

Lobenberg: Der Biengarten liegt in diesem kühlen Tal von Gimmeldingen. Das heißt, nachts wird es sehr kühl, das sind sehr elegante Weine. Auf 250 Höhenmetern gelegen. 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 überkommt, 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 wunder-



schöne, 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

🍷 2016 Christmann · Riesling Ruppertsberger Spieß trocken/Pfalz

Lobenberg: Der Wein aus der ersten Lage von Ruppertsberg. Ruppertsberg liegt mit 250 Metern ähnlich hoch wie Gimmeldingen. Aber nicht in dieser sehr kühlen Senke. Dafür ist es hier sehr windig. Der Boden besteht überwiegend aus Buntsandstein und Ton. Wie alle Weine in 2016 bei dem biodynamischen Gut Christmann total gesundes Lesegut. Nirgendwo gab es Botrytis. Ein Herbst, der bis in den November reichte, mit phantastischem Indien Summer, aber kühlen Nächten. Die Säure blieb erhalten, wir liegen knapp unter 8 Gramm. Ganz kleine Erträge. Alkohol nur bei 12,5%. Runtergegoren auf 2 Gramm Restzucker. Die Besonderheit dieser Lage ist sicherlich der schon nachmittags frühe Waldschatten und davon die Kühle in einer grundsätzlich warmen Lage. Dieser Wein, wie eigentlich alles bei Christmann, wird in Handarbeit bearbeitet. Spontan im Gäständer vergoren. Langsame Abpressung und dadurch etwas Maischestandzeit, was eine gewisse Phenolik und Struktur bringt. Die Nase dieses Premier Cru ist die eines sehr erwachsenen Weines. Das ist eine Grand-Cru-Lage. So erhaben, so schwebend. Europäische Frucht, keine Exotik. Also dieses Mal keine Mango und Passionsfrucht, sondern Apfel, Birne, Orangenabrieb, schöner Assam Tee, süße Honigmelone, dann Litschi und Reneklode. Süß, lang und tolle Struktur zeigend. Im Mund kommt viel Gripp von viel Säure, die aber total reif ist. Reine Weinsäure, nichts Spitzes. Trotzdem ist der Wein griffig und total balanciert zwischen der Extraktstüße und dieser wunderbaren Säure. Das Terroir von Forst kommt deutlich zum Ausdruck. Der Wein ist ganz anders als der andere Premier Cru aus Gimmeldingen. Hier sind wir erhabener, etwas großzügiger. Was beide Weine eint, ist diese totale Ruhe des Jahres 2016. Diese Ausgeglichenheit, diese in sich ruhende Schönheit. Eine raffinierte Delikatesse. 97+/100

2016 Christmann · Riesling GG Großes Gewächs
Meerspinne/Pfalz

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 Mergelaufage, 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 hingehet? 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

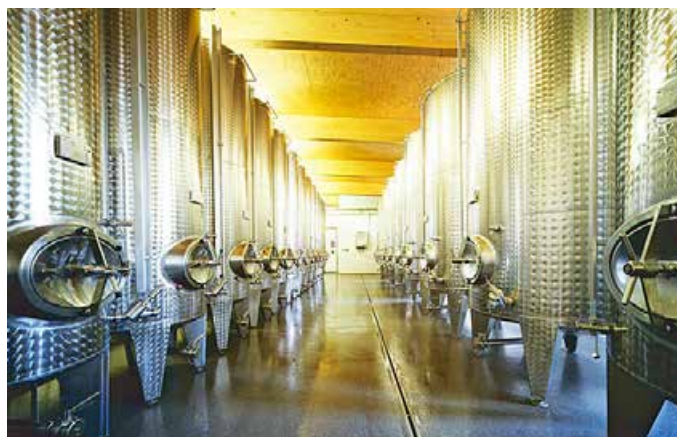
2016 Christmann · Riesling GG Großes Gewächs Idig/Pfalz

Lobenberg: Der Wein hat knapp 13% Alkohol, nur 1–2 Gramm Restzucker und über 7 Gramm Säure. Die Werte lesen sich ähnlich wie 2015, und doch ist dieser Jahrgang so anders. Die Rezeptur bei diesem biodynamischen Wein ist natürlich die gleiche. 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. Keine Botrytis, nichts Exotisches, nur wunderbar Apfel, Birne, Nuss, Kamille, weiße Blüten, Wiesenblumen sowie, und das ist typisch für 2016, sehr viel reiner Traubensaft als Fruchtdominante. Der Mund nochmal eine Spur majestätischer. Die zuvor genossene Meerspinne, die ja schon grandios war, kann da nicht mit. Es kommt so viel, aber im Vordergrund steht die total reife Säure. Extrakt süße, obwohl es ja fast keinen Restzucker gibt. Grandios verwoben, Harmonie ohne Ende. So viel Schmelz, so viel Seidigkeit, Cremigkeit. Es liest sich als sei es ein fetter Wein und es ist auch ein opulenter Wein, aber gleichzeitig ist er unglaublich spielerisch, leichtfüßig. Wenn die Pfalz so perfekt ist wie in 2016 schlägt sie, glaube ich, alles was es in Deutschland gibt, weil es zusätzlich zur Majestätik der Nahe und Rheinhessens, zusätzlich zum unglaublichen lebendigen Moselaner, hier eine Form von burgundischer Erhabenheit durch die Kalksteinböden gibt. Und diese können für mich nur die Weine aus der Pfalz so perfekt darstellen. Das ist für mich die Antwort auf einen Corton Charlemagne. Dieser Idig ist genau in dieser Liga. Ich bin für Minuten geflasht, so begeistert. Dieser Wein in 10 oder 20 Jahren kann mit jedem großartigen weißen Burgunder mithalten. Am Ehesten würde ich ihn in

der Tat von der Stilistik mit einem großen Corton Charlemagne von Bonneau du Martray vergleichen. Etwas weniger vom Holz geprägt, weil hier nur großes Holz verwendet wird, aber mich würde es interessieren, wie der Idig aus einem neuen Halbstück schmecken würde. Das wird Steffen Christmann nicht machen, aber das wäre vielleicht ein Entwicklungsschritt, der dem Wein noch ein paar Flügelchen mehr verleiht. Macht aber nichts, ist auf jeden Fall ein so grandioser und typischer Pfälzer in der absoluten Champions League. Sicherlich wird nachher Buhl und von Winning, auch Bürklin mit dieser anderen Charakteristik, grandiose Weine zeigen. Aber so erhaben, majestätisch und in dieser unglaublichen Ruhe, die Idig und ja auch der Winzer selbst ausstrahlt, genau so ist dieser Wein. Nicht umsonst ist Steffen Christmann der Präsident des VDP. Zu Recht! 100/100

2016 Christmann · Riesling trocken Ölberg Kapelle GG
Großes Gewächs Versteigerungswein/Pfalz

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 Fett, 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, Entspantheit, diese Ruhe. Aber das ist auch eine spezielle Eigenschaft der 2016er. Mega-Stoff, wengleich 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



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. Der größte Teil der bewirtschafteten Rebfläche von insgesamt ca. 11 ha 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. 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. Dass die durchgegangenen Großen Gewächse von Clemens Busch eine gewisse Ähnlichkeit mit Heymann-Löwensteins großartigen Weinen von der nahen Terrassenmosel 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.



🍷 2016 Clemens Busch · Riesling „vom blauen Schiefer“ Fass 26 / Mosel Saar Ruwer

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 irden 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 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 anmierende süße Mandarine. Dann der jahgangsspezifische 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

🍷 2016 Clemens Busch · Marienburg Riesling GG „Rothenpfad“ Großes Gewächs / Mosel Saar Ruwer

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 Indian 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



🍇 2016 Clemens Busch · Marienburg Riesling GG „Falkenlay“
Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

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 milderer 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. Tänzeln, 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. 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

🍇 2016 Clemens Busch · Marienburg Riesling Fahrlay Terrassen
/Mosel Saar Ruwer

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 daraufhin, 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 Jahrganges, beide besser denn je. Sicher 100/100

🍇 2016 Clemens Busch · Riesling „Marienburg Raffes“ GG
Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

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 Jahrganges, beide besser denn je. Kein Zweifel an 100/100



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. 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 Zuchtheife, zügig und reibungslos verlaufen, möglichst wenig Verfälschungen durch herumfliegende Hefen erfahren (also Hygiene und durchaus auch mal Verwendung von reiner Riesling-Zuchtheife) 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 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 und Christina folgen ihm in dieser entspannten Naturverbundenheit.



🍇 2016 Dönnhoff · Weißburgunder trocken/Nahe

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. 89–90+/100

🍇 2016 Dönnhoff · Grauburgunder -S- trocken/Nahe

Lobenberg: Rauchig staubige Elemente. Reife Elemente, reife Kiwi, reifer Apfel, vielleicht auch ein bisschen reife Stachelbeere dahinter. Im Mund etwas Sauer-teig, 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. 93–94/100

🍇 2016 Dönnhoff · Weißburgunder -S- trocken/Nahe

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

🍇 2016 Dönnhoff · Weißburgunder Chardonnay „Stückfass“/Nahe

Lobenberg: Es gibt nur ein Stückfass, also eine sehr begrenzte Menge dieses Weins. Ausbau im Holz. Ganztraubeneinmischung, sechs bis acht Stunden auf der Maische, dann abgepresst, vergoren im Holz/Stückfass. Verbleib auf der Vollhefe mit Bâtonnage. 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 Weißweibereich 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

🍇 2016 Dönnhoff · Riesling QbA trocken/Nahe

Lobenberg: Der Wein ist so ein Selbstläufer, aber ich kann nicht daran vorbeigehen doch neu zu texten. 2016 so unglaublich pikant. Die Säure ist normal, liegt um die 8 Gramm, aber sie ist unglaublich reif, und trotzdem zieht sie durch Mark und Bein. Schon beim einfachen Gutswein zieht sich der Mund zusammen, die Augen werden schmal. So intensiv, und trotzdem so fruchtsüß dabei. Diese nun schon sagenhafte 16er Extrakt-süße, die diese famos reife Säure balanciert. Weiße und gelbe Frucht. Ein Traum. Der Wein hat keine Größe, es gibt einige Gutsweine die gehen darüber, aber es gibt wenige Gutsweine, die so lecker, so kompatibel everybody's darling sind, und die so auf Schlag überzeugend sind. Für jeden Tag ein grandioser Wein. 92–93/100

🍇 2016 Dönnhoff · Riesling trocken „Tonschiefer“ (Lage: Oberhäuser Leistenberg)/Nahe

Lobenberg: Der Weinberg liegt auf dunklem Tonschiefer, das 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. Die Nase ist vom Feuerstein gekennzeichnet. Der Alkohol liegt in 2016 genau wie in 2015 bei 12%. Die analytischen Werte ähneln durchaus 2015, auch mit 8 Gramm Säure. Der Restzucker liegt mit 5 Gramm etwas tiefer. Die Eleganz der Nase ist, im Gegensatz zum wilden, fast Sponti riechenden Gutswein, ischon sehr ausgeprägt. Das hier ist schon richtig ein erwachsener Wein. Trotzdem das gleiche Spiel wie beim Gutswein im Mund. Die Augen ziehen sich zusammen, die Zunge rollt sich. Diese Pikanz, diese wunderschöne süße Extraktsüße, die die massive Säure aus Orangen, Mandarine, pinker Grapefruit balanciert. Nichts ist spitz, und trotzdem ist alles total präsent. Wunderschöner mineralischer Abdruck, große Länge, aber das Entscheidende ist, dass es so unglaublich köstlich und lecker ist. Weil diese Balance zwischen dieser Extraktsüße und der ganz reifen Säure, reifer denn je, auf einem ganz anderen Stern gelegen ist. Das ist der leckerste und köstlichste Tonschiefer, an den ich mich erinnere. Das macht so unglaublich viel Freude. 94–95/100

2016 Dönnhoff · Riesling trocken „Kahlenberg“ /Nahe

Lobenberg: Ganz alte Weinberge in Hanglänge, 500 Meter weit weg vom Fluss. Kies und Quarzit mit leichten Porphyrannteilen. Alkoholgrad 12,5%, unter 4 Gramm Restzucker, gut 8 Gramm Säure. Die Werte von 2016 sind erstaunlicherweise fast gleich mit 2015, und trotzdem ist der Jahrgang so anders. Die Extraktsüße bringt eine ganz andere Form der Süße, und die Säure in 2016 ist so weich und reif. Präsent, aber eben sehr reif, nur Weinsäure, kaum Apfelsäure, Malo am Weinstock :-). Und dieses Spiel zwischen diesen beiden Polen macht den Jahrgang aus. Macht die Besonderheit, die Köstlichkeit, und die grandiose Trinkigkeit. Kahlenberg läuft schön zur weißen Frucht. Weiße Blüten, weißer Weinbergspfirsich. Fein, getragen, erhaben. Nicht laut sondern nur schick. Im Mund Orange und Mandarine mit pinker Grapefruit. Im Grunde nicht so dramatisch viel größer als der Tonschiefer, der in diesem Jahr einfach so gut ist. Der Kahlenberg hat einfach ein Stück mehr Erhabenheit und ein bisschen mehr Größe sowie Volumen, aber ist im Grunde eine erwachsene Fortsetzung des Tonschiefers. Was ihn gegenüber dem 2015er auszeichnet ist diese 2016er feine Extraktsüße und die Reife der Säure. Das macht diesen Wein, genau wie den Tonschiefer, zu einer großen Köstlichkeit. Lecker ohne Reue. Zum reinspringen schön. 95+/100

2016 Dönnhoff · Riesling trocken „Höllenspfad“ /Nahe

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. Wie 2015 nur 12,5% Alkohol, 4 Gramm Restzucker und 8 Gramm Säure. Die Nase strahlt fast süße rote Frucht aus. Wir haben hier Reneklode und Zwetschge, dann kommt Mandarine und Orangenarabie, feine Teenote darunter. Sehr expressiv. Der Mund ist sehr konzentriert,

die Säure ist total reif, aber auch sehr präsent. Das Ganze mit dieser traumhaften Extraktsüße, das bringt eine unglaubliche Balance, die bei allen Weinen von Dönnhoff am Ende dominiert. Die Pikanz, dieses Spiel zwischen der traumhaften Extraktsüße und dieser ganz reifen, milden Weinsäure, die aber sehr präsent ist. Nichts ist hier pappig, nichts wirkt müde, alles ist frisch, schick, aber eben total intensiv in dieser Pikanz. Das ist zwar nicht anstrengend, aber schon Platz einnehmend. Das ist kein Wein um ihn nebenher wegzusüppeln, sondern da ist der Genießer schon wirklich komplett angesprochen. Das ist großer Stoff und eines Großen Gewächses würdig. Ich denke und hoffe, dass dieser 2016er bei Dönnhoff erst mal für einige Jahre das Ende der Fahnenstange ist, denn mir bleibt nichts anderes übrig, als mich sehr weit hochzuhangeln in der Bewertung. Das ist wirklich das beste Jahr, das ich hier am Weingut je probiert habe. Und so ging es mir zuvor bei Schäfer-Fröhlich und einigen Weingütern der Mosel auch. Das ist ein grandioser Höllenspfad. 97/100

2016 Dönnhoff · Riesling Großes Gewächs Felsenberg „Felsentürmchen“ GG/Nahe

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 Verwitterungsaufgabe, und bis zu 60% Steigung. Ausrichtung Süd, Südwest. Es gibt nur ca. 35 bis 40 Hektoliter pro Hektar Ertrag. Das durchschnittliche Rebalter liegt bei knapp unter 35 Jahren. Tim Fröhlich hat die identische Großlage etwas flacher und Flussnäher. Da tummeln sich zwei wahre Meister in einer sehr puristischen, felsigen, steinigen Lage. Diesen Felsenberg habe ich dieses Jahr bei Tim Fröhlich schon probiert, und Tim Fröhlichs Teil der Lage ist lokal weniger extrem, sie ist etwas flacher, etwas näher am Fluss. 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. Auch in diesem Wein macht es Helmut Dönnhoff unter 4 Gramm Restzucker. Und obwohl die Lagen von Dönnhoff extremer sind, ist sein Felsenberg fast immer der leckerere, der köstlichere, der fruchtigere Wein. Vielleicht auch, weil es hier in erste Linie nicht darum geht die Sponti Note in den Vordergrund zu stellen. Auch hier wird zwar spontan vergoren, aber die Weine kommen zivilisierter rüber. Und im Mund kommt neben dem ganzen massiven, steinigen Druck, den Feuersteinnoten, diesem Extremismus, eben auch diese feine Extraktsüße, die die reife Säure balanciert. Eigentlich müsste man beide Weine nebeneinander stellen. Es sind zwei grandiose 100-Punkte-Weine, aber ich finde den Wein von Dönnhoff, bei aller Extremität, einfach einen Hauch köstlicher, eine Hauch charmanter, wenn man das bei so puristisch mineralischen Weinen überhaupt sagen kann. Ich bin ein großer Freund dieser Lage und oft ist das für mich, noch vor dem Dellchen, das zweitbeste GG. Ich bin gespannt gleich auf das Dellchen, aber dieser Felsenberg im Jahr 2016 ist ob seiner reifer Säure, ob seiner Pikanz, bei gleichzeitig massiver Mineralität und salziger Länge, eine ziemliche Perfektion. Er braucht allerdings sicherlich etwas länger. Toller Stoff. 99–100/100

🍷 2016 Dönnhoff · Riesling Großes Gewächs „Dellchen“ GG

/Nahe

Lobenberg: Das Dellchen steht auf grauem Schiefer mit Porphyrauflage. 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. Der Jahrgang 2016 liegt knapp unter 13% Alkohol, Restzucker 4 Gramm und Säure von über 8. Also total trocken, aber die Wahrheit im Jahrgang 2016 liegt in der Reife. Der erste Riesling in diesem Jahr bei Dönnhoff mit einer wunderschönen Mango-Nase. Auch Papaya, ganz reife Renekloten, ein bisschen Orangenabrieb, fast süßer Assam-Tee. Schöne Fülle zeigend. Aber was für ein unglaublicher Zug dann im Mund. Wow, das gibt es doch gar nicht. Aber das ist Dellchen. Es geht hier unglaublich ab. Der Mund zieht sich zusammen, die Augen werden schmal. Die klassische Reaktion auf extreme Pikanz. Die Säure ist reif, aber so unglaublich präsent. Der Wein schmeckt total durchgeoren. Er ist trocken, aber er hat trotzdem ein bisschen Exotik wie Ananas und Maracuja, aber er ist ganz sauber. Botrytisfrei gelesen. Diese wunderschöne reife Säure spielt mit dieser traumhaften Extraktsüße, die den fehlenden Restzucker komplett vergessen macht. Nur Extrakt hält die reife Säure in Balance, und das Ganze kommt mit dieser wunderschönen Mango, Passionsfrucht, Orangenabrieb. Das ist ein Ereignis. Das ist ein Wein, der einen komplett in Beschlag nimmt. Das kann man gar nicht nebenher trinken. Der Genießer ist komplett eingenommen von dem, was ihm aus dem Glas entgegenspringt. Explosionsartig. Ich fand das Felsentürmchen genial, aber dieses Dellchen schlägt alles was ich an Dellchen je probiert habe, weil es erstmalig nicht zu exotisch und rund daher kommt, sondern richtig einen massiv explosiven Kick hat. Richtige dramatische Spannung. Riesiger Stoff. 100/100

🍷 2016 Dönnhoff · Riesling Großes Gewächs

„Hermannshöhle“ GG/Nahe

Lobenberg: Die Hangneigung der Hermannshöhle ist 60%, der Bodentyp: Tonschiefer mit Kalksteinelementen, Rebalter von 60–80 Jahren. Alkohol knapp unter 13%, Restzucker bei 4 Gramm, Säure über 8. Ich liebe diese Verkostung hier bei Dönnhoff. Erst das puristische, steinig, mineralische Felsentürmchen, dann das etwas exotischere, üppigere Dellchen, und jetzt zum Schluss der erhabene Wein aus der Hermannshöhle. Und erhaben ist das richtige Wort. Das ist eine Art Corton Charlemagne aus Deutschland. Weiße Frucht und weiße Blüten dominieren die Nase. Dann aber auch relativ viel Gestein. Schieferige Noten, feines Salz, auch Kalk und Kreide. Und so wie mich gerade das Dellchen fast abgeschossen hat in dieser enormen Pikanz, so geht es in der Hermannshöhle gegenteilig und deutlich zivilisierter zu. So ausgewogen. Ja, natürlich ist die sehr reife Säure total präsent, natürlich ist die Kraft da, aber nichts knallt so unglaublich wie beim Dellchen in diesem Jahr. Bei der Hermannshöhle bleibt es erhaben, bleibt es zivilisiert, aber das



hatte ich auch schon beim größten Wein von Tim Fröhlich, dem Felseck. Die ganz großen Weine sind dann irgendwann wieder sehr ausgewogen. Diese Erhabenheit zeichnet ihn aus, diese Eigenschaft, auch etwas wie ein ganz großer Chablis Les Preuses. Hier werden wir burgundischer in dieser feinen Erhabenheit. Einer der größten deutschen Weine seit vielen Jahren, wenn nicht seit Jahrzehnten. Und wir müssen ihm einfach nur Zeit geben. Natürlich sind das Felsentürmchen und das Dellchen in den jungen Jahren knallender, überwältigender. Die Hermannshöhle braucht einfach Zeit. Aber all das, was dereinst kommen wird, zeichnet sich jetzt schon ab. Diese wunderbare Weinsäure, die so zivilisiert ist, die Kraft und Länge. Aber nichts poltert, nichts kracht, sondern alles ist geschliffen, poliert, erhaben und fein. Ein großer Wein. 100/100

🍷 2016 Dönnhoff · Riesling QbA feinherb/Nahe

Lobenberg: Das ist der im Grund halbtrockene Gutswein von Helmut Dönnhoff. Der Wein hat einen einzigen Nachteil: Es gibt relativ wenig. Dieser feinherbe, mit wenig Restzucker ausgestattete Wein, bekommt durch dieses mehr an Zucker seine Flügel. Dabei war der normal Gutswein schon extra gut, aber diese paar Gramm Zucker mehr lassen ihn noch höher steigen, machen ihn noch pikanter. Obwohl, wenn ich ehrlich bin, der Gutswein kaum noch steigerbar war. Aber diese Köstlichkeit mit 10 Gramm Zucker mehr ist einfach famos. Der ideale Terrassenwein. Wunderschön, einfache Perfektion für ganz kleines Geld. 93/100

🍷 2016 Dönnhoff · Riesling Spätlese „Oberhäuser Brücke“

(fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: In den letzten Jahren ist die Oberhäuser Brücke dank der extrem langen Vegetationsperiode noch reicher an Aromen als sie das in den brillanten Vorgängerjahrgängen war. Dönnhoff steht sichtlich grandios in dieser schönen warmen und gelben Frucht. Diese Exotik zuzüglich Orange und diese extreme Verspieltheit ob der wunderschönen Säure. Alles ist perfekt eingebunden, alles tänzelt und schwebt lange. Der Wein schmeckt von der ersten Sekunde an und wird es auch noch in 50 Jahren tun. Der Wein macht so viel Freude, weil der Trinkfluss stimmt. Er ist niemals zu fett, immer geschmeidig. 98/100

🍷 2016 Dönnhoff · Riesling Auslese Goldkapsel „Niederhäuser Hermannshöhle“ (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Das ist schon in der Nase etwas so köstliches, etwas vom Allerfeinsten was es gibt in diesem Jahrgang. 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. Schlank, vielleicht nicht ganz so schlank wie die beiden Prälate von der Mosel, da ist hier die Nahe einfach dichter. Aber so fein, so stylisch und so verspielt, leichtfüßig daherkommend. Auf jeden Fall eine der wenigen Auslesen, die ich kaufe, die ich auch selber in den Keller legen werde. Und ich kann nur empfehlen, die Aus- und Spätlesen 2016, die ich einkaufe, ganz, ganz jung zu trinken. Da sind sie grandios. Kühl trinken bitte und ganz jung. Als Aperitif in einen schönen Abend. Nicht später, nicht nach dem Essen. Allein oder als Aperitif 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

Dr. Heger

Weingut Dr. Heger heißt Weinanbau in dritter Generation. 1935 wurde das Weingut vom Landarzt Dr. Max Heger gegründet. Heute leitet Joachim 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 Vulkan- und die Stützmauern der Kleinterrassen speichern die Sonnenhitze und geben diese nachts wieder ab. Die Großen Gewächse sind von solch ausgeprägter Struktur, enorm dicht und extrem cremig. Die unter dem Namen Dr. Heger abgefüllten Weine sind Weltklasse!



2015 Dr. Heger · Chardonnay Ihringer Winklerberg „Gras im Ofen“ GG Großes Gewächs/Baden

Lobenberg: Gras im Ofen ist eine spezielle Lage im Ihringer Winklerberg. Eine Süd-, Südwestexposition, liegt allerdings um den Berg herum und hat von daher mehr Schatten. Und oben drüber steht Wald. Das heißt die kühle Luft sackt herunter und macht die Lage zur kühlfesten am Ihringer Winklerberg. Die Lage besteht aus Vulkanböden mit Kalkeinschlüssen. Die Reben wurden alle 1984 gepflanzt. Der Bruder von Christophe Tyrell, Marcell Tyrell hat die Weine bei Heger gepflanzt. Unheimlich duftiger Chardonnay aus dieser kühlen Lage. Trotzdem schönes Fett und Volumen zeigend. Ausgesprochen lecker und köstlich. Der Weißburgunder hat wahrscheinlich etwas mehr Dampf als es dieser Chardonnay zeigt. Aber so schön pendelnd zwischen Burgund und Kalifornien. Wunderschöne weiße und rote Pflirsichnoten, ganz süß, auch ein bisschen Passionsfrucht, Ananas, leicht Exotik und gute Holznote. Beide Gras im Ofen Weine werden als Ganztraube über die Presse gezogen, werden kurz angequetscht und haben eine gewisse Standzeit auf Schalen und Rappen, bevor es dann zur spontanen Vergärung ins offene Holz geht. Ausbau zu 100% im neuen Barrique. Der Chardonnay entwickelt nach 1–2 Minuten im Nachhall dann deutlich Würze und Kraft. Dennoch bleibt der Weißburgunder vielleicht der interessantere Wein. Trotzdem ein Chardonnay mit viel Dampf und Druck. 95–97/100

2015 Dr. Heger · Weißburgunder Ihringer Winklerberg „Gras im Ofen“ GG Großes Gewächs/Baden

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 kühlfesten am Ihringer Wink-

lerberg. Die Lage besteht aus Vulkanböden mit Kalkeinschlüssen. Die Reben wurden alle 1984 gepflanzt. Der Bruder von Christophe Tyrell v. Eitelbach, Marcell Tyrell, hat die Weine bei Heger gepflanzt. Schon die Nase ist faszinierend. Sie strahlt nicht nur weiße Frucht aus, sondern auch Sanddorn. Eine unglaublich rasante Süße gemischt mit hoher Säure, Orangenabrieb, Mandarine. Aber so viel Spannung und Bandbreite zwischen der wunderschönen, weißen Pflirsich-Süße und dieser fast rotfruchtigen Säure. Im Mund ist das für Deutschland so ziemlich weit vorne und kann sich mit dem Reserve von Fritz Becker und dem besten Weißburgunder von Holger Koch messen. Es ist auf jeden Fall ein extrem spannungsgeladener Weißburgunder mit viel Druck und unglaublicher Pikanz. 97–98/100

2015 Dr. Heger · Spätburgunder Vitus/Baden

Lobenberg: Der Vitus war bisher Handelswein, sprich Trauben vom Vertragswinzer vom Weingut Dr. Heger. Erstmals 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. sind eigenen Weinberge) 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 Vormazerationzeit. 4 Tage in der Kühle liegt die komplett entrappte Ware, die 30% Ganztraube werden dann zugegeben um in die Gärung zu starten. Komplette 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

2015 Dr. Heger · Spätburgunder Ihringer Winklerberg Rappenecker GG Großes Gewächs/Baden

Lobenberg: Von diesem Wein gibt es nur 2 Barrique. 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 zweitkühlfeste Lage bei Heger. Es handelt sich um einen deutschen Klon. Die Vergärung geschieht mit Kaltmazeration für 3–4 Tage. Dann erfolgt die Zugabe von ca. 25% frisch geernteten, unentrappten Ganztrauben. Das Ganze wird dann im offenen Holzgärständer vergoren, danach im neuen Barrique ausgebaut. Die Reben wurden in den 60er Jahren gepflanzt. Dichtpflanzung von ca. 7000 Stöcken pro Hektar. In 2015 war das Ergebnis nur 500 Gramm pro Weinstock. Das sind lediglich 5–6 Trauben pro Weinstock. 2015 waren extrem kleine Beeren, also hoher Schalenanteil zum Saftanteil. Die Nase des 2015er ist sehr gut mit der des 2013er zu vergleichen. Totale Rappenwürzigkeit, fast Dujacartiger Stil. Sows von Burgund und gleichzeitig in der Nase die Kombination aus süßer, roter Kirsche, Graphit, Holunder, Wachholder, schwarze Oliven. Das Holz kommt von den drei Superstars Taransaud, François Frères und Chassin. Die Feinheit

in dem Wein ist aber das Bestechende. Schwebend und trotzdem diese Rappigkeit. Konzentrierte, eingematschte Himbeere. Im Mund aber Salz, Länge und Druck. Tolle Säure, sehr frisch, sehr mineralisch lang. Superber Pinot Noir aus Deutschland, wirklich sehr deutsch und darin seit Jahren ein wirkliches Highlight. Ich würde denken, dass er seine Stilistik über die letzten drei Jahrgänge beibehalten hat, und 2015 etwas mittiger konzentriert ist als 2016. Aber im Grunde sind wir seit 3 Jahren auf einem gleich hohen Niveau. Wenn stilistisch rein deutscher Pinot dann dieser! 97–99/100

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 Prälät und Erdener Treppchen, der Monopollage Erdener Herzlei und dem imposanten Ürziger Würzgarten. Hermanns Weine wandern fast ausschließlich ins Ausland, dort wo die edelsüßen Prädikate besonders geschätzt werden. 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!



2016 Dr. Hermann · Riesling Erdener Treppchen Kabinett -6- (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Kabinett Fuder 6 ist einer der Top-Kabis der gesamten Mosel. Leider gibt es nur wenige Flaschen. Genauer gesagt 3.000 Liter in 2016, die im Holzfass ausgebaut wurden. Eine exzellente und vor allem echte Kabinett-Qualität, keine dicke, herabgestufte Spätlese. Gelesen bei 81 Oechsle, Restzucker von 45 g/l bei 7,5 g Säure. 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



2016 Dr. Hermann · Riesling Erdener Herzlei Spätlese Goldkapsel „Monopol“ Alte Reben (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Herzlei grenzt direkt an den legendären Erdener Prälät. 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 zierte 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 ein feines Säurespiel besitzt. Es gibt in 2016 nur ganz wenige Flaschen! 93–94/100

2016 Dr. Hermann · Riesling Erdener Treppchen Auslese Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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% botrytisieretes 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 langegezogenes Finish. Das Treppchen ist im direkten Vergleich zur Auslese aus dem Prälät immer etwas expressiver und stylisher, zeigt aber ebenfalls ausgeprägte gelbe Früchte, auch etwas Mandarine. 95+/100

2016 Dr. Hermann · Riesling Erdener Prälät Auslese Goldkapsel Alte Reben (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Christian Hermann hat von der Goldkapsel-Auslese aus dem Erdener Prälät eigentlich immer zu wenig! Im Jahre 2016 lediglich 500 Liter. Die Lese der botrytisiereten 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



🍷 2016 Dr. Hermann · Riesling Erdener Prälät Beerenauslese Goldkapsel Alte Reben (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Paradelage Erdener Prälät 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 Prälät 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: 200g/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 Muskatnusschärfe, 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

🍷 2016 Dr. Hermann · Riesling Erdener Treppchen Eiswein Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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



Dr. Loosen

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. 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. Seine Philosophie lautet: „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 Weilmacher.“



🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Rotschiefer trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der trockene Gutswein des Hauses, zugleich eine Art Lagenwein des Terroirs (es gibt noch einen feinherben Gutswein und noch einen Gutswein vom blauen Schiefer) kommt aus eigenen Weinbergen, die inzwischen insgesamt über alles 50 Hektar umfassen, aber nur der geringere 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. Der 2016er hat nur 12% Alkohol und liegt bei 7 Gramm Säure. Ganz saubere, cleane und schicke, sehr präzise Nase mit schöner Fülle. Weißes Steinobst, süßer Assam Tee, Mandarine, auch schöne süße gelbe Melone, Bratapfel und reife Birne. Sehr betörend. Auch ein bisschen Quitte dazu. Große Harmonie ausstrahlend, reichhaltig und voluminös in der Nase, aber ohne Fett. Schön leichtfüßig tänzelnd. Der Mund ist ein Ereignis. Nochmal ein Quantensprung zum genialen Rotschiefer 2015. Der 2016er hat richtig Gripp, eine wunderschöne Extraktsüße und viel Schmelz. Und obwohl die Säure ein halbes Promille geringen ist als 2015, kommt hier eine grandiose Frische, ein Zug mit dieser totalen Mineralität aus dem roten Schiefer. Die Augen ziehen sich zusammen, es knallt richtig, und der Wein endet mit einer salzigen Spur auf der Zunge, gemischt mit Mandarine und Zitronengras. Verhallt erst nach Minuten. Es ist unglaublich, dass das der Gutswein sein soll. Für den Preis eine Frechheit und Wettbewerbsverzerrung. Das schlägt viele Ortsweine. Für mich ein Quantensprung und mit Schloss Saarsteins QbA einer der besten Gutsweine des Jahrganges. Ich bin vollauf begeistert. Superber Stoff mit Saft, toller Trinkigkeit und so archetypisch Mosel. Einfach nur mit mehr Power als in diesem Preisbereich eigentlich darstellbar ist. Man sieht einfach den großen Anteil deklassierter Premier und Grand-Cru-Lagen. 94/100

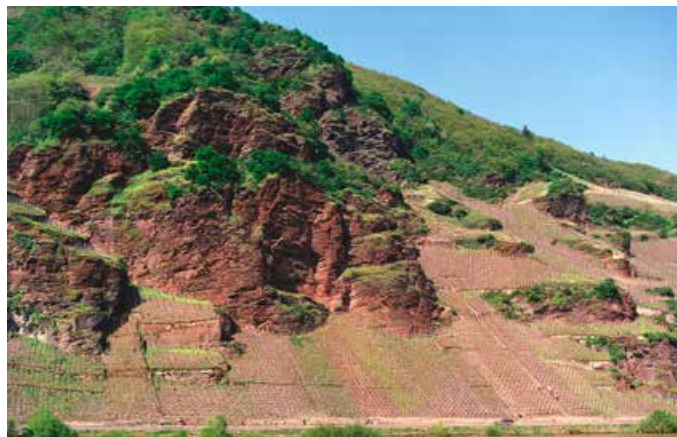
🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Ürziger Würzgarten ☞ Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Einzelpfahlerziehung, wurzelecht. Diese Rebstöcke stehen in der Nähe von Mönchhofs und Molitors „Kranklay“. Hier geht es um über 100 Jahre alte wurzelechte Reben in Einzelpfahlerziehung. Das Ganze natürlich

spontan vergoren, im Holz ausgebaut. Nur 12,5% Alkohol, Säure knapp unter 7, Restzucker über 7 Gramm. Die Stärke liegt auch hier in der wahnsinnigen 2016er Extraktstärke, die durch diese lange Hängzeit bis Mitte November begründet ist. Ein Jahrgang, der an Komplexität kaum vorstellbar war. Er ist nicht so laut wie 2015, nicht so krachend wie 2013. Aber er ist unendlich fein und gleichzeitig so tief, würzig, leichtfüßig und verspielt. Und schlägt in diesem riesen Spannungsbogen, in seiner immensen Pikanz, fast alle Jahrgänge, die ich kenne. 2016 kann so mega, mega geil sein, obwohl die nominellen Werte der Analyse das so nicht aussagen können. Europäische Frucht in der Nase. Klassisch Bratapfel, Weinbergspfirsich, Birne, in diesem Fall sogar recht kraftvoller Tee. Viel Druck machend und satte Würze ausstrahlend. Auch eine feine Süße schon in der Nase. Im Mund ein noch deutlich größerer Kracher als die Wehlener Sonnenuhr. Allerdings nicht ganz so mineralisch fein. Sondern hier kommt wirklich ganz viel Bumms. Unglaublich viel Würze, viel Orange, Mandarine. Das Ganze mit Stein und sehr viel Salz gemixt. Im Unendlichen endend. Die Süße kommt präsenter rüber als in der Wehlener Sonnenuhr. Der aber klar styliischer ist. Wir sind hier aber auf einem gleichen Level, nur mit ganz viel mehr Druck und Würze und Power und trotzdem schicke Filigranität. Ein raffiniertes Wein. Ein Wein, der vielleicht noch besser als der Kranklay von Mönchhof ist. Es ist auf jeden Fall ein famoses Großes Gewächs und zusammen mit dem Graacher Himmelreich und der Wehlener Sonnenuhr der würdige Verfolger hinter dem Prälat. Die Serie von Ernie Loosen ist 2016 mindestens auf dem gleichen Level wie 2015. Sensationeller Wein. 98–100/100

🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Graacher Himmelreich 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Graacher Himmelreich ist eigentlich nur durch seine Süßweine bekannt. Prüm macht eine der besten Kabinette und Auslesen der Mosel aus dieser Lage. Aber Dr. Loosen ist einfach der richtige Meister, diese Lage als Großes Gewächs in die Flasche zu bringen. Lieser hat es mit seinem GG da schwer zu bestehen. Und das Himmelreich ist im Jahr 2016 so ungeheuer fein. Das war es schon beim Kabinett und der Auslese bei Prüm, und so perfekt und extraterrestrisch fein stellt es sich auch hier dar. Das muss an der Lage liegen. Nur europäische Frucht. Keinerlei Botrytis, keine Exotik. Ganz fein. Weißes Steinobst, feiner Darjeeling Tee, etwas Zitronengras, vielleicht sogar einen Hauch Brennesel darunter. Dann eine schöne, schiefrige Steinigkeit, die sich sehr massiv immer weiter verstärkt. Fast an Feuerstein erinnernd, Loirehaft. Die Säure liegt bei 7, der Alkohol nur bei 12,5%, Restzucker 7 Gramm. Alle GGs liegen in diesem Bereich. Die Feinheit liegt im Jahrgang begründet. Diese extrem lange Vegetationsperiode bis in den November hinein ergibt einen wahnsinnigen Fruchtschmelz bei gleichzeitig geringem Alkohol durch die kühlen Nächte des Sommers. Das gibt eine Balance höherer Ebene. Und obwohl wir hier in der Säure tiefer sind, fühle ich mich ein bisschen an die grandiosen Weine von Clemens Busch erinnert, die in diesem Jahr auch „Best ever“ sind. Das würde ich bei Ernie Loosen nun unbedingt auch sagen. Die hoch eindrucksvollen 2015er mit ihrer lauten, krachenden Imposanz, zum Niederknien schön, werden hier durch ungeheure Feinheit und Finesse abgelöst. Zart, schick, tänzelnd, leichtfüßig, er-



haben schwebend. Süffig, saftig, raffiniert in dieser Feuersteinartigen Mineralität aus dem Schiefer. Und so wie das Himmelreich bei Prüm ein Mega-Wein ist, so ist auch dieses Große Gewächs hier eine kleine Sensation. Ich bin begeistert. Ein wunderschön trinkiger, süffiger Finessewein par Excellence. Er gehört vielleicht zwar nicht zu den besten 5 Weinen des Jahrgangs, aber weit entfernt davon ist er sicher nicht. 99–100/100

🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Wehlener Sonnenuhr 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Wehlener Sonnenuhr ist eine weitere kulthafte Lage. Auch hier analog zu Prüm eine der besten Süßweinelagen der Mosel überhaupt. Und der Teufelskerl Ernie Loosen macht daraus eines der besten Großen Gewächse, was nicht mal teuer ist. Die Werte des Jahrganges sind eigentlich relativ moderat, denn wir liegen mit der Säure knapp unter 7, Restzucker knapp über 7 und im Alkohol maximal bei 12,5%. So gesehen nichts super Spannendes. Was dann aber in Nase und Mund passiert kann man nur verstehen, wenn man gleichzeitig die Extraktwerte sieht. Wenn man diese wahnsinnig lange Vegetationsperiode bis Mitte November betrachtet. Eine Hängzeit, die eine Komplexität und eine Struktur in Säure und Zucker bringt, wie man sie nur extrem selten sieht. Sie lässt die Weine leichter, feiner, spielerischer erscheinen als das 2015 der Fall war. So etwas Filigranes, Betörendes trifft man wirklich selten an. Und der Jahrgang, der wettermäßig zur Katastrophe in Deutschland und Bordeaux hätte werden können, fast geworden wäre, entpuppt sich am Ende zu einer Genialität, die niemand vermutet hätte. Das Große Gewächs kommt aus sehr kleinen Erträgen aus einer uralten Lage mit wurzelechten Reben innerhalb der Sonnenuhr. Alles Einzelpflanzlerziehung. 100 Jahre Rebalter sind Standard. Alles in Handarbeit. Nur spontane Vergärung im Holz, im Normalfall verbleib auf der Vollhefe für 10 volle Monate. Die Nase bewegt sich um weißes Steinobst, Melone, aber auch schöne Quitte, reifer Apfel, Birne. Alles in Europa bleibend, nichts Botrytis Behaftetes. Keinerlei Passionsfrucht, sondern höchstens eine leichte Orange und Mandarine. Der Mund ist fast zu gut um ihn auszuspucken. Wow. Ich hatte vorher das Graacher Himmelreich als Großes Gewächs, das war grandios. Jetzt die Wehlener Sonnenuhr, sie hat eine wahnsinnige Finesse mit viel mehr Mineralität. Dazu eine Steinigkeit, die immens ist. Das Ganze fühlt sich an, als habe man einen Feuerstein in den Mund genommen. Man lutscht auf Feuerstein, Granit und Quarzit. Unendliche Länge, unendlicher Terroir-Abdruck. Die doch sehr moderate Säure würde man nie so tief einschätzen, weil sie ungeheuer präsent ist. Nicht spitz, sondern schmeichelnd mit dieser schmelzigen Süße kommend. Und trotzdem ist nichts Fettes oder Pappiges dabei. Das Ganze lebt und spielt. Ist köstlich, leichtfüßig, saftig und dabei nicht so laut wie der brachiale und dabei so superbe 2015er. Dafür so ausgewogen und ausgeglichen. Minuten lang auf der Zunge verbleibend. Immer wieder hochkommend. Um es ganz klar zu sagen: Es gab barockere, wuchtigere Rieslinge, aber es gibt wenige, die zugleich so fein, köstlich und charmant sind. Dabei unglaublich raffiniert, mit diesem wahnsinnigen Spiel zwischen der Süße, Säure, Stein und dem Terroir-Abdruck. Das ist wirklich großes Kino, ohne das man davor erstarrt. Man wird es saufen. Das ist wirklich Super-Stoff. 100/100

🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Erdener Prälät Großes Gewächs
„Alte Reben“ GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Erdener Prälät 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 Prälät verbleibt wie alle Großen Gewächse 10 Monate auf der Hefe. Von allen GGs gibt es allerdings Reserve Qualitäten, die zwei oder mehr Jahre im Fass verbleiben. Das ist aber dann der gleiche Wein. Der Prälät 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 irren 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. Prälät 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 Prälät Auslese aus dem Mönchhof, die fast aus dem gleichen Ausgangsmaterial gewonnen wird. Grandioser, aber superzarter Finesse-Riesling mit einem unglaublichen Spannungsbogen. 100/100

🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett
(fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Wie 2015 ist die Sonnenuhr im Kabinettprädikat bei Loosen fast unschlagbar. Auch hier Einzelpfahl, über 100 Jahre wurzelechte Reben. Dieser Kabinett hat deutlich mehr Säure als das GG. Wir gehen hier sicherlich auf über 9, liegen bei über 40 Gramm Restzucker, und trotzdem schmeckt der Wein fast nicht süß. Alkohol unter 9. Der Wein ist leicht, tänzelnd, spielerisch, leichtfüßig. Und trotzdem so intensiv steinig. Total mineralisch, wie das GG aus der Wehlener Sonnenuhr auch. Mit dieser Feuersteinnote. Wow, der Wein haut rein, aber er ist nicht laut sondern so fein dabei. So unendlich raffiniert. Immer neue Spiellagen kommen hoch. Alles in europäischer Frucht, keine Botrytis, nichts Exotisches. Nur unendlich dicht in der steinigen Mineralität, in der superfeinen Frucht daneben. Und das Ganze mit großer Länge. Das ist der gekühlte, leicht Restsüße Terrassenwein, der dem Graacher Himmelreich feinherb auf keinen Fall nachsteht, sondern durchaus in dieser Köstlichkeitsliga spielt. Für viele auf Grund des höheren Zuckers sogar vorzuziehen. Auf jeden Fall ein ganz grandioser Stoff und ein besserer Kabinett, als ich ihn bei Loosen je getrunken habe. Buhlt mit Prüms Kabinett aus dem Himmelreich um die Krone an der Mosel. 97+/100

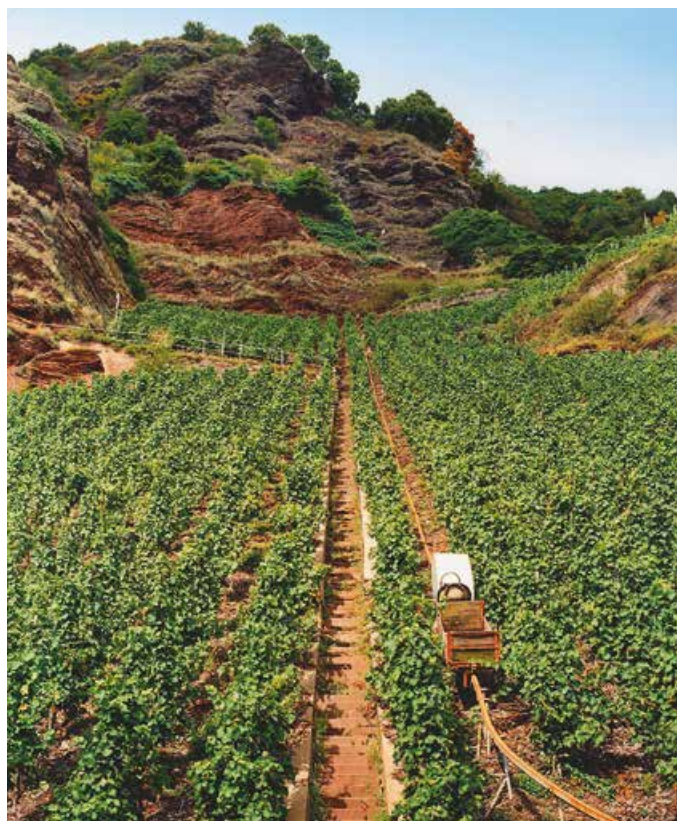
🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Graacher Himmelreich
feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Reben stehen im Graacher Himmelreich und sind Bestandteil des Großen Gewächs. Das heißt: Einzelpfahlerziehung, über 100 Jahre alte wurzelechte Reben, alles in Handarbeit und spontan vergoren im Holz. Die ganze Liga, die das Große Gewächs auch erfährt, nur das hier die Vergärung bei knapp unter 20 Gramm Restzucker abgestoppt wurde. Die Säure ist auch etwas über 7. Der Alkoholgehalt liegt genau bei 10%. Die Nase dieses Finesse-Wunders erinnert, was Wunder, natürlich an das Große Gewächs Himmelreich. Es ist ja exakt das gleiche Ausgangsmaterial. Und ähnlich wie das Oliver Haag mit seiner Brauneberger Juffer macht, ein Großes Gewächs, das er bei knapp unter 20 Gramm Restzucker abstoppt, so treibt Ernie Loosen hier das gleiche Spiel. Und das bringt nochmals eine andere Dimension des Großen Gewächses. Nicht besser sondern nur anders. Wie das GG läuft die Mineralität bis ins

Unendliche. Grandios dicht und dabei trotzdem so ungemein raffiniert und verspielt. Dieses mehr an Zucker von 7 Gramm hoch auf knapp unter 20 verleiht ihm nochmal Flügel. Um es aber deutlich zu sagen: Er wird nicht besser als das GG. Er fährt nur eine weitere Dimension der Süße. Ich bewerte ihn knapp unterhalb des GGs, weil ich persönlich einfach trockene Weine bevorzuge. Aber das ist ein grandioser, filigraner, feinherber Riesling. Das steht außer Frage. 2016 ist einfach in dieser Säurestruktur prädestiniert für Weine mit leichterer Süße unterhalb der Kabinett Qualität. Und feinherb ist sicherlich extrem zukunftsfähig in Deutschland. 97–100/100

🍷 2016 Dr. Loosen · Riesling Erdener Prälät Auslese
Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Prälät Auslese gibt es überhaupt nur als Goldkapsel. Das hat aber keinerlei Aussagekraft in Bezug auf die Botrytis. Auch hier über 100 Jahre alte, wurzelechte Reben in Einzelpfahlerziehung. Das Ganze in reiner Handarbeit als Ganztraube eingemaischt, abgepresst und dann spontan im Holz vergoren. Das ist schon spannend, wenn man an einem Tag, jeweils als Beginn bzw. als Abschluss, die vielleicht besten Auslesen der Mosel probieren darf. Beide aus dem Prälät. Einmal Mönchhof und einmal Ernst Loosen. Nachbarn mit einem ähnlichen Anspruch an sich und an das Ausgangsmaterial. Und wie der Tag begann, so darf er auch enden. Das ist eine Auslese so spielerisch, so leichtfüßig, so tänzelnd wie ein Kabinett. Und das war er bei Mönchhof auch. Der Loosen hat vielleicht ein klein bisschen mehr Dichte. Mönchhof war noch etwas tänzelnder, feiner, noch etwas mehr Kabinett. Damit will ich ihn weder höher stellen noch tiefer setzen. Aber die Intensität im Prälät von Loosen ist schon immens, ohne das man sie erklären kann, denn dieser Wein ist überhaupt nicht wuchtig. Im Gegenteil. Das ist ein süffiger, sofort trinkbarer, perfekter Wein mit dieser feinen Süße. Das ist so köstlich und so präsent von der ersten Sekunde an. Keinerlei Fehltöne. Keinerlei Botrytis. Einfach nur wunderschöner, präziser Geradeauslauf in berauscher, köstlicher Süße. Raffiniert, immer wieder neue Sinne berührend. Ich wäre ein viel intensiverer Süßwein-Trinker, wenn es viel mehr solcher Weine gäbe. Feinherb, Kabinett und dann so eine Auslese. Das wäre mein süßes Spektrum. Aber das nur aus solchen Jahren, wo der Spannungsbogen so immens ist, wo die Pikanz so dramatisch ist, und die Weine trotzdem fein und leichtfüßig sind. Super Stoff. 100/100



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.



2016 Egon Müller · Le Gallais Wiltinger braune Kupp Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 97–98+/100

2016 Egon Müller · Scharzhof Riesling Qualitätswein (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Gutswein hat eine Säure von über 10 und damit den höchsten Säurewert aller Weißweine von Egon Müller. Alle anderen Weine, mit Ausnahme des Eisweines (Säure von 12), liegen bei 9,5. Restzucker liegt bei 25 Gramm. Werte, die man beim trinken nicht vermutet hätte. Er trinkt sich wie ein milder, wunderschöner, aber trockener Riesling. Deutlich feinere Nase als 2015, weniger laut. Sehr fein, sehr getragen, sehr schick. Wie alle Weine aus dem Jahr 2016 moderat und voller Finesse und Spiel. Nur europäische Frucht, Steinobst, Birne, Apfel. Und Traubensaft! Köstlicher Mund. Nochmal: wie reiner Traubensaft. Endlich mal ein Wein, der wirklich nach Weintraube schmeckt. Kaum andere Frucht. Wirklich klassische helle, weiße Weintraube mit einer wunderschönen Süße. Schöne Länge und unglaublich köstlich. Eine Freude zu trinken. Alkohol ist nicht spürbar. Man kann es auch jedem als hervorragenden Traubensaft vorsezzen. Unglaublich lecker, trinkig und saftig. Was für ein atemberaubend schöner Gutswein. 95/100

2016 Egon Müller · Scharzhofberger Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Kabinett ist, wie auch schon der Gutswein, absolut gesund gelesen. Sprich keinerlei Botrytis, ganz sauber. Restzucker über 40, Säure knapp unter 10. Auch dieser Wein, wie der Gutswein schon, phänomenal sauber in Nase. Traubig, es kommt noch ein wenig Birne und Apfel dazu, Bratapfel. Eine tiefe Nase vom Assam Tee. Sehr fein, etwas dichter und aromatischer als der Gutswein. Der Mund extrem viel Schliff zeigend. Auch hier wieder die Traubigkeit im Vordergrund. Aber auch eine feine, salzige Spur auf der Zunge. Den-

noch ultrafein. Ich weiß gar nicht, warum Egon Müller seine 2016er unter den 2015er stellt. Ich persönlich finde die Feinheit, Finesse, das Tänzeln im 2016er grandios. Klar hält der 15er ewig, das stimmt schon. Aber 2016 ist einfach ein köstlicher Wein. Vielleicht ist nach 30 Jahren, und das weiß Egon Müller aus seiner Erfahrung besser, der 2015er klar der Bessere. Aber im Jungweinbereich ist dieser Kabinett wirklich göttlich. Aber der Gutswein war auch schon grandios. Da haben wir eine wunderbare Serie von Weinen, die sich fast trocken trinken. Auch dieser Kabinett ist auf der hohen Säure so balanciert. Der Schmelz kommt aus der langen Vegetationsperiode, es wurde erst im November zu Ende gelesen. Ein Kabinett mit einer Qualität, die manche Spätlese oder Auslese nicht erreicht. Das ist einfach brutal schick. Nicht groß, nicht zum Niederknien, nein, einfach nur schick, leichtfüßig, erhaben, fein und raffiniert. 96–97/100

2016 Egon Müller · Scharzhofberger Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Dem ultraschicken, feinen Jahrgang 2016 entsprechend ist auch die Spätlese sehr edel, fein und zart. Die Aromatik zeigt deutsche und europäische Früchte. Keinerlei Exotik, keine Botrytis. Die komplette Auslese wurde mangels Botrytis in die Spätlese gegeben. Wie schön für uns! Dementsprechend ist das eine Spätlese der besonderen Art. Und trotzdem ist er genau das, was die besten Weine von der Mosel schon gezeigt haben. Die Auslesen sind in der Nase und im Mund so unheimlich fein und verspielt, wie ein wunderschöner Kabinett. Der Mund ist dann schon deutlich aromatischer, aber auch hier bleiben wir komplett auf der traubigen Frucht. Nur ein bisschen reife Williamsbirne kommt dazu. Ein bisschen Tee mit einem Hauch Zitronengras darunter. Und eine Spur Mandarine, sowie Reneklode. Aber die Traube dominiert hier ganz klar. So ein weiniger, süffiger, leckerer Wein. Erhaben, fein, tänzelnd, verspielt. Nicht so eine überwältigende Spätlese wie der atemberaubend überwältigende 2015er, der so intensiv war. Nein, der 2016er ist einfach erhaben, schwebt über allem. Er kann sich einreihen in die grandiosen Auslesen von Mönchhof und Loosen. Hier erreichen wir fast eine Qualitätsstufe wie bei der Prälatauslese. Und trotzdem sind wir an der Saar mit dieser tänzelnden Feinheit. Ich anerkenne, dass Egon Müller seinen 2015er darüber stellt ob der extremen Intensität und Dichte. Aber wenn es nach Feinheit, Trinkvergnügen, Trinkfluss mit Finesse, Leichtfüßigkeit und tänzelndem Schick geht, dann ist 2016 auf dem gleichen Level für mich. Ein großer Wein, wenn denn Feinheit und Trinkspaß der Maßstab sein soll. 100/100

2016 Egon Müller · Scharzhofberger Eiswein (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Diesen Eiswein hat Egon Müller Ende November geerntet. Er hat die beste Auslesequalität ohne jede Botrytis hängen lassen und spekulierte auf diese selten zu findende Qualität. Also eine super saubere, nicht Botrytis behaftete Auslese in gefrorenem Zustand. Das ist das ultimativ Beste. Und dementsprechend haben wir hier eine Botrytisfreie Nase. Unglaublich clean, aber



trotzdem ungemein saftig, dicht, hocharomatisch. Auch hier, dem Jahrgang entsprechend, komplett in der Traubigkeit bleibend, bei einer unglaublichen Dichte. Unterlegt von süßer Reneklode, Nektarine, Pfirsich. Ganz aromatisch. Auch fast ein Hauch süße Rosenblätter. Tolle Süße ausstrahlend. Dichte, aber vor allem große Klarheit und Präzision. Der Mund ist noch genialer. Aber genial in seiner Einfachheit. Die wahre Weltklasse liegt hier nicht in Wucht, in Fett, in brachialer Gewalt, sondern nur in der Feinheit. Der Zucker ist zwar Eisweintypisch extrem hoch, aber trotzdem ist der Trinkfluss unglaublich, weil die Säure von fast 13 Gramm das hervorragend stabilisiert. Das macht so ungeheuer viel Freude. Das kann man nicht ausspucken. Und trotzdem fließt es so schön. Das ist fast zu schade, um ihn zum Dessert zu trinken. Das ist ein Aperitif für den besonderen Abend. So unglaublich fein, lang und berauschend schön in seiner Aromatik. Ich würde ein großes Glas nehmen. Nur riechen reicht. Das ist Perfektion in Feinheit. Bitte, jeder Käufer, der diesen Wein, der übrigens schon grandios ist, trinkt, möchte sich das klarmachen: Es ist kein Wein, der einen erschlägt, kein Wein zum Niederknien, sondern in seiner ganzen raffinierten Feinheit nur ein Wein für die Freude. 100/100

Emrich Schönleber

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 Reaktivierung 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.



2016 Emrich Schönleber · Weißburgunder trocken/Nahe

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

2016 Emrich Schönleber · Weißburgunder -S- trocken/Nahe

Lobenberg: Bei der genialen Qualität, die bereits in der Weißburgunder-Basis steckt, war klar, dass Frank irgendwann mal eine höhere Qualität daraus ziehen könnte. Der S ist eine Selektion der feinsten Trauben. Und guter Schritt. Dieser hellgoldenen glänzende Weißburgunder ist mitnichten eine fettere Version der Basis. Viel mehr ist er noch facettenreicher, detailverliebt 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

2016 Emrich Schönleber · Riesling trocken „Monzinger Frühtau“ (ehem. Frühlingsplätzchen)/Nahe

Lobenberg: Gewachsen auf rotem Schiefer (hoch verdichteter, gepresster Ton), Blauschiefer (Kupfer) und Quarzit. Der Alkohol liegt hier bei 12%, sehr schlank, zwischen 7 und 8 Säure und zwischen 5 und 6 Gramm Restzucker. Dieser Wein kommt zu 100% aus dem Frühlingsplätzchen, darf aber auf Grund der VDP Bestimmungen nicht mehr so genannt werden, deshalb jetzt Frühtau. Ausfälle durch den falschen Mehltau waren an der Nahe nicht so dramatisch wie in Teilbereichen der Mosel und des Rheingaus. Extrem gesundes Lesegut, goldgelbe Trauben, gelesen ab Mitte Oktober bis in den November hinein. Sehr traubige Nase, gleichzeitig sehr elegant und fein. Man würde denken, dass der Alkohol höher liegt. Der Wein strahlt unglaublich tollen Schmelz aus. Feine europäische Frucht, wenig Exotik. Die typische 2016er Bratapfel Aromatik, etwas Birne und süße gelbe Melone. Sehr fein, sehr Riesling. Schöne und sehr sanfte Grapefruit dahinter. Etwas Salz sowie etwas Mineralik vom roten Schiefer, was ja deutlich wärmere Mineralik ist als vom blauen Schiefer. Absolut begeisternder Mund. Gar nicht erwartet dann dieser tolle Salz-Flash mit dieser süßen, eleganten Frucht, diesem schmelzigen, aus der Extraktstärke kommenden Zuckerschwänzchen bei richtig prägnanter Säure. Aber nichts ist spitz. Das ist fast moselanisch in dieser schmelzigen, reifen Säure und diesem Kick. Alles passt perfekt. Einen so guten Mittelbau habe ich hier, bei Schönleber, noch nicht getrunken. Und auch für Frank Schönleber ist der mittlere Bereich, oberhalb des Gutsweins und des Minerals, sein absolutes Highlight und das kann ich so nachvollziehen. Der Wein hat Länge, spielt, ist pikant und macht richtig Freude. Durch dieses Schmelzige wird er auch jedem schmecken. Sehr anspruchsvoll und trotzdem köstlich für jeden Genießer. Ich bin fast geflasht. Großer Stoff für kleines Geld. 94–95/100

2016 Emrich Schönleber · Riesling Großes Gewächs „Frühlingsplätzchen“ GG/Nahe

Lobenberg: Das Frühlingsplätzchen steht auf rotem Schiefer (hoch verdichteter gepresster Ton), Blauschiefer (Kupfer) und Quarzit. Wie schon 2015 höchstens 5 Stunden Maischestandzeit. Dann abpressen und spontan vergären im Holz. Der Ausbau geschieht auf der Vollhefe bis Ende März, dann verbleibt im Holz auf der Feinhefe bis zur Füllung. Wie schon gesagt, das Frühlingsplätzchen steht auf rotem Schiefer und hat einen etwas höheren Lehmantel als der Halenberg. Deswegen ist, auf Grund des Terroirs, das Frühlingsplätzchen immer das wärmere, das etwas charmantere Große Gewächs. Alkohol sind traumhaft geringe 12% bei einer Säure von knapp unter 8 sowie einem Restzucker von 4–5 Gramm in diesem Jahr. Verluste durch falschen Mehltau gab es wenig, auch keine Entwicklungsverzögerungen durch die lange Sommerperiode. Die klimatisch kühleren Nächte trugen zum Erhalt der Säure bei. Der Anstieg der Mostgewichte war eher moderat. Sehr spät gelesen. Bis in den November hinein. Entsprechend lange Vegetationsperiode und hohe Komplexität. Die Zunahme der durch die Photosynthese bedingten Öchslegrade und Alkoholwerte passiert maximal bis Anfang Oktober, danach geht alles Weitere nur in die Aromatik. Da sehr spät geerntet wurde stieg die Aromatik. Die Verdunstung

des Wassers in sehr warmen Jahren fand 2016 so auch nicht statt. Der Oktober war trocken und schön. Aber nicht heiß. Deshalb keine weitere Konzentration und deshalb sind viele 2016er so fein. Die Nase ist eine wirkliche Fortsetzung des Frühtaus. Also des Zweitweines aus diesem Frühlingsplätzchen. Nur etwas intensiver, etwas höher in der Aromatik, etwas dichter. Der Bratapfel etwas massiver, Salzspur darunter. Sehr fein verwoben und eine feine, schmelzige, köstliche Süße ausstrahlend. Tolle traubige Rieslingfrucht mit etwas Birne, nur minimal Quitte. Phänomenal diese Identität mit dem Frühtau. Nur eine Liga höher. Wir haben einen fast explosiven Mund, ohne jedoch in der Säure spitz zu werden. Wir behalten diese schöne Extrakt Süße, die die Säure perfekt balanciert. Sehr intensive Mineralität, salzige Spur. Der Wein verbleibt für Minuten. Das hat ziemlich viel Kraft und ist trotzdem schmelzig, köstlich und lecker. Anders als der Frühtau, muss man auf dieses Frühlingsplätzchen GG das ein oder andere Jahr warten, dafür ist er, was erstaunt für 2016, mit dieser Eleganz, relativ massiv. Auch eine gewisse Wucht zeigend. Enorme Intensität im Mund. Auch Zitrus und Grapefruit Aromen kommen dann nach oben. Aber die Traubigkeit ist ganz weit vorne. Blumig und immer wieder dieses feine Süße vom Extrakt kommend. Ein wunderschönes Frühlingsplätzchen, ein Frühlingsplätzchen, was das betörende und laute 2015er Frühlingsplätzchen ein wenig in den Schatten stellt, weil es dieses Zusatzelement der Eleganz und der Harmonie aus dieser ganz anderen Süße als 2015 und dieser reiferen Säure des 2016er Jahrgangs zusammen bringt. Auf jeden Fall ein grandioser Wein. Ich weiß noch nicht wo ich stehe, weil wir bei Schönleber an der ersten Station in der Nahe sind, und ob wir hier evtl. ganz oben sind. Ich bewerte ihn deshalb erst mal vorsichtig. 97–100/100

🍷 2016 Emrich Schönleber · Riesling Großes Gewächs „Halenberg“ GG / Nahe

Lobenberg: Das Halenberg GG steht zu 100% auf Blauschiefer. Sehr kühler und mineralischer Untergrund mit einer Südwest-Exposition. Das bedeutet ein sehr warmes Kleinklima, auf tendenziell für kühle Aromatik stehendem Untergrund. Die Art der Weinbereitung ist die gleiche in beiden GGs. Kurze Maischestandzeit von 3–5 Stunden, dann als Ganztraube abgepresst, spontane Vergärung im Holz, Ausbau auf der Vollhefe bis Ende März, dann Verbleib im Holz auf der Feinhefe bis zur Füllung. Der 2016er, wie 2015, 12,5% Alkohol, knapp unter 8 Säure, Restzucker liegt um die 5 Gramm. Das ist schon famos und immer wieder erstaunlich, wie sehr das Terroir Nase und Mund beeinflusst. Grade hier, wo es doch nicht so weit auseinanderliegt. Dieser kühle Untergrund des blauen Schiefers gibt schon eine völlig andere Nase. Eine kühle, steinige Stilistik. Nicht wuchtig sondern fein und intensiv. Stein und immer wieder Stein. Feuerstein, Schiefer, dann langsam traubige, dem Jahrgang 2016 entsprechende Frucht. Ein bisschen Quitte, Bratapfel, Birne, Litschi, auch ein bisschen Kiwi. Insgesamt kühle Stilistik. Auch der Mund greift diese Steinigkeit wieder auf, der Wein ist im Mundgefühl deutlich schlanker und feiner als das GG aus dem Frühlingsplätzchen. Unglaublich präzise, wahnsinniger Geradeauslauf. Links und rechts kommt immer wieder Feuerstein, Schiefer. Die Frucht total auf der Traube, aber der Stein bändigt diese feine Extrakt Süße und



hält das Ganze total in der Spur. Trotzdem unglaublich fein. Das ist gar kein Kraftmeier, kein Blockbuster. Das ist ein unglaublich feiner, präziser, geradeauslaufender Riesling, der deutlich länger Zeit brauchen wird als das charmanter Frühlingsplätzchen um alles zu zeigen. Ein Wein der durchaus Jahrzehnte im Keller vergessen werden darf. Und der durch seine unglaubliche Präzision, Feinheit und Balance besticht. Das ist große, lange, intensive Feinheit. Ein wirklich tolles Großes Gewächs wenn man denn diese stylische Geschliffenheit, diese reife Säure mit dieser extrem steinigen Finesse kombiniert, gerne mag. Ich finde ihn einen ganz großartigen Wein und stelle ihn über das famose Frühlingsplätzchen, weil er eben so unglaublich präzise und ultraschick ist. Aber ich würde ihn erst in 10 Jahren wieder aus dem Keller holen. 100/100

🍷 2016 Emrich Schönleber · Riesling Großes Gewächs „A. de. L.“ GG (Versteigerungswine)/Nahe

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 Versteigerungswine 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 Extrakt Süße. 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

🍷 2016 Emrich Schönleber · Riesling Kabinett „Monzinger“ (fruchtsüß)/Nahe

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



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 stehende 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 Laborbetrieb, eine Experimentierstube für Freaks.

2016 Enderle & Moll · Müller-Thurgau „Pur“ /Baden

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

2016 Enderle & Moll · Grauburgunder trocken (unfiltriert)/Baden

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

2016 Enderle & Moll · Pinot Noir Liaison/Baden

Lobenberg: 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



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 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. 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.



2016 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburg Riesling trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Wein hat sensationell niedrige 11 % Alkohol bei einem Restzucker von 8 und einer Säure von 7,4. Wir sind somit im Alkohol ein ganzes Prozent unter dem letzten Jahr. Das sind die älteren Reben des Gutsweines, aber der Gutswein wurde in diesem Jahr überwiegend aus Zukauf gefertigt, da der falsche Mehltau dramatische Verluste verursacht hat. Bei Zilliken konnte weniger als die Hälfte der normalen Menge geerntet werden. Also ist in diesem Saarburger Riesling alle Top-Qualität. Durch die starke Verrieselung und den starken Mehltau waren die wenigen verbliebenen Trauben im Weinberg total lose gepackt. Das heißt total gesund, ausgereift. Geringste Erträge zwar, aber extrem gesund. Das Ganze wurde spät, von Mitte Oktober bis Anfang November, gelesen. Wir haben also zusätzlich noch eine extrem lange Vegetationsperiode mit der entsprechenden Extraktstärke. Die Nase, und das ist kaum zu glauben, ist noch betörender als im Jahr 2015. Vielleicht auch dieser unglaublichen Feinheit und auch Dichte des Extrakts geschuldet. Dieser geringe Alkohol wird aber aufgefangen durch diese



wunderschöne Extraktstärke. Karamelle, schöne süße Mandarine und auch süße Quitte mit einem Honig-/Zitronengrasgemisch in feinsten Form. Hocharomatisch und dicht. Der Mund ist schick, fein, schwebend. Sehr zart. Ganz typisch für die Saar. Hier ist dann vielleicht doch, verglichen mit 2015, ein wenig weniger in der Fülle. Ist ja klar, weniger Alkohol eben. Dafür ist er zarter, noch tänzelnder. Mozartartig. Sehr traubig, saftig, lecker und überaus fein bleibend. Das ist wirklich ein Wein für die Freude, ein Wein den man immer austrinkt, weil er so unglaublich süffig und köstlich ist, ohne dabei ganz großes Kino zu sein. Trotzdem leichtfüßig und beschwingt. Sehr schicker, gehobener Ortswein, der dieses Jahr für Guts- und Ortswein stehen muss. 94/100

2016 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburg Riesling „Alte Reben“ trocken/Mosel Saar Ruwer

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 hieß 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 erhabene 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

2016 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburg Rausch Riesling Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Wein hat sagenhaft geringe 11,5 % Alkohol bei 8 Gramm Restzucker und 7,5 Säure. In diesen alten Reben gab es eben auch den starken Ausfall durch den falschen Mehltau, dann auch noch sehr verrieselt, sehr lockerbeerig, und dann eine extreme Selektion im Weinberg und später nochmal vor der Maische. Zu 100 % aus dem Saarburger Rausch. Nur ein Viertel der normalen Menge. Es sind bis zu 130 Jahre alte Reben. Einzelpfahlerziehung. Immerhin noch 4 Hektar sind wurzelecht. Die Feinheit und Erhabenheit sind wir ja schon gewohnt in diesem Jahrgang, aber an dieses schwebend leichte, Filigrane der Saar muss man sich erst wieder gewöhnen. Ich kam direkt von Egon Müller und hatte dort diesen reinen Traubensaft in dieser unendlichen Feinheit. Aber gestern war das Finale bei Ernie Loosen, der zwar auch erhaben und fein war, aber doch etwas mehr Wucht und immense Intensität zeigte. Hier an der Saar tänzelt alles. Feiner Traubensaft mit nur einer ganz zarten Honigspur darunter. Birne und Apfel, aber alles so zart. Blumige Note. Ich weiß gar nicht, wann ich das letzte Mal so ein zartes Großes Gewächs in der Nase hatte. Auch der Mund ist sehr fein, dann langsam erst etwas Druck aufbauend. Aber fast zärtlich bleibend in seiner Art. Nichts tut weh, der Wein ist aromatisch, hat Dichte und Länge. Tolle Mineralität. Aber es hat auf keinen Fall den Bumms und die Kraft wie in den Jahren 2015 oder 2013. Es ist noch etwas feiner und doch gehaltvoller als 2014, aber trotz des geringen Ertrages kein Überwein. Er gehört für mich in diesem Jahr ganz sicher nicht in die erste Reihe der Großen Gewächse. Dafür ist er einfach zu leicht, zu zart. Obwohl er sicherlich köstlich ist, und so unanstrengend lecker, wenn er in einigen Jahren perfekt getrunken werden kann. 97+/100

2016 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburg Riesling feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Saarburger Feinherb ist das, was früher Kabinett feinherb oder Kabinett halbtrocken hieß. Der Wein stammt aus ca. 30–40 Jahre altem Rebestand. Die Feinheit des Schiefers nebst Grapefruit und Zitrusfrüchten steigt

in die Nase. Ganz fein beschwingte und leichte Süße zieht mit. So unendlich zart und fein. Wenn man ganz ehrlich ist und keine Aversion gegen Zucker hat, passt der Mund fast noch besser mit dem leichten Restzucker als der Kabinett Saarburger trocken. Der Wein ist unglaublich köstlich, lang und filigran mit dieser traumhaften Säure, die alles zum schwingen bringt. Diese Rasse und dieser trotzdem wunderschön charmante Schmelz, der Wein ist nicht ausspuckbar. Alles vibriert und dieser Restzucker dazu, das gibt dem für Extremisten und Freaks besser geeigneten trockenen Kabinett diese extreme Trinkigkeit. Das ist der ideale Frühlings- und Sommerwein mit diesem leichten Zucker, der kaum spürbar ist, da die Säure so unglaublich prägnant ist. Er gibt aber dieses Stückchen Wärme, Trinkigkeit und Charme dazu, um den Wein wirklich perfekt zu machen. Dieser perfekt zum Essen kombinierbare Wein kann 10, 20 und 50 Jahre älter werden ohne zu ermüden. Ich liebe süße Weine nicht wirklich, jeder weiß das, aber dieser Wein ist ein Muss. 95+/100

1999 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburger Rausch Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Hanno Zilliken hat für uns nochmals sein Privatarchiv geöffnet und uns letzte 60 Flaschen dieser Spätlese überlassen. Ein sehr feines, elegantes Jahr, mit dennoch einigen Botrytis-Anteilen. Ungefähr hälftig Botrytis, hälftig luftgetrocknet. Obwohl dieser Wein diesen hohen Botrytis-Anteil hat, ist er schwebend, leicht und grazil. Er hat zwar die Exotik, diese rosinierte Form von reifer Ananas, kandierte Früchte, ein bisschen Feige und Datteln, etwas Akazienhonig. Aber er ist dabei so verspielt, so filigran schwebend in der Nase. Auch im Mund so ungeheuer zart. So typisch Saar, so typisch Zilliken. Niemand vermag süße Weine in dieser unglaublichen Zartheit auszubauen. Der Wein schwebt durch den Mund. Er trinkt sich trotz seiner Süße leicht. Er hat 74 Gramm Restzucker und knapp 8 Gramm Säure bei nur 7,5% Alkohol. Von den Werten her würde man ihn süßer erwarten, aber er trinkt sich so unglaublich fein, dass selbst Trocken-Trinker diesen Wein mit Genuss zum Essen trinken können. Ein perfekter Begleiter zum asiatischen Essen oder auch zu einem ganz leichten Blauschimmelkäse. Auch zum Apero, leicht gekühlt, perfekt geeignet. Der Winzer selbst nennt es „Winterwein“, weil er diese wärmenden Strukturen von Zimt und etwas Lebkuchen hat. Das klingt jetzt aber viel schwerer als es wirklich ist. Das ist ein filigran schwebendes Wunderwerk mit mittlerer Länge. Wo einfach nur alles Freude bereitet. So köstlich. Und selbst ich, als Nicht-Süßwein-Trinker, finde das einen perfekten Aperitif oder Ausklang. Weil nichts schwer ist. 95–96+/100



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. 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.



2013 Frank John · Pinot Noir Kalkstein/Pfalz

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-l-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. In 2013 kommt die Kühle Stilistik des Jahrgangs durch, die ganz ohne Kaltmazeration vor der Gärung erreicht wird. Also 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



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. Fritz Junior 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.



🍷 2016 Friedrich Becker · Grauburgunder Kalkmergel/Pfalz

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 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 Dominante 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. Der Mund des 2016er ist ganz klar weicher als der des 2015ers. Wir sind zwar in den Werten nicht weit weg von 2015, aber 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, und als 2016er weniger anstrengend als der 2015er, weil wir einfach so viel reifer und weicher sind. Extrem lecker zu trinken und trotzdem ein Erlebnis, ja für viele Konsumenten vielleicht sogar ein Abenteuer. 94+/100



🍷 2016 Friedrich Becker · Weißburgunder Kalkgestein/Pfalz

Lobenberg: Der Konkurs und Tod eines Nachbarn bescherte den Beckers die Kaufmöglichkeit der besten Weißburgunder-Rebberge der Region. Alte Reben, über 25 Jahre. Schon als jüngerer Mann schlich Friedrich Becker mit leuchtenden Augen um diese Lagen herum. 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 L) 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 Bitterstoff, dicht und lang. Aus dem Stand ein großer Wein. 95/100

🍷 2015 Friedrich Becker · Chardonnay „Mineral“/Pfalz

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 90er 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 Renekloten, 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 deklariert, 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

🍷 2015 Friedrich Becker · Weißburgunder Wormberg/Pfalz

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 widerspiegelt 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



🍷 2012 Friedrich Becker · Weißburgunder Reserve/Pfalz

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

🍷 2013 Friedrich Becker · Spätburgunder/Pfalz

Lobenberg: Organische Weinbergsarbeit, Handlese, Spontanvergärung. Zum Teil im Barrique, zum Teil in 500- bis 700-l-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

🍷 2013 Friedrich Becker · Spätburgunder B/Pfalz

Lobenberg: Organische Weinbergsarbeit, Handlese, Spontanvergärung. Zum Teil im Barrique, zum Teil in 500- bis 700-l-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

🍷 2013 Friedrich Becker · Schweigener Spätburgunder/Pfalz

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 rassistige Intensität in der Nase, komplett entrappte Pinot Noir, aber dennoch krautwürzig. Sensationelle Pinot-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



🍷 2013 Friedrich Becker · Spätburgunder SP 🍷
(ehem. Sankt Paul) Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Mit dem Jahrgang 2013 liefert Fritz zum ersten Mal seine großen Pinot Noirs 4 Jahre nach der Ernte aus. Dieser Wein kommt also erst im Herbst 2017. Die Nase des Sankt Paul ist eine sehr spannende Mischung aus unglaublich rassig tiefer, würziger Frucht und gleichzeitig viel Charme, Sauerkirsche und wunderschöner mineralbeladener Krautwürzigkeit, welche aus den Rappen kommt, denn seit 2013 wird in reifen Jahren immer alles oder ein Großteil auf den Rappen vergoren. Dieser Einsatz von Rappen verleiht diesem doch sonst eher feinen und zarten Sankt Paul auf jeden Fall Flügel und gibt ihm eine würzige und kraftvolle Komponente dazu, das hilft auf jeden Fall, das bringt zusammen mit dem genial guten Jahrgang einen neuen Superstatus des Weins. Ich finde, das ist eine ziemlich perfekte Lösung. Das Verblüffende aber ist, dass anders als bei vielen Rappenweinen, bei Fritz diese unglaubliche Dichte und Fülle auf der Sauerkirsche und Schlehe erhalten bleibt. Der Wein hat eine so fantastische, mit leichtem Jod unterlegte Sauerkirschfrucht, dazu ein kleiner Hauch Cassis und auch rote Johannisbeere und Hagebutte, und dazu eben viel Schlehe. Dazu feine rote und schwarze Kirsche, ein leichter Ton von schwarzer Erde, Holunder und Wacholder, Eukalyptus. Es ist ungeheuerlich was da aus dem Glas strömt. Wenn man denn mit Burgund vergleichen will, und das tut ja irgendwie jeder, dann am ehesten mit der Gemeinde Vosne-Romanée. Unendlich dichter und langer Mund. Es kommt auch ein bisschen Marzipan, Kirschkern und eine tolle Säure und Frische dazu. Grandios. Das Ganze hat nun immer mehr einen Touch Dujac und ist trotzdem voll und üppig wie Ponsot. Das ist in Deutschland auf allerhöchstem Niveau. Grandioser Pinot Noir. 97–99/100

🍷 2013 Friedrich Becker · Spätburgunder KB 🍷
(ehem. Kammerberg) Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Mit dem Jahrgang 2013 liefert Fritz zum ersten Mal seine großen Pinot Noirs 4 Jahre nach der Ernte aus. Dieser Wein kommt also erst im Herbst 2017. Der Kammerberg 2013 hat einen deutlich geringeren Rappenanteil als der Sankt Paul. Fritz befindet sich noch im Experimentierstadium, hier ist also sicherlich nur ein Viertel drin. Im Grunde ist aber der Kammerberg von Haus aus der etwas massivere, maskulinere Pinot Noir. In 2013 ist das Ergebnis aber seltsamer Weise andersherum. Die leichte Rappigkeit verleiht zwar auch ihm Flügel, aber bei so einem geringen Anteil bleiben wir doch ultrafein und zart. Die Sauerkirsche wird nicht so stark mit Turbo aufgewertet, aber Schlehe und Sauerkirsche ist auch hier, nur ist alles feiner und zarter. Die süße und schwarze Kirsche steht mehr im Vordergrund. Ein ziemlich anderer Wein. Wenn das andere ein wuchtiger, Biodynamiker aus Vosne-Romanée war, so sind wir hier eher im sehr geschliffenen Gevrey Chambertin. Im Mund ist es eine super zarte Versuchung mit intensiver Frucht. Mit super zart meine ich jetzt nicht einen Chambolle, wir bleiben schon in Gevrey, aber das ist so



unendlich fein, geschliffen und poliert. Die Frucht so wunderschön. Eine tolle Säure und wunderbare Frische, aber trotzdem alles zart, geschmeidig und sehr lang. Ein Wein zum Träumen. Ich befürchte, wenn Fritz Becker so weiter macht, wird er irgendwann vielleicht zusammen mit den anderen Superstars des deutschen Pinot Noir, Paul Fürst und Julian Huber, Hans Peter Ziereisen und Markus Molitor, dem Burgund zumindest auf dem deutschen Markt einen Großteil des Rangs ablaufen. Im Unterbau bis 20 Euro gibt es schon jetzt keine burgundische Konkurrenz mehr, ich befürchte oben herum kommt das auch bald. Der Kammerberg 2013 ist ein total anderer Wein als der Sankt Paul, dennoch dieselbe Liga und Bewertung. 97–99/100

🍷 2013 Friedrich Becker · Spätburgunder HR 🍷
(ehem. Heydenreich) Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Mit dem Jahrgang 2013 liefert Fritz zum ersten Mal seine großen Pinot Noirs 4 Jahre nach der Ernte aus. Dieser Wein kommt also erst im Herbst 2017. Dieser Heydenreich ist das, was früher hier einfach nur Pinot Noir hieß. Beckers Kultwein. Er 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 von der Höhenlage noch oberhalb vom Sankt Paul gelegen. Sehr kühl. Auch hier wurde ein ziemlich hoher Teil mit Rappen vergoren, und doch strömt durch die Hochlage und die deutlich älteren Reben eine unglaublich kühle Feinheit aus dem Glas. Wir haben hier schwarzen Kirschlikör, Cassis, Maul- und Brombeere und satte Schwarzkirsche mit hoher Intensität, aber alles mit unendlicher Feinheit. Wo sind wir denn hier vergleichend im Burgund? Ich muss lange nachdenken, was hier wohl aus dem Glas kommt. Das ist im Mund eher wie der Kammerberg und Gevrey Chambertin oder vielleicht ist es sogar noch etwas extremer, wie eine superfeine Vosne-Romanée Lage. Blind hätte ich auf den Winzer Meo Camuzet getippt, weil er so eine feine, schöne rote Johannisbeere zeigt und so traumhafte Säurewerte hat. Der ganze Mund zieht sich zusammen, die Augen werden schmal. So eine tolle Intensität und nach dem roten Ansturm dann unendlich lange in der Schwarzkirsche verweilend, auch schwarze Johannisbeere und leichte Teernoten. Die Nase ist zum Reinspringen und Träumen, das Riechen reicht zum ultimativen Genuss. Im Nachhall des zweiten Schlucks, den man nicht ausspucken kann, kommt konzentrierte dunkle Himbeere, die sich mit Brombeere abwechselt. Kalkstein, feine Salzigkeit und wieder dieser intensive Schlehe, Sauerkirsche und feine Süße dazu. Wir machen immer wieder Querverkostungen von Kammerberg und Sankt Paul und Heydenreich, am Ende bin ich mit dem super feinen und doch intensiven Heydenreich in Chambolle Musigny gelandet. Das ist der Musigny Grand Cru Deutschlands. So unendlich fein und verspielt und doch so dicht und sagenhaft aromatisch. Das ist auf jeden Fall in diesem Jahr einer der großen Pinot Noirs die ich verkostet habe. Super Stoff. 98–100/100

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 rassischer Säure. Wilhelm Haag, und vielleicht noch mehr sein Sohn Oliver, gehören für uns auch zu den besten Erzeugern trockener Rieslinge.



2016 Fritz Haag · Riesling QbA trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Dieser Stoff wird hier immer besser. Rebalter, Weinbergsarbeit, Öchsle, Säure, irgendwann gibt es mal keinen Gutswein mehr hier, einfach alles zu gut. Leichte Phenolik. Die Maischestandzeit ist schon im Gutsweinbereich ein von Oliver behutsam eingeführtes Stilmittel. Der Wein hat neben der köstlichen Pikanz und Süffigkeit unerwartet richtig viel Power. Er ist straff und stramm und ab 2016 trockener als zuvor. Manch ein Winzer wäre froh solch einen Ortswein mit so viel Druck und Aromatik zeigen zu können. Diese Kombination von strammer Säure und Power des Jahrgangs aus hochreifem, perfekt botrytisfreiem Lesegut bringt einen Wein von Klasse. 91+/100

2016 Fritz Haag · Brauneberger Riesling J trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der „J „ ist die ehemalige Spätlese trocken, und das verbirgt sich jetzt hinter dem Kürzel J. Es ist nicht nur Brauneberger sondern sogar ein Wein 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. Die Säuren sind bei Oliver Haag in diesem Jahr etwas moderater als in 2015. Wir liegen hier nur bei 6,5 bis 7 Gramm Säure pro Liter. Wir liegen aber im Alkohol ebenfalls moderat bei wirklich unter 12%. Das Ganze ist total durchgegoren. Und obwohl die Säure vom reinen Wert etwas tiefer liegt als in 2015 stimmt die Balance dennoch, denn die Struktur der Süße und die moderaten Öchsle-Grade führen zu einer famosen Balance. Eine etwas leichtere, spielerische Version des krachend lauten 2015er. Auch der Mund ist so unglaublich verspielt und leichtfüßig. Leicht und tänzelnd. Das ist wie ein feiner Kabinett in dieser spielerischen Art. Die Säure ist zwar ein halbes Promille niedriger als 2015, trotzdem ist sie absolut präsent. Die schmelzige Extrakt Süße, aus der Komplexität der langen Vegetationsperiode bis fast Mitte November, hält die Balance unglaublich. 2016 ist, obwohl es diese lange Wärmeperiode im Sommer gab, ein unglaublich feiner, verspielter Finesse-Jahrgang. Es ist eben kein Kracher wie 2013 oder 2015, sondern nur eine superzarte, köstliche Versuchung mit genialem Trinkfluss. Völlig Botrytisfrei, nur auf europäischer Frucht bleibend. Von Melone über Birne, Apfel, schöne Frühlingsblumenwiese dazu. Ein leichter Zitruspritzer. Alles passt, alles ist lecker, und trotzdem hat der Wein eine famose, mineralische, salzige Länge. Es ist nur eben nicht der Kracher aus 2015, dafür aber die große frische Finesse, sooo trinkig köstlich und ganz sicher nicht schlechter. 95/100

2016 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Riesling trocken GG Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Wein geht mit etwa 7 Gramm Säure, nur 12,5 Alkohol sowie 5–6 Gramm Zucker an den Start. Das ist wie letztes Jahr, nur die Säure liegt ein Promille tiefer. Das ist das zweite Große Gewächs von Oliver Haag, der mit seinem Spitzen GG, der Sonnenuhr, einen der absoluten „High Flyer“ stellt. Die Lage musste dann aber irgendwann geteilt werden in Brauneberger Juffer und Brauneberger Juffer Sonnenuhr. Das passt aber in der Regel gut, da es auch preislich eine Differenzierung gibt. In der Kraft tun sie sich eigentlich wenig, eher in der Feinheit und Finesse. Wie schon die Spätlese trocken, der „J“ ist auch das Große Gewächs Botrytisfrei. Völlig sauber. Weißes Steinobst, sehr schöne Melone, reifer Bratapfel, reifer Apfel, sehr feine grüne und gelbe Birne. Und dann kommt Zitronengras und Pinke Grapefruit, ein bisschen Mandarine dazu. Das ist fein, das ist gut verwoben und zeigt eine schöne Aromatik. Der Wein hat eine famose Länge. Ist hochintensiv, nicht so laut und krachend wie 2015, aber feiner und nicht weniger lang. Die Mineralität kommt bei der cremigeren Säure und der etwas größeren Verspieltheit etwas stärker durch. Vielleicht passt 2016 noch eher zum Weingut Haag als 2015, weil wir hier so fein und schwebend sind. Langer, salziger, Zitrus beladener Nachhall. Die Säure ist trotzdem perfekt eingebunden in eine schmelzige Frucht Süße. Knochentrocken im Trinkfluss und trotzdem saftig. 97+/100

2016 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling trocken GG Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Unterschied besteht im Gegensatz zum normalen Brauneberger Juffer GG auch darin, dass der Alkohol zwischen eher bei 13% liegt und 7 Gramm Säure. Die 13% Alkohol resultieren sicherlich auch daraus, dass der Wein aus der reiferen Juffer mit mehr Öchslegraden deutlich weiter durchgegoren wurde als 2015. Das heißt, wir liegen hier schon im sehr trockenen Bereich. Auch wenn das Weingut selber die Restzuckerwerte ungern publiziert, antizipiere ich, dass wir in diesem Jahr nur bei 3–4 Gramm Restzucker liegen, ohne das bestätigt bekommen zu haben. Aber so trinkt der Wein sich auch. Und diese Puristik mit dieser extremen Leichtigkeit und Filigranität des Jahrgangs führt dann auch dazu, dass wir hier eine unglaublich gute Balance haben. Der Wein ist deshalb so unglaublich trinkig und süffig, unanstrengend, schick. Macht nur Freude. Die Werte sind nicht so anders im Vergleich zu 2015, und doch ist der Wein schon in der Nase mit seiner nur europäischen Frucht etwas leichter, feiner und verspielter. Er ist weniger anstrengend, wobei der 2015er wirklich genial war, aber er nahm den Genießer auch sehr in Anspruch. Dieser 2016er kommt schon in der Nase so unglaublich charmant, zart, finessereich und trotzdem frisch rüber, dass es eine Freude ist. Auch im Mund zeigt dieses GG diese Leichtigkeit und Feinheit des Jahrganges, die sich bereits in der Verkostung bei Prüm kurz zuvor, in dieser totalen Brillanz der Graacher Himmelreich Lage ausdrückte. Auch hier bei Haag haben wir diese Feinheit. Die Frage ist nur, was der Konsument am Ende will? Dieser Wein ist hochklassig, lang, intensiv in seiner mineralischen Spur, aber trotzdem strengt er nicht an. Man kann ihn mit Freude trinken und nimmt auch ein zweites und drittes Glas. Er schwebt, ja fliegt fast. Das ist aber nicht der Wein, der 10, 15, 20 Jahre immer weiter aufbaut wie 2015, denn 2016 ist schon da, vom ersten Moment. Aber vielleicht entspricht dieser 2016er eher dieser Spezifität Haags und dieses Bereichs der Mosel. Auf jeden Fall ist es eine große Freude diesen so köstlichen, leckeren Wein zu trinken, auch wenn er den Genießer nicht so in die Knie zwingt wie der sensationelle 2015er. 98–100/100

2016 Fritz Haag · Riesling QbA feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Saftiger Trinkspaß kombiniert mit einer leichten, feinen Rest Süße. Sehr konzentriertes, an eine trockene Spätlese grenzendes Ausgangsmaterial mit feiner Rassisigkeit und schönem Volumen. Faszinierendes Süß-Säure-Spiel mit vibrierender Spannung. 91–92/100

🍷 2016 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Riesling Große Lage feinherb (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das ist immer ein stecken gebliebenes Fass aus dem GG. Brauneberger Juffer, 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. Und dieser Wein hat schon in der Nase die größere Üppigkeit, die größere Fülle, kommt reichhaltiger, schon in der Nase süßer rüber. Auch hier völlig frei von Botrytis. Nur europäische Früchte. Sehr viel Steinobst, aber auch tolle, sehr reife Apfelnote, reife Quitte und florale Elemente. Süß, dicht, reif und reichhaltig, aber nicht fett. Dieser Wein zeigt erstaunlicherweise für mich eine durchaus bessere Balance als das GG aus der Brauneberger Juffer. Aber deshalb macht Oliver ihn ja auch. Der Wein hat viel mehr Power. Warum auch immer. Zeigt viel mehr Druck, große mineralische Länge und ein kleines süßes Schwänzchen hinten raus. Aber im Grunde ein trocken zu trinkendes Großes Gewächs mit diesem extra Kick an Schmelz. Und so bewerte ich ihn als das im Grunde mindestens gleichwertige GG aus der Brauneberger Juffer eben auch so hoch. Ich finde ihn genauso schön wie 2015. Nicht ganz so wuchtig, nicht so monströs. Dafür etwas feiner, aber genauso gelungen. Ziemlich perfektes, restsüßes GG. 97+/100

🍷 2016 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Auslese auch hier völlig frei von Botrytis. Sehr spät im November gelesen. Schon die Nase zeigt eine ganz große Feinheit. Eine Feinheit in der Auslese wie ich sie heute morgen schon im Erdener Prälat von Mönchhof hatte, eine Feinheit die ich gerade im Graacher Himmelreich bei Prüm hatte. So etwas Verspieltes, Feines, Filigranes. Nicht so furchteinflößend, nach Aufmerksamkeit haschend, wie der laute, aber sensationelle 2015er. Sondern eigentlich eher in eine Saar Typizität gehende, verspielte Auslese. Nur europäische, deutsche Früchte. So fein auf Apfel, Birne und Weintraube laufend. Ein bisschen Mandarine und Zitronengras. Auch feinstes Assam Tee darunter. Schöne Süße ausstrahlend ohne jegliches Fett. Eigentlich schwebend. Im Mund dann mehr Intensität zeigend. Mehr Gripp. Deutlich mehr süße Mandarinenfrucht, süße reife Orange. Das Ganze unterlegt mit rotem Pfirsich und Nektarine. Das ergibt dann schon eine sehr runde, immer noch fein bleibende, aber voluminöse Auslese. Der Zucker bleibt allerdings komplett im Hintergrund. Der Wein hat Schmelz und Süße ist aber nicht pappig. Er bleibt trotzdem im feinen Bereich. Ist nicht ganz so Kabinettartig, verspielt wie Prüms Graacher Himmelreich, wie das Erdener Prälat des Mönchhofes oder die sagenhafte Spätlese von Maximin Grünhaus. Von daher bewerte ich sie etwas zurückhaltender als 2015 und die drei zuvor genannten Überflieger des Tages. Eine sehr gute, sogar ganz große Auslese, aber in 2016 vielleicht nicht zu den allerbesten 3 des Jahrganges gehörend, 2016, war in Summe eben so gnadenlos gut. 97–100/100



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. 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. Es geht nicht darum, Wein zu "machen", sondern den individuellen Potenzialen der einzelnen Weinberglagen 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.



🍷 2016 Gut Hermannsberg · Weißer Burgunder trocken/Nahe

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, kreiidig, 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

🍷 2016 Gut Hermannsberg · Weißer Burgunder Halbstück trocken/Nahe

Lobenberg: Dieser Wein kommt aus den beiden Lagen Kupfergrube und Rothenberg. 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

2016 Gut Hermannsberg · „Just Riesling“ trocken/Nahe

Lobenberg: Was soll man über 2016 sagen, wo 2015 schon so genial war. Gut Hermannsberg hat sich über die letzten Jahre grandios entwickelt. 2016 nun diese wunderbar reife Säure, reifer als in 2015. Niedriger Alkohol unter 12%. Ein tiefer Restzucker, und trotzdem ist der Wein von der Extraktsüße schmelzig. Diese Extraktsüße balanciert diese sehr reife Säure perfekt. Der Wein ist frisch und so pikant. Das ist durchaus ähnlich wie beim Nachbarn Dönnhoff mit seinem Gutswein. Diese Pikanz, diese Köstlichkeit. Man mag reinspringen. Man nimmt ihn in den Mund, und obwohl es nur ein einfacher Wein ist, kann man ihn kaum ausspucken. Mandarine, Passionsfrucht. Aber ganz sauberes Lesegut. Alles tänzelt, und man fühlt sich nur in der Köstlichkeit erinnert an 2015, an diese fast etwas laute, krachende Erscheinung, und weiß dann, das 2016 so viel feiner ist, so viel darüber steht, weil einfach das Spiel zwischen Säure und Süße, mit dieser famosen Reife und trotzdem Frische, auf einer anderen Ebene stattfindet. Das ist jetzt kein Wein zum Niederknieen, aber das ist ziemlich perfekter Genuss-Rieslings. 93/100

2016 Gut Hermannsberg · Riesling Vom Schiefer trocken /Nahe

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 weißer 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

2016 Gut Hermannsberg · Riesling Vom Vulkan/Nahe

Lobenberg: 100% aus der Kupfergrube, der Zweitwein des Großen Gewäches. 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

2016 Gut Hermannsberg · Riesling Von den Steinterrassen trocken/Nahe

Lobenberg: Das ist der klassische Zweitwein aus allen GGs, denn Gut Hermannsberg hat nur große Lagen. Dieser Wein kommt mehr aus porphyrvulkanischen Böden und weniger vom Schiefer. In diesem Jahrgang hatte er nur leichte Standzeiten auf der Maische, danach wurde abgepresst und spontan vergoren. Zum Teil im Holz, zum Teil im Stahl, auf der Vollhefe belassen von November bis Mai. Wir haben eine unglaublich feine, grazile, steinige Vulkanbodennase mit feiner Grapefruit, Blumigkeit und sogar Pakistani Night u.ä. aromatisch blumige Noten. Dazu Minze, weiße Schokolade und dann kommt ein wenig Aprikose und duftig zarte Clementine. Der Mund ist eine Explosion in Feinheit, Frucht, Säure und Stein. Die Augen ziehen sich zusammen, so hoch intensiv. Aber nichts tut weh, sondern alles ist sehr charmant und wird super abgepuffert durch einen schmelzigen Unterbau. Lang, lecker, intensiv und trotzdem grazil und fein. Das ist ein grandioser Wein und würdig ein Großes Gewächs zu sein. Dafür passt der Preis natürlich exzellent. 96+/100

2016 Gut Hermannsberg · Rotenberg Riesling GG Großes Gewächs/Nahe

Lobenberg: Die Reben sind um die 70 Jahre alt und stehen auf Porphyrt, Rot-schiefer, 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



leckerer 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 Renekode, gelbe Pflaume. Hohe 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 Hermannsberg 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

🍷 2016 Gut Hermannsberg · Steinberg Riesling GG Großes Gewächs/Nahe

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 Delchen bei Dönnhoff, dem auch sehr exotisch, erotischen Rotenberg entspricht, so ist die Hermannshöhle das Gegenstück zu diesem Großen Gewächs. Erhaben, getragen und voller Intensität, dabei aber so fein, verspielt und trotzdem 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 Extrakt 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

🍷 2016 Gut Hermannsberg · Bastei Riesling GG Großes Gewächs/Nahe

Lobenberg: Eine der spektakulärsten Weinberglagen der Welt. Wie ein Amphitheater umschließt der rote Fels eine kleine Bühne auf der nur der Riesling so beeindruckend Ergebnisse bringt. Die Wurzeln wurzeln tief im Ryolithgeröll. Ständig kühler Luftzug in diesem Weinberg. Das Ryolithgeröll ist sehr harter Fels, fast an Feuerstein erinnernd. Porphyrmäßig. Direkt hinter den Reben fängt das Felsmassiv an und umschließt dieses Amphitheater und ist ein riesiger Wärmespeicher für die Reben. Die Nase ist von den drei GGs Hermannsberg, Kupfergrube und Bastei, die kargste. Mehr steinig als fruchtig, kühler und puristischer. Erinnert an Sauvignon Blanc auf Silex von der Loire. Zitronengras, Ananas, nasse Steine. Am Gaumen dominiert die Grapefruit aber keine bittere, sondern eine reife, sehr saftige Frucht. Karg und doch intensiv. Steinig, mineralisch. Die Weine werden spontan vergoren, die Weinbergsbearbeitung ist biologisch. Ausbau im großen Holz. Am Gaumen hat man dann noch eine weitere Komplexität



in Form eines Pu-Erh-Tees oder sehr feinen Darjeelings. Ein steiniger Wein, ein Extremist. Felsentürmchen von Dönnhoff oder Schäfer Fröhlich sind vergleichbar was die Steinigkeit angeht. Karsten Peters Meisterwerk in Purismus und mineralischer Ausdruckskraft, der dennoch immer der zugänglichste, leckerste und offenste Wein der drei großen GGs ist. 97–100/100

🍷 2016 Gut Hermannsberg · Kupfergrube Riesling GG Großes Gewächs/Nahe

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 nicht 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

🍷 2016 Gut Hermannsberg · Hermannsberg Riesling 🍷
Großes Gewächs/Nahe

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 Offen-sichtlichkeit, nicht diese Umarmung der Kupfergrube, sondern hier kommen sehr reservierte, erhabene Weine. Natürlich auch hier biologische Weinbergsarbeit, Ganztraubeneinmischung, 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 Silix. 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



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. Hanspeter Ziereisen ist einer der unterschätztesten und zugleich besten Winzer Deutschlands.



🍷 2013 Hanspeter Ziereisen · Jaspis Grauer Burgunder
Alte Reben/Baden

Lobenberg: Die Reben dieses Ziereisen Weins wurden 1958 bis 1960 gepflanzt, sie sind also 50 bis 60 Jahre alt. Das Terroir des Weins ist Kalkstein mit Löss-Eisen-Auflage wie im Pinot Noir Rhini. Schon die Nase des Jaspis ist überwältigend: Wie ein Batard-Montrachet mit unglaublich viel Wucht, Reneklo-den, 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. 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, Orangenzenen, 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 gebändig; 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. Niemand glaubt eine solche Klasse eines Grauburgunder, man muss diesen Wein probiert haben. 97–98/100

🍷 2013 Hanspeter Ziereisen · Gutedel Jaspis Alte Reben
„10 Hoch 4“/Baden

Lobenberg: Dieser Wein Hanspeter Ziereisens ist eine Selektion der ältesten Reben im Bereich Gutedel. Eine mehrheitliche Weinbergs- und zum kleineren Teil eine Fasselektion des Steingröble, 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 immensen, 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

🍷 2014 Hanspeter Ziereisen · Blauer Spätburgunder „Tschuppen“/Baden

Lobenberg: In seiner Stilistik erinnert er deutlich an einen Chambolle Musigny Village. Er ist eben sehr feminin und filigran. Ausbau über 22 Monate in gebrauchtem Holz von 225 Litern. Leuchtendes Rot mit transparenten Reflexen. Himbeere im Bouquet, knackige, fast vor Reife platzende Herzkirschen und etwas Minze. 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. Das geht wahrscheinlich nur, weil die Ziereisen als Familienbetrieb mehr in den Wein reinstecken, als sie am Ende dafür erzielen. Denn alle Trauben wurden hier bereits handgelesen. Herzblut! 91–92+/100

🍷 2013 Hanspeter Ziereisen · Blauer Spätburgunder „Schulen“/Baden

Lobenberg: Am Gaumen sofort würzig und mit beträchtlicher Tiefe versehen. Kardamom und ein wenig Zimt bestimmen zunächst den Akkord. 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. 93–94/100

🍷 2014 Hanspeter Ziereisen · Blauer Spätburgunder „Talrein“/Baden

Lobenberg: Aus einer 500m hoch gelegenen Lage, in einem Kessel gelegen, umrandet von Wald. Die Anlagen stehen auf Kalkboden mit eisenhaltigem Lehm, also wie an der goldenen Küste im Burgund. Spontane Vergärung, Ausbau über 20 Monate im 225-Liter-Holzgebilde. Der Talrein ist duftig und charmant im Bouquet. Walderdbeeren, Kräuter, etwas Hagebutte und Sauerkirsche. Am Gaumen tänzelt der Wein, ist sehr spannungsgeladen aufgebaut. Das bedeutet, der Wein gleitet kraftvoll am Gaumen daher, zieht sich lang und federt dann am Gaumen aus. Die Säure gibt den Kick, das feingeschliffene Tannin kleidet ihn. Ein sehr delikater, mittelkräftiger Spätburgunder aus dem Hause Ziereisen. Ich habe ihn mit dem Jahrgang 2014 aufgenommen. 93+/100

🍷 2014 Hanspeter Ziereisen · Blauer Spätburgunder „Rhini“/Baden

Lobenberg: Das Terroir des Blauburgunder Rhini unterscheidet sich deutlich von allen andern Untergründen bei Hanspeter Ziereisen · hier gibt es eben nicht nur reinen Jurakalkstein wie sonst, sondern Kalkstein mit Lehm-Löss-Auflage und dazu extrem durchzogen von Eisen. Die Klone sind zur Hälfte Burgunder-



klone und zur Hälfte badische Klone, gepflanzt von 1988 bis 2000. Ausbau für 22 Monate in 20% neuem Holz von 225 Litern. Der Wein zeigt meist eine extrem würzige, an Vosne-Romanée in Burgund erinnernde Nase mit viel Druck, schwarze und rote Kirsche mit Amarenakirsche und Rosmarin. Doch in 2014 spielt die Schlankheit entgegen, man hat hier mehr rote als dunkle Früchte und weniger rauchige Noten als sonst. Der hohe Eisenanteil des Weins zieht sich bis in den Mund. Hoher Tannindruck und feine Bitterstoffe. Sicherlich Ziereisen's Pinot Noir mit der größten Power. Himbeere und etwas Erdbeere im Mund. Ein schmeichelnder Spätburgunder. Dieser Wein ist stilistisch schon ein Vosne-Romanée 1er Cru, mit einem kleinen Touch Größe eines Grand Cru, nur etwas eindimensionaler. Ein überwältigender Dampfhammer, dem die Frische des 2014er Jahrgangs enorm steht. 94–95/100

🍷 2013 Hanspeter Ziereisen · Jaspis Pinot Noir/Baden

Lobenberg: Rebalter 50 Jahre, gepflanzt 1965 bis Ende der 60er Jahre. 100% Kalksteinunterlage, reiner Fels. Der Wein zeigt eine ganz feine, an Gevrey-Chambertin erinnernde, fast filigrane Nase, mit duftiger Kirsche, von Kalkstein unterlegt, Salzspuren. Extrem feiner und zugleich säurebeladener Mund mit gutem Druck, Tanninspuren, auch hier wieder Salz und Kreide. 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 k Reidigem 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





2012 Hanspeter Ziereisen · Jaspis Blauer Spätburgunder Alte Reben/Baden

Lobenberg: Es gibt nur 3 Barriques von diesem Wein; es ist eine Weinbergsauslese und Fasselektion 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

2013 Hanspeter Ziereisen · Syrah „Gestad“/Baden

Lobenberg: Wahrscheinlich der einzige deutsche Syrah von internationaler Klasse. Wunderbare Fülle, die an ein eher elegantes Jahr am Hermitage denken lässt. Weißer Pfeffer, Johannisbeere, aber auch frische Zwetschgen. Von seiner Statur und Textur 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. 94+/100

2013 Hanspeter Ziereisen · Jaspis Syrah/Baden

Lobenberg: Tiefes Rot mit violetterm Rand. Sofort und verblüffend und in der Art ganz undeutsch schlägt die Nase zu: Ungeheuer viel Johannisbeere, medizinale Noten und Tiroler Speck. Man denkt sofort an Côte Rôtie, denn hier ist auch noch weißer Pfeffer dabei. Am Gaumen sehr rassig, kühl und kompakt, dabei aber mit einem toll geschliffenen Tannin versehen. 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 Röstaromik 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

Helmut 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. Helmut 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 ha kleinen Hof übernahm, war der Zeitpunkt gekommen, den Betrieb gründlich zu analysieren. Weinbergslagen, 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 Proseccchi Italiens und Rosé Cavas aus Spanien. Und mit dem Jahrgang 2011 begann die Revolution im Lemberger, der roten Vorzeigesorte Württembergs. Bei Helmut wurde die Rebe dramatisch ertragsreduziert und nun auch seine Top-Cuvée als Blaufränkisch titulierte, 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.



2015 Helmut Hirth · Sekt Pinot Rosé Brut/Württemberg

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



Heymann-Löwenstein

Cornelia und Reinhard Löwenstein erzeugen als unzählige 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. Alle Weine ruhig 3–4 Stunden vor Genuss dekantieren, dann eröffnen sich Welten!



2016 Heymann-Löwenstein · Riesling „Schieferterrassen“ (trocken)/Mosel Saar Ruwer

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. Der Alkoholgehalt in den 2016ern ist durch das wärmere Jahr etwas höher als in 2015 oder 2013. Wir liegen hier im Durchschnitt so bei 13,5%, und der Restzucker liegt zwischen 4 und 6 Gramm. Also nicht zu 100% durchgegoren, was den Charme des Jahrganges durchaus unterstützt. Der erste Wein von Heymann-Löwenstein unterstreicht das, was ich beim ersten Weingut an der Terrassenmosel, Materne & Schmitt, bereits gemerkt habe. Wir haben hier diese ungeheure Cremigkeit aus dem Extrakt. Die erste Assoziation hier ist bei Löwenstein eher 2012, da Löwenstein in 2007 und 2008 noch mehr Botrytis hatte. Vom Charakter der Jahrgänge aber durchaus mit 2007, 2008 und 2012 vergleichbar. Die Nase zeigt eine leichte Exotik. Orange, Mandarine, auch ein bisschen Passionsfrucht, pinke Grapefruit. Im Mund zeigt sich schon von Beginn an ein richtig toller Zechwein, aber mit viel Schmelz, Cremigkeit und Volumen. Der Wein ist zwar nicht wuchtig und fett, aber reich an einer schönen, würzigen Üppigkeit. Die Würze vom Schiefer, die Intensität einer reifen Quitte und Boskop-Apfel sowie eine leichte Phenoligkeit durch den Schalenkontakt, die ausreichende Stütze und Struktur gibt. Das ist schon ein klein wenig barock, wie es auch schon 2012 war, aber so ungemein zugänglich, so unglaublich charmant, mit steiniger, schiefriger Länge. Für uns Puristen war vielleicht 2010, 2013 und 2015 spannender. Für den Konsumenten-Trinker und Zecher ist 2016 wie 2012 und 2011 einfach so unglaublich entgegenkommend, hocharomatisch, lecker, köstlich, und einfach grandios süffig. 93–94/100

2016 Heymann-Löwenstein · Riesling vom Blauen Schiefer /Mosel Saar Ruwer

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. Der 2016er liegt ungefähr bei 13,5% Alkohol und etwas über 4 Gramm Restzucker. Der erste Ansatz, im Gegensatz zu den Schieferterrassen, ist im Blauen Schiefer eindeutig Stein und der Ton der Spontanvergärung. Der Wein strahlt Kühle vom feuchten Stein aus. Das gibt noch mehr Feuerstein und Extrakt-Kick. Diese Expressivität vom Terroir verschafft ihm etwas Unikathafes. Etwas, das auch bei Materne & Schmitt, welche die Nachbarterrassen bewirtschaften, sichtbar war. Schon die Nase ist eindeutig schlanker und kühler als der Schieferterrassen. Der Mund hat gewaltigen mineralischen Druck, ohne jedoch an Charme zu verlieren. Wir haben hier viel Struktur, auch an der Phenolik der Schalen liegend, feine Bitterstoffe und gleichzeitig unheimlich exotischen Charme. Der Wein ist exotischer als die Schieferterrassen. Wir haben Biskuit, ganz süße Orange, Ananas, Mango, fast ein bisschen Pfeffer und Papaya dazu. Enorm reichhaltig und trotzdem nicht fett, nicht üppig, aber wohl voluminös. Aber nicht über den Punkt, sondern total in der Süffigkeit verbleibend. Trotzdem ein Wein, der in seinem immensen Reichtum extrem präsent ist, und der wahrscheinlich am Ende besser zu zweit als alleine geleert werden sollte. Denn wir sind hier schon so druckvoll und dicht, dass man auch leicht etwas überfordert werden kann. Trotzdem ist der Wein richtig groß. Manch Großes Gewächs wäre froh ob dieser Struktur und Üppigkeit. Im Grunde ist er der noch größere Wein als der 2015er, der allerdings viel stylischer war. Wir sind hier nur unglaublich imposant. Das kleine Monster haut einem schon in die Fresse. 95–96+/100

2016 Heymann-Löwenstein · Riesling Großes Gewächs „Röttgen“ GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Weinberg des Röttgen liegt in Winnigen, 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 2016er hat etwas höheren Alkohol als der 2015er, liegt bei 13,5%. Auf Grund der Trockenheit gibt es vom 2016er nur extrem wenig Menge. Der größte Verlust beim Röttgen bestand aber gar nicht in den Witterungsbedingungen, sondern in Erdraupen, die hier enorm fraßen. Das Ergebnis: Es gibt nur 50%, aber die haben es in sich. Hinzu kamen die Verluste in der Blütezeit, wie es schon bekannt war. Die Blütezeit und die Vormonate waren durch die nassen Witterungsverhältnisse schon extrem schwierig. Der Röttgen zeigt sich, ähnlich wieder der zuvor probierte Stolzenau sehr mineralisch, sehr steinig. Deutlich weniger exotisch als z. B. der



Riesling vom blauen Schiefer. Deutlich karger, in europäischer Frucht bleibend. Richtig traubig. Weintraube neben etwas Birne, aber dann kommen Elemente wie ein Touch Dattel und Feige. Im Mund unglaublicher Druck, der sich immer mehr aufbaut. Das Ganze verwoben mit dieser großen Steinigkeit und dieser Cremigkeit. Ja, es ist schon ein bisschen so, als wenn man Rosinen, Weintrauben und Datteln gemeinsam in den Mund nimmt. Dazu ein Stück Feuerstein, alles umrühren und dann haben wir Röttgen. Das Ganze ist aber schön saftig und drückt gewaltig, wuchtig und üppig ohne jedoch fett zu sein. Das ist das Erstaunliche. Man trinkt eher vom Röttgen eine Flasche alleine als vom blauen Schiefer, weil er doch mehr auf der mineralischen Seite bleibt, als zur extrem fetten Seite zu schwenken. Auf jeden Fall ist der 2016er ein barockes Unikat und so ganz anders als der tänzelnde, feine, säurebeladene Finessewein 2015. Der 2016er kann absolut für sich stehen. Ich weiß gar nicht, wann ich einen Röttgen in dieser Form zuletzt probiert habe. Eindrucksvoll ist er allemal. 98+/100



🍷 2016 Heymann-Löwenstein · Riesling Großes Gewächs „Uhlen · Roth Lay“ GG (ab April 2018) / Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 2016 war hier ebenfalls beeinträchtigt durch die Erdräupen 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. Verwitterungsstein. 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 Bättonnage. 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 Anbaubereichen 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 Schieferigkeit 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, wengleich 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

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 gut gepflegten Weinberge liegen auf kleinsten Terrassen, gute Lagen und beste Klone garantieren die hohe Qualität im Weinberg, in dem natürlich ohne Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdünger gewirtschaftet wird. Begrünnungseinsaat 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. Bidynamische Grundsätze kann er nur ohne zeitraubende und kostenintensive Kontrolle weiterbehalten, alles mit möglichst gesundem Menschenverstand, nach bestem Wissen und Gewissen. 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!



🍷 2016 Holger Koch · Grauburgunder Kaiserstuhl trocken /Baden

Lobenberg: Die Reben dieses Gutsweins 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. 92/100

🍷 2016 Holger Koch · Weißburgunder Kaiserstuhl trocken /Baden

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 ab 2015/2016 leicht erhöht, damit die Weine etwas 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. Die Säure liegt knapp an den Werten von 2015. Alkohol 12,5%, wie in 2015. Das Ergebnis sind Weißburgunder, die kühl in der Stilistik sind, zwar aromatisch auf weißer Frucht laufend, aber 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, genauso gut wie in 2015, vielleicht in der Struktur noch etwas ausgeprägter, etwas mehr Gripp als 2015. 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. 92–93/100

🍷 2016 Holger Koch · Grauburgunder Herrenstück/Baden

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

🍷 2016 Holger Koch · Weißburgunder Herrenstück/Baden

Lobenberg: Der Hang vom Herrenstück ist die Ortslage, direkt vor dem Weingut von Holger Koch. Drei reservierte Parzellen 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 Ganz-

traube 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. Der entscheidende Unterschied zu 2015 ist aber wirklich die Jahrgangscharakteristik. Durch die lange Hängzeit, eben durch die lange Vegetationsperiode, haben die 2016er eine sehr schöne Extrakt Süße, ohne das der Restzucker oder andere Werte ganz anders sind. Die Charakteristik ist einfach süßer, fruchtiger, milder, süffiger. Der ganze September hatte hochsommerliche Temperaturen. Allerdings nicht zu warme Nächte. Das heißt, der Tag/Nacht Unterschied zwischen sommerlicher Temperatur und kühler Nacht nahm im September eher noch zu. Ein Teil wurde im September, sowie ein Teil im Oktober gelesen. Dann wurde es nachts doch schon empfindlich kühl. Das sorgte mit für den Erhalt der Frische. Dass die Weine trotzdem leckerer sind, zugänglicher sind, in Ihrer Süße und Aromatik intensiver sind, liegt einfach an diesen starken Tag/Nacht Unterschieden. Denn bei gleichem Restzucker und Säurewerten ist das die einzige Erklärung, die das Spezielle des Jahrganges 2016 ausdrückt. Völlig Botrytisfrei gelesen. Durch die langen Hängzeiten wurden die Häute der Beeren zum Teil sehr dünn. Deshalb war es unerlässlich zum genau richtigen Zeitpunkt dann superschnell zu lesen. Das Herrenstück ist deutlich feiner als der Gutswein, obwohl auch der schon sehr schick war. 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 präzise 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

🍷 2016 Holger Koch · Grauburgunder *** Großes Gewächs Selection trocken GG/Baden

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

2016 Holger Koch · Weißburgunder*** Großes Gewächs Selection trocken GG/Baden

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 kühlest 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 Extraktstärke und dieser schönen Säure, die sich aber auch durch ein bisschen Orangenabrieb, Sanddorn, Zitronengras und der, in diesem Jahrgang so typische, Teenote 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

2016 Holger Koch · Pinot Noir Herrenstück/Baden

Lobenberg: Das Herrenstück wächst auf einem relativ dicken Lössboden von bis zu 5 Metern über reinem Vulkanfelsen. Komplette 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, 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. Da kommt natürlich das fantastische Jahr 2016 dazu, mit dieser langen Vegetationsperiode, mit den großen Tag/Nacht Unterschieden in der Temperatur. Eine tolle Extraktstärke, 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. Ich konnte den 2015er rückverkosten, und der war jetzt nach 2 Jahren sowas von köstlich. Der 2016er hat aber etwas mehr Struktur, obwohl er ohne Rappen vergoren wurde. 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 waren als sie eingebracht wurde. Die Gesamt-Cuvée ist auf jeden Fall faszinierend, und 2016 ist vielleicht auch ob dieser Experimentierlust von Holger ein toller Wurf. 94/100

2016 Holger Koch · Pinot Noir*** Großes Gewächs Selection GG/Baden

Lobenberg: Das ist die kühlest 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 offenen 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 Herrenstücks 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



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. 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.

🍷 2016 Horst Sauer · Silvaner trocken Escherndorfer Lump /Franken

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

🍷 2016 Horst Sauer · Silvaner S erste Lage Escherndorfer Lump trocken/Franken

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 überkommend. 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 Sauer 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

🍷 2016 Horst Sauer · Silvaner „Escherndorf am Lumpen“ 1655 GG Großes Gewächs/Franken

Lobenberg: Wenn schon Riesling so balanciert, famos geschliffen und schick ist, dann ist ja klar, dass der von der Säure mildere Silvaner das mindestens einholt. Silvaner ist prädestiniert für so schicke Jahrgänge. Auch hier sind wir nur bei 12,5% Alkohol. Und Silvaner in grundwarmen Jahren wie 2016, die gleichzeitig kühle Nächte haben, sind immer extrem schick. Die Nase ist natürlich nicht so intensiv aromatisch wie der Riesling in all seinen Facetten. Dafür ist er noch feiner, das ist schon fast ein bisschen an Weißburgunder erinnernd. So zart schwebend. Sehr schöner Gripp im Mund. Da erstaunlicherweise, mehr noch als der Riesling, Citrusfrüchte, pinke Grapefruit, etwas Limette, ein bisschen Pfirsich und gelbe Melone. Aber das Ganze sehr schön verspielt mit dieser feinen Extraktsüße. Erreicht nicht ganz den Level des Rieslings GGs. Dafür fehlt ihm ein bisschen die totale Erhabenheit. Trotzdem ein überragend köstliches GG vom Silvaner. 97–98/100



🍷 2016 Horst Sauer · Riesling trocken Escherndorfer Lump /Franken

Lobenberg: Das ist der Ortswein von Horst Sauer, Nase und Mund ziemlich exakt 2016 widerspiegelnd. Völlig gesundes Lesegut. Der allzeit verdächtige Bratapfel in der Nase, spricht 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

🍷 2016 Horst Sauer · Riesling S Escherndorfer Lump/Franken

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 Wein hat schon richtig Anspruch, obwohl er auch nicht überfordert, sondern auch sehr ruhig, angenehm und saftig ist. Toller Wein. 94+/100

🍷 2016 Horst Sauer · Riesling „Escherndorf am Lumpen“ 1655 GG Großes Gewächs/Franken

Lobenberg: Die Trauben waren zur Lese extrem präzise von der Reife her. Trotzdem sind die Weine nicht zu alkoholisch. Das Große Gewächs liegt lediglich bei 12,5% Alkohol. Die Säure bei beachtlichen 8 Gramm. Durchgegoren bis auf 2,8 Gramm Restzucker. Das heißt, nominell von den Werten her, widerspiegelt das gar nicht, was sich nachher in Nase und Mund abspielt. Denn diese Säure ist präsent aber total wenig. Wir haben kaum Zitrus säure, wir haben nichts Spitzes. Wir haben einen Zucker der nicht süß ist vom klassischen Zucker, sondern der nur über Extraktsüße kommt. Und das zusammen gibt eine Charme-Offensive, wie ich sie vor 2016 so noch nicht probiert habe. Die warmen Tage mit kalten Nächten im September bis in den Oktober hinein machen das Jahr aus. Der Winzer konnte im Prinzip ernten wann er wollte. Die Säure wurde gehalten, weil die Nächte in ganz Deutschland im September und Oktober kühl waren, und diese Diskrepanz hat den Jahrgang, der eine Katastrophe hätte werden können, gerettet. Nase und Mund dieses Weines sind extrem ruhig, aber extrem schlüssig. Das



Verblüffende, nicht nur bei Horst Sauer sondern bei vielen Winzern, dass sich der Jahrgang so komplett durch die gesamte Kollektion (Gutswein, Ortswein, Erste Lage und GG) durchzieht. Total schlüssig. Wir steigen die Treppe einfach noch eine Liga höher. Wir haben etwas mehr Druck, noch mehr Feinheit, diese schicke Frucht, nichts Lautes. Wir haben extreme Köstlichkeit, die Weine sind trinkig vom ersten Moment an und trotzdem haben sie Dampf und Gerbstoff dahinter. Sie werden altern können, aber immer fein bleiben. Vom ersten Tag an. Und manchmal ist man ein bisschen versucht dieses tiefer zu werten, weil man ja oft denkt: Hohe Bewertung, da muss ein Wein krachen. Und wenn ein Wein von Anfang an auf einem Level ist, wo man ihn immer haben will, ist man miss-träuisch. Aber man muss es ganz klar sagen: Das ist ein wunderbarer, traumhafter Riesling. Und das ist ein ganz großes Großes Gewächs aus der Feder von Sandra und Horst Sauer. 98–100/100

J. J. Prüm

Das Weingut J.J. Prüm entstand 1911 nach der Erbteilung des Stammgutes auf die sieben Kinder des letzten Inhabers, Mathias Prüm. 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. 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. 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!



2016 J. J. Prüm · Graacher Himmelreich Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Schon die ersten Nasen bei Prüm lässt aufhorchen und bestätigt den Jahrgang 2016, ein Wein mit diesem unglaublich schönen Schmelz, dieser reichen Aromenfülle. Das Lesegut war so gut wie Botrytisfrei. Alles sauber, alles clean. Wir haben keine Exotik. Weder in der Nase noch im Mund. Wir haben glasklare, traubige Riesling-Frucht mit ein bisschen Mandarine und Bratapfel dazu. Toller Schmelz, aber eine famose Säure. So verspielt, so schick. Das Ganze in Balance gehalten von einer, aus der langen Vegetationsperiode stammenden, schmelzigen Extraktsüße. Das ist tänzelnd und so schick. Ganz fein, das macht richtig Freude. Ein ganz leichter und extrem verspielter Kabinett mit Kraft und Tiefe in so raffinierter Art. Ein schicker, tänzelnder, finessereicher Kabinett der zum direkten trinken einlädt. Schöne Länge mit salziger Mineralität. Das ist kein lautes Jahr, sondern ein leises, feines, sehr charmantes Jahr mit einer grandiosen Balance. Das Himmelreich aus Graach gefällt mir ganz hervorragend. Die Ernte bis Mitte November, hat wahrscheinlich zu dieser extremen Komplexität beigetragen. Ein richtiger Kabinett für die Freude, leichtfüßig und verspielt, dennoch substanzreich und langlebig, eine neue Dimension in diesem Wein. Ist das mit oder sogar vor Egon Müller DER KABINETTWEIN DES JAHRES? Ich glaube wohl! 97–98/100

2016 J. J. Prüm · Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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 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

2016 J. J. Prüm · Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍇 2016 J. J. Prüm · Graacher Himmelreich Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Graacher Himmelreich Kabinett war schon berauschend, fein, schön und verspielt und so liebreizend, raffiniert und schick. Die Spätlese konnte dies zwar toppen, aber es war jetzt kein wirklicher Quantensprung. In der Auslese haben wir aber die Turbo-Version des Kabinetts. Was ich ganz toll finde ist, dass wir in Nase und Mund quasi wie ein Hyper-Kabinett daherkommen. Nichts ist breit, nichts ist fett, alles Botrytisfrei, total clean. Nur alles einen Intensitätsstufe höher. Alles einen Gang höher geschaltet als beim Kabinett. Die Idealfortsetzung. Der Mund ist so unglaublich köstlich, man kann ihn nicht ausspucken. Diese unglaubliche Pikanz von dieser gar nicht mal so hohen Säure, wir liegen hier sicherlich unter 8 Gramm. Aber der süße Schmelz aus der Extraktsüße der langen Vegetationsperiode spielt viel mehr die Balance als der echte Zucker. Das ist eine Auslese, die sich sogar für mich als Nicht-Süßweinspezialist fast etwas trocken trinkt. Eben eine Turbo-Edel-Version eines grandiosen Kabinetts. Und ich werde 2016 sowohl den Kabinett, als auch diese brillante Auslese ins Programm nehmen. Das Ganze ging los im Erdener Prälat Auslese von Mönchhof und Loosen, setzte sich fort in der grandiosen Abtsberg Spätlese bei Maximin Grünhaus, und finalisiert heute bei Prüm. Die besten Süßweine des Jahrganges sind unglaublich schick, fein und raffiniert. Gar nicht mal dramatisch in der Säure, aber so entsetzlich, ja so überirdisch balanciert. Lieb, schick und überhaupt nicht exotisch. Einfach nur raffiniert, fein und unglaublich köstlich und leichtfüßig mit einem saftigen Trinkfluss. Ich weiß natürlich nicht, was in der Probenreihenfolge noch kommt, aber das ist ganz großer Stoff. 100/100

🍇 2016 J. J. Prüm · Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Diese Aussage betrifft im Grunde beide Weine. Sowohl Graacher Himmelreich als auch Wehlener Sonnenuhr. In einem extra Eimer wurden die wenigen Botrytisbefallenen, noch zuckerhaltigeren Trauben während der Ernte der Auslese separat gesammelt. Natürlich ist hier die Konzentration deutlich höher, aber bei meiner Verkostung fand ich die Auslesen in ihrer Botrytisfreien Klarheit, in ihrer spielerischen Leichtigkeit so genial, speziell die Graacher Himmelreiche Auslese, dass ich die Botrytisbefallenen eher als Verfälschung des genialen Jahres empfinde. Ich will sie deshalb gar nicht so richtig bewerten, aber dennoch textlich kurz anreißen. Ich werde die Goldkapseln nicht kaufen, weil die normalen Auslesen einfach so unsterblich schön sind und so unglaublich viel Spaß machen in ihrer Präzision, dass das für mich von Botrytis nicht schlagbar ist. 97–98/100

J. B. Becker

Das Weingut J. B. Becker wurde 1893 von Jean Baptist Becker gegründet. Er pflanzte in den besten Wallufer Lagen überwiegend Riesling und Spätburgunder. Sein Enkel, der 1945 geborene Hans-Josef Becker, führte nach der Lehre im Weingut Graf Eltz in Eltville (1962/1963) und Studium in Geisenheim 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. Die zwei extrem lebenswerten 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. Ein extrem naturverbundener Bio-Winzer, der dieses Etikett jedoch überhaupt nicht will, dümmliche "Naturideologie" hält er für einen Rückfall ins Mittelalter. Die in kleiner Stückzahl noch vorhandenen alten Jahrgänge trinken sich immer noch taufersch, 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! Solch einen Typen wie Hans-Josef Becker gibts in Deutschlands Winzerszene wohl kein zweites Mal.



🍇 2016 J. B. Becker · Riesling Kabinett trocken Wallufer Walkenberg/Rheingau

Lobenberg: Komplet durchgegoren. Becker hatte auf Grund seiner alten Rebanlagen von weit über 60 Jahren und der ökologischen Bewirtschaftung weder in 2015 noch 2016 Wasserstress. Er hat in 2016 deutlich, ja fast dramatisch weniger geerntet auf Grund des falschen Mehlaus im nassen Frühjahr. Dementsprechender weniger Ertrag, der bei 25 Hektoliter pro Hektar liegt. Die Nase deutlich von der Hefe und der Spontanvergärung geprägt. So ausgeprägt und dabei zugleich ultrafein. Wie vieles in 2016 eher zur weintraubigen Frucht gehend. Richtig klassisch Weintraube. Eine volle Nase. Dazu der Sponti-Ton. Fein schwebend, und anders als 2015 nicht so laut, nicht so krachend, sondern total poliert, filigran. Tolle frische Säure im Mund, aber nicht so rasiermesserscharf wie vielleicht 2012, 2013 oder 2015, sondern gut eingebunden. Natürlich immer noch sehr präsent Frische, immer noch die höchsten Säurewerte von allen Rheingau-Weinen, die ich im Programm habe. Aber trotzdem sitzt der Schliff. Das Ganze mit dieser feinen Traubigkeit. Dazu diese weiße und gelbe Grapefruit, Zitrusfrüchte, aber 2016 eben auch weißes Steinobst. Leichte Cremigkeit von weißer und grüner Birne. Das macht richtig Freude. Das ist richtig trinkig und ein sehr schicker Kabinett. Ein Kabinett aus dem Rheingau, in der gleichen Liga wie das wunderschöne Schloss Lieser Kabinett SL von der Mosel. Leichtfüßig, tänzelnd, hin und her springend. Aber es ist klar. Man muss frische, knochentrockene Weine lieben. Denn das ist er definitiv auch. Er hat ander als sonst aber ein feines, süßes Schwänzchen von dem hohen Extraktwert. Der Restzucker ist wie immer bei Hajo auf unter 2 Gramm. Er mag

keinen Restzucker. Aber dieses Schmelzige des Jahrganges schafft die Balance in 2016, so dass 2016, entgegen aller Gepflogenheiten hier, auch schon jung mit Freude zu trinken sein wird. Gefällt mir toll. 94/100

2016 J. B. Becker · Riesling Spätlese trocken alte Reben Wallufer Walkenberg/Rheingau

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

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.



2016 Jürgen Ellwanger · Sauvignon Blanc/Württemberg

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

2015 Jürgen Ellwanger · Hebsack Lemberger trocken /Württemberg

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

2015 Jürgen Ellwanger · Hebsacker Lichtenberg Lemberger Erste Lage/Württemberg

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



Katharina Wechsler

Erst 2010 beschloss Katharina Wechsler ihre Karriere in der Berliner Medienwelt aufzugeben. Zurück zur Scholle auf den elterlichen Hof, in die Heimat Westhofen. Und alles selbst machen, malochen 7 Tage die Woche, nur der Vater hilft mit. Aber nun natürlich in Eigenabfüllung, Schluss mit der Ablieferung an Großbetriebe. Grandiose Lagen um Westhofen herum warten doch nur darauf sich präsentieren zu können. Und wenn tolle Weine in die Flasche dieses Kleinstbetriebes kommen, dann soll das nicht nur toll schmecken sondern auch toll aussehen, und sie hat ja in Sachen Design viel gelernt in der großen Stadt. Und so präsentieren sich Katharinas Etiketten puristisch genial. Hier ist schon nach wenigen Jahren alles aus einem Guss. Eine Erfolgsstory!



🍷 2016 Katharina Wechsler · Riesling „Westhofener“ trocken /Rheinhessen

Lobenberg: Der Wein kommt zu 80% aus der großen Lage Kirchspiel und zu 20% aus der großen Lage Aulerde. Alte Reben. Der Mund hat schon deutlich mehr Grip als der Gutswein, die Augen ziehen sich zusammen was immer ein gutes Zeichen dafür ist, dass die Pikanz hoch ist. Tolle Säure mit diesem wunderschönen Restzucker und der harmonischen Orangenfrucht. Auch hier wieder ein bisschen Maracuja dazu, aber insgesamt sehr schön mit pinker Grapefruit auf der ganzen Zitrusaromatik bleibend. Aber süß, fein und ausgewogen mit feiner Länge. Auch hier ein großer Spaßmacher. Er ist die Fortsetzung des Gutsweins einfach mit einem Schuss mehr Eleganz, Feinheit und mehr Länge. Toller Westhofener. 92–93/100

🍷 2016 Katharina Wechsler · Riesling „Benn“ trocken /Rheinhessen

Lobenberg: Der Benn steht auf Lösslehm Boden. Alte Reben, auf Grund 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 dichter 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

🍷 2016 Katharina Wechsler · Riesling „Morstein“ trocken /Rheinhessen

Lobenberg: Eine 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 werden um Größe zu kriegen. Aber der erste Ertrag ist doch zumindest sehr spannend, und ohne dessen Feinheit deutlich mehr Volumen zeigend in Nase und Mund als das Kirchspiel. Und er kommt etwas feiner und komplexer rüber als der nette, gefällige Benn. Das ist schon überraschend gut. Im Mund schöne Grapefruit, Zitronengras und Zitrusnoten mit feinem süßem Schmelz unterlegt. Es fehlt noch ein bisschen die komplexe Ausdifferenziertheit, die ein Morstein von Wittmann oder das eigene Kirchspiel zeigt. Er ist ein bisschen uniform noch aber schon ausdifferenzierter als der Benn. Das hat tolles Spiel, es zeigt Terroir und den Ansatz von Größe in dieser Lage. Es ist ein toller Weg und aus der Lage wird es mal grandiose Rieslinge geben. Ein schlaues Investment! Im Finale dann schöne Teearomatik, grüner Tee, und wieder dieser süßliche Orangenschmelz mit der Grapefruit und dem Zitronengras. Insgesamt aber warm, weich und harmonisch. Der Säurekick hält das ganze aber schwebend. Noch nicht groß, aber auf Anhieb durchaus spannend. 93+/100

🍷 2016 Katharina Wechsler · Riesling „Kirchspiel“ trocken /Rheinhessen

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. Die ältesten Reben bei Wechsler. Der Wein hält die Balance perfekt, der moderate Alkohol ist nicht spürbar. Hohe aromatische Intensität in der Nase, und bedingt durch den Kalkmergeluntergrund eine große Feinheit. Kirchspiel ist immer eins der feinsten GGs aus Rheinhessen. Der Kalkstein kommt durch, sehr feine Kreide, helle weiße Schokolade, viel weiße Früchte, Blumigkeit, tänzelnd, Zitronengras, wunderschöne gelbe Grapefruit, Tee, auch ein Hauch charmante Litschi und unglaublicher Grip und Zug. So lebendig, lang, verspielt und doch nie fett werdend. Unglaublich fein, zart und verführerisch, ich glaube, der Kirchspiel ist der Durchbruch dieses Weingut in höhere Gefilde. Das Beste, was ich hier je an Riesling probiert habe, der Wein darf durchaus Anspruch auf eine hohe Bewertung anmelden. 95–96/100



Keller

Klaus Peter Keller ist wahrlich ein Top-Winzer, der bestes Terroir mit Geschick und Einfühlungsvermögen zu traumhaften Weinen vermählt. Behutsam führt der ambitionierte Klaus Peter Keller seit diesem Jahrhundert die Weinerzeugung in zigster Generation fort, er, der vielleicht bei den trockenen Weinen das noch bessere Händchen hat als der Vater. Klaus Peter Keller zählt für uns zu den fünf besten Allround-Winzern Deutschlands (Mit Dönnhoff, Haag, Wittmann, Zilliken und von Winning) und vielleicht zu den besten 10 Weißwein-Winzern der Welt. Dass ganz sicher noch weitere fünf deutsche Winzer unseres Programms in die Top-20 der Welt gehören, möchte ich dabei nicht unterschlagen.



2016 Keller · Riesling trocken „von der Fels“ /Rheinhessen

Lobenberg: 2016 und typisch Rheinhessen, typisch auch KP Keller. Fein, geschliffen und poliert sind die Weine immer. 2016 bringt nochmals diesen extra Kick an schicker Frucht, die wenig in die Zitrus Aromatik geht, sondern eher zur weißen Frucht tendiert. Fein, getragen, toller Schliff. Schöner, warmfruchtiger Mund. Mango, Orange, Mandarine. Ein guter Touch Tee, Zitronengras. Alles fein verwoben. Köstlich und unglaublich süffig. Es ist kein Riese aber der Wein macht unheimlich Spaß, ist sofort mit einer lieben Umarmung da. 94/100

2016 Keller · Dalsheimer Hubacker Riesling GG Großes Gewächs/Rheinhessen

Lobenberg: 2016 mit dieser wunderschönen weißen Frucht, weiße Blüten. Gar nix Lautes, nur fein. Schon in der Nase diese reife Säure zeigend. Sehr viel Traubigkeit, tolle Frucht. Im Mund kommt dann deutlich mehr Gripp. Die Säure präsentiert sich zwar auch reif, aber das Ganze hat durchaus Biss, Kraft, Länge und Intensität. Schmelzige Süße aus dem hohen Extrakt. Dazu diese reife Weinsäure, keine Apfelsäure. Das Ganze ist dann zwar lebendig aber gleichzeitig mild und süffig. Perfekte Harmonie, gut eingebunden. Ganz anders als 2015, aber ohne Zweifel 2016 auch ein ganz großer Wein. 98–100/100

2016 Keller · Westhofen Abtserde Riesling GG Großes Gewächs/Rheinhessen

Lobenberg: Was ich für den Hubacker gesagt hatte, gilt noch verstärkt für die Abtserde. Ulta frein, ulta elegant. Weiße Frucht, total erhaben in der Nase. Sehr schick. Überhaupt nichts was rustikal sein könnte. Einfach nur irrer Schliff. Ein bisschen Holunder neben weißer Frucht, Fliederblüten und Kamille. Im Mund die Faust im Samthandschuh. Wir haben eine gewisse Schärfe, wir haben tolle, präzise reine Weinsäure. Wir haben salzige Länge und trotzdem haben wir eine traumhaft schöne Fruchtsüße. Reiner Traubensaft. Unbeschreiblich köstlich dieser Wein. Sofort zum saufen und trotzdem merkt man die Kraft dahinter. Ganz ohne Frage einer der großen Rieslinge des Jahres in seiner Perfektion. Viel besser geht Riesling nicht. Klaus-Peter Keller und der

Jahrgang 2016, das passt gut zusammen. Es wird kaum Wein geben, von daher muss man gar nicht erst versuchen ihn zu bekommen. Eine kleine Sensation ist er allemal. 100/100

2016 Keller · Westhofen Kirchspiel Riesling GG Großes Gewächs/Rheinhessen

Lobenberg: Aus fast 50-jährigen Reben. In der Nase sehr zart und klar im Aromenbild. Weiße Frucht, Blüten, etwas Tabak, dezente Nektarine. Dahinter rauchige Noten, Kalkstein. Am Gaumen ist das Kirchspiel GG sehr elegant und zielstrebig. Es ist wie immer eine der elegantesten Weine hier und erhaben mit wunderschönen, hellen Zitrusaromen. Der Wein definiert sich über die Feinheit, tänzelt dabei am Gaumen. Lecker aber nicht wegen der Fruchtsüße, denn der Wein ist sehr trocken. Sondern ob der Leichtigkeit und Spannung, die der Wein aufbaut. Und dabei bleibt er immer präzise. Das lebendigste Riesling-GG und die femininste Lage bei Julia und Klaus Peter. 97–100/100

Leitz

Johannes Leitz hat seine Erfolge alleine erreicht. Als er den Familienbetrieb 1985 mit nur 22 Jahren übernahm, war der Besitz lediglich 3 ha 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 Rudesheimer 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.



2016 Leitz · Rheingau Riesling trocken QbA „Eins-Zwei-Dry“ /Rheingau

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! 89–90/100

2016 Leitz · Rudesheimer Riesling trocken/Rheingau

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

2016 Leitz · Riesling Großes Gewächs Berg Kaisersteinfels „Terrassen“ GG/Rheingau

Lobenberg: Im VDP hat Josi quasi das Monopol im Kaisersteinfels. Die Lage liegt am gleichen Berg wie der Schlossberg. Reine Südexposition. Kaisersteinfels liegt aber deutlich höher. Bis hoch an den Waldrand. Daher ist es eine deutlich kühlere Lage. Die Lese war erst Anfang November beendet. Das Terroir ist roter Schiefer in teilweiser Terrassenform. Klassisches Drahterziehung, zwar auf Terrassen, aber große Terrassen, also Längsreihung hangabwärts. Die Reben sind um die 30 Jahre alt. Es gab keinen Stress durch falschen Mehltau, weil hier rechtzeitig Mittel eingesetzt wurden. Es gab dann im Sommer natürlich Trockenprobleme. Durch diese kam es im Sommer zu 6 Wochen Entwicklungsverzögerungen und Entwicklungsstopp. Dementsprechend wurde extrem lange hängen gelassen bis die Ernte stattfand. Ganztraubenpresse mit Standzeit und dann Spontanvergärung. 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. Die lange Vegetationsperiode führt dann zu sehr komplexen Weinen. Der Kaisersteinfels hat in der Nase eine unheimlich schöne, steinige, fast an Kalkstein erinnernde Cremigkeit. Kalkstein und roter Schiefer haben manchmal durchaus Ähnlichkeit in der Ausprägung. Aber dieser rote Schiefer hat etwas mehr Würze. Und trotzdem haben wir weißes Kernobst, Birne, aber dann auch pinke Grapefruit. Ein bisschen an Weißburgunder erinnernd, sehr schöne Harmonie ausstrahlend, aber auch sehr viel Mineralität, und schon Salz in der Nase. Im Mund gleich beides. Eine sagenhafte Harmonie, eine Schönheit in weißer Frucht und Blumigkeit. Und trotzdem ganz viel steiniger Gripp. Geniale Länge ohne je weh zu tun. Wir haben die 2016 übliche schicke Feinheit in Verbindung mit hoher Mineralität und ganz viel Gripp. Wir sind weit entfernt von diesen tollen, aber lauten 2015ern. Wir sind hier im total edlen Finessebereich. Trotzdem kann gerade der Kaisersteinfels mit seiner kühlen Lage die Balance hervorragend halten. Das ist sehr schicker, sehr animierender Stoff. Köstlich und gleichzeitig mineralisch lang. Tolle Salzspur auf der Zunge. Nach ein paar Jahren wird dieser Wein, der sicherlich über Jahrzehnte weiter reifen kann, extrem viel Freude machen. Das ist ein tolles Großes Gewächs aus dem Rheingau. Eines der besten GGs. 98–100/100

2016 Leitz · Riesling Großes Gewächs Berg Schlossberg „Ehrenfels“ GG/Rheingau

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 auf Grund 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



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 angezündet. 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. Und nun tauchen Sie bitte ein in die grandiose Weinwelt des Markus Molitor, eines absolut weinverrückten und genialen Workaholics.



2015 Markus Molitor · Pinot Blanc Einstern* trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Sensationeller Schmelz in Tateinheit mit birne und weißem Pfirsich, alles unterlegt von Orangenzenen 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. 92/100

Parker: Sourced from different slate vineyards along the Mosel, the 2015 Pinot Blanc Einstern* is a new wine in the huge MM portfolio. It opens very clear, fresh and stony, with bright and well defined fruit aromas on the nose. Full-bodied, intense and rich on the palate, this is a more round, creamy textured and yeasty flavored Pinot that needs more bottle aging to gain more transparency. The finish is long, really complex and shows remarkable concentration and structure. This wine shouldn't be served before 2020. It still tastes a bit sweet and rich if you don't match it with lobster. 91+/100

2015 Markus Molitor · Pinot Blanc Wehlener Klosterberg*** trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Als Ganztraube schonend gemahlen, dann Standzeiten zwischen 24 und 72 Stunden auf der Maische bzw. auf den Schalen, danach sehr vorsichtig und zart mit der Korbpresse abgepresst. In kleinem Holzfass von 500 Litern

vergoren und auch ausgebaut. Mit Bâtonnage, je nach Jahrgang etwas mehr oder weniger. Malolaktische Gärung, verbleib auf der Hefe für über ein Jahr. Leichte Filtration vor der Abfüllung. Hohe Intensität, große Aromatik in der Nase. Ein Weißburgunder in der Klasse wie es sie sonst eigentlich nur in Baden und der Südpfalz anzutreffen sind. Grandiose, süße, schmelzige weiße Frucht. Keine gelbe Exotik dabei. Sehr geradeaus und perfekt gestützt von wunderbarem Holz, was sich, wenn man rückverkostet in alte Jahrgänge, nach zwei Jahren verflüchtigt. Am Gaumen wunderbare Frische, cremiger Schmelz. Auch hier wieder vornehmlich weiße Frucht, blumige Noten, sehr schöne mineralische Salzigkeit. Etwas Brioche und Löffelbiscuit neben weißem Pfirsich, reifer weißer Birne und Jasminblüten. Endet in einem schönen, schmelzigen, saftigen Finale mit wunderbarer Frische. Gehört sicherlich zu den großen deutschen Weißburgundern und ist die deutsche Antwort auf die großen Chardonnays des Burgund. Macht richtig Freude! 94–95+/100

Parker: The 2015 Pinot Blanc Wehlener Klosterberg*** is deep, pure and very clear on the nose, displaying a refined white seed fruit aroma intertwined with spicy aromas from the blue slate with its reddish embeddings. This is a powerful and concentrated yet vital Pinot with great finesse and elegance as well as a firm and tension-filled structure. It is an expressive wine with great aging potential. Keep it for at least five to six years even though it's great fun drinking this rich but elegant and perfectly balanced wine. 94/100

2015 Markus Molitor · Riesling Schiefersteil weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Aus diversen Steillagen, eine perfekte Riesling-Assemblage aus DEM 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. 91–92/100

2015 Markus Molitor · Riesling Wehlener Klosterberg Kabinett weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die extreme Ausdrucksstärke des Wehlener Schieferterroirs mit viel Salz und Gesteinsmehl, dazu der explosive Jahrgang 2015 und die verspielte, tänzelnde Kabinettstruktur des burgundischsten deutschen Winzers. Mehr für so kleines Geld gibt es nicht in Deutschland. 94/100

Parker: The 2015 Riesling Wehlener Klosterberg Kabinett (White Capsule) opens with a beautifully pure and stony/flinty gray slate aroma intertwined with bright and fresh Riesling flavors. This is super well defined and precise on the nose and enormously stimulating in its purity. On the palate, this is a straight and racy, very mineral and rather challenging Kabinett that comes along as a medium-bodied yet persistent and already complex terroir wine. The finish is very piquant and delivers crushed stones with fresh citrus flavors. If you had oysters with it, you would be in heaven. 92/100

2015 Markus Molitor · Riesling Ürziger Würzgarten Spätlese weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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. Und das in Verbindung mit 2015, mit dieser süßen und gleichzeitig Säure beladenen Wucht und Zitrusfrucht. Pinke Grapefruit, Orangenschalenabrieb, grüne Orange, Mandarine und ganz viel Stein. Man scheint diese Eisenwürze schon in der Nase zu haben. Das ist kein teurer Wein, kein großer Wein, aber er stellt schon in der Nase durchaus Großes Gewächs Qualität da. Diese hohe Intensität setzt sich 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. Wir erreichen hier nicht ganz das Große Gewächs eines Ernie Loose, aber wir sind ihm durchaus auf der Spur. Das ist ein wirklich eigenständiger, unikathafter Wein innerhalb der Serie von Markus Molitor. Ich bin begeistert und kaufe diesen Wein, ein dreiviertel Jahr später, zu meiner bisherigen Serie nach. Weil das einfach so gut ist. 95–96/100

2015 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Spätlese weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Eigentlich ist nicht Fuder 6 das Kabinett in 2015 sondern diese fast trockene Spätlese. Vielleicht ist das Fuder 6 einen Hauch feiner und diese Spätlese etwas dichter und dicker, cremiger. 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. 94–95/100

Mosel Fine Wines: This offers a superb nose of fresh herbs and spices which gradually includes some cassis and grapefruit peel. The wine is rather smooth as infused pear and fine spices come through on the palate and lead to a delicately creamy and ripe finish. The after-taste remains airy and also hugely complex as wet stones, a hint of pear and herbs woe for attention. This superb and delicately powerful expression of dry Riesling proves a huge success! 93/100

2015 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Kabinett „Fuder 6“ weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Für 2015 ist Kabinett trocken für dieses explosive, knochentrockene, mineralische Spätlesewunder ein Hohn. Viel zu gut! Reiner Schiefer, die Reben sind 80–90 Jahre alt und wurzelecht. Der Wein wurde als Ganztraube angequetscht, dann bis zu einem 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 Orangenesten, feiner heller Aprikose, weißen Blumen und weißem Pfirsich nach. Eine leicht kreative, salzige Mineralität. Ein genialer Riesling. Ein ziemliches Unikat. Total raffiniert und pikant, ein strahlender Wein mit grandioser Finesse. Molitor hat bei seinen genialen Rieslingen ein Alleinstellungsmerkmal. 95–96/100

2015 Markus Molitor · Riesling Ürziger Würzgarten Kranklay Auslese *** weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Dieser Dreistern trockene Wein von Markus Molitor liegt direkt neben dem Erdener Prälat. Eine der besten Riesling-Lagen der Mosel überhaupt. Die Ürziger Würzgarten Kranklay liegt um die Ürziger Sonnenuhr herum. Eine der anerkannt besten Lagen. Das sind über 100 Jahre alte, wurzelechte Reben in Einzelpfahlerziehung. Natürlich alles spontan im Holz vergoren, wie alle Dreisterne Weine von Markus, und auch nur im Holz ausgebaut. Das ist schon spannend, wie Ürzig mit diesem roten Schiefer mit hohem Eisenanteil in den letzten Jahren einfach nochmals böse aufgeholt hat. Das gehört nun zum Besten an Lagen. Vielleicht auch, weil die Jahrgänge 2015 und 2016 so extrem gut, fein und spannungsgeladen sind. Besonders spannend, weil ich auch mit der Kranklay vom Mönchhof, die wirklich Rebe an Rebe mit Molitor stehen, arbeite. Und inzwischen auch mit dem Ürziger Würzgarten Großes Gewächs von Ernie Loosen. Auch direkter Nachbar, alle



3 wurzelecht und 100 Jahre Einzelpfahl. Dieser Wein von Markus Molitor hat ein unglaubliches Spannungsfeld im Mund. Ich probiere direkt daneben die Dreistern Wehlener Sonnenuhr Auslese und die Zeltinger Sonnenuhr Dreistern Auslese. Und von allen Dreien ist der Würzgarten sicherlich der Wein mit der größten Power. Nicht der feinste, glatte 100 Punkte Wein, denn das ist der Zeltinger. Aber ganz großes Kino ist das allemal. So eine wahnsinnige Spannung. Orangenabrieb, Passionsfrucht nebst traumhafter Säure und viel Mineralität. Viel Druck, laut, fast etwas polterig, aber nichts Grobes, sondern nur so unglaublich intensiv. So wie das bei Ernie Loosen im Großen Gewächs auch der Fall ist. Das ist großes Kino, wenn man druckvolle, schiebende Weine dieser Liga möchte. Und Markus braucht sich ganz sicher vor keinem Großen Gewächs dieser Welt zu verstecken. Ich kann ihn aber nicht höher bewerten, weil der danach probierte Zeltinger einfach noch besser war. Aber das ist ganz groß, intensiver, kraftvoller Wein aus dem Ürziger Würzgarten Kranklay. 98–100/100

2015 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Rien ne va plus · Wäre Molitor im VDP wäre dieser 2015er eines meiner allerbesten GGs mit Tendenz zur Nummer 1. 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 Jahrgangs 2014. Vielleicht am ehesten vergleichbar mit einer Abtserde von Keller oder einem Kirchspiel von Winning. Das ist wirklich feiner, toller Riesling der Extraklasse. 100/100

Parker: From the oldest vines (120+ years), the 2015 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** (White Capsule) opens with a very pure yet rich and intense bouquet of luxuriously ripe and intense fruits. Rich and opulent on the palate, still with a yeasty texture but great elegance and endless salinity, this is a powerful and intense Riesling with fine yet vital acidity, a very good mineral grip and a long finish. However, this wine needs at least 10 to 20 years to age and might deserve an even higher score than 97+/100



🍇 2015 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Himmelreich
Riesling Kabinett grüne Kapsel (feinherb)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Schiefer, Salz, leicht exotische Früchte mit Zitrusfrüchten, schmerzhaft 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 und Aggressivität des mehr als strahlenden Jahrgangs. Halbtrocken und feinherb ist der Bringer in 2015. Wow. 94–95/100

Parker: The 2015 Riesling Zeltinger Himmelreich Kabinett (Green Capsule) displays an intense and concentrated, slightly yeasty bouquet with perfectly ripe stone fruit aromas. Lush and round on the palate but then pure, finessed and very salty, this is another fascinating Kabinett with a lot of salt and mineral tension in the finish. This wine is tight and generous at the same time, and its seductive fruit surely has majority appeal. Good aging potential. 92/100

🍇 2015 Markus Molitor · Riesling Wehlener Sonnenuhr
Kabinett Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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. Molitor, Deutschlands bester Winzer, hat 2015 unvorstellbare Weine abgeliefert. 95+/100

Parker: The 2015 Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett (Golden Capsule) opens with beautifully clear, super ripe, aromatic and mouth-watering tropical fruit on the nose. On the palate, this is a lush but highly finessed and delicate Sonnenuhr with super fine and ripe acidity and a crystalline texture. This is a gorgeously sensual and exotic Kabinett in perfect balance. Probably there has been no Sonnenuhr Kabinett produced in 2015 that is more attractive than this. 94/100

🍇 2015 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Schlossberg
Auslese*** Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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, Wiesensblumen, 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

Parker: The 2015 Riesling Zeltinger Schlossberg Auslese*** (Golden Capsule) is clear and complex on the concentrated but precise, fresh and mineral nose. On the palate, this is a clear, fresh, piquant and salty Auslese with remarkable piquancy, grip and mineral tension. The finish is clear and finessed, revealing a firm structure and stimulating purity. However, this Schlossberg needs its time to develop, but it will always be the more dramatic rather than finessed and delicate Riesling. 97/100

🍇 2015 Markus Molitor · Riesling Bernkasteler Lay Auslese***
Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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 begeistert. 98–100/100

Mosel Fine Wines: This offers a gorgeous even if ripe nose of licorice, yellow fruits, herbs and spices. The wine is delicately powerful yet hugely complex on the palate as yellow fruits and a hint of dried herbs come through and leave one with a superbly fresh and airy feel of dried and fresh herbs in the long finish. 2018–2025

🍇 2015 Markus Molitor · Riesling Ürziger Würzgarten Auslese
*** goldene Kapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das ist typisch Würzgarten. Feine Kräuter, etwas Dill und reifes Steinobst. Am Gaumen würzig, elegant und doch perfekt ausbalanciert. Große Spannung, große Emotionen. Die Botrytis ist präsent aber doch sehr sauber im Stil, der Wein hat von der Lage aus diese geniale dreieckige Note. Terroirwunderwerk! 97–98/100

Parker: The 2015 Riesling Ürziger Würzgarten Auslese*** (Golden Capsule) offers a very clear, deep, intense and complex stone fruit aroma with some very discreet toast and crushed stone flavors. Full-bodied, rich and powerful but enormously racy-piquant and mineral so that you don't taste its sweetness, this is a great, expressive terroir wine with a huge inner concentration that comes from the soils rather than dried berries. It is based on grapes with dry raisins due to perfect botrytis combined with healthy berries that deliver the tremendous freshness in this gorgeous Auslese that also reveals some fine tannins from the aging partly in small oak. 98+/100

🍇 2015 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr
Auslese*** Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Sonnenuhr ist von der Gesamtausprägung auf reinem grauen Schiefer etwas wärmer, schmelziger und gleichzeitig feiner, filigraner. Es ist kein 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, wie schon im Schlossberg ist aufgelöste reife Quitte. Hierzu dann aber eher schlankere Zitrusaromen, süße Orange, süße pinke Grapefruit, 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. Er ist aber nicht ganz so ausgeprägt in der sehr extremen, unikathaften Charakteristik wie der Schlossberg, dafür aber der insgesamt ausgewogener, feinere und mehr tänzelnde Wein. Wenn der Schlossberg ein richtiger Hammer ist, ist dieser hier eine Primaballerina in schönster Ausprägung. Ein bezaubernder Wein. 100/100

Parker: The 2015 Riesling Zeltlinger Sonnenuhr Auslese*** (Golden Capsule) is clear, fresh and concentrated on the nose where deep and smoky flavors of crushed stones are displayed, giving just a hint of the true potential of this wine. Round and seamless on the palate, with perfectly ripe but vital and fresh fruit, this has a gorgeous mineral raciness and tension. There is also a quiet stream of perfectly balanced and concentrated melting stones and very fine salts that flows over the palate. This is an exiting, very well structured and tightly woven Riesling legend that will still fascinate wine lovers in 50, 60, maybe 70 years. This is a laser beam of great Riesling, tight and concentrated but still not that open like the corresponding Wehlener. 99/100

2013 Markus Molitor · Pinot Noir Brauneberger Mandelgraben* trocken/Mosel Saar Ruwer

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. Die Alkohole liegen bei allen Pinot Noirs aus 2013 bei 13,5%. Komplett durchgegoren. 2013 war bis dato, zusammen mit 2010, sicherlich der größte Jahrgang den Markus Molitor je erzeugt hat. Das mag vielleicht von 2015 getoppt werden, aber das müssen wir noch abwarten. Das spannende an dieser Verkostung ist, wir haben erst die Referenz 2010 Mandelgraben* probiert, danach 2013. Und der 2013 hat einen etwas höheren Anteil an wieder zugegebenen Rappen in der Vergärung. 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 2013er sind z. B. erst 2017 in die Auslieferung gekommen. 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. Selbst bei diesem Einstiegs Pinot Noir von Markus ist das so. Das ist ganz großes Kino. Sehr viel Hagebutte und Schlehe. Aber bei diesem 2013er kommt auch 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. 94–95/100

2013 Markus Molitor · Pinot Noir Brauneberger Klostergarten** trocken/Mosel Saar Ruwer

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 unter-

schiedlich in der Menge. Das Alkohole liegen bei allen Pinot Noirs aus 2013 bei 13,5%. Komplett durchgegoren. Alle Weine werden im Holz spontan vergoren und auch im Holz ausgebaut. 2013 war bis dato, zusammen mit 2010, sicherlich der größte Jahrgang den Markus Molitor je erzeugt hat. Das mag vielleicht von 2015 getoppt werden, aber das müssen wir noch abwarten. 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, noch stärker als in 2010, den wir zuvor probiert haben, 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. Und anders als 2012 ist die Zwetschge ganz klar hinter den genannten Früchten zurück. 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 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 2013er Klostergarten ist so toll. 96–97/100

2013 Markus Molitor · Pinot Noir Brauneberger Klostergarten*** trocken/Mosel Saar Ruwer

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. Das Alkohole liegen bei allen Pinot Noirs aus 2013 bei 13,5%. Komplett durchgegoren. Alle Weine werden im Holz spontan vergoren und auch im Holz ausgebaut. 2013 war bis dato, zusammen mit 2010, sicherlich der größte Jahrgang den Markus Molitor je erzeugt hat. Das mag vielleicht von 2015 getoppt werden, aber das müssen wir noch abwarten. Der Dreisterne Brauneberger Klostergarten bringt genau das mit, was ich im Zweisterne Wein für manchen Konsumenten irritierend empfand, nämlich die fehlende, süße, dichte Wucht in der Mitte. Wobei ich noch nicht mal weiß, ob ich diese Feinheit des Zweisterne Weins schwächer finde, als diese Süße im Dreisterne Wein. Was auf jeden Fall erhalten bleibt, ist diese wunderschöne Rappenwürze. Diese Wachholderartige, auf Kirsch, Schlehe und zerdrückter Himbeere laufende Würzigkeit. Das ist grandios, und trotzdem kommt hier Süße von der Frucht hoch. Hier kommt dann auch süße





Zwetschge, zusammen mit der schwarzen und roten süßen Kirsche. Wir sind 2013 viel burgundischer als in 2012. Aber natürlich in dieser Dujac Ausrichtung. Der Mund knallt dann richtig rein. Und das ist natürlich kurios zu sagen: Er knallt rein wenn er doch gleichzeitig so fein bleibt. Aber wir sind hier wieder in einer Mischung aus Dujac/Burgund und Clos Rougeard/Loire, Pinot Noir/Cabernet Franc, aber wir kriegen hier von der Pinot Noir, neben der unglaublichen Würze und sensationellen salzigen, Schiefer orientierten Mineralität, eine Wucht an Süße und Volumen dazu, ohne dass das Ganze den Bereich der Rappenwürze verlässt. Die Krautwürzigkeit bleibt erhalten, es kommt nur die süße, stützende Frucht darunter. Der Charme, der aber gleichzeitig wieder von dieser unglaublichen Mineralität und dem Tannindruck balanciert wird. Dies ist der erste der drei Rotweine, die ich bisher probiert habe, der auch sattes, aber total geschliffenes Tannin hat. Bei den andern war es kaum zu spüren ob ihrer Seidigkeit. Hier kommt viel Druck dazu, und trotzdem bleibt es ein ultrafeiner Wein. Das ist eine geniale Art von Pinot Noir, wenn man denn diese Poliertheit, Feinheit und diese Würzigkeit als Maßstab ansetzt. Großer Stoff. 97–100/100

🍷 2013 Markus Molitor · Pinot Noir Graacher Himmelreich *** trocken/Mosel Saar Ruwer

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. Der Alkohol liegt bei allen Pinot Noirs aus 2013 bei 13,5%. Komplet durchgegoren. Alle Weine werden im Holz spontan vergoren und auch im Holz ausgebaut. 2013 war bis dato, zusammen mit 2010, sicherlich der größte Jahrgang den Markus Molitor je erzeugt hat. Das mag vielleicht von 2015 getoppt werden, aber das müssen wir noch abwarten. 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 feinsten 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 Zierysen. 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. 99–100/100

Materne & Schmitt

„Materne & Schmitt“ ist eine ungewöhnliche Begebenheit. Nicht, dass sich zwei junge Frauen zusammenschließen, 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. 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.



🍷 2016 Materne & Schmitt · Wunschkind Riesling trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Schon in der Nase deutet sich Cremigkeit gepaart mit einer feinen Rauchigkeit an. Apfel, Pfirsich und ein kleiner Hauch Exotik. Im Mund dann ein perfekter Mix aus Frucht, Säure und Cremigkeit. Feines süßes Fruchtspiel. Ganz viel Apfel und ein wunderbarer Schmelz am Gaumen. Schon der Einstiegswein macht große Freude. Die Herkunft ist unverkennbar. Mittlere Länge mit tollen Rückaromen. Das macht schon viel Freude. 90–91/100

🍷 2016 Materne & Schmitt · Winger Riesling trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Gewaltige und doch so feiner Schiefermase mit extrem traubiger Frucht, aromatisch und filigran, erhaben schwebend. Sehr schöner, feiner, bitterer Zug im Mund. Guter Druck. Feine Länge mit erstaunlich guter Frische. Aber auch mit viel Biskuit. Blumige Noten, Frühlingswiese. Das Ganze unterlegt mit feinem Apfel. Die Maischestandzeiten geben Struktur mittels eines guten Bitterstoffes. Spontan vergoren danach. Die Weine bei Materne & Schmitt werden eine Nacht auf der Schale belassen. Das gibt Spannung, Zug und Druck. Und das in Zusammenhang mit diesem schönen reichen, cremigen und geschmeidigen Jahrgang, mit dieser nicht breiten, aber doch cremig, leckeren Frucht, ergibt die notwendige Spannung, um nicht ins Breite abzudriften. Sehr schicker Wein und dem Vorgänger 2015 überhaupt nicht nachstehend, sondern nur anders seiend. Nicht so laut in der Frische, nicht so krachend, dafür tänzerischer, cremiger, leckerer, auch etwas üppiger. Ich will ihn trotz seiner Erhabenheit und des größeren Potenzials dennoch nicht ganz anders bewerten 92–94/100

🍷 2016 Materne & Schmitt · Koberner Riesling trocken /Mosel Saar Ruwer

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 Kargheit. Anders als der Winninger Ortswein wird die Nase dieses Koberner Ortswein durch den blauen Schiefer relativ massiv geprägt. Wir werden deutlich mineralischer und steiniger, bleiben aber dem Jahrgang 2016 treu. Schon in der Nase diese cremige, üppige Fülle. Diese traumhafte Extraktsüße auf der kühlen Frische. Hier kommt jetzt erstmalig reife Quitte, Orangenschale, reife Mandarine zu dem Apfel. Dazu dieser kühle, feuchte Stein. Wie Löwensteins Blauschiefer eine Terrassenmosel-Begegnung der anderen Art, ein Wein mit ungeheurem Zug. 95/100

🍷 2016 Materne & Schmitt · Winninger Brückstück Riesling trocken/Mosel Saar Ruwer

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 eines Erachtens noch vor dem Ausoniusstein die zweitbeste Lage von Materne & Schmitt (den Ausoniusstein wird es 2016 auf Grund von Witterungsbedingungen und Pilzbefall nicht geben). Das Brückstück ähnelt verblüffend dem Blauschiefer, ohne jedoch ganz diese Kühle zu haben. Reine Südlage. Schon die Nase strahlt eine unheimliche Wärme, Fülle und Reichhaltigkeit aus. Die Nase ist eine sehr aromatisch duftende Frühlingswiese mit extrem reifer Quitte, Boskop-Apfel, feinsten, aber süßeren Pink-Grapefruit, und dazu eine leichte Exotik. Schon ein bisschen Ananas, Passions-Frucht, obwohl es keine Botrytis gab, nur hohe Reife und luftgetrocknete Beeren. Das Ganze erinnert schon an die Top-Weine des Nachbarn Heymann-Löwenstein. Im tiefen Einatmen zeigt die Nase dann auch etwas Jasmin, schöne Exotik, die der warme Jahrgang mit der Südexposition auch ohne Botrytis hervorbringt. Das Ganze auf diesem harten Quarzitstein tut sein Übriges. Das ist schon ziemliche Perfektion und manch einer wäre stolz, dies sein Großes Gewächs zu nennen. Der Mund zeigt auf der einen Seite diese wunderschöne Exotik mit Mango, reife Papaya auch wieder diese reife Quitte. Und dann als Gegenstück diese wunderschöne Phenoligkeit von der 12 Stunden Maischstandzeit. Das gibt guten Gripp dazu. Das Ganze cremig eingebunden. Wie Bratapfel mit Vanillesoße, und trotzdem hat es Gripp und ausreichend Säure. Es hat nicht die Säure wie 2013 und 2015, aber hat so unglaublich viel Charme, ohne dabei je breit zu werden. Dennoch liegen wir hier sicherlich über 13% Alkohol. Ein Wein, der meines Erachtens mit vielen Großen Gewächsen der Mosel und sogar der Terrassenmosel mithalten kann. Ich sehe ihn eigentlich nicht deutlich hinter



Reinhard Löwenstein. Die Lehrlinge etablieren sich. Aber es gibt natürlich von diesem famosen Brückstück insgesamt nur wenige hundert Flaschen. Grandioser Wein und noch besser als alle 2015er, die ich hier probiert habe, weil sich hier diese Symbiose aus Cremigkeit, Struktur, Länge, Säure und Exotik vermählen zu einer ganz frischen Charmebombe. 97–98+/100

🍷 2016 Materne & Schmitt · Lehmer Lay Riesling trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Wort Lay steht sowohl für Schiefer als auch für Lage. Terrassenmosel von Winninger 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 Maischstandzeit 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



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. 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.



2016 Maximin Grünhaus · Riesling Alte Reben trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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% und hohen Säurewerten zwischen 8,5 und 10. Der süße Schmelz, der hohe Extrakt und die Extraktstärke sowie Komplexität des Jahrganges resultiert aus der extrem langen Vegetationsperiode. 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 Gutsw Wein, 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. Weinbergspfirsich, 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 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 Extraktstärke 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

2016 Maximin Grünhaus · Riesling Abtsberg Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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% und hohen Säurewerten zwischen 8,5 und 10. Der süße Schmelz, der hohe Extrakt und die Extraktstärke sowie die immense Komplexität des Jahrganges resultiert aus der extrem langen Vegetationsperiode. Der 2016er kommt mit knapp 8 Gramm Restzucker, einer Säure von 8,8 und einem Alkohol von nur 12%. Diese formalen Werte deuten auf einen kargen Jahrgang hin, aber der 2016er mit seiner extrem langen Vegetationsperiode bringt eine Extraktstärke mit, die alles auf einem höheren Niveau balanciert. Insgesamt, ist die Ruwer natürlich das Gebiet mit der höchsten Säure, denn die Witterungsverläufe sind völlig anders als in südlichen Weingebieten. 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 Jahrganges werden lassen. Er ist zu Recht eine Ikone. Und dieser, durch ganz viele glückliche Zufälle bedingte, perfekte Jahrgang 2016, tut sein Übriges. Der Jahrgang hätte auch komplett in



die Hose gehen können. Die Startbedingungen im Frühjahr mit den langen Regenfällen waren ausgesprochen schwierig. Die Blüte wurde zum Teil verrieselt. Dann diese extrem lange Trockenperiode im Sommer. Der leichte Regen im September rettete, wie in vielen Weinregionen Europas, das Jahr. Danach folgte ein langer, trockener, warmer Indian-Summer, eine Herbstphase mit warmen und trockenen Tagen und zum Glück kühlen Nächten. Die Säure wurde bewahrt, die Reife konnte sich bis in den November hinein entwickeln. Die Lese konnte so spät wie möglich eingebracht werden. Alles konnte abgewartet werden. Ein mit ungeheurer viel Glück geretteter Jahresverlauf in Perfektion, aber im Grunde so nicht vorhersehbar und auch nicht wiederholbar. Es hätte auch mit früheren Regenfällen und einer feuchten Wärme ein komplettes Desaster werden können. Eine Situation, wie wir sie in dieser Glückseligkeit auch schon aus Bordeaux und anderen Regionen kennen. 2016 ist ein echter Glücksfall. Die Nase des spontan vergorenen Weines erinnert in ihrer Gradlinigkeit und Präsenz in 2016 durchaus ein bisschen an die Nahe. Der 16er ist nicht karg, ist nicht so spröde wie in manchen Jahren. Die enorm hohe Extraktstärke drückt sich wunderbar ab. Viel weißes Steinobst, süße Apfelnoten, viel Weinbergspfirsich. Auch hier, wie schon im Abtsberg Alte Reben, eine fast Weißburgunderhafte, saubere, weißfruchtige Note. Weiße Blüten, cremiges Brioche, leichtes Zitronengras darunter. So fein, so unendlich lang, so verspielt. Überhaupt nicht fett und trotzdem warm. Ein enorm dichter, sehr reicher Mund. Die Säure ist sehr präsent, sooo intensiv, aber nicht spitz. Sie ist massiv, aber total harmonisch. Sie wird vor allem von diesem so unglaublich süßen Extrakt perfekt getragen. Die Dichte, der Terroir Abdruck des blauen Schiefers, diese kühle Intensität mit der darunterliegenden Extraktstärke, kommt so perfekt. Das Ganze hallt mehrere Minuten lang nach. Die für mich schon perfekten „Alten Reben“ werden einfach eine ganze Etage höher gehoben. Ich habe mehrere Minuten lange Zeit den Wein nach zu probieren. Die Aromen steigen immer wieder hoch. Bei offenem Mund nachgespürt ist das Rückaroma wirklich phänomenal. Auch hier total Botrytisfrei. Es gibt keinerlei exotische Komponenten. Alles bleibt auf europäischer Frucht. Ein total raffinierter Wein voller Finesse, aber auch gleichzeitig viel Kraft und reicher Dichte. Die Werte zeigen die Zartheit, der Mund selbst kommt deutlich massiver daher, als man das hätte erwarten können. Die Intensität ist immens, aber immer fein, raffiniert und verspielt bleibend. Das ist der beste Abtsberg, den ich bisher probiert habe, und das ist ein wirkliches Highlight des Jahrgangs. 100/100

🍷 2016 Maximin Grünhaus · Riesling Abtsberg Superior Große Lage feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 Extraktstärke, sowie die immense Komplexität des Jahrganges resultiert aus der extrem langen Vegetationsperiode. 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 liebt 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 Vergärgebäude, 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 durchgoren 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, 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

🍷 2016 Maximin Grünhaus · Riesling Abtsberg Auslese /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Lese fand erst Mitte Oktober statt und zog sich bis weit in den November hinein. Der Eiswein wurde gar erst in der letzten Novemberwoche geerntet. 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% und hohen Säurewerten zwischen 8,5 und 10. Der süße Schmelz, der hohe Extrakt und die Extraktstärke sowie immense Komplexität des Jahrganges resultiert aus der extrem langen Vegetationsperiode. Die Ernte erfolgte hier erst Anfang November. Ganztraubeneinmischung, Maischestandzeit, abpressen, Spontanvergärung im Holz. Die Abtsberg Auslese wurde komplett zur Spätlese heruntergestuft, weil das Weingut in 2015 bereits schon eine so famose Auslese hatte, und aus taktischen Gründen in diesem Jahr eine grandiose Spätlese erzeugen wollte. Das soll uns nur recht sein. 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 Renekloten und eine reiche Frühlingswiese. Der Mund ist fast so gut wie die kurz zuvor probierte Auslese aus dem Prälat von Mönchhof. Vielleicht nicht ganz so Kabinetthaft fein, sondern mit etwas höherer Intensität. Die Kühle des blauen Schiefers kommt durch, und trotzdem steht der Schmelz der langen Vegetationsperiode noch 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 grandiose Spätlese. Spätlese ist nicht mein wirkliches Thema, aber diese Spätlese des Abtsbergs 2016 ist ein Muss. Ein grandioser Wein. 98–100/100

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 passende, verblüffend „andere“ Typ. Mehr Individualismus geht kaum. „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. 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". 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.



2016 Michael Teschke · Cidre Naiv Apfelwein frizzante /Rheinhessen

Lobenberg: Die Apfelbäume für diesen Cidre stehen direkt an Michels eigenen Weinbergen und Gärten. Es handelt sich überwiegend um Boskoop, Elster und Jonagold. Diese Äpfel stehen alle in einem großen Apfeld. Ungespritzt, reine Natur. Uralte Bäume, ausschließlich Fallobst. Entweder per Hand aufgeschnitten oder zum Teil angequetscht und angemust. Die Äpfel werden erst Mitte November aufgelesen damit sie eine Zeit gelegen haben um ausreichend Hefen mitzubringen. Pressung dann mit einer horizontalen Korbpresse. Spontanvergoren als Macération Carbonique, also eine interzelluläre Gärung. Danach geht es über in eine normale alkoholische Gärung. Die Kohlensäure entsteht aus natürlichem Zucker. Die Vergärung läuft auf null Restzucker herunter und landet bei ca. 4,5% Alkohol. Danach erfolgt eine Flaschengärung. Apfelsaft im Champagnerverfahren! Der Hefepfropf wird nach der Flaschengärung entfernt. Danach wird nur wieder aufgefüllt, also ohne zusätzliche Dosage. Es handelt sich also um einen knochentrockenen, gleichwohl extraktsüßen Cidre mit einer leichten Hefenote in der Nase. Sehr schöne Reife. Eine ziemlich deutliche Phenolik kommt durch den Schalenkontakt, der in der langsamen Pressung sehr intensiv war, hinzu. Im Mund dominiert ganz klar der Boskoop, mit seiner wunderbaren Säure. Auch mit seiner Erdigkeit. Dieser Apfelwein hat erstaunlich viel Druck und Dampf, und der Stoff ist sehr dicht. Zeigt sich wunderbar trocken und gleichzeitig extraktsüß und sehr lang. Das ist schon außergewöhnlich. Ich hatte mal einen ähnlichen

Flaschengärungs cidre ohne Restzucker aus der Normandie. Aber Michael Teschke schlägt das bei weitem. Diese Natur pur, trüb abgefüllt, ist schon fast berauschend. Kann Jahre lagern. Also wenn Cidre, dann dieser. Ich finde ihn auf jeden Fall grandios. 93–94/100

2015 Michael Teschke · Grauer Burgunder/Rheinhessen

Lobenberg: Die Reben sind erst bis zu 10 Jahren alt, stehen aber komplett auf Kalkstein mit einer Kalkmergelaufage. 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 Reneklude. 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

2015 Michael Teschke · Sylvaner „Ohne Grenzen“ trocken vormals -vom Laurenziberg-/Rheinhessen

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



2015 Michael Teschke · Sylvaner „Primus Inter Pares“ trocken/Rheinhessen

Lobenberg: Der Sylvaner Primus Inter Pares ist eine Cuvée aus blauem und grünem Sylvaner 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 Sylvanerweinberge. 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 Sylvaner das erste Mal Größe. 93–94/100

2015 Michael Teschke · Grüner Sylvaner Flur 19/29 trocken (ehemals „Von der Dünnbach“):/Rheinhessen

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 gepflanzt 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 auf Grund 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 Sylvaner, 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 dünn 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

2015 Michael Teschke · Blauer Sylvaner Flur 19/27 trocken /Rheinhessen

Lobenberg: Der blaue 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 auf Grund 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 liebt diese Spät- bis Auslese 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 erwartet, 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

2015 Michael Teschke · Sylvaner Flur 19/68/Rheinhessen

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 Sylvaner. Viel feiner als die anderen Flurstücke. Viel geschliffener und trotzdem viel länger. Salz, Zitronensäure, 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 Charakter des Jahrganges 2015 deutet auch mehr Säure hin, was aber nicht der Fall ist. Es ist ausschließlich der Boden, der mit seinen extrem niedrigen PH-Werten diesen hohen Säurewert suggeriert. Wir sind aber unter 7 und trotzdem glaubt man an hohe Säure. 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

2015 Michael Teschke · Sylvaner „Mission“ trocken /Rheinhessen

Lobenberg: Dieser Sylvaner wurde am 17. Oktober 2015 bei stark abreifen-dem, 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 wunderschönen 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 Ziareisens Gutedel 10 Hoch 4 wohl eines der größten Unikate der Weinwelt und einer der weltbesten Weißweine jenseits des Mainstreams. 97–98/100

2015 Michael Teschke · Riesling Nahegauer Landwein (Schloss Böckelheimer Königsfels)/Rheinhessen

Lobenberg: Michael Teschke hat dieses einmalige Projekt mit seinem Freund Matthias Adam, dem ehemaligen Mann von Luise von Racknitz, gemacht. Auf Grund der Scheidung und Eigentumsteilung gab es Streit um diese Schloss Böckelheimer Toplage. Eine potentielle Große Gewächs Lage. Man hat sich ge-

einigt und Zeile für Zeile, einmal die Frau, einmal der Mann, geerntet. Das ist natürlich kurios. Der Mann hätte es auch nie geschafft, wenn Michael Teschke ihm nicht geholfen hätte. Kerngesundes Lesegut aus einem großen Jahr. Alle Rieslinge sind über Nacht stehen geblieben. Bis zu 4 Tage auf der Maische und den Rappen. Trotzdem ist keine Phenolik enthalten, sondern nur ein leichter, guter Gripp. Dann spontan vergoren. Der Wein hat nie Holz gesehen. Das lässt ihm diese unglaubliche Frische, nimmt ihm auf der anderen Seite ein Stück der Schmelzigkeit. Die Nahe ist jedoch unverkennbar und auch die Sponti Nase ist eindeutig. Das ist assoziativ ein Wein von Schäfer-Fröhlich in der Struktur. Und diese Kraft aus den alten Reben und diesem Terroir, nämlich 100% roter Schiefer, gibt einen außergewöhnlich würzigen Riesling mit viel Druck. Sehr stark verwitterter roter Schiefer, so das auch ein bisschen Power durchkommt. Unglaublich viel Druck und so eine Würze, das ist schon extrem. So viel warme Kraft, die Augen ziehen sich zusammen. So unglaublich viel Druck. Der Speichel läuft im Mund zusammen, die Zunge rollt sich. Oh, ist das eine Power und Länge. Salzige, das Schiefer Terroir kommt durch. So viel Mineralität, so unglaublich lang und druckvoll. Das darf sich problemlos in die Reihe manch Großer Gewächse einreihen, und doch kostet dieser Wein, auf Grund dieses Ehestreits, quasi als Restposten Konkursmasse, einen Witz. Wichtig ist, dass Nahe und Lage nicht erwähnt werden können, da das Ganze ein einmaliges Projekt war und auf dem rheinhessischen Laurenziberg vinifiziert wurde. Es steht nur drauf: Michael Teschke – Nahegauer Landwein trocken. 95–96/100

2015 Michael Teschke · Riesling Nahegauer Landwein P trocken (Schlossböckelheimer Pfaffenberg)/Rheinhessen

Lobenberg: Dieses ist der Riesling von der Nahe aus dem gleichen Projekt wie der Schloss Böckelheimer Königsfels. Ein Projekt aus der Scheidung von Weingut von Racknitz und der entsprechenden Vermögensaufteilung. Jede zweite Zeile wurde von Michael Teschke gelesen, der mit dem Ex-Mitbesitzer befreundet ist. Winzige Träubchen in goldgelber Farbe, winzig wie Johannisbeeren. Winzige Erträge, sehr konzentriert. Der Pfaffenstein ist die höchste Lage auf der Kuppe der dortigen Region der Nahe. Circa 50 Jahre alte Reben. Michel hat alles per Hand geerntet. Dann auf den Laurenziberg geschafft. Dann hier 2–3 Tage Maischestandzeit mit angequetschten Trauben, als Ganztraube gepresst und spontan vergoren. Alles im Stahl, auch im Stahl verblieben. Der Wein hat nie Holz gesehen. Eine uralte Lage mit höchster Reputation. Die offizielle Bezeichnung ist Schloss Böckelheimer Pfaffenstein. Überwiegend roter Schiefer mit Verwitterungsgestein. Diese Lage liegt deutlich höher als andere Lagen. Die Feinheit liegt in dem Höhenunterschied begründet. Deutlich ist der Sponti-Ton in der Nase. Wenn wir das mit dem örtlichen Superstar Schäfer-Fröhlich vergleichen, ist das hier sicherlich charakterlich eher so etwas wie das Felseneck. Super fein, sehr traubige Frucht. Viel Birne, heller Apfel, starke Darjeeling Tee Note, feine Würze. Ein grandioser Mund. Dicht und trotzdem ultrafein. Phenolik zeigend. Ganz viel Kraft, aber nicht fett, nicht so laut wie der Königsfels. Viel feiner durch die kühlere Höhenlage, und trotzdem so unendlich lang mit einer Salzspur hinten raus. Das hat wirklich hohe Intensität. Beide Rieslinge sind unglaublich typisch für diesen Teil der Region der Nahe. Nicht umsonst hat Schäfer-Fröhlich seine Sonderstellung im Laufe der Jahre erkämpft, weil eben seine Lagen so grandios sind. Das gilt in gewisser Weise eben auch für diese beiden Lagen bei von Racknitz. Und wenn dann ein Meister wie Michael Teschke, mit seinem völlig andern Zugang zu Wein, an die Weine gelassen wird, dann wird aus von Racknitzer Weinen etwas Freudvoll, Lustvolles. Etwas Dichtes und Explosives. Alles trägt immer die Handschrift desjenigen, der den Wein macht. Und das ist hier eine völlig andere Liga. Frau von Racknitz hätte mal Herrn Teschke hinzuziehen sollen, um auch ihre potenziell ganz grandiosen Weine zu ernten. Die Lagen sind auf jeden Fall sagenhaft. Dies ist ein traumhafter Riesling, der wahrscheinlich relativ wenig Geld kosten wird, denn auf Grund der Vermögensauseinandersetzung und der unmöglichen Etikettierung kann ja kein großer Preis am Markt mehr durchgesetzt werden. Mit etwas Hoffnung ist das Ganze klar unter 20 Euro zu bekommen. Für einen Wein, der rein von der Qualität, locker mal mehr als 30 Euro wert sein dürfte. Ich finde ihn grandios. 97+/100

🍷 2015 Michael Teschke · Portugieser „Kleine Fabrik“ /Rheinhausen

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

🍷 2015 Michael Teschke · Portugieser „Große Fabrik“ /Rheinhausen

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



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 Weinkenner 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.



🍷 2016 Mönchhof · Riesling Ürziger Würzgarten „Kranklay“ Spätlese trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die älteste Lage des Weingutes 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 90–100 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 weir über 100 Jahre alte Stöcke, die Erträge liegen hier natürlich bei nur 20 Hektoliter pro Hektar. 2016, wie im Vorjahr, komplett Botrytisfrei und clean gelesen. Direktpressung als Ganztraube. Die Vergärung erfolgt spontan. Die Lage ist sicherlich eine der herausragenden Lagen in Ürzig. Der 2016er geht an die 8 Gramm Säure, hat 5–6 Gramm Restzucker und 12,5% Alkohol. 100% gesundes Lesegut. Anfang November erst geerntet, also extrem lange Vegetationsperiode, was ja den ungeheuren Charme des Jahrganges 2016 ausmacht, denn dadurch werden die Weine, trotz des niedrigen Alkohols, komplex. Sie zeigen eine schmelzige Süße und behalten trotzdem ihre hohe Säure. Kühle Nächte taten das Übrige. Der Clou des Jahrganges liegt eben genau in dieser Kombination von enorm süßem Schmelz bei gleichzeitig niedrigem Alkohol und hoher Säure. Pikanter gehts nicht mehr. Auch wenn Extremisten 2013 und 2015 vorziehen mögen, die Perfektion in Genuss sowie Langlebigkeit liegt sicherlich in diesem Modell 2016, was sich aber schwer so wiederholen lässt, der Zufall hat brutal geholfen, das Jahr hätte auch ein Desaster werden können. Sehr schöne reife Nase. Viel weißes Steinobst, aber auch deutliche Honigmelone, Bratapfel, schöne reife Williamsbirne und feiner



Schieferstein. Dicht, extrem aromatisch, eine tolle weiße Blumigkeit oben drauf. Schöne reife, süße Mandarine im Mund. Dann kommt auch ein wenig Mango und Passionsfrucht, aber insgesamt wenig in der Exotik bleibend, eher im europäischen Fruchtbereich angesiedelt. Auch hier der Bratapfel, aber nicht so süß. Dieser Apfel hat durchaus schicke Säure, die sowieso als Gripp wieder hochrollt. Mit viel Stein kommt diese traumhaft, balancierte Säure wieder hoch und wird vom süßen Schmelz der reichen Frucht dann perfekt eingebunden. Bleibt aber lebendig, halbt für Minuten nach in seiner hohen Intensität, die aber nie ihren Charme verliert. Das Modell dieses Rieslings ist sicherlich eher etwas aus der klassischen Schule. Das heißt: kaum Phenolik, weil ja direkt abgepresst wird als Ganztraube und ohne Maischestandzeit, der große Unterschied zum Nachbarn Loosen. Dementsprechend gibt es ganz gewollt nicht diese spezielle Struktur über den vielfach praktizierten Kontakt mit den Schalen. Hier sind wir ganz sauber im Saft. Ein brillanter, archetypischer, trockener Mosel der Extraklasse mit diesem besonderen Kick der Jahrgangsspezifität. Ich weiß nicht, ob ich ihn über 2015 setzen soll, aber vielleicht ist er ob dieses Spannungsfelds zwischen dieser schmelzigen Süße und dieser wunderbaren Säure noch etwas pikanter und interessanter. Es wird auf jeden Fall ein großes, langes Leben vor sich haben. 98+/100

🍷 2016 Mönchhof · Riesling Erdener Prälat Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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. Spontanvergoren, 7,5% Alkohol, 95 Gramm Restzucker und um die 8 Säure. Ganz gesundes Lesegut, kaum Botrytis. Die Besonderheiten des Jahrganges, kommen dieser Auslese besonders zu Gute, da wir durch diesen immens langen Vegetationszyklus, die Ernte fand erst in der ersten November Hälfte statt, eine unheimliche Komplexität in den Wein bekommen, welche nur ganz selten der Fall ist. Durch die kühlen Nächte und die dadurch langsamere Reifung, blieb die Frische komplett erhalten. Der Clou in der Auslese ohne Botrytis liegt in der Eleganz. Die klassische Moselaner Auslese ist häufig mit hohem Botrytisanteil. Es gibt allerdings 2016 eine völlig andere Stilistik. Und diese extreme Sauberkeit der fast Botrytisfreien Auslese 2016 vom Mönchhof ist auch das faszinierende an diesem Wein. Der Grund, warum gerade ich diesen Wein kaufe, denn ich bin ja bekanntermaßen nicht der absolute Süßwein-Freund, ist diese Balance und unglaubliche Feinheit und Raffinesse in dieser Prälat Auslese, sie kann absolut mit der Prälat-Auslese von Loosen mit, und gehört mit zum Feinsten was es an Auslesen an der Mosel überhaupt gibt. Mangels Botrytis gehen wir auch nicht in die große Exotik, wir bleiben sehr europäisch. Viel weißes Steinobst. Unglaublich schön schwingend. Feine blumige Note darunter. Ein warmes, aber nicht fettes Aroma. Von der Nase her könnte es auch locker ein reiches, Großes Gewächs sein. So unendlich duftig, spielerisch leicht. Der Wein trinkt sich dann wie ein Kabinettchen. Hochfein, unendlich lang. Verbleibt für Minuten mit dieser wunderschönen, ganz zarten Zitrusfrische, Grapefruit, Mandarine und dieser feinen Süße von reifem Steinobst. Fast schlank, sehr leichtfüßig. Sehr

reife Williamsbirne, weiße, gelbe Birne, weißer Pfirsich, etwas Zitronengras darunter. Das ist so spielerisch leicht. Der Kabinett wandelt sich im Nachhall im Mund dann schon zu einem großen Wein mit unendlicher Länge. Aber die Verspieltheit, das Zarte, das Tänzeln bleibt komplett erhalten. Das ist auch für einen Nicht-Süßweintrinker eine unglaubliche Bereicherung, weil es so wunderschön im saftigen Trinkfluss bleibt. Und wie ich Eingangs sagte: Das ist eine unendlich lange Auslese in brillanter Feinheit und trotzdem im Kabinettartigen, feinen, zierlichen Trinkfluss. Für mich und in meinem eher nicht-süßen Lieblings-Geschmacksbild eine ziemlich perfekte Auslese in dieser raffinierten Zartheit. Großer Stoff. 100/100

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. 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 Schlehdom 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. 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 Zeit lang 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. 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.



🍷 2016 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Rheinschiefer /Rheingau

Lobenberg: In den Rheinschiefer sind auf Grund des falschen Mehltaus und dieses Ausfalls ein bisschen mehr Menge aus höherwertigen Qualitäten eingeflossen, so dass die noch hochwertigere Menge wieder normal ist. Der Wein heißt eigentlich Hallgartener Rheinschiefer. Die Parzelle liegt in Hallgarten, das ist 150 Meter höher als Oestrich Winkel. Insgesamt die kühlsche Lage. Grundlage sind natürlich Schieferböden. Wie der Jacobus geringer Alkohol. Der Rheinschiefer ist zum Glück auf 11,5% Alkohol geblieben, die Säure liegt

knapp unter 7, Restzucker bei 4 Gramm. Natürlich biodynamische Bearbeitung, Handlese, spontan vergoren. Ein Ortswein, der im Grunde aber ein Lagenwein ist, weil er so klar lokalisiert ist. Bezeichnend, aber das ist eine Erfahrung des gesamten Jahrganges, die Säuren sind extrem reif, so auch hier. Das heißt, wir sind weg von der Zitrusfruchtaromatik des knackigen 2015er, hin zu mehr gelber und vor allem weißer Frucht, auch Blütenaromen, weißer Pfirsich, auch einen ganz kleinen Touch Ananas obwohl das Lesegut Botrytisfrei war, eben ganz gesundes Lesegut. Das ist ein durchaus anderer Rheinschiefer als in 2015. Wir sind feiner, reifer, schmelziger. Ein leichter Touch Weißburgunder-Assoziation zieht sich durch die Nase. Die reife Säure fängt sich im Mund dann ganz hervorragend mit Aromen von Ananas und Pfirsich. Aber dann kommt auch ein Gripp von Mandarine, etwas Orangenschale, durchaus auch ein kleiner Hauch Zitrus, aber alles auf einem filigraneren, feineren Level. Auch Säurestrukturen aus weißem und gelbem Steinobst kommen dazu, ein Hauch Quitte. Sehr balanciert, lecker, köstlich. Kein ganz großer Wein, kein Kracher und um Aufmerksamkeit schreiender Wein wie 2015. Der Wein hat aber durchaus Klasse. 94+/100

🍇 2014 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Landgeflecht /Rheingau

Lobenberg: Das Landgeflecht ist eine 1978 gepflanzte Parzelle. 7000 Stock pro Hektar, lediglich 3000 Quadratmeter groß (man spricht von einem guten „Morgen“, 1 Morgen = 2500 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. Dieses Landgeflecht ist eine Monopollage. Erstmals gab es diesen Wein 2006 als Auskoppelung aus dem Doosberg. Der Wein wird in einem 1200 Liter Stückfass auf der Vollhefe ausgebaut. Der Wein ist seit November 2014 nun für 30 Monate unberührt auf der Vollhefe und ist bis dato nie abgezogen worden, noch wurde Bâtonnage durchgeführt. Diese Lage bringt so eine andere Aromatik als der Doosberg, so dass die Kühns die Lage eben entsprechend ausgekoppelt haben. Der Wein ist auch völlig anders, speziell mit diesen 30 Monaten Vollhefe. Die Nase hat eine berauschende Cremigkeit. Schöne reife Quitte, reife Birne, aber auch schöne sekundäre, fast tertiäre Aromen. Darunter eine wunderschöne, fast rotfruchtige Säure, auch Renekloden. Und nochmals diese schöne reife Quitte. Das ist berauschend. Es erinnert an einen Gran Reserva Blanco von Viña Tondonia. Das ist reif und trotzdem voller Spannung und Leben. Durch den langen Ausbau wurden die 2014er Strukturen harmonisiert und im Grunde erst vervollkommen. An diesem Wein sieht man, was auch ein Jahrgang 2014, der sicherlich klar hinter 2013 und 2015 liegt, zu leisten vermag. Vielleicht ist am Ende ein Wein aus solch einem zarten Jahrgang viel besser geeignet für diese Art der langen Reifung auf der Vollhefe. Das macht so unglaublich Freude. Es ist so unanstrengend und trotzdem total intensiv. Eigenwillig, etwas schräg und gleichzeitig extrem lecker und er vermittelt eine unglaubliche Ruhe und Entspannung. Eine große Freude so einen Wein zu trinken. Allein die erste halbe Stunde sollte man mit riechen verbringen. Das ist begeisternd. Und wahrscheinlich wird der 2015er ihn mit seiner kristallinen Struktur und seinem mehr an Kraft und Säure überflügeln, deswegen halte ich mich in meiner Bewertung zurück. Ich weiß, dass ich diesen Wein definitiv in meinen Keller nehmen werde. 97–98/100

🍇 2014 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Schlehdom /Rheingau

Lobenberg: 1954 gepflanzt. Der Schlehdom ist eine kleine Parzelle, die 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 1000 Quadratmeter Schlehdom, im Rahmen von einem Hektar Saint Nikolaus. Der Vorgang ist folgender: Die Weine werden ganz behutsam aus dem Weinberg als Ganztraube geholt, ohne jegliche Verletzungen und



ohne das, was 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, keine Bâtonnage. Der Wein macht eine malolaktische Gärung durch und verbleibt komplett für 30 Monate auf der Vollhefe. Unberührt. Direkt davor habe ich den Landgeflecht probiert, der in einer ähnlichen Rezeptur gemacht wird. Nur dass wir hier beim Schlehdom nochmals in einer anderen Qualitätsliga sind. Der Wein ist deutlich versammelter und strukturierter. Die Oxidation und Reife verliefen in einem völlig anderen Turnus. Quitte, Bratapfel und eine unbeschreibliche, dichte Aromatik steigen aus dem Glas. Auch hier wieder die Assoziation an Viña Tondonia, vielleicht sogar eher noch Château Musar. Aber auf jeden Fall reife, weiße Weine. Der Schlehdom hat viel mehr Schmelz und Gripp als das Landgeflecht. Das Ganze hat eine ungeheure Dichte. Nur das riechen reicht. Die Aromatik berauscht. Und was die Nase andeutete, setzt sich im Mund fort. Viel mehr Dichte als im Landgeflecht. Wucht und trotzdem diese hohe Reife. Dieser durch die lange Hefelagerung, hervorgerufene Schmelz, dieser total salzige Gripp zusammen mit der reifen Quitte und dem Bratapfel, und hinten raus Reneklode, auch schöne Säure. Das Ganze mit diesem feinen Jahrgang 2014 gibt eine Balance und Harmonie der anderen Art. Ich glaube nicht, dass es einen anderen Riesling dieser Art in Deutschland gibt, selbst Ernie Loosens Reserve Qualitäten, die 2 Jahre auf der Hefe bleiben, erreichen nicht diese fast monumentale Perfektion in Reife und Spannung zugleich. Das ist eine Ode an die Freude. Der Schlehdom hat sich über viele Jahre immer weiter entwickelt. Wir sind von ursprünglich zwei Jahren Hefelager auf jetzt 3 Jahre angewachsen. Und diese Ruhe und unangestrenzte Kraft, die der 2014er Schlehdom ausdrückt, ist nochmals eine Stufe über den früheren Schlehdoms, die auch bisher schon das Beste darstellten, was Deutscher Riesling kann, wenn man denn diese cremig, burgundische Reife, sekundäre und tertiäre Aromatik eines Weines liebt. Diese Anmutung aber, und da bin ich mir ganz sicher, wird sich über Jahrzehnte halten. Bei diesem Wein kommt es gar nicht so sehr darauf an, ob man ihn jetzt trinkt oder in 20 Jahren. Das wird immer grandios bleiben. 98–100/100





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 Quadratmeter 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!

2016 Peter Lauer · Saar Riesling „Faß 16“ trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 8 Gramm Restzucker, sowie 8 Gramm Säure, alles bei nur knapp 12,5% Alkohol. Wie alles bei Florian Lauer, spontan vergoren. Geringe Erträge aus uralten Reben. Die Nase auf der einen Seite Schiefer, satte Mineralität, aber auch, dem Jahrgang 2016 entsprechend, auf der anderen Seite eine wunderschöne Traubigkeit. Man kann es gar nicht anders sagen. Was 2016 an reiner Weintraube im Duft bringt, habe ich in den Jahren zuvor nie gehabt. Man braucht keinerlei Exotik bemühen, Weintraube, reiner Traubensaft, vielleicht ein kleiner Hauch aus süßer Mandarine, Mango und süßer Honigmelone. Darunter immer wieder der aus dem Schiefer resultierende Feuerstein. Der Mund ungeheuer pikant. Das ist ja echt der Wahnsinn. Der 2016er ist pikanter als es der 2015er war?! Dicht, schmelzig, ganz tief. Steinig von unten. Die Zunge rollt sich ob dieser Pikanz. Dann diese schöne süße Mandarine und Orangenschale, auch Mango jetzt wieder im Mund. Und dann einfach schöne grüne, gelbe und goldfarbene Weintraube. Das Ganze mündet in Feuerstein und in einer salzigen Spur auf der Zunge. Das ist auf der einen Seite Saar-typisch unendlich fein. Auf der anderen Seite hat es Gripp und Kraft. Ich hatte das große Vergnügen direkt davor Zilliken zu probie-



ren mit seinem Gutswein. Und Schloss Saarstein, dessen QbA im Grunde immer einer der besten QbAs in ganz Deutschland ist. An diesen kommt das Faß 16 nicht heran. Da fehlt ein bisschen der spontane Kick, obwohl beide spontan vergoren sind. Da ist Schloss Saarstein noch extremer, noch expressiver. Dafür ist Faß 16 von Peter Lauer unglaublich charmant und hat diese pikante, lange Säure und dieses tolle, verspielte Schwänzchen. Auf jeden Fall ein noch besserer Wein als 2015, was ich nicht für möglich gehalten habe nach dem großen Jahr. Große Harmonie, Druck, lecker, lang und raffiniert. 93–94/100

2016 Peter Lauer · Ayl Riesling „Faß 25“ trocken/Mosel Saar Ruwer

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. Die Weine haben einige wenige Stunden Maischestandzeit als Ganztraube mit angequetschtem Material. Dann abpressen und vergären. Spontanvergärung im Holz. Die Nase dieses Ortswein ist ganz anders als die des Gutsweines „Faß 16“. Hier sind wir ganz klar auf Schiefer- und auf Birnenduft. Starke Mineralität, aber auch ultrafein, was ja auch diesem Jahrgang mit dieser enormen Komplexität aus der langen Vegetationsperiode entspricht. Fein, dicht, reich. Der Mund zeigt eine Süße ohne süß zu sein. Er hat eigentlich nur diese Extrakt-süße aus dieser großen Komplexität. Tolle mineralische Länge, feines Salz am Ende, toller Zug. Feuerstein, tolle Aromatik von überwiegend Birne, viel Traube, feiner goldener Apfel, etwas Assam Tee, ein Hauch Zitronengras und ein ganz kleiner Hauch abgeriebene Mandarine. Das Ganze gibt eine sehr schöne aromatische Länge und bleibt trotzdem ein tänzelnder Saarwein. Da die Säure hier etwas milder ausfällt als im Gutswein, nämlich 6,7, der Gutswein war bei 8, haben wir insgesamt eine milderer Variante. Restzucker liegt bei 8 bei einem Alkoholgehalt von 12,5%. Er ist noch etwas filliger, reichhaltiger und sehr harmonisch. Extrem saftig und süffig. Ein großer Spaßmacher. 94/100

2016 Peter Lauer · Ayl Riesling „Faß 2“ trocken/Mosel Saar Ruwer

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. Nur 2 Gramm Restzucker bei 8 Gramm Säure. Faß 2 ist deutlich haltvoller. Kräftige Saar Mineralität, sehr erdig und schiefbrig. Schon in der Nase sehr würzig. Ein sehr viel erwachsenerer Wein. Weniger verspielt als der Ortswein „Faß 25“, der ja ein reiner Schmeichler war, hier bei Faß 2 haben wir schon einen richtigen Angriff, eine herausfordernde Art. Ein Wein mit viel Druck. Der Wein ist knochentrocken und trotzdem schmelzig süß. Von Grapefruit bis Mango mit viel Salz und Stein, aber keine Exotik in 2016. Er bleibt raffiniert, ist dicht und hat Power. Aber viel gradliniger, druckvoller als Faß 25. Der Alkohol liegt hier bei knapp 13%, da er deutlich weiter durchgegoren ist als das Faß 25. Am Ende muss man ihn höher bewerten, weil er einfach mehr Druck hat und weil er ein so köstlicher Extremist ist in seiner Trockenheit und dieser fast wuchtigen Mineralität. 95/100

2016 Peter Lauer · Riesling „Saarfeilser · Faß 13“ ☞ Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

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 auf Grund 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 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

🍷 2016 Peter Lauer · Riesling „Schonfels · Faß 11“ 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Peter Lauer · Riesling „Kupp · Faß 18“ 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

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. 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. Hier steht, nicht ganz anders als im Schonfels oder Saarfeilser, die Typizität des Jahrganges im Vordergrund. Einfach bilderbuchhaft, lecker, intensiv. Traubensaft, und erst dann kommt Schiefer, Schiefer fast so fein wie Kalkstein, Kreide. Darjeeling Tee, weißer Pfeffer. So aromatisch dicht, intensiv und trotzdem so verspielt. So sehr Saar. Der Mund kriegt dann eine Wendung, die ich auf Grund der Nase gar nicht vermutet hätte. Nämlich ganz viel Dampf. Explosive Mineralität und viel Salz. Grandiose Säure. Leicht grüne Orange und etwas Mandarine, aber sehr viel Zitronengras, fast pinke Grapefruit. Hohe Intensität und wieder diese unglaubliche Traubigkeit. Das ist so saftig, das ist so sehr Wein. Das ist von der Typizität zwar ein Saarwein, aber vom Mund und der Intensität her könnte er sich zwischen die Großen Gewächse von Dr. Loosen stellen. Man würde es nicht zwingend merken, weil er so viel Dampf hat. Das ist ganz klar noch vor dem famosen Schloß Saarstein das beste Große Gewächs der Saar in 2016. Ein Wein, der mit 2015 mitkann, der sich nicht verstecken muss. Er gehört in die Reihe der großen GGs aus diesem Jahr. Ich bin begeistert. 100/100



🍷 2016 Peter Lauer · Riesling „Unterstenberg · Faß 12“ (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Eine sich trocken trinkende und angeblich beste Paarzelle von Florian Lauer. Das sind die Alten Reben der historischen Spitzenlage am Hangfuß. Über 100 Jahre alte Reben. Einzelpfahlerziehung. Natürlich, wie alles hier, spontan vergoren. Mini Erträge. Maischestandzeiten. Und dieser Wein, mit über 10 Gramm Restzucker bei 8 Gramm Säure und 12,5% Alkohol, hat noch einen Bruder. Das ist der Neuenberg. Ebenfalls trocken bis feinherb. Der Unterstenberg wird hier sogar intern als trocken bezeichnet, obwohl er über der Marke von 10 Gramm Restzucker ist. Aber er trinkt sich wie ein trockenes Großes Gewächs. Die Nase erinnert fast ein bisschen an das Faß 25 der Ortsweine. So fein, nur mit leichter Schieferaromatik. Darunter Kreide, Kalkstein. Total verspielt, und trotzdem schöne weißblumige Aromatik. Auch weißer Pfirsich dazu. Sehr schöner Honigschmelz im Mund. Auch hier wieder süßer weißer Pfirsich, süße gelbe Birne. Das Ganze mit feinem Schiefer, Kalkstein und Kreide unterlegt. Losgelöst davon, dass es im Untergrund eben nur Schiefer ist, hat er eben diese burgundische Aromatik im Mund. Er trinkt sich ein wenig wie ein Weißburgunder mit diesem wunderschönen Schmelz, mit dieser Cremigkeit und Saftigkeit. Das macht ungeheuer Spaß. Das ist nicht so ein Riese wie das Große Gewächs Kupp. Dafür ist er auch unglaublich lecker. Es ist eine ideale Weiterentwicklung des Ortsweins Faß 25 hin zu einem Großen Gewächs. Sehr schicker Wein, der unglaublich köstlich ist. 97/100

🍷 2016 Peter Lauer · Riesling „Neuenberg · Faß 17“ (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

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. 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. Philipp Kuhn gehört in den letzten Jahren zur *Crème de la Crème* im Riesling wie im Spätburgunder.



2013 Philipp Kuhn · Blanc de Noir Brut Nature /Pfalz

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 Sektellerei 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 Pinot 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 feiner, champagnerartiger Sekt mit einer wunderschönen cremigen 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

2016 Philipp Kuhn · Riesling Kallstadter Steinacker 1er Cru /Pfalz

Lobenberg: Steinacker steht komplett auf Kalkboden in hoher Lage von ca. 250m rund um die Große Lage Saumagen. Sehr karger Boden, die Reben sind über 30 Jahre alt. Gelesen mit etwa 91 bis 92 Grad Oechsle. Das Jahr, speziell

der Herbst, verlief hier in der Pfalz recht kühl. Man musste zuwarten. Es wurde erst in der zweiten Oktoberhälfte gelesen. Es brauchte einfach Zeit zur Reife. Total sauberes Lesegut, keinerlei Botrytis, keinerlei Überreife. Der Alkohol liegt bei knapp unter 13%, der Restzucker ist nur 1,5 Gramm, es wurde soweit es ging durchgoren. Die Nase ist genau 2016. Diese unglaubliche Cremigkeit, eine Süße, die nur aus dem Extrakt kommt. Europäische Frucht, viel weiße Frucht und weiße Blüten. Sehr schöne Würze und Salz in der Nase. Aber fein, poliert, erhaben. Fast burgundisch. Wenig laute Zitrus-Rieslingfrucht. Sondern komplett auf der burgundischen, weißen Frucht. Weiße reife Birne, Litschi, auch ein bisschen Minze. Im Mund auch wieder Steinfrucht, weißer Pfirsich, Nektarine. Intensiv Assam Tee mit Zitronengras. Schmelz, schöne Dichte, cremig, lang und ziemlich viel Wumms. Trotzdem total poliert. Im Rotwein würde man sagen: Total geschliffenes, kaum spürbares, aber massives Tannin. Und das ist hier auch der Fall. Es gibt schon Gerbstoffe, aber alles ist fein. Alles verwoben. Schöne Länge mit Salz. Ich kann jetzt nicht sagen, dass dieser Steinacker dramatisch besser ist als der etwas gleichmäßigere 2015er, aber er ist vielleicht eine Spur erhabener. Daher ist es der größere Riesling. Er hat schon Grand Cru Charakter. Das macht unglaublich Freude diesen, vom reinen Kalkstein kommenden Saumagen-Nachbarn zu probieren. 95–96/100

2016 Philipp Kuhn · Riesling „Kirschgarten“ GG Großes Gewächs /Pfalz

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 Mergelaufage 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 widerspiegelt 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 Ausstrahlung. Fast nur weiße Frucht. Weißer Pfirsich, etwas Ceylon-Tee dahinter. So eine feine Süße. Hier ist es kein oxidiertes 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 durchgoren 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

2016 Philipp Kuhn · Riesling Schwarzer Herrgott GG Großes Gewächs /Pfalz

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. 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

🍷 2016 Philipp Kuhn · Riesling Saumagen GG Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Der Saugmagen hat reinen Kalkstein, aber rot gefärbt durch Terra-rossa. Also aus rot 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 Höhenmeter 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 Bellas im Gärbehälter auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung. Ein sehr feiner Wein mit der typischen 2016er Note nämlich Bratapfel, leicht oxidierte Äpfel und frische Äpfel. Zusätzlich kommt weiße Frucht, Weinbergspfirsich, ein bisschen Walnuss, aber auch ein wenig Minze und weißer Pfeffer in der Nase. Nur 1,5 Gramm Restzucker, also total durchgegoren. Nur zwischen 12,5% und 13% Alkohol. Ich dachte zuvor, es ist das Jahr der Mosel, dann kam die Nahe, und nun kommen wir in die Pfalz. Das ist schon phänomenal. Der Jahrgang ist nicht so laut wie 2015, nicht so krachend. Dafür unglaublich fein und trotzdem voluminös. Voller Harmonie. Das vorgegaultete Fett resultiert nur aus der Extraktsüße. Der Wein ist wie gesagt durchgegoren, moderat im Alkohol, hat eine frische lebendige Säure und trotzdem bringt er eine Üppigkeit, Fülle und Schmelz rüber, der in 2015 deutlich überdeckt wurde

von Zitrusfrucht und lauter krachender Frucht. Das ist in 2016 eben nicht der Fall. Wir sind erhaben, fein und haben trotzdem diese notwendige Wucht. Das ist eine sehr interessante Kombination. Kalkstein pur, also die totale Eleganz, das Volumen und dieses pikante Spiel zwischen dieser Extraktsüße und der feinen, runden Säure die komplett zur Weinsäure geworden ist. Famoser Nachhall mit toller Salzspur, aber nie aggressiv, nie laut, nie polternd wie 2015, sondern immer fein bleibend, aber für Minuten verweilend in dieser Apfeligkeit und feiner Weintraube. Salz und Frucht kommen immer wieder hoch. Das phänomenale an diesem 2016er ist, dass er sowohl uns Kennern fasziniert aber auch ein totaler Publikumsliebhaber wird, weil er so unglaublich köstlich und lecker ist. Weil er sich in seinem strahlenden Charme so toll präsentiert. 100/100

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 Stillweimbereich sind weiterhin eine Bank. Mit Kaufmann haben sie vielleicht sogar eine neue Form der Kompromisslosigkeit erreicht. 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.



🍷 2015 Reichsrat von Buhl · von Buhl Riesling Sekt Brut/Pfalz

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 Kaufmann, 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 Rieslingdominant, er wäre auch in der Champagne für würdig befunden. 93+/100

🍷 2015 Reichsrat von Buhl · von Buhl Sekt Rosé Brut/Pfalz

Lobenberg: Mathieu Kaufmann. Einer der talentiertesten Kellermeister. Er vinifiziert 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 zwiebelschalensfarbene Sekt bildet eine feine Schaumkrone, duftet nach Erdbeeren, Johannisbeere, Himbeere, Minze und hat die typische, weinige Briochense. 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

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Riesling QbA trocken/Pfalz

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 Alkoholgraduation 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 milderer 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.

Lobenberg: 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

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Suez trocken/Pfalz

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

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Deidesheimer Riesling trocken/Pfalz

Lobenberg: Im Deidesheimer Ortswein sind auch Teile von der Mäushöhle, der größte Teil aber erste Lage Herrgottsacker. Biodynamisch wie inzwischen alles hier. Spontanvergoren und untern Umständen nachgeimpft. Die Weine bleiben bis Mitte April auf der Vollhefe im Holzfass und gehen dann einmal zur Klärung in Stahl, und werden dann gefüllt. Der Wein ist typisch 2016. Hat diese unglaubliche Feinheit. Ein bisschen Eisbonbon. So viel Schliff, keine Zitrusfrüchte, mehr weiße Frucht und Blüten. Der übliche Verdächtige Bratapfel gesellt sich neben Birne und Litschi hinzu. Ein köstlicher Mund. So ein tolles Spiel, so pikant zwischen der ganz reifen Säure und dem wunderbaren Zucker aus dem Extrakt. Der Wein ist runtergegoren auf 1 Gramm Restzucker, d. h. alle Süße kommt aus der Frucht und dem Extrakt. Köstlich, lecker, so geschmackvoll. Im Mund wunderbarer Traubensaft mit Birne und wieder dieser reife Apfel. Das passt super, ist sehr verwoben. Wir sind sicherlich eine ganze Liga über dem Gutswein, und da wir in diesem Ortswein preislich so nahe dran sind, würde ich doch jedem dringen empfehlen diesen kleinen Schritt noch zu machen. Ich weiß nicht ob ich ihn höher bewerten soll oder gar muss als 2015, denn der hat mir da auch schon sehr gut gefallen. Aber 2016 in seiner Feinheit, in seiner Eleganz, und vor allem in seiner europäischen Frucht, ohne diese massive Zitrusfruchtigkeit des Jahres 2015, ist leiser, ist ruhiger, ist erhaben und ausgewogener. 94–95/100

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Forster Riesling trocken/Pfalz

Lobenberg: Zu 100% aus Forst, aus den Grand-Cru-Lagen Pechstein, Ungeheuer und Jesuitengarten. Alle drei Lagen sind zusammen auf die Presse gegangen, sind zusammen vergoren worden. Spontanvergärung. Weinberg biodyn, wie inzwischen alles bei von Buhl. Die Lese fand Anfang Oktober statt. Es war eine Vorlese aus den Grand Crus, man hat einfach die Grand Cru Mengen halbiert, weil ihnen die Oechsle Grade noch nicht hoch genug waren. Dieser Ortswein ist mit 87 Oechsle gelesen. Zugunsten der Grand Crus, die dann mit minimalen Erträgen weiter hoch gegangen sind. Hier bei von Buhl hat es im September so viel Stillstand gegeben durch die Trockenheit und Wärme, dass es sich in einem Monat nur ein Oechsle nach oben bewegt hat. Deshalb diese radikale Maßnahme, die Grand Crus im Grunde komplett in den Erstwein, und den Rest in den Zweitwein, den Forster Ortswein zu geben. Komplett durchgegoren auf unter 1 Gramm Restzucker, 12,5% Alkohol. Das Konzept ist hier ähnlich wie bei Steffen Christmann, der ja aus dem Idig seinen Königsbacher Ortswein macht. Das ist hier bei Buhl ganz ähnlich auch der Fall. Das ist ein klassischer Zweitwein der drei großen Forster Lagen. Völlig botrytisfreie Nase, total sauber, nur europäische Früchte. Der übliche 2016er Bratapfel mit sehr viel Weintraube. Sehr stylischer Mund, unglaublich präzise und geradeauslaufend, ganz saubere Kanten. So schick, mittlere Länge, feines Salz. Sehr elegant und verspielt. Wenn die Grand Crus aus diesen Lagen ähnlich schick und elegant werden, und das Ganze hatten wir gerade ähnlich bei Bürklin Wolf zuvor, dann ist das eine andere Art von Wein in 2016. Das sind Grand Crus von so einer Erhabenheit und Ruhe, dass es verblüfft. Dieser Forster Riesling ist ja der komplette Zweitwein aus diesen Grand Crus. Wenn man Feinheit, Geschliffenheit und schicke Weine mit einer



leichten Erhabenheit, einer großen Eleganz möchte, Weine die total in sich ruhen, die nichts Aufgeregtes haben und trotzdem ausdrucksstark sind, dann ist dies ein hervorragender Beispiel dafür. Einfach eine ganz klare Liga oberhalb des Deidesheimer Riesling. Der Forster gefällt mir wirklich sensationell. 95–96+/100

2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Deidesheimer Leinhöhle Erste Lage trocken/Pfalz

Lobenberg: Die Leinhöhle liegt auf einer Südexposition direkt neben dem Kieselberg. Sie besteht aus alten Reben und ist eine der wärmsten Lagen der Mittelhardt. Komplett umgestellt auf Biodynamie. Ganztraube gepresst, ohne Maischestandzeit im Holz spontan vergoren. 7,5 Monate auf der Hefe, in Zukunft eventuell noch länger. Runtervergoren auf unter 1 Gramm Zucker. Nur 12,5% Alkohol. Historisch gesehen ist die Leinhöhle die am höchsten bewertete Lage in Deidesheim. Feine Blütenaromatik in der Nase. Orangenblüten, auch ein bisschen Kamille, sehr traubig, Haselnuss, ein Hauch Orangenschale und Mandarine. Der erste Eindruck ist verdammt viel Aroma. Und immer wieder Aroma auch im Mund. Sehr lecker, köstlich. Er trinkt sich wie ein Wein mit Restzucker, hat aber keinen. Die Extraktsüße balanciert diese ganz reife Säure hervorragend. Das ist ein echtes Leckerli. Hat aber trotzdem Klasse, geht lang mit Salz, reifer Birne, etwas Mandarine. Schöner Schmelz. Sehr stimmig, ausgewogen. Verbleibt für Minuten im Mund. Eine große Köstlichkeit. 97/100

2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Ungeheuer GG Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Das Gewann Ungeheuer steht auch überwiegend auf Basalt und Vulkangestein. Zwar nicht so extrem wie Pechstein, aber doch zum größten Teil. Sponti-Nase mit ganz viel Stein. Hier kommt jetzt das Vulkangestein, die Härte, der Feuerstein, Länge, Mineralität. Alles auf Stein laufend, und gleichzeitig den 2016er Jahrgang repräsentierend in dieser unglaublichen Feinheit. Eine Säure, die fast keine ist, weil sie so reif ist. Trotzdem ist der Wein total durchgegoren auf unter 1 Gramm Restzucker. Das heißt alle Fruchtsüße, und diese ist intensiv vorhanden, kommt aus der Extraktsüße. Das zusammen mit dieser milden Säure ergibt ein unglaublich süffiges Großes Gewächs. Lang, fein verwoben, schwebend. Einfach nur schick. Ich bin gespannt wie sich so etwas über 10–20 Jahre entwickelt. Der Wein ist sofort da, zeigt alles. Man möchte reinspringen, so schön ist er. Aber die Frage ist einfach: Hält er sich über Jahrzehnte? Für den Moment finde ich ihn sagenhaft köstlich. 98–100/100

2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Freundstück GG Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Freundstück ist eine winzige Lage neben dem Kirchenstück. 3,4 Hektar, davon hat Buhl 1,6 Hektar, ist also der größte Einzelbesitzer. Es gibt nur 3000 Flaschen. Die Typizität ist logischerweise völlig 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 1,5 Hektar des ursprünglichen 1,6 Hektar großen, historischen Freundstück GGs. Ein GG, das so gut wie keiner kennt, weil es so klein ist, weil es quasi nur unter dem Ladentisch gehandelt wird. Jetzt ab 2015 erstmalig kommerzialisiert. Eine sehr rauchige Nase. Steinig wie Kirchenstück, wie die Nachbarn Pechstein und Jesuitengarten. Wir sind eben auf vulkanischen Böden. Das Ganze natürlich spontan vergoren. Dieser biodynamische Wein wird dann runtergegoren auf unter 1 Gramm Restzucker. Dann für über 20 Monate auf der Hefe belassen. Das heißt, die großen Weine aus 2016, also Kirchenstück, Freundstück und Jesuitengarten, werden erst im Herbst 2018 ausgeliefert. Die Nase entspricht deutlich mehr dem Pechstein als dem Jesuitengarten ausgeprägt in dieser Steinigkeit und Mineralität. Der Mund des Freundstücks ist komplett anders als der Pechstein und der Jesuitengarten, weil er so saftig ist. Da bin ich aber jetzt völlig überrascht, dass sich ein 2016er mit so einer ext-



remen, sogar in die Zitrusfrucht gehenden Saftigkeit präsentiert. Orangensaft mit Mandarine, Zitronengras, dann kommt sogar etwas süße Mango, obwohl es total botrytisfrei gelesen wurde. Das hatte ich aber gerade beim zuvor probierten 2015er aus gleicher Lage auch. Die Lage scheint doch eben noch anders zu sein. Wir haben hier Passionsfrucht, und trotzdem ist die Säure total reif, alles ist poliert, nichts tut weh. Nur eindeutig, dass sich der Mund vor lauter Pikanz zusammenzieht. Das ist so eine hohe Intensität, viel Druck, und trotzdem die hohe Eleganz. Der Wein hat in seiner Fruchtigkeit moselanische Ausprägung, und er hat trotzdem die Erhabenheit eines Pfälzers. Das ist schon eine schicke Ergänzung der Grand Crus hier. Und nach 20 Monaten Hefelager wird er sich auch gefunden haben und die Feinheit entwickeln, was sich im 2015er Text deutlich ablesen lässt. Ein Riese allemal. 99–100/100

2015 Reichsrat von Buhl · Riesling Freundstück GG Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Der Wein ist jetzt im April filtriert worden. Er lag 20 Monate auf der Hefe und kommt erst 2017 auf den Markt. Nachdem ich den 2016er nach erst 7 Monaten Hefelager probiert habe, konnte ich an dem 2015er nicht vorbei. Charakterlich unterschiedlich, zumal die zusätzlichen 12 Monate Hefelager natürlich einen riesigen Unterschied machen. Der Wein wird dramatisch feiner. Und obwohl 2015 ein lautes Zitrusjahr ist, ist der Freundstück total poliert. Unglaublich fein verwoben. Viel weiße Frucht, Orangenblüten, Kamille und soooo traubig. So unglaublich schick und fein. Der Mund ist so unglaublich köstlich. Das lange Hefelager, der lange Fassausbau macht's? Das ist Brioche, Karamelle, Akazienhonig. Diese Reife bringt unglaublich viel, er verändert ein bisschen den Charakter des Rieslings. Gibt unglaublich Schmelz und Saft. Eine Köstlichkeit. Zum reinspringen schön. Jetzt zu trinken, und das für 2015, der doch eigentlich so krachend war. Wenn mehr Leute erkennen würden, dass das lange Hefelager, aber nur für Weine mit so viel Säure und Spannung, perfekt sein kann. Aber es wird kommen, es wird sich durchsetzen. Da bin ich mir sicher. Und wie die großen Reserve Weine von Loosen, wie manch große Weine von Molitor, Busch, Löwenstein und Kühn, so gilt das auch für Pfalz. Sofern die Ausgangslage Säure genug hat. Dieser Wein zeigt eine unglaubliche Erhabenheit. Ist typisch Riesling, hat aber auch viel cremige weiße Frucht, Nektarine, sogar fast kirschtige Aromen. Alles dicht verwoben und köstlich. Burgund. Super Stoff. 98–100/100

2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Jesuitengarten GG Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Vulkangestein, Basalt. Auch in der Nase drückt sich dieses Gestein als Erstes durch, er ist aber weitaus weniger maskulin als der Pechstein. In der Nase sehr viel feiner, mit feiner gelber Birne unterlegt. Leichter süßer Apfel und Honigmelone, Minze, schöne Kamillenblüte, sehr fein. Süße Nussigkeit dazu. Und immer wieder traubig, so viel Weintraube. So ein schöner Saft. Nochmals die Diskussion mit Mathieu Kaufmann: Kann so etwas Leckeres

altern? 2016 ist die Säure so unglaublich reif, so schön. Der Wein ist auf unter 1 Gramm durchgegoren, und trotzdem passt alles perfekt. Die Fruchtsüße aus purem Traubensaft spielt wunderschön mit dieser ganz reifen Säure. Der Wein ist nicht üppig, er ist schon schlank. Trotzdem hat er diese wunderschöne cremige, schmelzige Fruchtsüße. Er ist eine Körbchengröße erotischer, üppiger als der Pechstein, der ja eine Nachbarlage ist. Das macht so viel Freude, ist so delikant und definiert. Und nochmal die Frage: Kann ein so köstlicher Wein, so ein teures Grand Cru sein, so ein Riese in allen Belangen. Darf so etwas so lecker schmecken? Diese Frage kann ich mir eigentlich selbst beantworten, denn ich war gerade drei Wochen in Bordeaux, und die ganz großen Weine waren unglaublich köstlich. Die großen Pomerols waren zum reinspringen schön, fast trinkfertig, nichts tat weh, keine Tanninschärfe. So ist es hier auch. Alles ist perfekt und schön. Der Pechstein etwas steiniger, der Jesuitengarten etwas erotischer. Beide in Perfektion. Traubensaft, lecker. Sofort trinken. Toller Nachhall, aber nichts eckiges oder sperriges. Nur reif, schön, fruchtig. Ja ich glaube am Ende soll dies das Ziel von großen Weinen sein. Man erreicht das nur fast nie. Deshalb ist es umso schöner, es in so einem Jahrgang mal erleben zu dürfen. 2016 ist DAS Jahr. 100/100

2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Pechstein GG Großes Gewächs/Pfalz

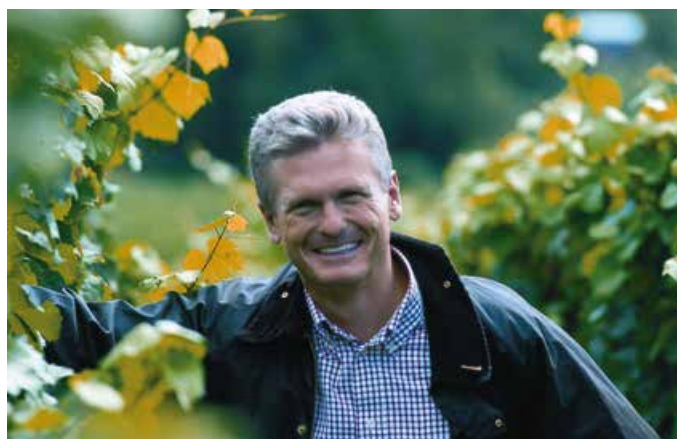
Lobenberg: Zu Beginn erklärt Mathieu Kauffmann das Geheimnis der Alterungsfähigkeiten von Weinen anhand des Ungeheuers und des Pechsteins. Weine, die jetzt als 2016er so unglaublich köstlich sind. Bei kleinen Erträgen, so Kauffmann, bei mittlerer Säureausstattung, können diese Weine problemlos Jahrzehnte altern. Das liegt aber ganz wesentlich am geringen Ertrag der Pflanze. Nur dann geht es, so sagt Matthieu. Und nun in den Pechstein: Rein in einen Wein, der komplett auf Vulkangestein und Basalt wächst, der so viel Feuersteinnoten aussendet, und der auf weißer Frucht und Quitte läuft. Intensiv mineralisch in der Nase. Sehr viel Walnuss dazu. Auch etwas weißer Pfeffer, Kamille, Minze. Aber alles super fein. Er ist nicht ganz so moderat wie der Jesuitengarten zuvor. Er hat ein bisschen mehr Druck, wobei er letztlich genauso butterweich ist. Die Säure ist so reif, das ist so wunderschön, so zart. Unter 1 Gramm Restzucker, knochentrocken, und trotzdem zeigt der Wein eine wunderschöne Extraktsüße. Das Ding schwebt. Das ist großes Kino. Filigran, leichtfüßig, und so was von elegant. Immer wieder hochrollend, aber nie mit Druck, nie mit Zitrusfruchtigkeit, sondern mit einer so perfekt eingebundenen Säure. Es geht ein bisschen die typische Citrus-Riesling-Definition verloren zugunsten einer großräumigen, cremigen, burgundischen Typizität. Das Ganze ist mit Stein unterlegt. Wo bewegen wir uns hier? Zwischen einem Loire Sauvignon Blanc „Silex“ von Dageneau, der ja auch kaum noch Sauvignon ausstrahlt, einem erstklassig weißen Bordeaux wie bspw. ein Pavillon Blanc von Château Margaux, und einem ganz großen Südafrikaner aus Chenin Blanc. Und am Ende kommen wir zurück ins Burgund. Das Ganze mit einem Touch Riesling unterlegt. Das ist großes Kino, und das ist einer der großen Weine des Jahres in dieser total schicken Eleganz. Raffiniert, delikant. 100/100

2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Forster Kirchenstück GG Großes Gewächs/Pfalz

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. Aber der Pechstein auf gleichem Vulkanboden hat wesentlich 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. Aber er ist nicht so extrem auf der Steinigkeit. Deswegen ist Kirchenstück immer der Eleganteste. Der Nachbar Freundstück liegt etwas kühler, und hat daher immer etwas mehr Zitrusaromatik. Freundstück ist von daher ein Unikat. Kirchenstück ist da mehr wie Jesuitengarten und Pechstein und drückt entsprechend den 2016er Charakter perfekt aus. So fein auf weißer Frucht laufend, Blüten, Kamille. So ruhig, so fein. Im Mund tolle Säure zeigend. Aber keine spitze Säure, nur reife Säure. Dazu diese weiße Frucht, einen Hauch Mango, sogar ein bisschen Orangenabrieb. Stein, aber längst nicht so wie Pechstein. Längst nicht so präzise geradeaus und ausgeprägt. Sondern verspielter, leichtfüßiger, eleganter, und dabei unendlich lang. Aber immer fein und erhaben bleibend. Das ist einer der perfekten Weine des Jahrganges in seiner Komplexität. 100/100

Robert Weil

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.



2016 Robert Weil · Kiedricher Gräfenberg Riesling GG Großes Gewächs/Rheingau

Lobenberg: Diesen Wein zu probieren ist auf der einen Seite sehr schwer, auf der anderen sehr einfach, denn wir kommen direkt von Leitz und danach Achim von Oetinger, die mit ihren Großen Gewächsen 2016 wirklich Maßstäbe im Rheingau gesetzt haben. Und Weil ist völlig anders als beide. Der Kiedricher Gräfenberg sind Schieferböden mit Löss/Lehmauflagen. Dieser Boden ist ideal für trockene Sommer, wie wir sie in 2016 hatten, aber auch für starke Regenfälle, wie im Frühjahr 2016, perfekte Drainage. Sehr geringer Ertrag durch hier fast übliche hohe natürliche und per Gebläse herbeigeführten Verrieselung, das gibt Lockerbeerigkeit und fast immer extrem gesundes Traubengut ohne jegli-





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 Gutsgelände, 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. 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, sind reifer im Lesegut und würzig, aber trotzdem frisch und elegant am Gaumen. Heute leitet Paul Fürst gemeinsam mit seinem Sohn Sebastian den Betrieb. Die Erfolgsgeschichte kann weitergeschrieben werden.



che Fäulnis. Nachdem der Pilzdruck des Frühjahrs überwunden war, verlief das Jahr perfekt bis zur Lese. Trockenstress gab es nicht, jedenfalls nicht bei diesem Weinberg. Es wurde extrem spät, nämlich erst im November, zu Ende geerntet. Lange Hängezeiten, hohe Komplexität. Und auf Grund der kalten Nächte in Sommer und Herbst gibt es sehr komplexe Weine mit einer tollen Aromatik und gut erhaltener Säure. Das Lesegut war archetypisch und zu 100% gesund. Keine Botrytis. Der Alkohol liegt bei 12,8%. Ich dachte zu Beginn: Das Einfach und das Schwierige. Das Einfache ist: Der Wein ist so anders und konkurriert deshalb nicht mit den Weinen von Oetinger oder den Gewächsen von Leitz. Unglaublich viel weiße Frucht, weißer Pfirsich, helle Birne, weiße Blüten und hocharomatisch. Sehr viel Traubensaft dabei. Diese hohe Dichte des Weines erinnert in der Nase an den 2012er Gräfenberg, den ich in der Jugend und jetzt in der Genussphase dramatisch geschätzt habe und weiter schätze. Er trinkt sich heute, wenn man ihn denn irgendwo erwischt, ganz überragend. Das ist so ausgewogen, so fein, cremig und schmelzig. Und überhaupt nicht alkoholisch oder fett. Einfach tänzelnd und leichtfüßig. Im Mund kommt guter Gripp dazu. Auch ein bisschen Orangenabrieb, kraftvolle Säure von Grapefruit, auch etwas grünliche Birne dazu. Guter Gripp, guter Biss, tolle mineralische Länge. Die Extrakt Süße balanciert die durchaus präzente, kernige Säure ganz hervorragend. Das ist sehr ausgewogen und harmonisch, hat aber trotzdem guten Bumms. Was kann man dem Wein vorwerfen? Vielleicht, dass er schon zu früh zu köstlich und offen ist. Gleichzeitig ist er nicht so laut wie 2015, der in Summe dann doch viel längere Zeit braucht. 2016 ist so ruhig, in sich ruhend, schon da, ganz angekommen, und hier komme ich wieder zurück auf 2012. Das ist ein toller und großer Riesling, wengleich dieser 2016, trotz sehr guter Bewertung, vielleicht nicht ganz so gut ist wie 2015, und der mit den zuvor genannten Topbetrieben, schwer um den ersten Platz kämpfen muss. 98–100/100

2016 Robert Weil · Kiedricher Turmberg Erste Lage/Rheingau

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 Ertrag liegt bei unter 40 Hektoliter pro Hektar, wie auch schon beim Gräfenberg, geschuldet der Verrieselungsmethode während der Blüte mit dem Gebläse, und auch dem Nichtdüngen, und vor allem auch dem biologischen Weinbergbau, der in 2016 zum Teil durch Spritzung konterkariert wurde, denn dem falschen Mehltau war anders nicht beizukommen. Der mineralischste Wein bei Weil, und vielleicht einer der mineralischsten Wein des Rheingau überhaupt. Eine Art Gletscherwein, glasklar, von Haus aus ein Extremist. Sehr puristische und vor allen Dingen traubige Nase. Richtige Traube als Frucht. Aber auch hier wieder, wie 2015, Eisbonbon, Minze, fast ein wenig Eukalyptus. Wunderbarer weißer Pfirsich und etwas Birne darunter. Schöne Aromatik, aber sehr präzise, sehr gerade. Der Wein hat unglaublich Zug im Mund und ist trotzdem so schmelzig. Gott ist das fein und gleichzeitig kraftvoll, mineralisch, salzig, unglaublich lang. Was unterscheidet ihn von dem genialen 2015er, den ich so hoch bewertet habe? 2016 ist fast noch etwas ausgeprägter in der Mineralität und hat gleichzeitig diese wunderbare Extrakt Süße des Jahrgangs 2016 von der langen Hängezeit. Wir haben hier also eine größere Harmonie. Der Wein ist köstlich und süffig. Gleichzeitig sehr präzise, geschliffen. Das ist ein schon fertiges Juwel. Und er ist von Beginn an zugänglich und macht große Freude. Der 2015er war vielleicht etwas krachender, der 2016er ist der passendere Wein. 97–98/100

2016 Rudolf Fürst · Riesling „pur mineral“ trocken/Franken

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, und ich habe 2015 schon einen so begeisterten Text über den „pur mineral“ geschrieben, und ihn als einen der besten Gutsweine des Jahres gefeiert. Was soll ich 2016 sagen, wo der Wein in der Nase noch einmal feiner, charmanter und köstlicher ist? Da kann Fürst in diesem Fall nicht besonders viel dazu, denn 2016 mit diesem extrem warmen Indian Summer, der aber gleichzeitig kühle Nächte hatte, gibt diesen tollen Spannungsbogen von sehr reifer, weniger Säure ohne Säurespitzen und dazu eben diese wunderbare Extrakt Süße. Der Wein wurde trotzdem ziemlich weit durchgegoren, etwas über 5 Gramm stehen bei einem Alkohol von ganz moderaten 11,5% zu Buche. Das sind Fabelwerte und genau das, was man möchte für Einstiegsrieslinge. Für einen einfachen Gutswein ist er in der Nase aber einfach extrem duftig, fast viel zu gut. Das geht wohl in schwierigen Jahren schon mal als erste Lage durch. Gar nicht so sehr auf Citrusfrüchte gehend. Viel weiße Frucht, ein bisschen gelbe Frucht. Also Birne, gelbe Melone, Netzmelone und dann der übliche Verdächtige, der 2016er Bratapfel, der sich so durch das Jahr zieht. Dieser feine Boskoop Note. Aber nichts Erdiges, sondern nur diese feine Apfelaromatik mit Birne unterlegt. Das ist wirklich schick. Der Mund: Melone, Quitte, viel Birne und etwas weniger Apfel dahinter. Die Birne auch ein bisschen grün. Schöne Schärfe zeigend. Ein langer, mineralischer Nachhall. Wir sind so schön in der

reifen Säure und haben trotzdem einen totalen Spannungsbogen. Ein köstlicher Wein mit einem richtigen Kick. Ja, 2016 vermag in der Tat 2015 zu toppen, weil er einfach genauso spannend ist, und dabei eleganter, feiner, verspielter. Dabei so dramatisch köstlich. Das sind in 2016 wirkliche Saufweine. Es wird das Konsumentenjahr par Excellence. 94+/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Riesling Bürgstadter Berg Erste Lage /Franken

Lobenberg: Dieser Wein war vorher Bestandteil des Centgrafenberg, der dann geteilt wurde in einen Teil Großes Gewächs, sowie den anderen Teil, der jetzt in den Bürgstadter Berg fließt. Der Bürgstadter Berg ist also der Rahmen, in dem das Centgrafenberg GG liegt. Alles in extremer Hanglage 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 Stillfrage. 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. Wir sind fein und erhaben in weißer Frucht, weißem Pfirsich, heller Birne, und etwas Melone. Aber ganz fein, sehr spielerisch. Im Mund schlägt dann 2016 zu. Diese so typische, diese sehr präsent, aber total reife, weinige Säure. Dann der Bürgstadter Berg mit dieser tollen Mineralik, mit dem Salz. Sehr guter Zug. Und wenn ich blind verkostet hätte, und Sebastian Fürst hätte mir gesagt, dass sei das Große Gewächs, ich hätte es problemlos geglaubt. Das Ding hat so tollen Zug. Das macht richtig Spaß. Und das ist eine wunderbare Abstufung aus dem Großen Gewächs. Es ist kein Zweitwein, sondern ein eigenständiger Wein, der nicht so weit entfernt ist vom Großen Gewächs. Das ist ein bisschen so wie der Eierfels bei Diel zu den GGs oder der Wein vom Schiefer bei Tim Fröhlich. Schick und schon eine kleinere Version eines GGs. Gerade 2016 ist der ideale Einstieg in dieser Erste Lage. 96+/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Riesling Centgrafenberg ♂ Großes Gewächs/Franken

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. Es gibt in diesem Jahr aber nur 2500 Flaschen Großes Gewächs Riesling. Da müssen wir um Zuteilung kämpfen. Es gibt über 5000 Flaschen Spätburgunder aus dieser Lage und ein bisschen Frühburgunder. 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. Diese ganze Partie von ungefähr 2500 Flaschen Großes Gewächs wurde

in einem großen Fass vergoren. Die Nase aus diesem winzigen Ertrag, aus diesem eisenhaltigen Buntsandstein, ist auf der einen Seite dieses Köstliche 2016, auf der anderen Seite auch dieses Würzige wie wir es im Rotwein hatten. An Blut, Jod und Mineralik aus dem Eisen erinnernd. Das gibt schon in der Nase viel mineralischen Druck unten drunter. Im Mund eine schöne Kombination. Obwohl alles Botrytisfrei war, haben wir einen kleinen Hauch von Mango. Dazu wunderschöner frischer Apfel, leichte Birnigkeit, pinke reife Grapefruit, und dazu ein bisschen Passionsfrucht. Das gibt Pikanz. Das Ganze mit Jod und Minze unterlegt. Kumquat, ein bisschen Physalis. Sehr pikant, sehr eigenwilliger Mund aus dieser sehr speziellen Lage. Und trotzdem diese Köstlichkeit, diese reife Säure aus 2016. Der Wein hat eine unglaubliche Spannung aus diesem Rebberg. Aus dieser so sehr komplexen Fruchtaromatik, die so einzigartig ist. Wir sind hier assoziativ bei einem Großen Gewächs aus allerbesten Lage des Rheingaus, um mal eine Vergleichbarkeit zu schaffen. Gleichzeitig aber haben wir die fast erotische Spannung der Weine von der Nahe. Das ist irgendwo eine Kreuzung von ein bisschen Dellchen von Helmut Dönnhoff und ein bisschen von Oetinger Siegelberg. Das ist wirklich ein grandioser Stoff, und wie schon 2015 ist dieses Große Gewächs eines der großen Großen Gewächsen des Jahrganges und gehört zu den Allerbesten. 100/100

🍷 2015 Rudolf Fürst · Spätburgunder Bürgstadter/Franken

Lobenberg: Dieser Wein kommt komplett aus Hanglagen. Auch der Bürgstadter hat schon 20% Rappenanteil, also 20% Ganztraubenvergärung. Vor der eigentlichen alkoholischen Fermentation bleiben die Trauben und die entrappeten Beeren zusammen ca. 5–7 Tage bei 10–12 Grad stehen. Dann beginnt die alkoholische Fermentation. Sie dauert je nach Rappenanteil natürlich länger. Danach geht dieser Wein komplett mit der Hefe ins gebrauchte Barrique. Der Wein bleibt für 18 Monate unberührt dort liegen. Danach wird das Fass durch das Spundloch geleert. Der Trub ist komplett unten und wird sauber abgetrennt. Sodass im Grunde schon eine Vorklärung stattgefunden hat. Dann geht es kurz in Stahl. Es gibt dann keine weitere Filtration oder Klärung. Der Wein bleibt 8–10 Tage in Stahl und wird dann gefüllt. Die Nase dieses Bürgstadter Spätburgunders ist eine klare Mischung aus deutschen und französischen Klonen. Frankreich überwiegt aber schon ein bisschen. Aus Deutschland kommt noch ein ganz kleiner Hauch von eingematschter Himbeere, auch ein bisschen Hagebutte. Aber dann kommt auch schon süße, rote Kirsche, etwas Schlehe. Insgesamt eine Mischung aus diesen deutsch/französischen Geruchseigenschaften. 2015 mit sehr feiner Mineralik und einer Kühle in der Ausstrahlung. Ein Jahrgang, der Hitze und gleichzeitig kalte Nächte hatte. Wir haben hier also ein warmes, reifes Jahr mit kühler Stilistik. Der Nachhall im 2015er ist allerdings in der Tat gewaltig. Das liegt eben an dieser tollen Säure mit dieser reifen Stilistik zugleich. Ein tolles Spannungsfeld. Sehr salzig, fast Kalksteinartig. Kreide, schöner Schmelz, aber die Frische ist überwältigend, wird aber gleichzeitig eingebunden von dieser Süße. Das ist schon eine sehr interessante Kombination. Ein sehr trinkiger, saftiger Wein. Früh genussvoll, wenngleich er wahrscheinlich noch ein wenig jung ist, um perfekt getrunken zu werden. Das ist schon ein ganz vorzüglicher Ortswein. 94/100

🍷 2015 Rudolf Fürst · Spätburgunder Centgrafenberg ♂ Großes Gewächs/Franken

Lobenberg: Der Centgrafenberg besteht fast ausschließlich aus Burgundischen Klonen. Zwischen 25 und 30 Jahre alt. Der Centgrafenberg ist einer der zwei GG Lagen im Bürgstadter Berg. Neben ihm kommt auch der Hundsrück aus dieser Großlage. In 2015 ist der Rappenanteil in der Vergärung über 50%. Das Procedere ist ähnlich wie beim Ortswein. Eine Vormazerationszeit von 5–6 Tagen bei um die 10 Grad. Danach Fermentation mit, wie schon gesagt, über 50% Rappen. Danach Presse und zu 100% in neues Holz. Die malolaktische Vergärung findet in diesem neuen Barrique in der Regel erst im neuen Jahr statt, da erst dort die Temperaturen wieder steigen. Hier wird nichts gesteuert.



Im Barrique verbleibt der Wein für 18 Monate, bis er ganz zum Schluss über das Spundloch geleert wird. Einmal in Stahl und von dort aus gefüllt. Ich weiß nicht, ob es an der Lage liegt, oder am fast ausschließlichen Burgunder-Klon. Die Nase ist auf jeden Fall deutlich fokussierter, feiner und deutlich kirschiger als im Ortswein. Sehr präzise rote Kirsche, schwarze Kirsche. Auch wieder Schlehe, aber sehr sanft. Die Säure steht nicht im Vordergrund, sondern die feine Süße. Nur eben überhaupt keine deutsche Spätburgunder-Thematik. Weder Erdbeere noch Himbeere, sondern alles auf der Kirsche laufend. Sehr fein schwebend. Im Mund eine gewisse Tanninschärfe zeigend. Allerdings von einem total seidigen, poliertem Tannin. Nun eben sehr präsent, mit einer grandiosen Salzspur, die sich durchzieht und über Minuten präsent bleibt. Säure, Salz und extreme Mineralik. Der Untergrund ist eisenhaltiger Buntsandstein. Dieser geschmackliche Touch Blut in dem Wein kommt sicher von der eisenhaltigen Unterlage. Das ist schon echt irre, wie konzentriert das Ganze im Mund rüberkommt und wie lange er verbleibt. Diese Verbindung von der kargen Steinigkeit des auf reinem Buntsandstein stehenden Weins mit diesem sehr starken Eisengehalt, macht diesen ganz speziellen Mund aus. Das gibt ganz viel Druck und bei einem Jahr wie 2015 ist diese Kombination aus Sanddorn, Blut, Schlehe, Sauerkirsche, Schwarzkirsche, vielleicht auch ein bisschen Holunder, wirklich spannend, weil der Wein so lange präsent ist. Gar nicht wieder aufhören will. Das ist schon ein grandioser Wein aus einem überragenden Jahr. Ich könnte mir vorstellen, dass 2016 auch sehr gut ausfällt, aber dieser 2015er ist schon mal das Beste was ich bisher hier je probiert habe aus dieser Lage. 97+/100

🍷 2015 Rudolf Fürst · Spätburgunder Klingenberg Schlossberg 🍷 Großes Gewächs / Franken

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. Dieser Wein ist schon mit bis zu 70% Rappen vergoren. Das liegt aber daran, dass das Jahr so warm war. 2015 hat eben komplett reife Rappen gebracht. Wie alle großen Weine bei Fürst gibt es eine Kaltmazeration von 5–6 Tagen bei 10 Grad, dann alkoholische Fermentation mit diesen 70% Rappen über 10–12 Tage, Presse, und dann komplett in neue Barriques. Malolaktische Gärung im Frühjahr über den natürlichen Verlauf. Alles auf der Vollhefe für 18 Monate ohne Bâtonnage. Dann über das Zapfenloch vorsichtig abgezogen, und damit ist der Wein füllfertig geklärt. Es wird also nie filtriert und anderweitig geschönt. 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 Verwitterungsaufgabe. Der Schlossberg stammt nicht aus Bürgstadt sondern der Nachbargemeinde Klingenberg. Es gibt nur 1,3 Hektar, alles mit französischem Klon bestockt. Die Nase widerspiegelt genau diese vorherige Ansage. Das ist so schön harmonisch, das ist alles ohne Anstrengung. Alles in roter und schwarzer Kirsche. So fein verwoben, delikat, aber traumhaft süß und



dicht. Wenn der Centgrafenberg schon ein bisschen Spannung hatte, wie ein Vosne-Romanée, so sind wir hier eher in einem seidigen, feinen, etwas süßeren Chambolle-Musigny. Die reifen Rappen bringen eine unheimlich schöne Würze. Das heißt, wir haben einen reifen, seidigen, extrem süßen kirschtönen Burgunder mit einer superben Würze und grandiosen Länge. Eine fast scharfe Tanninwürze und Rappenwürze, die im Unendlichen endet. Sehr lang, immer wieder hochrollend. Und diese Kombination aus dieser superweichen, seidigen Chambolle-Musigny Kirsch-Süße, und dazu diese unglaublich langegezogene Mineralität mit dem vielen Salz, macht das hier zu einem extrem spannenden Wein. Gerade 2015 ist dieser Wein eine Liga höher als der Centgrafenberg Großes Gewächs. Ich komme direkt von Huber hier hin. Das hintereinander zu probieren bedeutet, das wir zweimal ganz großes Kino hintereinander verkosten können, und ich würde den Schlossberg hier ähnlich hoch ansetzen, wie die Top Pinots Noirs bei Julian Huber. 98–100/100

🍷 2015 Rudolf Fürst · Spätburgunder Hundsrück 🍷 Großes Gewächs / Franken

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. 2015er war so schön reif, dass über 80% Rappen in die Vergärung ging. Der Hundsrück ist der kargste und eisenhaltigste Teil am Bürgstadter Berg, genau an einer Felskante. Der starke Eisenanteil schlägt natürlich voll durch. Wir haben in der Nase beides: Nämlich auf der einen Seite diese traumhafte Würze von den vielen Rappen, und auf der anderen Seite etwas Jod und Blut. Dann kommt die Minze von den Rappen, auch ein bisschen Eukalyptus. Darauf folgt Schlehe, Schwarzkirsche und ein bisschen zerdrückte Himbeere. Das Procedere ist wie bei allen GGs. Das heißt: Kaltmazeration 5–6 Tage bei 10 Grad, dann Fermentation mit diesen 80% Rappen über 10–12 Tage, Presse und dann komplett in neue Barriques. Malolaktische Gärung im Frühjahr über den natürlichen Verlauf. Alles auf der Vollhefe für 18 Monate ohne Bâtonnage. Dann über das Zapfenloch vorsichtig abgezogen und damit ist der Wein füllfertig geklärt. Es wird also nie filtriert und anderweitig geschönt. Nun habe ich die ganze Zeit diese grandiose Nase genossen, mit dieser Rappigkeit. Das ist schon phänomenal, wie der Hundsrück sich zum Schlossberg verhält. Das sind zwei völlig unterschiedliche Weine. War das eine Chambolle-Musigny mit feiner Würze, sind wir hier viel wuchtiger, viel kraftvoller. Hier sind wir im Grunde bei Vosne-Romanée, aber mit einer feineren Variation. Vielleicht ist es dann doch eher Gevrey Chambertin, und wir sind hier im Bereich Chambertin GC mit vollen Rappen. Das ist schon eine famose Nase und 2015 unterstützt natürlich diese Möglichkeit, diese Spielart komplett. Dieses heiße Jahr mit den reifen Rappen und der trotzdem voll erhaltenen Säure, diese Pikanz, wann gab es das schon einmal so? Die Antwort: Es ist doch nicht Gevrey Chambertin, es ist Vosne-Romanée mit viel Eisen dazu. Blut, Jod, unglaubliche Rappenwürze dazu. So druckvoll, so lang, über Minuten komplett präsent bleibend. Alle Sinne werden berührt. Auch die Minze, Eukalyptus. Alles kommt wieder hoch. Ein bisschen Holunder, ein bisschen Lorbeer von der Rappen. So eine grandiose Krautwür-

zigkeit und trotzdem diese Süße aus süßer Schlehe, zerdrückter Himbeere und vor allem aus viel Kirsche mit einer famosen Säure ausgestattet. Der Wein ist so lebendig und so extrem pikant. Grandios, mit Schlossberg und Hundsrück zwei fast dramatisch unterschiedliche Weine von gleichem Niveau zu haben. Einer der besten Pinot Noirs, die ich in Deutschland probiert habe. Fürst muss sich vor Fritz Becker, Huber, Molitor und Ziereisen bestimmt nicht verstecken. Das sind für mich die fünf Winzer in der ersten Reihe der deutschen Pinot Noirs, auch wenn Heger und Koch, Keller, J. B. Becker und Antony auch mal einen großen Wein zeigen. In machen Jahren und mit manchem Wein kann Fürst sogar mal den Primus stellen. Genialer Stoff. 99–100/100

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 Gravitaitonsprinzip befördert.



2016 Rudolf May · Silvaner Retzstadt VDP. Ortswein /Franken

Lobenberg: Herrlich intensiver Silvaner mit Aromen von gelber Melone, Birnenschale und Holunderblüten. Fokussiert und mineralisch am Gaumen. Knochenrockene Abfüllung! 91/100

2016 Rudolf May · Silvaner „Der Schäfer“ Erste Lage /Franken

Lobenberg: Ein konzentrierter und fokussierter Silvaner mit großer Intensität und Länge. 94/100

2016 Rudolf May · Silvaner Thüngersheimer Johannisberg „Rothlauf“ GG Großes Gewächs/Franken

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 Rothlauf 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

2016 Rudolf May · Silvaner „Himmelspfad“ GG Großes Gewächs/Franken

Lobenberg: Sehr alte Stöcke, die Weinreben sind um die 60 Jahre und älter. Auch hier besteht das Terroir aus Muschelkalk in Reststatt direkt an einem Berg in Südexposition, der wie der Corton-Charlemagne aussieht. Dieser Wein wird komplett im gebrauchten 1200l Holzfass vergoren und verbleibt auf der Vollhefe bis zur Füllung. Obwohl dieser Wein kein neues Holz gesehen hat, haben wir hier mit Abstand die rauchigste, mineralischste Nase. Sehr feine, gelbe und fast weiße Melone, weiße Schokolade, heller Rauch, weißer Pfeffer, Thymian, helle Kräuter und dominikanischer Tabak. Extrem feine, elegante, charmante Nase mit viel Klasse und Finesse. Im Mund fast reines Burgund. Nicht, weil der Berg so aussieht, aber der Mund erinnert an Corton-Charlemagne. Wir sind hier stilistisch bei diesem Wein beim ultrafeinen Chardonnay mit ganz viel Spiel. Auch wieder Rauch, weißer Pfeffer, weiße Schokolade, nur ein Hauch Grapefruit, weißer Pfirsich dazu. Cremig, lang, salzig, und doch immer verspielt, leicht und zart bleibend. Wunderschöner Silvaner, große Klasse. Champions League. 95–97/100

2016 Rudolf May · Spätburgunder Retzstadt Langenberg Erste Lage/Franken

Lobenberg: Komplette auf Muschelkalk gewachsen, Reben 20 bis 30 Jahre alt. Betörend schöne Kirsch-Pflaumen-Hagebutten-Nase. Sehr feiner burgundischer Mund. Den Wein würde man nicht nach Deutschland verorten · so zart, so schön, charmant und doch tolle Säure und Frische zeigend. Irgendwo zwischen Burgund und Rheingau zu verorten ist unwahrscheinlich, eben gerade deshalb archetypisch für einen Frankenwein. Bewertung 92–93/100



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 weltbekanntesten Rieslinglage in Nierstein durch klimatische Veränderungen zu warm wurden, pflanzte 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. Ein Winzer, der frischen Wind nach Nierstein bringt!



2016 Sankt Antony · Riesling Rotschiefer QbA/Rheinhessen

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 ist mein erster Rheinhessen Riesling in diesem Jahr und es ist so famos, dass sich 2016 als Jahrgang so durch alle Regionen zieht. Die Nase fast Gletschereis, Eisbonbon. Aber nicht von Kaltvergärung sondern Balance. Gar keine laute Zitrusfrucht. Eher weiße und gelbe Frucht. Helle Honigmelone, feine Birne, auch deutlich Litschi. Feine, salzige Mineralik ausstrahlend. Minze. Ein köstlicher Mund. Ein Mund wie 2016 als Jahr eben ist. Jetzt, weiter im Süden, verändert sich natürlich die Charakteristik ein wenig. Wir haben immer noch die ganz reife Säure, die sich durch den Jahrgang zieht. Präsent aber reif. Der Zucker kommt nicht vom Zucker, sondern von der Extraktstärke. Die Balance in diesem Wein ist köstlich. Der Wein hat 8 Gramm Restzucker und nur 11,5% Alkohol. Das ist eine famose Kombination. Der Wein ist so süffig, so lecker. Zum reinspringen. Und das zusammen mit dieser kühlen Eisbonbonstruktur, die sich in der Nase schon andeutete. Feine, helle Birne, weißer Pfirsich. Dann diese nicht so süße Honigmelone, wieder Litschi, Minze. Fein und unglaublich saftig und süffig. Das ist kein großer Riesling, da hatten wir weitaus größere Ortsweine in diesem Jahr, aber es ist ein Wein mit Schick und Köstlichkeit. Ein Gastrowein par Excellence. Das geht echt ab. Man will nicht aufhören zu trinken, auch wenn die Flasche doch schon leer ist. Bei diesem geringen Alkohol... dass Zeug läuft unglaublich, weil es so köstlich ist, ohne dass es wirklich groß ist, nie überfordernd! 92+/100

2016 Sankt Antony · Riesling Pettenthal Großes Gewächs Oenothek/Rheinhessen

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. Ganztraube gemahlen, langsam gepresst, und dann sofort ins kleine Holz. Häftig Neu- und Zweitbelegung in Tarragona-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. Das ist schon super spannend, diese Pettenthal Oenothek aus dem Barrique direkt nach dem Hipping zu probieren. Der Hipping war „best ever“, aber der Pettenthal will ja mit. Und dieses spezielle Terroir direkt am Rhein ist schon ziemlich genial. Ist so anders als alles andere was aus Rheinhessen kommt. Das Famose an diesem Pettenthal ist, dass das neue Holz vom Barrique fast komplett von der reifen Säure geschluckt wird. Wenn man es nicht wüsste, würde man gar nicht auf Barrique kommen. Man würde vielleicht an die Zweitbelegung eines Stückfasses oder etwas ähnliches denken. Wir sind vom Holzeinfluss eher noch hinter von Winning aus der Pfalz zurück. Zumindest was in der Nase ankommt. Dieser Wein zeigt, und das liegt wohl an dem roten Schiefer in diese Exposition, wie der Hipping auch schon leicht speckige Nase. Schinkenspeck, tolle Würze. Auch hier keinerlei Zitrusfrucht. Sehr viel reife gelbe Birne, reife Quitte, Reneklude. Dahinter burgundisch, fein, cremig, schmelzig. Im Mund dann gar kein Holzeinfluss mehr. Zumindest kein schmeckbarer. Aber eine sensationell reife, intensive Säure. Eine Säure wie aus Birne und Quitte stammend. Weißer Pfirsich, Nektarine, Litschi. Sehr lang, sehr viel Salz. Eine Cremigkeit wie aus Kreide und Kalkstein. Dieser rote Schiefer hat so eine spezielle, sehr raffinierte Würze. Toll eingependelt mit der Extraktstärke dieses Jahrgangs. Nur 12,5% Alkohol und nur knapp über 2 Gramm Restzucker. Trotzdem trinkt er sich so köstlich. Das ist der zweite große Wein von Sankt Antony in diesem Jahr neben dem Hipping. Ich bewerte ihn etwas darunter, weil der Hipping so unikathaft war. Trotzdem ist das hier superber Stoff, und wenn er ein paar Jahre hinter sich hat, wenn vielleicht das Barrique wieder etwas präsenter wird, mag es mir vielleicht sogar noch besser gefallen. Im Moment finde ich eigentlich schade, dass das Holz von dieser famosen Säure so komplett geschluckt wird. Aber auf jeden Fall klasse Stoff. Sankt Antony bestätigt seine Ausnahmestellung hier an der Rheinfrost. 98–100/100

2016 Sankt Antony · Riesling Nierstein „Hipping“ Großes Gewächs/Rheinhessen

Lobenberg: Hipping ist überwiegend roter Schiefer mit einer kleinen Lössauflage. Dieser Antony-Weinberg liegt auf der kühlest 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 kühlest aller Hipping Expositionen aller Winzer führt zu diesem Zug und der etwas massiveren Säure. Natürlich, wie alle Weine auf 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 Doppelstückfass vergoren. Der Wein bleibt dann bis März/April auf der Vollhefe in genau diesem Fass. Er wird daraufhin grob filtriert, geht mit aller Feinhefe in Stahl, und wird dann vom Stahl im Frühsommer abgefüllt. Die Nase ist wirklich verblüffend. Schinkenspeck als erste Assoziation. Und wenn man nicht wüsste, dass wir hier an der Rheinfrost sind, würde man an Meursault denken. Ans Burgund, an Chardonnay. Diese würzige, überhaupt nicht mit Zitrusfrucht zusammenhängende Nase ist so anders. Ist dem zuvor probierten Orbel und Ölberg so überlegen. So unikathaft. Dann erst langsam kommt schöne reife Quitte dazu, Papaya, weißer Pfeffer, ein bisschen Holunder und Eukalyptus. Eine grandiose Nase. So einzigartig. Das 2600 Liter Holzfass ist über 100 Jahre alt, kann also ganz sicher keine Holzaromatik abgeben. Aber diese feine Rauchnote im Wein betört. Das ist 2016 und das spezielle Terroir. Im Mund zum spucken zu schade. Und auch hier keinerlei Zitrusfrüchte. Wenn überhaupt Säure von Reneklude, vielleicht auch von Zwetschge. Auch wieder diese wunderbare burgundische Würze. Leicht speckig, und trotzdem sehr schlank. Ganz reife Säure mit einer wunderschönen Fruchtzuckrigkeit aus dem Extrakt. Der Wein hat nur 12,4% Alkohol und liegt im Restzucker auch nur knapp über 2 Gramm. Diese Milde kommt aus diesem genialen Jahrgang. Der Wein hatte bei der Ernte nur 91 Öchsle. Das führt dann zu diesen Werten. So lang und trotzdem so ultra fein und poliert. Wenn noch mehr Große Gewächse aus Rheinhessen so sind, werde ich noch ein großer Freund dieser Region. So gar nicht laut. So enorm in sich

ruhend, zuhause, angekommen. Alles passt. Und dieses würzige Spiel, diese Schinkenspeckigkeit in Nase und Mund, dieses total perfekt eingebunden sein ohne jemals laut zu sein, und dazu diese tolle Frische. Total balanciert. Eher ein leichtfüßiger Wein, was sich ja zum Teil gar nicht so liest. Aber er ist total spielerisch. Das ist der beste Hipping, den ich hier je probiert habe. Einer der großen GGs des Jahres. 100/100

🍷 2015 Sankt Antony · Pinot Noir Nierstein QbA trocken /Rheinhausen

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 sind dann umpfropft worden. Der andere Teil wurde 2004 gepflanzt. Klone aus Burgund. 2015 komplett entrappt, angemahlen und im offenen Holz vergoren. Danach 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. Zucker 0, komplett durchgoren. 12,5% Alkohol. 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 guten Frische bei niedrigem Alkohol. Das ist schon ein ziemlich guter Einstiegs Pinot Noir. 92+/100

🍷 2015 Sankt Antony · Pinot Noir Nierstein „Paterberg“ GG Großes Gewächs/Rheinhausen

Lobenberg: Komplette auf Kalkstein gewachsen. Der Paterberg liegt im Süden. Kalkstein und hoher Tonanteil. Flacher Weinberg. West, Nordwest Exposition mit sehr viel Wind, sehr kühle Lage. Erst 2004 gepflanzt. Komplette entrappt in 2015. Anquetschen, dann im offenen Holzgärständer spontan vergoren und danach nur in gebrauchten Barriques ausgebaut. Verbleib auf der Hefe für 16 Monate und unfiltriert abgefüllt. Trotz dieser jungen Reben erstaunliche Intensität in der Nase. Anders als im Ortswein ist hier die Kirsche deutlich präsenter. Aber überwiegend schwarze Kirsche, hohe Intensität. Auch etwas Maulbeere und wieder Holunder. Sehr würzige, intensive Schlehe dazu. Sehr duftig. Die Minze und der Eukalyptus dominieren. Hohe Intensität im Mund. Sauerkirsche, schwarze Kirsche. Aber auch hier wieder, wie in der Nase, viel Minze und Eukalyptus sowie Holunder. Tolle Krautwürzigkeit, hohe Intensität. Die Säure ist total präsent, das Tannin geschliffen. Das Ganze hat eine gewisse Schärfe, eine salzige Spur. Das ist, wie schon im Gutswein, eine ganz eigene Pinot Noir Stilistik hier in Rheinhausen. Es ist zwar Burgund in der Kirsche, aber es gleichzeitig diese schwarzfruchtige Krautwürze. Lang, intensiv,



salzig. Für Minuten nachhallend. Ich muss ein bisschen überlegen, wo ich mich im Burgund ansiedeln will um einen Vergleich herzustellen. Wahrscheinlich in dieser schwarzen Frucht am ehesten in Morey Saint Dennis, in Bonnes Mares. Nicht so sehr in dieser tänzelnden Chambolle Richtung oder in der rotfruchtigen Vosne-Romanée Ecke. Schwarze Frucht, etwas dumpf, würzig, Blut, Jod. Auch ein bisschen Corton in dieser Schwärze der Frucht. Das ist schon sehr eigenständig, hat Klasse und kann sehr alleine laufen. 95–97/100

🍷 2015 Sankt Antony · Blaufränkisch „Am Turm“/Rheinhausen

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 Holzgärständer 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 abgeben. So tolle präsent 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

🍷 2015 Sankt Antony · Blaufränkisch „Rothe Bach“ /Rheinhausen

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 Holzgärständer 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 Kaschie-



rung 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, „Everybody's 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

Schäfer Fröhlich

Seit 1800 betreiben Fröhlichs Weinbau an der Nahe. Tim Fröhlich bewirtschaftet zusammen mit seiner Familie das 16 ha 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.



2014 Schäfer Fröhlich · Sekt Pinot Blanc Brut/Nahe

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

2016 Schäfer Fröhlich · Weissburgunder trocken „R“/Nahe

Lobenberg: Der Weißburgunder „R“ kommt aus roten Schiefergestein-Steillagen. Eine Auslese der kargsten Teile des Weinberg und der ältesten Rebstöcke, eine Weinbergsselektion. Ganztraubeneinmischung 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 Rebbeger 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 Gang. 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

2016 Schäfer Fröhlich · Riesling trocken „Vulkangestein“/Nahe

Lobenberg: Vulkan- und Schiefergestein sind die beiden Zweitweine hinter den Großen Gewächsen. Der Vulkangestein kommt zur Hälfte aus dem Stromberg und aus dem Felsenberg. Kaum Maischestandzeiten, spontan vergoren und bis in den März hinein auf der Hefe belassen. Er ist durchgegoren auf unter 5 Gramm Restzucker. Mehr geht ja spontan kaum. Alkohol nur knapp unter 12%, Säure über 8. Schon in der Nase sehr steinige Mineralität und sehr elegant. Dieser Wein bildet den Jahrgang ab. Toller Gripp, ganz feine Struktur. Viel Gripp von nur weißer Frucht. Weißer Weinbergspfirsich, auch weiße Blüten, dazu diese tolle Schiefermineralität, aber auch von hartem Gestein. Diese Kombination aus weißer Frucht und Gesteinsmineralität bildet ein tolles Pärchen. Und hier sind wir anders als 2015. In 2015 hatten wir mehr Zitrusaromen dazu und 2016 sind wir feiner, eleganter, erhabener, präziser. Auch im Mund schlanker als 2015, und doch so intensiv. Die toll erhaltene Säure mit dieser wunderbaren Extraktsüße. Die Werte sind wie in 2015, und doch ist der Wein so anders. So unglaublich fein. Auch hier wieder wenig Zitrusfrüchte trotz der intensiven Säure. Weiße Frucht, cremiger, fast kreidiger Schmelz mit toller Länge. Und unglaublich köstlich, pikant und verspielt. Das ist für mich, zumindest in der Süffigkeit, noch eine Liga über dem 2015er. 94/100

2016 Schäfer Fröhlich · Riesling trocken „Schiefergestein“/Nahe

Lobenberg: Auch dieser Wein hat nur 12% Alkohol, 4 Gramm Restzucker und über 8 Säure. Ende Oktober gelesen. Er kommt zu 100% aus dem Felsenberg. Also der glasklare Zweitwein. Blauer Schiefer mit Quarzit als Untergrund. Eine sehr kühle Lage. Noch vor dem Stromberg Tims beste Lage. In 2016 gleichzeitig mit dem Großen Gewächs geerntet, beide in der zweiten Oktoberhälfte. Diese Reben sind die etwas jüngeren Reben des GGs, dennoch mit einem Rebalter von 40 Jahren im Durchschnitt. Nur geringe Maischestand-

zeiten, spontan vergoren und bis März auf der Vollhefe bleibend. Die Nase dieses, auf kühlem Untergrund stehenden Weines, ist die Nase eines Großen Gewächses. Und dieser Zweitwein aus dem Felseneck ist ja auf diesem Level. Auch die Aussortierung während der Ernte ergab einen Großteil Top-Trauben, die eigentlich auch ins GG hätten gehen können. Da Tim hier aber eine sehr große Lage hat, kann er spielen. So kann er die Qualität dieses Weines problemlos nach oben ziehen, und hat noch genug für das Große Gewächs. Die Nase ist diese typische Tim Fröhlich Sponti-Nase, die eben kein Bockser ist. Diese Nase hält sich, diese Nase bleibt auch nach Jahren erhalten. Und dies ist eine Eigenart der Weine in diesem Teil der Nahe. Viel mehr hier, als dann weiter in Richtung Mündung. Die Nase ist immer völlig anders, allein vom Terroir. Auch Nachbarn von Tim Fröhlich haben einen Teil dieser Nase hier. Das sind diese grünen Schiefergesteine. Auch die Weine von der Nachbarin von Racknitz haben diese Kühle, Sponti-Artigkeit, Steinigkeit. Stein und weiße Frucht bilden den Rahmen. Reif, erhaben, geschliffen. Sehr viel Minze. Der Mund ist deutlich präziser und gradliniger als der des kleineren Bruders Vulkangestein. So präzise, so gerade. Die Säure ist präsent, aber sehr reif und weich. So eine schöne süße Säure. Diese Extraktsüße balanciert diesen Wein auf einem grandiosen Niveau. Tolle Länge, aber kein Kracher, sondern ein unglaublich feiner, köstlicher, geschliffener Wein mit einer grandiosen Finesse. Für einen Wein dieser Preisklasse eigentlich einfach eine Liga zu hoch. Diese ist ein grandioser Zweitwein, besser als je zuvor. Nicht weil er interessanter ist als der grandiose 2015er. Sondern weil er einfach noch eine Spur feiner ist, weil die Balance zwischen dieser famosen Frische und dieser tollen Extraktsüße auf einem höheren Level ist. Weil alles darüber schwebt in dieser steinig Mineralität, ohne dass es jemals kracht. Für diesen Zweitwein „Schiefergestein“ eine neue Dimension. 96/100

🍷 2016 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 „Kupfergrube“/Nahe

Lobenberg: Die Kupfergrube steht komplett auf Porphyrgestein. Das ist hartes, dunkles Vulkangestein. Der Alkohol liegt bei 12,5%, Restzucker liegt irgendwo bei 4 Gramm, Säure bei über 8. Die Werte sind also nicht ganz so anders als in 2015, aber die Werte zeigen hier nicht den Charakter des Jahrganges. Es gibt nur geringste Maischestandzeiten. Alle Weine werden nach kurzer Einmischung, nach wenigen Stunden, abgepresst und ausschließlich spontan, der 2016 Kupfergrube komplett im Edelstahl, vergoren. Die Kupfergrube ist sehr speziell, egal von wem sie kommt. Auch die Hermannsberg-Kupfergrube, eines der zwei besten Großen Gewächse bei Hermannsberg, zeigt diese Nase. Natürlich bei Tim Fröhlich ergänzt um die Sponti-Töne. Aber diese hohe Intensität des harten Vulkangesteins, dazu gleichzeitig eine weiße und gelbe Frucht, fast ein bisschen an weiße Johannisbeere erinnernde Säure. Pinke Grapefruit kommt dazu. Etwas verschlossen in dieser frühen Phase. Ist die Kupfergrube aber immer. Der Charakter ist eben nicht nur weiße Frucht, sondern eben sehr steinig und gleichzeitig etwas gelbe und fast rote Frucht. Im Mund so köstlich. Dramatisch vollmundiger als der davor probierte Felsenberg. Die Süße aus dem hohen Extrakt zusammen mit dieser weit über 8 Gramm liegenden Säure, ergibt ein unglaublich



pikantes Spiel. Das Schöne, anders als 2015 ist 2016 so unglaublich köstlich, da die Extraktsüße das Ganze so perfekt balanciert. Diese 5 Gramm Restzucker, anders als beim Felsenberg (unter 4 Gramm), machen vielleicht auch dieses Plus an Köstlichkeit aus. Der Wein hallt sehr lange nach. Salz, helle rote Frucht, gelbe Frucht, pinke Grapefruit. Puristisch und steinig, und trotzdem unglaublich lecker. Der Wein strengt nicht an sondern ist nur intensiv. Treibt Tränen in die Augen ob seiner Pikanz. Der Wein ist fein, aber final ist er einfach nur eine sehr große, pikante Köstlichkeit mit hoher Intensität, ohne dabei jemals brachial oder brutal zu sein. Alles Jahrgangsspezifisch fein und elegant. Das Ganze spricht so viele Facetten an. Dieser Kupferberg ist noch etwas verschlossen und vielleicht nicht das allerbeste von Tims GGs, denn da gibt es zwei glatte 100-Punkte-Weine, aber es ist ein tolles Unikat. 97–100/100

🍷 2016 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 „Frühlingsplätzchen“/Nahe

Lobenberg: 12,5% Alkohol, nur 4 Gramm Restzucker, über 8 Säure. Das in Monzingen gelegene Frühlingsplätzchen steht komplett auf rotem Schiefer. Geringe Maischestandzeiten, alle Weine nach kurzer Einmischung schon nach wenigen Stunden abgepresst. Ausschließlich spontan, hier im großen Holz, vergoren. Man wird es auf der Vollhefe belassen, je nach Wein, bis zum späten Frühling. Die Sponti Nase kommt bei diesem Wein besonders stark durch. Sehr rauchige, und dabei fast etwas süßliche Rieslingnase mit dieser gelben Frucht, typisch für das Frühlingsplätzchen. Es ist eine sehr charmante Lage. Der Wein zeigt unglaublich viel Mineralität im Mund, aber gleichzeitig auch eine weiche, süße Frucht. Dann dieser in 2016 so gern genommene Bratapfel, auch ein bisschen Pfeffer, dunkle Mineralität, obwohl es auf rotem Schiefer steht. Sehr fein verwoben und wunderbar lang. Aber, das ist sicherlich das charmanteste GG von Tim Fröhlich, obwohl es so lang, intensiv und mineralisch ist. Aber diese wunderbare Süße aus dem Extrakt überstrahlt einfach alles. Ein richtig leckerer, großer Wein. Und ich glaube, ich bewerte das Frühlingsplätzchen, das nach einigen Jahren in dieser Köstlichkeit noch weiter ausbaut, fast noch höher als die extrem gute Kupfergrube. Das Frühlingsplätzchen ist einfach so lecker. 98–100/100

🍷 2016 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 „Felsenberg“/Nahe

Lobenberg: Tim Fröhlich produziert links im Hang, neben Dönnhoff gelegen, eine kleine Parzelle aus dem Felsenberg. Seine Lage liegt etwas tiefer, näher am Fluss, und ist nicht so steil ausgerichtet. Dennoch schafft Tim es, den etwas extremeren Wein zu erzeugen. Extrem auf der steinig Seite in der Nase, totale Sponti Nase. Fast karg. Auch im Mund eine Explosion. So viel Druck, so viel Stein. Unendliche Mineralität und Salz. Trocken mit unter 4 Gramm, hohe Säure von über 8, alles bei nur 12,5% Alkohol. Wenn man sich die beiden Weine von Helmut Dönnhoff und Schäfer-Fröhlich nebeneinander denkt, ist der eine, nämlich der Wein von Dönnhoff, wesentlich charmanter und köst-





licher, trotz seiner extremen Mineralität und seiner Power. Aber er hat einen Schmelz aus der Extrakt-süße. Tim Fröhlich ist puristischer, noch präziser, noch mehr Geradeaus, kompromissloser. Aber auch das ein großer Wein, ohne jede Frage. 98 – 100/100

🍷 2016 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 „Stromberg“/Nahe

Lobenberg: 12,5% Alkohol, ca. 4 Gramm Restzucker, über 8 Gramm Säure. Kaum Maischestandzeiten, alle Weine nach kurzer Einmischung schon nach wenigen Stunden abgepresst. Ausschließlich spontan vergoren, hier im großen Holz. Der Wein wird es auf der Vollhefe belassen bis zum späten Frühling. Der Großteil der überwiegend wurzelechten Reben des Strombergs ist 80 Jahre alt, teilweise sogar älter. 100% Porphy, schwarzes Vulkangestein, 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 4000 und 5000 Flaschen. Der Stromberg ist für mich immer, seit vielen Jahren, der zweitbeste Wein von Tim, hinter dem Felseneck. Er besitzt eine so präzise, glasklare, Rasiermesserscharfe Mineralität hat. Dieser Feuersteinabdruck ist einfach genial. Viel weiße, auch etwas gelbe Frucht in der Nase. Aber auch Sponti-Töne und steinige Mineralität. In welchem Wein hat man schon so viel Feuerstein? Auch im Mund diese extreme Feuersteinigkeit. Ganz harter Stein, viel Salz, aber dann kommt auch wunderschöne Mandarine, pinke, hochreife Grapefruit, Renekloden und fast ein bisschen rote Zwetschge dazu. Dann kommt wieder die Pampelmuse mit Salz hoch, und wieder dieser Feuerstein. Grandios lang und intensiv. Und trotzdem, das macht 2016, ist die Säure so reif. Das Ganze ist so perfekt eingepuffert in diese Extrakt-süße. Ein super elegantes, ja ein erhabenes GG in dieser totalen Intensität, und trotzdem elegant, lecker und vor allem köstlich. Die Balance ist grandios. Wir sind hier ähnlich köstlich wie im Frühlingsplätzchen, aber wir sind eine Liga höher in der Präzision und Gradlinigkeit. Einer der besten Strombergs, die ich hier bisher probiert habe, wenn nicht der Beste. 100/100

🍷 2016 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 „Felseneck“/Nahe

Lobenberg: Das Felseneck ist Tim Fröhlichs größte Lage. Fast 8 Hektar, worauf nicht nur das Große Gewächs, sondern auch der Zweitwein „Schiefergestein“ und der Süßwein wächst. 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. Komplette 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. Der Jahrgang hat nur 12,5% Alkohol, 4 Gramm Restzucker und über 8 Gramm Säure. Kaum Maischestandzeiten, alle Weine nach kurzer Einmischung schon nach wenigen Stunden abgepresst. Ausschließlich spontan, hier im großen Holz, und zu einem gewissen Teil im Stahl vergoren. Dann verbleibt der Wein auf der Vollhefe bis zum Frühjahr. Die Nase natürlich, wie alle Weine bei Tim, vom Sponti-Ton geprägt. Und dann kommt viel Stein. Nicht so glasharter Stein wie im Stromberg, eher kühler Stein vom blauen Schiefer. Völlig anderer Wein, auch wenn beide unheimlich mineralisch sind. Durch die Vergärung im Stahl hat Tim die Säure noch etwas besser erhalten. Der Wein hat wirklich tollen Gripp, und trotzdem dieses kleine, süße Schwänzchen. Was den Jahrgang 2016 so auszeichnet ist diese reife Extrakt-süße. Für einen Felseneck ist er unglaublich lecker, der ebenfalls erstaunlich zugängliche Stromberg ist sicherlich der größere Extremist. Felseneck strahlt totale Erhabenheit und Harmonie aus. Und große Ruhe, ganz in sich zu Hause. Und dabei ist er so köstlich. Für Tim Fröhlich ist es eher ungewöhnlich, dass es so ein leckeres Großes Gewächs gibt, was trotzdem so intensiv ist in der Steinigkeit. Den Jahrgang perfekt getroffen in seiner Erhabenheit und seinem Gripp, perfekt bei dieser großen Harmonie. Ein unglaublich leckeres, lang nachhallendes, mit süßer Frucht hochrollendes Großes Gewächs. Einer der Weine des Jahrgangs. 100/100

🍷 2016 Schäfer Fröhlich · Riesling Felseneck Spätlese Goldkapsel (fruchtsüß)/Nahe

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 es 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. Die Nase ist fein, ist wie die besten Spätlesen dieses Jahres. Fast kabinettartig fein. Traubensaft, aber nicht süß. Im Mund so dramatisch balanciert. Anders kann man es nicht sagen. Wir hatten schon so eine geile Spätlese im Jahr 2015. Im Jahr 2016 ist sie nicht besser, nur etwas feiner. Nicht ausspuckbar in der Verkostung. Unglaublich lang, für Minuten nachhallend, und trotzdem im Zucker ganz fein bleibend. Nichts Pappiges, nichts Breites. Fast Essensbegleiter oder perfekter Aperitif für den Abend. Ich, als Nichtsüßweintrinker, finde das einen mega-schicken Stoff. Und ich mag Spätlesen eigentlich am wenigsten von allen Süßweinen direkt nach den für mich untrinkbaren Trockenbeerenauslesen. Aber das hier ist so erhaben, balanciert, spielerisch leichtfüßig, tänzelnd. Das gehört für mich zu den wenigen, ganz großen Süßweinen des Jahres. Das ist so etwas wie die Spätlese aus dem Abtsberg bei Maximin Grünhaus. Und es ist nicht weit hinter den besten Auslesen aus dem Prälat. In der Köstlichkeit und der Trinkigkeit vielleicht sogar gleich. Toller Stoff. 99 – 100/100



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.



2016 Schloss Saarstein · Schloss Saarstein Riesling /Mosel Saar Ruwer

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. Ein absoluter Freak-Gutswein mit hohem Genussfaktor. 93/100

2016 Schloss Saarstein · Riesling Alte Reben Spätlese trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Gut 12,5% Alkohol, 7 g Restzucker, 8 g Säure. 2016 ähnlich zu 2015. Diese Reben sind 1943 gepflanzt worden in den besten Lagen des Großen Gewächses Schloss Saarsteiner. Es gibt immer wegen Verrieselung nur sehr kleine Beeren und einen winzigen Ertrag. Ganztraubeneinmischung, 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. Die Trauben wurden 2016 gelesen mit etwas über 100 Grad Öchsle, deshalb 2016 etwas mehr Alkohol. Eine puristisch, steinige Nase. Schiefer, Grapefruit, unendlich lang und fokussiert mitig. Sehr viel Minze, Maiglöckchen, Pakistani Night, tolle Blumigkeit, aber alles mittig, sehr konzentriert und ein irrer Geradeauslauf und Zug in der Nase. Im Mund ist dieser Zug und Geradeauslauf noch mal verstärkt. Extrem fein und elegant. Voll auf der gelben und pinken Grapefruit laufend, Zitronengras, ein Hauch ganz feiner Darjeeling-Tee, enorm steinig, salzig, endet im Unendlichen und hat so viel Dampf und trotzdem so viel Feinheit. Dazu 2016 aber feine Extraktstoffe, der Wein wurde später gelesen und ist deshalb milder und feiner als 2016, erhabener, etwas komplexer, weniger krachend. Nicht besser, nur erwachsener als

der ungestüme 2015. Er macht deshalb trotz der Polarisierung auch noch ganz viel Freude, ist lecker, bleibt aber am Ende ein extrem feiner, köstlicher, raffiniert finessenreicher Purist mit unendlicher Länge. 97–98+/100

2016 Schloss Saarstein · Riesling Schloss Saarsteiner GG Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

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 Extraktstoffe der extrem langen Vegetationsperiode, der realen Reststoffe 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 Mehlaubefall, 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

2016 Schloss Saarstein · Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett (feinherb)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Wein hat 9,5 Alkohol, 24 Gramm Restzucker und 9,2 Säure. Das heißt, wir sind in der Säure noch etwas über 2015. Wie 2015 ist das wieder unendlich leicht und hat trotzdem einen riesigen Spannungsbogen. Der Wein ist unglaublich pikant. Auf Schloss Saarstein gab es einige totale Sieger, die



2015 erreichen oder sogar toppen können wie der QbA, ganz klar das Große Gewächs (besser denn je), und auch dieser feinherbe Riesling ist wirklich genial in seiner Leichtigkeit und gleichzeitig mit der immensen Spannung und Dichte. Superfein in der Nase. Weiße Blumen, weißes und gelbes Steinobst, aber auch sehr viel Weintraube. Einfach schlicht traubig mit einer schönen Dichte, Länge und Rasse. Und im Mund kommt knackiger Gripp dazu. Diese wunderbare Säure, die von dem Schmelz der langen Vegetationsperiode so unglaublich balanciert wird. Der Wein ist süffig, soooo köstlich. Man mag reinspringen. Und trotzdem hat der Wein Gripp, Länge und alles was man braucht. Verspielt, rassig, lang, süß, sauer. Die ganze Bandbreite. Am Ende kann man nur sagen: Lecker. Und selbst ich Süßweinegegner kann diesen Wein perfekt trinken. Als Essensbegleiter wie auch als Aperó. Dieser 2016er ist so gut wie der 2015er und ist eines der famosen Preis-/Leistungswunder im feinherben Bereich des Jahres. 95+/100

Schlossgut Diel

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 auf Grund des sehr unterschiedlichen Terroirs den Stil der Mosel, des Rheingau und sogar der Pfalz. Was alle Weine des Schlossgut Diel eint, ist ihr ungeheurer Schmelz und das fast wollüstige Trinkvergnügen, und das gilt schon für den einfachen Gutsriesling.



2015 Schlossgut Diel · Cuvée Victor/Nahe

Lobenberg: 60% Weißburgunder und 40% Grauburgunder. Spontane Vergärung im großen Holzfass und Barrique. Ausbau im gebrauchten Holzfass, ca. 10 Monate auf der Vollhefe. Die Barriques werden etwas gerührt, also Bâtonnage, um keine Oxidation zu bekommen. Das große Stückfass bleibt so wie es ist. Danach Füllung im August. Ca. 6 Monate Flaschenlager bevor es in den Verkauf geht. 2015 war ein Traumjahr in Deutschland und auch ein Traumjahr für Weißburgunder. Das ist hier klar die Dominante in dieser Cuvée. Sehr feines Holz, noch Hefespuren. Aber viel weiße, schmelzige Frucht. Weißer Pfirsich, weiße Blüten, auch etwas Jasmin, sehr cremig. Dieser Grauburgunder gibt ein klein bisschen Struktur zu diesem Weißburgunder. Macht ihn sogar fast ein wenig schlanker und präziser. Der Mund ist dann erstaunlich frisch. Auch hier Weißburgunder als Dominante mit der weißen Frucht. Weißer Pfirsich, auch etwas Renekloden, wieder diese Blumigkeit, Frühlingswiese. Schöner Schmelz, auch durchaus üppiger Wein. Der Grauburgunder hält die



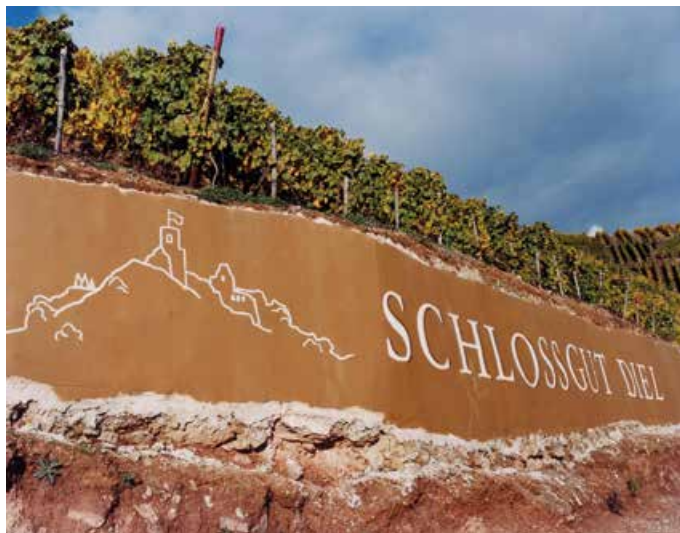
Linie, der Weißburgunder bringt die Aromatik und die Komplexität. Eine schicke Weißburgunder Cuvée. Deutlicher entfernt inzwischen von Burgund. Sehr eigenständig. 94–95/100

2016 Schlossgut Diel · Riesling trocken „Nahesteiner“/Nahe

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 Extrakt Süße. 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

2016 Schlossgut Diel · Riesling trocken „Dorsheim“/Nahe

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 Extrakt Süße 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



2016 Schlossgut Diel · Riesling „Eierfels“/Nahe

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 klassische 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 widerspiegelt, 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

2016 Schlossgut Diel · Riesling Großes Gewächs „Pittermännchen“ GG/Nahe

Lobenberg: Zu 100% auf Schiefer gewachsen. Immer die verspieltste Lage bei Diel. Immer 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. Und das Pittermännchen bleibt seinem Ruf treu. Schiefer, Feuerstein. Die ganze Gesteinspalette. Zusammen mit wunderschöner Mango, süßem Assam Tee und einer wunderschönen Krautwürze daneben. Leichte Phenolik von der kurzen Standzeit auf der Maische. Spontanvergoren. Und dieser Sponti-Touch von der natürlichen Hefe ist durchaus noch spürbar. Die Nase ist wirklich ein Traum. Der Mund, wie sich schon in den ersten Rieslingen bei Diel andeutete, unglaublich fein. Wir sind hier überhaupt nicht so laut, krachend wie 2015. Die Säure ist so viel reifer und dadurch milder. Sie ist gar nicht viel tiefer. Nur reifer und milder. Das Ganze mit dieser Extraktsüße, bringt ein Pittermännchen was nicht so extrem springt, sondern in sich viel versammelter ist. Was viel mehr Ruhe ausstrahlt. Getragen und

trotzdem kommt hier im Mund zur Mango auch noch Orangenabrieb, ein bisschen süße, pinke Grapefruit. Gar nicht so viel Zitrusaromen sondern auch Pfirsich und Nektarine. Auch wieder diese Krautwürzigkeit von den Rappen. Das passt perfekt zu diesem ganzen steinigen Nachhall. Feuerstein und Salz. Dieses Pittermännchen 2016 ist kein Kracher wie 2015. Der Wein ist nicht aufregend, sondern in sich schlüssig. Schön und lang und trotzdem zu 100% Schiefer. Damit ist er im Grunde doch so anders als viele andere Große Gewächse, die, gerade in der Nahe, auf anderen Böden stehen. Das ist der sicherlich moseltypischste Nahe-Wein unter den Großen Gewächsen. Das passt sehr gut. 98–99/100

2016 Schlossgut Diel · Riesling Großes Gewächs „Goldloch“ GG/Nahe

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. Hier, wie bei allen Großen Gewächsen, liegt der Alkohol bei 12,5%, Restzucker 5. Das Goldloch ist anfangs immer etwas verschlossener, nicht so expressiv wie das Pittermännchen. Kann er auch nicht auf Grund des Terroir Abdrucks. Aber auch hier der jahrgangsspezifische Bratapfel, nur etwas Mango. Es fehlt die, aus dem Pittermännchen bekannte Feuersteinigkeit. Dafür ist er viel feiner, viel versammelter, in sich stimmiger und geschlossener. Ein erhabener Riesling. Der Mund ist ganz köstlich. Das ist die Fortsetzung des Eierfels, der auch schon so erhaben war. Dieser Wein hat Größe. Das ist nicht anders zu beschreiben als erhaben. Etwas felsische Cremigkeit. Etwas an einen Chardonnay von Leflaive erinnernde Cremigkeit. Und dann kommt wieder ein bisschen Mango, Tee, Zitronengras und ein ganz klein bisschen Orangenabrieb und Mandarine. Diese phänomenale Größe und Erhabenheit ist genau das Gegenstück zum springenden, etwas nervösen Pittermännchen. Aber dieser Goldloch hat wirkliche Größe. Ist die noch feinere Version des Eierfels, was ja auch logisch ist, denn der Eierfels hat ja nur einen Teil der Fässer des Goldloch erhalten. Ein wunderbarer, traumhafter Riesling, wie ich ihn so gut bei den Diels noch nicht probiert habe. Er hat weniger Süße, ist aber doch cremig, schmelzig. Hat viel reiferer Säure und ist in seiner Erhabenheit und burgundischen Art so stimmig, so ruhig, so angekommen. Top Wein. 100/100

2014 Schlossgut Diel · Pinot Noir „Caroline“/Nahe

Lobenberg: Es gibt nur 2000 Flaschen. Der 2014er ist komplett von Hand entrappt. Ein wahnsinniger Aufwand. Zur Einmischung 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. 2014, ein schwieriges Jahr in Deutschland. Aber dieser Pinot Noir ist so köstlich, ist so wunderschön. Beim probieren ergibt sich dann eine Tendenz weg von Burgund, hin in die Schweiz. Ich fühle mich erinnert an Weine von Studach in dieser schönen Mineralität. Obwohl der 2014er von Diel überhaupt keine Rappen hat. Trotzdem hat er eine so schöne Würze. Gefällt mir ausgezeichnet. 95–96/100

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 Châteaunkonzept. Thomas Haag präsentiert Weine mit enormem Standard, überzeugende Schlossweine!

2016 Thomas Haag / Schloss Lieser · Riesling SL QbA trocken / Mosel Saar Ruwer

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 Gutsweibasis 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

2016 Thomas Haag / Schloss Lieser · Riesling SL Kabinett trocken / Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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. 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 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 Süßbereich eine Liga höher. Ein Trinkvergnügen, das so außerordentlich ist. Das ist so ungeheuer charmant, lebendig und frisch. Das ist so sehr Vorzeige-Deutscher-Riesling, feinstes 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 begeisterte Terrassenwein, den es braucht. 95/100

2016 Thomas Haag / Schloss Lieser · Riesling SL Helden Spätlese trocken / Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 Alkohol liegt bei erfreulich knappen 12,0, Restzucker und Säure wie in 2015 knapp unter 8. Trotz analytisch nahezu gleicher Werte ist 2016 doch sehr anders. Auf gleichem Qualitätslevel, aber in einer ganz anderen Erscheinungsform. Durch die extrem lange Vegetationsperiode bis in den November hinein haben die Weine eine Extraktsüße, einen Schmelz, den der laute, aber geniale 2015 in dieser Form nicht hatte. Da geschah die Balance anders. Hier in 2016 kommt diese unglaubliche Süffigkeit dazu. Die Nase dieser Spätlese aus der Lage Helden ist, was Wunder, deutlich zu unterscheiden vom Kabinett. Der Schmelz ist noch etwas voluminöser, der Wein ist dichter. Wir haben hier auch reine Weintraube, aber auch leichte Rosinentöne, obwohl es keinerlei Botrytis gab. Unglaublich schmelzige Dichte.



Fast etwas süße Wucht dahinter. Im Mund ungeheures Spiel zwischen dem süßen Schmelz und der steinigen, mineralischen, guten Säure, die aber nichts Aggressives hat. Der Wein ist dicht, trinkig, süffig. Ob er an diese extreme Filigranität und Leichtfüßigkeit des Kabinetts aus dem eigenen Hause herankommt, wag ich zu bezweifeln. Der Trinkgenuss ist auf jeden Fall eher für den etwas voluminöser trinkenden Konsumenten. Die Frage ist: Wer möchte etwas mehr Fett? Wer möchte etwas mehr Dichte? Und wer möchte nicht diese unglaubliche Feinheit des Kabinetts? Ich bewerte ihn deshalb nicht höher. Er hat nur einen anderen, dichteren, kräftigeren und deutlich üppigeren Charakter. Aber vielleicht etwas mehr Originalität durch die hier 100%ige Terroir-Typizität vom blauen Schiefer des „Heldens“. 95/100

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Bernkasteler Doctor Riesling 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenlagen an der Mosel. Seine Großen Gewächs waren noch nicht abgeschwefelt und befanden sich voll in der Gärung. Die Weine brauchen immens Zeit! Eine Verkostung war einfach nicht denkbar. Sie werden die Notizen aber online finden, sobald ich die Weine im Endstadium verkosten konnte.

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Himmelreich Riesling 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenlagen an der Mosel. Seine Großen Gewächs waren noch nicht abgeschwefelt und befanden sich voll in der Gärung. Die Weine brauchen immens Zeit! Eine Verkostung war einfach nicht denkbar. Sie werden die Notizen aber online finden, sobald ich die Weine im Endstadium verkosten konnte.

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Piesporter Goldtröpfchen Riesling 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenlagen an der Mosel. Seine Großen Gewächs waren noch nicht abgeschwefelt und befanden sich voll in der Gärung. Die Weine brauchen immens Zeit! Eine Verkostung war einfach nicht denkbar. Sie werden die Notizen aber online finden, sobald ich die Weine im Endstadium verkosten konnte.

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Niederberg Helden Riesling 🍷 Großes Gewächs/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Thomas Haags Großen Gewächs waren noch nicht abgeschwefelt und befanden sich voll in der Gärung. Die Weine brauchen immens Zeit! Eine Verkostung war einfach nicht denkbar. Sie werden die Notizen aber online finden, sobald ich die Weine im Endstadium verkosten konnte.

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Niederberg Helden Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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. Das ist die zweite Auslese, die ich von Thomas Haag in diesem Jahr nehme. Der Doktor war berauschend, aber Niederberg Helden ist auch eine Sensation. Vor allem weil die Nase so ganz anders ist. Der Weinberg steht auf blauem Schiefer. Eine kühle, sehr harte Gesteinsart, die aber sehr expressiv ist und viel Terroir ausdrücken kann. Diese Auslese zeigt deutlich mehr Akazienhonig in der Nase. Sehr traubige Frucht, hohe Intensität. Dazu aber auch ein

bisschen mineralische Schärfe. Die Kühle und gleichzeitig diese Akazienhonig-Süße, Karamelle. Der Mund hat eine höhere Intensität als die Doktor-Auslese, bleibt immer noch, was eben dem Jahrgang 2016 entspricht, in dieser fast Kabinettartigen Leichtigkeit, und hat trotzdem eine weitaus höhere Intensität als der Doktor. Schiebt mehr, hat viel mehr Druck. Unglaubliche Gesteinsmassen, und trotzdem diese Akazienhonig-Süße, diese Karamelligkeit. Das ist eine ganz hervorragende Balance, das ist eine Auslese mit etwas Druck, etwas mehr Wucht, und trotzdem kein Fett. Trotzdem bleibt sie trinkig. Es ist eine wirkliche Geschmackssache, ob man zu dieser Kabinettlichten Doktor greift, oder dieser etwas intensiveren Helden-Auslese. Beides große Weine, und beide völlig anders. 98–99/100

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Bernkasteler Doctor Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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. Die Nase des Doktors ist so speziell, dass man sie immer herausfindet. So auch aus dieser neuen Lage von Thomas Haag, in der er Rebfläche zukaufen konnte. Eine ganz kleine Lage alter Reben. Eine tolle Schiefriigkeit und trotzdem eine grandiose Feinheit. Die Nase ist wie ein feiner, geschliffener Kabinett, und das für eine Auslese. Das ist das Spezielle des Jahrgangs 2016. Diese lange Vegetationsperiode, diese toll erhaltene Säure, aber vor allen Dingen diese Balance, die für den Jahrgang spricht. Die völlig botrytisfreien Auslesen kommen so spielerisch rüber. Auch im Mund würde niemand auf diesen hohen Zuckergehalt kommen. Der Wein ist ein perfekter Essenbegleiter, ein perfekter Aperero. Leicht, süffig, unglaublich charmant. Er berührt alle Sinne. Das macht so viel Freude, und er hat überhaupt nicht diese Schwere und Üppigkeit, welche Auslesen haben können. Er hat die Leichtigkeit eines Kabinetts. Das ist so filigran. Er hat vielleicht nicht ganz die Substanz der Erdener Prälat Auslesen. Dafür hat er eine Filigranität und Raffinesse, die seinesgleichen sucht. Er steht auf gleichem Niveau wie die Brauneberger Juffer Sonnenuhr seines Bruders Oliver Haag. Etwas weniger Dampf in der Mitte, dafür noch etwas filigraner. Fast Saarartig verspielt. Das ist ein Traum von Auslese, auch für nicht Süßwein-Trinker, weil er so filigran verspielt bleibt, wenig anstrengt. So wenig Süße mit ihrem süßen Druck im Vordergrund, sondern das Raffinierte, Verspielte, Leichtfüßige. Eine begeisternde Auslese. 98–100/100

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Niederberg Helden Riesling Auslese Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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. Dieser Wein war 2015 schon wirklich sagenhaft gut. Auch 2016, wengleich er nicht in allen Bereichen dem feinen Stil des 2016er Jahrgangs entspricht. Anders als die Auslesen von Thomas Haag ist die Auslese Goldkapsel mit satter Botrytis ausgestattet. Das heißt, der Wein hat unglaubliche Wucht und trotzdem hat er die spezifische Feinheit des Jahrgangs 2016. Dieses Filigrane, Leichte. Er hat eben diese Botrytis-Wucht darunter, mit einem unheimlich langen Nachhall. Mir persönlich gefiel 2015 noch etwas besser, weil diese etwas lautere Säure für mich bei dieser Botrytis, eine andere Form der Balance gebildet hat. Die Säure in 2016 ist moderater, deshalb bleibt der Wein trotzdem spielerisch, weil einfach die Süße in 2016 viel zarter und feiner ist. Ich würde sagen: Harmonie und Balance, nur alles eine Spur weniger hochintensiv als 2015. Trotzdem im Rahmen von Botrytis Auslesen großartiger Stoff. Und diese Helden Auslese Goldkapsel ist in 2016 eine der ganz wenigen Botrytis Weine den ich einkaufe, weil hier die Balance und die Harmonie gewahrt ist. Ansonsten besticht 2016 durch seine so unglaublich köstlichen, kabinettartigen, botrytisfreien Auslesen, die meinem, eher nicht süßen Geschmacksbild, viel mehr entsprechen. Aber bei dieser Goldkapsel Auslese von Thomas Haag konnte ich nicht vorbei, dafür ist die Intensität viel zu gut. 98+/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 daher kommende 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.



2015 Vollenweider · Riesling Felsenfest trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Felsenfest ist Vollenweiders Gutswein. Und selbst hier bekommt man bereits einen extrem markanten Riesling. Das Bouquet ist dicht, eine Mischung aus Spontanvergärung, rauchigen Noten, auch etwas Schwefel in der Jugend. Am Gaumen scheint man Steine zu lutschen. Kräuter, eine knackige Birne, Gelbwurz. Ein vibrierender, erfrischender Riesling. Und wie ich mehrfach erfahren durfte, kann er sogar richtig über viele Jahre reifen. 92/100

2015 Vollenweider · Riesling Wolfer Goldgrube /Mosel Saar Ruwer

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. Der 2015er beweist die Größe des Jahrgangs. Das ist aktuell ein ungeschliffener Rohdiamant. Schieferwürze, Anis, Quitte, etwas Apfel und Steinobst. Am Gaumen spannungsgeladen, athletisch, ultra präzise und tänzelnd. Kein lauter Wein, ein präziser Wein. Von höchstem Wiedererkennungswert. Ein klarer und hochmineralischer Moselriesling. 94+/100

2015 Vollenweider · Riesling Schimbock/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das ist quasi Daniel Vollenweiders Großes Gewächs. Eine monolithische Ausstrahlung. Schimbock ist nur wenige hundert Meter von der Goldgrube flussabwärts gelegen. Seit 2005 bewirtschaftet Vollenweider diesen 0,5 Hektar kleinen Hang. Steiniges Bouquet, Schieferwürze, etwas dezent rauchiges umschließt die Birnenfrucht, und dazu auch etwas weißer und roter Pfirsich und fast grüne Aprikose. Avocado dazu? Am Gaumen ist dieser trockene Riesling athletisch und er tänzelt am Gaumen. Er hat einen raffiniert tabakigen Unterton, der ihn so geheimnisvoll macht. Die Säure-Frucht-Proportion ist perfekt. Ein Langstreckenläufer und ganz großer trockener Riesling. Er erinnert auch an die großen Weine von Clemens Busch. Schimbock ist ein ganz großes Präzisionswunder! 96–98+/100

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.



2016 von Oetinger · Riesling Marcobrunnen GG Großes Gewächs/Rheingau

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

🍷 2016 von Oetinger · Riesling Siegelsberg 🍷
Großes Gewächs/Rheingau

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



von Racknitz

Das Weingut von Luise von Racknitz ist der ehemalige Gutshof des Klosters Disibodenberg. Seit dem 11. Jahrhundert (!) wachsen auf den Klosterweinbergen bereits ununterbrochen Reben. Der erste Weinbau an dieser Stelle erfolgte – historisch belegt – im 7. Jahrhundert von den Römern. Hildegard von Bingen lebte 40 Jahre in diesem Kloster und verfasste hier ihre bedeutendsten Schriften. Die Vorfahren von Luise von Racknitz erwarben die Klosteranlage und den Hof 1753 und entschieden, ein waschechtes Weingut daraus zu erschaffen. In den 30er Jahren war es eines von nur fünf des „Verein der Naturwein-Versteigerer an der Nahe e.V.“, dem Vorläuferverband des heutigen VDP. Wenn das nicht Tradition und Geschichte ist! 1953 erbte die Mutter von Luise von Racknitz das Weingut in verwildertem Zustand. Die Familie brachte alles wieder auf Vordermann und betrieb Obst- und Fassweibau. 2003 übernahm dann Luise Freifrau von Racknitz mit Ihrem damaligen Ehemann das Weingut und baute es zu einem Flaschenweinbetrieb, so wie wir ihn heute kennen, um. Die von Hand gelesenen Trauben werden mit Stiel und Stängel mazeriert. Der Most wird spontan mit wilden Hefen vergoren und bekommt die Zeit, die dafür nötig ist. In der aufstrebenden Region der Nahe gibt es inzwischen große Konkurrenz auf der obersten Qualitätsstufe: Mit dem Gut Hermannsberg und Tim Fröhlich haben sich nach den Altvorderen Dönnhoff, Schönleber und Diel in den letzten Jahren zwei Weingüter aufgetan, die viel Furore machen und eine neue Richtung für die Region vorgeben. Von Racknitz wird das nächste Kult-Weingut sein, Luise von Racknitz und ihre Weine sind in jeder Beziehung "anders" und eine echte Bereicherung!



🍷 2015 von Racknitz · Riesling Odernheimer Kloster
Disibodenberg trocken/Nahe

Lobenberg: Die Besitzerin Luise von Racknitz nennt diesen Wein „Luise in Flaschen“. Der Disibodenberg ist ein Wein völlig ohne Schnörkel, völlig frei von Modeinflüssen. Bio von der Sorte, als es gerade in Mode kam: keinerlei Zugeständnisse an den weichgespülten Markt. Der Weinberg ist ca. 6ha groß. Buntsandstein, Tonschiefer. Das ganze in Terrassenform angelegt mit Umkehrerziehung. Der durchschnittliche Hektarertrag des Weins liegt bei nur 15 hl/ha. Die Reben hier bei von Racknitz sind zwischen 40 und 50 Jahren alt. Die Weine werden spontan vergoren im Stahl und dann auf der Vollhefe ausgebaut. Filtrierung erst kurz vor der Füllung. Deutlich mineralgeprägte Nase im Wein. Die Frucht steht komplett hinter der steinigen Mineralität zurück. Der Tonschiefer dominiert. Man sollte ihn dekantieren, dann offenbart er Quitte, blumige Aromen und Zitrusfrucht. Die Frucht des Disibodenberg bleibt immer verhalten, bleibt stets hinter der Struktur und Mineralität zurück. Der Mund erscheint wie ein Schluck Gesundheit. Erdigkeit. Leicht karge Frucht. Anmutend wie die Früchte in der ersten Zeit der Biobewegung. Alles nicht üppig, alles sehr karg, einfach aber sehr ehrlich und dicht. Ein Wein mit extremer Würze und mit schöner Länge. Immer wieder hervortretende Mineralität. Das Gegenteil eines gemachten Weins, das Gegenteil der aktuellen Mode, total durchgegoren und trocken. Dieser von Racknitz Wein ist so ziemlich das Erdigste und Geradlinigste, was ich in den letzten Jahren probiert haben. Aber man muss diesen Purismus schon schätzen. Dann ist der Odernheimer Kloster Disibodenberg Riesling trocken eine echte Bereicherung, ein toller Riesling. 95–96+/100

von Winning

Stephan Attmann macht sich daran, die berühmten Lagen der zentralen Mittelhardt 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. Unter der Leitung von Stephan Attmann hat man mit von Winning ein bahnbrechendes Konzept gefunden, um das Potenzial dieser traumhaften Weinbauregion so weit wie möglich auszureizen. Meiner Meinung nach ist Stephan Attmann und sein Weinverständnis und Stil die Zukunft der Weißweine der Pfalz und eine große Bereicherung für Deutschland insgesamt! Er zählt mittlerweile zu den besten Winzern Deutschlands.



2016 von Winning · Sauvignon Blanc II/Pfalz

Lobenberg: Der Einsteiger beim Sauvignon Blanc bei „Von Winning“. Ein Terroirwein mit schlankem Alkoholgehalt. Die Böden der Mittelhardt machen ihn 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

2016 von Winning · Sauvignon Blanc I/Pfalz

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 Reneklude, Mirabelle, weißer Pfirsich. Adieu Neuseeland, Bye bye Steiermark. Wir sind hier im reifen Frank-



reich, 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

2016 von Winning · Sauvignon Blanc „500“/Pfalz

Lobenberg: Der Sauvignon Blanc 500 ist aus den besten und kühlest Lagen bei von Winning. 500 deshalb, weil der Wein im 500-Liter-Tonneaus 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 mit diesem 2016er ganz sicher bei Dageneau an der Loire. Bei einem Sauvignon Silex. Und zwar in einem sehr reifen Jahr. 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. Das wird jedes Jahr besser in diesem Sauvignon. Grandioser Stoff. 97–99/100

2016 von Winning · Riesling trocken Win Win (Domaine)/Pfalz

Lobenberg: Der Domaine-Riesling wird jetzt seit mittlerweile 2 Jahren ausschließlich aus Trauben aus eigenen Weinbergen gemacht. Im Gegensatz zum Level darunter. Es gibt also noch diesen einen Wein aus Pachtverträgen. Der Wein heißt dann Riesling Drache. Und ist etwas süßer und runder abgestimmt. Geht überwiegend in den Export. Wir bleiben selbstverständlich nur beim Win Win, der zur Hälfte in 2 bis 4 jährigem Holzfass von 800–1500 Litern ausgebaut wird. Durchgegoren, fast kein Zucker. Und diese Nase mit dieser leichten Holzstütze ist schon perfekt. Zumal 2016 mit dieser Filigranität, mit dieser weißen Frucht und Blütenduftigkeit zu diesem Holz, perfekt passt. Das ist so schwebend, so getragen, so fein. Obwohl er durchgegoren ist zeigt der Wein eine wunderbare Extraktsüße, eine Dichte, eine Rundheit. Der Win Win gehört zu den besten Gutsweinen in Deutschland. Er hat viel weiße Frucht im Mund, aber auch einen leichten Touch Orangenabrieb, Mandarine, schöne Länge. Die Säure ist komplett reif und mit diesem Zuckerschwänzchen aus der Extraktsüße verbunden. Toll balanciert, aber alles springt hin und her und macht große Freude in dieser Pikanz. Nichts tut weh, nichts ist zu stark in der Säure. Es ist eine Köstlichkeit. Ein ganz feiner, schicker Wein. 93/100

2016 von Winning · Riesling Ruppertsberger Reiterpfad trocken/Pfalz

Lobenberg: Eine berühmte, herausragende Premier-Cru-Lage bei von Winning. Die gleiche Lage ist beim Nachbarn von Buhl eine Grand-Cru-Lage, weil es ein anderer Teil des Reiterpfades ist. Anders als der Deidesheimer Paradiesgarten ist der Ruppertsberger Reiterpfad weniger süß, üppig, opulent und erotisch. Und unglaublich stylisch. Die total eingebundene, durch großes Holzfass gestützte Säure, ist so mild, so gar nicht Apfelsäure. Alles ist reif. Die Stütze vom süßen Extrakt in einem durchgegoenen Wein bringt eine Balance auf höherem Level. Dieser Charakter der Pfalz hat sich bei Christmann angedeutet, und sich bei Buhl fortgesetzt, und zeigt sich jetzt auch bei von Winning. Wir haben so unglaublich schicke Weine. Der Stoff ist köstlich, von der ersten Sekunde ist dieser Reiterpfad ein Ausbund von Eleganz. Weiße Frucht, weiße Blüten, leichte Weißburgunderanmutung, aber nicht süß. Weniger süß als der Paradiesgarten, gradliniger, präziser. Schön lang. Leichtes Salz und leichte Steinigkeit am Ende. Verliert aber nie die Köstlichkeit und diesen Schick des totalen Schiffs. So langsam verstehe ich, warum Klaus-Peter Keller aus Rheinhessen gesagt hat: 2016 sei zwar genial in den nördlichen Gefilden, aber die Perfektion gäbe es eigentlich nur in der Pfalz. Weil es hier einfach die Mega-Eleganz mit dieser Delikatesse gibt. Das Holz stützt perfekt. In diesem Jahr bin ich froh, dass von Winning noch Holz einsetzt, weil es einfach nochmals Struktur im Rücken gibt. Das ist ein besserer Reiterpfad als ich ihn je getrunken habe. Nein er hat nicht diesen Druck eines Grand Crus, aber er hat dessen Delikatesse, Feinheit und Eleganz allemal. Der Wein ist ganz anders als der Paradiesgarten. Es ist das elegante Gegenstück auf dem gleichen Level. 96–97+/100

2016 von Winning · Riesling Königsbacher Ölberg trocken/Pfalz

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 durchgegoen. 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 (Rup-



pertsberger Reiterpfad) total stylisch geradeaus 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 gadenlos gut. 96–97+/100

2016 von Winning · Riesling Deidesheimer Paradiesgarten trocken/Pfalz

Lobenberg: Von Winning will keinerlei Ortsweine, übergeht diese Stufe vom Win Win hin zu Premier-Cru-Lagen. Die Nase ist auf der einen Seite total zart, auf der anderen Seite durchaus süß und mit gewissen, fast erotischer Fülle ausgezeichnet. Wunderschöne süße Frucht, nur aus der Extraktsüße stammend. Der Wein ist durchgegoen und hat trotzdem diese üppige, reiche Frucht. Die Säure ist mild, reif, und die Balance zwischen der Extraktsüße und der Säure ist ganz hervorragend. Das mündet in eine wahnsinnige Köstlichkeit schon in der Nase. Eigentlich aus einer kühlen Lage stammend schafft 2016 eine Balance auf höherem Level, schafft 2016 es aus zum Teil lauter Zitrus Säure eine totale Eleganz zu zaubern. Das ist so köstlich, das ist im Grunde assoziativ die Fortsetzung der Weine von Steffen Christmann aus Gimmeldingen. Das hat fast die Liga einer nächsten Stufe. Das ist fast Grand Cru in dieser Feinheit, in dieser Raffiniertheit. Aber es bleibt ein total süffig, eleganter, leckerer Wein. Und das große Holzfass bringt perfekte Stütze. Gott ist das ein köstlicher Wein. So etwas von unglaublich lecker. Ein göttliches Getränk. „Everybody's Darling“. Jeder wird sich mit Freude darauf stürzen. Das ist ein echter Muss Kauf. 96–97/100

2016 von Winning · Riesling Kalkofen Großes Gewächs/Pfalz

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. Das ist schön im ganzen Reigen, der zwar total durchgegoenen, trockenem aber über die Extraktsüße süßlichen, fruchtigen, leckeren Weine, zeigt der Kalkofen einmal eine unheimlich präzise, gradlinige, fast steinige Nase vom Kalk. Sehr elegant, sehr fein. Auch dieser Wein hat keine Zitrusfrucht. Wie alle Pfälzer



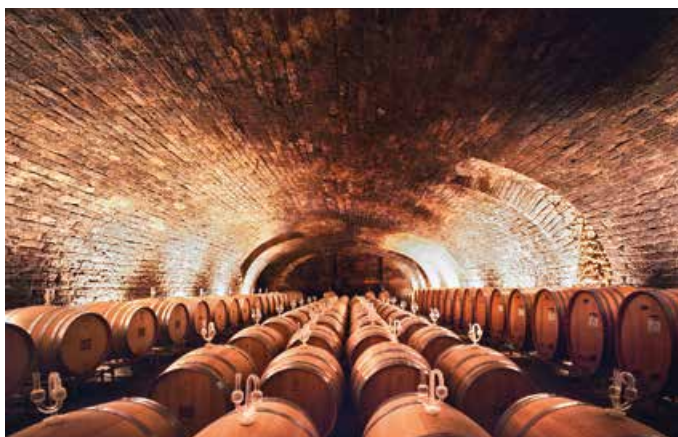
im Jahr 2016 ganz fein getragen. Weiße Frucht, sehr viel Blüten und sehr viel Kalkstein. So schön eingerahmt, so toller Geradeauslauf. Aber nichts zum Niederknien, nichts Grandioses, sondern einfach nur schön, zart, geschliffen und perfekt mit ganz sauber definierten Kanten. Auch im Mund die große Klarheit. Wie schön, dass dieses GG so anders ist als viele Premier Crus. Ganz anders als der Deidesheimer Paradiesgarten. Wir sind hier so kühl, präzise und klar in der Ausrichtung. Der Kalkstein mit dem süßen Fruchtschmelz und der wunderschönen Säure. Und trotzdem ist es nicht opulent. Das ist die feinere Version des Deidesheimer Paradiesgartens in einem tollen Geradeauslauf. Trotzdem bleibt es dabei: 2016 ist unglaublich fein, köstlich und sofort trinkfertig. Eine große Freude. 97–100/100

🍷 2016 von Winning · Riesling Ungeheuer GG Großes Gewächs/Pfalz

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. Das ist wirklich fein diesen Wein direkt nach dem Kalkofen zu trinken. Der Kalkofen in seiner cremigen Kalkstein-ausrichtung und jetzt Vulkangestein mit etwas Buntsandstein. Völlig anders. So eigenständig, so viel mehr Feuerstein, so viel direkter. Immer noch ein sehr eleganter Wein bleibend. Vor allem weil die Säure so reif ist und der total durchgegozene Wein durch seine Extraktsüße so besticht. Aber trotzdem ist es eine viel mehr in Richtung dunkler Stein ausgerichtete Thematik in diesem Wein. Er unterscheidet sich deutlich vom Kalkofen. Was sie eint ist diese ungeheure Eleganz des Jahrgangs. Das Delikate, das Raffinierte. Und am Ende hat das Ungeheuer über seine schwarz- und feuersteinige Power doch ein bisschen mehr Zug. Ob er damit besser ist, weiß ich nicht. Ich finde beide Weine grandios. Das sind die perfekten Verfolger der Superstars in Forst. Was klar ist: Ich habe noch nie so einen köstlichen, raffinierten Ungeheuer getrunken wie in 2016. Das wird in zukünftigen Jahren echt schwer von diesem Level 2016 wieder herunter zu kommen. Das setzt Maßstäbe und ich befürchte für lange Zeit. Denn selbst die großen 2013er und 2015er sind nicht in dieser Perfektion. 98–100/100

🍷 2016 von Winning · Riesling Jesuitengarten GG Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Wie schön ist es, Jesuitengarten gleich mehrfach probieren zu dürfen. Gerade bei von Buhl war der Jesuitengarten einer von vier Superstars. Aber der Eleganteste, der Zarteste, der Raffinierteste. Und so ganz anders ist es nun hier auch nicht. Die Nase ist so ultra fein. Ich weiß gar nicht wie ich das beschreiben soll, dass dieser Jahrgang so sehr verzaubert in seiner Finesse. Dieser



Jesuitengarten ist in seiner Feinheit so etwas wie Château Le Pin in Pomerol. Überhaupt muss man sagen, dass Bordeaux 2016 und Deutschland 2016 so viel Ähnlichkeiten haben über die nie dagewesene, sensationelle Eleganz, über die so perfekt eingebundene Säure und die nicht spürbaren, dennoch vorhandenen Tannine und Kraft. Sowohl in Deutschland wie auch im Bordeaux langlebige Jahrgänge aus niedrigen Erträgen aber in einer Perfektion wie es sie noch nie gab. Und das ist bei diesem Jesuitengarten von von Winning eben auch der Fall. Die Nase ist so leichtfüßig. Ein feines Birnensäftchen mit weißer Blüte dazu. So unglaublich schick. Auch der Mund weiße Blüten verflüssigt. Dazu reiner Traubensaft. Unglaublich schick. Die Säure ist da. Aber sie ist so reif, so schick. Alles ist spielerisch, alles ist leicht, alles raffiniert und köstlich. Ich falle hier bei von Winning, genau wie bei von Buhl zuvor, von einer Ohnmacht in die Nächste. Wie kann es so viel unglaubliche Feinheit im Riesling geben? Trotzdem bleiben die Weine alle unterschiedlich, was auch das Schöne ist. Der Terroirabdruck ist da. Aber die Jahrgangsspezifität dominiert wahrscheinlich noch mehr als die Lage in diesem Jahr. Es ist alles so ungeheuer köstlich und delikat. Grandioser Stoff. 100/100

🍷 2016 von Winning · Riesling Pechstein GG Großes Gewächs/Pfalz

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, in der Pfalz, zuhause. Und dann kommt die Nase und man erwartet Wucht. Man kriegt ein klein wenig Feuerstein geliefert. Ein bisschen Sponti Nase. Aber alles nur ganz zart. Und im Grunde bekommt man einen zarten, duftigen Blüten-duft. Flieder, Holunderblüte, Maiglöckchen, Kamille, etwas Jasmin. Das ist das reinste Blumenstadel. Und dazu untendrunter ein bisschen Traubensaft. Das war's. Das ist die Nase. Stein mit Blumen und ein bisschen Traubensaft. Aber sehr aromatisch, sehr lecker. Auch im Mund kracht es nicht, es wird nur alles eine Spur intensiver. Der Stein wird deutlicher. Es ist eindeutig Feuerstein, harter Stein, Vulkanstein. Dazu etwas Pfirsich, Mirabelle, Reneklode, Nektarine, weißer Pfirsich. Und dann wieder diese Blumigkeit. So verspielt, so fein. Nein, wir sind nicht ganz so abgehoben fein wie im Jesuitengarten. So tänzelnd ist es dann doch nicht. Wir haben hier schon einen drahtigen, energetischen Typen, aber der ist doch schon arg geschminkt. Das ist eher noch ein zarter Jüngling. Und kein Kraftbolzen wie 2015. Das ist hier mehr Ballett als Athletik. Aber so fein, so traubig. Die Süße aus dem Extrakt bei total durchgegozenem Wein spielt mit dieser reifen Säure, schüttet Blumen darüber, wirft mit ein paar Steinen und dann ist es einfach nur noch lecker und köstlich. Dieser Wein wird immer und von allen getrunken werden. Hier gibt es nichts Maskulines und trotzdem ist es ein kraftvoller Balletttänzer. Ich weiß nicht wohin mit Punkten und ich weiß nicht wen ich höher werten soll. Aber es ist ein genialer Pechstein. Etwas anders als der Pechstein von von Buhl. Von Buhl war fast noch etwas mehr zum Stein und zur Kraft. Von Winning ist filigraner. Der Ausbau ist bei beiden komplett im Holz, von Winning hat etwas mehr neues Holz. Aber die reife Säure frisst das neue

Holz komplett. Der Einfluss ist kaum spürbar. Von Winning ist im Laufe der Jahre in seinem Holzeinsatz auch erwachsener geworden. Das ist ziemliche Perfektion. 100/100

🍷 2016 von Winning · Riesling Kirchenstück 🍷 Großes Gewächs/Pfalz

Lobenberg: Das Kirchenstück gilt als die Krönung in Forst. Es ist der Nachbar der neuen, noch geheimen Lage, Freundstück. Beide sind Kult. Pechstein ist reiner Basalt und viel Kraft. Kirchenstück hingegen hat Basalt und Vulkangestein, aber auch ein bisschen Buntsandstein, 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 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. Was ist so unendlich fein? Ja, das ist, wie ich es schon beim anderen Wein kommuniziert habe, ein unglaublich feiner Pomerol aus diesem superfeinen Jahr 2016. Wollen wir für den Jesuitengarten Le Pin bemühen, kann hier Château Petrus oder Église Clinet genannt werden. Diese ganzen butterzarten Weine deren Tannine massiv sind aber nicht spürbar, deren Säure immens ist, aber auch die ist eingebunden. So ist das auch hier im Kirchenstück. Alles ist da, alles schwebt und alles ist leichtfüßig. Man ahnt alles, man schmeckt alles, man genießt alles. Und trotzdem ist nichts Aufdringliches dabei. Der Wein ruht so unglaublich in sich selbst. Nimmt einen mit in dieser unglaublichen Ruhe. Der Trinker wird auf Schlag still, weil das so erhaben ist. Und trotzdem ist natürlich alles vorhanden, es hat diese wunderbare, ganz reife Säure, hat eine schöne weiße Frucht, Steinobst, Reneklode, Zitronengras, Assam-Tee. Die ganze Bandbreite, dazu diese wunderschöne, schmelzige Süße. Alles ist da, aber nichts tut weh. Diese Serie Jesuitengarten, Pechstein und Kirchenstück von von Winning, das muss man ehrlich sagen, genauso wie die Serie von von Buhl, ist einfach so erhaben, so abgedrückt in dieser Feinheit des Jahrgangs 2016. 2015 waren alles 100-Punkte-Weine, weil sie eben auch krachend und intensiv waren. 2016 ist das Ganze unaufdringlich, ruhig, extrem erwachsen, und den Genießer mitnehmend auf eine Traumreise. Super Wein. 100/100

Weingut 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 Königlichen Weinberg. Hier gedeihen auf verwittertem Granit Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Kerner, Gewürztraminer und Traminer. Um Korkschecker 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.

🍷 2015 Weingut Klaus Zimmerling · Grauburgunder R trocken/Sachsen

Lobenberg: In der Nase präsentieren sich weiße und gelbe Steinfrucht, Pfirsich, Mirabelle, aber auch frische Birne und duftig floral-kräutrig 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

🍷 2015 Weingut Klaus Zimmerling · Weissburgunder trocken/Sachsen

Lobenberg: In der Nase haben wir reife Noten von Apfel und Birne, dahinter dann sehr feinkräutig werdend. Dazu kommen Anklänge von Bergamotte. Insgesamt einen traumhaft herbstlichen Eindruck von Laub und Erde. Der Mund zeigt sich mit wunderbar cremiger Textur und feinsten 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

🍷 2015 Weingut Klaus Zimmerling · Kerner R trocken/Sachsen

Lobenberg: 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

🍷 2015 Weingut Klaus Zimmerling · Riesling trocken/Sachsen

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

Wittmann

Das Weingut Wittmann existiert seit vielen Generationen. Inzwischen führt Philipp Wittmann das Weingut in langer Familientradition. 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. Im Vordergrund stehen bei Weingut Wittmann natürlich Riesling und die weißen Burgunder Sorten. 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.



2016 Wittmann · Westhofener Weißer Burgunder und Chardonnay trocken/Rheinhausen

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 Elementen 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

2016 Wittmann · Weißer Burgunder Reserve/Rheinhausen

Lobenberg: Dieser Weißburgunder von Wittmann kommt zu 100% aus der Lage Steingrube, die aber hier in Rheinhausen 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

2016 Wittmann · Chardonnay Reserve trocken/Rheinhausen

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

2016 Wittmann · Riesling Estate trocken/Rheinhausen

Lobenberg: Die Reben kommen aus allen Großen Lagen von Phillip Wittmann. Das war die zweite Vorlese, die Erste, wo es zum Teil auch unreife Trauben gab, ging in die Serie 100 Hügel, die an Bio Supermärkte vertrieben wurden. 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 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 reifen Säure dieses speziellen Jahrganges 2016. Die Rieslinglese fand in Westhofen zwischen dem 10. Oktober und dem 01. November statt. Also relativ spät, denn dieser Jahrgang war insgesamt spät. Die Reife setzte spät ein. Der fantastische Herbst ließ aber auch eine Lese bis in den November hinein perfekt zu. Dazu kühle Nächte, die die Säure toll erhielten. Hohe Komplexität. Ich weiß nicht, ob ich 2016 über 2015 stellen soll. Er ist nur etwas anders im Charakter. Auf jeden Fall ist er gleichwertig. Er hat nur etwas mehr weiße Frucht und weiße Blüten. Das ist einfach 2016 geschuldet. Etwas weniger Zitrusfrüchte, aber in der Säure mindestens so frisch wie 2015. 91/100





2016 Wittmann · Westhofener Riesling trocken/Rheinessen

Lobenberg: 80 % aus dem Morstein, 20 % aus dem Brunnenhäuschen, sowie zum Teil aus deklassierten Fässern dieser Großen Gewächse. Hier sind auch alle jüngeren Reben 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. Und so präsentiert er sich auch. Seit vielen Jahren ist der Westhofener für mich dem GG aus der Aulerde total überlegen, so dass ich Aulerde seit Jahren nicht mehr anbiete. Dafür ist der Westhofener einfach zu gut. In diesem Jahr ganz tolle weiße Frucht, weiße Blumen, aber auch Reneklude, intensiver Dajeeling Tee, Zitronengras. Also auch klassische Aromen des Rieslings. Aber auch Salz aus dem Kalksteinterroir. Der Mund präsentiert sich erstaunlich frisch. Die Säure ist reif, aber sehr präsent. Die weiße Frucht wird unterlegt von Maracuja und Mango, viel Grapefruit. Das Spiel zwischen der sehr präsenten Säure und der feinen Extrakt Süße findet auf hohem Niveau statt. Der Wein zeigt noch eine gewisse Unruhe. Relativ viel Dampf und Druck. Ich bin überrascht wie lebendig dieser 2016er ist. Ich hätte ihn weitaus milder erwartet. Aber er prescht schon wie ein junges, wildes Pferd durch die Gegend. Hat so viel Spannung. Ich bin erstaunt, dass Rheinessen so viel Säure und Frische mitbringt. Weitaus mehr in dieser wilden Frische bleibend wie die Nahe. Und normal ist Rheinessen mehr auf der milderen Seite. Nicht so hier in Westhofen. Zwar ein erhabener Wein, aber gleichzeitig etwas ungestüm mit viel Kraft und Power. Nicht rustikal, dass hat er schon lange nicht mehr, aber trotzdem extrem lebendig und köstlich dabei. Ich glaube, ich fand den 2015er insgesamt harmonischer. Der 2016er präsentiert sich noch sehr wild. 96+/100

2016 Wittmann · Westhofen Kirchspiel Riesling GG
Großes Gewächs/Rheinessen

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. Dazu kommen weiße Blüten, weißer Weinbergspfirsich, Birne, Litschi, Tee und schöne kalkig, kreidig, schmelzige Süße dazu. Das Kirchspiel kann immer sehr lange hängen, wurde auch erst in der zweiten Oktoberhälfte geerntet. Grundsätzlich ist Kirchspiel auch immer so schmelzig auf Grund des Kalkuntergrundes. Das gibt so warmen Schmelz, wie es hier in dieser Region nur das Kirchspiel kann. Mit diesem weißen Weinbergspfirsich im Mund, dieser weißen Blütenpracht. Zusammen mit dieser reifen Säure und dieser Extrakt Süße ist das ein sehr schmelziger, feiner, fast etwas pfälzisch anmutender, köstlicher Riesling. Und wenn der Westhofener Riesling, der vom Morstein und Brunnenhäuschen stammt, noch etwas wild hin und her schwankt, etwas ungestüm war, ist das

Kirchspiel total ruhig, angekommen an der Bestimmung, in sich ruhend, und einfach die Schönheit des Rieslings in seiner ganzen Pracht zeigend. Kirchspiel kann eben auch ganz groß sein. Ich finde den 2016er extrem gelungen. Das ist eine Ode an die Freude. Das ist nicht nur schick sondern auch köstlich. Er ist nicht aufregend oder sprunghaft. Sondern ruhig, getragen, fein und trotzdem frisch. Kirchspiel best ever? 98–100/100

2016 Wittmann · Westhofen Brunnenhäuschen Riesling GG
Großes Gewächs/Rheinessen

Lobenberg: Der Untergrund des Brunnenhäuschens ist Terrarossa. Reiner Kalkfelsuntergrund, über dem dann roter, durch Eisen gefärbter Ton liegt. Südexposition. Uralte Reben. Ein Teil des Brunnenhäuschens wird auch Abtserde genannt, den ja nur Klaus-Peter Keller bewirtschaftet. Eine eher kühle Lage in der Nähe des Morsteins mit 220 Meter Höhe und guter Belüftung. Das ergibt extrem filigrane Weine. Gleichzeitig gibt es eine wärmere Stilistik als im Kirchspiel. Die Eleganz kommt durch die tiefwurzigen Reben im Kalkstein. Was erstaunlich ist, dass Brunnenhäuschen und Morstein ob der Bodenbeschaffenheit trotzdem die voluminöseren und fülligeren Weine bringen. Diese werden in der Regel, weil sie auf über 200 Meter liegen, später gelesen als das Kirchspiel. Die Nase des Brunnenhäuschens ist eine völlige andere als die des Kirchspiels. Sehr viel wärmere Frucht. Gelbe Frucht, nicht weiße Frucht. Mango, ein bisschen reife Quitte, Bratapfel, reife Birne, auch ein Hauch Ananas. Aber nichts Exotisches, alles blitzsauber. Es gab gar keine Botrytis. Im Mund Mango, Orangenschale, ganz reife Birne, Nektarinsaft, roter Pfirsichsaft. Trotzdem fein. Dann deutlich Apfel und final sehr viel purer Traubensaft. Das Ganze toll verwoben, sehr fein bleibend. Die Säure ist komplett reif. Es gibt nichts Spitzes. Wenn es im Westhofener Riesling noch ein etwas lauterer Poltern gab ob der etwas intensiveren, präsenteren Säure, ist dies hier im Brunnenhäuschen komplett integriert. Alles ist fein, alles schwebt. Nichts kracht. Es ist lecker, köstlich. Sehr ruhig und sehr harmonisch verwoben. Der Wein trinkt sich fast ein bisschen, als habe er nicht 10, sondern 20 Monate auf der Hefe gelegen. Er hat diese Reife, die Ruhe in sich, die es braucht, um ein großer Riesling zu sein. Er hat schon fast sekundäre Aromenstruktur im Mund. Das trinkt sich so cremig, reif und angekommen. Ein anderes Brunnenhäuschen als 2015. Aber ein sehr feines, erhabenes, leckeres GG. 100/100

2016 Wittmann · Westhofen Morstein Riesling GG
Großes Gewächs/Rheinessen

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. Deutlich kraftvollere, voluminösere und sehr typische Morstein Lage in 2016. Sehr traubig, aber auch ganz deutlich Birne, Bratapfel, Melone, Orangenabrieb, etwas Mandarine. Klassisch Rheinessen-Riesling mit viel Druck. Der Mund zeigt die typische Morstein-Kühle und diese raffinierte Mineralität vom Kalkstein kommend. Das ist so



eine andere Art wie die Schiefrigkeit in einigen Teilen der Nahe und an der Mosel. Und auch nochmals anders als die harten Gesteine an der Nahe. Hier ist Kalkstein, hier gehen wir schon eher in Richtung pfälzische Bodenbeschaffenheit, Richtung Mittelhardt. Und trotzdem ist Morstein kühl und dabei cremig. Die Säure total reif. Es ist nur Weinsäure. Und das Ganze zusammen mit der Extrakt Süße aus der langen Vegetationsperiode ist ein perfekter Treffer. Der Wein ist lang und intensiv. Er ist vielleicht nicht so erhaben fein wie das Brunnenhäuschen, eine Spur lauter, aber so dicht und extrem fein. Und so wie ich bei Keller den Hubacker unter die Abtserde gesetzt habe, so würde ich das auch hier bei Wittmann sehen. Das Brunnenhäuschen war für mich ganz großes Kino. Hubacker ist für mich ein bisschen wie Morstein, der etwas lautere Geselle. Kühl und fein, aber nicht so ultra schick und erhaben wie das Brunnenhäuschen. Dennoch, ganz ohne Frage, einer der Top-Weine des Jahrgangs und für Rheinhessen in 2016 sogar feiner als der Morstein in 2015. Ich setzte ihn deshalb knapp hinter das Brunnenhäuschen, aber so knapp, das es sich in der Note nicht zeigt. 100/100

🍇 2016 Wittmann · Riesling trocken Alte Reben „LA BORNE“ Versteigerungswein/Rheinhessen

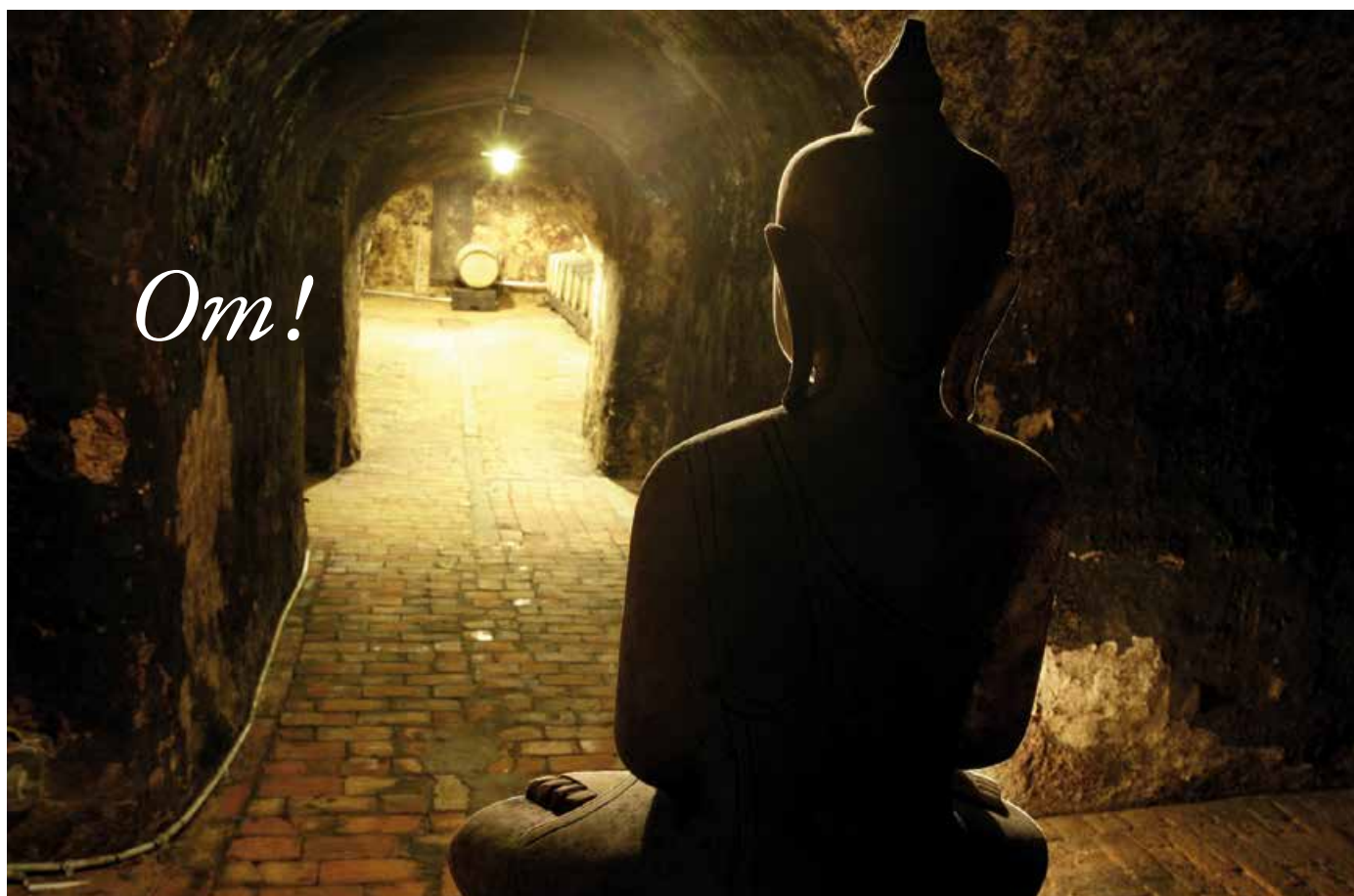
Lobenberg: La Borne steht auf dem gleichen Hang wie Morstein, nur ein ganzes Stück höher. Kalk- und Tonmergel auf reinem Kalkstein. Ganz alte Reben, sehr viel kühlere Lage noch als der Morstein selbst. Die Nase ist so viel erhabener, so viel feiner. Es ist schon erstaunlich, dass der La Borne noch eine 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, größer, erhabener Stoff. 100/100

🍇 2015 Wittmann · Spätburgunder trocken/Rheinhessen

Lobenberg: Spätburgunder bei Wittmann? Absolut. Angebaut wird schon länger, aber dies ist der erste Jahrgang, mit dem Philipp so richtig zufrieden ist. Also Offensive. 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, präsenten 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 anbietendes, nichts schwärmerisches, ein fruchtig kraftvoller Powerwein mit langem Haltbarkeitsdatum. Ein starker roter im Korb voller weißer Spitzenweine. Nicht entgehen lassen. 92–93/100



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 ausschließlich der Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten hieraus der Geschäftssitz der Verkäuferin.
4. Wir nehmen nicht an einem Streitbelegungsverfahren 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, berechnen 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“ 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. Die Lieferzeiten für Lieferungen ins Ausland sind der gesonderten Aufstellung unter „Liefer- und Zahlungsbedingungen“ 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 Abschieben 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, Mangel- folgeschäden 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 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 zurückzahlen, 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, Schornheimer 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.

Ende der Widerrufsbelehrung

VIII. Jugendschutz

Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen liefert die Verkäuferin nur an Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Der Kunde verpflichtet sich dafür Sorge zu tragen, dass nur er selbst oder eine von ihm bevollmächtigte, volljährige Person die Ware entgegennimmt.

Muster-Widerrufsformular

(selbstverständlich können Sie uns auch weiterhin einfach anrufen!)

Widerruf

An
Lobensbergs GUTE WEINE GmbH & Co. KG
Tiefer 10
28195 Bremen
Telefax: 0421 - 696 797 77
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

Lobensbergs 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



Eine kurze Bemerkung zu Weinbewertungen und Skalierungen:

Gibt es eine Inflation hoher und höchster Bewertungen?

Eine 100- oder 20-Punkte-Flut?

Ja, die gibt es.

Warum?

Es ist unstrittig, dass die besten Weine in 2016 besser sind als fast alles zuvor. Also gibt es, ganz logisch, viel mehr Weine mit 100 und 20 Punkten. Jetzt grandiose Weine, die zuvor mal 94 bis 98 oder 18,5 bis 19 Punkte hatten. Sie sind ja eben besser jetzt. Und die vorherigen 100 oder 20 können ja nicht höher. Kritiker bemängeln diese Inflation. Aber selbst wenn man, wie manche Bewerter als Dogma verkünden, die 100 oder 20 nie vergibt, weil sie für den ultimativen, wohl nie kommenden Superwein reserviert ist, gibt es dann die Ballung eben direkt darunter. Wenn der manifeste Qualitätsanstieg der Spitzenweine dokumentiert werden soll, muss es sich irgendwo ballen ... Was soll man machen, wenn die Weine immer besser werden und man als Bewerter mit gestern und vorgestern vergleicht? Und ein 100-Punkte-Wein von Heute ist dazu i. d. R. öfters nochmal besser als ein 100-Punkte-Wein vor 20 Jahren ... es ist eine Krux, ich weiß. Was tun? Die Skala wie die Erdbebenskala von Richter nach oben öffnen?

Ich betrachte es wie Schulnoten. Die Allerbesten bekommen eben 15 Punkte. Auch da bemängelt man bundesweit eine fast noch extremere Inflationierung der Noten, mehr noch als im Wein. Aber unsere Kinder mit 15 Punkten wissen und können doch auch so viel mehr als wir damals mit 15 Punkten. Ist es dann nicht gerechtfertigt?

In Summe gibt es einfach viel mehr Klasse als vor Jahrzehnten. Und doch gibt es auch weiterhin unglaublich viele schlechte Weine. Die probiere ich auch, aber natürlich mache ich darüber weder Texte noch Bewertungen. Ich arbeite einfach nur mit den Besten, und die Spitze wird eben klar breiter. Das Elend ganz unten ist weiter in Fülle reichlich vorhanden ... Der Durchschnittspreis aller in Deutschland verkauften Weine liegt bei 2,50 Euro ... Nur weil es mehr Bio und grandiose Lebensmittel in allen Verkaufsstellen gibt, ist doch der Schrott und Mist und das Manipulierte in den überwiegend billigen Lebensmitteln nicht verschwunden. Genetik, Zusatzstoffe, Unreinheiten, Geschmacksverstärker, Aromenersatz, Farbstoffe ... Den Konzernen von Nestle bis Unilever ist alles recht, es wird in der Masse sicher nicht besser! Und unterirdisch schlechte Weine tummeln sich auch massenweise bei den Discountern ...

Die besten Händler und Weinautoren tummeln sich aber nur in der strahlenden Qualitätsspitze. Und die wird breiter. Es gibt also viel mehr Schrott als je zuvor und mehr Klasse als je zuvor. Lassen Sie uns bei der strahlenden, breiter werdenden Spitze bleiben ...!

Majestätisch und erhaben



Weinpaket

Deutschland Gutsweine 2016

Die 12 besten Gutsweine 2016. In einem phänomenalem Paket. So köstlich, leichtfüßig, lebendig, und doch total in sich ruhend, fern jeder Aufregung und Anspannung, Balance pur. Dem reifen und zugleich frischen Jahr entsprechend mir ungeheuer feiner und leckerer Frucht, dabei mit geringem Alkohol. Jung sofort ein Traum, verblüffend zugänglich und charmant, und doch gebaut für 10 oder mehr Jahre.

Seite 186

31031H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75 l



Weinpaket

Deutschland Ortsweine 2016

Die Ortsweine sind 2016 zu meinem großen Erstaunen einen klaren Schritt über den „best ever“ Gutsweinen, und das will schon etwas heißen. An diesem Paket kann man fast nicht vorbei. Die Weine sind nicht nur sofort da und ganz köstlich, sie sind erhaben in ihrer Struktur und Finesse. Ganz bei sich selbst angekommene Weine, in dieser grandiosen Ruhe liegt die Kraft und Herrlichkeit. Fern jeder Aufregung und Anspannung, und doch wahnsinnig intensiv in der Aromatik. Trinken, zurücklehnen und still und heiter träumen... Seite 188

31029H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75 l



Weinpaket

Deutschland Erste Lage 2016

Diese 12 Lagenweine sind so nah dran an Großen Gewächsen. In ihrer Majestätik verblüffend generös. 2016, ein Traum in Ruhe und Ausgewogenheit. Zum weniger als halben Preis der GGs ein Standard im Jahr 2016, der wohl bis einschließlich 2011 alles an GGs in den Schatten gestellt hätte. Klar ist, wessen Kriegskasse gut gefüllt ist, der kann auch in die Championsleague springen. Aber Sie verpassen für so moderate Preise die Krönung Ihrer Alltagsweine, eben ganz ohne finanzielle Reue allerhöchster Genuss und große Freude in der ersten Liga! Seite 190

31030H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75 l



Weinpaket

Deutschland Große Gewächse 2016

2016 ist DAS Jahr für deutschen Riesling! Majestätisch, königlich, erhaben. Fern von jeder Hektik, ganz zu Hause angekommen. Jeder Schluck eine kleine Offenbarung der göttlichen Herrlichkeit total balancierter Harmoniewunder. Dabei moderat im Alkohol, verträumt weicher Schmelz, viel weiße Frucht. Die Kraft und Frische schlummert unter dieser grandiosen Ausgewogenheit. Nicht zum Essen trinken, solo die schiere Erhabenheit über alle Sorgen genießen. 18 mal Größe ohne Lautstärke. Geht es überhaupt besser? Seite 192

31032H frei Haus in Deutschland und Österreich 18 x 0,75 l