

SUBSKRIPTION 2017

BORDEAUX · RHÔNE · RIOJA · CALIFORNIEN · BAROLO · DEUTSCHLAND



*Château Coutet:
mit Flowerpower zu Weinpower*



Bordeaux 2017 Verkostungstour
Finaler Durchbruch der Winzlinge –
Bio vor Konvention
Seite 5

Deutschland 2017 Verkostungstour
Schaurig schön wie
Weihwasser für den Teufel
Seite 191

Rhône 2017 Verkostungstour
Mineralität und Power
treffen auf Charme und Pikanz
Seite 129

Château Coutet – Saint-Émilion

Das Weingut war bis 1985 Grand Cru Classé und möchte das heute aufgrund erbrechtlicher Problematiken nicht mehr sein. Die Weitergabe an die nächste Generation wird dadurch viel zu teuer. Also nur Grand Cru heute.

Château Coutet liegt direkt oberhalb von Château Angelus an den Südhängen des Kalksteinfelsens von Saint-Émilion. Die weiteren direkten Nachbarn sind Château Beausejour Duffau, Château Bellevue und Château Beausejour Becot. Besser geht es kaum vom Terroir. Ein Drittel dieser Hanglage ist reines Kalksteinplateau, ein Drittel Lehmböden und der untere Teil ist sandig kiesiger Boden. Dreifaltigkeit. Wirklich ganz uralter Rebbestand. Château Coutet ist das älteste Bioweingut in ganz Bordeaux. Dieses Weingut gibt es seit 1599 und es ist seit dem im Besitz der Familie David Beaulieu, also seit unzähligen Generationen. Und vom ersten Tag an biologisch organisch bearbeitet. Es wurden über Jahrhunderte nie Herbizide oder Pestizide oder künstlicher Dünger verwendet.

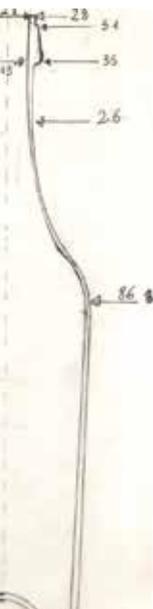
Hier existieren noch längst ausgestorbene Blumenarten und eigentlich ausgestorbene Kröten und Salamander. Wenn es woanders nur grün oder später braun ist in der Natur, ist es hier immer bunt. Naturkundler der ganzen Welt geben sich zur Besichtigung die Klinke in die Hand. Die Familie gehörte immer der naturalistischen Bewegung an, wir sind hier also im Herzen des natürlichen und biologischen Arbeitens der Weingüter Bordeaux. Trotzdem hat sich das Weingut erst 2012 biologisch-organisch zertifizieren lassen, da die Generationen zuvor das für nicht nötig hielten. 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Malbec und 5% Cabernet Sauvignon. Die

Besonderheit besteht in der Art der Merlot, welche aus Jahrhunderte altem, ausgestorbenem Ursprungsbestand der Rebsorte kommt, und eine viel kleinbeerigere Merlot ist. Nur diese Merlotform verfügt auch ohne Schalenkontakt über roten Saft. Eine Merlotform, wie es sie schon lange nicht mehr gibt. Einige Nachbarn haben sich eine Selection Massale von hier gesichert. Ansonsten ist diese Form seit dem zweiten Weltkrieg ausgestorben.

2017 hat Château Coutet überhaupt keine Frostschäden. Sie haben einen kleinen Plot (ein Drittel Hektar) außerhalb des eigentlichen Weingutes liegen, der komplett erfroren ist, aber Coutet selbst wurde durch die umliegenden Wälder und Hügel komplett geschützt. Der kalte Wind hier nicht ein. Entsprechend keinerlei Frostschäden, im Gegenteil. Die Önologin und der Besitzer sagten uns, dass Château Coutet qualitativ und quanti-

„Die Önologin und der Besitzer sagten uns, dass Château Coutet qualitativ und quantitativ den besten Jahrgang seit Jahrzehnten, wenn nicht seit immer erzeugt hat.“

tativ den besten Jahrgang seit Jahrzehnten, wenn nicht seit immer erzeugt hat. Auch der Septemberregen fiel auf Coutet lokal sehr moderat aus. Gerade so viel wie nötig war. Die Blüte war wie überall extrem früh. Sie fand in der dritten Maiwoche statt, was zwei Wochen vor normal ist, und die Ernte erfolgte hier dennoch relativ spät in der letzten September- und ersten Oktoberwoche. Andere waren da früher dran. Man konnte hier bei Coutet allerdings bei gesundem Lesegut durchaus zuwarten. Volle Reife, extrem gesundes Lesegut.



„Diese Weine sind aus einer anderen Welt.“

Heiner Lobenberg



🍷 2017 Château Coutet • Saint-Émilion

Schon die Nase ist eine Renaissance längst vergangener Zeiten. Kein Saint-Émilion, ja vielleicht kein Wein aus Bordeaux, riecht so extrem wie dieser Wein. Das ist ganz tiefes Burgund in unglaublicher Reife. Diese auch an ganz reife Barolo erinnernde Nase berauscht. Erdbeere, Himbeere. Alles in ganz reifer, ganz süßer Form. Und trotzdem ist die Nase fein und jongliert irgendwo zwischen einem superreifen, extrem dichten Château de Beaucastel von der Rhone, einem extrem reifen großen Barolo und einem ganz satten, süßen Chambertin aus Burgund. Was für eine Freude. Aber nie überwältigend, sondern immer fein und extrem charmant bleibend. Man muss diesen Wein riechen und probieren um zu wissen, wie früher ganz große Weine gewesen sein könnten. Wie sie heute eben nur noch hier sind. Im Mund kommt dann ein richtiger Ansturm an Mineralität. So hohe In-

tensität vom Kalksteinanteil alter Rebberge. Hochsalzig und dynamisch. Voller Spannung, ultralang. Die satte Kirschfrucht und die Himbeere setzten sich erst langsam gegen die salzige Mineralität durch. Das Tannin ist total geschliffen. Aber es ist mehr seidig als samtig. Der Wein hat eine angenehme Fülle, mittleren Körper, aber nie fett, sondern eigentlich eher total elegant. Ein so poliertes Tannin, eine so frische Frucht. Der 2017 braucht wahrscheinlich noch länger als der 2016. Sie müssen eben einige Jahre warten bis die hohe Mineralität integriert ist, aber dann wird es ein perfekter, großer, dichter Burgunder. Was für ein Wein. Aber eben in einer anderen Sphäre lebend. Für mich noch größer als 2016. 98-100/100 (2025-2045) » siehe Seite 51

98-100
Lobenberg



🍷 2017 Château Coutet Cuvée Demoiselle • Saint-Émilion

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, reiner Kalksteinfelsen ganz oben auf dem Plateau direkt neben Beaujour Duffau. Es sind die ältesten Reben des Hauses, über 80 Jahre, zum Teil über 100 Jahre alt, Cabernet Franc und Merlot, aber nur die spezielle, uralte Form der Merlot mit winzigen Beeren und rotem Saft. Und so gehen sie auch in den Wein. Es werden lediglich 2.000 Flaschen erzeugt. 100/100 (2025-2045) » siehe Seite 52



100
Lobenberg



2017 im Schatten von 2016 – dezimiert durch Frost und Trockenheit, kleinste Mengen grandios leckerer Weine

Deutschland 2016 war im druckvoll eleganten Stil von 1997 vielleicht der beste Jahrgang meiner bisherigen Erfahrung. Qualitativ genau mein Jahr! Der mengenmäßig extrem knappe, reife Jahrgang 2017 lässt aber auf eine Wiederholung des fruchtstarken Jahrgangs 2015 in Kombination mit der Reife des weißfruchtigen Jahres 2011 hoffen. 2017 ist dabei noch viel geschmeidiger und unglaublich lecker. Hocharomatisch, intensiv und dabei trotz genialer Frische so mild und süffig wie nie zuvor in meiner Historie. Das Potenzial ist trotz, oder gerade wegen oft winziger, von Frost und Trockenheit dramatisch reduzierter Mengen, verdammt gut. Einige Winzer an der Nahe, an der mittleren Mosel, im Rheingau und an der Saar dürfen ganz ohne Zweifel von „best ever“ sprechen, auch in Rheinhessen und der Pfalz gibt es einige Sensationen zu vermeiden. Die Estate-Weine, also die Gutsweine von eigenen Rebbergen, sind in ungeahnte qualitative Höhen geklettert. Dazu gibt es 2017 so dramatisch leckere, umarmend charmante, süße Kabinette und Spätlesen. Meine 5 Probierpakete sind ein Abbild der allerbesten Weine des Jahres und qualitativ in einer neuen Dimension.

Bordeaux 2017 wird im Schatten des „best ever“ Vorgänger-Jahrgangs 2016 und generell im Schatten der „Big Five“ 2005, 2009, 2010, 2015 und 2016 stehen. Dabei präsentiert 2017 viele hervorragende Weine mit reifem und üppigem, tiefem und erstaunlich frischem und pikantem Charakter. Die 50 besten Weine des Jahrgangs sind jede Sünde wert. Ganz zu schweigen von den grandiosen Weißweinen und Süßweinen, da gehört 2017 zum Allerbesten meiner Verkostungshistorie.

An der Rhône scheint es klimatisch und qualitativ genau so aufregend gewesen zu sein wie in Spanien, Italien und im Rest von Europa. Überall erst Frost, dann genial kraftvoll arbeitende Reben, Vollreife mit satter Mineralität und erstaunlicher Frische, winzige Mengen. Die akribisch im Weinberg arbeitenden Winzer brachten geniale Ergebnisse, die Weine sind sensationell reif und haben doch die Frische bewahrt. Satter Extrakt und hohe Mineralität schaffen bei milder Säure den Ausgleich zu reicher Frucht. Generöse und traumhaft pikante Weine im Süden und ganz große Weine im Norden, denen zu Recht „best ever“ attestiert wird.

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	4
BORDEAUX	5
RHÔNE	129
SPANIEN	167
CALIFORNIEN	175
PIEMONT	176
DEUTSCHLAND	191
PROBIERPAKETE	
Bordeaux	20
Deutschland	204
Legende	304
Verkaufs- und Lieferbedingungen, Rückgabebelehrung	Umschlaginnenseite hinten



Weine in Subskription kaufen – so funktioniert's

Der Kauf eines Weines in Subskription ist im Grunde ein Waretermingeschäft. Sie bestellen heute den Bordeaux-Jahrgang 2017 und bekommen diesen in etwa zwei Jahren ausgeliefert.

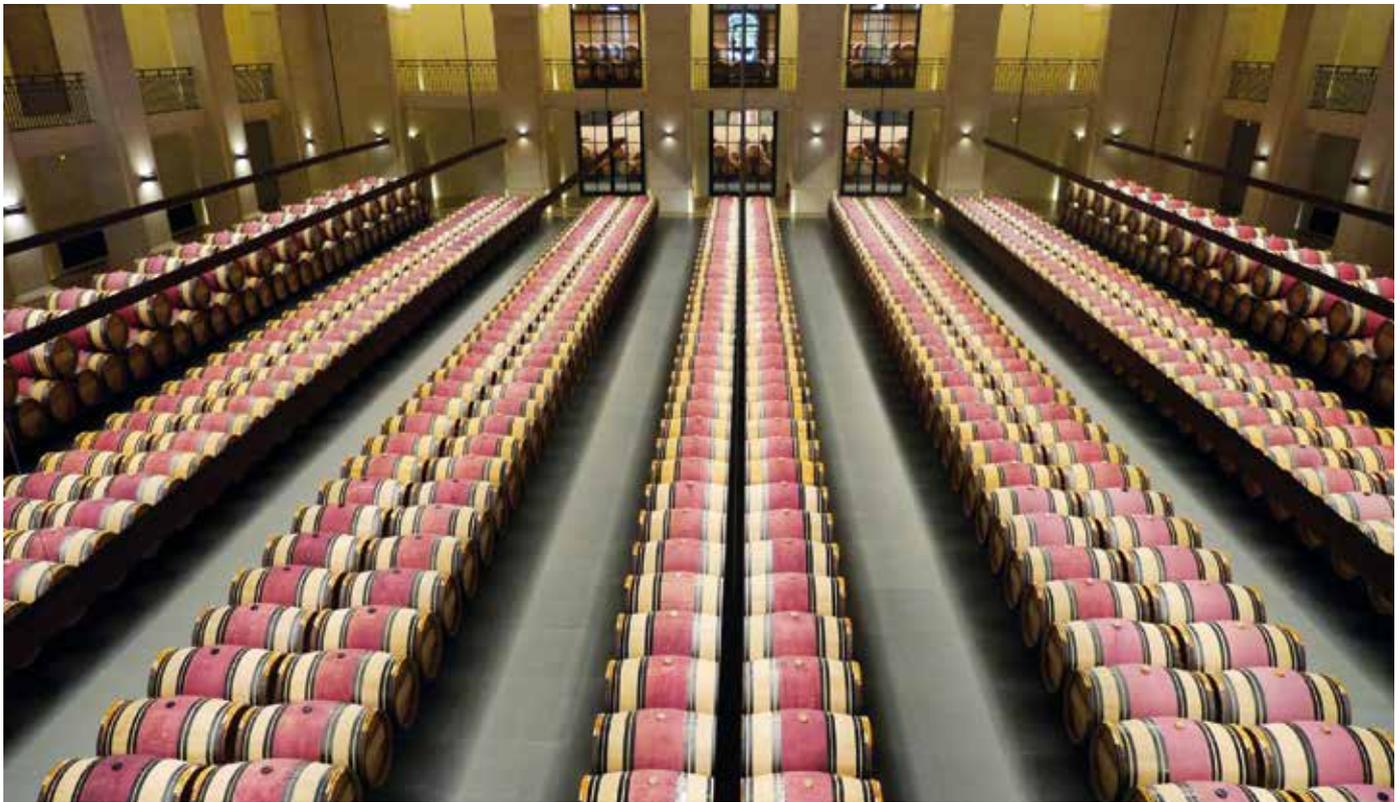
Vorteile des Subskriptionskaufs von Weinen

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 2017 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 2017 in Subskription. Am Ende kommt es auf Seriosität und Beständigkeit an.



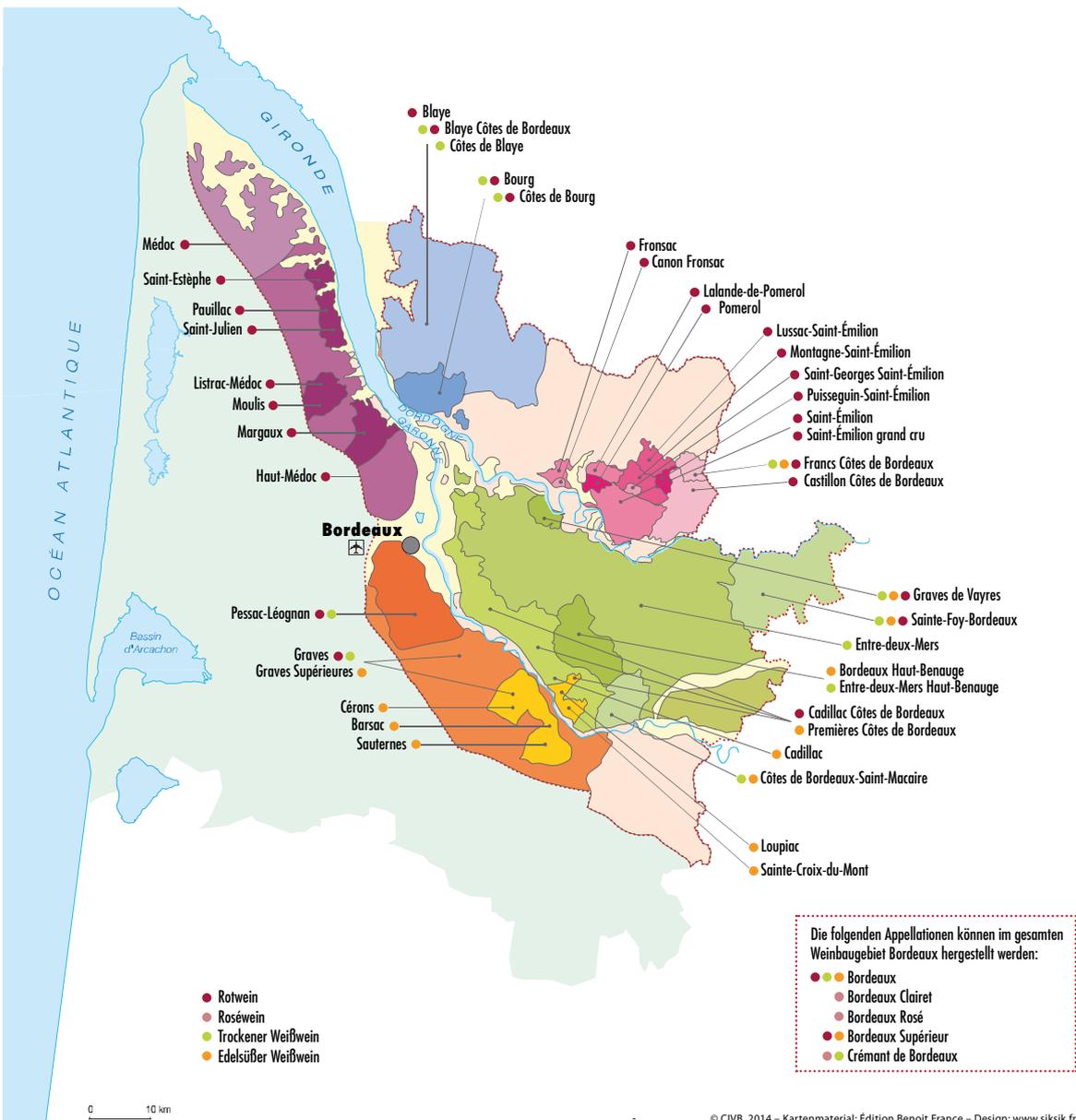
Fasskeller Montrose

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 Jeb Dunnock 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 Jahrgang 2017 – Der Reisebericht

Ich lande am 3. April in Bordeaux. Mietwagen, Ford C-Max, ab nach Blaye. Erste Châteaux verkosten. Dann Leognan und Pessac.

Meine Jahrgangserwartungen sind gemischt, der große Frost im April, viele Weine gibt es demnach gar nicht... dann die hohen Temperaturen des Jahres, satter Regen in die Merlot-Ernte Anfang September... frühe Austrieb, frühe Ernte... perfekte pikant frische Cabernet... Ich habe alle Winzernews auf meiner Blog-Seite nochmal gelesen. Auch alle Interviews des Bordeaux-Gurus Bill Blatch. Was sagen die Winzer und Kellermeister? Unisono, dass 2017 klar hinter 2015 und vor allem 2016 steht, auch hinter 2009 und 2010, aber klar vor 2008, 2012 und 2014... mhh... 2014 und 2012 waren schon sehr gut, da bin ich gespannt...

Ein erster voller Probenstag... die Vorschusslorbeeren sind nicht überall wahr... 2017 ist für mich qualitativ ziemlich auf dem gleichen Level wie 2014, wenn auch öfters mit mehr Tiefe und üppigerer Fruchtaromatik, die Cabernet ist 2017 einfach besser, die Merlot etwas schwächer... Und doch ähnliche Feinheit und cremiger Trinkfluss wie 2014, seidige Tannine. Etwas mehr Tiefe, das stimmt schon, die intensive Cabernet reißt alles raus was die leicht verdünnte Merlot nicht schafft. 2017 war im Durchschnitt 2 Grad über Normal. Die intensive Fruchtaromatik ähnelt dann auch eher 2012, manchmal kommt sogar ein Hauch erotisch tiefer Opulenz und Aromatik von 2015 dazu. Generell also tolle Reife, der eher kühle August erhielt dabei die wunderbare Frische.

Das wird ein Markenzeichen von 2017 werden: „Frische, Pikanz und Tiefe“. Besonders für alle Weine mit Cabernet-Anteilen.

Aber eben nicht auf dem überragenden Niveau des dazu eben noch schicken, stylischen Finesse-Wunders 2016. Mancher Zweitwein hat 2017 dazu leicht grüne Elemente... die darin manchmal verwendeten zweiten Austriebe nach dem verheerenden Frost vom 23. April wurden manchmal nicht ganz reif. In den Erstweinen war aber alles perfekt reif.

Die Verkostungen sind ein Spiegel meiner ersten summary:

Dominique Leandre Chevalier

Hat mit seinem 17er Queyroux womöglich die gleiche Qualität wie 16 geschafft, die 3 Weine sind sogar üppiger und intensiver, nur nicht so ultra stylisch wie 2016, deshalb bewerte ich sie zwar mit 94–97 hoch, aber doch etwas hinter 2016. Dennoch fast ein Musskauf, diese Weine sind für diese Qualität einfach preislich so interessant.



Dominique Leandre Chevalier

Château Leognan

Ehemals Bestandteil von Domaine de Chevalier. Grandiose rote Frucht, vibrierende Spannung, tolle 94 Punkte. Der daneben probierte 2016 verwies ihn aber klar auf den zweiten Platz, 2017 ist in etwa auf dem sehr guten Niveau des 2014 mit der Fruchtaromatik von 2012.



Haut Bailly Vintage Chart 2017

Château Haut Bailly

Hatte einen famosen Erstwein, Kellermeister Gabrielle hat zusammen mit Direktorin Véronique Sanders was tolles gezaubert. Alle grünen Elemente der unreiferen Zweitaustriebe waren im Zweitwein. Der Erstwein zeigte sich reif und wunderbar üppig und intensiv frisch, florale Element in der reifen roten Frucht, das Tannin ist dazu ultrafein. Sicher mit 96–97 eines der Highlights des Jahres.

*Smith Haut Lafitte*

Sooo fein. Flieder, Maiglöckchen, Veilchen schwimmen in zarter Kirsche, Milkschokolade. Lecker, lecker, lecker. Schicke feine Tannine, seidig fruchtintensiver Trinkfluss. So soll es sein. Smith ist nach den üblen Auswüchsen der Ultraextraktion von früher heute perfekt in der Feinheit. 2017 ist nicht so groß für die Ewigkeit wie 2016, aber doch ein superber Erfolg hinter Haut Bailly. 95–96 darf man da schon geben.

*Haut Brion*

Finale bei Haut Brion. La Mission ist etwas ruppig und sehr würzig in der Cabernet, dafür stellt Haut Brion selbst das erst absolute Highlight mit 97–98+ Punkten. Das wird sicher ein Kandidat für den Wein des Jahres. Alles in roter Frucht, total burgundisch fein. Kirsche, Waldfrüchte und Blumen mit ultrafeinen Tanninen und sensationell leckerem Trinkfluss. Wunderbar tief, nur eben nicht ganz so groß wie 2015/2016... aber durchaus schöner als 2012/2014. Aber doch wohl wieder zu teuer? Wir werden sehen...



Jean Delmas und Graf Luxembourg – La Mission Haut Brion

Château Fonroque

Der zweite Tag, Mittwoch 4. April. Start beim Biodynamiker Château Fonroque Saint-Émilion. Einer der Archetypen für den jeweiligen Jahrgang. Ultrakleine Erträge 2017, 40% weniger als 2016, nur geringe Frostverluste auf dem Kalksteinplateau Saint-Émilions, aber die Trockenheit drückte den Ertrag aus winzigen Beeren auf unter 30 Hektoliter. Reife schwarze Frucht und dazu eine geniale Spannung aus den 7% Cabernet Franc. Der daneben probierte 2016 war zwar tiefer und dichter, vor allem überragend schick, stylisch und balanciert, aber der leicht rustikalere und schlankere 2017 konnte sich in seiner virilen Frische und hohen aromatischen Intensität durchaus sehen lassen. Mit 93+ Punkten ein guter Erfolg und ein positives Beispiel für die mögliche Klasse des Jahrgangs.



Alain Moueix – Château Fonroque

Clos Louie

Dann Clos Louie in Castillon. Der beste Wein aus Castillon und Saint-Émilion zusammen in 2016. Oder gleichauf mit Tertre de la Mouleyre, dem Biodynamikern gleich hinter der Grenze in Saint-Émilion. 2017 war alles aus dem nur 50 Jahre alten Weinberg für den Zweitwein Louison verfroren. Aber die über 100 Jahre alten wurzelechten Reben des Clos Louie waren nicht betroffen. Etwas weniger Menge, aber up to now der beste Weine des Jahres. Trotz immenser Spannung und Dynamik ein sofort genussfähiger Überflieger. Dramatisch schön. Hinter dem überragenden 16er, ja sicher, aber der bisher beste Wein des Jahres mit 97–100. Wahnsinn. Es gibt sie doch, die großen Weine.



Sophie und Pascal Lucin-Douteau

Bel Air La Royère

Eine Stunde später auf Bel Air La Royère in Côtes de Blaye. 40% Malbec und 60% Merlot. Leider ist die Merlot 2017 nicht fett und opulent genug um die extrem würzige Frische der schlanken 17er Malbec zu puffern. Der grandiose 16er hat eben genau das in 17 fehlende Fett und die stützende Wärme dazu! Abwarten und den mit 89–91 bewerteten 2017 nicht als primeur kaufen. Denn selbst der fast geniale Zweitwein Esprit präsentiert sich als 15er und 16er schöner und saftig süßiger.

Bordeaux

Moulin Haut Laroque

Voller Befürchtung fuhr ich zu Moulin Haut Laroque in Fronsac, der letzte Abendtermin. Alle Angst vergeblich! Über 40% Cabernet. Burgund meets Loire. Schon die süße Himbeer-Kirschnase war ein einziger Rausch, nah am genialen 2016er! Der süße und zugleich mineralisch salzige Mund war supererotisch und umwerfend delikats. Um dem nochmal verkosteten und auf 96–97 aufgewerteten 16er genug Ehre zu erweisen, gebe ich nur 94–95 für 2017, aber dabei bin ich durchaus vorsichtig und zurückhaltend. Was für ein Leckerli, was für ein Wein. Den Abend beschließen wir rückwärts mit 16,15,14,12... und dann zum Beginn des letzten Jahrhunderts einen 1925er, Finale mit 1893, MHL macht fast ewig haltbare Weine. Vielleicht das meist unterschätzte Weingut in Bordeaux!



Wein zum Dinner an Tag 2: Moulin Haut Laroque 1975 und 1925 - beide perfekt

Dritter Tag, Donnerstag, 5. April

Der Tag der Cabernet Franc? DIE kommende Rebsorte des rechten Ufers!

Château Haut Maurac

Das Haut Médoc Weingut von Olivier Decelle von Château Jean Faure Saint-Émilion. Immer klarer wird Haut Maurac zum direkten Verfolger von Clos Manou, zusammen mit Carmenère die drei absoluten Stars des Médoc/Haut Médoc. Klar vor Retout und Charmail und Cambon. Besser als Sociando. Der 17er ist genial in seiner aromatisch warmen Finesse. Satte Schwarzfrucht und Kirsche und Holunder trifft auf schlanke Blaubeere und Himbeere. Tolle Frische und Mineralik dazu. Superb und mit 93–94 vorsichtig bewertet.



Olivier Decelle

Jean Faure

90% Frost-Verlust. Es gibt so wenig! Die 10% bestehen nur aus uralten Reben Cabernet Franc. Ein Ereignis der anderen Art, Clos Rougeard trifft Château Ausone und Andrea Franchetti aus der Toskana. Ganz genial und zugleich schräg, der braucht 10 Jahre und wird ein Riese! Standardtrinker Bordeaux werden ihn total ablehnen. Ich habe mir fest vorgenommen keine 100 in 2017 zu vergeben. Mit 97–98 bin ich durchaus zurückhaltend, aber Bordeaux-Klassik-Trinker werden ihm sicher nur 90 geben.



Olivier Decelle – Château Jean Faure

Graf Neipperg

Gott, was hat der Mann in den letzten 3–4 Jahren nach dem Abgang des Önologen Stéphane Deroncourt seinen Stil zum Positiven geändert. Superweich, lecker, geschliffen. Finesse-Weine und allergrößte Delikatessen. Nicht die Oberklasse von 2016, das geht 2017 selten. Aber vom Feinsten allemal sind Aiguilhe (92) und noch mehr Canon La Gaffelière, ein tänzelndes kleines Wunderwerk mit 95+ Punkten.



Tour Perey

Jean Luc Marteau von Tour Perey hat sein Weingut etwas vergrößern können, der direkte Nachbar von La Rose Perey auf gleichem Kalksteinplateau mit 4 Hektar ging in Rente, das braucht jetzt erst mal 5 Jahre Bodenbearbeitung und Bio, der Name bleibt da bei La Rose Perey. Tour Perey bleibt aber winzig. Und genial! Und fast so gut wie 16. Kein Frost und winziger Ertrag. Wucht und Eleganz und Frische und ein Unikat... 95–96 Punkte und eines der Highlights in Saint-Émilion.



Château Tour Perey

Le Rey, Haut Brisson, Tour Saint Christophe, Bellefont Belcier, Enclos Tourmaline und Patache

Dann die neue Mannschaft von Monsieur Kwok. Hong Kong. Besitzer von Le Rey in Castillon, Haut Brisson und Tour Saint Christophe und neuerdings auch Bellefont Belcier in Saint-Émilion, dazu Enclos Tourmaline und Patache in Pomerol. Riesige Frostschäden, Patache gibt's gar nicht. Alle Weine fein und elegant und fruchtstark, im Schnitt 2-3 Punkte unter 16 und doch hervorragend balanciert. Das ist eben ein Dream-Team um den Weinmacher Jérôme Aguirre und Generaldirektor der Gruppe Jean Christophe Meyrou. Diese Zauberer haben dereinst La Violette und Le Gay aus der Taufe gehoben. Das sind die Meister und Macher des rechten Ufers.



Jérôme Aguirre und JC Meyrou

Tertre Roteboeuf, Roc de Cambes

Es folgen Nina und François Mitjaville von Tertre Roteboeuf und Roc de Cambes. Domaine de Cambes und Roc sind superb und nah an 2016. Tolle Spannung und Intensität. Das Beste aus Bourg und bis zu 95 Punkte durch die Cabernet. Der Tertre Roteboeuf präsentierte sich dagegen eher unbalanciert. Spannend aber unklar, groß und etwas schräg zugleich.



Mit Nina Mitjaville auf Château Tertre Roteboeuf

La Voute

Dann eine grandiose Neuentdeckung auf dem Plateau am Ende Saint-Émilion. Ein Nachbar von Valandraud und Tertre de la Mouleyre. 100% Merlot. Gewaltig, schwarz und dabei fein wie ein Pomerol, frisch und üppig, everybody's darling als Extraklasse. La Voute mit 95-97 Punkten für 2017, gleichwertig zu 16. Genial.

Clos Dubreuil

Das Finale bei Familie Trocard auf Clos Dubreuil. 100% Frostverlust im Trocard Monrepos, bis 50% im genialen, feinen, rotfruchtigen Clos Dubreuil. Noch nie zuvor so fein! 96+ voll verdient. Gleichwertig der sonst immer überlegene Pomerol Clos de la Vieille Église, der Nachbar von Église Clinet, das war früher ein Plot, er wurde durch Erbe geteilt.



Benoît und Jean Charles Trocard von Château Clos de la Vieille Église und Clos Dubreuil

Wir haben den Luxus in jedem Jahrgang die ersten 8 Tage nur das Allerbeste probieren zu können, nur unsere Selektionen. Besser wird's nicht, immer ein superer Start. 2017 macht schon viel Freude. Ich mag langsam glauben, dass er etwas tiefer und substanzreicher als 2014 und 2012 ist. Wenn denn Cabernet im Spiel ist...

Château Coutet

Ein Start anderer Art, quasi aus einer längst vergessenen Welt. Château Coutet in Saint-Émilion. Seit ewig, seit Jahrhunderten biologisch, nie irgendwas an Herbiziden, Pestiziden, Kunstdünger... nur hier gibt es noch anderswo ausgestorbene Lebewesen, Blumen, Urweinreben... Die Weine sind aus einer anderen Welt. Kein Frost, kaum Regen im September, späte gesunde Lese Plot für Plot mit Pausen. 70 Helfer Handentrappung... der Schock dieser Qualität wird jeden treffen... Super-Burgund trifft Super-Châteaueuf in Saint-Émilion. Der Coutet mit 98-100 zeigt dazu satte Mineralität, die nur vom oberen Kalksteinplateau neben Beauséjour stammende 50/50 Merlot - Cab Franc - Cuvée Demoiselle hat sogar glatt 100 und wird handentrappt, sie nimmt den Trinker mit in einen alten Traum. Besser aber auch anders geht nicht. Vielleicht DAS Highlight des Jahres! Für Menschen, die sich darauf einlassen können.



Probe bei Château Coutet



Bordeaux

Poujeaux, Clos Fourtet, Grandes Murailles

Dann Mathieu Cuvelier, Besitze von Poujeaux aus Moulis und Clos Fourtet und Grandes Murailles aus Saint-Émilion. Bio. Poujeaux verlor 50% durch Frost, zum Glück nur Merlot von schwächeren tieferen Lagen. Als Konsequenz 60% Cabernet und 15% Petit Verdot, alles ganz reif und ausdrucksstark. Poujeaux war mit 94+ vorsichtig bewertet, noch nie so gut wie 2017! Les Grandes Murailles hat nur 1,6 ha direkt an Clos Fourtet, beide auf purem Kalksteinfels. Fein und rund und füllig und sooo lecker. 94–95 und seidiger Trinkfluss. Echt fein.



Emmanuelle, Heiner Lobenberg, Matthieu Cuvelier

Église Clinet

Nicht ganz auf dem Level von 15 und 16 und auch nicht besser als der Nachbar Clos de la Vieille Église mit 96–97. Sein Amélie aber war nah an 2016, sooo lecker und fein, genialer Trinkfluss. 93 Punkte gut!



Denis Durantou von Église Clinet

Lafon La Tuilerie

Pierre Lafon. Winzig, nur 2 Hektar auf einer Kalksteinplatte liegend. 100% Merlot aus alten Reben. Wenig Frost von 20% aber auch durch Trockenheit winzige Erträge, weniger als 10 Tsd. Flaschen. Fast mit der Nagelschere geerntet, handtrappert. Pierre sagt es ist sein kleinster aber bester Wein ever. So dicht und voluminös und warm und salzig mineralisch. Samt und Seide. Ein Riese mit irre schönem Trinkfluss. Ein superfeiner Monolith. Ich gebe ihm mit 98+ NUR die gleiche Bewertung wie 2016, aber 2017 ist eher besser. Wow! Es gibt sie doch! Erst Coutet und nun Lafon, beide besser als 2016. Aber das sind die traumhaften Ausnahmen.



Pierre Lafon von Château Lafon La Tuilerie

Clos Saint Julien

Direkt im Herzen Saint-Émilions, am Kreisverkehr unterhalb Clos Fourtet, 100% purer Kalksteinfelsen, Biodynamie. Kein Frost, normaler Ertrag, extrem vorsichtige Extraktion. Ganz reif, seidige Tannine, und doch scharf in seiner Mineralität, Stein und Salz auf Piment Pfeffer... irrer Stoff, ein Unikat und sehr extrem... das braucht Zeit und wird ganz groß. 95–97



Cathérine Papon Nouvel von Clos Saint Julien

Der 5. Tag, Samstag, 7. April, 9 Uhr

Die erste ganz große Händlerprobe. ca. 400 Weine aus allen Appellationen stehen hier. Negoc Mostermans & Darquey laden hier nur ihre besten Kunden ein. Standesgemäß auf Château Canon in Saint-Émilion. Da macht man Meter, und heute Abend sollte ich einen ziemlich guten Überblick über den Jahrgang haben.



Rechtes Ufer – Saint-Émilion

Einige rare Top-Weine und richtige Größe, dazu sehr spezielle Geheimtipps der Extraklasse, und dazu leider auch viel reife Langeweile im Wechsel. Das gibt einige teure bekannte Sensationen und noch mehr superbe Weine jenseits der bekannten Namen, ganz manchmal besser sogar als 2016, aber eben auch sehr viele nur anständige Weine, die man sicher in 2 Jahren zum gleichen Preis bekommt. Ich denke es gibt vielleicht gut 30 ganz große absolute must-haves in Saint-Émilion und Hunderte Weine zum abwarten in 2 Jahren. 2017 kann in Summe in Saint-Émilion nicht an die Vorjahre heran. Von Sensationen abgesehen in Summe eher ein üppigeres Jahr 2014 hier und dazu mehr Ausfälle.



Pferd im Weinberg von Troplong Mondot

Fronsac und Castillon

Sind superb. Vielleicht sogar so gut wie 2016 oder aber nur knapp dahinter. Zwei bedenkenlos zu kaufende Appellationen mit sehr guten Werten.



Haut Ballet – Fronsac

Pomerol

Eine zum Teil wirklich extrem spannende Appellation mit vielen Frostausfällen. Die Highlights sind sogar verdammt gut. Das sind in der kleinsten Appellation aber letztlich nur sehr wenige Top-Weine. Pomerol hatte zwar ganz klar eher 2016 seinen Allzeit-Höhepunkt, aber es ist 2017 wirklich sehr überzeugend und viel homogener als Saint-Émilion.



Beauregard – Pomerol

Pessac-Léognan

Die 2017 spannendste Appellation des linken Ufers zusammen, oder knapp hinter Pauillac. Reife üppige Lakritze in süßer Schwarzkirsche und Maulbeere. Fast fett, die Besten aber mit sagenhafter Frische und Mineralität und Verspieltheit dazu. Hier gibt es auch richtige Größe. Hätte es 2016 nicht gegeben wäre es einer der besten Jahrgänge der Geschichte... Das Bessere ist der Feind des Guten. Aber einige 2017 muss man ob ihrer Klasse einfach kaufen. Und weiß ist 2017 hier fast best ever.



Pontac-Monplaisir – Pessac-Léognan

Haut Médoc

Sehr viele nette Weine, alles rund und reif. Weniger absolute Highlights die es aber total in sich haben. Mit einer Handvoll Musckäufe kommt man in den Himmel.



Lamothe Bergeron – Haut Médoc

Margaux und Moulis

In Moulis ragt nur Poujeaux raus, aber vielleicht auch nur wegen des Unglücks der verfrorenen Merlot. Die verbliebene Cabernet ist groß. Die Appellation Margaux ist sehr schwarzfruchtig und überaus voluminös, saftig, lecker und stimmig. Tolle Einstiegserfolge wie Deyrem Valentin und Monbrison wechseln sich mit einem qualitativ eher durchschnittlichen Mittelbau ab. Himmlische Finesse-Wunder wie 2016 sind hier letztlich nicht in Sicht. Château Margaux ist als reiner Cabernet eine Sensation, Palmer dafür etwas mau. Licht und Schatten in Margaux.



Château Poujeaux – Moulis

Saint-Estèphe

Ist stimmig bis sehr gut, nur nicht sehr aufregend. Einfach gut. Abgesehen von den Riesen Calon Ségur und Montrose, nebst perfekten kleineren Verfolgern Phélan Ségur und Le Boscq ist viel Mittelmaß am Start. Reicht das? Wenn der Preis klar unter 16 liegt... sonst 16 nachlegen!



Phélan Ségur – Saint-Estèphe

Bordeaux

Saint Julien

Das gilt hier genauso oder noch mehr. Wunderbare Weine... Tolle Las Cases und Poyferré, aber dann auch viel so la la... wenn 2016 nicht wäre, würde ich aber bei einigen Weinen begeistert zum Kauf aufrufen... warten wir auf die Preise... sonst 2016 nachlegen, das war schließlich best ever...



Léoville Las Cases – Saint Julien

Pauillac

Ist wie Pessac eine Appellation, die man ob der eigenen Ausprägung 2017 teilweise wirklich kaufen sollte. Ja muss! Das hat schon den eigenwilligen Kick. Fast fett mit toller Frische und satter Mineralität. Das hat was. Von Mouton zu Pico-la und zu Pontet Canet und GPL und Lynch... Super! Pauillac, go for it!



Haut Bages Libéral – Pauillac

Finale weiß

Die frühe perfekte Blüte und die Hitzewellen im Juni und Juli gaben Fülle, keinerlei Stachelbeere in der Sauvignon Blanc. Der kühle August bewahrte die Säure perfekt. Seit ich Bordeaux probiere habe ich noch nie ein so perfektes Weißweinjahr in Graves und Pessac erlebt. Der kleine Reynon war schon 92, der Clos Floridène 93–94, Pontac Monplaisir und La Louvière 94–95, Marlart Lagravière und Smith Haut Lafitte 97–98 oder besser, best ever, und Domaine de Chevalier wie schon La Mission Blanc 98–100. Vielleicht beide sogar glatt 100. Dann Sauternes, erst nur Guiraud probiert, auch der war groß und unendlich frisch. Dann der große Tour Blanche und ein Traum Doisy Daëne. Also in Summe ein großes Weißweinjahr!



Lese auf La Mission

Der 6. Tag – Händlertasting

In Margaux bei Ulysses Cazabonne auf Rauzan Ségla. 500 Weine. Bis auf die absolute Spitze finden wir hier alles.



Haut Médoc

Alle nebeneinander. Gut bis sehr gut zwischen 90–91 Punkte sind die heimlichen preiswerten Stars von 2016 mit Clement Pichon, Cambon La Pelouse, Paloumey, Belle Vue und mit 92 knapp darüber Charmail. Für diese 5 Weingüter war aber trotz guter Qualität in 17 das Jahr 16 deutlich besser. Der vollmundige, extrem harmonische Du Retout mit 94 bläst die zuvor genannten aber alle weg, ist anders im Stil, aber qualitativ nicht weit weg von 2016. Er muss sich aber den begeisterten Haut Maurac und Carmenère deutlich beugen. Über allem thront einsam der Überflieger in extrem vollmundiger Mineralität und zugleich raffinierter, rotfruchtiger, blumiger Verspieltheit, Château Clos Manou aus dem hohen Norden. Ich müsste ihn wie 2016 mit 97–98 bewerten, zügle mich aber wegen 2017 auf 96+. Wahrscheinlich zu wenig! Die 4 besten Haut Médocs sind ein MUSS. Insgesamt eine gute bis sehr gute Appellation.



Cambon la Pelouse – Haut Médoc

Fronsac und Castillon

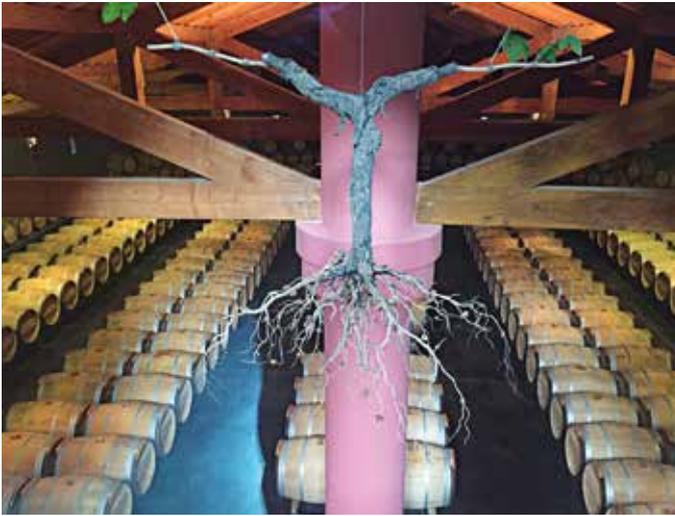
Moulin Haut Laroque bestätigt seine Ausnahmestellung. Der direkte Nachbar Tour du Moulin folgt mit sicher 2 Punkten Abstand. Aber danach präsentieren sich auch Fontenil und La Vieille Cure ausgesprochen lecker und stimmig. Fronsac hat ein tolles Jahr. Das gilt auch für das Kalksteinplateau von Castillon. Sensationelle Weine von Clos Louie, Domaine de L'A und Clos Puy Arnaud... Sehr gute Weine von Aiguilhe und Le Rey...



Moulin Haut Laroque – Fronsac

Saint-Estèphe

Cos und Montrose muss ich Montag persönlich hin. Der famose Phélan Ségur zeigt sich als Verfolger des ganz großen Calon Ségur, der sich mit großer Rasse und toller Spannung zeigt. Le Boscq ist super. Lafon Rochet und Meyney sind 2017 angenehm aber keinesfalls groß, sicher kein Primeur-Kauf. Haut Marbuzet und Lilian kauft man ganz sicher besser später. Bisher eher durchwachsene Appellation.



Lafon Rochet – Saint-Estèphe

Pauillac

Für mich mit Pessac die stimmigste Appellation des linken Ufers. Keine Ausfälle. Fast immer Riesen und immer schön und voll und stimmig. Die Highflyer besuche ich sämtlich Montag, aber die 2/3. Reihe war auch stimmig. Eine sehr gute Appellation 2017!



Pichon Longueville – Pauillac

Saint Julien

Clos du Marquis und Léoville Barton waren gut bis sehr gut. Die Ebene darunter eher etwas zu eindimensional. Die Tops kommen noch. Aber insgesamt nicht auf der Höhe von Pauillac. Eher durchwachsen wie schon Saint Estèphe.



Château Léoville Barton – Saint Julien

Margaux

Viele gute, aber weniger sehr gute Weine, warme Jahre sind dennoch ein Segen hier. Rauzan Ségla, Giscours, Malescot sind echt gut, gäbe es 2016 nicht, ich wäre überschwänglich. So sind sie einfach gut aber klar hinter 16. Monbrison und Deyrem mögen gar besser als 16 sein? Insgesamt keine Ausfälle in Margaux, sehr viele volle opulente Weine mit satter Lakritze und Veilchen und runden Tanninen...nur nicht mit dem schicken, stylischen Extrakick von 2016. Margaux mag sich zwar einreihen in die 3 besten Appellationen des linken Ufers, aber Pauillac und Pessac haben bisher klar die höhere Spitzen.



Durfort Vivens – Margaux

Süßweine

Zwischendurch zur Abwechslung Süßweine. Lafaurie Peyraguey bleibt knapp hinter Guiraud, tolle Lebendigkeit beide. Den Vogel schießt jedoch Doisy Daëne Barsac des zu früh verstorbenen Großmeisters Denis Dubourdieu ab. Frisch und multikomplex und dramatisch individuell. Nah an 100. Das rettet die Ehre der Appellation Barsac, denn Climens ist wegen Frost 2017 nicht dabei.



Doisy Daëne – Barsac

Pomerol

Es gibt ganz große Pomerol und einige sehr schöne Weine, kaum Ausfälle, einige wenige Langweiler. VCC ist der Wein des Jahres, Clinet ist riesig, La Croix ist eine Trinkensation, Le Pin, Enclos Tourmaline, Evangile, Le Gay, Église Clinet, Clos de la Vieille Église... auch Certan de May, Trotanoy, Latour à Pomerol, Guillot Clauzel, Nenin... alles ziemlich fein bis groß. Danach wird's dünner. Also o.g. Tops unbedingt kaufen, danach bitte etwas Zurückhaltung... in Summe bleibt es ein Cabernet-Jahr.



Église Clinet – Pomerol

Bordeaux

Saint-Émilion

Das gilt auch für Saint-Émilion. Da gibt es 30 sensationelle Erfolge, echte und garantierte must-haves, und hunderte Langweiler, austauschbar. Da ich die Tops alle persönlich besuche, war der Gang durch hundert sonstige Saint-Émilions auf dieser Probe eine Strafe. Gähnen im besten Fall...



Cheval Blanc – Saint-Émilion

Zum Schluss habe ich wieder ausgewählte Weine aus Castillon, Fronsac, Pauillac, Pessac und Margaux rückverkostet, um mit einem zufriedenen Lächeln hier rauszugehen.

Der 7. Tag – Supermonday

Alle 1er Cru und Superseconds an einem Tag

Calon Ségur

Morgens um 9 Uhr bestätigt er seine Superform. Fast reiner Cabernet. Einer der besten Weine des Jahres und nahe der Perfektion. Mineralität und Frische in roter Frucht. Gestern schon mit 97–98 probiert, auf dem Château mehr als bestätigt, eher bis 99.



Calon Ségur

Montrose

Besteht auch fast nur aus Cabernet, tolle frische rote Frucht, schöne Reife. Lang und salzig, mit 95–97 etwas hinter Calon bleibend, aber an 1989 erinnernd, also Potenzial für mehr...



Château Montrose

Cos d'Estournel

Tolle Harmonie, vollmundig, elegant, reif, aber nicht so ein extraterrestrischer Cos wie 2016. Um die 95 Punkte und sehr stimmig. Der weiße Cos ist zwar best ever, fast 95. aber klar hinter den besten Pessac für mich.



Cos d'Estournel mit Besitzer Dimitri Augenblick

Lafite Rothschild

Reiner Cabernet, sehr harmonisch und stimmig. Mit 95–96 nicht ganz groß. Duhart Milon war mit 94–95 superfein und schick. Auch viel Cabernet. Carraudes kriegt alle Merlot, ziemlich simpel.



Lafite Rothschild

Mouton Rothschild

Auch zu 90% Cabernet. Raffiniert und rassig, sehr fein, viel rote Frucht, tolle Harmonie, der gefällt mit sehr, mit 97–98 klar besser als Lafite. Clerc Milon zeigt mehr Körper, Lakritze, Veilchen, fast fett, aber super tolle 94–95 mindestens. D'Armailhac ist auch opulent aber etwas einfacher.



Mouton Rothschild

Latour

Der Überflieger der 1er Cru in Pauillac. Perfektion in totaler Feinheit und Harmonie, mit 98–100 ein Cabernet at its best.



Château Latour

Pichon Comtesse

Fast fett, grandios feine Schwarzkirschnase mit Flieder wird überrollt von schwarzer Frucht, Lakritze und Veilchen. Potenzial für einen 82er, aber vorerst einfach von allem sehr viel. 97–99 und ein echter Kracher, der Zeit braucht mit seiner Opulenz. Einer der besten Weine des Jahrgangs mit dem charakterlich ganz anderen Latour.



Probe auf Pichon Comtesse

Grand Puy Lacoste

Zeigt sich rotfruchtig von 80% Cabernet, Kirsche und rote Johannisbeere, burgundisch fein und zwar nicht so abgehoben gut wie 16, aber klares Plus gegenüber 14. Burgundisch fein und klare 95–96. Pauillac ist 2017 echt der Bringer!



Auf Grand Puy Lacoste

Pontet Canet

Bestätigt mit superfeiner Cabernet das Jahr. Auch hier 97–98 und zwischen der Fülle von Mouton und der Feinheit von GPL liegend. Pauillac 2017 muss ich kaufen... nicht jeden Wein, aber doch einige mehr...



Der Biodyn-Winemaker von Pontet Canet – Die Seele der Weine

Château Léoville Las Cases

Eine 2014+ Version, etwas tiefer, super reine Cabernet Sauvignon mit Cabernet Franc. 97–98 und ein Highlight... knapp besser eben als 14. Danach Ducru, mit 95–96 auch superb wie 2014, aber auch nicht besser. Leo Poyferré und Leo Barton tangieren auch ihr Ergebnis 2014 mit 94–95, 2016 ist in Saint Julien sakrosankt. Saint Julien ist eben sehr gut wie 2014, aber 2017 ist sicher nicht so groß wie Pauillac.



Auf Château Léoville Las Cases

Château Margaux

Der Erstwein ist fast nur Cabernet und ernsthafter Anwärter auf den Wein des Jahres. Unglaublich spannungsgeladen und dabei raffiniert und reif. Ridge Monte Bello 2017 in Margaux. Super.



Château Margaux

Bordeaux

Château Palmer

Bot mit 60% Merlot trotz Biodynamie dann ein etwas moderateres Finale. Hier hatte man 10% Frostverlust und kann ja der etwas verdünnten und tendenziell etwas langweiligen 2017er Merlot, anders als auf Margaux und Pico-la, eben nicht entkommen. 94–95 und sehr schön, nur nicht groß.



Probe auf Château Palmer

Der 8. Tag - Dienstag, 10. April

Union den Grands Crus, erstes tasting auf Lafon Rochet, Appellationen Saint-Estèphe und Pauillac

Die Appellation Pauillac ist vor Pessac einfach die beste Region des Jahres. So viel satte schwarze Frucht mit Cassis, Brombeere, Lakritze und Minze. Reife Cabernet in bester Form. Hier schießt Lynch Bages hinter Pico-la den Vogel ab. Groß mit 97 Punkten, zusammen mit Pontet Canet DER Verfolger von Pico-la und den Iers. Weit vor dem gut gelungenen Baron, auch vor GPL, danach Haut Batailley vor Haut Bages Liberal und Grand Puy Ducasse. Feine Region! Saint Estèphe bestätigt in der zweiten Reihe, klar nach Calon, Montrose und Cos, dann mit Phélan Ségur vor Le Boscq und Lafon Rochet eine gute seriöse Linie der Qualität. Nicht so groß wie Pauillac, aber sehr verlässlich.



Tasting der UGC für Pauillac und Saint-Estèphe auf Lafon Rochet

Château Carmenère

Dann Direktbesuch auf Château Carmenère in Queyrac, im äußersten Norden des Médoc. Der 17er hat 30% Frostverlust, die Cépage ist dann 71% Cabernet und 10% Carmenère, nur 19 Merlot. Das ist reife pure Cabernet mit satter roter Frucht und toller Eleganz, der wahre Verfolger von Clos Manou. So gut! 95 Punkte. So soll es sein. Der danach probierte 16 war aber best ever und unendlich lang! 2017 mag wie der danach probierte, bildhübsche 2015 werden. Eine grandiose Domaine hier!



Richard von Château Carmenère

Nächstes UGC Tasting Saint Julien auf Château Beychevelle

Dann Château Beychevelle, UGC Saint Julien, Gruaud Larose ist sehr fein. Léoville Poyferré war superb und burgundisch fein, wieder mal besser als Barton. Saint Julien bestätigt sein gutes, aber nicht grandioses Niveau.



Tasting auf Château Beychevelle

Château Ferrière

Bestätigt das fast fette Jahr in Margaux, viel Lakritze in Cassis und Minze. Gut. Dereinst in 10 Jahren wird alles aus Margaux 2017 eine große Trinkfreude sein, dann zieht 2016 jedoch mit Speed vorbei.



Château Ferrière

Château du Retout

Das Château liegt auf einer Landzunge des Haut Médoc mittig in der Appellation Margaux. Schon 2 mal bei Händlern besucht, toll probiert, Text erst jetzt. 40% Mengenverlust durch Frost und gar keinen Weißwein. 60% Merlot. Üppig schwarzer Stil und eigentlich ein Wein aus Margaux. Ganz typisch 2017. Fett schwarze Kirsche, Cassis, Brombeere, Lakritze, Eukalyptus, Minze. Kein schickes Stylingteil wie der sensationelle best ever 2016, weiche Tannin, ganz samtig, eher sehr aromatisch lecker rund stüffig... Mit 93–94 vor Char-mail und Cambon und Clement Pichon. Das wird schnell ganz saftig lecker werden.



Frédéric Soual-Kopp – Besitzer Château du Retout

Mittwoch, 11. April

Start um 9 mit der letzten großen Händlerprobe

Bei Dourthe auf Château Belgrave in Haut Médoc, neben Lagrange Saint Julien gelegen. Lücken schließen!



Dourthe-Gruppe

Die Weingüter im Eigentum der Dourthe-Gruppe (Thienot Champagne) präsentieren sich seit Jahren im vorderen Mittelfeld der Appellationen. Château Le Boscq in Saint Estèphe ist archetypisch schwarzfruchtig und opulent und sehr fein, ganz poliertes Tannin, seidig und üppig zugleich, mit etwas Abstand zu Phélan Ségur der Verfolger der Oberklasse und 2017 vor Meyney und Lafon Rochet. Sehr schick. Château Belgrave, klassifiziertes Haut Médoc Weingut und Nachbar von Lagrange Saint Julien, verfügt über bestes Terroir und ist 2017 noch vor Du Retout dran an der Spitzengruppe um Clos Manou. La Garde in Pessac trifft genau in die Mitte der Appellation, satte Veilchen-Lakritze-Schwarzfrucht, sehr gelungen. Der Weißwein von La Garde ist sogar fast groß, ein Muss. Malartic und Domaine de Chevalier bestätigen das extra-terrestrische Weißweinjahr!



La Garde

Ducasse, Macquin, Duffau

Die drei Musketiere von Regisseur Nicola Thienpont und Önologe Stéphane Derenoncourt. Superfeine Himbeere über die Cabernet Franc in Larcisse Ducasse und Pavie Macquin. Viel mehr schwarzkirschiger Druck in Beauséjour Duffau. Fast groß und 96–97, aber weit hinter 2016.



Nicolas Thienpont

UGC auf Château Gazin

Es folgt 90 Minuten Fahrt ins Pomerol. UGC auf Château Gazin. Clinet bläst alles weg und ist mit 98+ einer der besten Weine des Jahres. Gazin und Beau-regard dahinter.



Château Gazin

La Conseillante

Dann Besuch Château La Conseillante. 1–2 Punkte hinter Clinet, aber auch groß.



Auf Château La Conseillante

Valandraud, Soutard, La Gaffelière, Troplong, Clos Fourtet, Villemaurine

In Saint-Émilion auf Château La Couspaude zeigt sich Valandraud mit 97 groß, knapp dahinter nur der überraschend schöne Soutard, Canon La Gaffelière, Troplong Mondot und Clos Fourtet. Villemaurine war auch sehr fein in seiner rotfruchtigen Art.

Angélus

Besuch auf Angélus. Fast so gut wie 16, nur etwas feiner und leichter, 97–98, toller Wein.



Mit Daniel Gantenbein auf Château Angélus



Hubert de Bouard von Angélus

Bordeaux

Donnerstag 12. April – Der 10. Tag.

Die ganz großen Weine des rechten Ufers kommen heute.

Cheval Blanc

Erstmalig und einmalig 15% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, Rest Merlot. Klassiker aber völlig untypisch für Cheval. Groß! Super fein und seeehr delikat. Mit 98–99 Mindestbewertung ist er fast ein Riese.



Pierre Olivier Clouet – Winemaker von Cheval Blanc

Figeac

Superb und delikat rotfruchtig, so um 97–98 und exzellent



Château Figeac

Evangile

Fett und delikat zugleich, kein totaler Überflieger wie 2016, aber mit 97 ein wirklicher Topwert in Pomerol.



Probe auf Evangile

Château La Croix

Grandios ist seit vielen Jahren, eben auch 2017, in Pomerol das Château La Croix der Familie Janoueix. 95% Merlot und 5% CF. Wenn der es nicht kann geht gar nichts mehr. 95–96 für sensationelle Finesse und Trinkfreude.



Château La Croix

Ausone, Le Pin

Ausone liegt etwas einfacher mit 95–96 klar hinter Cheval, ungefähr da liegt auch Le Pin.



Château Ausone im Winter unter Schnee

Pavie, Pavie Decesse

Eher schwach waren die zwar feinen aber dünnen Weine der Perse-Gruppe um Pavie und Pavie Decesse.



Auf Château Pavie

Trotanoy, Belair Monange, Hosanna, Certan de May, Latour à Pomerol

Moueix mit Trotanoy, Belair Monange und Hosanna war sehr gut, aber nicht ganz groß. Das gilt auch für Certan de May und Latour à Pomerol. Insgesamt überzeugend aber manche Weine etwas zu karg und zu wenig saftig in der Frucht.



Château Trotanoy

Quintessenz und Bestätigung der 9 Tage zuvor

Einige hervorragende Weltklasseweine am Rechten Ufer. Das sind must-haves. Aber da gibt es auch viel Mittelmaß. Es sei denn Cabernet ist im Spiel, dann wird es spannend. In Summe ist das Médoc eher stärker als 2014, manchmal dramatisch besser, und das rechte Ufer, von überragenden Ausnahmen abgesehen, eher auf dem Niveau oder sogar etwas schwächer als 2014.

Die Big 5 von 2005, 2009, 2010, 2015 und vor allem 2016 werden extrem selten und nur in wenigen Einzelfällen erreicht. Wenn die Preise stimmen ist 2017 als etwas tieferes, und manchmal üppiger, und durch grandiose Cabernet pikantes Jahr 2014 eine Kaufempfehlung. Sonst, wenn noch erhältlich, unbedingt 2016 in Subskription nachlegen!

Der allerletzte Tag, Freitag der 13. April – DAS Glücksdatum!

Bringt die 3 besten Weine des Jahrgangs, 3 Weine mit 100 Punkten!!! Für mich sogar noch vor Château Margaux, Latour, Picola, Calon Ségur, Haut Brion und Clos Louie! Das habe ich so phänomenal nicht erwartet, und auch kein anderer meiner Schweizer Freunde war darauf gefasst, wir stehen unter positivem Schock! Das ging aber nur in Ultrafeinheit!

Coutet – Saint-Émilion

Unter 80 Euro en primeur für das Superfeine Naturmonster Coutet Demoiselle aus Saint-Émilion, roter Saft aus vorzeitlicher, ausgestorbener Merlot, die mit Abstand spannendste Story dazu. Nur 2000 Flaschen. Eine neue Erfahrungsdimension.



Château Coutet

Tertre de la Mouleyre

Um 60 Euro für das 1,8 ha winzige Biodyn Tertre de la Mouleyre, der Nachbar des besten und ultrararen Castillon Clos Louie. Nur 3000 Flaschen. Tertre de la Mouleyre ist irgendwie ein reiner Chambolle Musigny aus Saint-Émilion. Ein superfeiner Traum!



Auf Château Tertre de la Mouleyre mit Besitzer Eric

Vieux Château Certan

Wahrscheinlich über 200 Euro für Vieux Château Certan. Mit spürbarer roter Cabernet Sauvignon vor Cabernet Franc, Merlot nur als schwarzkirschtige Stütze. Unendlich spannend, eine Art Turboversion von Château Clinet, genialer Stoff!



VCC – Guillaume und Alexandre Thienpont

Mein generelles Fazit zuvor bleibt so, aber wir sitzen mit diesem finalen Glücksflash und mit einem glücklichen Lächeln in der Sonne Saint-Émilions zum finalen Lunch, das Leben ist schön! :)



Abschluss-Lunch in Saint-Émilion

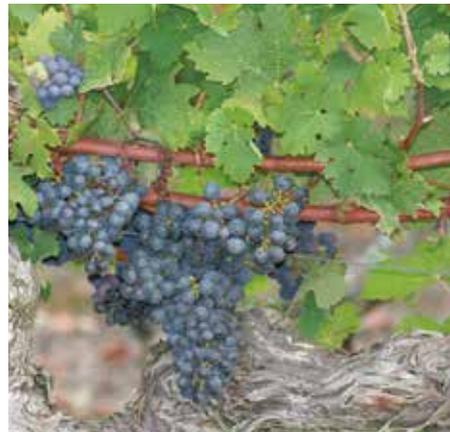


Weinpaket: Schnupperkurs Bordeaux 2.0

Bordeaux, mein Wohnzimmer. Hier bin ich zu Hause! Dann muss das Paket jetzt richtig gut sein. Nicht für Kenner, sondern um Einsteiger in das Gebiet nachhaltig zu überzeugen. In der ganzen Preisspanne von 6,95 bis 19,00 Euro. Jeder Schuss muss ein Treffer sein. Und das ist so! Immer wieder bin ich verblüfft von der Klasse der Weine in diesem Paket. Nur das Schnupperpaket Rhône verblüfft mich immer ähnlich positiv im Verhältnis zum geringen Preis. Pessac, Leognan, Castillon, Lustrac, Côtes de Francs, Saint-Émilion, Haut Médoc, Côtes de Blaye. Hier geht schon echt die Post ab. Da sind nur tolle Weine im Paket. Wer das nicht wenigstens einmal probiert, verpasst eine wunderschöne Gelegenheit sich in das weltweit größte zusammenhängende Weingebiet der Erde zu trinken. In ein Gebiet mit vielen der größten Weine der Welt, dass völlig gegen den etwas lädierten Ruf in jedem Preisbereich mit der qualitativen Elite der Weinwelt konkurrieren kann.

34374H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l €/Paket: **149,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:



🍷 2015 Château Les Rosiers

Les Rosiers • AC Bordeaux • Bordeaux • Frankreich
Merlot 85% Cab. Sauv. 15% • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 90 • 2017–2024

Lobenberg: Knapp unter 13% Alkohol, reif und frisch zugleich, seidiger Fluss. Bordeaux von einer in diesem Preisbereich ungewöhnlichen Klasse. Schöner Wein, sehr Bordeaux! 90/100

27327H 2015 0,75l (10,00 €/l) €/Fl **7,50**

🍷 2015 Château Lauretan

Lauretan • AC Bordeaux Supérieur • Bordeaux • Frankreich
Merlot 60% Cab. Sauv. 33% Cab. Franc 5% Petit Verdot 2%
Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 91–92 Suckling 90 • 2018–2028

Lobenberg: Ein geschmeidiger Bordeaux aus dem grandiosen 2015er Jahrgang und das in Bio-Qualität. Diese Preis-Leistung gibt es so fast nur in Bordeaux. 91–92/100

33361H 2015 0,75l (13,07 €/l) €/Fl **9,80**

🍷 2015 Petite Sirène Bordeaux AC

Giscours • Margaux • Bordeaux • Frankreich • Cab. Sauv. Merlot
Barrique • 13,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 91+ • 2018–2029

Lobenberg: Der Wein tänzelt mit Charme und Finesse, zeigt tolle Fruchtpräkizanz und befriedigt durchaus gehobene Bordeaux-Ansprüche. Die Goldmedaille in Los Angeles für den 2015er als bester Wein seiner Klasse unterstreicht das nachdrücklich. 91+/100

30436H 2015 0,75l (14,40 €/l) €/Fl **10,80**

🍷 2015 Château Fongaban

Fongaban • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich •
Merlot Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 91–92 • 2018–2028

Lobenberg: Natürlich sind Peyrou, CPA und vor allem Clos Louie in Castillon noch besser, aber das ist bei den drei Bio-Superstars in so einem Jahr auch zu erwarten, sie kosten auch etwas mehr. Fongaban ist 2015 auf jeden Fall noch besser als 09 und 10 und dieser Wein ist ein wirkliches Superschnäppchen. 91–92/100

27224H 2015 0,75l (16,67 €/l) €/Fl **12,50**

🍷 2015 Château Carmenère Petit Réserve

Carmenère • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich
Merlot 59% Cab. Sauv. 30% Diverse 6% Carmenère 5%
Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 91+ • 2018–2028

Lobenberg: Tolle Würze zeigend, aber immer fein und seidig bleibend. Total poliert. Nichts Hartes und doch ausdrucksstark mit feiner Länge. Etwas tänzelnder mit hohem Charmefaktor auf gleichem Niveau. 91+/100

27146H 2015 0,75l (17,07 €/l) €/Fl **12,80**

🍷 2015 L'Esprit de Bel Air La Royère

Bel Air La Royère • Côtes de Blaye • Bordeaux • Frankreich
Merlot Cab. Sauv. Malbec • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 91–92+ • 2018–2028

Lobenberg: Der Wein hat schöne Länge und ist für einen so bezahlbaren Zweitwein grandios. Der 2015er hat einfach eine wunderbare Balance. 91–92+/100

27122H 2015 0,75l (18,60 €/l) €/Fl **13,95**





🍷 2015 Domaine de Courteillac Bordeaux Supérieur

Courteillac • AC Bordeaux • Bordeaux • Frankreich

Merlot 70% Cab. Sauv. 20% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93+ Suckling 92–93 Gerstl 17+ • 2019–2032

Lobenberg: Der Wein hat in der Intensität und inneren Dichte noch mal zugelegt, und wenn es nicht außerhalb aller klassifizierten Gebiete liegen würde, wenn es nicht ein AC Bordeaux wäre, sondern Castillon oder von der Klasse schon ein St Emilion, wäre der Wein dramatisch teurer. Eine ziemliche Perfektion in Eleganz und geschmackvoller Feinheit. „Manche mögen's fein“ 93+/100

27184H 2015 0,75l (18,60 €/l) €/Fl **13,95**

🍷 2015 Château du Retout Cru Bourgeois

Du Retout • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich

Cab. Sauv. 71% Merlot 25% Petit Verdot 4% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 94+ Gerstl 18+ Gabriel 18 Suckling 92 • 2019–2033

Lobenberg: Trotz Merlotanteil total auf Cabernet. Johannisbeere, sehr klassisch, toller Geradeauslauf, tolle Mineralität anzeigend, geschliffene Tannine, durchaus strukturiert. Ein Powerteil und trotzdem sind die Tannine weich, die Säure ist präsent, der Wein hat Struktur, Länge und Mineralität. Das ist ein absoluter Klassiker und für den super Finesse-Jahrgang 2015. 94+/100

27206H 2015 0,75l (23,60 €/l) €/Fl **17,70**

🍷 2015 Château Soleil Promesse

Soleil • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich

Merlot 80% Cab. Sauv. 10% Cab. Franc 10% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 92–93 • 2016–2030

Lobenberg: Der Wein singt regelrecht, ist finessenreich wie ein kräftiger Burgunder und strukturiert für 10 Jahre weitere Reife. Ein Schatz in diesem Preisbereich. 92–93/100

27397H 2015 0,75l (19,20 €/l) €/Fl **14,40**

🍷 2015 Châteaux Le Sacre St. George

Le Sacre Janoueix • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich

Merlot 86% Cab. Franc 14% • 14,0% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93–94+ Gerstl 18+ • 2022–2039

Lobenberg: Das ist ein superber Wein, der manche Saint-Émilions im Preisbereich um die 15 Euro abhängt, dieser Wein kämpft mit um die Krone (so heißt er ja auch) des Schnäppchens des Jahres. Das macht richtig Freude. 93–94+/100

33201H 2015 0,75l (23,60 €/l) €/Fl **17,70**

🍷 2015 Château Peyrou

Peyrou • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich

Merlot 100% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93+ Gerstl 18+ • 2019–2032

Lobenberg: Unglaubliche profunde Nase, dichte schwarze Fruchtwolke, sehr viel schwarze Kirschen, auch etwas Brombeere, aber mehr Maulbeere, ein bisschen getrocknete Cassis und getrocknete Blaubeerschale. Das Ganze ist ungeheuer fein schwebend. Das Tannin kommt zwar üppig, aber superfein, Castillon hat ein Überfliegerjahr. Alles ist butterweich und trotzdem intensiv. 93+/100

27367H 2015 0,75l (23,33 €/l) €/Fl **17,50**

🍷 2015 Château Puygueraud

Puygueraud • Côtes de Francs • Bordeaux • Frankreich

Merlot 80% Cab. Franc 15% Malbec 5% • Barrique • 14,5% vol. • enthält Sulfite
Lobenberg 93–94+ Suckling 94 Winespectator 90–93 • 2019–2033

Lobenberg: Diese hoch sympathische Himbeer-Erdbeer-Kirschnase baut von Woche zu Woche mehr Volumen auf, wird dichter, üppiger und trotzdem unendlich fein. Die feine rote Kirsche dominiert die Nase, feiner Sand, ein unglaublicher Spaßmacher. 93–94+/100

27378H 2015 0,75l (25,07 €/l) €/Fl **18,80**





Weinpaket: Bordeaux 2015 – Wie im Himmel

Wie umschreibt man ein Probierpaket, das nur aus 12 der besten Weine des leckersten, des köstlichsten und charmantesten Bordeauxjahrgangs aller Zeiten besteht? Ein Paket der göttlichsten, der himmlischsten Weine eben. Wer dann nicht zum Bordeauxliebhaber wird, dem ist in Sachen Rotwein kaum noch zu helfen. Rotweine „wie im Himmel“.

34373H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l €/Paket: **399,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

2015 Château Carmenère

Carmenère • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich

Merlot 60% Cab. Sauv. 31% Carmenère 9% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfit
Lobenberg 95–96 Gerstl 19 • 2019–2035

Lobenberg: Ein Wein für die Freude, ein Wein der mindestens auf dem gleichen Level wie Château du Retout oder auch Cambon La Pelouse ist, eher sogar überlegen, fast noch Haut Maurac übertreffend, weil einfach noch feiner? 95–96/100

27145H 2015 0,75l (36,67 €/l) €/Fl **27,50**

2015 Château Clos Manou Cru Bourgeois

Clos Manou • Haut Médoc • Bordeaux • Frankreich

Merlot 52% Cab. Sauv. 40% Petit Verdot 6% Cab. Franc 2%
Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfit

Lobenberg 96–98 Gerstl 19 • 2020–2045

Lobenberg: Ich bin absolut begeistert. Superber Wein. Zurückhaltend durch Vorurteile, so gut und eindeutig Weltklasse kann doch ein nicht klassifizierter einfacher Médoc nicht sein? 96–98/100

27174H 2015 0,75l (28,67 €/l) €/Fl **21,50**

2015 Château La Patache

La Patache • Pomerol • Bordeaux • Frankreich

Merlot 85% Cab. Franc 15% • 14,5% vol. • enthält Sulfit
Lobenberg 94–95 Suckling 93 Gerstl 18 • 2019–2035

Lobenberg: Dies ist ganz sicher kein Riese innerhalb des Pomerols, aber eine unglaubliche Köstlichkeit und ein Leckerli der Oberklasse, so wie er auch noch zwei Minuten später noch im Mund präsent ist. Diesen Wein habe ich schon 2014 für extrem gut befunden, aber ich wollte erst in einem wirklich großen Jahr starten. 94–95/100

27913H 2015 0,75l (44,00 €/l) €/Fl **33,00**

2015 Domaine de L'A

Domaine de L'A - Derenoncourt • Côtes de Castillon • Bordeaux • Frankreich

Merlot Cab. Franc Cab. Sauv. • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfit
Lobenberg 94–95+ Suckling 95–96 Winespectator 92–95 • 2019–2040

Lobenberg: Der beste Wein von Derenoncourt auf diesem Weingut seit ich den Wein probiere. Schauen wir auf den Preis. 94–95+/100

27203H 2015 0,75l (46,67 €/l) €/Fl **35,00**

2015 Château Meyney Cru Bourgeois

Meyney • Saint-Estèphe • Bordeaux • Frankreich

Cab. Sauv. 60% Merlot 40% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfit
Lobenberg 92–94 Gabriel 19 Gerstl 19 Wine Enthusiast 92–94 • 2020–2040

Lobenberg: Schwarz, dicht, etwas trockenes Tannin, etwas spröde, durchaus eindrucksvoll, viel reiche Frucht und ein guter Saint-Estèphe mit dem gewissen Extra. 92–94/100

27341H 2015 0,75l (46,67 €/l) €/Fl **35,00**

2015 Château Branais Grand Poujeaux

Branais Grand Poujeaux • Moulis und Listrac • Bordeaux • Frankreich

Merlot 50% Cab. Sauv. 45% Petit Verdot 5% • 14,0% vol. • enthält Sulfit
Lobenberg 94–95 Gerstl 19 Suckling 94 Gabriel 18 • 2020–2040

Lobenberg: Superb leckerer Stoff, der irgendwo zwischen dieser merlothaften, schwarzen Kirsche und dem reifen Cassis schwankt. Dabei schöne Frische zeigend. Ein toller Wert und der mit Abstand beste Wein aus Moulis, den ich je probiert habe. 94–95/100

28031H 2015 0,75l (46,67 €/l) €/Fl **35,00**





🍷 2015 Château Tour Saint Christophe Grand Cru

Tour Saint Christophe • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich
 Merlot 80% Cab. Franc 20% • Barrique • 15,0% vol. • enthält Sulfite
 Lobenberg 96–98 Suckling 96 Gerstl 19 Jeb Dunnuck 95 • 2020–2040

Lobenberg: Die Nase dieses Finesse-Jahrgangs, erstaunt. So viel satte schwarze Kirsche neben gelber Frucht, etwas Mango, Zitrus, Orangenabrieb, auch deutlicher Veilchenaromatik, Jasmin, Lakritze und dunkle Erde. Aber alles ist fein und schwebend. 96–98/100

27426H 2015 0,75l (48,00 €/l) €/Fl **36,00**

🍷 2015 Château Lafon Rochet 4ème Cru

Lafon Rochet • Saint-Estèphe • Bordeaux • Frankreich
 Cab. Sauv. 54% Merlot 35% Cab. Franc 6% Petit Verdot 4%
 Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
 Lobenberg 95–97 Gerstl 19 Galloni 94 • 2020–2045

Lobenberg: Dichte, schwarze, würzige Nase, Cabernet-orientiert, viel süßes Cassis, satte Lakritze und Veilchen, darunter Brombeere, Maulbeere und schwarze Kirsche. Im Mund Cassis, Brombeere und noch mehr schwarze Kirsche. Schöne Fleischigkeit, feine Lakritze, Lorbeer, schwarze Olive. Immer köstlich und fein. 95–97/100

27300H 2015 0,75l (65,53 €/l) €/Fl **49,00**

🍷 2015 Château Monbrison Cru Bourgeois

Monbrison • Margaux • Bordeaux • Frankreich
 Cab. Sauv. 57% Merlot 20% Cab. Franc 15% Petit Verdot 8%
 Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
 Lobenberg 94–95+ Gerstl 19 Vinum 18,5 • 2020–2040

Lobenberg: Die Nase dieses Margaux ist für Monbrison unglaublich typisch. Warm, reichhaltig, dicht, eher von Merlot geprägt als von Cabernet, oder wenn von Cabernet, dann eben von sehr reifer Cabernet. Schöne konzentrierte, süße Cassis neben schwarzer Kirsche und Brombeere. Dicht, fein, rassig. 94–95+/100

27344H 2015 0,75l (52,00 €/l) €/Fl **39,00**

🍷 2015 Château Seguin

Seguin • Pessac-Léognan • Bordeaux • Frankreich
 Merlot 50% Cab. Sauv. 50% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
 Lobenberg 97–100 Gerstl 20 • 2020–2045

Lobenberg: Alle Sinne werden permanent berührt und sind über Minuten im Mund präsent. Ich glaube, Seguin ist ein Beispiel, wie Bordeaux eben sein kann, wenn Bordeaux ganz groß ist. Nämlich nicht eindrucksvoll erschlagend, sondern unendlich fein und alle Sinne berührend. 97–100/100

27388H 2015 0,75l (53,33 €/l) €/Fl **40,00**

🍷 2015 Château La Croix

La Croix • Pomerol • Bordeaux • Frankreich
 Merlot 90% Cabernet Franc 10% • Barrique • 13,5% vol. • enthält Sulfite
 Lobenberg 97–98+ Gerstl 19+ Gabriel 19 • 2019–2040

Lobenberg: Der dicke Tannintepich ist total verspielt, es kommt nichts an Schärfe und Härte rüber, und trotzdem ist dieser immense Schub von unten irgendwo zu spüren. Der Wein ist fast wie ein Himbeer-Erdbeer-Zwetschgensaft zu trinken, so extrem fein, so zart, so überaus lecker. Dieser 15er La Croix ist die Expression des Jahrgangs in reinster Form. 97–98+/100

27266H 2015 0,75l (65,33 €/l) €/Fl **49,00**

🍷 2015 Château Jean Faure Grand Cru Classé

Jean Faure • Saint-Émilion • Bordeaux • Frankreich
 Cab. Franc 50% Merlot 45% Malbec 5% • Barrique • 14,0% vol. • enthält Sulfite
 Lobenberg 97–100 Gerstl 20 • 2020–2045

Lobenberg: Der Liebhaber ganz großer Weine, die unendlich halten und ihre völlig eigene Stilistik haben, ist hier perfekt aufgestellt. Nein, klare Ansage: Cheval Blanc ist noch vorn. Aber für mich ist Jean Faure 2015 ein ganz großer Wein. 97–100/100

27257H 2015 0,75l (66,00 €/l) €/Fl **49,50**



Verkostungsnotizen Bordeaux

d'Aiguilhe / Neipperg



2017 Château d'Aiguilhe/Côtes de Castillon

Lobenberg: 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, Bei d'Aiguilhe wird komplett biologisch gearbeitet, es ist aber noch nicht zertifiziert. Inzwischen wird ein Anteil von 20% komplett bio bearbeitet, der Rest ist in der Umstellung. Stephan Neipperg versucht darüber hinaus, 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. Auf Château d'Aiguilhe gab es 2017 70% Frostverluste. Das Ergebnis waren lediglich 10 hl/h. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Geerntet wurde ab dem 21. September. Der 2017er d'Aiguilhe hat fast 10% weniger Cabernet Franc als normal. Die Ausprägung ist aromatisch, ätherisch, extrem fein. Gar nicht diese Wuchtbrumme der vergangenen Jahre. Nicht diese Opulenz, diese druckvolle Kraft in der Nase. Wir sind mehr in der roten Frucht, obwohl es Merlot ist. Es gibt viel Himbeere, ein bisschen Erdbeere und dann aber auch viel Weichselkirsche. Auch süße Kirsche, ein Hauch schwarze Kirsche, frische Zwetschge, Milkschokolade. Aber alles sehr fein und verspielt. Im Grunde gar nicht die bis 2013 sonst übliche Machart des früheren Powerweins d'Aiguilhe. In der Stilistik deutlich mehr an einen Clos Puy Arnaud erinnernd als an seine Vorgänger. Auch im Mund käme man nicht auf fast 100 Prozent Merlot. Auch hier Cabernet-Franc-Eigenschaften. Erdbeere vor Himbeere. Feine Zwetschge. Insgesamt ein feiner Wein, Salz und Kalksteinspuren. Poliert und tänzelnd. Sofort zugänglich. Alles reif. Extrem lecker, aber auf der anderen Seite auch nicht besonders groß. Wenn der Preis passt, ist das trotzdem ein Leckerli. Ein Wein für die Freude. Ein unkomplizierter und doch mineralisch ausgeprägter Castillon mit der Hinwendung ins Burgund und an die Loire. Was mir extrem entgegen kommt. 92/100

Jeb Dunnock: A blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc brought up in 30% new barrels, the 2017 Château d'Aiguilhe offers a gorgeous perfume of framboise, blueberries, strawberries, and flowers. Possessing medium body, fine, silky tannin, impeccable balance and obvious minerality on the finish, it's seriously good Côtes de Castillon that over-delivers. 91–93/100

Weinwisser: Tiefes Granatrubin mit violetterm Rand. Dichtes Schattenmorellenbouquet mit Walderdbeeren, dahinter Cassisdrops und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit superseidigen Tanninen und reifem, süßlichem Extrakt. Im langen Finale ein Korb von blauen Beeren, edle Graphitnoten und würzige Wacholder. Kann noch zulegen. 17.5/20

Gerstl: Der Castillon von Stephan Neipperg gehört seit Jahren zu den großen und Jahr für Jahr zuverlässigen Weinen von Bordeaux, dass er 2017 auch wieder zur Spitze gehört überrascht nicht. Allerdings war der Aufwand enorm der Ertrag wird die Kosten mit Sicherheit nicht decken. Gerade mal 10hl pro Hektar konnten geerntet werden. Stephan Neipperg: "Wir hatten zwei Ernten, wir konnten mit sehr viel Aufwand auch einige Trauben der zweiten Generation ausreifen lassen." Auch das ist wieder so ein verblüffender Wein, ich liebe diese Frische, diese sagenhafte Rasse, es ist in keiner Art und Weise grün, die Extraktösse ist genial, der Wein erinnert ein wenig an den grandiosen Jean Faure, die feinen Tannine beweisen, dass die Trauben reif waren. 18/20

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. 13,5% Alkohol im 2016. Das Erstaunliche beim 2016er d'Aiguilhe ist, dass er schon vom Naseingang deutlich feiner, geschliffener, polierter rüberkommt 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 7 g/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 gehend. 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

L'Ambroisie

2017 Château L'Ambroisie (Lalande Pomerol)/Pomerol

Lobenberg: Nicht erzeugt, Frostschaden.

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 Bouard 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

Amélie

🍷 2017 Château Amélie Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Ein 100% Merlot von Denis Durantou von L'Église Clinet. Ernte zwischen dem 26. September und dem 6. Oktober. Ausbau nur in zweijährigen Barriques. Schöne reife, runde Nase. Reiner Merlot, aber schöne Frische zeigend. Rote Kirsche. Etwas weniger Menge als normal. Leichte Frosteinflüsse. Die Nase zeigt Zwetschge, auch wieder etwas Eukalyptus. Das war letztes Jahr auch schon sehr deutlich der Fall. Seidiges Tannin schon in der Nase. Schöner salziger, rotfruchtiger Mundeintritt. Salzige Sauerkirsche, etwas rote Johannisbeere. Auch etwas frische Zwetschge. Frische Himbeere darunter, obwohl kein Cabernet Franc enthalten ist. Sehr fein, mittlere Länge. Ein richtiger Spaßmacher. Leicht blumige Noten. Auch wieder Eukalyptus, Veilchen und auch Minze. Der Wein ist eher noch feiner, noch polierter als 2016. Dafür vielleicht nicht ganz so druckvoll und lang. Aber ein ausgesprochener Charmeur. Reinsetzen und sich wohl fühlen. Toller Erfolg nach 2016. 93/100

Suckling: A fresh and clean wine with blackberry, blueberry and salty character. Medium body and firm and silky tannins. 90–91/100

Weinwisser: Purpurgranat. Dichtes blaubeeriges Bouquet mit hellen Röstaromen, dahinter Himbeerkonfitüre. Am süßen Gaumen mit stützendem Tannin und guter Frische, sehniger Körper, zarte Adstringenz. Im gebündelten Finale reife Waldhimbeeren und Rosenholz. 17/20

🍷 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

Angélus

🍷 2017 Château Angélus 1er Gr. Cr. Cl. A/Saint-Émilion

Lobenberg: Vor fünf Jahren aufgewerteter 1er Grand Cru Classé A von Hubert de Boüard. 2017 ungefähr 15% Frostverluste. Die großen Verluste hatte man im Zweitwein mit 50%. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Der Wein liegt während der Probe im April immer noch auf der Hefe. Noch kein erster Abstich davor. Entsprechend üppig ist die Nase. Rauchig, sehr massive, üppige Kirsch-

frucht, feine Maulbeere darunter, süß. Opulent, nicht fett, aber sehr geschliffen. Sehr fein. Die Tannine sind fast samtig, aber superfein. Der Mund ist komplett ausgekleidet mit dieser unglaublich reichen, süßen Kirsche, die fast fett ist, fast ölig. Flieder, aber Flieder in einer fast massiven Art und Weise. Hier kann man sagen, dass der Körper und die Frucht super fein sind und gleichzeitig fast fett, dicht, dick und ölig. Das passt aber super gut zusammen – das muss ich dazu sagen. Das ist ein eindrucksvoller Blockbuster der überaus feinen Art mit einer schönen Länge und einer wunderbaren Harmonie. Angélus war 2016 ein klarer 100-Punkte-Wein, ein Riese. Und 2017 ist er im Grunde ähnlich, nur eine ganze Spur zarter dabei. Nimmt sich etwas zurück in der Massivität. Das Ganze ist etwas schlanker bei der gleichen Thematik. Das ist ohne Frage ein großer Wein und einer der Top-Werte in Saint-Émilion. 97–98+/100

Wine Enthusiast: Big tannins and powerful fruit go together in this finely perfumed wine. It has a smoky backdrop, with intense fruits and juicy acidity. It is so fruity and juicy now, though the tension behind the fruit suggests that it will mature quickly and then be at its peak for many years. 95–97/100

Parker: A blend of 70% Merlot and 30% Cabernet Franc, the deep purple-black colored 2017 Angélus is a little closed to begin, opening out beautifully to notes of baked plums, fresh blackberries and chocolate-covered cherries with hints of mocha, bay leaves, beef drippings and wood smoke plus a touch of roses. Medium to full-bodied with a great density of mid-palate fruit and firm, fine-grained tannins, it finishes long and earthy with a compelling lift. 94–96/100

Gerstl: Der Duft des Angélus ist schlicht traumhaft, ein sagenhaftes Fruchtelixier. Im Antrunk etwas mächtige Tannine, der Wein hat aber genügend Stoff, um das wegzupacken, die Frische ist traumhaft, ebenso die feine Extrakt Süße, da stimmt letztlich doch alles, der Wein ist bis ins letzte Detail perfekt designt, eine Weinschönheit ohne die geringsten Ecken und Kanten, schon eindrücklich, er tritt effektiv als ganz grosse Persönlichkeit auf, man kann das ganze Drum und Dran lieben oder auch nicht, es wird ein immenser Zirkus darum gemacht. Aber der Wein ist auf jeden Fall gross, das ist klar und eindeutig. 19+/20

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

Lobenberg: 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. Angélus 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



d'Armailhac



2017 Château D'Armailhac 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: 2017: 68% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Kein Frost. Obwohl der Cabernet-Anteil überwiegt doch eine deutliche Merlot-Prägung in der Nase. Reife Pflaume, schwarze Kirsche, auch ein bisschen Brombeere und Cassis. Schöner, feiner Mund. Poliertes, seidiges Tannin. Sehr harmonisch, sehr stimmiger Wein. Leichte Lakritze, die sich immer mehr aufbaut. Veilchen, dazu süßes Cassis, Brombeere und Maulbeere. Fast ein fetter Wein, aber trotzdem noch sehr passend. Und die typische Pauillac-Eigenschaft des Jahres 2017, nämlich insgesamt recht üppig, recht voluminös und stark Richtung Veilchen und Lakritze laufend. Von daher archetypisch. Zu Größe fehlt ihm der letzte Kick, den 2016 davor eben hatte. Den hat 2017 nicht. Dafür werden die Weine ausgesprochen lecker sein. Es wird eine Freude sein, diese Weine zu trinken. 93–94+/100

Suckling: Opulent and powerful for d'Armailhac with blackcurrants, blackberries and black olives. Full-bodied, tannic and extremely muscular. Very well done indeed. 93–94/100

Jeb Dunnuck: The 2017 Château d'Armailhac is an undeniable success in the vintage. Based on a rough blend of 68% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot and the rest Cabernet Franc and Petit Verdot that will see 35% new French oak, this medium to full-bodied, textured, shockingly opulent 2017 offers of terrific notes of black cherries, blackberries, spice box, and earth. With its impressive depth and density, it should drink nicely in its youth yet also cruise in the cellar. 91–93/100

Ausone

2017 Chapelle d'Ausone 2. Wein/Saint-Émilion

Lobenberg: 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Eine kleine Produktion. Gut verwoben bei mittlerem Körper, feiner archetypischer Zweitwein von Ausone wengleich ich den zuvor probierten La Clotte aus gleichem Hause, für um Längen besser halte. Trotzdem sehr anständig. 92–93+/100

Parker: A blend of 50% Merlot, 40% Cabernet Franc and 10% Cabernet Sauvignon, the deep garnet-purple colored 2017 Chapelle d'Ausone opens with slightly reticent notes of crushed black berries, cassis and tilled soil with sparks of black raspberries, red roses and cedar chest plus wafts of iron ore and crushed stones. The palate is medium to full-bodied and rich, densely packed with firm, very fine-grained tannins, vibrant fruit and a very long, mineral-laced finish. Impressive! 91–93/100

2017 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. 2017: 55% Cabernet Franc, 45% Merlot. Keine Frostschäden. Die Ernte erfolgte komplett im September, zwischen dem 23. September und 29. September. Die Nase ist eine große Harmonie in Schwarzkirsche und Zwetschge. Eine wenig feine, aber helle, nicht süße Lakritze darunter. Dazu kommt Flieger, alles gut verwoben. Ganz fein. Tolle Frische im Mund zeigend. Auch hier diese feine Lakritze. Die Tannine sind komplett poliert. Die Säure ist präsent, der Wein ist frisch. Dabei ist er aber nicht so rasiermesserscharf wie z.B. 2016. Es ist ein guter Ausone, ein sehr harmonischer Ausone, aber für mich in diesem Jahr kein ganz großer Wein. Weit hinter Cheval Blanc und nicht zu den Top 10 der Appellation in diesem Jahr gehörend. Aber große Harmonie allemal. 95–97/100

Suckling: This is a centered and deep red with blueberry, raspberry, mineral, stone and lemon aromas. Full-bodied, focused and polished. Lovely length. Gentle yet structured. Supple. 96–97/100

Parker: Blended of 55% Cabernet Franc and 45% Merlot, the deep garnet-purple colored 2017 Ausone offers up slowly emerging notes of crushed black plums, blackberries and mulberries with nuances of anise, violets, new leather and unsmoked cigars plus suggestions of black olives and truffles and a touch of cast iron pan. Medium to full-bodied with firm, very finely grained, super ripe tannins and an uplifting backbone of freshness perfectly supporting the profoundly layered, tightly wound yet incredibly intense fruit, it finishes very long with mineral accents and compelling tension. 97–99/100

Badette

2017 Château Badette/Saint-Émilion

Lobenberg: Direkt auf dem hinteren Teil des Plateau gelegen, kurz vor Castillon, neben Château Mangot und Valandraud. Bestes Terroir, 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. Der neue, belgische Besitzer hat es vor einigen Jahren gekauft und groß investiert. 94 Punkte Parker für den 2015er, 92–94 für den 2016er sind der Dank für seine Mühen, für ein sehr gutes Terroir, für 9 Hektar direkt um das Château herum. Also ein richtiges Kleinod in bester Lage. Obwohl es 80% Merlot sind, ist die Nase durchaus auch von der Cabernet geprägt. Wir haben also neben Kirsche auch durchaus ein wenig Himbeere und Johannisbeere. Tolle Säure, etwas Bitterstoff. Tolle Komposition im Mund. Lang, salzig, etwas bitter, feiner Schliff. Sehr archetypischer Saint-Émilion vom Plateau. Nicht groß und auch klar zurück hinter den befreundeten Weingütern Château Haut Brisson und Tour Saint Christophe. Wenn der Preis stimmt, mag das ein spannender Wein sein. Wenn der Wein En Primeur für den Endverbraucher klar unter 20 bleibt, dann sollte man sich dort engagieren, denn das ist so extrem typisch Saint-Émilion und hat dazu diese wunderschöne Spannung und diesen vibrierenden Wechsel zwischen der intensiven schwarzen Frucht, leichten Rauchnoten und der feinen, roten, säurebeladenen Frucht mit dem salzigen Finale. Wie schon gesagt kein Riese, aber wenn der Preis passt ein sehr schöner Saint-Émilion. 92–93+/100

Parker: The likely final blend of the 2017 Badette should be 80% Merlot, 15% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot. Deep garnet-purple in color, it sports a fair bit of oak on the nose with hints of black cherries, crushed black berries and violets plus a waft of garrigue. The palate is medium to full-bodied with firm, chewy tannins and a lively core of vibrant fruit, finishing long with some spices coming through. 91–93+/100

Barde Haut

2017 Château Barde Haut Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Das gegenüber von Tour Saint Christophe gelegene Weingut mit entgegenlaufenden Weinbergen, also der schwächeren Exposition. Sehr runde, fast üppige Schwarzkirschnase. Viel Kirsche und gute Säure im Mund, aber

etwas gemüsig. Und vor allem etwas scharf im Tannin, etwas extrahiert. Viel Holz, etwas austrocknend. Kein schlechter Wein, aber gehört sicherlich nur ins untere Mittelfeld Saint-Émilions in diesem Jahr. 90–91/100

Parker: Barde-Haut didn't see any frost this year due to the altitude of the vineyards. Composed of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2017 Barde-Haut gives notions of baked blackberries, blueberry compote and Black Forest cake with touches of potpourri, dusty soil and cast iron pan. The palate is medium to full-bodied with a firm frame of grainy tannins and great freshness, finishing long and minerally. 91–93/100

Batailley

🍷 2017 Château Batailley 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Schöne Fülle im Mund, etwas viel Lakritze, gut aber etwas ein-dimensional, aber macht durchaus Freude, Pauillac im unteren Mittelfeld. 90–91/100

Parker: Blended of 80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot and 3% Petit Verdot, the deep garnet-purple colored 2017 Batailley gives profound notes of crème de cassis, preserved plums and licorice over a core of espresso, tapenade and Marmite toast. Medium-bodied with a ripe, firm backbone of grainy tannins and plenty of freshness supporting the vivacious, sustained fruit, it finishes long with a red fruit lift. 91–93/100

Beauregard

🍷 2017 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 klassisch lehmige Pomerolböden mit teilweise Kalkstein darunter, dazu sandige Böden für den Zweitwein, insgesamt sehr feine Weine. 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 noch nicht ganz 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 Laufe der letzten Jahre immer weiter erhöht worden. Beauregard hat 2017 einige Verluste aufgrund des Frostes zu verzeichnen. Aber alle Verluste bezogen sich auf die sandigeren, tiefer gelegenen Teile, und diese sind ja seit zwei Jahren nur noch Bestandteil des Zweitweins. Der Erstwein auf dem Lehm Boden über dem Kalksteinplateau ist bis auf wenige Ausnahmen verschont geblieben. Geringer Ertrag wegen der Trockenheit. Aber insgesamt alles sehr gesund. Der Cabernet Franc Anteil ist noch einmal deutlich gewachsen, und so ist Beauregard, wie auch schon so manch anderen Pomerol wie Vieux Château Certan, nicht mehr mit der Erwartungshaltung einer üppigen Schwarzkirschen-/Merlotnase zu vergleichen. Die Cabernet Franc gibt Himbeere neben roter und schwarzer Kirsche. Ultrafein das Ganze. Sehr schön frisch im Mund, hohe Mineralität. Etwas mehr an die Loire erinnernd als an klassisch Pomerol oder Bordeaux. Sehr tänzelnd, tolle Länge. Zwar nur mittlerer Körper, aber durch diese hohe Komplexität, Verspieltheit und salzige Mineralität, haben wir genau diesen Wein, den wir trinken wollen, der Spaß macht. Toller Trinkfluss. Es ist kein riesiger Beauregard, auch wenn der Regisseur ihn für seinen best ever hält. Ich würde ihn hinter den 2016er setzen, auch wenn er in der Ausrichtung der Zielsetzung von Vincent noch näher kommt. Es ist aber auf jeden Fall eine Ode an die Freude und ein sehr stimmiger Wein. 95–96/100

Suckling: Shows some serious length here with berries, chocolate and orange peel. Medium body, firm tannins and a fresh finish. 40% cabernet franc makes this happen. Rest merlot. 92–93/100

Gerstl: Wir probieren diesen genialen Wein ein erstes Mal auf Smith und jetzt wieder bei Ulysse-Cazabonne, herrlich dieser überaus raffinierte Duft, ein absoluter Traumwein am Gaumen, das ist einer der allergössten Beauregard, das ist jetzt schon klar, ich werde ihn auf dem Weingut genau beschreiben. Auch bei der Union probiere ich ihn nochmals im direkten Vergleich mit den grandiosen Clinet. Mit diesem steht er auf Augenhöhe, ganz anders, aber ebenso faszinierend in der Aromatik, ein überragender, sinnlicher Pomerol. 19+/20

🍷 2016 Château Beauregard/Pomerol

Lobenberg: 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 sandig, 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 obendrauf 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

Beauséjour Bécot

🍷 2017 Château Beauséjour Bécot 1er Gr. Cr. Cl. B / Saint-Émilion

Lobenberg: Üppige schwarze Frucht mit Lakritze und Veilchen. Die typische Saint-Émilion-Nase und auch die typische fette Nase des Jahrganges 2017. Sehr schöner Schwarzkirschmund. Hohe Intensität, feine Säure, sehr schön verwoben. Angenehm, schön zu trinken, gute Mineralität, mittlere Länge. Ein sehr stimmiger, schlüssiger, harmonischer und aromatisch leckerer Saint-Émilion. Archetypisch, wenngleich kein unbedingtes Highlight. Der letzte Kick aus 2016 fehlt. Trotzdem feiner Wein. Sehr schönes Ergebnis. 93–94/100

Parker: The tentative blend of the 2017 Beau-Sejour Bécot is 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, and 5% Cabernet Sauvignon. Very deep garnet-purple colored, it opens with an earthy nose of mossy bark, truffles and fertile loam with a core of baked plums, crushed blackberries and black raspberries. The palate is medium-bodied, refreshing and delicately played with energetic fruit and plush tannins, finishing earthy. 92–94/100

🍷 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 wiedererstarbten Beauséjour Duffau und Canon. Die Nase wirklich schick. Tolle Merlotfrucht mit dieser dichten, schwarzen Kirsche, et-

was 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 endenden. 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

Beauséjour Duffau

🍷 2017 Château Beauséjour Duffau 1er Grand Cru Classé B /Saint-Émilion

Lobenberg: Seit vielen Jahren nun oft der direkte Verfolger von Ausone und Cheval Blanc um die Krone des besten Wein 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 und Belair Monange. 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 Derenoncourt 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. Vielleicht zwei der absoluten Superstars Saint-Émilions, mehrfach mit 100 Punkten ausgezeichnet. Zu Recht, wie ich finde.

Anders als die beiden zuvor probierten Weine Larcise Ducasse und Pavie Macquin, zeigt Beauséjour Duffau deutlich mehr schwarze Frucht. Himbeere kommt nur ganz leicht durch, aber die Majorität ist drückende schwarze Kirsche voller Intensität. Ein wenig Cassis dahinter. Lakritze und Veilchen, gutes Fett. Im Mund schlanker, deutlich feiner, seidiges Tannin, mittlerer Körper, mittlere Länge. Alles fein verwoben, und wie bei den meisten Saint-Émilion-Werten, mit Ausnahme einiger kleiner Edelweingüter, die unter eigener Regie ihre Weinberge penibelst bearbeiten konnten, ist Saint-Émilion eben im Mittelbau unterhalb Beauséjour Duffaus 2017 manchmal etwas zu dünn. Das liegt an der leicht verdünnten Merlot durch die Regenfälle im September. Hier aber guter, angenehmer Druck im Nachhall, feines Salz, auch wieder schwarze Kirsche, ein bisschen Sauerkirsche darunter. Das passt, das ist ein feiner Wein, das ist stimmig und ein extrem schöner Wein mit total seidigen Tanninen und schöner Samtigkeit und gutem Trinkfluss. Aber es ist trotz ausgeprägter Persönlichkeit kein ganz großer Wein wie 1990 oder 2010 oder 2016. Auch steht und fällt der Kauf etwas mit dem Preis. Ich sehe ihn wegen individueller Klasse klar über Pavie Macquin und Larcise Ducasse, vor allem sehe ich den tollen Charakter mit dieser deutlicheren Schwarzkirsche, aber ein absoluter Riese wie 2016 ist er 2017 nicht. 96–97/100

Suckling: This is very driven and intense with so much limestone and salt character on the palate. Dark fruits, too. Linear and chewy, especially on the long finish. Beautiful center palate of fruit. 95–96/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Beauséjour Heritiers Duffau-Lagarosse is slightly closed, revealing glimpses at bright, cheery black cherries, black berries and wild blueberries with very serious preserved plums, licorice and mocha in the background and a waft of fragrant soil. Medium to full-bodied, it has a firm frame of ripe tannins and seamless freshness supporting the subdued, earthy layers, finishing long and minerally. It should be wonderfully long-lived but will need time to enjoy! 94–96/100

Gerstl: Eine eindrücklich konzentrierte, reiche Duftwolke, insbesondere für diesen Jahrgang, aber da stimmt alles, er baut total auf frische Frucht mit sehr viel Terroirtiefe. Herrlich saftiger, rassiger Gaumen, trotz hoher Konzentration bleibt er superzart, das ist schlicht grandios, erneut ein Meisterwerk, der überzeugt restlos, das ist großes Kino. 19+/20

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

Lobenberg: 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



Bel Air La Royère

🍷 2017 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. Vier Wochen Fermentation, und anschließend nochmals mindestens vier 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. Der 2017er Bel Air La Royère ist deutlich mehr auf der frischen Seite als der 2016er. Fast ein wenig rustikal mit hoher Intensität. Der Wein besteht aus 40% Malbec und 60% Merlot. Die Cuvée wird eindeutig von der frischen Malbec bestimmt, die 2017 besonders intensiv, aber auch besonders hoch in der Säure ist. Ein sehr frisches, man kann fast sagen Ereignis. Schlank bleibend, voller Finesse, aber es fehlt für mich der warme Schmelz. Und da bringt die Merlot 2017 nicht ganz die Fülle um das Ganze zu balancieren. Der Wein ist in sich stimmig, aber weit davon entfernt von diesem Wunderwerk aus 2016. Insgesamt mir etwas zu spröde und etwas zu extrem in seiner Ausprägung um als Spaßmacher aufzutreten. Das muss man einfach nochmals ein paar Jahre später probieren, aber für mich kein Primeur Wein. 89–91/100

🍷 2016 Château Bel Air La Royère/Côtes de Blaye

Lobenberg: 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 intensiver 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

Belair Monange

🍷 2017 Château Belair Monange 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 geheißen und war im Besitz von Pascal Delbeck und Alan Vauthier. 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 aufgrund der Metallanteile unglaublich reichhaltige, kraftvolle Weine ergibt. 90% Merlot und 10% Cabernet Franc. Diesen Wein bei Moueix nach all den Pomerols zu präsentieren zeugt von dem Zutrauen, den die Mannschaft in diesen Wein hat. Dieser Saint-Émilion aus dem Hause Moueix besticht seit Jahren. Er ist häufig der Gegenspieler von Ausone und ist häufig unter den besten Fünf. Hohe Intensität, vor allem gut stützende rote Frucht neben der schwarzen Kirsche. Neben der Brombeere und dem Cassis auch Orangenzesten. Leicht Exotik, auch etwas gelbe Frucht. Schon in der Nase gute Mineralität zeigend. Sehr lang, sehr mineralisch, aber auch etwas bitter, etwas extrahiert, wie fast alle Moueix Weine in diesem Jahr. Irgendwo war man in diesem Jahr nicht sensibel genug wie ich finde, deshalb nicht ganz groß. 95–96/100

Wine Enthusiast: Structured and dense, this wine has power, rich fruit and layer upon layer of firm tannins. It has power while also having elegance and the balance that is a characteristic of the vintage. The juicy finish introduces some freshness to this very fine wine. It will age over many years; don't drink before 2025. 95–97/100

Parker: A final blend of 90% Merlot with 10% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2017 Belair Monange has a flamboyant nose of potpourri, Indian spices, Sichuan pepper, hoisin and sandalwood over a core of crème de cassis, blackberry pie and blueberry preserves with a waft of dusty earth. The medium to full-bodied palate is rich and seductive with oodles of freshness and layers of floral and spice notions, finishing long. 96–98/100

Gerstl: Dieser Duft ist schon faszinierend, sehr nobel, extrem vielfältig und mit Tiefgang, ein superfeines, verführerisches Parfüm. Es erstaunt, dass Mouix ihn immer als letzten in der Serie ihrer grossen Weine präsentiert, ist er doch vergleichsweise fast etwas unscheinbar. Aber es ist eine edle Köstlichkeit, ein delikater aber genial aromatischer Wein, einer, bei dem alles bis ins letzte Detail stimmt, aber es ist nicht ein Wein für den oberflächlichen Betrachter, an diesem geht er vorbei, ohne Spuren zu hinterlassen, aber der aufmerksame Verkoster, kann seine Grössen unschwer erkennen, das ist eine ganz grosse Weinpersönlichkeit. 19+/20



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

Lobenberg: 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 traumhafter Frische. Säure, die mit Salz ins Unendliche zieht. Ich weiß nicht, ob ich Belair Monange 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

Belgrave

🍷 2017 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. 69% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon und 3% 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. Schöner Mund, seidiges Tannin, gute schwarze und rote Frucht. Kirsche, Cassis, etwas Veilchen. Dann auch, aber nicht zu süß, viel Lakritze. Gut verwoben und insgesamt geschmeidig. Belgrave vermag sich qualitativ an Cambon la Pelouse, Belle-Vue, Charmail und vielleicht sogar Du Retout vorbeischieben und hält Anschluss an die Riege der Besten um Clos Manou, Carmenère und Haut Maurac. Andere Stilistik, aber ich sehe ihn in etwa gleichauf mit Du Retout, wenngleich er natürlich preislich deutlich darüber liegt. Aber das ist ein sehr feiner Haut-Médoc. Schwingt lange nach. Feine, salzige Spur, rote Frucht kommt wieder hoch. Auch schöner, mittlerer Körper mit feiner Opulenz. Sauerkirsche, schwarze Kirsche, ein kleiner Hauch Johannisbeere, Cassis, aber gar nicht fett, sondern final fein und sehr saftig. Ein schöner Trinkwein mit Anspruch. 93–94+/100

Wine Enthusiast: Great black currant fruit shines through in this blend, which includes a higher-than-usual percentage of Cabernet Sauvignon. The wine is fragrant, lightly spiced and offers a lively, bright aftertaste. At the same time, it does have the weight to age. Drink from 2023. 92–94/100

Gerstl: Ein Markenzeichen des Belgrave ist seine geschliffene Klarheit, seine

eindrückliche Präzision, mit der er fast in jedem Jahr zu punkten vermag. Das ist auch unter den erschwerten Bedingungen des Jahrgangs 2017 nicht anders. Nebst genialer Frische strahlt der auch Wärme und Reife aus, eine sehr edle und komplexe Duftwolke, superklar, präzise, ohne den kleinsten Makel. Das ist wieder so eine eindruckliche Weinschönheit, die Tannine sind geschliffen fein, der hat auch Charme ohne Ende, vereint Kraft und Finesse, ein bildschöner und auch spannender Wein, grosse Klasse. 18+/20

🍷 2016 Château Belgrave 5ème Cru/Haut Médoc

Lobenberg: 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. Satt 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, kirschtönen, 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 Juliens durchaus den Rang abzulaufen. Nach dem hochanständigen 2015 ist 2016 wirklich eine andere Liga. 96+/100

Belle-Vue

🍷 2017 Château Belle-Vue Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Belle-Vue ist in großen Jahren wie 2009, 2010, 2015 und 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. Direkt hinter dem üppigen 2017 Château du Retout probiert präsentiert er sich erstaunlich schlank im Mund. In der Nase schwarzfruchtig, im Mund eher rotfruchtig mit leicht spitzer Säure. Das ist ein schicker, netter Haut-Médoc mit viel Wärme, aber an den Vorgänger der Probe, den du Retout, kann er 2017 nicht herankommen. Er liegt etwa auf einem Level mit Cambon la Pelouse und knapp hinter Charmail. Ein schöner Haut-Médoc, den man aber wahrscheinlich nicht En Primeur kaufen muss, es dürfte später ausreichend am Markt geben, um ihn in zwei Jahren dann immer noch günstig zu kaufen. 89–91/100

Jeb Dunnuck: Represented by American négociant Jeffrey Davies, the 2017 Château Belle-Vue is a gem of a Haut-Médoc. Made from a unique blend of 50% Merlot, 30% Petit Verdot, and 20% Cabernet Sauvignon aging in 30% new oak, its deep inky color is followed by a terrific bouquet of cassis, vanilla, graphite and crushed rocks. It's firm and structured but has solid depth and density. 88–91/100

🍷 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

Bellefont Belcier

🍷 2017 Château Bellefont Belcier Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Bellefont Belcier liegt an den Hängen des Kalksteinplateaus. Er ist der übernächste 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 zur 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.

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon 2017. Der Jahrgang ist davon geprägt, dass es mitten im Jahr ein Besitzerwechsel gab. Der neue Besitzer Mr. Kwok aus Hongkong, dem auch Tour Saint Christophe und Haut Brisson sowie andere Weingüter gehören, hat übernommen und hat natürlich sein Erfolgsteam aus Jean Christophe Meyrou und Jérôme Aguirre von Tour Saint Christophe mit rüber genommen. Also wohl das coolste, schickste und talentierteste Team was in Saint-Emillon herumläuft. Aber man hat erst im August übernommen. Das heißt, es gab nur noch geringe Einflüsse in grüner Lese. Bellefont Belcier 2017 hat auch davon profitiert, dass durch die Trockenheit der Ertrag dramatisch herunter ging. Zusätzlich wurde noch stärker selektiert. Auch wurde dann der Neuholzanteil auf ein Drittel reduziert. Die Fermentation in etwas kühlerer Temperatur durchgeführt. Also kleine Stellschrauben, die aber durchaus entscheidend eingreifen können. Auch wurde die Vinifikation komplett ohne zusätzliche Schwefelzugabe durchgeführt. Was ist das Ergebnis dieses Weingutes, das ja so perfekt neben Pavie und Larcis Ducasse liegt? Eine der besten Lagen Saint-Emillons überhaupt. Die Nase ist wuchtig, schwarzfruchtig. Schwarze Kirsche in unendlicher Fülle. Brombeere und Maulbeere darunter. Feine Süße ausstrahlend, aber typisch Saint-Emillon. Die Sensation, die große Veränderung kommt im Mund. Bellefont Belcier war davor schon grandios. Der 2016er war unendlich fein. Aber der 2017er zeigt dazu noch fast explosive Frische und Dichte. Das mag nicht nur am Team, sondern auch an diesem Jahrgang liegen. Das ungeheuerlich

reichhaltig. Dieser Bellefont Belcier 2017 hat durchaus die gleiche Qualität wie Larcis Ducasse. Er hat auch diese Rotfruchtigkeit dazu. Er ist wohl Larcis Ducasse überlegen, weil er einfach zusätzlich zur Wucht auch diese wunderbar feine, salzige Mineralität hat. Das ist schon samtig, seidiger Blockbuster mit ganz großer Länge. Und das katapultiert Bellefont Belcier aus einem der Könige der unteren Mittelklasse hoch an den unteren Rand der Oberklasse. Dieses Team wird Bellefont Belcier sicherlich innerhalb der nächsten fünf bis zehn Jahre zu einem der Superstars Saint-Émillons weiterentwickeln. Das Terroir ist gegeben, alles passt. Ob ich 2017 schon direkt über 2016 setzen möchte, wage ich zu bezweifeln, denn 2016 war ja, durch den Jahrgang geprägt, so unendlich schick. Aber 2017 hat die gleiche Klasse nur in anderer Ausprägung. Tendenziell ist es sogar der größere Wein. Ich bewerte sie gleich. 96–97/100

Pirmin Bilger: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon – 30% im neuen Holz ausgebaut. Hochedles Parfüm aus dunkler schwarzer Kirsche – geballt, gewaltig und aus der Tiefe kommend. Auch am Gaumen zeigt er eine ganz große Klasse. Das ist richtig genial und hochedel mit einer unglaublichen Noblesse ausgestattet. Das ist eine vollkommene Balance zwischen Frucht und Säure, Süße und Würze – genial aufeinander abgestimmt. Ein perfektes Tanningerüst mit einem dichten, cremig weichen Körper bilden das ideale Rückgrat dieses Weines. Die Aromatik will gar nicht mehr aus Gaumen verschwinden, der Abgang zieht sich enorm in die Länge und offenbart immer mehr würzige Nuancen, unterlegt mit zarten salzigen und pfeffrigen Noten. Gewaltig mit welcher Kraft der 17er sich hier zeigt. Das einer der ganz großen Weine dieses Jahrgangs. 19+/20

Jeb Dunnock: Coming from a 13.5-hectare vineyard sitting on the plateau and south-facing hillside of the Côte Pavie (right beside Larcis-Ducasse), the 2017 Bellefont-Belcier is a screaming success in the vintage. Loaded with beautiful dark fruits, violets, and salty, rocky minerality, this beauty hits the palate with medium to full-bodied richness, sensational purity of fruit, and perfect balance. The tentative blend is 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, and 5% Cabernet Sauvignon, and it hit a solid 14.6% natural alcohol. It's certainly worth your time and money. Tasted three times. 92–95/100

Gerstl: Wouw, das ist zum ausflippen schön, das ist der Duft eines ganz grossen St. Emilion, ein sublimes irre komplexes Parfüm, da ist Tiefe ohne Ende, Leder, Tabak schwarze Trüffel und feinste schwarze Frucht. Ein Gaumen wie Samt und Seide, der Wein streichelt die Zunge auf unglaublich raffinierte Art, Bellefont ist seit Jahren ein Traumwein, jetzt hat er alles bewahrt, was er schon hatte, aber nochmals deutlich an Feinheit zugelegt, das ist ein die Sinne berauschendes Weinerlebnis, zu ausflippen schön, genial aromatisch, alles ist eine einzige Harmonie, es bleibt nur ungläubiges Staunen. Ich probiere ihn bei Ulysse nochmals im Vergleich mit einigen andern ganz grossen Weinen des Jahrgangs, er gehört ohne jeden Zweifel zu den Überfliegern. 19+/20

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

Lobenberg: 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. Er langsam kommen die Kirschnoten, und darunter rote Kirsche, frische Zwetschge, sehr feine Milkschokolade, 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, kirschi-gen Dichte. Erst im zweiten und dritten Versuch kommen 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

Bellevue

🍷 2017 Château Bellevue Grand Cru Classé / Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut von Hubert de Bouard, schräg gegenüber von Angé-lus. Fast fette Nase, satte schwarze Beeren, aber auch Blaubeere. Viel Holz, dennoch durchaus sexy. Lakritze, Flieder, Veilchen. Von allem vielleicht eine Spur zu viel, aber durchaus interessant in dieser süßen Opulenz. Der Mund deutlich schlanker, auch rote Frucht dabei, aber etwas eindimensional und kurz. Anständig, aber nicht groß. 92–93/100

Wine Enthusiast: This 100% Merlot wine is soft, voluptuous and packed with bold fruits. It is rich, dense and full of great fruit, cut by ample acidity and solidified with tannins. It is likely to age quickly, and will be ready to drink by 2020. 90–92/100

🍷 2017 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. 50 Jahre alten Reben. Nur 2 Hektar. 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. Der unstimigste Wein aus dem Imperium Perse. Auch hier der Versuch der Feinheit. Rote Frucht, aber auch sehr viel Gemüse. Sehr vegetabil. Vielleicht auch Rappen mit vergoren. Im Mund dann aber eher erfreulich. Sehr schöner Schliff. Gut gelungen, gut verwoben. Ein netter Trinkwein. Wenn man allerdings weiß in welcher Preisregion er sich befindet, ist es aber dramatisch erstaunlich. 92–93/100

Winespectator: An enticing red, with succulent fig and blackberry compote flavors at the core, this has a shot of flashy toast, which is well-integrated. A neat graphite streak shows on the finish. 91–94/100

Berliquet

🍷 2017 Château Berliquet Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Berliquet wurde noch vor dem Jahrgang 2017 an die Gruppe um Château Canon und Rauzan Ségla verkauft. Das Potential dieses Terroirs ist riesig, wurde aber in den letzten Jahren nicht ausreichend gehoben. Dann mit einem Jahrgang wie 2017 – dem Frostjahrgang – anzufangen, was so schwierig war, ist vielleicht nicht oberglücklich, aber was soll man machen. Die Nase ist in jedem Fall schön reif, rund, lakritzig und mit Veilchen. Nicht fett, gute Harmonie ausstrahlend. Der Mund zeigt tolle Mineralität, Salz, fast ein bisschen scharfes Tannin das aber geschliffen ist. Es hat keinerlei Unreife. Der Wein ist in sich stimmig, reif, lang und hat genügend Spiel um die erste Fülle der Nase harmonisch rüberkommen zu lassen. Sehr anständiger, guter Saint-Émilion, aber sicherlich nicht in der ersten Reihe spielend. 91–92/100

Parker: Deep purple-black in color, the 2017 Berliquet has a lovely perfume of violets, pencil lead and baking spices over a core of kirsch, wild blueberries and red currant jelly plus a waft of underbrush. Medium-bodied, fine and fresh in the mouth with firm, chewy tannins, it's elegant and perfumed with a long finish. 91–93/100

Beychevelle



🍷 2017 Château Beychevelle 4ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Von Gemüse bis Schlehe, von schwarzer Kirsche zur Erdbeere. Sehr vielschichtige Nase. Schöner runder, eleganter, rotfruchtiger Mund mit mittlerer Länge und sehr feiner Mineralität. Total geschliffenes Tannin. Sehr schicker Saint-Julien. Etwas wenig komplex um ganz groß zu sein, aber das macht schon Freude. 92–94/100

Wine Enthusiast: This wine is ripe with dense black fruits backed by firm tannins. There is sufficient structure, although the fruit and balanced acidity take center stage. Drink this attractive wine from 2023. 93–95/100

Galloni: The 2017 Beychevelle is absolutely gorgeous. Creamy and beautifully layered on the palate, Beychevelle exudes exotic richness in its ripe red/purplish berry fruit. Even though the 2017 is rather flamboyant in style, it retains quite a bit of brightness to play off its more extroverted leanings. Beychevelle was impressive on the several times I tasted it. 92–95/100

Bon Pasteur

🍷 2017 Château Bon Pasteur/Pomerol

Lobenberg: Schöne runde, überwiegend Kirschnase. Harmonie ausstrahlend. Der Mund sehr mineralisch, aber etwas unbalanciert. Das passt irgendwie nicht so richtig zusammen. Holz, Tannin. Irgendwo fein, irgendwo aber auch unstimmig. Schwer zu beurteilen im Moment. 90–91/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Bon Pasteur rocks up to the party with gregarious blueberry compote, blackberry pie and cassis notions followed by a floral entourage and charcuterie nuances. Medium to full-bodied with a firm, grainy backbone and just enough freshness, it gives a long, purely fruited finish. 91–93/100

Le Boscq

🍷 2017 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 La Garde in Pessac-Léognan gehört. Das ist einer der größten Negoc hier, CVBG, der auf Château Belgrave sitzt. CVBG ist einer der fünf größten Negoc in Bordeaux überhaupt. 2017 zeigt Le Boscq eine sehr typische Nase des Jahrganges. Ziemlich fett, satte schwarze Frucht. Cassis, Brombeere, schwarze Kirsche. Ziemlich üppig. Das Ganze ein bisschen schwimmend in Lakritze und Veilchen. Nicht superfett, aber schon Opulenz zeigend. Duftig, hocharomatisch. Eben typisch 2017. Der Mund zeigt tolle Frische, gute Schärfe im langen, salzigen Tannin. Das Ganze gut verwoben, in sich stimmig. Mittlerer Körper. Gegenüber den großen Jahren fehlt vielleicht ein bisschen Druck am mittleren Gaumen. Sehr schicker, typischer Saint-Estèphe, der natürlich mit Phélan Ségur oder den anderen Tops nicht ganz mithalten kann, sich aber durchaus mit einem sehr guten Lafon Rochet messen kann. Der 2017 sogar mehr Freude als 2016 macht, weil er so harmonisch und stimmig ist mit seiner guten Intensität und seinem mittleren Körper. Das Ganze eben mit dieser 2017er-Opulenz. Das passt. Der Wein wird von Anfang an Freude machen. 94+/100

Wine Enthusiast: Dry tannins balance the fine blackberry flavor that is cut by intense acidity. It is certainly fruity but does also have the structure of a Saint-Estèphe. This is a dense wine for aging. Drink from 2024. 92–94/100
NM: The 2017 Le Boscq has an impressive bouquet with plenty of blackberry, raspberry and smoke aromas that are detailed and neatly integrated with the oak. The palate is medium-bodied with supple tannin, well judged acidity, nicely balanced with a fresh and sophisticated finish. This is a Saint-Estèphe that performed extremely well in 2017 and perchance is one of its hidden gems. 91–93/100

Weinwisser: Dichtes Granat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Duftige Schattenmorellen und Cassislikör, dahinter Veilchen und Brasil-Tabak. Am Gaumen feinsandiges Tannin, gepaart mit geradliniger Ausrichtung. Im Finale schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren, zarte Adstringenz. Wie immer ein sehr guter Wert aus dem Médoc, der noch zulegen kann. 17,5/20
Gerstl: Deutet enorme Konzentration an ein spielerisches Fruchtbündel, reich, tiefgründig, erfrischend, strahlend klar und präzise. Die typische männliche St. Estèphe Struktur, aber perfekt eingebaut in ganz viel süßes Extrakt, das ist einer der konzentriertesten Weine des Jahrganges, bleibt aber schön schlank und superelegant, ein verführerischer Charakterwein, spannend, charmant, klassisch, einfach genial. 18+/20

🍷 2016 Château Le Boscq Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: 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 10000 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 Weinbergarbeit 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 Wachholder 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

Branair Ducru

🍷 2017 Château Branair Ducru 4ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Sehr harmonische, warme, runde Kirsch-Nase. Im Mund zeigt er nicht das was ich erwartet hätte und bestätigt mein Eindruck der Appellation. Saint-Julien ist dieses Jahr nicht der Burner. Es ist alles okay, aber nichts ist wirklich groß. Das passt, stimmt und man wird den Wein in einigen Jahren auch sicher mal mit Freude trinken, aber ich werde ihn in der Subskription nicht forcieren. Dafür fehlt ihm einfach der Kick den der grandiose 2016er hatte. 92–93/100

Suckling: This is very tight and focused with a precise depth of blackberry and blueberry fruit. Full body, melted tannins and a fresh and vivid finish. Shows a compacted style. 92–93/100

Parker: The deep garnet-purple colored 2017 Branair-Ducru gives up notes of baked black berries, red cherries and mulberries with touches of potpourri and smoked meats. Medium-bodied with a lively line lifting the good concentration of red and black fruits, it has a chewy frame and grippy finish. 88–90/100

🍷 2016 Château Branair Ducru 4ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Die unglaublich typische Branair 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 kirschigen Léoville Poyferrès, Branair did it very well, wenn der Preis stimmt ein wunderschöner und köstlicher Wein. 95–96+/100

Branas Grand Poujeaux

🍷 2017 Château Branas Grand Poujeaux/Moulis und Listrac

Lobenberg: Branas Grand Poujeaux hat sich in den letzten Jahren vor Dutrich Grand Poujeaux und vor Poujeaux an die Spitze der Appellation Moulis gesetzt. Wäre Poujeaux durch das Unglück des Frostverlustes der Merlot und der darauf resultierenden Stärke der Cabernet nicht so ein totaler Überflieger, würde er diese Stellung auch jetzt bestätigen. Schöne Veilchen, Lakritz-Nase mit etwas Rauch. Angenehm runder Mund. Weich, polierte Tannine, lecker, aber keine Größe. Trotzdem ein sehr guter Wein. 91–92/100

Jeb Dunnuck: One of the most concentrated Moulis I've tasted (and that's saying something in 2017), the 2017 Château Branas Grand Poujeaux sports a saturated purple color as well as a ripe, sexy, opulent style. Ripe cherries, raspberries, strawberries, spice, and hints of graphite all emerge from this beauty that I'd happily drink over the coming 4–7 years. What a smoking little gem of a wine! 90–93/100

🍷 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 Stephan 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 Wuchtrumme 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

Brane Cantenac

🍷 2017 Château Brane Cantenac 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Rauchige Rotfrucht-Nase mit Flieder darunter. Verspielt, etwas holzbeladen. Im Mund die Feinheit aufgreifend. Ausgesprochen schön, harmonisch. Mittlerer Körper, feine Säure. Er passt eigentlich so gar nicht in das Jahr 2017, weil er so fein ist. Nicht so fett und lakritzig. Eher zur roten Kirsche tendierend. Feiner, süffiger Wein. Nicht groß, aber macht Spaß. 92–93/100

Suckling: Dark currant, berry and fresh herb character. Full-bodied, juicy and flavorful. Very structured. Solid finish and length. Better than 2014? 92–93/100

Jeb Dunnuck: The 2017 Château Brane-Cantenac should be a terrific wine and offers a medium-bodied, nicely concentrated, silky, elegant style. Loads of black raspberries, cedar pencil, and dried flower notes as well as sweet fruit, ripe tannin, and a complex, layered texture make for a classic Margaux that's going to drink nicely for two decades. 89–92/100

La Bridane

🍷 2017 Château La Bridane Cru Bourgeois/Saint Julien

Lobenberg: Weit hinter dem genialen 2016. 88–89/100

Wine Enthusiast: Firm and tannic, this wine has good structure, along with dark chocolate and spice notes from the new wood aging. The fruit, hiding behind the structure, has not yet shown itself apart from the acidity at the end 87–89/100

🍷 2016 Château La Bridane Cru Bourgeois/Saint Julien

Lobenberg: Sattes, dunkles Rubinrot. Satte rote Waldbeeren- und 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 süßsaureres Fruchtspiel voller Finesse und Rasse, ein verträumter Tänzer auf einem seidigen Tanninteppeich. Auch im Mund eine immense Fruchtstärke, 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

Calon Ségur

🍷 2017 Marquis de Calon/Saint-Estèphe

Lobenberg: Der Zweitwein von Calon Ségur, aber kein klassischer Zweitwein. Also keine Fassauswahl, sondern mehr eine Plot- und Weinbergsauswahl. Der größte Teil der Merlot geht in diesen Zweitwein. Der Erstwein Calon Ségur hat einen weitaus höheren Cabernet-Anteil. Es gab keinen Frost 2017, der Anteil Merlot ist 57%, 38% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc – für Marquis de Calon ebenfalls ein ungewöhnlich hoher Anteil an Cabernet, was natürlich hervorragend ist, denn 2017 stellt sich immer mehr als Cabernet-Jahr heraus. Die Reben sind hier im Durchschnitt auch jünger. Ihr Alter beträgt durchschnittlich 20 Jahre. Und obwohl der größte Teil Merlot ist, ist die Nase deutlich vom Cabernet geprägt. Auch sehr an den Erstwein erinnernd. Ganz viel Zwetschge, Johannisbeere. Auch Himbeere von dem kleinen Cabernet-Franc-Anteil. Fein. Sehr schlanker und frischer Mund, auch hier überwiegend rote Frucht. Da kommt Kirsche zu Johannisbeere, wieder rollt Himbeere hoch, Sauerkirsche, ganz helle Lakritze. Eine lange Salzspur, Kalkstein. Das ist ein tänzelnder Wein, ein Wein voller Finesse, der dem Erstwein doch in erstaunlicher Weise nacheifert. Ich arbeite ganz oft mit dem Zweitwein von Calon Ségur, weil er so hervorragend ist, die Stilistik so gut aufgreift. Und 2017 folgt er dem wirklich großen Erstwein in erstaunlicher Art und Weise. Das macht große Freude. 93+/100

Wine Enthusiast: Lovely and aromatic with a soft texture, this is an immediately accessible wine. That's not to say it is missing tannins—they simply, exquisitely integrated into the black fruit notes. The wine will age quickly and is likely to be ready from 2021. 92–94/100

🍷 2017 Château Calon Ségur 3ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Das Weingut hat 55 Hektar, davon 45 Hektar in Produktion. Der Generaldirektor ist Laurent Dufau und seit ewigen Zeiten ist der Weinmacher Vincent Mellet. Önologischer Berater und Superstar des Médocs, der alle Premier 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 eigent-

lich 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. 2017 besteht aus 76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Der Ausbau geschieht zu 100% im neuen Barrique, 20 Monate Mindestverweildauer. Der pH-Wert beträgt 3,7 – was für einen guten Säurehaushalt spricht. Calon Ségur blieb ohne Frostschäden, mit einem extrem hohen Cabernet-Anteil, der von Jahr zu Jahr höher wird. 2017 ist der vorläufige Höhepunkt. Das bekommt diesem warmen Jahrgang unglaublich. Man hat relativ früh gelesen um die Säure voll zu erhalten. Die Nase des 2017er ist unerwartet fein. Ich hätte das voller und reicher erwartet. Aber Saint-Estèphe unterteilt sich dieses Jahr scheinbar in Finesse und Feinheit, oder in ein bisschen runde Langeweile. Dieser Calon Ségur geht auf jeden Fall voll in die feine Finesse-Richtung. Viel rote, aber auch schwarze Frucht und Kirsche, auch Veilchen, Flieder und Lakritze, aber alles in sehr moderater Form. Sehr ätherisch, leicht. Nicht dick und fett. Auch frische Zwetschge und Kirsche darunter. Der Mundtritt dann allerdings eine ungeheure Wucht. Aber keine Wucht in schwarzer Frucht oder in Fett, sondern ein mineralischer Ansturm allererster Güte, zusammen mit satter roter Kirsche. Ich habe lange nicht mehr so satte rote Kirsche in den Mund bekommen. So voller Säure. Sauerkirsche, Weichselkirsche. Erst langsam kommt schwarze Kirsche dazu. Dann rote Johannisbeere, Himbeere, aber alles in einer super frischen Form. Unendlich lang, unendlich salzig. Allen Platz einnehmend. Und trotzdem keinerlei Härte, keinerlei Spröde, nichts Grünes, sondern total poliertes Tannin. Das Ganze hallt für Minuten nach. Der Wein ist so unglaublich präsent im Mund und dabei so fein. Ich fand die letzten Jahre Calon Ségur schon richtig gut. Was dieser 17er Wein aber für ein Feuerwerk im Mund abbrennt. So ungeheuer raffiniert. Was habe ich an diesem Wein auszusetzen? Und warum gebe ich ihm einen Punkt weniger als letztes Jahr? Vielleicht weil er so präsent, so offen, so vordergründig da ist und alles zeigt, dass ich dem noch lange verschlossenen 2016er einen Punkt mehr gebe. Dennoch, ich bin total geflasht. Das ist einer der ganz großen Weine des Jahrganges 2017. 97–99/100

Wine Enthusiast: This perfumed wine is rich in dark tannins and black currant flavors. It has lifted acidity and a wonderful juicy, balanced character. Very pure and well structured, this will be a great wine for aging. Drink after 2025. 95–97/100
Weinwisser: 76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. 13,2% vol. 43.5hl/ha. 20 Monate in 100% neuen Barriques. Dichtes Granatrubin mit violetten Reflexen. Ein erhabener Duft nach reifem Cassis und verführerischem Veilchenduft, dahinter eine Symphonie von Waldhimbeeren und fernöstliche Gewürze. Am filigranen Gaumen mit einer faszinierenden Leichtigkeit, die Muskeln sind ganz zart anliegend und geben dem Wein eine unglaubliche Finesse. Seidige Tannine, perfekt ausgereift ohne aber an Spannung und Präzision zu verlieren. Im sehr langanhaltenden Finale ein geniales Rückaroma von Kirschsäure und eine berauschende vanillige Süsse. Auf meine Frage, was denn das Geheimnis dieses 2017er sei, antwortete der Technische Direktor Vincent Millet: „Es wurden dieses Jahr mehr junge Cabernet Sauvignon Reben für den Grand Vin verwendet und mehr ältere Merlot-Reben im 2. Wein, daher konnten wir diese unglaubliche Präzision erlangen.“ 19/20

Gerstl: Auch diesen Wein probieren wir immer auf dem Weingut, schön, dass man ihn auch bei diversen Händlern probieren kann. Er gehört seit jeher zu den Stars von Bordeaux und da bestätigt er sich auch eindrucklich im direkten Vergleich mit anderen. Calon ist in letzter Zeit zu der St. Estèphe Delikatesse überhaupt herangereift, das bestätigt sich auch hier bei Ulysse, da kann man nur restlos begeistert sein. Schon der Duft geht unter die Haut, meine Gänsehaut, bestätigt die Klasse, da ist eine atemberaubende Vielfalt, superfein aber mit einer unglaublichen Strahlkraft. Das ist einer der allerschönsten Calon, die ich kenne, was ist das ein genialer Wein, feinere Tannine kann man sich gar nicht vorstellen, feinste Rasse in Verbindung mit edler Süsse, die Aromen verwöhnen den Gaumen auf sinnliche Art, die Vielfalt ist unbeschreiblich, da ist auch Energie drin, eine geniale Saftigkeit, und der geht auch beinahe unendlich in die Länge. 19+/20

Cambon la Pelouse



🍷 2017 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, das gute Wetterbedingungen braucht, was 2016 und 2015 und letztlich auch 2017 eindeutig der Fall war. Cambon la Pelouse braucht Wärme und dann hatte es schon sensationelle Ergebnisse wie 2005, 2009, 2010 und nun die Dreierserie 2015, 16, 17 mit dem Höhepunkt in 2016. Wie auch die Appellation Margaux tut sich dieser Teil des Haut-Médoc immer schwer mit den feuchtkalten Zwischenjahrgängen. Der 2017er ist schön rund und warm in der Nase. Cassis, rote Johannisbeere, Brombeere, aber auch ein bisschen Schwarzkirsche. Gute Frische und geschliffenes Tannin. Feine rotfruchtige Säure unter schwarzer Frucht. Gut gelungen. Nur im Charakter eher etwas einfacher bleibend. Nicht die Größe von 2015 und 2016. Trotzdem ein feiner Wein um ihn später mit Freude zu genießen. Jetzt lieber Du Retout, Haut Maurac, Carmenère und Clos Manou subscribieren. 89–90/100

Winespectator: Gentle cassis and cherry preserve flavors are carried by light chalky tannins. A floral note runs through the finish. 87–90/100

Jeb Dunnuck: The 2017 Château Cambon La Pelouse is another inky-colored Médoc from the team of Hubert de Bouard. Tons of ripe black and blue fruits, crushed violets, and hints of graphite give way to a medium to full-bodied, ripe, beautifully concentrated beauty that's going to be a hidden gem in this vintage. 88–90/100

🍷 2016 Château Cambon la Pelouse Cru Bourgeois / Haut Médoc

Lobenberg: 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

Canon

🍷 2017 Château Canon 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: 22 Hektar. Kalkstein-Plateau, unter leichter Sandauflage liegend. Der Zweitwein Croix Canon. Canon selbst ist wie gesagt 22 Hektar allerbestes Terroir. Canon muss sich nur noch mit Beauséjour Duffau und Ausone messen. Spätestens seit 2015 ist Canon dann reiner Kult. 77% Merlot, 23% Cabernet Franc. Keinerlei Frostschäden 2017. Ganz feine Lakritze und Veilchen in der Nase. Darunter aber auch ein bisschen Pfirsich, Orangenzesten. Sehr fein und ätherisch. Stilistisch ist Canon sehr viel mehr bei Beauséjour Duffau als bei Ausone. Denn wie bei Beauséjour wird auch hier zwar sehr auf Frische gesetzt, aber nicht so dramatisch wie bei Ausone. Dieser Wein zeigt wunderbar reife rote Frucht neben der schwarzen Frucht. Schlehe, Himbeere, rote Johannisbeere. Eher fein bleibend, eher die Schwarzkirsche und die Brombeere stützend. Der Wein ist sehr stimmig, ist voller Harmonie, aber er hat nicht ansatzweise diese extrem schicke Finesse des 100-Punkte-Weins aus 2016. Es ist ein wunderschöner Wein, und hätte ich die beiden Vorgängerjahrgänge nicht noch präsent, würde ich ihn wohl höher bewerten. So ist es einfach ein Traum Saint-Émilion, ein Muss-Kauf, aber trotzdem hat er schon seinen Preis. Also ein Muss-Kauf für sehr wohlhabende Liebhaber. Der letzte Kick von 2016 fehlt, aber der Wein macht unglaublich Freunde, man mag ihn einfach trinken. Und etwas Größe hat er auch. 95–96/100

Jeb Dunnuck: One of the gems in the vintage is the 2017 Château Canon, which checks in at 73% Merlot and 18% Cabernet Franc. Sensational notes of black cherries, blueberries, liquid violets, awesome graphite, and scorched earth-like minerality all give way to a medium to full-bodied, concentrated, incredibly pure, yet masculine beauty that has building tannin, beautiful purity of fruit, and a great finish. It's not going to match the 2015 on sheer size and scale, but it's a sensational wine. It's going to need 3–4 years of bottle age to be drinkable and will keep for two decades or more. Tasted twice. 94–97/100

Parker: The deep purple-black colored 2017 Canon offers-up intense notes of crushed blackberries, black cherries and warm cassis with touches of fertile loam, yeast extract, beef drippings and iron ore plus a waft of garrigue. Medium to full-bodied with great freshness and firm, rounded tannins, it's very earthy in the mouth, finishing long and mineral-laced. A very serious wine, it is also fun, bright and vivacious and should age impressively. 94–96/100

Gerstl: Der Duft ist ein Traum, sagenhaft fein, superlegant, tiefgründig, reich, aber immer die Eleganz in den Vordergrund stellend. Am Gaumen besträtigt er sich als edle burgundische Delikatesse, alles ist eine einzige Einheit, dieser so superfeine Wein zeigt aber auch eine eindruckliche innere Kraft, das ist echt genial, raffiniert wie immer in den letzten Jahren. 19/20

Canon la Gaffelière

🍷 2017 Château Canon la Gaffelière 1er Gr. Cr. Cl. B / Saint-Émilion

Lobenberg: Die Rebsortenzusammensetzung 2017: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. Ernte ab dem 18. September. 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. Schon 2015 hat diese Dynamik, Strahlkraft und Spannung. Auch 2017 war wie die meisten Weine durch den doch starken Frost beeinträchtigt. Das Ergebnis ist nur 16 hl/h. Die Stilistik von 2015 und 2016 wird hier weitergeschrieben. Stephan Neippberg ist auf einem hervorragenden Weg in die Feinheit. Burgund und Loire. Das zieht sich wie ein roter Faden durch seine Cuvées der letzten Jahre. Ich glaube mit 2014 wurde die große Wende eingeleitet. Und heute kann ich sagen, dass ich inzwischen großer Fan seiner Weine bin, weil sie so unendlich schick und fein sind. 2017 ist in der Nase wärmer, runder und noch zarter als 2016. 2016 hatte einfach mehr Druck und Spannung. 2017 ist ready to drink. Man mag reinspringen in diese schöne Kirsch-/Himbeerigkeit. Alles geschuldet der verringerten Extraktion. Hier wird nicht mehr hart gearbeitet. Hier werden kleinste Erträge einfach extrem schonend fermentiert. Im Mund hat der 2017er dann aber schon ein bisschen die Faust im Samthandschuh. Wow, die Augen ziehen sich fast zusammen. Der Wein ist so lang. Bleibt minutenlang haften. Salz, Kalkstein. Obwohl der Untergrund von Canon La Gaffelière ja eben nicht auf dem Plateau liegt. So haben wir eben auch einen Teil kiesiger und sandiger Böden. Daraus resultiert natürlich die große Feinheit. Aber diese große mineralische Länge ist schon dem Terroir Abdruck geschuldet, sowie dieser enorm vorsichtigen Vinifikation von großem Lesegut, von winzigen Erträgen. Der Wein ist konzentriert, hoch intensiv, aromatisch auf Himbeere und Kirsche laufend und gleichzeitig unheimlich fein und verspielt. Hinzu kommt die frühe Zugänglichkeit. 2016 war dagegen zusätzlich ein Riese in schicker Eleganz und im druckvollen Unterbau. Diesen Druck hat 2017 nicht. Dafür ist er aber noch charmanter, ohne dabei an Intensität einzubüßen. Das gefällt mir extrem gut. Ich kann ihn nicht so hoch bewerten wie 2016, aber als super leckeren Saint-Émilion nehme ich ihn auf in meine Lieblingsgüter, weil er so seidig, so süffig und trotzdem individuell ausdrucksstark ist. Toller Erfolg. 95–96/100

Suckling: This is really excellent for the vintage with wonderful density of fruit in terms of plum liqueur and Crème de cassis. The palate's plush but velvety with round tannins and a long finish. Should drink fabulously when young. So generous but silky and dialed-in. 94–95/100

Weinwisser: 50% der Ernte durch Frost verloren. Purpurgranat mit violetter Rand. Opulentes Bouquet mit Zwetschgen, Heidelbeergelee und Kirschensaft. Im zweiten Ansatz Cassisdrops und Lakritze sowie Nougatpralinen. Am Gaumen mit cremiger Textur und stützendem Tannin, zarte Adstringenz. Im langen Finale mit blaubeeriger Frucht und schwarzen Johannisbeerpastillen gepaart mit herrlichen Graphitnoten. Grossartiger Wert mit viel Substanz! Wird noch zulegen. 18.5/20

Gerstl: Hier wurden immerhin 16hl/Ha geerntet. Sehr noble, ausdrucksstarke Nase, total schwarzfuchtig, strahlt Frische und Süsse aus, eine reiche, tiefgründige vielfältige Duftnote. Auch hier dominiert die Frische, immer begleitet von genialer Extraktsüsse, die Tannine sind präsent, aber sehr gut integriert, das ist eine ganz andere Stilistik, als man sie von diesem Weingut kennt, mir gefällt das ausserordentlich gut, das ist ein sensationeller Rassekerl, und da sind auch Raffinessen ohne Ende, ein superspannder Wein, voller Energie, der vibriert förmlich, das ist ein echtes Meisterwerk, ein Zusammenspiel von wilder störrischer Natur und leidenschaftlich fanatischem Winzer. 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

Cantemerle

🍷 2017 Château Cantemerle 5ème Cru/Haut Médoc

Lobenberg: Anständiger Haut Médoc, etwas spröde, dennoch ok, mal wieder in einigen Jahren ansehen, nicht als Subskription. 88–89/100

Winespectator: Lively, featuring a slightly crisp hint to the red currant and pomegranate fruit, with savory and iron notes. Open-knit finish. 87–90/100

Parker: The deep garnet-purple colored 2017 Cantemerle gives up lovely crushed black and red currants notes with hints of kirsch, underbrush and cinnamon stick plus a waft of roses. Medium-bodied with plenty of freshness and a fine-grained frame, it is elegantly expressed and finishes with beautiful harmony. 89–91/100

Cantenac Brown

🍷 2017 Château Cantenac Brown 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Nach dem großen 2016 in 2017 zwar füllig und ganz lecker, aber etwas eindimensional und langweilig. 90–91/100

Winespectator: A bright savory streak leads off here, offering fresh cassis and bitter plum fruit flavors. A tangy mineral note runs through the finish. A pure and elegant wine that should fill out a bit more with the élevage. 89–92/100

Galloni: The 2017 Cantenac Brown is dark, plush, and powerful. Black fruit, chocolate, spice, new leather and licorice notes infuse this plush, voluptuous Margaux. There is no shortage of depth or intensity, that much is clear. This is an especially potent style. Technical Director José Sanfins lowered temperatures in fermentation and chose to handle the wines minimally with the goal of avoiding the extraction of hard tannins. Tasted three times. 90–93/100

🍷 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 Bewertungsbereich hängen. 92–93+/100

Cap de Faugeres

🍷 2017 Château Cap de Faugeres/Côtes de Castillon

Lobenberg: Die ganze Serie von Faugeres war eher lahm, der Castillon der schwächste Wein, kein Highlight der doch so grandiosen Appellation. 88–89/100

Jeb Dunnock: Always a delicious effort, the 2017 Château Cap de Faugeres is no exception. This region was hammered by the April frost, yet the estate has still managed to turn out a balanced, fruit-forward, delicious wine. Its deep, inky color is followed by solid notes of crème de cassis, bouquet garni and plenty of earthy minerality, and it has bright acidity, moderate mid-palate depth, yet good length and texture. The final blend in 2017 will be close to 85% Merlot, 10% Cabernet Franc and the rest Cabernet Sauvignon. 87–89/100

Capbern Gasqueton

🍷 2017 Château Capbern Gasqueton/Saint-Estèphe

Lobenberg: Dieses zweite Château von Château Calon Ségur ist seit einigen Jahren stark im Aufwind. In der Regel auch besser als der Zweitwein von Calon Ségur, Marquis de Calon. Er hat einen leicht höheren Merlot-Anteil als Calon Ségur. Etwas mehr Körper als Marquis de Calon, aber trotzdem eine unglaubliche mineralische Dichte und Länge. Der Wein ist ein archetypischer Saint-Estèphe und ein bestes Beispiel für 2017. Das ist sehr stimmig. 93–94+/100
Wine Enthusiast: This is a soft wine, ripe with generous tannins and black fruits. It has fine acidity and juicy fruitiness balanced by a core of tannins, it is full of fruit with a smoky finish. 91–93/100

Carmenère

🍷 2017 Château Carmenère/Haut Médoc

Lobenberg: Château Carmenère – im äußerst nördlichen Bereich des Médoc gelegen – ist inzwischen vier Jahre im Besitz einer optischen Nachsortiermaschine, die im oberen Qualitätsbereich ja schon länger bekannt ist. Lasergesteuerte Aussortiermaschine per Luftschuss. 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 auf dem Sortierband, mit nachträglicher optischer Auslese. Das letztlich vergorene Beerenmaterial ist dann schon außerordentlich einwandfrei. 30% Frostverluste 2017 auf Carmenère. Die finale Zusammensetzung ist dann auch stark zur Cabernet gewandert, was aber ja ganz hervorragend passt, denn es ist ja ein Cabernet-Jahr. 71% Cabernet Sauvignon, nur 19% Merlot und 10% Carmenère. Und diese Zusammensetzung ist in der Nase so spürbar. Eine traumhafte, reife Cabernet. Der Carmenère 2017 kommt in der Nase dem Clos Manou, dem Superstar aus Haut-Médoc, unglaublich nahe. Reif, lang, viel konzentrierte rote Frucht. Überhaupt nicht fett. Sehr verspielt. Flieder, helle Lakritze, dazu Zwetschge, auch ein Hauch Himbeere. Vielleicht kommt das aus der Carmenère. Aber dann sehr viel fokussierte, mittige Sauerkirsche. Auch schwarze Kirsche, rote Johannisbeere und ein wenig Cassis. Toll verwoben.

Extrem typische reife Cabernet in einer Finesseausprägung mit viel Fülle eines reifen, warmen Jahrganges. Und diese Reife zeigt sich auch im Mund. Mir gefällt 2017 aromatisch fast besser als 2016, wobei der dazu probierte 2016 unglaublich delikat, schick und gleichzeitig unendlich kraftvoll in seinen seidig delikaten Tanninmassen ist, klar best ever. Aber 2017 ist so schön raffiniert und Cabernet-orientiert. Das macht richtig Freude. Das Tannin ist total geschliffen. Der Wein hat eine Persönlichkeit, Länge, eine tolle Salzspur. Und im Mund alles auf rote Frucht, Kalkstein und Salz hinauslaufend. Obwohl der Untergrund hier eben nicht Kalkstein ist, sondern die klassische Médoc-Bodenzusammensetzung: Kies und Sand. In Summe ergibt sich in der Rückverkostung mit Jahrgang 2016, dass 2017 trotz der irren Aromatik aber erheblich leichter ist. Zwar noch mehr auf Cabernet fokussiert, noch typischer Cabernet, aber an die Größe von 2016 kommt er nicht ran. Trotzdem ist 2017 Carmenère einer der Top-Werte des Médoc und Haut-Médoc, weil er so schön reif, so puristisch und rotfruchtig Cabernet ist, und dabei doch diese Fülle und Cremigkeit aufweist, die man von so einem Wein gerne hätte. Und in diesem Preisbereich so selten findet. 94–95+/100

Gerstl: Wunderschöner, ausgeprägt würziger, feinfruchtiger Duft, schwarze Beeren, feine florale Komponenten. Das ist wieder dieser Carmenère mit seinem herzerwärmenden Charme, wirkt sehr leichtfüßig und verspielt. Saftiger, fülliger, schmackhafter Wein, Massen von sehr feinen Tanninen, viel köstlich süßes Extrakt, eine sehr schlanke, aber superelegante Variante von Carmenère, gehört einmal mehr zu den schönsten Erfolgen von Bordeaux, durch seine leichtfüßige Art gewinnt er beinahe noch zusätzlichen Charme. 18+/20

🍷 2016 Château Carmenère/Haut Médoc

Lobenberg: 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 wen 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 in 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

Carmes Haut Brion

🍷 2017 Château Carmes Haut Brion/Pessac Leognan

Lobenberg: Die Nase des Carmes Haut Brion ist wie viele Weine in Pessac-Leognan 2017 unheimlich üppig. Ich hatte das in Pontac Monplaisier, in Haut Bailly, in vielen Weinen der Appellation. Was für eine weiche, süße, schwarze Frucht. Diese irre Reife und trotzdem sind die Weine gar nicht überfett, nur so reif und fast drückend in der Intensität. Brombeere, Schwarzkirsche mit ganz viel süßer Lakritze und Veilchen, fast Rose dazu. Wow, was geht hier ab in Carmes Haut Brion. Mal sehen, hoffentlich hat der Mund die dazu notwendige Frische. Nein, superbe Frische hat er vielleicht nicht, wie ich dann feststelle. Aber eine satte Mineralität. So viel Salz, so viel steinige Mineralität. Die Augen ziehen sich zusammen ob dieser salzigen Mineralität. Das Tannin ist total geschliffen, aber der Wein hat fast eine Schärfe. Und ganz final kommt ein wenig Himbeere, Kirsche und Schlehe unter der fetten, schwarzen Frucht durch. Es ist insgesamt schon ein sehr üppiges Teil. Und verglichen mit den extrem feinen Weinen von Haut Bailly, Smith Haut Lafitte und sogar auch Haut Brion, ist er mir fast zu üppig. Fast zu eindimensional in seiner schwarzen, süßen Wucht. Ein irres Teil allemal, aber für mich fast too much. 94–96/100

Galloni: The 2017 Les Carmes Haut-Brion is subtle and understated, but it's all there. Lifted aromatics, bright, red-toned fruit and silky tannins add to the wine's brilliant, chiseled personality. I find the 2017 more precise and nuanced than in the recent past, with less overt power. It's hard to know exactly if the style of the 2017 is a result of the growing conditions of the year, or the result of an evolution in winemaking that includes the introduction of terra cotta, among other things. I certainly get the sense Guillaume Pouthier reined the wine back a bit in 2017. No matter. The end result is all that counts, and in 2017 Les Carmes Haut-Brion is positively stellar. As always, the high percentage of Cabernet Franc and a healthy dollop of whole clusters give Les Carmes an explosive bouquet and plenty of saline-infused energy. A closing flourish of sweet red berry fruit, mint, rose petal and mocha leaves a lasting impression. The 2017 is not an obvious wine, but it sure is gorgeous. Don't miss it! Tasted two times. 93–96/100

Weinwisser: 29% Cabernet Sauvignon, 41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 13.3% vol, Produktion 40.000 Flaschen. 43*hl/ha. Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein betörender Duft nach Schattenmolle, tiefgründiger Würze und Heidelbeeren zeigt bereits die Grösse an. Im zweiten Ansatz runden Cassislikör, Brombeerstauden und Nougatpralinen sowie verführerische Veilchen das komplexe Bouquet ab. Am Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützenden, bereits abgerundeten Tanninen, hier ist alles am richtigen Platz. Die unglaubliche Frische gibt ihm Halt und Finesse. Im langen Finale katapultiert sich der Wein mit Wildkirsche und Wacholder sowie frischer Bleistiftmine ganz nach oben. Ein ganz grosser, klassischer Les Carmes, der gemäss Guillaume Pouthier die gleiche Konzentration wie letztes Jahr besitzt und für mich sogar noch über dem hochgelobten Vorjahr liegt. Damit setzt sich dieser „Must Buy“ vor den Nachbarn Haut-Brion und La Mission auf Platz 1 in der Appellation. Ein sensationelles Ergebnis. 19.5/20

Gerstl: Der geht immer mehr in Richtung absolute Spitze von Pessac, das zeigt schon dieser superedle Duft, das steckt gewaltig Kraft dahinter, aber die Eleganz steht im Vordergrund. Auch am Gaumen vermag er restlos zu überzeugen, das ist eine sinnliche Delikatesse und ein monumentales Kraftpaket in Personalunion, ein echtes Meisterwerk. Bei Dourthe im Vergleich nochmal probiert, er bestätigt seine grosse Klasse eindrucklich, auch im Vergleich mit den andern grossen Weinen der Region. 19/20

Certan de May

🍷 2017 Château Certan de May/Pomerol

Lobenberg: Nur 5,5 Hektar groß. Der Untergrund besteht aus Lehm mit tiefem Kies darüber. 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% 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. Vinifiziert und Vertrieben von Christian Moueix. Hier sind wir beim ersten Wein aus der Moueix Gruppe, den ich wirklich ganz spannend finde, aber das liegt wahrscheinlich an der hervorragenden Cabernet in diesem Jahr. Viel rote Frucht unter schwarzer Kirsche. Cassis, Brombeere, Hagebutte, würzige Zwetschge. Das Ganze unterlegt mit etwas roter Johannisbeere, aber auch gelbe Frucht wie Mango, Orangenzensten. Leichte Exotik ausstrahlend, auch Feige. Im Mund schöne Frische, schöne rote Frucht, aber auch schwarze Kirsche. Fast scharfes Tannin. Sehr salzig, sehr lang. Im Mund fehlt etwas Fleisch um das Finale auszutarieren. Ein sehr guter Pomerol, ein feiner Pomerol, der kleinere Bruder im Charakter von VCC und zum halben Preis. Hoffentlich noch weniger, dann ein echter Kaufgrund. 95–97/100

Suckling: This is very serious for the vintage with a full body, very polished tannins and a long finish. Well done. 94–95/100

Wine Enthusiast: Bold and ripe, this wine is also well-structured, with a fresh, tense element. It has powerful ripe black fruits as well as dark tannins and great richness. With its density and structure, it is likely to develop slowly and with concentration. 93–95/100

Gerstl: Das ist wie immer ein ganz ausserordentlicher Charakter, überschengliche Vielfalt, eine einzigartige Duftwolke, sagenhaft komplex und tiefgründig. Der Wein ist und bleibt etwas vom Faszinierendsten von Bordeaux, hat etwas von Le Pin, aber eher auf rustikale Art, ein wilder Kerl mit Charme, man kann ihn nicht greifen, er macht was er will, aber ein aromatisches Feuerwerk, superspannend, attraktiv und verführerisch, man liebt ihn oder man lehnt ihn ab, ich bin ein grosser Verehrer dieses Weines. 19+/20

🍷 2016 Château Certan de May/Pomerol

Lobenberg: 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 der 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 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

Charmail

🍷 2017 Château Charmail Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Château Charmail liegt ganz im Norden. Der direkte Nachbar von Sociando Mallet, den er seit vielen Jahren öfters überflügelt hat. Phélan Ségur liegt 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. Der 2017er wird klar dominiert durch seinen Merlot-Anteil. Viel schwarze Frucht, weiche Maulbeere. Feine Süße ausstrahlend. Cassis darunter. Ein wenig Schwarzkirsche, gute Röstaromatik, sehr viel Veilchen, auch ein wenig Teer. Versammelter Mund, recht viel Druck zeigend. Aber final wie Cambon la Pelousse in 2017 etwas einfach bleibend. Weit hinter 2016 und 2015 zurück.

Vor allem 2016 stellt ihn so deutlich in den Schatten und im Jahr 2017 sind Du Retout und die Superstars aus dem Norden Carmenère, Clos Manou und Haut Maurac einfach so weit davor, dass ich 2017 höchstwahrscheinlich nicht En Primeur anbieten werde, sondern ihn erst später kaufe. 91–92+/100

Suckling: Light and fresh with succulent tannins, some nice berry fruit and a pretty finish. A bit dilute now but may fill out during the élevage. 89–90/100
Jeb Dunnuck: Black cherries, smoked herbs, and earthy notes all emerge from the 2017 Château Charmail, which is medium-bodied, fresh and lively, with bright acidity and moderate tannin. It's a clean, well-made Haut Médoc that will keep for 5–7 years. Tasted twice. 86–88/100

🍷 2016 Château Charmail Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: 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 wichtig. 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 Sandorn 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

Chasse Spleen

🍷 2017 Château Chasse Spleen Cru Bourgeois /Moulis und Listrac

Lobenberg: Moulis ist in diesem Jahr in Summe ganz gut gelungen. Viele Merlots sind verfroren. Die auf den höheren Lagen stehenden Cabernets haben in der Regel überlebt. Und deswegen ist Moulis in diesem Jahr sehr gut, wenngleich Chasse Spleen im direkten Vergleich mit Poujeaux um Längen dahinter liegt. Seit Jahren nicht mehr in der ersten Reihe der Médoc-Weine. Schöne runde Nase. Im Mund etwas bitter, etwas zu stark extrahiert, etwas zu trocken. Zwar auch Cabernet-haftig mit guter mineralischer Länge, aber keine Größe zeigend. Gerade im direkten Vergleich zu dem in diesem Jahr aber auch überragenden Poujeaux. 89–91/100

Suckling: A tightly wound and layered Chasse-Spleen showing plenty of red fruit sandwiched between firm yet round tannins and driven through by pretty acidity to a medium chewy finish. 89–90/100

Cheval Blanc

🍷 2017 Château Cheval Blanc 1er Gr. Cr. Cl. A/Saint-Émilion

Lobenberg: Die Besonderheit von Château Cheval Blanc ist die Lage, das Terrain. Wie das auch beim Nachbarn Jean Faure genau so zum Ausdruck kommt. Wir haben einen Untergrund komplett aus blauem und weißen Lehm, also letztlich Verwitterungen aus Kalkstein. 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. Cheval Blanc hat insgesamt 76 verschiedene Plots. 77% des Weines sind Erstwein. Dichtpflanzung und biologische Bearbeitung, genau wie der Nachbar Jean Faure. Spontanfermentation und Ausbau

im neuen Barrique. 2017 sind 56% Merlot, 30% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon. Das Besondere an Cheval Blanc waren die starken Frostschäden. Speziell die jungen Cabernet-Franc-Anlagen waren stark betroffen, sodass der Anteil von Merlot in dem Blend relativ hoch ist. Hinzu kommt, dass die Cabernet Sauvignon komplett ohne Schäden durchkam und daher mit einem sehr hohen Anteil in den Wein eingeht, was völlig untypisch für Cheval Blanc ist und auch so nie wieder passieren wird. Cheval Blanc hatte, wie alle in Bordeaux in diesem Jahr, eine extrem frühe Blüte. Das Entscheidende ist aber, dass Cheval die Phase des Regens und des damit einhergehenden Boytritis-Ansatz im September in Ruhe abwartete, und die 76 Plots an 9 Erntetagen verteilt über 36 Lesetage erntete. Also alles in Vollreife, alle Tannine, die durch den trockenen Sommer sehr harsch wurden, wurden am Ende ganz reif. Nur auf Cheval Blanc erntete man bis Mitte Oktober. Das heißt, es ist ein außergewöhnlicher langer Jahrgang. Auch die Vegetationsperiode von der Blüte im Mai bis zur finalen Ernte im Oktober ist außergewöhnlich lang. Pierre Olivier Clouet, der Winemaker, sieht Cheval Blanc 2017 deshalb auch als einen der unikathaften, großen Jahrgänge des Châteaus an. Cheval Blanc mit diesem Touch mehr an Cabernet Sauvignon kommt in der Nase eben genau mit dieser wunderschönen rotfruchtigen Pikanz der Rebsorte daher, die 2017 in der reifen Intensität noch vor der Cabernet Franc liegt. Die Merlot tritt sogar im Duft in der Aromatik völlig in den Hintergrund. Cabernet Sauvignon ist schon verdammt dominant und wir sind hier schon aromatisch näher an Figeac, VCC und an Clinet, als an einem normalen Cheval Blanc. So traumhafte Zwetschge, reife rote Johannisbeere. Alles ist reif, alles spielt. Erst langsam kommt schwarze Kirsche von der Merlot, aber kaum Cassis, tendenziell eher auf roter Frucht bleibend. Alles in extrem intensiver Aromatik. Im Mund dominiert Cabernet. Aber beide Cabernet. Die Cabernet Franc mit der wunderschön reifen Waldhimbeere kommt durch. Die Zwetschge und die rote Johannisbeere der Cabernet Sauvignon, auch Hagebutte und minimal helle Lakritze. Der Wein ist überhaupt nicht fett, sondern schlank, lang und voller Harmonie. Tänzeld. Die Tannine sind total poliert. Man merkt, dass man hier lange gewartet hat mit der letzten Ernte. Alles ist ganz reif und trotzdem fast pikant in dem Süße-/Säurespiel und in dieser hohen, roten Fruchtintensität. Ein ungewöhnlicher Cheval Blanc, aber ganz sicher auch ein großer Wein. Sicher unter den Top 5? des Jahrgangs. 97–100/100
Suckling: This is tight and very tannic with a linear and steely backbone of texture. Full-bodied, compacted and complete. Muscular and flexing it but polished and toned. Wow. There is 6% cabernet sauvignon in the blend, which may be giving this even more strength. Very, very long. Very Left Bank in terms of the power and depth. 97–98/100

Weinwisser: 5% aus „Second Generation- Austrieb“. Dichtes dunkles Purpur mit violetter Schimmer. Komplexes, kühl ausgerichtetes Bouquet mit Pflaumen, frisch geriebene Schokolade, frischer Darjeeling und herrlich floralen Noten (Veilchen). Im zweiten Ansatz mit süßen Kirschen, frisch gemahlenem schwarzen Bergpfeffer und dunklen Edelhölzern mit viel tiefgründiger Würze. Am Gaumen mit sattem, sehr dichtem Extrakt, dabei klassisch bleibend, so feingliedrig habe ich diesen Wein bei den Primeurs noch nicht erlebt. Im langen Abgang betört er mit Lakritze, frischem Szechuanpfeffer und Wildkirsche. Das ist flüssiges, pures Kaschmir – was für eine Delikatesse! Der beste Wein aus St.-Émilion dieses Jahr, mit dem höchsten Anteil an Cabernet Sauvignon im Blend! 19.5/20

Gerstl: Sehr kühle Ausstrahlung, strahlend klar und präzise, superfein, unglaublich raffiniert, sinnlich, ein Traum dieser Duft, das ist schon grosse Klasse, das muss man immer wieder einsehen. Die passen sich extrem gut den Wetterbedingungen an, da haben sie sich bei zweifellos wiederlichen Bedingungen ein unglaubliches Bijou von Wein erarbeitet, der Aufwand war enorm, aber dieser Wein ist an Präzision nicht zu überbeiten, ein sehr aussergewöhnlicher, aber spannender, grosser Cheval. 20/20

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

Lobenberg: Es gab also auf diesen Untergründen mit diesem hohen Lehmmanteil 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 Trocken-

stress 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 Neupflanzung 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 erwartet, 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 stylischer, 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-Émilionen sicherlich einer der absoluten Tops. 98–100/100

Clauzet

🍷 2017 Château Clauzet Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Clauzet hat in großen Jahren wirklich tolle Weine. Ein Terroir so gut wie Phélan Ségur, und in guten Jahren kommt es auch an nahe an diese Klasse heran. Die Nase ist auf Anhieb deutlich runder, voluminöser als 2016. Dafür nicht ganz so fein, etwas plumper, aber schön dick und opulent rüberkommend. Wunderschöner Kirschmund. Sauerkirsche, rote Kirsche, salzige Mineralität. Gute Länge. Ein wirklich guter, stimmiger Saint-Estèphe mit Rasse, der in seiner Balance und Eleganz durchaus nicht weit hinter 2016 liegt. 91–92/100

🍷 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 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

Clement Pichon

🍷 2017 Château Clement Pichon Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Rund, warm, leichter Bitterstoff. Weit hinter Cambon la Pelousse, Charmail, und vor allen Dingen hinter De Retour zurück. Trotzdem angenehm. Später kaufen. Leckerer, kleiner, runder Wein. 87–88/100

Winespectator: Bright, fresh and racy, featuring cassis and bitter cherry fruit zipping through, with sleek tannins and acidity. Light floral and iron notes run throughout. 88–91/100

Jeb Dunnock: Smoked herbs, Asian spices, singed cedar, and ample black fruits emerge from the 2017 Château Clement Pichon. With medium-bodied richness, a charming, supple texture, and solid length, it's a high-quality Haut-Médoc to drink over the coming 7–8 years. 87–89/100

Clerc Milon Rothschild

🍷 2017 Château Clerc Milon Rothschild 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Die Rebsortenzusammensetzung: 60% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 14% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère. Clerc Milon Rothschild ist geschmacklich und duftig fast ein Synonym für Mouton Rothschild. Der ideale Zweitwein. Mouton habe ich bisher noch nicht probiert, aber wenn das ähnlich ist wie hier, dann ist das so typisch Pauillac 2017. So rund und warm. So viel Lakritze und Veilchen. Süßholz in reinsten Form. Süßes Cassis, süße Maulbeere, minimale schwarze Kirsche. Aber alles eher auf der üppigen Seite. Der Mund zeigt deutlich mehr Rasse als das andere Château des Hauses d'Armailhac. Hat mehr Länge. Die Augen ziehen sich zusammen, so viel frische Säure. Die Cabernet in diesem Wein ist wirklich sehr präsent. Da kommt auch rote Frucht, rote Johannisbeere, Schlehe. Viel Druck und viel Salz. Das ist eine ganz andere Liga als der Armailhac. Der Wein hat Rasse und ist raffiniert in seiner Länge. Er hat nicht ganz die Größe, nicht so schick tänzelnd wie 2016. Das kann einfach kaum ein Wein aus dem Médoc in diesem Jahr erreichen. Dafür sind die Weine ausgesprochen schön. Sie werden grandios zu trinken sein. Ja, das ist schon sehr fein. 95+/100

Wine Enthusiast: Finely structured, there is an excellent balance between fruit and tannins on this ripe and juicy wine. It is elegant, harmonious and poised. It will develop easily and over time will be an impressive wine. 93–95/100

Parker: A blend of 60% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 14% Cabernet

Franc, 2% Petit Verdot and 1% Carménère, the 2017 Clerc Milon is deep garnet-purple in color and scented of crushed red and black currants, wild blueberries and black pepper with touches of cigar box, violets, underbrush and menthol. Medium-bodied and with a very firm structure of wonderfully ripe, pixelated tannins and exhilarating freshness, it finishes long with notes of pebbles and floral perfume. 93–95/100

Climens

🍷 2017 Château Climens 1er Cru (fruchtsüß)/Barsac

Lobenberg: Totalausfall wegen Frost.

Clinet

🍷 2017 Château Clinet/Pomerol

Lobenberg: 2017 92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon. Clinet ist der Nachbar von Église Clinet. Bestes Terroir. Lehm, aber darauf auch Kies und Sand. Deshalb Cabernet Sauvignon. Es gab ungefähr 15% Frostverlust 2017. Clinet ist eigentlich zusammen mit Figeac in Saint-Émilion das Paradeingut für Cabernet Sauvignon auf dem rechten Ufer. Auch wenn der Anteil bei Clinet nicht so groß ist, kommt es doch immer sehr deutlich durch. Und so sind es die kleinen 8%, die die Nase dominieren. Eine reife Cabernet-Nase. Erst dann kommt etwas schwarze Kirsche. Aber die Cabernet mit Cassis, roter Kirsche und roter Johannisbeere ist klar die Dominante im ersten Ansatz. Der Mund ist noch deutlicher davon geprägt. Wie kann es sein, dass nur ein Zehntel der Reben die anderen 90% so beherrschen? Aber die Cabernet ist ein Traum, ein Gedicht. So reif, so schön. Schon die letzten beiden Jahre war Clinet, der in der Jugend oft etwas schwerer zu verstehen ist als andere Weine Pomerols, der absolute Bringer. Hagebutte, Sauerkirsche, ein satter Schub rote Kirsche, tolle Säure dabei, salzige Mineralität, schöne Würzigkeit. Clinet ist im Grunde ein Saint-Julien aus Pomerol. Mit dieser hohen Intensität an Léoville Las Cases heranreichend. Erst langsam kommt die Schwarzkirsche dazu, etwas Cassis und Brombeere, feines Salz. Hier ist überhaupt nichts Fettes, hier ist es schlank, hier haben wir einen Las Cases, ein Figeac, in 2017 sogar den Cabernet beherrschten Cheval Blanc, einen Pomerol mit einer einzigartigen Stilistik. Seit Jahren bin ich ein großer Fan von Clinet wie auch von Figeac, und ich finde 2017 steht zwar hinter 2016 zurück, aber es ist dennoch ein wahnsinnig toller Erfolg. Superber Wein. 96–98/100

Winespectator: Alluring, offering fleshy layers of fig, boysenberry and plum compote notes lined with anise and roasted apple wood accents, this is nicely integrated already, with fresh acidity embedded throughout. 92–95/100

Jeb Dunnock: Reminding me of the 2014, the 2017 Château Clinet is a beautiful, dense, concentrated wine that has terrific notes of blueberries, spring flowers, and chocolaty oak. It's very much in the style of the vintage with its cool, perfumed aromatics and sensational purity of fruit, yet it also has richness and weight. It's a brilliant Pomerol. 93–95/100

Weinwisser: Dichtes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Komplexes blau-beeriges Bouquet mit schwarzbeerigen, dropsigen Konturen, Lakritze und Veilchen. Am Gaumen mit cremiger Text, urstützendem Tannin und mehligem Extrakt, zeigt eine gute Rasse, es fehlt dennoch ein wenig an Dichte. Im gebündelten Finale mit getrockneten Heidelbeeren und zarter Adstringenz. 18/20

Gerstl: Der kommt so wunderschön aus der Tiefe, strahlt Wärme aus mit einem feinen Hauch Eukalyptus, sehr vielfältig und edel, ein sinnliches Pomerol Parfüm. Bei der Union klar der überragende Pomerol, hat von allem etwas mehr, Konzentration, Komplexität, Fülle und er bleibt dabei traumhaft schlank, auch die Rasse - Süsse Balance stimmt perfekt, das ist ein ganz grosser, sehr edler Pomerol mit seinem fastinierenden erotischen Einschlag. 19+/20

Clos de l'Oratoire



🍷 2017 Château Clos de l'Oratoire Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Ernte am 26. September. Clos de l'Oratoire hat wie zuvor schon d'Aiguilhe die Kurve in die große Feinheit bekommen. Vielleicht auch dem Jahrgang 2017 geschuldet mit dieser sehr reifen Merlot. Sehr reif, weich und verspielt. Überhaupt nicht extrahiert. Man merkt schon, dass man die Vergärung einfach laufen lässt. Hier wurde nicht hart bearbeitet. Der Wein ist ein Gedicht in Verspieltheit. Schon wie beim d'Aiguilhe hat die Merlot eine Ausprägung, die nicht nur von Kirsche getragen ist, sondern ganz stark von Himbeere und frischer Zwetschge. Aber alles ganz fein bleibend. Im Mund dann etwas kantiger, etwas ruppiger als d'Aiguilhe. Aber auch eine gute Mineralität und Salz zeigend. Mittlere Länge. Am Ende auch ein Leckerli, auch wenn der d'Aiguilhe darin noch eine Spur besser rüberkommt. Er ist noch feiner, ätherischer, verspielter. Aber ein extrem leckerer, mit seidigem Trinkfluss ausgestatteter Clos de l'Oratoire. Ready to drink right now. Das macht richtig Freude. 91–92+/100

Winespectator: Juicy, with good energy to the mix of damson plum, cherry and raspberry fruit, flecked with mineral and savory notes. Shows crunchy acidity on the finish. 89–92/100

Parker: The 2017 Clos de l'Oratoire is composed of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc. Note there is no Cabernet Sauvignon this year, as the low part of this vineyard was damaged by the spring frosts, affecting in total about 70% of the production this year. Therefore, this vintage contains a large proportion of second-generation crop. It has a nose of baked cherries, plum preserves and spice cake with wafts of black pepper and tapenade. The palate is medium-bodied and elegantly fruited with great freshness and well-played chewy tannins, finishing long and earthy. 90–92/100

Clos de la Vieille Église

🍷 2017 Château Clos de la Vieille Église/Pomerol

Lobenberg: 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 Eisenertrag. Der Weinberg ist über 60 Jahre alt. Der Wein hat 2017 90% Merlot und 10% Cabernet Franc. Es gibt aufgrund des Frostes nur 50% Ertrag. Der Rest, der verblieben ist, ist jedoch extrem gut geraten. Sehr schön reif. Ein perfekter Reifeverlauf der Merlot. Die hohe Temperatur hat allerdings weiterhin die Erträge dezimiert. Das Ergebnis ist eine ungewöhnlich feine Kirschnase. Wir haben nicht so einen hohen Spannungsbogen wie 2016, nicht so eine hohe Cabernet-Dynamik, sondern einen weicheren, typischen Pomerol, der ungewöhnlich viel Ähnlichkeit mit dem Nachbarn L'Église Clinet hat. Er ist vielleicht noch etwas zarter, feiner und eleganter. Der Mundeintritt ist dann zunächst einfach nur lecker. Voll auf schwarzer Kirsche laufend. Dann kommt ein bisschen Maulbeere, Holunder, feine Gewürze. Die Blumigkeit im Mund

ist deutlich höher als in der Nase. Veilchen, Flieder, feines Salz am Ende. Total poliertes Tannin. Überhaupt keine harten Ecken und Kanten. Trotzdem ausdrucksstark. Das ist ein extrem geschmeidiger, ausgewogener, balancierter Pomerol. Ein Pomerol nicht zum Niederknien, sondern für den reuelosen Genuss. Everybodys Darling mit großer Länge, Salz und Terroir-Expression. Ganz klar deutlich entfernt von dem 100-Punkte-Wein aus 2016. Dafür fehlt es ihm an Rasse, Spannung und Dynamik. Aber der Charmefaktor ist ungewöhnlich hoch. Wenn der Preis 2017 stimmt- ist das wieder ein Muss-Kauf, weil es ein so archetypischer, feiner Pomerol ist. 95–96/100

Pirmin Bilger: Genial dieses verführerische Duftbild, welches sofort all meine Sinne in Anspruch nimmt. Viel rotbeerige Frucht: Johannisbeere, Erdbeere und sogar etwas Himbeere prägen das Duftbild, dahinter kommt auch etwas schwarze Kirsche zum Vorschein. Als wäre es noch nicht genug, zeigen sich dahinter auch noble, florale Düfte – zum Ausflippen schön. Man könnte schon fast meinen, man sei im Burgund, so fein und elegant und doch intensiv kommt der daher. Ich bin sofort ein großer Fan von diesem Wein. Die Eindrücke von der Nase setzen sich am Gaumen fort. Ein von Eleganz und Feinheit geprägter Charakter mit einer ausladenden Aromatik. Enorm auch dieser wunderschön saftige Trinkfluss mit seiner frischen Art. Ich kann mir nicht vorstellen, dass dieser Wein je einmal langweilig werden könnte. Das ist einfach genial gut. 19+/20

Weinwisser: Granatrubin mit violetter Rand. Komplexes Bouquet mit Brombeeren und dunkler Kirsche. Im zweiten Ansatz Veilchen und Kokos. Besticht mit einer unglaublichen Konzentration und bleibt dabei sehr filigran. Im langen Finale Pflaumenhaut und Cassispastillen, mit dem Barriquefett wird er die Strenge, die er jetzt noch hat, verlieren und dann liegt noch ein Punkt mehr drin. 18/20

Gerstl: Das ist knisternde Erotik, was da in die Nase strahlt, rote Beeren und schwarze Trüffel prägen das edle Duftbild, wir tiefgründig und komplex ein sinnliches und sehr edles Parfüm. Wow dieser Gaumenauftritt beeindruckt, sensationelle Rasse, dazu eine Extarktsüsse, die Harmonie ist perfekt die Aromatik einzigartig, der Jahrgang begeistert mich immer mehr, das ist ja seit unzähligen Jahren ein Traumwein, aber dermaßen verspielt war er noch nie, das ist ein unglaubliches Energiebündel, und doch ist er auch megazart, ich weiss gar nicht so recht, wie ich das beschreiben soll, das ist eine Spielart dieses Weines, die meinen Geschmack auf den Punkt trifft, wo nimmt dieses Kraftbündel diese sensationelle Leichtigkeit her, das ist absolut faszinierend. 19+/20

🍷 2016 Château Clos de la Vieille Église/Pomerol

Lobenberg: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. 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 delikates 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

Clos des Baies

🍷 2017 Château Clos des Baies/Saint-Émilion

Lobenberg: 0,5 Hektar vis-à-vis von Tertre Roteboeuf, Süd Expositon, alte Reben. Untergrund klassischer Argilo Calcaire, fast 7.000 Pflanzen pro Hektar. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Im Durchschnitt über 30 Jahre alt, biologisch bearbeitet. Der winzige Weinberg von Philipp Baillarguet, dem Kellermeister von Château Ausone und Moulin Saint Georges. Erstmals 2017 mit Erlaubnis von Alan Vauthier von Château Ausone, seinem Arbeitgeber, auf Ausone gezeigt und jetzt bald in Subskription distribuiert. Der Ausbau erfolgt für 18 Monate zu 60% im neuen Barrique, 40% gebrauchte. Es gibt nur 3.000 Flaschen. Ein Kleinod und mehr als Geheimtipp. Die Nase total von der Cabernet Franc geprägt. Himbeere, aber es kommt auch etwas durch wie Cabernet Sauvignon, was im Grunde ja nicht sein kann. Wir haben also auch rote Johannisbeere. Unglaublich fein. In seiner Ausprägung eher an Cheval Blanc als an Ausone erinnernd. Sehr viel feiner als der Nachbar Tertre Roteboeuf in diesem Jahr. Vielleicht auch durch diese Winzigkeit von einem halben Hektar, was man ja mit der Nagelschere bearbeiten kann. Also immenser persönlicher Aufwand. Grandiose Eleganz, totaler Schliff. Obere Tabellenhälfte sicher, aber kein ganz großer Wein. Ich habe überhaupt keine Ahnung was er kostet, aber wenn das passt ist das eine wahnsinnige Neuentdeckung in seiner grandiosen Eleganz. Ein unglaublich schicker Wein, ein Wein für die Freude, ein Wein der in der Charakteristik sehr dem La Clotte von der Ausone Gruppe ähnelt. Das macht Spaß. 95+/100

Clos des Jacobins

🍷 2017 Château Clos des Jacobins Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Satte schwarze Frucht mit sehr viel Holz. Lakritze, Minze, Eukalyptus. Im Mund spröde, austrocknende Tannine, zu viel Holz, zu viel gearbeitet. 89–91/100

Suckling: A solid red with dark-berry, chocolate and hazelnut character. Medium body, firm tannins and a fresh finish. 90–91/100

Clos Dubreuil

🍷 2017 Château Clos Dubreuil Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Das ist das zweite, absolut angesagte Weingut der Familie Trocard in Saint-Émilion. Der Wein steht auf dem Kalksteinplateau oberhalb von Fombrauge, direkt oben auf der Kuppe. Benoit 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 Benoit doch einen großen Anteil neuen Holzes (70%). Die Weine haben aber auch dementsprechend viel Power und Säure hier oben.

Die Clos Dubreuil ist 2017 in der Weinbergsbearbeitung nochmals deutlich nach vorne gegangen. 2016 war schon ein großer Sprung, aber 2017 geht noch mal mehr. Es gibt kein Anti-Boytritis-Mittel mehr. Das heißt, die Ernte ist etwas früher. Die Erdarbeiten sind intensiver, die Trauben hängen näher am Stock. Von dem Ergebnis der früheren massiven Show-Nummer schwarze Frucht Clos Dubreuil ist heute mit 2016 und fast noch mehr 2017 wenig übrig

geblieben. Der 2017er Clos Dubreuil ist ein extrem feiner, rotfruchtiger Saint-Émilion, der zwar Wucht und Dicht und satte Frucht zeigt, aber alles ultrafein. Viel mehr Himbeere, Zwetschge, Erdbeere und Kirsche als früher Maulbeere, Brombeere, Cassis. Das ist genau der Weg den Saint-Émilion meines Erachtens nach gehen muss, um von diesen Blockbustern weg zu kommen und zu großer Feinheit zu gelangen. Hinzu kommt die recht warme, üppige Frucht aus 2017. Das zusammen gibt auch im Mund einen extrem leckeren Wein. Hier tendenziell auch rote Frucht, aber von hoher Intensität nur überhaupt nicht anstrengend. Die Tannine sind seidig, weich. Nichts tut weh, alles tänzelt. Hier kommt auch deutlich mehr der reine Kalkstein-Untergrund zum Ausdruck. Die feine Salzigkeit in der roten Frucht schwimmend. Dazu dieser immer noch dichte Körper, das feste Tannin, das aber eben total seidig ist. Der Wein macht Eindruck, der Wein ist sehr langlebig, aber er macht eben auch ganz viel Freude. In der Art erinnert er mich am ehesten an den heute ebenfalls probierten Canon La Gaffelière, der auf völlig anderem Terroir steht. Nur das Clos Dubreuil Canon La Gaffelière in sehr viel höherer Konzentration darstellt. Beide mit diesem extrem hohen Trinkvergnügen. Ich bin schwer beeindruckt und ich glaube, je älter der Weinmacher Benoit Trocard wird, desto mehr geht er in diese verspielte, ätherische Genussrichtung. Der Wein verdient allemal 95–96/100. Eigentlich ist er noch stärker, aber da bleib ich etwas vorsichtig bei 2017. 95–96/100

NM: The 2017 Clos Dubreuil has a very perfumed and quite floral bouquet with black cherries, blueberry and violet aromas that blossom in the glass. The palate is medium-bodied with a fine structure, a more linear Saint-Émilion than its peers, very focused and fresh with superb tension towards the elegant finish. This is a superb wine. 91–93/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine Edelholznuancen, ein Hauch von schwarzen Kirschen, zart nach Brombeeren, Vanille und Nougat. Saftig, elegant, kühler Stil, reife schwarze Waldbeeren, sehr gut integrierte Tannine, mineralisch, extraktsüßer Nachhall, zart Röstaromen, hat Zukunftspotenzial. 92/100

Weinwisser: Dichtes Granatrubin mit funkelnden Reflexen. Konzentriertes Bouquet mit Wildkirschen und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz duftiges Cassis, Veilchen und helle Röstaromen. Am kräftigen Gaumen mit seidenen Tanninen, perfekte Balance und Präzision. Das Monster wirkt zuerst gezähmt und dann explodiert der Wein förmlich. Im sehr langen Finale mit getrocknetem Holunder und Rosenholz; am Maximum vinifiziert, dadurch austrocknend, aber mit gewaltigen Reserven ausgestattet. Wird noch zulegen. 18+/20

Gerstl: Wouw, das ist genial, so sensationell fein war sein Duft selten zuvor, Das bestätigt er auch am Gaumen, so schön schlank war er noch nie, der ist ja richtig tänzerisch, total auf der frischen Seite, echt köstlich, auch die Süsse und die feinen Tannine vermögen restlos zu begeistern, herrlich wie der beinahe schwerelos über die Zunge tänzelt, ein ungemein facettenreicher, spannender Wein. 19+/20

🌿 2016 Château Clos Dubreuil Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: 2015 war ich etwas misstrauisch, weil das Holz doch ziemlich deutlich war. 2016 mit dieser noch strammere 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/Kirsch/Himbeere-Mischung. Sehr wuchtig aber völlig unsüß, komplett durchgegoren, 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 de-

likater 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

Clos Floridène

🌿 2017 Château Clos Floridène (Graves)/Pessac Leognan

Lobenberg: Das zweite Weißwein-Weingut von Monsieur Dubourdieu, dem gerade verstorbenen Genie. Ein Sauvignon Blanc aus Graves. Die beiden Söhne verantworten die Weingüter. Die auch schon bisher tätige Madame Levigne ist verantwortlich für die Önologie und die Vinifikation. 2017 ist wirklich fabelhaft für Sauvignon Blanc, weil wir durch die Reife der frühen Monate Mai bis Juli, überhaupt keine Stachelbeere haben. Sondern nur diese schöne Zitrus-/Grapefruit-/Litschi-/Apfelnummer. Auch ein bisschen Rhabarber und weiße Johannisbeere, aber mild und zugleich ausdrucksstark. Und, anders als der kleinere Reynon, hat der Clos Floridène sogar ein bisschen neues Holz gesehen. Er bekommt eine cremige Fülle dazu und behält trotzdem diese unglaubliche Frische des Jahrganges 2017. Die dem Weißwein zugute kommende frühe Lese noch im August hat eben durch den kühlen August die Frische bewahrt. Anders als die etwas fülligeren gerateten Rotweine in Pessac-Leognan sind die Weißen ohne die Hitzewellen des Septembers komplett auf der frischen Seite geblieben, und trotzdem sind sie voll in der Aromatik durch die warmen Monate zuvor. Der lange Nachhall ist sehr beeindruckend, die cremige Fülle passt perfekt zum Sauvignon Blanc. Ich hätte mir fast noch ein wenig mehr Holz gewünscht, aber die Balance ist schon ganz überragend. Natürlich gibt es oberhalb von Clos Floridène im Bereich Smith Haut Lafitte und Malartic noch Weine in einer anderen Liga, aber für bezahlbaren Alltagsbereich ist Clos Floridène schon unglaublich gut. Die beiden kleinen Weißweine von Dubourdieu präsentieren sich beide best ever. 94+/100

Wine Enthusiast: There is an attractive spicy character at the back of this wine, which brings out the richness of the tropical-fruit flavors and the balance with the wood aging. It should age well, and be ready to drink from 2021. 91–93/100

Weinwisser: Helles Gelb. Feiner Aprikosenduft, dahinter Grünteextrakt und Zitronenmelisse. Am fleischigen Gaumen mit reifem Extrakt und viel Fülle. Im Finale Grapefruit und Pomelo(fleisch) sowie Karambole. Idealer Speisengeleiter. 17/20

🌿 2016 Château Clos Floridène (Graves)/Pessac Leognan

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



Bordeaux

Sauvignon Blanc aus dem Bilderbuch, weil er eben auch diese Wärme hat, die Steinobst Qualität die bspw. ein Fieuzal auch hat. Er hat weißen Pfirsich, Aprikose, hinzu kommen Steinigkeit und leicht grünliche Elemente. Er hat Avocado, Litschi, ein bisschen Kiwi, aber auch grüne Birne. Das macht richtig Freude. Es tänzelt umher. Die leichte Holzuntermalung hält den Wein in der Balance. Das ist kein riesiger Wein, das ist kein Weltklasse-Sauvignon Blanc, aber das repräsentiert für mich das archetypische, weiße Bordeaux. Ich bin hochzufrieden mit dem 2016er, gerade weil er hochfrisch ist. Mir gefällt er noch besser als der 2015er. Toller Wert. 94+/100

Clos Fourtet

🍷 2017 Château Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé B /Saint-Émilion

Lobenberg: In Konversion zur Biodynamie befindlich. Önologischer Berater ist Stéphane Derenoncourt. Besitzer und General Manager istvMatthieu Cuvelier. Hier gab es durchaus massive Frostverluste der unteren Hänge. Alles auf dem reinen Kalksteinplateau ist nicht verfroren. Der Blend ist 86% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon und 4% Cabernet Franc. Die Ernte lief vom 20. September bis zum 04. Oktober. Durch den starken Frostverlust gibt es nur ein Gesamtertrag von 20 hl/h. Clos Fourtet gehört dem gleichen Besitzer wie Les Grand Murailles, und wie Château Poujeaux in Moulis und Côtes de Baleau in Saint-Émilion. Ebenfalls ein Bio-Weingut. Le Grand Murailles wird irgendwann mit der neuen Klassifikation wohl Clos Fourtet zugeschlagen werden, und dann einfach nicht mehr existieren. Die Charakteristik der beiden Weinberge ist schon sehr ähnlich. Es geht hier auch direkt ineinander über. Les Grand Murailles liegt direkt am unteren Hangbereich von Clos Fourtet, welches komplett auf Kalkstein liegt. Aber Beide liegen auf dem massiven Kalksteinblock, der sich rüber zieht bis zu Château Clos Saint Julien. Die Nase des Clos Fourtet ist ob der etwas höheren Lagen auf dem Kalkstein etwas feiner, schwebender. Auch hier schwarze Kirsche. Aber sehr zart, sehr moderat rüberkommend. Flieder und Veilchen stehen im Vordergrund. Sehr duftige, feine, schwebende Nase. Der Mund, ähnlich wie Grand Murailles, nur etwas mehr Gripp, noch etwas mehr Salz, noch etwas mehr Schärfe zeigend. Auch hier komplett geschliffenes Tannin, nichts Grünes, nichts Raus. Alles ganz reif. Trotzdem lebendig, frisch und mit schöner Länge. Die rote Frucht begleitet die schwarze Kirsche etwas intensiver. Reife Himbeere mit leichtem Säureschleier. Dazu etwas Schlehe. Das Ganze packt die schwarze Kirsche gut ein. Endet lang. Clos Fourtet ist ein wirklich feiner, schöner Wein. Nur in Anbetracht seines Preises ist Clos Fourtet, für das was es zeigt, einfach ziemlich teuer. Wir werden sehen wie der Wein herauskommt. 95–96/100

Winespectator: Intense, with blackberry, cassis and boysenberry puree notes racing through, inlaid with subtle anise and black tea details. Offers a gorgeous feel, with a long, fine-grained chalky spine buried on the finish. A beauty. 93–96/100

Jeb Dunnock: This incredible terroir located just outside the village of Saint-Émilion has turned out a spectacular 2017 that has more richness and texture than most in the vintage. A rough blend of 86% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, and the rest Cabernet Franc, brought up in 60% new barrels, the 2017 Clos Fourtet offers a deep, saturated purple color to go with a huge nose of pure red and black fruits, bouquet garni, crushed rocks, and spice box. With medium to full-bodied richness, terrific sweetness and depth of fruit, ripe tannin, and a big finish, it's a gem in the vintage and a no-brainer purchase. Tasted twice. 94–97/100

🍷 2016 Château Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé 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 Tropolong Mondot nicht heran. Sehr guter Wein, aber kein Riese. 96–97/100

Clos L'Église



🍷 2017 Château Clos L'Église/Pomerol

Lobenberg: Das gegenüber von Église Clinet und Clos de la Vieille Église gelegene Weingut war 2016 hervorragend gelungen. 2017 zeigt sich mit harmonischer, schöner, schwarzfruchtiger Beerennase. Mehr aber noch schwarze Kirsche, ganz fein. Schlanker Mund, leichte Bitterstoffe durch eine leichte Überextraktion. Nicht grün, aber zu viel gearbeitet. Leider 2017 nicht so passend. 91–92/100

Parker: Blended of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2017 Clos l'Église comes bursting forth with fresh black plums and black currants notions with hints of black raspberries, black pepper and Indian spices plus touches of lavender and roses. Medium-bodied, firm, grainy and with seamless freshness, it fills the palate with spicy black fruits and finishes long and perfumed. 90–92/100

🍷 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

Clos Les Lunelles

🍷 2017 Château Clos Les Lunelles/Côtes de Castillon

Lobenberg: Gemüse und viel Holz und stark extrahiert, übermäßig vinifizierter Wein des Perse Imperiums um Pavie. 88–89/100

Parker: There was no frost in this vineyard in 2017, due to its elevation. Blended of 80% Merlot with 10% Cabernet Franc and 10% Cabernet Sauvignon, the 2017 Clos les Lunelles is very deep purple-black in color with a nose of

crushed blackcurrants, warm black plums, potpourri and spice cake with hints of cigar box and incense. Full-bodied, rich and with great intensity, it has firm, grainy tannins and lovely freshness, finishing with great length. 89–91/100

Clos Louie

🍷 2017 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. Prä-Phylloxera. Merlot, Malbec, Carmenère und Cabernet Franc. Über einer Eisenauflage auf reinem Kalkstein gelegen, biologische Bearbeitung, Gras- und Kräuter-Bewuchs. Die Lehmauflage 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 erledigt und auf einem Tisch händisch sortiert und entrappt. Ein Aufwand, welchen sich ein großes Weingut gar nicht leisten könnte. Die Lese entspricht allen biologisch arbeitenden Winzern, und dank des geringen Kupfereinsatzes und der frühen Reife erfolgt die Lese wie bei Clos Puy Arnaud in der Regel schon im September. 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-Zertifikation gilt seit 2012. Der Önologe ist Claude Gros. Besitzer sind Pascal und Sophie Lucien-Douteau. Die Rebsortenzusammensetzung ist aufgrund 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 1/2 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. 2017 gab es ja, wie bekannt den großen Frost. Hier schlug er am 27. und 28. April zu. Der komplette Zweitwein Louison & Leopoldine war betroffen. Nichts war zu retten. Dafür waren die uralten Weinberge mit über 100 Jahre alten Reben gar nicht betroffen. Das heißt, es gibt einen sehr konzentrierten, aus kleinen Erträgen gewonnen Clos Louie 2017, aber keinen Zweitwein. Der Nasenansatz des 2017ers ist schön, fein und frisch. Die Merlot ist extrem gut gelungen hier. Rund, warm, voll. Sehr dicht aber gleichzeitig unglaublich feine Frische ausstrahlend. Die Merlot auf diesem Weinberg ist ja Prä-Phylloxera, d.h. eben wurzelechte Merlot, uralt und das macht wahrscheinlich auch den Unterschied aus. Deshalb ist 2017 hier vielleicht sogar gleichwertig zu 2016; Pascal der Winzer meint sogar höherwertig als 2016, was ich nicht unbedingt glaube, aber zumindest ist es grandios was da aus dem Glas in den Mund läuft. Der Austrieb war 2017 wie bekannt extrem früh. Auch die Blüte fand schon im Mai statt. Die Lese verlief relativ früh vom 20. September bis zum 06. Oktober. Komplette Entrappung ist hier üblich. In offenen 30 Hektoliter Stahltank spontan vergoren. Natürlich ist hier alles biodynamisch. Die Mazerationszeit im Tank betrug 28 Tage. Der Ausbau fand

überwiegend im 500–600 Liter Tonneau statt. Taransaud-Holz und ein wenig auch in 300 Litern großen Barriques. Der 2017er kommt ausgesprochen rein und pur rüber. Sehr verspielt und gleichzeitig rund. Und im wesentlichen schon wie 2016: Zum Reinspringen schön. Zu sofortigem Genuss bereit, mit einer unendlichen Länge. Tolle Mineralität. Aber 2017 vielleicht sogar noch etwas vibrierender in seiner Säurestruktur. Der Wein hat Größe, Länge, Tiefe, enorme Spannung, ein wahnsinniges Fruchtspektrum aus überwiegend schwarzer und blauer Frucht. Im Nachhall kommt dann aber auch Kirsche und etwas Schlehe in allen Schattierungen. Sehr dunkle, reife Himbeere. Das Ganze bleibt minutenlang am Gaumen haften. Der Wein hat eine so grandiose Spannung und Konzentration das, je länger ich ihn verkostete, ich nicht glaube, dass 2016 überlegen war. Sicherlich gleichwertig. Gar keine Frage, aber 2017 ist so unglaublich schön und imposant. Und so lange haftend. Trotzdem kein Wein zum Niederknien, sondern zum sofortigen Genuss. Alle Sinne werden berührt, eine Gänsehaut läuft über den Arm. Das ist eine unglaublich sinnliche, erotische Schönheit. Was soll ein Wein können und erreichen? Er soll einen genialen Trinkfluss haben. Man möchte eine zweite Flasche trinken und trotzdem möchte man nach dem Genuss weiterhin an dieses Erlebnis denken. Es soll haften bleiben. Auch die Tage danach. Es soll in Erinnerung bleiben. Und all das tut dieser Clos Louie in seiner grandiosen Schön- und Eindringlichkeit. Ich habe mir in diesem Jahrgang nach dem ersten Verkostungstag fest vorgenommen, dass 100 Punkte 2017 nicht möglich sind. Aber bei diesem wurzelechten, uralten Merlot ist es dann doch passiert. Ich kann gar nicht anders. Ich werde trotzdem etwas vorsichtiger sein und ihm nur 97–98+ Punkte geben. Aber ganz sicher ist, viel schönere Weine habe ich in meinem Leben noch nicht verkostet. 97–100/100

Pirmin Bilger: Nur 4.000 Flaschen wurden in diesem Jahr vom Clos Louie gemacht. Der Duft ist wunderschön zart, verführerisch elegant. Wunderschön nach Nelken und zartem Lavendel duftend. Die nobel reife Kirschfrucht verströmt eine harmonische Fruchtsüße mit kühler Aromatik – zarte Minznoten zeigen sich im Hintergrund. Schon alleine das Riechen am Glas ist ein Erlebnis für sich und lässt einen ungeduldig auf den ersten Schluck warten. Es zeigt sich ein voller Körper, ausgestattet mit delikatester, saftiger Kirschfrucht und zarten, rotbeerigen Nuanen. Dieser Wein weiß auf der ganzen Linie zu überzeugen – es ist ein Erlebnis der Sonderklasse. Diese noble Eleganz, diese Leichtigkeit trotz der intensiven Aromatik – man gerät richtiggehend ins Schwärmen. Da ist eine burgundische Kraft am Wirken die seinesgleichen sucht. Als wäre es noch nicht genug zeigt sich ein gewaltiges Kräuterfinale mit einer nicht mehr enden wollenden Länge. Ich bin sprachlos! 19+/20

Gerstl: Das ist einfach jedes Jahr ein Gänsehaut-Wein, von diesem Duft ist man unweigerlich berührt, das ist unglaublich faszinierend, was da aus dem Glas strahlt, total klar, präzise, reintonig, die Sinne berausende Frucht, aber niemals aufdringlich, eine einzige Harmonie. Die Tannine sind von eindrücklicher Qualität, ein Wein wie Samt und Seide. Ich weiss nicht, ob er vielleicht eine Spur weniger konzentriert ist als der grandiose 2016er, aber in Sachen aromatischer Vielfalt steht er ihm in gar nichts nach, das ist ein grandioses Meisterwerk der Natur und so wunderbar verspielt, der Wein hat einen einzigartigen Charme, dem man sich nicht entziehen kann. Und das ist auch in diesem Jahr einer der allergrössten Weine von ganz Bordeaux, nur erreichen 2017 nicht so viele dieses absolute Top-Niveau wie noch 2016. 20/20

🍷 2016 Château Clos Louie/Côtes de Castillon

Lobenberg: 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“ 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 das, 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 super feine 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 Ride 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

🍷 2017 Louison & Leopoldine de Clos Louie /Côtes de Castillon

Lobenberg: Totalschaden nicht erzeugt wegen Frost.

🍷 2016 Louison & Leopoldine de 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 Eisenaufschicht auf reinem Kalkstein gelegen, biologische Bearbeitung, Grass und Kräuter Bewuchs. Die Lehmaufschicht über dem reinen Kalkstein ist etwa 30cm 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 Kupfereinsatzes 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 1 * Jahre ohne Bâtonnage in diesen Fässern. Unberührt bis zur Abfüllung. Der Holzeinsatz ist zu 50% in neuen und 50% in gebrauchten Tonneaus sowie zum Teil in 300 Liter Fässern. Die Lese war im Jahre 2016 vom 08. bis zum 15. Oktober. Der Lesezeitpunkt liegt also etwas später als bei Clos Puy Arnaud, vielleicht auch, weil wir hier etwas mehr in einer Talsenke liegen. Louison und Leopoldine ist nicht der Zweitwein von Clos Louie, sondern ein spezieller Teile des Weinberges. Die Reben sind zum Teil nicht so alt wie die im normalen Clos Louie. Es sind auch einige nicht wurzelechte Reben dabei. Es ist also kein deklassierter Anteil Zweitwein, sondern spezielle Plots des Weinberges. Die Nase ist sehr dicht. Eine tolle Würze und ein immens dichter Tannin-Schub mit eingekochten Himbeeren. Die Cabernet Franc dominiert total, hat aber eine so unglaubliche Dichte in 2016. Das erinnert mich fast an einige Cabernet Francs aus Kalifornien, so viel Druck und einnehmender, rotfruchtiger Charme. Hinter der Himbeere kommt dann ein Hauch Sauerkirsche, Rotkirsche, Schwarzkirsche. Der Mund ist deutlich feiner als die wuchtige, üppige Nase andeutet. Hier bekommen wir so etwas Tänzelndes. Nicht ganz so ätherisch schwebend wie Clos Puy Arnaud, schon

etwas wuchtiger, etwas mittig konzentrierter. Auch hier wieder die eingekochte, sehr konzentrierte Himbeere im Vordergrund. Ein Hauch Süßkirsche daneben. Ungeheuer aromatisch, der Mund zieht sich zusammen. Das ist kein Wein zum niederknien, aber eine unbeschreibliche Köstlichkeit. Eine Feinheit mit einem butterweichen Tannin und einer präsenten, aber mollig einnehmenden, charmanten Säure. Ich würde ihn nicht über den extrem schönen 2015er setzen. Aber dieser Wein hat doch mehr Dichte und Druck. Das Tannin ist noch reifer. Der Wein ist eine Spur molliger und hat doch die gleiche Spannung. 94–95/100

Clos Manou

🍷 2017 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. 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 Laser-Nachsartierung 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. 2017 gab es im nördlichen Haut-Médoc in Flussnähe ganz wenig Frostschäden. Allerdings wie im nahezu gesamten Bordeaux kleine Erträge aufgrund der Trockenheit. Die besten Weingüter des Haut-Médoc haben jedoch 2017 einen überaus erfolgreichen Erfolg aufgrund der warmen Durchschnittstemperatur und der hohen Reife. Clos Manou ist im Haut-Médoc seit vielen Jahren der Primus inter pares, nein, wahrscheinlich der absolute Primus. Selbst die benachbarten Weingüter Carmenère und Haut Maurac kommen nicht an Clos Manou heran, obwohl es die engsten Verfolger sind. Auch Charmail, Belle-Vue und Cambon la Pelouse sind 2017 gut geraten, aber eben nicht so überragend wie in den Jahren zuvor und weit hinter Clos Manou. Clos Manou 2017 zeigt eine feine Schwarzkirschen-Nase mit feiner Eukalyptus, Lakritze und Minze dazu. Nicht fett, sondern eher fein und geschliffen. Der Mundtritt ist verblüffend. Verblüffend in seiner Intensität. Kirsche satt, aber in allen Schattierungen. Schwarzkirsche dominiert, dann kommt Sauerkirsche, Herzkirsche und dann kommt ein seidiges, total poliertes Tannin zum Vorschein, aber dagegen laufend satte Mineralität. Sehr salzig, sehr steinig. Lang, lang, lang. Hagebutte, rote Johannisbeere. Auch im Mund ganz feine Lakritze, noch mehr Minze. Tolle Säure. Auch ein bisschen pinke Grapefruit, Orangenzesten. Unglaubliche Finesse. Grandios dicht und trotzdem voller Spiel mit ein, zwei Minuten langen, mineralischen Nachhall. In diesem Jahr 2017 hätte ich so viel Feinheit und Mineralität gar nicht erwartet, da das Ganze von dieser hohen Fülle und Opulenz des Jahrgangs abgepuffert wird. Clos Manou 2017 ist ein echtes Highlight. Ich kann ihn nicht ganz so hoch bewerten wie den Überflieger 2016 obwohl ich es tendenziell gerne tun würde, aber es ist sicherlich ein ganz großer Wein. 95–97+/100

Gerstl: Schon der Duft beeindruckt mich zutiefst, konzentrierte schwarze Frucht trifft auf edle Kräuter, raffinierte florale Komponenten, edle Gewürze und einen Hauch schwarze Trüffel, das ist eine himmlische Duftwolke. Ein Gaumen wie Samt und Seide, das ist ein absolutes Meisterwerk, da kann man nur ungläubig staunend den Hut ziehen, das gehört ohne jeden Zweifel zum Allerbesten, was Bordeaux in diesem Jahr hervorgebracht hat, und dieser 17er ist ganz klar auch auf gleichem Niveau wie der sagenhafte 2016er dieses Weingutes. Diese die Sinne berausende Frische in Kombination mit der köstlichen Extrakt-süße, diese enorme Kraft in Verbindung mit dem tänzerisch leichtfüßigen Auftritt, man muss das erlebt haben, um es zu glauben. Auch bei Ballande zeigt er sich auf Augenhöhe mit den besten Bordeaux des Jahrgangs. 19+/20

Clos Puy Arnaud



🍷 2017 Château Clos Puy Arnaud/Côtes de Castillon

Lobenberg: Thierry Valette ist ein Biodynamiker. Er arbeitet aber Jahr für Jahr mit deutlich weniger als des erlaubten Kupfereinsatzes. Seine Trauben reifen aufgrund der Biodynamie und besonders wegen der extremen 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 Neuholzeinfluss weiter zu begrenzen. Thierry liebt dennoch den oxidativen Ausbau, deshalb gibt es auch diese Tonamphoren. Wobei er nach ersten Experimenten den Anteil an Amphorenwein wieder 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.

2017 präsentieren sich nach dem ultrafeinen 2015er und 2016er aufgrund der Wärme des Jahrganges wieder sehr reif und voll. Viel schwarze Frucht, Lakritze, Veilchen. Für Clos Puy Arnaud unglaublich dunkel und auch üppig in der Nase. Auf dem Plateau in Castillon gab es ja anders als in den Flachlagen auch kaum Frostschäden. Nur geringerer Ertrag aufgrund der Trockenheit. Die Nase ist fast ein bisschen parfümiert. Schwarzkirsche, Brombeere und Cassis. Unter den vielen blumigen Noten gibt es auch ein bisschen Jasmin, viel Minze, etwas Eukalyptus. Das ist schon eine faszinierende und zugleich runde, üppige Nase. Voller, warmer, satter, reicher Mund. Allerdings völlig ohne Fett. Der Mund ist deutlich rotfruchtiger als die Nase. Viel frische Zwetschge, Hagebutte, intensive rote Kirsche. Langer salziger Nachhall. Das ist nach den eleganten Vorgängerjahrgängen eine richtige opulente Überraschung. Aber durchaus auch im positiven Sinn. Der Jahrgang 2017 zwingt diesem Biodynamiker eine schon Jahre nicht gehabte Üppigkeit und wollüstige Reichhaltigkeit auf. Das ist schon ziemlich großes Kino in Castillon. Und wir hatten ja schon bei Clos Louie, nicht weit entfernt, so ein sensationelles Jahr. Wir hatten bei Château Le Rey tolle Weine. Und wir hatten einen ganz hervorragenden Aiguilhe. Also alle Castillons, die vom oberen Teil des Plateaus stammen, haben einen ganz tollen Erfolg. Dieser Clos Puy Arnaud liegt sicherlich ziemlich weit vorne dabei. 94–95/100

Gerstl: Thierry Valette ist einer der Pioniere der Biodynamie in Bordeaux und seine Rebstöcke stehen auf dem Kalkplateau von Castillon, hier entsteht schon seit vielen Jahren ein grosser, charaktervoller Bordeaux. Tiefgründige, schwarzbeerige Nase, herrlich würzig und mit viel Terroirtiefe, strahlt Frische aus. Weicher, saftiger, burgundisch feiner Gaumen, gute Balance, gute Länge, herrlicher Wein. 18/20

🍷 2016 Château Clos Puy Arnaud/Côtes de Castillon

Lobenberg: 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. September 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

Clos Saint Julien

🍷 2017 Château Clos Saint Julien Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Dieses nur 1,2 Hektar große Weingut im Herzen von Saint-Émilion befindet sich am Eingangskreisel des Ortes und gehört Cathérine 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, ein Terroir, das 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 2016 wird hier die auf Ausone kreierte Methode der Beerensortierung 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 Unreifen 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 der Ausschuss im Zweitwein verwendet, auf jeden Fall kommt es nicht mit in die Fermentation des Erstweines. Das Beste wird dann kurz mit Klarwasser gereinigt, und dann nach der Abtrocknung fermentiert. Das Ergebnis ist 100% reif. Nur perfektes Material kommt in die spontane Fermentation.

Clos Saint Julien hat 2017 überhaupt keine Frostschäden gehabt. Die Gesamtmenge war entsprechend völlig normal hier. Die Nase ist extrem fein und blumig. Flieder vor Veilchen. Erst ganz langsam kommen schwarze Kirschen. Alles ganz fein. Auch Holunder, unglaublich duftend, ätherisch, schwebend. Die Nase ist eine große, feine Freude. Der Mund dieses so extrem dezenten Weines wird dann entsprechend des Kalksteinuntergrundes komplett von der Mineralität dominiert. Die Augen ziehen sich zusammen. Fast rollt sich die Zunge ob dieses hohen Salzgehaltes. Fast scharf in der Mineralität. Das ist schon extrem, aber trotzdem ist die Frucht unheimlich zart daneben. Wir bleiben auf schwarzer Frucht. Dazu kommt Minze und Eukalyptus. Große salzige Länge. Das Ganze hallt zwei Minuten nach. Die Frucht ist überhaupt nicht so massiv, um der Mineralität Einhalt zu gebieten. Es ist sicher, dass dieser Wein 5–10 Jahre Zeit braucht, aber dann wird sich das Ganze auf einer extrem feinen, harmonischen Ebene wiederfinden. Wunderbar rotfruchtige Säure. Fast etwas spitz in der Johannisbeere, daneben etwas Grapefruit ausstrahlend. Orangenzesten, wieder Minze, Piment, Pfeffer, fast an Chili erinnernd. Und trotzdem ist das Tannin ultrafein. Es ist nichts Rauhes, nichts Grünes. Es ist alles reif. Es ist nur unglaublich lang und scharf gezogen. Dieser Clos Saint Julien trinkt sich in seiner Extremität fast so wie in manchen Jahren Château Ausone, der ja auf ähnlichem Terroir wächst. Das ist extrem puristisch und das ist ganz sicher die ersten fünf Jahre nicht schön, obwohl er so extrem geschliffen und finessenreich und im Tannin so seidig ist. Dafür ist einfach die Mineralität zu hoch. Ich habe selten einen so mineralischen Saint-Émilion getrunken. Aber wenn Sie ihm Zeit geben, wird das einmal ein ganz faszinierender Wein. Also wie ich schon sagte, 5–10 Jahre wegsperren und dann ist er ein unikathafter und einzigartiger Wein, mehr noch als es 2016 und 2015 waren, weil es kaum einen besseren Terroir-Abdruck gibt als diesen 2017er Clos Saint Julien. 96–98/100



Pirmin Bilger: 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Clos St. Julien hatte im Jahr 2017 überhaupt keine Frostschäden. Die Reben sind nahe beim Dorf und grundsätzlich hatten diese Lagen weniger Probleme mit dem Frost. Was für ein traumhafter Duft, welcher aus dem Glas steigt. Eine geballte Ladung an würzigen Kräutern gepaart mit traumhaften, reifen Fruchtnoten aus schwarzer Kirsche, Cassis, Lakritze, aber auch rotbeerige Töne wie Himbeere und Erdbeere sowie etwas Johannisbeere mischen sich darunter. Der Duft ist auf einer tiefgründig eleganten Finesse aufgebaut. Zusätzlich kommt noch eine Extraportion Frische dazu, welche dem Wein eine weitere Dimension verleiht. Am Gaumen herrscht die pure Harmonie. Der fließt butterweich mit einer unglaublich cremigen Schmelz über die Zunge. Sobald sich die geballte, fruchtige Aromatik, welche sich zwischen schwarz- und rotbeerig abwechselt, am Gaumen ausgebreitet hat, übernimmt die präsen Säure und damit eine charmante Frische und verleiht dem Wein eine gewaltige Trinkfreudigkeit. Der Wein bereitet eine große Freude, einen delikaten Trinkgenuss mit nachhaltiger Wirkung. Beim Abgang offenbart sich eine Vielfalt an Kräutern mit einer zart salzig mineralischen Noten und pfefferartigen Aromen. Das ist ein Hochgenuss und wird jeden Weinliebhaber begeistern. 19/20

Gerstl: Schon der Duft ist von unbeschreiblicher Feinheit, was da aus dem Glas schimmert ist von einziartiger Schönheit und eindrücklicher Klarheit, die schwarzen Beeren sind das prägende Element und doch sind sie eher dezent im

Hintergrund, begleitet werden ihre Aromen von einer beinahe unedlichen Fülle an feinsten Raffinesse, die Komplexität dieses Duftes spottet jeder Beschreibung, ich bin zutiefst berührt. Was am Gaumen abgeht ist wie von einer anderen Welt, hier sind wir effektiv bei einem absoluten weltklasse Burgunder, ein legendärer Grand Cru aus der Côte de Nuits, der Wein ist so etwas von sagenhaft fein, er ist ganz anders, als der monumentale 2016er, aber mit Sicherheit nicht schlechter, diese hochkonzentrierte Delikatesse ist nach meinem persönlichen Geschmack einer der allerbesten Clos St. Julien, den ich kenne, das ist ein echtes Wunder der Natur, und die Winzerin hat grandiose Arbeit geleistet, sie hat eins zu eins ins Barrique gebracht, was die Natur ihr gegeben hat. 19+/20

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

Lobenberg: Clos Saint Julien ist im Charakter schon deutlich anders als der zur gleichen Besitzerin gehörende Petit Gravet Aîné, 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, Schwarzkirsche 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 Aîné 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 profund, 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 Terte Roteboeuf als ersten Wein. Jetzt kann ich es einsortieren. Terte 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

Clos Saint Martin

🍷 2017 Château Clos Saint Martin Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Schicker Wein, voll und reich, schwarze und rote Frucht, elegant, nur nicht ganz die Klasse des aus gleichem Stall kommenden Clos Fourtet. 92–93/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Clos St. Martin delivers impressively intense crushed blackberries and cassis notes with underlying espresso, cigar box and pencil shavings notes. Medium-bodied, finely crafted and elegant in the mouth, the vibrant fruit is well-framed by fine-grained tannins and seamless freshness, finishing on a lingering mineral note. 91–93/100

La Clotte

🍷 2017 Château La Clotte/Saint-Émilion

Lobenberg: Fast 60 Jahre alte Reben, 6000 Pflanzen pro Hektar, ein Kleinod unterhalb von Ausone auf 4 Hektar. Keine Frostschäden, geerntet bis in die erste Oktoberwoche hinein. 100% neues Holz. 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. In der Nase geht es los, seltsamerweise Mango, reife Aprikose, Orangenzesten und dann kommt schwarze Kirsche. Sehr fein, schicke Nase. Schöner intensiver Mund, von der roten Frucht geprägt. Aber auch hier Orangenzesten, ganz helle Lakritze, etwas Minze und Eukalyptus. Sehr fein, ein überaus schicker Wein auch im Mund. Kein ganz großer Wein, aber das hier ist wirklich die schickere Version eines Saint-Émilion. Ein Wein, der mich sehr an den Villemaurine erinnert, den ich in ähnlicher Ausprägung empfand. Wenn La Clotte über den Platz irgendwie vernünftig zu besorgen ist, und das zu einem guten Preis, werde ich hier einsteigen. Das gefällt mir ausgesprochen gut. 93–94/100

Suckling: This is very pure and beautiful for the vintage with dark-berry and currant aromas. Violets, too. Medium to full body, ultra-fine tannins and a clean finish. From the owners of Ausone. 93–94/100

Parker: Composed of 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon and 5% Cabernet Franc, the medium to deep garnet-purple colored 2017 La Clotte has quite an earthy nose with scents of black loam, truffles and mossy bark over a core of red and black plums with suggestions of tar and bay leaves. The palate is medium-bodied with bright fruit and a rock-solid frame of firm, grainy tannins plus the freshness kicks-in on the long finish. A wonderfully energetic wine! 89–91/100

La Confession

🍷 2017 Château La Confession Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Weingut und Hauptsitz von Phillip Janoueix. Sohn der Besitzer von Château La Croix, der für seine eigenen Weingüter eine andere Philosophie verfolgt als die Eltern im wirklich traumhaften Château La Croix. Phillip hält viel von deutlich mehr Neuholz-Einsatz und extrahiert ein wenig schärfer. Süße, schwarze Beerenfrucht in der Nase. Etwas Lakritze, Veilchen, auch Rosenblätter. Schöne Süße ausstrahlend. Nase stimmig, wenn auch etwas fett. Der Mund schlanker, frischer, durchaus gute Säure, aber etwas eindimensional auf schwarzer Frucht laufend. Und viel Holz. Ein Durchschnitts-Saint-Émilion des gehobenen Mittelfelds. Aber auch nicht besonders individuell. Für mich zu modern und austauschbar. 90–91/100

Parker: The 2017 La Confession is medium to deep garnet-purple in color with a nose of crushed black plums and mulberries with touches of baking spices and mocha. Medium to full-bodied with great concentration and firm, rounded tannins, it has just enough freshness and a long spicy finish. 90–92/100

La Conseillante

🍷 2017 Château La Conseillante/Pomerol

Lobenberg: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Keine Frostverluste. Schöne, warme Kirschnase. Fein und üppig. Im Mund deutlich Himbeere, auch Sauerkirsche, sehr spicy. Fast scharfes Tannin, das aber total geschliffen ist. Keine Spröde, keine Härte, das Tannin ist total reif und die Cabernet ist reif. Und doch zieht sich diese salzige Mineralschärfe bis in ein langes Finale. Es gibt dem Wein Frische, es lässt ihn tänzeln. Nachdem ich gerade zuvor Clinet probiert habe, würde ich denken, dass La Conseillante ein würdiger Gegenspieler ist. Etwas mehr in der Totalausrichtung in Richtung Merlot. Conseillante hat etwas mehr schwarze Kirsche. Aber ganz hervorragend gelungen. Einer der besten Werte des Pomerol. 96–97/100

Wine Enthusiast: This is a very rich wine, with opulent Merlot fruit and generous tannins. There is a spicy, perfumed character to the nose, speaking to the Cabernet Franc in the blend. Fine acidity pierces through the ripe black fruits. It will certainly age well and should be enjoyed after 2023. 95–97/100

Parker: The 2017 La Conseillante displays a deep garnet-purple color and simply sings of crushed blueberries, mulberries and ripe plums with suggestions of violets, chocolate box, rose hip tea and a waft of menthol. The palate is medium-bodied with impressive richness at this elegant weight coupled with vivacity and supported by plush, velvety tannins, finishing with great length and energy. This is an arrestingly beautiful expression of this vintage! 95–97/100

🍷 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 konfitüriert. 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

Cos d'Estournel



🍷 2017 Château Cos d'Estournel blanc/Saint-Estèphe

Lobenberg: 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon. Im äußersten Norden des Médoc, also nördlich von Saint-Estèphe gepflanzt und geerntet. Der Wein hat eine hohe Intensität. Intensiv drückend. Ziemlich massiver Holzeinsatz dazu. Das stimmt aber 2017, weil wir eine so geniale Frische durch den kalten August haben. Es ist einfach auch ein tolles Weißweinjahr. Da passt Sauvignon und Semillon eben auch sehr gut. Für mich kann er nicht in die Phalanx der Domaine de Chevalier, Smith Haut Lafitte oder Malartic eindringen. Manche sehen ihn aber durchaus in dieser Klasse. Ich finde ihn darunter, aber trotzdem ist das bisher der beste weiße Cos d'Estournel, den ich bisher probiert habe. 93/100

Galloni: The 2017 Cos d'Estournel Blanc bristles with energy, much of which comes from the slightly higher amount of Sauvignon Blanc in the blend. White flower and citrus peel notes are nicely pushed forward. The Semillon is felt in the wine's mid-palate creaminess and textural depth. A touch of reduction on the finish – typical for this wine – adds freshness. The blend is 80% Sauvignon Blanc and 20% Semillon. 90–93/100

🍷 2017 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. 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. Totale Säure 2017 3,2 Gramm, pH-Wert 3,7, 60% neues Holz. Keine Frostausfälle bei Cos d'Estournel wegen der Nähe zur Gironde. Der Blend besteht aus 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. Das ist eine lustige Probe an einem Montagmorgen. Calon Ségur, dieser Extremist in Mineralität und Frische, dann der gute Kompromiss bei Château Montrose mit einer warmen Cabernet Frucht. Eine Wiederholung von 1989. Vielleicht nicht so groß, aber möglicherweise baut er darauf auf, und jetzt kommen wir zu Cos d'Estournel. Auch dies ist ein Cabernet-Wein, aber die Nase ist viel schwarzfruchtiger. Hat viel mehr satte, schwarze dunkle Lakritze. Veilchen, Flieder, Holzkohle. Obwohl es weniger neues Holz gibt als auf Montrose. Hohe Intensität. Eine Duftwolke. Etwas Mango in der Nase, auch Orangenesten. Der Mund erinnert trotz des hohen Cabernet-Anteils eher an einen Merlot, aber das gibt es ja durchaus häufiger. Diese inverse Wahrnehmung. Schöne Länge, guter Körper. Kein Über-Cos wie 2016. Meines Erachtens auch nicht ganz an Calon Ségur oder Montrose in diesem Jahr herankommend, aber ein sehr harmonischer Cos. Sehr stimmig, alles passt. 95–97/100

Suckling: Love tasting this wine. You almost want to drink it for its harmony and balance. Full-bodied and so complete with cloves, spices, dark berries and hints of chocolate. Wonderful integration on the finish. 97–98/100

Parker: The final blend of the 2017 Cos d'Estournel is 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot and 1% Cabernet Franc. Very deep purple-black in color, it offers up intense scents of crushed blackcurrants, blackberries and black cherries with touches of incense, spice cake, star anise and plum preserves plus a perfumed hint of potpourri. The palate is medium-bodied with very firm yet wonderfully ripe, „sweet“, fine-grained tannins at just 13% alcohol—something of a miracle in our modern times. The palate sports fantastic freshness and tons of energy emitted from the intensely perfumed black fruit layers, finishing on an epically long-lingering mineral note. Truly profound. 97–100/100

Gerstl: Das ist diese einzigartige Weinschönheit, wie immer in den letzten Jahren, der Wein hat eine unglaubliche Ausstrahlung, eindruckliche Tiefe, sagenhafte Vielfalt, eine geballte Ladung Finesse strahlt aus dem Glas, das ist ein sinnliches Erlebnis an diesem Glas zu schnüffeln. Samtener, rassiger und superfeiner Gaumenfluss, was ist das ein raffinierter Kerl, er ist einen Hauch leichter, als die überragenden Jahrgänge 2015 und 2016, aber in Sachen Raffinesse ist er diesen legedären Jahrgängen vielleicht sogar überlegen. 19+/20

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

Lobenberg: 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 Weinbergpfirsich, 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 Ride 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, wengleich 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

de la Cour d'Argent



🍷 2017 Château de la Cour d'Argent Bordeaux Supérieur /AC Bordeaux

Lobenberg: Sehr stoffig und fleischig, gute Konzentration mit milden, seidigen Tanninen und einem deutlichen, aber perfekt eingebundenen Holzton. Duft nach reifen Früchten, Johannisbeere und Brombeere. Wirkliche Substanz und gute Struktur aus 40 Jahre alten Rebstöcken. Tolle Harmonie und viel Charme. Frische Frucht im Mund. Sehr seidiger Gaumen. Ein archetypisches Beispiel für ein außerordentliches Preis-Leistungs-Verhältnis. 91–92/100

Domaine de Courteillac

🍷 2017 Domaine de Courteillac Bordeaux Supérieur /AC Bordeaux

Lobenberg: Schöner netter Wein, weich, charmante Merlot, später kaufen und nicht in Subskription. 88–89+/100

Parker: Deep garnet-purple in color, the 2017 Domaine de Courteillac gives up expressive notes of warm plums and blackberry pie with hints of spice cake and fallen leaves. The palate is medium-bodied with a good concentration of juicy black fruits and soft tannins, finishing a little spicy. 86–88/100

🍷 2016 Domaine de Courteillac Bordeaux Supérieur /AC Bordeaux

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 Castillon und dafür extrem preiswert. 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Das Terroir ist Lehm mit Kalkstein. Seit vielen, 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 Puygéraud 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

La Couspaude

🍷 2017 Château La Couspaude Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Rote und schwarze Beerenfrucht in der Nase, gute Harmonie, etwas viel Holz. Gemüsigter Mund, unstimmig, etwas schräg. 88–89/100
Suckling: This is tightly wound and well-poised with its medium body, steely tannins and juicy finish. 90–91/100
Falstaff: Tiefdunkle Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, dunkler Nougat, reife dunkle Kirschen, zart balsamische Würze, ein Hauch von Dörrobst. Mittlerer Körper, Brombeeren, zarte Röstaromen, mineralisch-salzig im Abgang, schokoladiger Touch im Rückgeschmack, bald zugänglicher Stil. 90/100

Coutet/Barsac

🍷 2017 Château Coutet 1er Cru Classé (fruchtsüß)/Barsac

Lobenberg: Château Coutet gehört zum Château-Rothschild-Imperium. Eine der wenigen Überlebenden der Frostkatastrophe von Barsac. Stimmiger Wein, sehr harmonisch, aber nicht die Größe der Stars aus Sauternes. Vielleicht gab es doch die entscheidenden Frostschäden. Schönes Spiel, Lebendigkeit ist vorhanden, aber es fehlt einfach an Größe. 92–93/100
Suckling: Lots of powdered mushrooms, dried lemons and apricots. Full-bodied, dense and layered. Beautiful finish. A top sweet white for the vintage. 93–94/100

Coutet/Saint-Émilion

🍷 2017 Château Coutet/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut war bis 1985 Grand Cru Classé und möchte das heute aufgrund erbrechtlicher Steuer-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 Angéjus 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 ganz oben gelegen und reines Kalksteinplateau, ein Drittel Lehm Böden am oberen Hang, und der unterer 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 seitdem 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 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. Die Besonderheit besteht auch 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 Entrappung erfolgt hier maschinell, aber es wird mit 12 Leuten von Hand nachsortiert, sodass alle grünen Elemente sowie Stile und Stengel herausgenommen werden. Auch unreife und überreife Beeren. 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.

2017 hat Château Coutet überhaupt keine Frostschäden. Sie haben einen kleinen Plot (ein Drittel Hektar) außerhalb des eigentlichen Weingutes liegen, der komplett erfroren ist, aber Coutet selbst wurde durch die umliegenden Wälder und Hügel komplett geschützt. Der kalte Wind fiel hier nicht ein. Entsprechend keinerlei Frostschäden, im Gegenteil. Die Önologin und der Besitzer sagten uns, dass Château Coutet qualitativ und quantitativ den besten Jahrgang seit Jahrzehnten, wenn nicht seit immer erzeugt haben. Auch der Septemberregen fiel auf Coutet lokal sehr moderat aus. Gerade so viel wie nötig war. Die Blüte war wie überall extrem früh. Sie fand in der dritten Maiwoche statt, was zwei Wochen vor normal ist, und die Ernte erfolgte hier dennoch relativ spät in der letzten September- und ersten Oktoberwoche. Andere waren da früher dran. Man konnte hier bei Coutet allerdings bei gesundem Lesegut durchaus zuwarten. Volle Reife, extrem gesundes Lesegut. 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec. Wie im großen Jahr 2016, wir haben hier fast eine identische Nase. So old-fashioned und gleichzeitig so unglaublich tief und erdig. Süße schwarze Kirsche, Pflaume. Man meint auch die vielen Morcheln schon zu riechen, die hier auf Coutet in großer Zahl wachsen. Dann schöne erdige, tiefe Würze. Warme, ganz süße, ganz dunkelschwarze Kirsche. Und auch diese ganz reife Pflaume darunter. Schon die Nase ist eine Renaissance längst vergangener Zeiten. Kein Saint-Émilion, ja vielleicht kein Wein aus Bordeaux, riecht so extrem wie dieser Wein. Das ist ganz tiefes Burgund in unglaublicher Reife. Diese, auch an ganz reife Barolo erinnernde Nase, berauscht. Erdbeere, Himbeere. Alles in ganz reifer, ganz süßer Form. Und trotzdem ist die Nase fein und jongliert irgendwo zwischen einem superreifen, extrem dichten Château de Beaucastel von der Rhône, einem extrem reifen großen Barolo und einem ganz satten, süßen Chambertin aus Burgund. Was für eine Freude. Aber nie überwältigend, sondern immer fein und extrem charmant bleibend. Man muss diesen Wein riechen und probieren um zu wissen, wie früher ganz große Weine gewesen sein könnten. Wie sie heute eben nur noch hier sind. Im Mund kommt dann ein richtiger Ansturm an Mineralität. So hohe Intensität vom Kalksteinanteil alter Rebberge. Hochsalzig und dynamisch. Voller Spannung, ultralang. Die satte Kirschfrucht und die Himbeere setzten sich erst langsam gegen die salzige Mineralität durch. Das Tannin ist total geschliffen. Aber es ist mehr seidig als samtig. Der Wein hat eine angenehme Fülle, mittleren Körper, aber nie fett, sondern eigentlich eher total elegant. Ein so poliertes

Tannin, eine so frische Frucht. Der 2017 braucht wahrscheinlich noch länger als der 2016. Sie müssen eben einige Jahre warten bis die hohe Mineralität integriert ist, aber dann wird es ein perfekter, großer, dichter Burgunder. Was für ein Wein. Aber eben in einer anderen Sphäre lebend. Für mich noch größer als 2016. 98–100/100

Pirmin Bilger: Das Weingut hatte 2017 Glück, da es keine Frostschäden hatte. Die Reben wurden durch die umliegenden Bäume vom kalten Nordwind geschützt. 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Malbec und 5% Cabernet Sauvignon. Das ist schon ein wunderschöner eleganter Duft, welcher hier einem entgegen strömt. Opulente Fruchtaromatik nach Kirsche, Erdbeere und Johannisbeere. Wunderschön würzige Kräuterdüfte streiten sich mit der Frucht um die Wette. Am Gaumen super elegant, mit viel Kraft und einem wunderschönen, saftigen Körper. Es sind vor allem diese unvergleichlich würzigen Aromen, welche diesen Wein so speziell machen. Das hat schon eine ganz spezielle Klasse, eine energiebeladene Intensität und doch alles in ein so feines nobles Kleid gepackt. Auch hier erinnert den Wein an einen großen Burgunder. Der unendlich lange Abgang ist geprägt von nobelsten Kräuternuancen und zart salzig mineralischen Noten. Das ist ein Wein von einem anderen Stern. 19/20

Gerstl: Das ist wieder dieser unvergleichliche, einzigartige Duft von Coutet, die Terroirmoten sind das prägende Element, daneben zarte rotbeerige Frucht, ein Strauss von faszinierenden Kräutern, dieser Duft raubt mir fast den Verstand, das ist Natur pur, das gibt es in dieser Art nur hier. Wouw, das ist effektiv nochmals eine neue Dimension, da mischt sich eine gehörige Portion Ehrfurcht in das Vergnügen, das mir dieses köstliche Elixier bereitet, es ist wie immer absolut einzigartig, sensationell charaktervoll, ein unbeschreibliches Erlebnis, es ist nicht einfach, diesen Wein zu beschreiben, der hat irgendwie von Allem etwas, erinnert an einen grossen Rhônewein, dann hat er aber auch etwas Burgundisches an sich und die Tanninstruktur erinnert eher an einen genialen Barolo, es ist ein wilder Charakterkerl, da geht einiges ab, man darf nicht einfach ein anschiemsgames liebes Kind erwarten, der hat schon ein paar Ecken und Kanten, aber auf sehr positive Art. Das ist einfach Coutet, einzigartig – unvergleichlich – genial. 20/20



🍷 2016 Château Coutet/Saint-Émilion

Lobenberg: 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

🍷 2017 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, reiner Kalksteinfelsen ganz oben auf dem Plateau direkt neben Beauséjour Duffau. Es sind die ältesten Reben des Hauses, über 80 Jahre, zum Teil über 100 Jahre alt, Cabernet Franc und Merlot, aber nur die spezielle, uralte Form der Merlot mit winzigen Beeren und rotem Saft. Und so gehen sie auch in den Wein. Es werden lediglich 2.000 Flaschen erzeugt. Diese Supercuvée wird exakt gleich 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 100 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 bewegt, und ohne künstliche Bewegung zu Beginn mit den Füßen getreten. Der Wein verbleibt dann bis zum folgenden April im großen Holzfuder und wird erst dann in Barriques gefüllt. Demoiselle wurde 2017 erstmals umgestellt auf eine Entrappung per Hand. In Italien bei Altare nennt man das uno per uno. Das ist eine Methode, wie sie fast nirgends mehr möglich ist. Hier wird wirklich über zwei Tage mit einem Team von 80 Leuten (Freunde des Hauses, Gastronomen, Händler) jede einzelne Traube von Hand entbeert. Es gibt kein einziges grünes Element. Das ist die Quintessenz aller optischen Sortiermaschinen. Perfekter geht es gar nicht. Jede einzelne Beere wird von Hand herausgenommen, gesichtet und entschieden ja oder nein. Das ist vielleicht auch die Besonderheit, warum Demoiselle nochmals so viel anders, weicher und in seiner abgehobenen Art extremer ist. Die Cuvée 2017, die überhaupt nicht vom Frost tangiert war, ist wie üblich 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Es gab hier keine Schäden durch den Frost, da der Reifezustand so perfekt und der Gesundheitszustand so sensationell war, ja besser denn je, sodass sie im September bis Anfang Oktober Plot für Plot einzeln lesen und vergären konnten. Immer im optimalen Zustand. Zu erwähnen ist, dass seit 2017 das neue beratende Önologie-Team mit Valerie Lavigne zuständig ist. Sie ist die frühere Assistentin von Denis Dubourdieu, sicherlich einer der berühmtesten Weinmacher Bordeaux überhaupt mit seinen eigenen Weingütern Doisy Daëne und anderen mehr. Er beriet eigentlich die kultigsten Weingüter. Und Valerie macht nach seinem Tod das Ganze jetzt mit einem neuen Partner, und sie ist jetzt hier eben auch Beraterin auf Coutet. Demoiselle hat gar kein neues Holz gesehen, aber trotzdem steigt kalter Rauch in die Nase. Für den Demoiselle wird nur ein Jahr altes Holz verwendet. Der kalte Rauch in der Nase ist nicht Holz, sondern diese ungewöhnliche Ausdrucksstärke dieses Weinberges. Und wenn der normale Coutet schon old-fashioned war, dann ist der Demoiselle das noch in viel stärkerem Ausmaß. Da der normale Coutet dieses Jahr so extrem gut ist, kann ich hier nur jeden Genießer in gewisser Weise sogar warnen. Was wir hier aus dem Glas bekommen, ist Jahrhunderte zurück. Und wenn der normale Coutet eine Komposition ist, die noch in gewisser Weise an Burgund und an Super-Château-neuf erinnert, so sind wir hier außerhalb eines gewöhnlichen Rahmens. Auch der Mund kommt eher schlank, mit extrem viel roter Frucht. Anders als die Nase, die fast nur Pflaume und tiefe Maulbeere suggerierte, haben wir hier süße Erdbeere, Himbeere, aber auch viel Gripp, Mineralität. Aber das Ganze viel moderater rüberkommend als in dem doch positiv extremen Coutet selbst. Eine Nase und ein Geschmack wie es beides heute nicht mehr gibt. Trotzdem hat der Wein Frische und Länge und macht unglaublich

viel Vergnügen. Er trifft nur eben auf Verblüffung durch seine ungewohnte Ausprägung. Die Cabernet Franc mit ihrer Himbeere wird gleich gestützt durch Schlehe, rote Johannisbeere, und unter allem liegt uralter Balsamico. Ich tendiere in diesem Jahr dazu den „normalen“ Coutet für meinen Keller vorzuziehen, und doch ist der Demoiselle der noch speziellere Wein. Beide sind Weine aus einer anderen Welt. Demoiselle noch mehr old-fashioned, noch spezieller, aber beides Riesen. Riesen in einer sonst nicht kennbaren Ausprägung. Sie müssen aber schon das ganz Andere wollen. 100/100

Pirmin Bilger: 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Hier wurde alles von Hand bearbeitet. Mit 3 Pferden und 10 Leuten wurden die Trauben in den Reben gelesen und 70 Personen haben die Beeren von den Trauben genommen und aussortiert – so etwas gibt es nur noch auf Château Coutet. Das ist eine rustikalere Nase der anderen Art. Eine vibrierende Spannung liegt in diesem Duft – unglaublich viel Würze. Aromen nach Kirsche und roter Frucht, dahinter zart rauchige, mineralische Noten, welche Ausdruck dieses außergewöhnlichen Weinbergs sind. Der Gaumen hat eine explosive, saftige Frische, so unglaublich energiebeladen und intensiv. Perfekt reife Frucht gepaart mit einer ebenso genialen Säurestruktur. Die Tannine sind ultrafein und kaum spürbar – ja man hat das Gefühl, dass man den Wein sofort trinken könnte. Das ist der pure, unverfälschte Geschmack eines echten Bordeaux-Weines, wie man es heute praktisch nicht mehr antrifft. Das ist Natur in ihrer schönsten Vollendung. Wir dürfen im Anschluss noch den 2015er probieren und hier zeigt sich nochmals das ganze Potential dieses außergewöhnlichen Weines. 19+/20

Gerstl: „Da strahlt ein raffinierter Strass von edlen Kräutern aus dem Glas dazu ganz dezent schwarze Frucht der sinnlichen Art, das ist fast pures Terroir, nur ganz dezent begleitet von etwas Frucht, ein Duft, der mit Nichts zu vergleichen ist, das ist einfach Coutet, man muss das selber riechen, um zu verstehen, wie aussergewöhnlich das ist, ein unglaubliches Parfüm. Ich glaube, dieses Jahr wird diesen Wein wohl fast jeder Weinfreund auf Anhieb lieben, diese unvergleichliche Persönlichkeit zeigt auch Charme ohne Ende. Ganz besonders intensiv ist auch die Gänsehaut, die der Wein bei mir auslöst. Das ist ein ganz grosser absolut perfekter Wein, aber ohne einen Hauch von Starallüren, er bleibt immer völlig unkompliziert, einfach natürlich ohne „Schnickschnack“. Das ist ein echtes Wunder der Natur. 20/20

🍷 2016 Château Coutet Cuvée Demoiselle/Saint-Émilion

Lobenberg: 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 wunderschöner, 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 uralten 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 atypisch ist. Ich halte es für eine Sensation. 98–100/100

Couvent des Jacobins

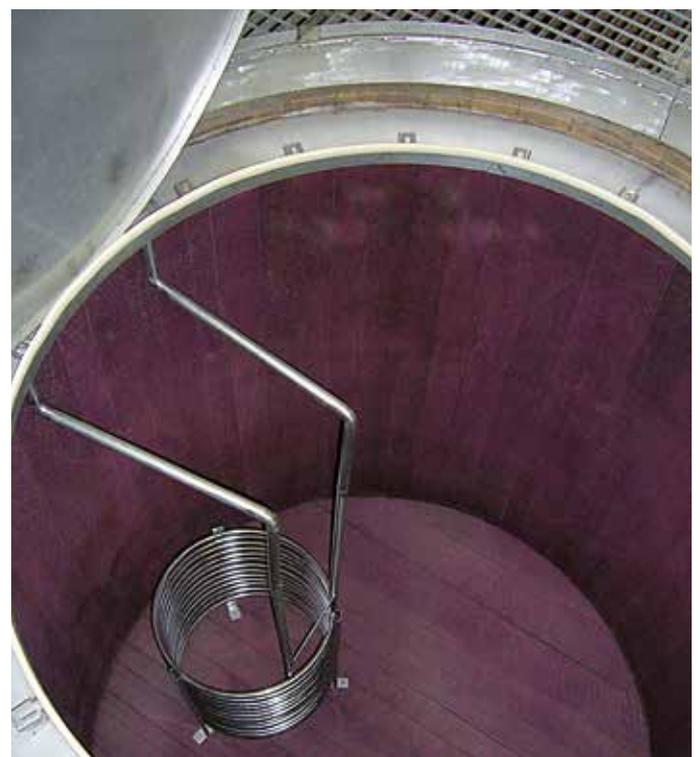
🍷 2017 Château Couvent des Jacobins Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Modern, viel Holz, weich, eher langweilig. 89–91/100
Wine Enthusiast: Loaded with spicy oak, this wine has tight tannins that are covering the fruit. It is likely to be a crisp wine, retaining its flavors of bitter coffee for several years. Drink from 2023. 88–90/100

La Croix

🍷 2017 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 seiner natürlichen Hefe. Nach der Vergärung verbleibt der Wein noch drei Wochen auf den Schalen. Der Ausbau geschieht nur zum Teil im neuen Holz. Und in 300, 500 und 1500 Liter Holzfässern. Barriques aus Burgund für weniger Holzaromatik. Pump over, nur ganz vorsichtig. Und mit 2017 trat der neue Kellermeister in die Janoueix-Gruppe ein. Ein bewiesen extrem talentierter italienischer Önologe, der zuvor 7 große Jahrgänge auf Château Clinet zu Ruhm und Ehre brachte und als Meister der Eleganz und Finesse gilt. 2017 gab es deutliche Frostverluste auf den tieferen, sandigeren Böden von La Croix. Das Beste auf den lehmig, kiesigeren Böden ist aber heil geblieben. Die 2017er Blend ist 95% Merlot und 5% Cabernet Franc. Wie immer fast reinsortig Merlot. Der Wein hat nur 5% Cabernet Franc, und trotzdem ist die Himbeere ziemlich vorne. Weiche, reife Walderdbeere dazu. Daneben schöne Zwetschge. Dieser La Croix ist wie immer ein Gedicht an Feinheit in der Nase. Der Mundtritt ist eher noch feiner, noch zarter, sehr burgundisch. Trotzdem ist ausreichend Fleisch in der Mitte. Seit vielen, vielen Jahren, seit ich La Croix in Deutschland vertreibe, ist er immer einer der allerschönsten und feinsten und vor allem saftigsten und trinkigsten Pomerols. Und das hat sich 2017, trotz der Frostver-



luste, nicht geändert. Vielleicht kommt auch dieses warme Jahr 2017 La Croix nochmals entgegen. Es ist so geschmeidig, so schick verwoben. Der neue Kellermeister ist noch behutsamer, nochmal alles eleganter. Aber, um es auch klar zu sagen, es ist kein ganz großer Wein, Niederknien ist nicht die Welt von La Croix, purer wollüstiger Genuss ist hier die Maxime. 2016 hatte dazu noch deutlich mehr Tiefe, Druck und ein bisschen schicke Extravaganz. 2017 zeigt sich eher wieder da wo der charmante 2015 steht. Nämlich unglaublich lecker, mit mittlerem Körper und Trinkfreude pur. Man wird nie bei einer Flasche aufhören. Das ist unendlich fein und vor allem unendlich raffiniert und lecker. Das ist keine Sterneküche sondern Bip Gourmand. So saftig, so süffig. Vor diesem Wein muss man nicht knien, diesen Wein muss man einfach nur genießen, weil er einen mitnimmt auf diese kleine, erotische Spritztour. Und deswegen bekommt er das Gros seiner Bewertung nicht, weil man vor lauter Achtung innehält, sondern weil man so unglaublich geflasht ist von dieser wunderbaren Trinkigkeit. 95–97/100

Pirmin Bilger: Wunderschön und erhaben elegant strömt einem der Duft entgegen. Der zeigt sich ganz zart und auf eine noble Art und Weise. Es ist alles da, was es für einen großen Wein braucht. Viel rote und etwas schwarze Frucht, welche eine zarte Süße ausstrahlen. Feinste florale Aromen und zarte Kräuter unterstreichen dieses komplexe Duftbild. Der Gaumen zeigt sich ebenfalls auf der feinen, zarten und seidigen Seite. Ein tolle Frische und ein saftiger Trinkfluss mit feinen Tanninen ausgestattet. Würzige Aromatik begleitet den gesamten Abgang, welcher eine gute Länge zeigt. 19/20

Weinwisser: Tiefes Granat mit violetterm Schimmer. Komplexes Bouquet mit reifen, getrockneten Waldbeeren. Im zweiten Ansatz edle Trüffelnote, Cassisblüten sowie Rosenholz. Am mächtigen Gaumen engmaschig mit seidiger Textur und konzentrierter Aromatik. Das Kraftpaket ist mit gewaltigem Potenzial ausgestattet. Im gebündelten Finale getrocknete Waldbeeren und tiefgründige Terroirwürze. Ein echter Klassiker für Pomerol-Liebhaber. Wird noch zulegen! 18+/20

Gerstl: Der Duft geht direkt ins Herz, das ist Pomerol, wie ich es liebe, fein rotbeerig, edle Kräuter, enorme Vielfalt in diesem superfeinen Duft. Wunderschön schlanker, köstlich süsser Gaumen, eine einzigartige Pomerol Delikatess, feine, aber gut stützende Tanninstruktur, viel frische Frucht, der Wein schmeckt einfach köstlich, das ist sinnlicher Pomerol auf höchstem Niveau, der charmanteste Pomerol des Jahrgangs das ist einer dieser 2017er, welcher diesen burgundischen Jahrgang ausserordentlich schön interpretiert. 19+/20

🍷 2016 Château La Croix/Pomerol

Lobenberg: 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 an da auch an Ausone. Ausone war auch ähnlich köstlich, trinkig. Wirklich delikates, 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 Delikates, 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

Croix de Labrie

🍷 2017 Château Croix de Labrie Grand Cru / Saint-Émilion

Lobenberg: Vor zehn Jahren ein Kultweingut, als es mit zwei/drei Barriques aus der Taufe gehoben wurde. Inzwischen deutlich größer. Lage auf dem Plateau ganz hervorragend. Schwarzer Mund, mit verbrannten Gummi und zu viel Holz. Nicht schlecht, aber auch nicht gut. Zu extrahiert. Muss man nicht haben. 89–91/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Croix de Labrie is scented of baked blackberries, black cherry compote and warm plums with an earthy undercurrent and a waft of Indian spices. Medium to full-bodied, it has a firm frame of grainy tannins and a refreshing line supporting the earthy layers, finishing on a black truffle note. 90–92/100

Croix Mouton

🍷 2017 Château Croix Mouton Bordeaux Supérieur / AC Bordeaux

Lobenberg: Seit ganz vielen Jahren sehr beständig. Immer ein schöner Wein im unteren Mittelfeld. Schön fein auf der Kirsche laufend, seidig. Keine Ecken und Kanten. Ein bisschen kurz, aber durchaus lecker. Kann man später aber wahrscheinlich zu gleichem Geld noch kaufen. Kein Primeur-Kauf. 88–89/100

Suckling: A firm and lean red with dark-berry and chocolate character. Medium body and a fresh finish. Shows some tightness and focus. 88–89/100

La Croix Saint Georges

🍷 2017 Château La Croix Saint Georges/Pomerol

Lobenberg: Ein Weingut von Jean-Philippe Janoueix, der auch das seinen Eltern gehörende La Croix verantwortet. Hier ist allerdings der Kalkstein und Lehmenteil höher – dem Terroir entsprechend eben deutlich intensiver als der ultrafeine La Croix auf Lehm- und Sandböden. Schwarz, viel Beerenfrucht, viel Holz. Im Mund leider auch viel Holz, zwar nicht zu scharf extrahiert, aber insgesamt Bitterstoffe. Nicht grün, aber scharf und über den Punkt vinifiziert, wie das hier manchmal passiert. 2016 mit dem überragenden Jahrgang hat die Balance gestimmt. Mit 2017 sind wir leider wieder da, wo wir sonst immer sind. Einfach ein zu gemachter Wein aus einem riesigen Potential. 90–92/100

Suckling: Some berries and dark chocolate with hazelnut undertones. Medium body, firm tannins and a medium finish. 88–89/100

NM: The 2017 La Croix St. Georges has a very floral bouquet with violets accompanying the cassis and black cherry fruit. This is quite “full on” for the vintage but there is modest delineation and focus. The palate is medium-bodied with noticeable wood tannins straight from the start. The dominating clusters on the finish leave the mouth demanding more fruité and flesh. It’s just a wine where I want to see more restraint and prudence. 88–90/100

🍷 2016 Château La Croix Saint Georges/Pomerol

Lobenberg: Unglaubliche Power, aber auch unglaublich delikates. Viel mehr Schwarzfrucht, aber auch Minze und Eukalyptus, reife Pflaume und Schwarzkirsche 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 extrahiert und hart hier. So langsam findet sich alles. Die Delikatess der Frucht auszudrücken ist hier das Ziel von Jean Philippe. Grandiose Intensität mit mineralischer Länge und trotz der Wucht und Kraft ein delikates Wein. Aber er braucht 10 Jahre bei riesigem Potenzial. Ein großer Pomerol und erstmalig unter meinen Favoriten. 97–98/100

Deyrem Valentin

🍷 2017 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. Seit Jahren im Aufschwung, ein tolles Weingut in Margaux und unglaublich preiswert für diese Qualität. Flieder, Veilchen, Lakritze. Satte schwarze Frucht, überwiegend schwarze, ganz reife Kirsche. Darunter ein Hauch von Cassis, Eukalyptus, Minze. Im Mund kommt Lakritze an erster Stelle. Dahinter gleich Minze und Salz. Sehr schöne Mineralität, ziemlich üppiger Körper. In einer Blindprobe würde niemand auf diesen extrem günstigen Preisbereich tippen. Das kann durchaus im Mittelfeld der Appellation Margaux mitspielen. Unglaublicher Trinkfluss. Diese Lakritz-Schoko-Minzkombination mit Salz ist wirklich berauschend schön. Tolle Länge. Die Appellation Margaux kann mit Wärme einfach extrem gut umgehen, ganz im Gegenteil, sie braucht Wärme um zu Hochform aufzulaufen. Das ist schon eine der drei Top-Appellationen auf dem linken Ufer und Deyrem Valentin spielt absolut in der Mitte mit. Wenn die preislich nicht abheben, der Wein so günstig bleibt wie bisher, ist das ein Muss-Kauf. Ich bin begeistert. 93–94/100

Gerstl: Der Duft deutet einen köstlich delikaten Wein an, ganz fein, aber vielschichtig und mit Strahlkraft, rote Frucht und feine Gewürze versammeln sich zu einem edlen Duftbild. Das ist in der Tat einer der raffiniertesten, delikatesten Weine von Margaux, und was hat der Wein doch Charme, der schmeckt so etwas von köstlich, den muss man einfach lieben. 18/20

🍷 2016 Château Deyrem Valentin Cru Bourgeois/Margaux

Lobenberg: Schwarzkirsche und Veilchen ist der erste Naseneindruck. Blumig, Lakritze, dunkle Schokolade und Cassis als tolle Stütze, aber alles ohne Bitterkeit. Feine, aromatische, dicke 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 schwarzkirschiger Mund. Feiner Sanddorn, darunter Eukalyptus, Minze, Holunder, helle Lakritze. Gut verwoben und frisch. Keiner der ganz großen Margaux um Gioscours, aber einer der stimmigsten, und leckersten Margaux. Dafür wird er preislich wahrscheinlich hochinteressant sein und damit ein Musskauf der Appellation Margaux. 94–95+/100

Doisy Daëne



🍷 2017 Château Doisy Daëne 2ème Cru (fruchtsüß)/Barsac

Lobenberg: Das Weingut des leider zu früh verstorbenen Denis Dubourdieu. Barsac mit den hohen Frostschäden. Climens wurde gar nicht erzeugt, Cou-tet war stark betroffen. Und Doisy Daëne muss jetzt die Ehre der Appellation retten. Ich fange mit dem Mund an, denn der Mund ist berauschend. Der Mundeintritt ist wirklich ein geniales Ereignis. Bitterstoffe und Fruchtaromen

und sogar satte Blumigkeit. Das Ganze ist so hochkomplex und gleichzeitig so frisch von der Säure, das macht richtig Spaß. Immer wieder bin ich versucht einen Schluck zu nehmen. Schlucke es zum Teil runter. Diese Bitterhonig-Note, ich weiß, es gibt diese Bezeichnung nicht, aber anders kann ich es nicht ausdrücken. Diese leicht verbrannte Karamelle. Das Ganze in Mango und Passionsfrucht schwimmend. Papaya kommt wieder hoch, richtig überreife Papaya. Und irgendwie läuft das in einen Topf voll Vanillesauce hinein. Dieser Wein ist ein Dessert-Ereignis für sich. Man braucht ihn nicht als Essensbegleiter. Das ist vielleicht nicht ein ganz großer Wein in der Betrachtung von Jahrzehnten, aber es ist ein sensationelles Unikat. Es hat ein Alleinstellungsmerkmal. Ich bin geflasht von diesem Doisy Daëne 2017. 97–98/100

Jeb Dunnock: The 2017 Château Doisy Daëne is a seriously decadent, thick, opulent beauty that packs serious sweetness in its canned peach, lime peel, and exotic tropical fruit aromas and flavors. While it's a big wine, it has terrific balance, good density and concentration, and a huge finish. It's a potential blockbuster Barsac that's going to have a long life. 93–97/100

🍷 2017 Doisy Daëne L'Extravagance (fruchtsüß)/Barsac

Lobenberg: Die einzig klassische Beerenauslese aller bordelaiser Süßweine. Sehr dicht und konzentriert und aromatisch fast explosiv, dazu die geniale Frische des 2017ers, ein ganz grandioser Süßwein mit einem richtig spannenden Säurekick, gebaut für die Ewigkeit! 100/100

Parker: The 2017 L'Extravagance comes charging out of the glass with pure grapefruit and pineapple notes with hints of straw, fresh ginger and lime zest. Super sweet, super crisp and with incredible layers, it is completely packed with citrus and tropical layers, finishing very long. 95–97+/100

NM: The 2017 L'Extravagance de Doisy-Daëne comes from two tries, one at the end of September and the second during the first week of October. Although it has between 195 to 200g/L residual sugar, it has a less flamboyant bouquet than recent vintages. This feels much more controlled and focused with pure honeyed fruit laced with white peach, yellow plum and a light resinous scent. The palate is medium-bodied with sumptuous, unctuous honeyed fruit, mango, persimmon and a little lemon peel that lends tension towards the powerful, show-stopping finish. It lives up to its name. (Readers should note that there is just one and a half barrels instead of the normal three or four.) 95–97/100

Weinwisser: Dichtes, komplexes Bouquet mit viel Würze unterlegt. Pfirsichkompott und frisches Birnenmark dahinter Akazienhonig und Mirabellenkonfitüre. Am öligen Gaumen mit perfekt stützender Frische, die dem mächtigen Körper Halt und Länge gibt. Die Säure ist ganz zart spürbar und ummantelt perfekt die Reichhaltigkeit des Weines. Ein perfektes Zusammenspiel von Kraft und Finesse. Erinnert von der Frische an einen Tokajer. L'Extravagance ist auch dieses Jahr ein besonderer Sauternes. Chapeau, Jean-Jacques Dubourdieu! 19+/20

Domaine de Chevalier

🍷 2017 Château Domaine de Chevalier blanc/Pessac Leognan

Lobenberg: Domaine de Chevalier blanc kann in normalen Jahren wie 2014 oder 2015 schon mal zu reich und dick geraten. 2016 war bedingt durch die Balance gut, aber 2017 sind wir auf einmal auf einem anderen Stern. Die säurerhaltende Kühle des Augustes, nach den warmen Monaten Mai bis Juli und der Fülle bei eben erhaltener, totaler Frische des Augustes bringt einen Domaine de Chevalier auf eine andere Ebene. Die Nase weitaus weniger Holz orientiert, weil Säure ja bekanntlich Holz frisst. Feine Aprikose, gelber und weißer Pfirsich, weil Semillion hier einen deutlichen Anteil ausmacht. Aber dann auch Birne, Litschi. Erst ganz sanft pinke Grapefruit, Orange. Berausende Nase. Frisch und üppig zugleich, blumig, leichte Exotik. Der vom Holz, Semillion und überhaupt der Lage Domaine de Chevaliers normal zu üppige Mund wird hier total eingewickelt durch grandiose Frische, durch mineralische Länge. Salzig bis zum Ende. Pinke Grapefruit nebst Orange und Limette. Nur ein Hauch Litschi kommt durch. Lang und trotzdem cremig und

rund. Der hat genau das Quäntchen Extrafrische dazu, was so ein body wie Domaine de Chevalier braucht. Und gleichzeitig kann man es anders herum formulieren: Ein so frischer, so rasiertmesserscharfer Frischewein hat hier in diesem Wein genau das Fett gefunden, was er braucht, um die perfekte Harmonie herzustellen. Das ist best ever von Domaine de Chevalier, das ist ein grandioser Weißwein. 99–100/100

Suckling: This is a dense and beautiful DC with serious density and a fabulous layering of fruit. Phenolics are there but they melt into the wine already. Love the acid/fruit balance. A solid and serious white. 96–97/100

Jeb Dunnock: I was able to taste the 2017 Domaine de Chevalier Blanc on three separate occasions and it never failed to impress. It should match, if not exceed, the 2015. Gorgeous notes of lemon curd, mint, citrus, white peach, and salty minerality all emerge from this medium to full-bodied white. It doesn't have the sheer scale or sexiness of a sunnier year, yet its purity is off the charts, it has riveting acidity, and a great, great finish. The blend is currently 70% Sauvignon and 30% Sémillon, and it will spend 16 months on lees in 35% new French oak. Don't miss it! 95–97+/100

Gerstl: Das ist ein wahres aromatisches Wunderwerk, ich muss ihn in Ruhe nochmals probieren und beschreiben, aber es ist wohl etwas vom Allergrössten, was Chevalier je gemacht hat. Das bestätigt sich eindrücklich bei Dourthe, schon im Duft überragt er alle andern grossen weissen Pessac, das ist supere-del, das ist irre komplex, ich bin zutiefst beeindruckt von diesem edlen Duftbild. Auch am Gaumen, das ist nicht nur der beste weisse Pessac von 2017, das ist auch einer der allerbesten weissen Chevalier, die ich kenne, der ist qualitativ auch auf dem Niveau eines ganz grossen Riesling GGs, diese irre Rasse, dieser verblüffende Schmelz, diese eindrückliche Aromenfülle, diese enorme Konzentration und dann die Leichtigkeit mit der er über den Gaumen schwebt, das ist etwas vom Allerbesten, was ich von weissem Bordeaux kenne. 20/20

🍷 2016 Château Domaine de Chevalier blanc/Pessac Leognan

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 einer 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

🍷 2017 Château Domaine de Chevalier rouge/Pessac Leognan

Lobenberg: Auf diesen Wein bin ich besonders gespannt, da ich neuerdings mit der Auskopplung aus diesem Château, dem Château Leognan arbeite. Einem wichtigen Teil der Domaine de Chevalier und alles ist bio – auf beiden Weingütern. Seit Jahren sind diese Weingüter auf dem Weg zur absoluten Spitze. Immer super elegant. Der 2017er Domaine de Chevalier zeigt viel rote, reife Frucht. Darunter ein wenig Lakritze. So typisch für dieses Jahr in Pessac-Leognan. Aber sehr fein bleibend. Nicht so fett wie Carnes Haut Brion oder Malartic sondern tänzelnd, dem Château Leognan durchaus ähnlich. Ist ja auch kein Wunder, denn Leognan wurde ja von der Familie Bernard von Domaine de Chevalier ursprünglich angelegt. Und so ist auch die Baugleichheit im Mund gar kein Wunder. Wir haben hier Weinberg an Weinberg. Die genau gleiche Ausgangslage für beide. Und so haben wir auch bei diesem Wein diese wunderschön rote Kirsche, Schlehe. Diese feine Frische unter der schwarzen Kirsche. Mittlere Länge, tänzelnd. Schönes Salz am Ende. Ein sehr harmonischer, ausgewogener Wein. Beide Weine, Château Leognan und Domaine de Chevalier haben beide nicht die Größe des 2016er, sind aber beide ausgesprochen harmonisch, lecker und gut zu trinken. Da der Preispunkt von Leognan natürlich ob des fehlenden, berühmten Namens dramatisch besser ist, und zugleich die Weine so unglaublich ähnlich sind, empfehle ich natürlich den

Kauf von Leognan. Trotzdem hat Domaine de Chevalier einen sehr schicken, schönen Wein gemacht. Der Wein macht Freude, ohne dass man niederknien muss, ohne die riesen Länge. Aber sehr harmonisch. 93–95+/100

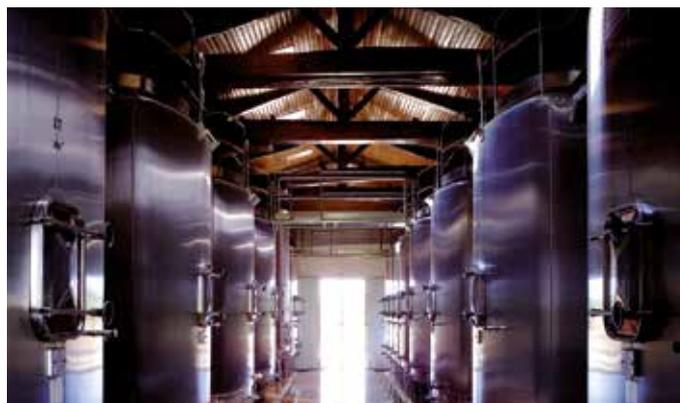
Jeb Dunnock: Tasted no less than four times, the 2017 Domaine de Chevalier is going to be up with the crème de la crème of the vintage. Based on 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, and 5% Petit Verdot aging in 35% new French oak, its deep purple color is followed by an incredibly classic bouquet of crème de cassis, crushed rock, pipe tobacco, smoked earth, and leafy herbs. Similar in style to the 2008, yet with more generosity and charm, it's medium to full-bodied, silky, and elegant, with ripe tannin. Give it a few years and enjoy over the following two decades or more. 94–97/100

Parker: Deep garnet-purple in color, the 2017 Domaine de Chevalier opens with a cedary waft giving way to a good core of crushed black currants, blackberries and mulberries with suggestions of black truffles, tilled soil and black olives plus a hint of smoked meats. Medium-bodied with a good, solid frame of ripe, fine-grained tannins and oodles of freshness, it is elegantly fruited yet well sustained on the mid-palate and long finish. 93–95+/100

Gerstl: Genial dieser Duft, da strahlt mir ein grosser Burgunder entgegen, ein sublimes Parfüm, sagenhaft vielfältig, eine atemberaubend schöne Duftwolke. Das ist Chevalier in Hochform, der Jahrgang passt perfekt zu seiner schon seit Jahren eleganten Stilistik, jetzt ist er noch eine Spur feiner, der schmeichelt den Gaumen auf überaus charmante Art, das ist eine einzige Harmonie, der Wein singt, das ist unbeschreibliches Vergügen, dieses köstliche Fassmuster zu geniessen, ein wunderbar schlanker aber verblüffend aromatischer Chevalier, ein Bijou von Wein. 19+/20

🍷 2016 Château Domaine de Chevalier rouge/Pessac Leognan

Lobenberg: Domaine de Chevalier, seit vielen Jahren nun von Stephan Derencourt 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 Grevy-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 satten Kirsche, Sanddorn, Aprikose, Veilchen. Aber durchaus mit einer Konzentration auf dicke, 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



Domaine de L'A



🍷 2017 Domaine de L'A/Côtes de Castillon

Lobenberg: Der biologisch bearbeitete Castillon, auf dem Stephan Dereoncourt, der Superstar der Önologie des rechten Ufers, persönlich wohnt. 11,5 Hektar, überwiegend Kalkstein mit Lehm an der Kante des Kalksteinplateaus, eine grandiose Lage, fast ein Amphitheater. 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc. Die Nase des 2017er ist unglaublich dicht und reich, sie erinnert auch mehr an den superfeinen und doch kraftvollen Clos Louie und den in 2017 ungewöhnlich dichten Clos Puy Arnaud, als an den ungewöhnlich zarten Aiguilhe. Insgesamt aber sehr fein auf roter Kirsche laufend, auch Himbeere, Cassis und helle Lakritze. Dicht, und fast wuchtig rot, schöne Wärme. Leichte Opulenz und 2017 so schick und etwas fett. Frische Zwetschge, helle Lakritze. Berauschend aromatisch und intensiv. Auch im Mund Kirsche, Himbeere, Schwarzkirsche, Cassis, ein bißchen wie der warme und reiche 2015. Ein echter Bordeaux mit einer süßen Fülle. Er ähnelt am meisten Clos Louie, ohne an ihn ran zu kommen. 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 wie der superbe 2015, nur leicht hinter dem großen 2016er. Wie 2016 schon zweitbesten Castillon nach Clos Louie und fast ein großer Wein. Castillon hat ein sensationelles Preis-Qualitäts-Verhältnis. 95–96/100

Winespectator: Plum and blackberry puree notes roll through, inlaid with a graphite edge, with flashes of anise and tobacco. Shows good depth for the vintage. 90–93/100

Suckling: This shows a lovely center palate of fruit and well-structured tannins. Medium body, very fine acidity and a medium to long finish. 91–92/100

🍷 2016 Domaine de L'A/Côtes de Castillon

Lobenberg: 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 substanzvoll 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

Domeyne

🍷 2017 Château Domeyne Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Seit dem großen 2010er leider immer nur seriös, aber auch nicht mehr. 88–89/100

Winespectator: A bright, floral style, with lilac and pomegranate notes up front, followed by brisk cherry and chalk notes on the back end. 87–90/100

La Dominique

🍷 2017 Château La Dominique Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: La Dominique lag wie Cheval Blanc und Jean Faure genau in der stärksten Frostzone des Jahres in Saint-Émilion. Es gibt also nur wenig Wein. Die Nase ist sehr modern. Sehr viel Holz. Darauf feine rote und schwarze Frucht. Feine Harmonie ausstrahlend, in sich stimmig. Schlehe, Himbeere zusammen mit Kirsche. Etwas scharfes Tannin, etwas bitter. Das Finale lässt dann die Harmonie vermissen. Wir werden etwas gemüsig. Auf La Dominique hat man viel mehr Wein als vom ersten Austrieb möglich war. Ich bin ganz sicher, hier ist etwas Unreife aus dem zweiten Austrieb in den Wein gelangt. So schmeckt er am Ende auch. Schade, das ist ziemlich enttäuschend. Man hätte einfach wie Jean Faure, der Nachbar, viel, viel weniger machen müssen und sich auf die Top-Qualität beschränken sollen. Das hier passt irgendwie nicht. 88–89/100

Jeb Dunnock: Coming from the northwest part of Saint-Émilion, next to Cheval Blanc, the 2017 Château La Dominique is a beautiful, nicely concentrated, complex 2017 that should easily be an outstanding wine. A blend of 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc and the rest Cabernet Sauvignon, brought up in 30 % new French oak, it offers loads of ripe black cherry and black raspberry fruit, tobacco leaf, and damp earth-like aromas and flavors. Medium-bodied, nicely textured, concentrated, and with terrific polish and elegance, it's a rocking effort that will drink nicely for 10–15 years. Tasted twice. 90–92/100

NM: The 2017 La Dominique was picked from 15 to 29 September at just 18hl/ha and matured in 30 % new oak, less than previous years. The estate is now under the directorship of winemaker Gwendoline Lucas. It has a nicely focused bouquet that shows more elegance than recent vintages that I have been fairly critical of. Here there is more precision and more terroir expression, a tad herbaceous underneath the fruit that merely adds freshness rather than under-ripeness. The palate is medium-bodied with firm tannin that frame layers of red and black fruit infused with Hoisin and white pepper notes. It does not quite have the panache shown by the nose and it pulls up a little short but I have a sense of a change in direction, one that I like. It might be regarded as a work in progress but it should still drink well for a decade or more. 89–91/100

🍷 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 Kirsch Nase 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

Dominique Leandre Chevalier / Le Queyroux



🍷 2017 Château Le Queyroux Parole à mon Père Cabernet Sauvignon blanc / Côtes de Blaye

Lobenberg: Dies ist ein reinsortiger Cabernet Sauvignon von Dominique Leandre-Chevalier, aber weiß gekeltert, ein Blanc de Noirs. Ein Wein, den er seit wenigen Jahren in sehr kleiner Menge im gebrauchten Barrique ausbaut. Die Nase dieses leicht angefärbten, aber dennoch klaren und hellen Weines hat eine leichte Phenolik, einen Hauch Apfel- und Birmenschaligkeit, aber auch Quitte, Marille, weiße Johannisbeere. Sehr duftig und ausdrucksstark. Füllig, cremiger Mund. Auch hier wieder Marille, Litschi, Quitte. Der Wein ist komplett durchgoren und hat trotzdem einen süßen Touch, hat eine cremige Fülle, eine Geschmeidigkeit und eine unglaublich schöne, jugendliche Frische, die irgendwo zwischen Riesling mit einem Hauch Gewürztraminer und einem Grünen Veltliner pendelt. Sehr eigenständiger, sehr leckerer Wein mit einer großen Persönlichkeit. Ein Weißwein wie ein Unikat und ein individueller Muss-Kauf im Reigen der Weißweine. Toller Charmefaktor und trotzdem so einzigartig in seiner Ausprägung. 93–94/100

🍷 2017 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 33.333 Stöcken nur 3 Trauben mit insgesamt 200 Gramm je Stock. Dieser extrem geringe Ertrag pro Weinstock bringt natürlich diese unglaubliche Dichte, aber keine Wucht oder Fett 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 aus 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon sowie 4% Petit Verdot zusammen. Der sich sehr schön reif präsentierende 2017er bringt in der Nase deutlich mehr Tiefe und Fülle als die beiden Vorgängerjahrgänge. Das Jahr war eben reif und warm. Man merkt das. Die Cabernet Sauvignon ist klar die Dominante und sie riecht sich fast wie eine Cabernet Franc. Wir haben hier seit Jahren diese burgundische Ausrichtung, diese unglaubliche Feinheit, die schon fast in Richtung Loire tendiert. Himbeere, ein leichter Hauch Erdbeere, süße Kirsche. So voller Aromatik und Wärme. 2017, etwas anders als der ätherisch abgehobene und superfeine 2016er, hat etwas mehr Wucht, etwas mehr Fett. Im Mund kommen wir dann aber schon wieder zurück. Der Mund ist nicht ganz so üppig wie von der Nase befürchtet, sondern eher fein bleibend. Total auf roter Frucht bleibend. Auch hier Himbeere, Kirsche, etwas Erdbeere, rote Johannisbeere, frische Zwetschge. Aber die Himbeere, die an Cabernet Franc (obwohl nicht enthalten) erinnert, ist klar die Dominante. So ein feiner, zarter und gleichzeitig leckerer Wein. 2017 ist nicht ganz so extrem verspielt wie der Vorgänger. Die Finesse ist aber auch hier ganz klar vorne. Die leckere, charmante, erotische Feinheit dominiert auch den 2017er.

Gleichzeitig ist er etwas runder, sogar etwas früher zugänglich, süffiger und im positiven Sinne etwas einfacher, ohne jedoch an Charme und berausender Erotik zu verlieren. Eine Ode an die Freude, ohne jedoch ganz die absolute Größe des 2016er zu erreichen. 95–96/100

Gerstl: Der erst 2017er, der wir probieren und der Duft verspricht einiges, das ist der Duft eines ganz grossen Weines aus einem ganz grossen Jahrgang, ein sinnliches Fruchtbündel, schwarze Frucht vom Feinsten, der strahlt wie ein grosser Burgunder aus dem Glas, das ist pure, hochkonzentrierte Raffinesse, irre komplex, sagenhaft raffiniert, ich könnte die Nase baden in dieser himmlischen Duftwolke. Am Gaumen verblüfft mich der Wein total, geniale Frische und köstliche Extraktssüße in perfekter Balance, ein sinnliches Fruchtelixier, ein eindrückliches Energiebündel, der Wein ist zu 100% im neuen Holz ausgebaut, steckt das total weg, man spürt nicht den Hauch von Holz, und es ist alles andere als ein mächtiger Wein, der tänzelt leichtfüssig über den Gaumen, was ist das ein raffinierter Kerl, ich bin hin und weg. Vielleicht ist der sogar noch einen Hauch raffinierter als der sensationelle 2016er, die Tannine sind eine Spur feiner. Dominique Leandre Chevalier: "Kein Umzug, kein Stossen, keine Filtration, ein wenig Bâtonnage, sonst gar Nichts, vor allem keine Extraktion, wir setzen total auf Finesse." 19+/20

🍷 2016 Château Le Queyroux Le Joyau / Côtes de Blaye

Lobenberg: Die Cuvée Joyau, der Hauptwein von Dominique, war in 2015 einer der absoluten Überflieger in seiner unglaublich leichten, berausenden 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 präserter, 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 berausend 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

🍷 2017 Château Le Queyroux 100% ProVocateur / Côtes de Blaye

Lobenberg: Das ist ein 100%iger Petit Verdot. Ein Wein von Dominique Leandre-Chevalier und von Château le Queyroux. 10.000 Stöcke pro Hektar dicht. Manche Stücke mit sogar 33.000 Stöcken pro Hektar. Petit Verdot aus diesen zwei unterschiedlichen Pflanzdichten von 10.000 und 33.000. Der Weinberg ist Ende der 90er Jahre angelegt worden und besteht zu 100% aus einer selbst veredelten Selection Massale aus Petit Verdot Reben. Der Wein ist auf einem ehemaligen Steinbruch gepflanzt, also Sand und Lehm auf reinem Kalkstein. Nur 0,3 Hektar, es gibt nur 600 Flaschen pro Jahrgang. Dominique Leandre-Chevalier ist in meiner Erfahrungswelt so ziemlich der einzige Erzeuger, der aus Petit Verdot so etwas Charmantes herauszaubern kann. Die Petit Verdot bringt ja von Hause aus diese hohe Würze und extreme Säure mit. Sie wird im Bordeaux normalerweise als Bestandteil des Blends dazu genommen, um eben diese Kraft, Power und diesen säurebeladenen würzigen Druck dazu zu bringen. So ähnlich wie es die Spanier im Rioja mit der Graciano machen. Aber diese winzigen Erträge aus mehr als 10.000 Stöcken pro Hektar und diese kleinsten Mengen werden bei Dominique zu einem Ereignis der be-

sonderen Art, und auch zu einem extrem leckeren Wein. Das trifft naturgemäß für 2017 zumindest in der leckeren, warmen, runden Ausprägung noch mehr zu als für den extrem gigantischen 2016. 2017 kommt die Wärme, Fülle und Rundheit dazu. Der Wein ist vom ersten Schluck an extrem charmant und hat trotzdem diese sehr eigene individuelle Aromatik eines Petit Verdot. Maulbeere, Holunder, etwas Cassis, süße, schwarze Kirsche. Eine Brombeere, die fast wie eine schwarze Himbeere schmeckt. Und dann ungeheurer Zug im Mund. Wahnsinnige Spannung und Länge. Trotzdem immer charmant bleibend. Lecker mit großer salziger Länge, hoher Säure und einer Krautwürzigkeit, wie sie nur Petit Verdot ausdrücken kann. Wie schon der 33333 ist auch der 100% ProVocateur von Dominique eine Bereicherung in jeder Blindverkostung. Aber niemand wird je erraten, was das ist. Und anders als beim 2016er, der so polarisierte, ist der 2017er in seiner großen Wärme und Fülle einfach weicher und opulenter. Trotzdem hat er diese extreme Ausdruckskraft, aber er ist einfach süffiger und trinkiger. Von 2017 kann man die Flasche auch allein schaffen, von 2016 war das fast nicht möglich, weil er so überwältigend war. 2017 wird der ProVocateur wie schon der 33333 früher zugänglich sein, und er wird ein Spaßmacher für alle darstellen. Trotzdem hat er diese unendlich starke Ausdruckskraft und diese Strahlkraft in seiner Mineralität und seiner würzigen Individualität des Petit Verdot. Großer Stoff allemal, und vielleicht sind beide Spezialweine in 2017 von Dominique publikumsgeeigneter als die beiden Extremisten aus 2016. 96–98/100

Gerstl: Der 100% Petit Verdot. Das ist kein Klon, die Reben wurden auf dem Weingut veredelt. Der erinnert mich im Duft an einen ganz grossen Portwein, ein kleines Fruchtmonster, dennoch dominiert die Frucht die feinen Kräuternuancen in keiner Weise und auch die raffinierte Würzigkeit kommt in voller Schönheit zur Geltung. Im Antrunk ist es effektiv ein kleines Monster, da ist geballte Kraft, enorme Konzentration, aber Dominique Leandre-Chevalier bringt selbst dieses Kraftpaket zum Schweben. Waren die ersten Jahrgänge noch echte Brocken, so ist das jetzt eine verspielte Tänzerin, die Sinne berauschend, einfach himmlisch, mit Worten eigentlich gar nicht zu beschreiben, das ist ein himmlisches Elixier und der Beweis, dass auch auf unserer Welt ausserirdische Dinge möglich sind. 20/20

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

Lobenberg: 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 dicke 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

🍷 2017 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

demzufolge 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 2–3 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. Mit diesem Wein treibt Dominique Leandre-Chevalier seine leicht spinrige Verspieltheit auf den Höhepunkt. Er pflanzt 33.333 Stöcke auf einen Hektar. Das ist sogar nicht mal mehr mit dem Pferd bearbeitbar, so dicht stehen die Reben. Der Ertrag pro Stock ist so ungeheuer winzig, aber in Nase und Mund findet sich auch im 2017er nicht die erwartete Hyperkonzentration. Keine Wuchtbrumme, sondern nur unendliche Feinheit. Ein reinsortiger Merlot, der wie ein ultrafeiner Pomerol riecht, aber der in seiner Himbeerigkeit im Grunde eher an Cabernet Franc erinnert. 2017 etwas wärmer als 2016, etwas üppiger, etwas runder. Und wenn 2016 mehr an Ausone erinnert, in dieser totalen Puristik der Cabernet Franc, so sind wir hier in der Nase eher bei Cheval Blanc oder sogar bei Vieux Château Certan, was es ja mit der Ähnlichkeit der Böden durchaus treffen könnte. Nochmal: Das Verblüffende ist, dass es nur Merlot ist, aber wie Cabernet Franc oder ein Musigny aus Burgund riecht. So zart, so fein, so verspielt und trotzdem warm, reich, dicht und süß. Himbeere vorne, da kommt schwarze und rote Kirsche. Ein ganz kleines bisschen süßes Cassis, Maulbeere. Aber rote Frucht bleibt vorne. Warme, reife Zwetschge. Sehr fokussierter Mund. Nicht ganz so breit gefächert wie die Nase. Sondern eher geradeaus laufend. Auch hier mehr Konzentration auf Kirsche. Schwarzkirsche, ein bisschen Sauerkirsche. Aber auch hier steht die Verspieltheit im Vordergrund. Der Wein changiert zwischen seiner sehr lebendigen Säure und der in 2017 durch die Reife bedingten schönen Fülle, ohne jedoch jemals fett zu sein. Der Wein ist nicht breit sondern bleibt ein zartes Wunderwerk trotz seiner cremig, süßen Fülle. Erst im zweiten und im dritten Schluck offenbart sich seine unglaubliche Tiefe und seine dahinter schlummernde Kraft, denn die Tannine sind total geschliffen. Alles ist seidig und samtig; wobei Seide gegenüber dem Samt dominiert. Salzigkeit, steinige Expression kommen dazu. Der Wein hallt lange nach und trotzdem bleibt er am Ende ein hochklassiges Leckerli. Er ist früh trinkbar. Er befriedigt anspruchsvolle genauso wie nicht ganz so erfahrene Trinker, denn der Angang, diese verführerische Leichtigkeit des Seins, dominiert den Wein. Reinspringen, sich wohlfühlen. Für jede Frau und jeden Mann. Und zwar sehr früh. 2017 macht mit seiner Reife aus dem anspruchsvollen Finessewunder auch gleichzeitig eine unbeschwertere Schönheit. 97–98+/100

Gerstl: Man kann es mit seinen Sinnen kaum erfassen, was da abgeht, wir waren mit dem 11'111 schon im Weinhimmel angelangt, aber hier ist – auch wenn das eigentlich gar nicht möglich ist – einfach nochmals von allem etwas mehr, meine Gänsehaut intensiviert sich nochmals deutlich, es elektrisiert mich förmlich, das ist ein geradezu ausserirdischer Duft, von unbeschreiblicher Schönheit und Vielfalt. Der Wein treibt mich fast in den Wahnsinn, er ist ganz klar nochmals konzentrierter, voller, reicher, komplexer und tiefgründiger als der 11'111, aber – und das ist das Erstaunliche – er ist auch noch einen Hauch feiner, zarter, filigraner, raffinierter, das ist ein echtes Wunder der Natur. Höchste Konzentration bei gleichzeitig höchstmöglicher Leichtigkeit, das ist es was



grosse Weine auszeichnet und ich kenne viele grosse Weine dieser Welt, aber in dieser Vollendung nur sehr wenige. Das ist der 8. Jahrgang dieses Weines, 2010 war der erste. 20/20

🍷 2016 Château Le Queyroux 33333/Côtes de Blaye

Lobenberg: 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

Ducru Beaucaillou



🍷 2017 Château Ducru Beaucaillou 2ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Auch hier keine Frostschäden. Wunderschöne, rauchige, schwarze Nase mit Veilchen, Flieder und feiner Lakritze. Stoffig. Auch im Mund ziemlich dicht, ziemlich konzentriert. Druck ist da. Schöne Länge, mehr schwarze als rote Frucht. Gute Säure und Frische. Insgesamt anständiger Ducru Beaucaillou, ohne ganz an die beiden Highlights der beiden Vorjahre anschließen zu können. Eher eine wärmere, etwas dichtere Version des 2014er. Schon ein bisschen hinter Léoville Las Cases zurückbleibend, aber beide sind natürlich nicht das was 2016 gewesen ist. Ducru macht auf jeden Fall Spaß und wird sehr schön zu trinken sein. 95–97/100

Suckling: Holy... This is so powerful and dense with amazing depth of fruit and beautifully ripe tannins. Full body, layers of fruit and tannins. It's has a long finish but then kicks off at the end. Remains classic in style. 97–98/100

Parker: There was no frost at Ducru-Beaucaillou in 2017 due to its proximity to the estuary. This barrel sample comes from the final blend, which was made in early 2018. Composed of 90% Cabernet Sauvignon and 10% Merlot and sporting a deep garnet-purple color, the 2017 Ducru-Beaucaillou is intensely scented of blackcurrant cordial, blackberries and lavender with hints of crushed rocks, iron ore, rose hips and Provence herbs plus touches of wood smoke and

sandalwood. Medium-bodied, very firm and grainy in the mouth, it possesses lovely freshness, lifting the intense flavors, finishing long and minerally. Sporting an incredible core of muscular mid-palate fruit, this wine should age incredibly. 95–97+/100

Gerstl: Das ist sehr edel, was mir da entgegen strahlt, das ist Ducru in Hochform, duftet superfein und elegant, einen sehr typischen grossen Ducru ankündend. Auch am Gaumen die pure Eleganz, das ist superfein, einfach köstlich, ein Ducru wie Samt und Seide, verführerisch aromatisch und von eindrucklicher Präzision. So liebe ich diesen Wein über Alles, das ist stilistisch genau so wie damals die grossen alten Ducru am ehesten gleicht er dem 1966er oder den unglaublichen 1978er. Oder mit anderen Worten, ich hoffe, mir die eine oder andere Flasche dieses 2017ers leisten zu können, denn er wird auch relativ jung schon viel Trinkspass machen. 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 jetzt 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

Duhart Milon Rothschild

🍷 2017 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. Duhart Milon Rothschild 2017 weist keine Frostschäden auf, wie alle Weine nahe des Flusses. 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot. Ernte in der letzten Septemberwoche. Wie immer ist Duhart Milon der bessere Zweitwein von Lafite Rothschild in der gleichen Stilistik. Für mich immer besser als Carruades de Lafite. Sehr Cabernet-lastig, sehr rotfruchtig, sehr feine Nase. Ganz feine, helle Lakritze. Überhaupt nicht drückend. Himbeere, Erdbeere, Hagebutte. Dann auch rote Johannisbeere. Schöner, schlanker Mund. Sehr elegant. Insgesamt, was auch schon 2016 der Fall war, ist Duhart Milon unglaublich elegant und voller Finesse. So ein tänzelnder Wein. 2016 kam noch eine Größe dazu, die jedoch 2017 nicht ganz hat. Aber die Feinheit und das Tänzelnde sind ohne Zweifel genauso vorhanden. Ein Traumwein. Ein Burgunder in Sachen roter Frucht, in Sachen Johannisbeere. Minimaler Kirsch-Unterbau, aber die Johannisbeere dominiert ganz klar. Das ist eine große Freude diesen so finessenreichen, tänzelnden Wein zu trinken. Ich mag Duhart Milon sehr. Das ist schicker Stoff, wengleich auch nicht ganz billig. 92–93+/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine Herzkirschen, ein Hauch von Schokolade, angenehmes Brombeerkonfit. Frisch, elegant, dunkle Beerenfrucht, feine, integrierte Tannine, mineralisch, lebendig, gute Komplexität, ein anregender Speisenbegleiter. 91/100

🍷 2016 Château Duhart Milon Rothschild 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: 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. Tänzeln, 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

Durfort Vivons

🍷 2017 Château Durfort Vivons 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Schöne blumige, florale Nase. Flieder und Veilchen im ersten Ansatz. Schwimmend in schwarzer Kirsche. Gute Fülle ausstrahlend. Duftig, weich, schwarzfruchtig. Aber etwas spröder Mund. Ich will nicht sagen, dass wir zurück fallen in die Jahre vor 2015. 2016 war Durfort Vivons dann erstmalig richtig gut, aber der 2017er ist jetzt nicht der totale Burner. Wie gesagt, die Tannine sind trotzdem reif, die Frucht ist reif. Er zeigt eine gute Mineralität und mittlere Länge. Verhält allerdings relativ schnell. Ich würde sagen, es ist ein guter Margaux ohne besonders auffällig zu sein. Unteres Mittelfeld. 90–91/100

Winespectator: Charming and stylish, showing bright floral lift throughout while red currant and raspberry fruit, along with mineral and rooibos tea notes, glide through the silky finish. 89–92/100

🍷 2016 Château Durfort Vivons 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Für das Bioweingut Durfort Vivons 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

Dutruch Grand Poujeaux

🍷 2017 Châteaux Dutruch Grand Poujeaux

/Moulis und Listrac

Lobenberg: 2017 gab es einen hohen Frostverlust. 60% Verlust, nur noch 40% werden erzeugt. Der größte Verlust betraf die Merlot, das heißt 2017 ist der Cabernet Anteil über 70%. Das Ganze hatten wir schon beim Nachbarn Poujeaux, und dieser hohe Cabernet-Anteil in einem so reifen Jahr verleiht beiden Weinen Flügel. Poujeaux selbst hat den besten Wein seiner Geschichte für mich gemacht, ganz so gut ist es bei Dutruch nicht, aber der Wein ist schon sehr fein. Er ist eben nicht schwarzfruchtig, sondern Cabernet-like rotfruchtig. Wir haben neben Kirsche relativ viel Johannisbeere, Zwetschge. Typische Cabernet-Aromen. Aber eben alles reif, keine grüne oder rote Paprika. Höchstens ein

bisschen Chili. Der Wein hat insgesamt nicht die Größe die der 2016er hatte, aber er ist fein, er ist elegant, er ist lecker, ausgesprochen köstlich. 91–92/100
Suckling: A tangy and medium fruity red with dark-berry, lemon and plum character. Medium body and a straightforward finish. 87–88/100

🍷 2016 Châteaux 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 Sebastian 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

L'Église Clinet

🍷 2017 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 ein Nachbar, und direkt innerhalb dieses Weinbergs liegt der Clos de la Vieille Église von Trocard. Das war mal 1 Weingut. Église Clinet umgibt diesen Weinberg, eine Kuriosität der Erbteilung der Vergangenheit. Es sind 4,2 Hektar. 40 Hektoliter pro Hektar. 80% neues Holz, Ernte erfolgte zwischen dem 12. und 22. September für Merlot, Cabernet Franc danach. Der Ertrag war bei Église Clinet, obwohl keinerlei Frostschäden auf diesem Kalksteinplateau auftauchten, etwas geringer durch die Trockenheit. Also ein schon sehr verringertes Ertrag. Die Nase schon eindeutig von 90% Merlot dominiert. Sehr fein. Die Cabernet Franc bringt einen kleinen Himbeer-Touch unter die satte schwarze Kirsche nebst einem Hauch Eukalyptus. Veilchen, Flieder. Aber insgesamt recht dicht und versammelt. Trotzdem fein. Toller Gripp im Mund. Wunderbare Mineralität. In diesem Ausdruck ähnelt er dem direkten Nachbarn Clos de la Vieille Église. Beide Weine sind allerdings im Gesamtoutfit nicht ganz die Klasse von 2016. Etwas unruhig, etwas hin- und herspringend. Aber schon gewaltiger Bumms, Faust im Samthandschuh, und vor allem viel Salz, viel Mineralität. In der Harmonie könnte das letzte Quäntchen noch dazu kommen. Da sind die entfernteren Nachbarn von Vieux Château Certan dieses Jahr offenbar überlegen. Ich finde, Église Clinet ist ein sehr guter Pomerol und ein sehr guter Wein, aber nicht die Klasse der beiden letzten Jahre. 95–97/100

Suckling: This really rolls on the palate with fantastic fruit and tannins. Full-bodied, structured and layered. Long, long finish. Impressive all the way. 97–98/100

Parker: A blend of 90% Merlot with 10% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2017 L'Église Clinet opens with crème de cassis, black forest cake and preserved plums notes with suggestions of underbrush, lilacs and star anise plus an invigorating spark of Bing cherries. Medium to full-bodied and built like a brick house with very firm, ripe tannins and very refreshing acidity supporting the tightly wound muscular fruit, it finishes with epic persistence and bags of energy. This will be extremely long lived! 96–98+/100

Pirmin Bilger: Unheimlich dicht intensiv duftend nach perfekt reifer Kirschfrucht, Cassis, Lakritze dazu wunderschöne florale Nuancen nach Lavendel. Zart zeigen sich auch feine Holznoten in der Nase. Am Gaumen zeigt er ein unglaublichen weichen cremigen Körper mit samtigen Taninen ausgestattet. Viel Kirsche, etwas Schokolade und Kräuter zeigen sich auf eine anmutende Art und Weise. Der Wein gefällt mir sehr gut, hat er doch diese dichte Aromatik, gepaart mit einer guten Frische und einer noblen Eleganz. 19/20



🍷 2016 Château L'Église Clinet/Pomerol

Lobenberg: 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

Enclos Tourmaline

🍷 2017 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. Unbezahlbares 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. 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 Je*ro*me Aguirre. 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.

2017 gab es große Frostschäden. Enclos Tourmaline besteht eigentlich aus drei Plots. Der teuerste Anteil auf dem Plateau liegt direkt neben Le Pin und Trotanoy. Dieser war komplett vom Frost umgefallen. Alles andere musste man leider rausnehmen, das heißt die Gesamtmenge von Tourmaline liegt unter 2.000 Flaschen. Das wird sicher ein Hauen und Stechen um die Bezüge geben. 3,57 pH-Wert. Nach den Saint-Emillions der Kwok-Gruppe um Tour Saint Christophe ist die Nase dieses Pomerols fast ein Wunderwerk in schwarzer Feinheit. Es ist immer wunderbar so super elegante Pomerols nach den intensiv und leicht anstrengenden Wuchtrumpfen aus Saint-Emillon zu probieren. Wir haben hier nur sanfte, schwarze Kirsche mit Himbeere, Flieder, etwas Veilchen, Maiglöckchen. Die Nase macht so viel Freude, man könnte reinspringen so fein ist es. Der Mund ist dann ziemlich fokussiert. Auch hier ist die Schwarzkirsche die Dominante. Aber Mund und Nase und Augen ziehen sich zusammen ob der hohen Intensität. Ob dieser pikanten Ausprägung. Dieses Spiel zwischen der famosen Frische und der feinen Süßen ist wirklich berauschend. Tolle Länge, viel Salz. Vor dem Gaumen hätte ich den Wein deutlich sanfter erwartet. Hier kommt dann doch sehr hohe Intensität und Länge, sehr viel Gripp. Aber die Tannine sind total seidig, es gibt überhaupt nichts Hartes. Das Wort Extraktion wird in diesem Team komplett klein geschrieben. Das ist nur der Traubensaft mit nicht besonders starker Pressung. Bei aller Intensität ist der Wein total unanstrengend, sondern einfach frisch und lecker. Zärtlich und bleibt trotz ob seiner Mineralität und seiner salzigen Länge lange haften. Eindrucksvoll, schick und super schön zu trinken. Wirklich ein toller Trinkfluss. Nicht die extraterrestrische Größe des 2016ers, aber ein wunderbarer Pomerol. 96–97/100

Suckling: This is very structured and dense with ripe tannins and an encompassing mouthfeel for the vintage. Full-bodied, layered and rich. Beautiful fruit and intensity. Only 2,500 bottles made. 95–96/100

Pirmin Bilger: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc – 35% neues Holz. Eine kühle, zart ätherische Aromatik mit geballter schwarzer Frucht zeigt sich in einem ultrafeinen, eleganten Kleid. In der Nase kommt der ganz zart und elegant daher, dahinter steckt aber eine vibrierende Kraft. Auch am Gaumen zeigt sich der Wein zuerst auf einer ganz zarten und eleganten Seite. Nach und nach entfaltet sich aber die Kraft der perfekt reifen Frucht und zeigt seine ganze Pracht. Ein kraftvolles Tanningerüst in perfekter Ausführung. Trotz der Intensität der Aromatik ist doch diese wunderschöne Feinheit, diese erhabene Noblesse die dominierenden Elemente. Je länger der Wein im Glas ist, desto besser erkennbar wird seine Klasse. 19/20

Jeb Dunnock: The flagship 2017 Enclos Tourmaline comes from a tiny, one-hectare parcel of vines (purchased from Château La Patache in 2012) located right across the road from Château Clinet. This is all clay soils and the wine is 100% Merlot brought up in new French oak. As always, this is a blockbuster styled effort that boasts a saturated purple/black color as well as a huge nose of chocolaty black and blue fruits, licorice, graphite, and earth. With full-bodied richness, a ripe, opulent texture, and sweet tannin, it's a powerhouse from this vintage that mostly produced mid-weight, elegant wines. The vineyard manager and winemaker here is the talented Jérôme Aguirre, who previously worked at Christine Péré-Vergé's vineyards in Pomerol. 93–96/100

l'Etampe

🍷 2016 Château l'Etampe Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Die Merlot und Cabernet Franc für diesen biodynamisch erzeugten Wein aus der winzigen Parzelle bei Cheval Blanc und Figeac wachsen auf Sand und Lehm-Böden. Das Durchschnittsalter liegt hier bei ca. 30 Jahren. Ernte ausschließlich von Hand. Vinifikation in Barrique und Inox-Stahl. Reifung in 30% neuem und zu 70% in gebrauchtem Holz. In der Nase haben wir satte Kirsche und feine Himbeere, so lässt sich die Frucht wohl am besten charakterisieren. Ein Hauch Holunder, schwarze Kirsche und Cassis nebst feiner Lakritze und Minze weht rüber. Dazu eine sehr feine, elegante Note von Vanille, Süßholz und feinen Wiesenkräutern. Auch im Mund Kirsche voll, verschiedene

Waldbeeren, Himbeere, wieder eine Spur Holundersaft. Und dazu eine leicht schwebende medizinale, oder besser Gin- Wachholder-Note. Das bringt gerade im Finale einen Hauch fruchtige Bitternoten mit. Der Wein trägt lange nach, die Tannine sind noch eine Spur zu jung, aber man sieht wohin die Reise geht. In 3 bis 4 Jahren wird das alles rund und in sich stimmig sein. Schön ist schon jetzt die kraftvolle, aber nie breit werdende Frucht. Eine tolle Neuentdeckung eines echten Kleinods. 94–95/100

L'Évangile

🍷 2017 Château L'Évangile/Pomerol

Lobenberg: Auf Évangile hat man 50% aller Weine durch Frost verloren. Das Meiste im Bereich wo das Plateau hinunter läuft in eine Senke Richtung Cheval Blanc, die dort ebenfalls große Frostverluste zu verzeichnen hatten. Die verbleibenden 50% stammen nur aus den ersten Ausrieben, nichts was nach dem Frost wiederkam. 2017 ist im Charakter völlig anders als 2016. 2017 zeigt sich mit einer unglaublich dichten, reichen Wolke warmer, üppiger Frucht. Fast schon fett und trotzdem fein dabei. Ganz reife Pflaume neben Zwetschge, Cassis und vor allem ganz viel Veilchen und Lakritze. Sehr opulent, aber trotzdem auch fein. Sehr aromatisch. Die Nase ist wunderschön, aber eben völlig anders als dieser extrem stylische Jahrhundertwein 2016, der so unglaublich schick war. Hier haben wir 2017 eher einen Blockbuster. Auch der Mund hat viel Lakritz und Veilchen. Cassis, Brombeere, Maulbeere. So schöne süße Frucht. Die Augen ziehen sich zusammen ob dieser hohen Intensität der Aromatik. Ganz viel Schwarzkirsche mit wunderbarer Säure darunter. Lang, dicht. Hier haben wir viel mehr klassischen Pomerol wie wir es erwarten, und nicht wie 2016 in dieser abgehobenen Version für die Ewigkeit. 2017 ist ein dichter, voluminöser, fetter, und trotzdem total feiner und raffinierter Pomerol. Das trifft es schon verdammt gut. Ich hätte nicht erwartet, nach den vielen auch ernüchternden Verkostungen, die ich bisher hatte, einen so grandiosen Évangile zu probieren, aber nachdem wir gerade zuvor schon bei Cheval Blanc einen so grandiosen Wein hatten, muss ich sagen, dass diese Ecke hier verdammt gut gelungen ist. Was wird es dann erst auf VCC werden? Dieser Teil Pomerols ist superb. 97–98/100

Suckling: Very fine and velvety tannins in the mouth with juicy fruit that gives dark-berry, chocolate and spice character. Medium to full body. Bright acidity. Harmonious and very pretty. Pure merlot. Reminds me of the 2012, but shows a little more ripeness and suppleness. 94–95/100

Pirmin Bilger: 100% Merlot. Die Ernte fand zwischen dem 4. September und 3. Oktober statt. Aufgrund des Frostes hatte man 50% Ausfall auf Évangile. Der Wein strahlt eine geballte Kraft nach schwarzer Frucht aus. Kirsche, Cassis, etwas Lakritze, dazu cremige Schokolade und noble Kräuter. Dichter, cremiger Körper mit einem wunderschönen Schmelz ausgestattet. Das ist noble, reife Frucht mit einer feinen zarten Eleganz. Dann zeigt sich eine tiefgründige Frische und immer wieder kommt die herrliche Aromatik, auch etwas Schokolade, vor allem ganz viel Kräuter. Genial diese Länge dieses intensiven Weinerlebnisses. 19+/20

Parker: The 2017 L'Évangile is deep garnet-purple in color, featuring a profoundly scented nose of plum preserves, smoked meats, chargrill and cigar box with touches of licorice, tapenade, tar and truffles plus an earthy waft of underbrush. The palate is medium to full-bodied with a lovely purity of black and blue fruits, accented with baking spice notions and framed by plush tannins that offer just the right amount of provocative grip, finishing long and earthy. 93–95/100

🍷 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 wichtig, 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 wichtig, 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

Faugeres

🍷 2017 Château Faugeres Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Weingut des Schweizers Silvio Denz am Rande der Appellation Saint-Émilion zu Castillon. Gute Lage. Der Wein aber etwas spröde, im Mund nicht stimmig, unbalanciert. Ich weiß auch nicht was hier schief ging. Ich finde 2017 ziemlich schwach. 88–89/100

Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung, frische Herzkirschen, rotbeerige Nuancen, zart nach Orangenesten, einladendes Bukett. Elegant, mittlerer Körper, rotbeeriger Touch, seidige Tannine, frisch und animierend, ein vielseitiger Speisenbegleiter. 91/100

Ferrière

🍷 2017 Château Ferrière 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Ferrière bestätigt aufs Eindrucksvollste die gute Positionierung der Appellation Margaux in diesem Jahr. Warm und reich, üppige schwarze Frucht. Tolle Veilchen-Nase, Lakritze, nicht zu fett, aber üppig, rund und hocharomatisch in schwarzer Kirsche und Brombeere, die sich unter die Lakritze schieben. Schöne reife Cabernet im Mund als erste Dominante. Auch hier wieder so satte Schwarzfrucht. Schwarze Kirsche, Brombeere, auch ein wenig Cassis. Aber insgesamt eher rund und fast fett bleibend, ohne jedoch übermäßig süß zu sein. Die Lakritze ist im Mund etwas zarter als in der Nase. Das Ganze schiebt gut, macht Freude. Viele Margaux sind in diesem Jahr extrem saftig und süffig. Das wird in 5–10 Jahren eine Freude sein, einen Margaux 2017 zu trinken. Allerdings wird dann 2016 mit Leichtigkeit vorbeiziehen. 93–94+/100



Suckling: A very precise and center weighted red with very attractive blackberry and blueberry character. Tight and long. Demeter certified biodynamic. 93–94/100

Weinwisser: 79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot. Dichtes Purpurgranat mit lila Rand. Aromatisches Bouquet mit Brombeeren und duftigem Veilchen, dahinter Lakritze und Schattenmorellensaft. Am Gaumen mit seidiger Textur und stützendem Tannin, eleganter Körper

- ganz auf Finesse ausgerichtet. Im gebündelten Finale mit viel roter Kirschfrucht und Johannisbeerengelée. Pure Eleganz – auf gleichem Niveau wie letztes Jahr! 18/20

Gerstl: Strahlt Reife aus, tiefgründiger, intensiver Duft, irre komplex, schwarze Frucht trifft auf raffinierte Würze. Ein kleines Kraftbündel, wunderbar süß, schmackhaft, hei schmeckt der gut, das ist einer der Topweine von Margaux, die Balance ist perfekt, als Fassprobe schon herrlich zu genießen, aber da steckt sehr viel Potential drin, der ist gar nicht so weit vom grandiosen 16er entfernt, qualitativ wie auch stilistisch, das ist Ferrière wie ich ihn liebe. 18+/20

🍷 2016 Château Ferrière 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: In der Nase zeigt der jetzt biodyn 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

Feytit Clinet

🍷 2017 Château Feytit Clinet/Pomerol

Lobenberg: Ein Kultweingut, ein Geheimtipp. Ein winziges Weingut in Pomerol, das in wirklich großen Jahren auch wirklich große Weine macht. Satte schwarze Frucht in der Nase. Trotzdem verhalten. Nicht fett, nicht süß, sondern eher geschmeidig rüberkommend. Der Mund zeigt verbranntes Gummi. Fast an die obere Rhône erinnernde Syrahhaftigkeit. Sehr viel extrahiert, sehr viel Holz. 2016 war er stimmig, 2017 hat er zwar Potential, aber es wurde einfach zu brutal versucht alles herauszuholen. 90–92/100

Parker: The present blend of the 2017 Feytit Clinet is 94% Merlot and 6% Cabernet Franc. Very deep purple-black in color, it gives up crushed black plums, blackberries and mulberries with hints of spice box, sandalwood and wood smoke. The palate is medium-bodied, firm, chewy and quite earthy in the mouth with just enough freshness and those spices reemerge on the finish. 90–92/100

🍷 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

Fieuzal

🍷 2017 Château Fieuzal blanc/Pessac Leognan

Lobenberg: Nicht erzeugt, Frostschaden.

🍷 2016 Château Fieuzal blanc/Pessac Leognan

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 Pfirsich, 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 Pfirsichfrüchten, Bitterorange, Mango, Avocado und Kiwi. Das macht richtig Freude. Das schwingt und ist sehr vielschichtig und komplex. Ein toller Wein. 95–96+/100

🍷 2017 Château Fieuzal rouge/Pessac Leognan

Lobenberg: Nicht erzeugt, Frostschaden.

🍷 2016 Château Fieuzal rouge/Pessac Leognan

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 macht 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

Figeac

🍷 2017 Château Figeac 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: 43% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. 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 Nachbarn Cheval und beim übernächsten Nachbarn Vieux Château Certan zum Teil auch der Fall. Auch hier wird in normalen Jahren ein großer Teil Cabernet Franc und etwas Cabernet Sauvignon verarbeitet. Das macht in nicht so reifen Jahren immer etwas Probleme, weil Château Figeac dadurch sehr verschlossen und tanninreich rüberkommt und immer viel Zeit braucht, um sich gut zu zeigen. In reifen Jahren ist Cabernet Sauvignon aber durchaus sehr ein Vorteil. Es gab aber 50% Frostverlust auf Château Figeac 2017. Die Rebsortenzusammensetzung hat sich aufgrund dieser Frostschäden entsprechend verändert. Es gibt nur die angesprochenen 10% Cabernet Franc, normal gibt es deutlich mehr. Es gibt 43% Merlot, normal sind es 35%. Dadurch ist der Cabernet-Sauvignon-Anteil nochmal nach oben gegangen und deswegen ist die Nase des Figeac 2017 etwas abweichend von 2016 und 2015. Zwar ist der Cabernet-Anteil über 50%, wir haben aber verstaunlicher Weise in der Nase aber relativ viel schwarze Kir-

sche, was sehr auf Merlot deutet. Ganz langsam kommt ein bisschen Himbeere dahinter. Cassis, Brombeere, Veilchen. Aber der Wein ist in der Nasenausprägung eher ein klassischer Sain-Émilien. Mehr klassisch als gewöhnlich. Im Mund kriegen wir dann aber die totale Wende in die rote Frucht. Unglaublich feine, zarte rote Kirsche. Zwar nicht so viel Himbeere, weil die Cabernet Franc nicht so dominant ist, aber diese zarte Kirsche, die dieses Jahr von der Cabernet Sauvignon kommt, ist so weich, sie hat totale Finesse, ist total geschliffen. Es gibt überhaupt nichts Hartes. Die Säure und die Frische sind präsent, aber nichts ist spitz. Alles ist weich. Der Wein ist ein einziges, seidiges Erlebnis in roter Kirsche mit einer kleinen Unterlagen Johannisbeere, sehr heller Lakritze und Flieder sowie einer harmonischen Salzspur in ein harmonisches Ende. Um ganz groß zu sein wie 2016, fehlt es dem 2017er Figeac etwas am mittleren Druck und an der Power. Die Tannine sind ungewöhnlich fein. Das ist ein Leckerli der allerhöchsten Güte. Ich hoffe, dass Figeac etwas günstiger ist als 2016. Dann ist er extrem empfehlenswert, weil er eine Ode an die Freude ist. Einer der saftigsten, leckersten Trinkweine des Jahres und in Saint-Émilien aufgrund seiner extrem feinen Stilistik für mich mit in der allerersten Reihe. 97–98/100

Suckling: This is a dense and layered red with blackberries, blueberries and hints of hazelnuts. Full-bodied, very tight and focused. Impressive young tannins. Velvety texture. Very pretty to taste. Juicy and delicious. 43% merlot, 47% cabernet sauvignon and 10% cabernet franc. Less franc than normal due to the frost. 95–96/100

Parker: The 2017 Figeac is composed of 47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot and 10% Cabernet Franc. Very deep garnet-purple in color, the nose sings of Cabernet Sauvignon—bright crushed black currants, blackberries and wild blueberries with wafts of lilacs, pencil shavings, tobacco, tilled earth plus a hint of bay leaves. The medium-bodied mouth is fine, elegant, minerally and incredibly vivacious with tons of energy. Bright and refreshing with firm, grainy tannins and a provocative hint of chew, it finishes with great length. This should age wonderfully. 100% new oak was used for this sample and it is very well-integrated. 94–96/100

Weinwisser: Mehr als die Hälfte wurde durch den Frost am 27. April verloren. Produktion: 48.000 Flaschen. Dichtes Purpurgranat mit violetterm Rand. Vielschichtiges blaubeeriges Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz betörende Veilchen, dunkles Malz und reife Walderdbeeren. Am cremigen Gaumen mit seidigen Tanninen, feinmehligem Extrakt und genialer Frische, zeigt eine royale Grösse. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, dunklen Schokonoten und perfekter Balance – ein wahrer Traum, diese Haute-Couture-Delikatesse aus St.-Émilien! 19/20

Gerstl: Dezent aber wunderschön klar und vielfältig im Duft, ein Traum, superzart und delikates, ein sublimes, sinnliches Parfüm. Diesen Wein muss man einfach lieben, der ist einfach so natürlich, so unkompliziert, der hat Charme ohne Ende, das ist alles andere als ein Blender, das ist einfach nur unendliches Trinkvergnügen, ein Figeac wie aus dem Bilderbuch, so typisch so klar so herrlich saftig, so superfein, so perfekt harmonisch, ein absolutes Bijou von Wein. Er erinnert sehr stark an den grandiosen 1998er, das ist schon fast sein Zwillingbruder. 20/20

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

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 ebenso 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 Ähnlichkeiten 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-Émilien. 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

La Fleur Cardinale

🍷 2017 Château La Fleur Cardinale Grand Cru Classé /Saint-Émilien

Lobenberg: Gemüse in Lakritze und Überreife. Eher schwach. 88–89/100
Suckling: A fresh and bright red with plum and currant character. Medium-bodied, tight and focused. On it. Only 1,000 mags made. 91–92/100
Jeb Dunnuck: The 2017 Château Fleur Cardinale is a tweaked blend of 45% Merlot, 35% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon that's aging in 100% new French oak. Unfortunately, due to the April frosts, there are only 1,000 magnums being produced, but it's a terrific effort that has more depth and length than most. Cassis, spicy oak, tobacco, and some graphite nuances give way to a medium-bodied, nicely concentrated, balanced 2017 that has rock solid mid-palate density, present, ripe tannin, and a good finish. Give it a few years. 90–92/100

La Fleur de Bouïard

🍷 2017 Château La Fleur de Bouïard (Lalande Pomerol) /Pomerol

Lobenberg: Le Plus wegen Frost nicht erzeugt und dieser Wein eher schwach. 89–90/100
Winespectator: Perfumy, with light sandalwood and tobacco notes leading the way for silky textured cherry and plum fruit flavors. 88–91/100

🍷 2017 Le Plus de Château La Fleur de Bouïard (Lalande Pomerol)/Pomerol

Lobenberg: Nicht erzeugt, Frostschaden.

La Fleur de Gay

🍷 2017 Château La Fleur de Gay/Pomerol

Lobenberg: Diese kleinste Parzelle des größeren Hauses La Croix de Gay, hat in großen Jahren schon einmal den Vogel abgeschossen in Pomerol. 2017 ist ein feiner, schöner, rot- und schwarzfruchtiger Mund. Passt gut, am Ende wird es aber bitter und gemüsig. Schade, das Finale enttäuscht. 89–91/100
Parker: The medium to deep garnet-purple colored 2017 La Fleur de Gay opens with earthy notions of underbrush, dusty soil and mossy bark over a core of red currant jelly and black cherries. Medium to full-bodied, firm and chewy, it has a little dip in the mid-palate but recovers slightly on the finish with some lovely fragrant earth nuances. 88–90+/100

La Fleur Petrus

2017 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, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Ziemlich wuchtige Nase. Satte Schwarzkirsche, etwas Sauerkirsche darunter auch Pflaume, Hagebutte. Würzig, feine Lakritze, aber nicht fett. Gute Mischung aus schwarzen und roten Beeren. Leicht spröder Ansatz und etwas bitter extrahiert. Mittlerer Länge, salzig, spicy. Guter Wein, aber kein ganz großer Pomerol 2017. Irgendwie über den Punkt vinifiziert. 94–95/100

Suckling: This rolls over the palate with dark berries, dark chocolate and hints of cedar. Medium to full body, tight tannins and a lovely tension. Shows finesse and beauty. 95–96/100

Winespectator: Fleshy and solid in feel, delivering warm plum and blackberry confiture notes inlaid with ample tobacco and licorice hints. There's a strong graphite streak through the finish, with admirable grip for the vintage. 93–96/100

Weinwisser: Tiefes Granat mit rubinrotem Rand. Was für eine Delikatesse mit verführerischen Walderdbeeren und reifen Himbeeren. Im zweiten Ansatz betörendes Sandelholz, duftige Veilchen und schwarze Olivenpaste. Am mittleren Gaumen mit klassischer Ausrichtung und grandioser Spannung, straff strukturiert, feinemehligen Tannin. Im facettenreichen Finale eine Explosion mit Schattentönen, roten Johannisbeeren und dunklen Schokotonen sowie einer zupackenden, aber reifen Adstringenz. Diese Schönheit ist eine Offenbarung und erinnert an den großartigen 89er! 19/20

Fombrauge

2017 Château Fombrauge Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Ein Weingut von Monsieur Margret, der auch Besitzer von Pape Clément ist. Recht üppige Schwarzfruchtnase. Gute Fülle im Mund, aber etwas eindimensional. Anständiger Saint-Émilion, aber in dieser Eindimensionalität leicht austauschbar. Trotzdem guter Wein. 91–93/100

Suckling: A tight and elegant red with very fine tannins, a medium body and a fresh finish. Shows tension and freshness. Solid for the region. 91–92/100

Winespectator: Offers nice flesh, with a mix of black currant and plum fruit inlaid with subtle black tea, graphite and anise notes. Reveals a tobacco edge on the finish. Well done. 90–93/100

2017 Château Magrez Fombrauge Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Edelweingut, von Château Fombrauges ausgekoppelt, auch vom Besitzer von Pape Clément. Eine schwarze Duftwolke, unterlegt von Blaubeeren mit Lakritze und Veilchen kommt in die Nase. Im Mund sehr viel Holz, sehr viel extrahiert. Der normale Fombrauges ist allemal schöner. Hier hat man zu viel draufgehauen. Das mag ich nicht sehr gerne. In großen Jahren mag das stimmen, aber in Jahren wie 2017 die runder, voller sind muss man einfach nicht so viel tun. 89–90/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Magrez Fombrauge delivers an expressive nose of crème de cassis, warm black plums and wild blueberries with touches of spice box, bay leaves and unsmoked cigars. Medium to full-bodied with a rock-solid frame of firm, grainy tannins and just enough freshness, it packs in the muscular fruit, culminating in a lingering savory note. 91–93/100

Fonbadet

2017 Château Fonbadet Cru Bourgeois/Pauillac

Lobenberg: Schwarz, Veilchen, schwarze Kirsche. Schön getragen, geschliffen. Nase sehr sauber, fein und elegant. Guter, stimmiger Mund. Kirsche vor

Cassis, Lakritze, Minze und Eukalyptus. Guter Schliff, poliert. Insgesamt sehr stimmiger Pauillac. Die ganze Appellation Pauillac passt einfach dieses Jahr. Kein Riese, aber feiner guter Wein. Guter Erfolg. 92–93/100

Jeb Dunnock: A 70/30 split of Cabernet Sauvignon and Merlot from the Peyronie family, the 2017 Château Fonbadet is a serious effort revealing a deep purple color as well as abundant aromas and flavors of blueberries, cassis, graphite and spring flowers. It has the classic cool minerality of the vintage, medium to full-bodied richness, and ripe tannin. Give it a few years and it should keep for two decades. 90–92/100

Parker: The tentative blend of the 2017 Fonbadet is 70% Cabernet Sauvignon and 30% Merlot. Medium to deep garnet-purple colored, it gives notions of crushed black berries, black cherries and baked plums with hints of licorice and dark chocolate plus an earthy undercurrent. The palate is medium-bodied, firm and grainy with plenty of freshness and a savory finish. 88–90/100

Fonplégade



2017 Château Fonplégade Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Harmonische Beerennase, auch im Mund gute Harmonie ausstrahlend, stimmig. Guter, netter Saint-Émilion im unteren Mittelfeld. Wird gut zu trinken sein, muss man aber nicht in der Subskription kaufen. 90–91/100

Winespectator: Open-knit, with light anise, tea and cinnamon hints leading off, followed by gently mulled cherry and plum fruit. Lively acidity is embedded on the finish. 90–93/100

Jeb Dunnock: The 2017 Château Fonplégade is 90% Merlot and 10% Cabernet Franc from a beautiful terroir not far from Pavie. It showed some aggressive tannins, but I suspect they'll soften and round out during the élevage. The color is deep purple, and it offers a terrific bouquet of cassis and currant fruits, licorice and graphite. Medium-bodied, with nicely integrated oak, a touch of minerality, and solid overall balance, it has plenty of length and oomph on the finish. I suspect 2–3 years of bottle age will be warranted and it will drink nicely for a decade or more. 90–92/100

Fonréaud

2017 Château Fonréaud Cru Bourgeois/Moulis und Listrac

Lobenberg: Fonréaud ist 2017 etwas neben der Spur. Die Nase etwas gemüsig. Etwas grün im Mund, hohe Säure, rote Frucht. Unbalanciert, es gibt schlechtere Weine, aber weit hinter den beiden Jahren davor. 87–88/100

Suckling: A juicy red with plum and light chocolate character. Medium body, fine tannins and a fresh finish. 88–89/100

Jeb Dunnock: The charming, red and black fruited 2017 Château Fonréaud is a good effort that has plenty of fruit and richness, not much complexity, and a clean finish. Drink it over the coming 6–7 years. 86–89/100

Fonroque

🌿 2017 Château Fonroque Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Château Fonroque ist ein biodynamisches Weingut, bis 2017 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 immer in der letzten Septemberwoche beginnend. 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. Der Besitzer Alain Moueix hat vor dem Jahrgang 2017 sein Château an einen reichen, französischen Investor aus Nantes verkauft, da ihm das Kapital fehlte um die aus seiner Sicht notwendigen Investitionen in weitere Qualitätssteigerungen durchzuführen und um seine verkaufswillige Tante auszuzahlen. Dementsprechend ist bei Fonroque alles in Aufruhr. Nicht nur die Gebäude werden renoviert, sondern die Investitionen betreffen vor allem auch den Keller und den Weinberg. Man kann sich nun geringere Erträge leisten. Hier soll in den nächsten fünf Jahren noch eine dramatische Qualitätssteigerung erfolgen. Die Investoren aus Nantes sind die Besitzer einer der größten Versicherungskonzerne Europas. Aber sie kauften dieses Anwesen privat. Sie sind überzeugte Verfechter der Biodynamie, also geht es hier weiter auf dem gleichen Level, nur auf höherem finanziellen Niveau. Alain Moueix musste das Weingut verkaufen, da er nur zu 50% Besitzer war. Seine Tante hat inzwischen ein Alter, sodass sie ihren Anteil verkaufen wollte. Alain Moueix konnte sich bei diesen hohen Preisen hier in Saint-Émilion den Kauf nicht leisten und so kam es eben zu diesem finalen Verkauf des ganzen Weingutes. Die neuen Investoren erlauben es, dass neue Kellergebäude errichtet werden. Es gibt mehr Platz und mehr kleinere Vergärungsbehälter, sodass insgesamt die Qualität in der Zukunft hier deutlich besser diversifiziert werden kann. Mehr Platz ist eigentlich immer ein Schlüssel für Qualität. Das Jahr 2017 auf Fonroque war natürlich auch geprägt von Frost. Allerdings hielten sich die Verluste hier in Grenzen, nur die tiefer liegenden Anteilen der Weinberge waren betroffen. Die Zweitaustriebe der Frostflächen wurden selbstverständlich nicht im Erstwein verwendet, sondern nur im Zweitwein. Der Erstwein war also nur aus unbeschädigten Trauben, die eine lange Vegetationsperiode durchliefen. Denn der Austrieb war wie bekannt schon sehr früh. Die Blüte bereits Mitte Mai und die Ernte dann Ende September. Der große Regen Anfang September beeinflusste die Qualität auf Fonroque nicht besonders, denn man konnte danach noch mal gut drei Wochen bis zur Ernte warten. Vor dem großen Oktoberregen war dann alles geerntet. Der Ertrag ist allerdings um ca. 40% geringer als 2016. 2017 hat 93% Merlot und 7% Cabernet Franc. Die Beeren waren durch das Zuwarten im September entsprechend klein und dickschalig und nicht so verdünnt, wie an manch anderer Stelle. Die Nase ist extrem würzig. Lorbeere, etwas Wachholder, Unterholz. Hinzu kommt viel schwarze, satte Frucht und durchaus auch Wucht. Der Wein hat eine hohe Spannung und viel Gripp. Das setzt sich im Mund fort. Enorme Frische. Die Merlot ist hier sehr kraftvoll, druckvoll. Die Biodynamie, die hier schon so lange betrieben wird, tut das Übrige um eine hervorragende Balance zu schaffen. Eine sehr hohe Intensität. Und ein wunderbares Verhältnis der frischen Säure mit der kraftvollen, fast süßen Frucht. Aber nie wird etwas fett, sondern die Spannung und diese enorme Lebendigkeit sind eigentlich das Hauptmerkmal. Toller Terroir-Abdruck. Sehr lang, am Ende salzig. Wieder diese hohe, krautwürgige Intensität. Das ist ein richtiger Charakterwein aus winzigen Erträgen, die um 30 hl/h lagen. Reif und spannungsgeladen zugleich. Ich bin extrem positiv überrascht und hoffe darauf, dass 2017 noch mehr solcher genialen Weine hervorbringt. 92–93/100

Suckling: Tight and fruity with chocolate and dark-berry character. Medium-to full-bodied and layered. Very pretty. Better than 2016. 90–91/100

Jeb Dunnock: Made from 93% Merlot and the rest Cabernet Franc, the 2017 Château Fonroque has a beautifully complex nose of Christmas spice, fruit cake, sweet oak, and beautifully ripe red and black fruits. With medium to full-bodied richness, a rounded, seductive texture, and sweet tannin, it's an impressive 2017 that should easily end up being an outstanding wine. 90–92/100

🌿 2016 Château Fonroque Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: 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 das 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

Fontenil

🌿 2017 Château Fontenil/Fronsac

Lobenberg: Erstaunlicherweise leichte Gemüsenote auf viel Kirsche. Angenehmer, runder Mund. Schöne Finesse. Kirsche und Zwetschge. Der Wein macht durchaus Freude, ist ein schöner Fronsac. Zwar hinter MHL, aber durchaus auf der gleichen Höhe wie La Vieille Cure. Ein schöner Wein. 91–92+/100

Wine Enthusiast: Ripe with generous tannins and rich fruit, this is a soft, juicy wine full of blackberry notes. The wine will develop quickly and be ready to drink from 2022. 87–89/100

Parker: The 2017 Fontenil is deep garnet-purple in color and sports warm blackberries, cassis and plums notes with an earthy background and a waft of baking spices. Medium-bodied with soft tannins and refreshing acidity, it has plenty of juicy fruit and good length. 88–90/100

La Gaffelière

🌿 2017 Château La Gaffelière Grand Cru Classé B/Saint-Émilion

Lobenberg: Gute schwarze und rote Beerenfrucht, stimmiger Wein. Gut gemacht auch im Mund. Nicht zu viel Holz. Frucht passt, mittlere Länge. Austauschbarer, guter, anständiger Saint-Émilion des unteren Mittelfelds. 90–91/100

Winespectator: Offers a solid blast of warm plum and blackberry preserve notes, along with a slightly hefty roasted apple wood frame. Lightly dusty tannins line the finish. The fruit core is solid but needs to push through a bit more. Wait and see. 89–92/100

NM: The 2017 La Gaffelière has quite a high toned, floral, crème de cassis and black cherry scented bouquet that feels well defined, although the oak sticks out at the moment and will require several years to be absorbed. The palate is medium-bodied with quite bold tannin, layers of blackberry and black cherry fruit laced with graphite and spices. It feels like a solid La Gaffelière but it needs to manifest more elegance on the finish. However, I appreciate the purity of this Saint-Émilion and its persistence. 90–92/100



🍷 2017 Château Gaillard Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: 2017 gibt es keinen Wein. Alles verfroren. Unbedingt vom best ever 2016 nachlegen.

🍷 2016 Château Gaillard Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Dieses Weingut gehört auch Cathérine Papon-Nouvel, der auch Clos St Julien und Petit Gravet Ainé gehört. Auch dieses Weingut ist bio. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. 40–50 Jahre alte Reben auf Sand-, Lehm-, Kalksteinuntergrund an den Südhängen St Emilions. 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, berauschende 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

La Garde

🍷 2017 La Garde Blanc/Pessac Leognan

Lobenberg: Litschi, Birne, Zitronengras. Sogar ein bisschen weiße und fast rote Johannisbeere in der Nase. Unglaublich duftig, fast ein kleiner Muscat-Touch dabei. Hohe Intensität im Mund. So frisch, und trotzdem keine spitze Säure. Poliert, feines Holz darunter. Ein Wein, der auf mindestens gleicher Höhe ist wie der tolle weiße Pontac Monplaisier. Das ist ein traumhaft gelungen, perfekt verwobener Pessac-Leognan aus diesem grandiosen, frischen Jahr 2017. Feine salzige Mineralität dabei und das Ganze hocharomatisch. Das ist eine große Ode an die Freude, das ist wie Pontac Monplaisier in weiß, noch klar vor Clos Floridène, aber natürlich klar hinter Malartic La Graviere, Domaine de Chevalier und all den Superstars, ein unbedingter Muss-Kauf, weil der Wein auch nicht sehr viel kostet und unbedingt Potenzial für mindestens 15 Jahre hat. Ein grandioser Weißwein. 94+/100

Suckling: This is very linear and really energetic with a driven acidity and tight and compact fruit. Full-bodied yet remains so agile and bright. The lemon-zest and salty character is impressive. Only 10% new wood here. 93–94/100

Gerstl: Der Duft ist ein Traum, herrlich erfrischend mit seiner verführerisch frischen Zitrusaromatik, traumhaft floral, unglaublich vielfältig, ein wunderschönes, sinnliches Duftbild. Irre Rasse am Gaumen, trotzdem bleibt er sanft mit seinem cremigen Schmelz, das ist ein Superwein, der klar beste weiße La Garde, den ich kenne. Der tänzelt, der singt der hat Charme ohne Ende, ich bin ja etwas von den weissen Bordeaux abgekommen, seit es in Deutschland diese grandiosen trockenen Rieslinge gibt, aber zur Abwechslung mal so einen feinen superraffinierten La Garde werde ich mir sicher gönnen 19/20

🍷 2017 Château La Garde/Pessac Leognan

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 Appellation Pessac-Leognan ist für mich noch vor Margaux, aber direkt nach Pauillac, die zweitstimmigste Appellation des Jahrganges. Wunderschöne weiche Fülle, Opulenz auch in diesem Wein. Voller Harmonie, mit satter schwarzer Frucht, viel Kirsche. Der Mund zeigt dann alles sehr viel feiner. Die Tannine sind total poliert. Es gibt keine Härte, nichts Grünes, es gibt nur reif, aber nicht süß. Schöne mittlere, mineralische Länge. Etwas Salz. Der Wein tänzelt, der Wein macht vom ersten Schluck an Freude. Diese schöne Ode an die schwarze Kirsche. Alles in perfekter, seidiger Harmonie laufend. Schöner, runder Mittelbau. Kein großer Wein, aber sofort da, sofort lecker und alles passt. Ein hervorragender Zechwein des mittleren Bereichs. Sehr guter Erfolg hier. 93–94/100

Winespectator: Dark and winey, with tar and singed alder notes nicely melded into the core of fresh plum and blackberry flavors. Offers a juicy back end. 90–93/100

Gerstl: Schon auf Grund des Duftes ist klar, das ist wie immer in den letzten Jahren, ein gelungener La Garde, reife schwarze Frucht, raffinierte würzige

und florale Noten, wirkt sehr edel und komplex, herrlich frisch, intensiv und mit viel Persönlichkeit. Schlanker, gut strukturierter Gaumen, viel Rasse, eher kühler Auftritt, wirkt dadurch herrlich erfrischend, wirft aber auch viel gutes, süßes Extrakt als Ausgleich in die Waagschale. 17+/20

🍷 2016 Château La Garde/Pessac Leognan

Lobenberg: 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 berausenden 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

Le Gay

🍷 2017 Château Le Gay/Pomerol

Lobenberg: Die Château Le Gay und die Auskopplung daraus, La Violette, sind die beiden Weine, durch die Jérôme Aguirre und J.C. Meyrou von Tour Saint Christophe berühmt wurden. Sie haben diese beiden aus der Taufe gehoben und zu 100 Punkten geführt. Kultweine Pomerols, winzige Mengen. Der 2017er springt mit einer satten Eukalyptus-Nase aus dem Glas. Massiv, dazu Lakritze, viel schwarze Kirsche. Eine echte Wucht. Opulent, üppig, aber gar nicht mal überfett dabei. Das hält sich durchaus in Grenzen, aber ein Kalifornier ist er allemal von der Nase. Der reine Merlot-Mund ist fast nur konzentrierte, schwarze Kirsche, aber mit viel Säure und mit ganz viel Salz. Unglaublich fokussiert. Viel Eukalyptus, jetzt kommt ganz viel Minze dazu und eine sagenhafte Tanninschärfe von total poliertem Tannin. Leicht verbranntes Finale. Etwas Côte-Rotie-Syrah-Touch. Immenser Nachhall. Ein sicherlich gemachter Wein, ein gewollter Wein. Hier wurden alle Register gezogen und trotzdem haben sie es nicht vermocht den Wein zu ruinieren. Was final bleibt, ist ein Merlot-Riese mit viel Feinheit, viel Mineralität und großer Länge. Man muss ihm Zeit geben, aber das gehört sicherlich zum Besten was Pomerol 2017 zu bieten hat. 97–98/100

Parker: The deep garnet-purple colored 2017 Le Gay is youthfully mute, opening with black cherries, wild blueberries and mulberry scents with suggestions of violets, licorice and black soil. Medium-bodied, the palate delivers beautifully delineated fruit with oodles of freshness and firm yet beautifully ripe tannins, finishing very long and perfumed. 93–95+/100

Gerstl: Wouw der beeindruckt mit seinem beinahe kalifornisch anmutenden Duft, konzentrierte schwarze Frucht mit einem Hauch Eukalyptus, viel Tiefe, Fülle, Komplexität, mit seinem Duft übetönt er alle, ohne aufdringlich. Die Tannine sind wunderbar fein, er verpackt seine Kraft auf eindrückliche Art, wirkt auf der Gaumenmitte schon fast delikate, der hat echt sensationelle Anlagen, ich probiere ihn als letzten Wein, nach gegen 300 an diesem Tag, langsam stellen sich Ermüdungserscheinungen ein, ich hoffe ihn nochmals probieren zu können. 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 Traumdüo 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



Gazin

🍷 2017 Château Gazin/Pomerol

Lobenberg: Viel schwarze Kirsche in der Nase. Fein, ohne fett zu sein. Poliert, schicke Nase. Warme schwarze Kirsche im Mund, auch ein bisschen Sauerkirsche dazu, gute Schliff. Sehr eleganter Pomerol ohne zu großes Fett. Angenehme Frische. Das passt sehr gut, fast groß in seiner Eleganz. 93–94/100

Winespectator: Focused, with cherry and cassis notes driving through, flanked by singed vanilla accents and a light briar edge. Just a touch toothy through the finish, but should fill out well enough. 89–92/100

Parker: The 2017 Gazin is medium to deep garnet-purple colored and scented of warm red plums and black forest cake with touches of forest floor and crushed rocks. Medium-bodied, soft, rounded and mouth-filling, it gives good expression and depth. 89–91+/100

Giscours

🍷 2017 Château Giscours 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Ein 90 Hektar großes Weingut in Margaux. Typische Garonne Kiesböden. Tiefe, gute Drainage. Dichter Kies mit etwas Lehm. 50% Ausbau im neuen Holz, 50% im gebrauchten, reine Spontanvergärung. 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. Der 2017er bestätigt im Grunde diese aufstrebende Form des Weingutes. 2015 und vor allem 2016 war das wirkliche Weltklasse. Das kann 2017 aber nicht ganz von sich behaupten. Dafür ist er einfach zu rund, zu nett, zu lieb. Schöne Veilchen, Flieder-Note. Auch Schwarzkirsche und Maulbeere. Lakritze. Aber fein bleibend. Schöner, runder Mund. Dann kommt ein bisschen Himbeere und Schlehe dazu, etwas Sauerkirsche, aber die Tendenz ist eindeutig schwarze, süße, runde Frucht. Mittlere Länge, mittlerer Körper. Lecker, fein und süße. Aber keine wirkliche Größe. Klar besser als das Schwesterweingut Du Tertre, gar keine Frage. Und besser als Prieuré Lichine, Durfort Vivens und einige andere, aber kein wirklich großer Wein und dafür ist Giscours einfach schon verdammt teuer. 93–94+/100

Wine Enthusiast: This is dense and concentrated, packed with firm tannins as well as powerful fruit. The solid structure is balanced by rich blackberry and plum flavors, resulting in a wine that has a fine future ahead of it. Drink from 2024. 94–96/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, zarte Edelholznancen, ein Hauch von Schokolade, tabakig unterlegte dunkle Kirschenfrucht. Saftig, feiner Nougat, süße Pflaumenfrucht, integrierte Tannine, gute Frische, bleibt haften, entwickelt, feine Röstaromen im Nachhall. 92/100

Bordeaux

Weinwisser: Granatrubin mit violetten Reflexen. Was für eine Delikatesse mit Alpenheidelbeeren, Kardamom und Milchkaffee. Im zweiten Ansatz frisch gemahlener schwarzer Bergpfeffer, Eisenkraut und Schattenmorellen. Am Gaumen feingliedrig, mit seidigem, reifem Tannin und einer genial stützenden Frische. Im burgundischen Finale verliert er niemals die Eleganz und endet mit einem grandiosen Crescendo von roten Johannisbeeren, Rosenholz und Wacholder. Hat eine klassischere Variante gewählt und ist auf Vorjahrsniveau! 18/20

Gerstl: Der Duft ist eher zurückhaltend, aber sagenhaft tiefgründig, herrlich diese Leder-Tabak Aromatik mit der köstlichen rotbeerigen Frucht im Hintergrund. Wirkt fast unscheinbar im Antrunk, der Wein ist superfein, eine burgundische Delikatesse, leicht zu unterschätzen, aber wenn man ihm seine volle Aufmerksamkeit schenkt, belohnt er das, indem er all seine vielfältigen Raffinessen zeigt und die kommen vor allem im sagenhaft langen irre komplexen Nachhall so richtig zum Ausdruck. Wird schon recht früh sehr viel Trinkvergnügen bereiten. Ich probiere ihn zum dritten Mal bei Dourthe in der Serie mit allen grossen Margaux, es ist in der Tat der unscheinbarste, aber auch der raffinierteste, ich liebe diesen Wein, das ist für meinen Geschmack einer der schönsten 2017er, eine himmlische Giscours Delikatesse. 19/20

🍷 2016 Château Giscours 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Der Alkohol liegt zwischen 13 und 13,5 Volumenprozent. 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 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 Châteaus. 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 begeisternd. Ich hätte vor 10 Jahren nicht gedacht, dass Giscours sich einmal so weit entwickeln kann. 97–99/100

Du Glana

🍷 2017 Château Du Glana Cru Bourgeois/Saint Julien

Lobenberg: Anständiger, aber der etwas schwächeren Appellation entsprechender Wein, ok zwar, aber nicht für die Subskription. 88–89/100

Suckling: A little lean with dark-berry and cherry character. Medium body, firm tannins and a fresh finish. Wait and see how it works. 89–90/100

Parker: Deep garnet-purple in color, the 2017 du Glana offers up warm cassis, blackberry pie and blueberry compote with touches of violets and black pepper. Medium-bodied, firm and lively in the mouth, it has a good concentration of fruit and a perfumed finish. 89–91/100

Gracia



🍷 2017 Château Gracia Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Garagenweingut von Herrn Gracia in Saint-Émilion, ein Kumpel und Weggefährte von Herrn Thunevin von Château Valandraud. Eukalyptus, schwarz, Kirsche, Brombeere, etwas Minze, viel Schokolade, verbranntes Gummi. Sehr wichtig. Deutlich feinerer Mund. Auch hier deutlich Schwarzkirsche mit Eukalyptus, Minze und Schokolade. Aber auch Frische dabei. Gute Säure, schönes salziges Finale, gutes Volumen. Durchaus ein schicker Wein. Ein Wein, der Freude macht, der zwar ein gewisses Fett aufweist, aber trotzdem die nötige raffinierte Rasse und das Spiel besitzt. Ein schwarzfruchtiger, drahtiger Tänzer. Das passt ziemlich gut, und was mich am meisten erstaunt: Der 2017er ist frischer als der 2015er und am Ende auch der schönere Wein. Wenn es hier preislich stimmt, finde ich das schon ziemlich spannend. Auf jeden Fall ein toller Erfolg für Gracia. 93–94+/100

Parker: The current blend of the 2017 Gracia is 70% Merlot, 25% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. Deep garnet-purple colored, it features gorgeous crème de cassis, plum preserves and mocha scents with hints of lilacs, allspice and tilled black soil. Medium-bodied with a firm frame of very ripe, fine-grained tannins, it has a lively backbone and delivers great length. 90–92+/100

Grand Mayne

🍷 2017 Château Grand Mayne Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Schwarz, reich. Kirsche, Cassis, Brombeere. Etwas eindimensionaler Mund, aber gute Frische anzeigend. Harmonisch, weiche Tannine. Samtig, seidig, schöne Länge. Archetypischer, sehr guter Saint-Émilion ohne jetzt ganz groß zu sein. Aber macht Spaß. 92–93+/100

Winespectator: Well-focused, with bright raspberry, plum and red licorice notes racing along, set against a backdrop of brambly structure. 89–92/100

Parker: The 2017 Grand Mayne is deep garnet-purple in color and offers up notions of cassis, red currant jelly and plum preserves with hints of cigar box and incense. Medium to full-bodied, it has a solid backbone of firm, grainy tannins and just enough freshness, finishing long and spicy. 89–91+/100

Grand Pontet

🍷 2017 Château Grand Pontet Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Braver anständiger unterer Durchschnitt. 88–89/100

NM: The 2017 Grand-Pontet feels just a little non-descript on the nose, lacking the personality of some of its peers. It needs more energy than it currently shows. The palate is medium-bodied with supple tannin, a little “fluffy” and whilst rounded and smooth, it needs more grip, more bite and structure on the finish. 87–89/100

Grand Puy Ducasse

🍷 2017 Château Grand Puy Ducasse 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Schöner, schlanker Mund. Feine schwarze Cabernet-Frucht. Reif, gute Länge. Typisch für dieses Pauillac-Jahr. Warm, reif, lang, mit feiner Salzspur. Schöne Eleganz zeigend. Sehr schöner Grand Puy Ducasse ohne Größe, aber sehr fein. 92–93/100

Winespectator: Crisp-edged, with plum and red currant notes lined with sleek iron and savory nuances. Bright, showing good focus and definition through the finish. 88–91/100

Jeb Dunnock: Saturated purple in color, the 2017 Château Grand-Puy Ducasse offers a beautiful Cabernet Sauvignon nose of crème de cassis, crushed violets, and graphite. With medium to full-bodied richness, beautiful purity of fruit, ripe tannin, and nicely integrated acidity, it's a classic, elegant Pauillac that has the texture and balance to drink nicely in its youth, yet also evolve for 15+ years. Tasted twice. 89–91/100

Grand Puy Lacoste

🍷 2017 Château Grand Puy Lacoste 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Kein Frost, normale Ernte. Hochreif, Cabernet Sauvignon liegt etwas höher als normal bei 80%, 20% Merlot. Sehr frühe Blüte, Ernte ab Mitte September, also ganz normale Vegetationsperiode, nur eben ein wärmeres Jahr mit hoher Reife. Extrem gesundes Lesegut. Für Cabernet ein ziemlich perfekter Jahresverlauf. Die Nase des Grand Puy Lacoste ist für einen Pauillac des Jahres 2017 sehr kirschig, sehr fein. Feine rote Kirsche ausstrahlend, mehr Flieder als Veilchen. Ganz anders als der zuvor probierte Pichon Comtesse. Hier sind wir eher auf der feinen Welle, wie wir es bei Lafite waren. Das Ganze setzt sich dann auch im Mund fort. Im Grunde ist Grand Puy Lacoste ein Bruder von Lafite oder ein Wein der zwischen Duhart Millon und Lafite Rothschild liegt. Der Mund ist fast zart. Sauerkirsche, Schlehe, süße rote Kirsche. Kaum schwarze Elemente, ganz helle Lakritze. Eher Flieder als Veilchen. Sehr verspielt. Fast erotisch in seiner rotfruchtigen Harmonie. Eine Art „Über-Duhart Milon“, aber durchaus in die gleiche Familie einzusortieren. Schöne mineralische Länge und feines Salz, aber nie zu viel von Irgendetwas. Am Ende ein ganz großer, harmonischer, super feiner Wein. Nichts zum Niederknien, nicht diese Sensation von 2016, aber wie viele Weine in Pauillac mehr Tiefe, mehr Intensität als 2014. Das Médoc hat schon überwiegend vom Charakter 2014 mit einem Plus von aromatischer Intensität und das wird hier ganz hervorragend demonstriert. 95–96+/100

Suckling: Very pretty and focused with a tight and refined palate of juicy tannins and a savory finish. Elegant. 92–93/100

Weinwisser: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot. 45hl/ha. Rubingranat mit lila Schimmer. Feingliedriges Bouquet mit Schattenmorellen und roten Johannisbeeren, dahinter blaubeerige Konturen. Am feingliedrigen Gaumen mit feinspröder Textur und süßlichem Extrakt. Im gebündelten Finale mit herrlichem Preiselbeeren, Himbeergelee und zarter Adstringenz. Was für eine herrliche Pauillac-Delikatesse! 18/20

Gerstl: Wunderschöner, reicher, köstlich aromatischer Duft, der zeigt Tiefgang

wie immer, der erotische Duft der schwarzen Trüffel ist hier Markenzeichen, das ist einfach faszinierend, ich meine ich müsste diesen Wein blind an seinem Duft erkennen, das ist so einen einzigartige Persönlichkeit. Am Gaumen zeigt er sich delikater als gewohnt, aber die Jahrgangsstilistik steht ihm gut, das ist ein feiner Kerl, stützt sich wie immer auf eine stolze Tanninstruktur, irgendwie ist er dennoch weich wie Samt, eine ziemlich aussergewöhnliche Spielart des GPL, aber eine, in die man sich sehr leicht verlieben kann, er verbindet das burgundisch Tänzische mit dem GPL Charakter, mich begeistert das. 19/20

🍷 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 üppig. 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 massivere, 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

La Grande Clotte

🍷 2014 Château La Grande Clotte (AC Bordeaux blanc) /Saint-Émilion

Lobenberg: Der Weinberg liegt in Pusseguin Saint-Émilion. Weißen Saint-Émilion gibt es vom Gesetz nicht, also nur Ac Bordeaux. Bis 2012 im persönlichen Besitz von Michel Rolland, ein Lieblingskleinod von ihm, seine Labormannschaft machte die Ernte und Vinifikation. Kalkstein und Löss-Lehm. Alte Reben von Sauvignon Blanc und Semillon. Seit 2013 mit neuen Winzern, ein blutjunges Paar aus der Region, zuvor in Kanada als Winzer tätig. Die Weine der Jahre 2017 bis 2015 sind noch völlig verschlossen und brauchen noch Jahre, ich beginne lieber mit 2014. Der 14er zeigt Fruchtaromen von geriebenem Apfel, Zironenschale, Weiße Blüten und Wiese nach einem warmen Sommerregen. Frisch und begeisternd direkt, aber auch irgendwie schräg, beim zweiten, dritten Riechen kommen nämlich noch ganz andere Nuancen. Mandeln, Ananas, Guavensaft und eine etwas undefinierte Honigvariante. Die Aromen sind tief und ins Glas ziehend. Im Mund traumhaft cremig und gleichzeitig immer noch Frische zeigend. Der Apfel auch hier dominant. Dazu noch saftige Birne und ein bisschen Mürbeteig. Sehr gut strukturiert zwischen Säure, Frucht und mineralische Bitternoten im Abgang. Das ziemlich perfekt dosierte Holz gibt Fülle und Schmelz. Alles sehr reif und samtig bei gleichzeitig toller Frische. Wahnsinnig extraktreich, multikomplex und sehr reichhaltig. Nichts Leichtfüßiges für die Terrasse, eher ein grandioser Speisebegleiter oder genussvoller Langsamtrinker für Entdecker... Schon auch etwas Freakstoff, den es so speziell und so individuell in Bordeaux nicht nochmal gibt. Grandioser Erlebniswein und einer meiner absoluten weißen Lieblingsweine. 95–96/100

Les Grandes Murailles



2017 Château Les Grandes Murailles Grand Cru Classé / Saint-Émilion

Lobenberg: Direkt unter Clos Fourtet gelegen. Ein Kultweingut, 2 Hektar winzig, kaum zu finden auf dem Markt. 100% Merlot, Lese ab dem 25. September. Die Nase verblüfft mich. Deshalb probiere ich den Wein auch länger weiter. Das ist so sanfte Merlot, das ist nur ein Hauch schwarzer Kirsche mit ein bisschen süßer Maulbeere darunter. Kaum Cassis, leichte Veilchen-Aromatik. Etwas Flieder darüber. Leichte Exotik wie Orangenschale und Pfirsich. Aber so fein, so schwebend, so duftig. Der Wein erinnert an einen Pomerol, oder er erinnert mich auch an den in diesem Jahr erstmalig aufgenommenen Saint-Émilion La Voute, der auch ein 100% Merlot ist. Dieses warme Jahr mit wenig Regen hat schon zum Teil sehr verdünnte Merlots hervorgebracht, aber auf der anderen Seite auch ausgesprochen schöne Weine; warme, charmante und charismatische Weine. Auch der Mund hier ist eine Orgie in Schwarzkirsche. Schöner mineralischer Gripp darunter. Schöne salzige Länge. Aber alles weich verwoben bleibend. Ein Leckerli der etwas höheren Ebene mit einem feinen, nach Schlehe und roter Johannisbeere schmeckenden Nachhall. Das ist wirklich ein schöner Wein, der viel Freude macht. Nicht zum Niederknien, aber wenn der Preis stimmt ist das ein ausgesprochen empfehlenswerter, leckerer Wein. 93–94/100

Jeb Dunnuck: The 2017 Les Grandes Murailles (100% Merlot) is a plump, rounded, sexy 2017 that offers medium-bodied richness and depth, light tannin, and a relatively short finish. I love the purity of fruit of this seductive charmer that's going to drink nicely in its youth. 89–91/100

NM: The 2017 Les Grandes Murailles, purchased by the Cuvelier family of Clos Fourtet around three years ago, has a floral bouquet, pressed rose petals infusing the cranberry and crushed strawberry fruit. The palate is medium-bodied with slightly gritty tannin. There is plenty of soy-tinged dark berry fruit laced with black pepper, nicely balanced towards the finish even if it is just missing the energy that the best vintages of Les Grandes Murailles have offered. 89–91/100

Gruaud Larose

2017 Château Gruaud Larose 2ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: 67% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 2% Cabernet Franc. Reife, süße, holzbeladene Cabernet-Nase. Charmant und im positiven Sinne kommerziell offen. Total rotfruchtiger Mund, trotz des hohen Merlot-Anteils. Sehr schlank bleibend, sehr auf der Cabernet-Seite. Tolle Frische zeigend. So gut hätte ich Gruaud Larose in diesem Jahr gar nicht erwartet. Eleganter Wein mit toller Länge. Ist vielleicht etwas schlank im Körper, deswegen hinter 2015 und 2016 zurückbleibend. Zwar nicht spröde, sondern reif, aber eben sehr schlank. Es fehlt ein bisschen am Druck in der Mitte. Trotzdem ein Wein, der später viel Freude macht. Genussfähig, toller Trinkfluss. 92–93/100

Jeb Dunnuck: Rocking notes of spice box, forest floor, cedary herbs, and am-

ple red and black fruits emerge from the 2017 Château Gruaud Larose. With medium-bodied richness, nicely integrated acidity, and moderate tannin, it's a classic, balanced, impeccably made wine from this terrific Saint-Julien estate. 90–92/100

Galloni: The 2017 Gruaud Larose is pliant, deep and quite expressive, while staying light on its feet. In 2017, Gruaud is a wine of precision and nuance rather than volume. There is lovely persistence and nuance in the glass. Even so, I can't help thinking there is quite a bit of unrealized potential here. All of the wine was fermented in oak vats, with slightly higher than normal temperatures for the Cabernets. 89–92/100

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 Geradeauslauf, 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

Guillot Clauzel

2017 Château Guillot Clauzel/Pomerol

Lobenberg: 2 Hektar in direkter Nachbarschaft zu Le Pin, Enclos Tourmalin und Trotanoy gelegen. Im Besitz der Erben Clauzel. Blauer Lehm mit leichter Hangneigung. Insider werden dies als das beste Terroir des Pomerol überhaupt werten. Hauptberater ist nun Guillaume Thienpont, Sohn und Winzer auf dem ebenfalls benachbarten VCC. Auch die Cousins Jan und Florian Thienpont mischen hier direktorisch mit. Erstmals mit dem Jahrgang 2018 zeichnet Guillaume Thienpont technisch und im Weinberg allein verantwortlich für das Weingut. Guillaume macht heute schon die Weine von Le Pin und Vieux Château Certan. Dass hier weiterhin revolutionäres abgehen wird und Guillot Clauzel innerhalb der nächsten zehn Jahre zu den Top Ten des Pomerol gehören wird, ist absolut absehbar, weil einfach die Grundvoraussetzungen da sind. Alte Reben, die Merlot-Reben sind hier über 60 Jahre alt und machen 80% der Reben aus. Daneben gibt es noch 20% etwas über 20 Jahre alte Cabernet Franc. Die Rebberge sind komplett im Besitz der Familie Clauzel. Guillot Clauzel 2017 besteht wie schon





gesagt aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Die 20% Cabernet Franc dominieren zumindest in ihrer hohen Aromatik den Eintritt in die Nase. Satte, würzige Himbeere. Fast dunkel, gemischt mit Brombeere. Erst dann kommt langsam die schwarze Kirsche der Merlot. Sehr würzige, intensive Nase voller Spannung. Die besten Pomerol haben eben eine geniale rote Frucht-Komponente. VVC und Clinet waren sicherlich die Vorreiter, aber hier auf Guillot Clauzel kommen wir in eine ähnliche Balance. Schick wäre noch ein bisschen Cabernet Sauvignon, den gibt es aber hier nicht. Nach der Vergärung geschieht der Ausbau hier zu einem großen Teil in der Zweitbelegung der Fässer von Vieux Château Certan. Ein bisschen neues Holz kommt noch hinzu. Diese schöne Rotfruchtigkeit der Nase setzt sich im Mund fort. Auch hier deutlich Himbeere, jetzt kommt auch ein bisschen Erdbeere, Schlehe sowie Sauerkirsche. Aber nicht ansatzweise so intensiv wie auf VCC oder Clinet. Die Merlot ist im Mund dann letztlich doch die Dominante mit ihrer satt schiebenden, schwarzen Kirsche. Ein bisschen Cassis, ein bisschen Brombeere. Was an diesem Wein besticht, und das ist wahrscheinlich dem überragenden Terroir geschuldet, ist diese große Harmonie, diese Balance. Aber natürlich wird der Durchbruch in die Top-Klasse des Pomerol erst mit der Umstellung der Weinberge und der Fermentation bis zum Ausbau durch Guillaume Thienpont geschehen. 2017 ist auf jeden Fall ganz hervorragend gelungen für diese Qualität von Château. Der 2017er passt perfekt in die Reihe von 2015 und 2016. Wenn der Preis gut ist, und das war er bisher immer, ist das auch mit der Zukunftsperspektive dieses Weingutes fast ein Schnäppchen. 94–95/100

Pirmin Bilger: 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Der Wein wird vom Winemaker von VCC gemacht. Der hat etwas unglaublich Raffiniertes an sich – ein Tiefgang der anderen Dimension. Ausgestattet mit viel schwarzer Frucht und einer betörenden, kühlen Frische mit etwas Minznoten unterlegt. Der Gaumen offenbart sich voluminös, voll und mit einer unglaublichen Fruchtpower. Enorm viel saftige Kirsche, perfekt reif und mit einer guten Süße ausgestattet. Hier steckt eine enorme Energie drin, superedle, reife Tannine bilden das geniale Rückgrat dieses Elixiers. Das ist Trinkgenuss pur – explosive Frische mit einer genialen Würze ausgestattet. Alles kommt auf der sehr eleganten Seite daher und zeigt einen sehr noblen Charakter. Am Schluss zeigt sich ein langer Abgang mit noblen Kräutern, etwas Pfeffer und salzige, mineralische Nuancen. Ein wahres Bordeaux Bijou! 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 nacheifernd. 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. Dieses 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

Guiraud

🍷 2017 Château Guiraud 1er Grand Cru Classé (fruchtsüß) /Sauternes

Lobenberg: Auf die Appellation der Süßweine war ich sehr gespannt nachdem ich durch die Weißen durch bin. Diese immense Säure, findet sie sich auch in den Süßweinen wieder? Dieser Guiraud zeigt einfach eine unglaubliche Frische neben der leichten Bitternote der Botrytis und der kraftvollen Ausdrucksweise von Sauternes. Wir haben hier das ganze Süßwein-Spektrum. Von der süßen Melone bis zur Mango. Sogar Papaya mit der leichten Bitternote. Aber dann haben wir eben auch eine Zitrus-/Grapefruit-Frische, die für Sauternes eben nur ganz selten vorkommt. Extrem lang, extrem mineralisch. Dabei sensationell frisch und wunderbar schöne Akazien-/Honigsüße im Finale. Aber das Fett wird komplett eingefangen von dieser traumhaften Säure. Das ist eine Balance der besonderen Art. Wenn dieses ganze Jahr im Süßweinbereich so gut gerät ist das sicherlich nochmals eine Gelegenheit hier etwas zu tun. Es ist auf jeden Fall ein großer Guiraud. 97–98/100

Suckling: This is very sweet and spicy with lots of dried lemons and pineapple as well as mangoes. Full body, a dense palate and a flavorful finish. Phenolic and chewy. 94–95/100

Wine Enthusiast: Ripe, botrytized fruit currently dominates this wine with its rich concentration. It is a full and liquorous wine that will age for many years. Drink from 2025. 94–96/100

Weinwisser: Leuchtendes Goldgelb. Sehr konzentriertes Mirabellenbouquet dahinter Safran und Tahiti-Vanille, im zweiten Ansatz grüne Renekloten, Cointreaulikör und Weingartenpfirsichkompott. Am komplexen Gaumen mit öliger Textur und stützender Frische, der Wein wirkt ungestüm und nicht in Balance. Im langen Finale mit englischer Orangenmarmelade und verführerischer Mirabellenkonfitüre. Potenzialwertung. Verlor 50% seiner Ernte durch Frost. 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

Haut Bages Liberal

🍷 2017 Château Haut Bages Liberal 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Das biodynamische Pauillac-Weingut von Clair Villars von Château Ferrière aus Margaux. 2017 besteht der Wein zu 80% aus Merlot. Rassiger Mund, schwarze Frucht, gute Mineralität, Salz. Schöne Reife, feine schwarzfruchtige Opulenz, Veilchen und Lakritze auf Schwarzkirsche, Brombeere und Cassis, und trotzdem auch raffiniert, fein bleibend. Nicht ganz die Klasse wie die zwei bis drei besten Pauillacs in diesem Jahr, aber sehr anständig. Gefällt sehr gut und gehört zum Besten der zweiten Reihe. 93–95/100

Suckling: Tannic and linear with blackberry and currant character. Full body, tight and chewy with a polished texture and excellent length. Shows toned muscles for the vintage. Demeter certified biodynamic. 94–95/100

Gerstl: Angenehm kühler, erfrischender Duft, hat so eine faszinierende Würze und wunderschöne florale Komponenten, ein herzerfrischend schöner Duft. Eine burgundische Delikatesse, die Tannine sind schlicht traumhaft, feinste Rasse, verführerische Extraktüsse, der Wein schwebt leichtfüßig über den Gaumen, geniale Aromatik, wunderschön. Auf dem Weingut nochmals probiert, jetzt bin ich restlos begeistert. Diese Weine von Claire Villars habe auch so eine einzigartige natürliche Ausstrahlung, Weine, die naturnah produziert werden, scheinen irgendwie doch einen besonderen Charme auszustrahlen. 18+/20

🍷 2016 Château Haut Bages Liberal 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: 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

Haut Bailly

🍷 2017 Château Haut Bailly/Pessac Leognan

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 lang 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 weitergetrieben. Also ganz geringe Erträge pro Rebstock, inzwischen unter 500 Gramm Ertrag pro Rebe. Die Weinberge werden biologisch bearbeitet. Der Betrieb ist aber nicht zertifiziert. Die Zertifizierung wird sich auch in den nächsten Jahren nicht einstellen, denn der Betrieb lehnt diese extrem hohe Kupferspritzung und Schwefelzugabe der Biodynamiker ab. Lieber nimmt man ab und zu ein systemisches Mittel und verlässt damit die Biodynamie, weil es einfach die Natur weitaus mehr schont als die hohen Kupfermengen. Zusätzlich ist in diesem Jahr bei Haut Bailly erstmals eine neue Maschine zum Einsatz gekommen, die per Unterdruck und optischem Suchsystem sämtliche grünen Stiele und Sonstiges herausfischt. Anders als das verbreitetere optische Suchsystem mit Gebläse, wird hier aber von oben abgesammelt. Das gibt weniger Verlust bei guten Beeren. Dies setzt natürlich voraus, dass zu 100% entrappt wird, was hier grundsätzlich erfolgt, da man

von den Rappen auf diesen Untergründen (Kies, Sand, Kalkstein) nicht überzeugt ist. Anders als in Pomerol oder Saint-Émilion, werden die Rappen hier nicht so reif. Haut Bailly 2017 hat 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Petit Verdot und 4% Cabernet Franc. Auf Haut Bailly wurde uns erklärt, was den Unterschied zwischen Cabernet und Merlot in diesem Jahr ausmacht. Generell ist 2017 kein perfektes Merlot-Jahr, weil es in ganz Bordeaux zu Beginn des Septembers einige kräftige Regenfälle gab. Die Merlot war gerade kurz vor der Ernte entsprechend betroffen und wurde dadurch verdünnt. Das macht die Merlot in diesem Jahr nicht so erfolgreich. Die Cabernet konnte weiter hängen und Ende September, Anfang Oktober geerntet werden. Deswegen ist es tendenziell eher ein Cabernet-Jahr, aber nur ein etwas schwächeres Merlot-Jahr. Der 2017er begann mit seiner Blüte bereits zwischen dem 15. und 19. Mai. Das ist etwa drei Wochen vor der Normalität. Dafür war die Lese Mitte September auch drei Wochen vor sonstigen Jahren. Die Vegetationsperiode war entsprechend gleich. Der Sommer war im Durchschnitt zwei Grad wärmer als in einem normalen Jahr. Dafür waren die Nächte aber kühler. Das gibt immer spannende, vibrierende Weine. Es war insgesamt ein trockenes Jahr mit guten Regenmengen nur bis Juli. Dann große Trockenheit und wie schon erwähnt, erst wieder viel Regen in der zweiten September Woche.

Die Nase des Erstweins Haut Bailly präsentiert sich in wunderschöner Reife, großer Harmonie und hoher Aromatik. Nicht so extrem stylish, nicht so extrem intensiv in allen Facetten, nicht so dramatisch in der Finesse wie der wahnsinnig tiefe, verspielte 2016. Etwas monolithischer, aber sehr fein in der Aromatik. Samtig, tolle schwarze Kirsche, auch ein wenig Brombeere, Cassis, rote Kirsche, Erdbeere. Alles fein schwebend. Ein Jahrgang, der auf Haut Bailly am ehesten zwischen 2012 und 2014 liegt. Er hat die reife Cremigkeit von 2012 und die Struktur und die Power von 2014. In den 2000er Jahren wurde hier noch sehr viel intensiver extrahiert. Man ist inzwischen übervorsichtig. Es gibt keine Segne mehr, kein pumping over, kein Herunterdrücken des Hutes. Es gibt überhaupt nichts Brutales mehr. Man lässt den Wein laufen. Und so cremig, charmant präsentiert er sich. Der Unterschied im Mund mag in der Tat aus der Merlot resultieren, die nicht ganz den Wumms bringt wie 2016. Auch nicht diese extreme Reichhaltigkeit wie 2015. Wir sind hier viel feiner bleibend. Und dieser Wein ist zugänglich, zeigt sich sofort, macht Spaß. Ja, ich glaube am Ende würde ich schon sagen, dass der Wein am nächsten dran ist an 2012. Wie gesagt, ein Stück von 2015 und 2016 entfernt, aber da muss er auch nicht hin. Der Wein ist in sich stimmig, reif, aromatisch, lecker und zeigt alles. Ganz sicher einer der besten Weine aus der Appellation und des Jahrgangs. 95–97/100

Parker: The 2017 Haut-Bailly is composed of 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc and 4% Petit Verdot. Very deep garnet-purple colored, it has a wonderfully spicy nose of cinnamon stick, cloves, anise and fenugreek with core of roses, warm blueberries, black forest cake and black raspberries plus hints of underbrush and iron ore. Medium to full-bodied with firm, ripe, grainy tannins, it has oodles of freshness and great finesse, continuing bright and energetic on the long, mineral finish. 94–96/100

Galloni: The 2017 Haut-Bailly is an understated beauty. Nothing in particular stands out rather it is the wine's balance that impresses most. All the classic Haut-Bailly signatures come through in a mid-weight, super-finesse wine that hits all the right notes. Dark red and blue stone fruits, graphite, smoke, licorice and incense are all laced into the super-expressive finish. The 2017 emerges from the estate's central, most historic parcels, as those vineyards were not affected by the April frost that took with it 30% of the production. 93–96/100

Gerstl: Alles ist aus einem Guss, die Aromatik ist schlicht genial, letztlich zählt das Trinkvergnügen und bei grossen Weinen wie diesem die Nobless, dieses unglaublich Verführerische, diese Gänsehaut auslösende Präzision und dass mich der Wein mit jedem, Schluck zum Staunen bringt. 19+/20

🍷 2016 Château Haut Bailly/Pessac Leognan

Lobenberg: 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 Lak-

ritze, 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 Geradauslauf. Fein verwoben. Tolle Salzspur. Aber nichts ist heftig. Das Tannin ist ultraschliffen. 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

Haut Batailley

🍷 2017 Château Haut Batailley 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Reife, schwarzfruchtige Cabernet-Nase. Viel Cassis, Mineralität, Salz schon in der Nase. Sehr rassig. Auch im Mund schöne Spannung zeigend und eine hohe Mineralität. Lakritze, Veilchen. Nicht zu süß, aber schon ziemlich üppig. Sehr gelungener Wein. 93/100

Winespector: Focused, if slightly taut and austere in style, with cedar and tobacco notes leading off, pulling red currant and damson plum fruit along with them. A cedar edge hangs on the finish, where a savory streak checks in. 89–92/100

NM: The 2017 Haut Batailley, which is matured in 60% new oak for 18 months, is clearly more sophisticated than the second wine, polished by the oak of course but underneath its intense blackberry and boysenberry fruit, quite floral with touches of violet and iris. The palate is medium-bodied with supple tannin, a fine bead of acidity, well-integrated oak and very smooth polished finish that glides across the mouth. There is fine precision on the finish. Tasted twice with consistent notes. 90–92/100

Haut Brion

🍷 2017 Château Haut Brion 1er Cru/Pessac Léognan

Lobenberg: 53% Merlot, 6,3% Cabernet Franc, 40,7% Cabernet Sauvignon. Also mehr Cabernet Sauvignon als normal, weniger Merlot. Sehr feine, rotfruchtige Nase. Ganz deutlich Walderdbeere im Vordergrund. Dahinter ein bisschen Sauerkirsche. Fast ein bisschen burgundisch daherkommend. Rote Johannisbeere, feine florale Noten wie Flieder, auch ein bisschen Veilchen. Sehr verspielt, sehr fein, sehr elegant. Ganz viel Charme ausstrahlend. Und im Grunde gilt für den Haut Brion das gleiche wie für La Mission. Beides Weine die ausgesprochen köstlich sind, die lecker sind. Sie sind sofort zugänglich und machen Freude. Auch der Haut Brion hat ein so seidig, poliertes Tannin. Er hat etwas mehr Tiefe, ist etwas ausgeprägter. Der La Mission ist der noch einfachere zu trinken, der elegantere Wein. Haut Brion hat eine Würze und Tiefe darunter. Ein bisschen mehr Druck. Aber es bleibt insgesamt für Haut Brion ein Leichtgewicht. Was nicht verkehrt ist, weil der Wein schon von Beginn an köstlich zu trinken sein wird. Der Preis passt vielleicht nicht ganz zu diesem Wein. Aber ganz sicher ist: Der Wein macht unglaublich viel Freude. Er begeistert durch seine Zugänglichkeit und seinen großen, rotfruchtigen Charme der in einem feinen, salzig, schwebenden Finale ausklingt. Ich mag diesen Wein extrem gerne. Ich könnte ihn gleich heute Abend trinken, so schön ist er. 96–99/100

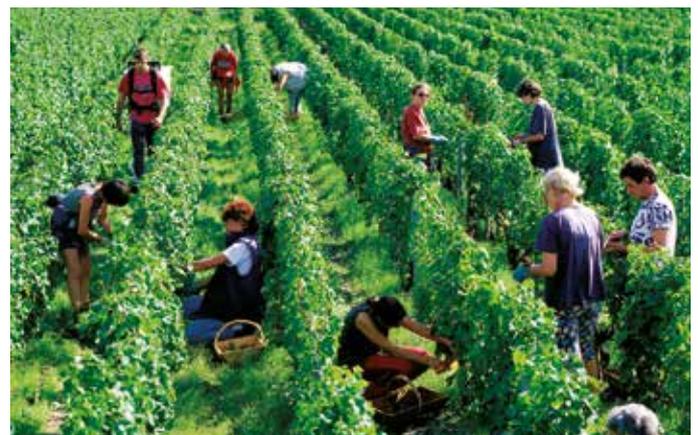
Parker: Composed of 53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon and 6.3% Cabernet Franc, the very deep purple-black colored 2017 Haut-Brion is a little closed on the nose, revealing fresh blackberries, black currants and dark chocolate with suggestions of pencil shavings, beef drippings, tilled soil and cracked black pepper plus a waft of lavender. Medium to full-bodied, it has very firm, ripe, grainy tannins and a lively backbone structuring the tightly knit earth and black fruit layers, finishing with compelling mineral and perfumed layers. 95–97/100

Weinwisser: 53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.3% Cabernet Franc. Dichtes Granatrubin mit violetterm Rand. Komplexes, tiefes Bouquet mit Anklängen an Leder, roten Johannisbeeren und Himbeeren. Im zweiten Ansatz verführerische Nuancen von Veilchen, Darjeeling und Mokka. Am Gaumen ein Traum aus seidiger Textur und perfekt stützenden Tanninen, feinspröder Extrakt, trotzdem fesselnd und ergreifend. Im langen Finale eine Symphonie aus Wildkirschen, Palisandernoten und Graphit. Ein ganz grosser, klassischer Haut-Brion, dem der Jahrgang sprichwörtlich in die Hände spielt und diesmal ganz knapp hinter Les Carmes Haut-Brion auf Platz 2 in Pessac kommt. Tendenz steigend, da ist noch mehr Musik drin. 19+/20

Gerstl: Das ist Tiefe ohne Ende, der Duft eines grossen Jahrganges, eine sinnliche Weinschönheit andeutend, intensiv schwarzfruchtig, sehr viel frische Frucht, aber auch die totale reife ausstrahlend. Wouw, das ist ein Gigant, dennoch ist er superzart, tänzerisch filigran, burgundisch leichtfüßig, Tannine wie Samt und Seide, alles stimmt bis ins kleinste Detail, ich weigere mich, dem bei der Benotung etwas abzuziehen, nur weil er eine Spur leichter als 2015 und 2016 daherkommt, der ist in seiner verspielten Leichtigkeit so perfekt, dass man ihn fast noch höher bewerten müsste als die obgenannten grossen Jahrgänge, das ist absolut typisch Haut-Brion und doch ist er fast näher bei einem ganz grossen Burgunder, als bei einem Bordeaux, ich bin total begeistert, ein absolut unvergleichlicher, einzigartiger Haut-Brion, dann die Länge, er klingt und klingt und klingt, will gar nicht mehr eden, eine echte Sensation. 20/20

🍷 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 zusammenziehen. 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, Carmes 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

Haut Brisson



🍷 2017 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. Aufgrund 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. Der 2017er ist gekennzeichnet von Frostverlusten in der tiefen Ebene. Das Ergebnis ist, das die alten Reben vom Kalkstein-Plateau in diesen Wein gingen. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Nur 50% des durchschnittlichen Ertrages im Jahr 2017. Unter 20 hl/h. Nur 20.000 Flaschen wurden erzeugt. Das Weingut ist wieder zurück in der Konversion zu Bio. Es war Bio bis 2015 musste dann Gebietsarrondierung raus aus der Klassifizierung und ist jetzt im zweiten Jahr der Wiedereinführung. Dichte Schwarzkirsnase. Ein Hauch Maulbeere und Brombeere sowie ein bisschen Cassis darunter. Aber die schwarze Kirsche

dominiert. Der Mund zeigt große Spannung. Seidig geschliffenes Tannin. Überhaupt eine Eigenschaft des Jahrganges 2017. Diese reife Frucht, wenn man denn die verfiorenen Teile weggelassen hat. Reife schwarze Kirsche mit viel Gripp. Bleistift, schwarze Schokolade, eine leichte Bitternote, gutes Salz. Ein archetypischer Saint-Émilion mit viel Druck und Wucht, aber ohne Härte. Schöne Länge. Ihm fehlt ein wenig diese sehr extravagante, schicke, seidige Finesse des Jahres 2016. Er ist einen Hauch plumper, etwas versammelter, voluminöser, dichter. Dafür aber auch sehr lecker. Ein Wein ohne wirkliche Größe, aber sehr passend und in sich stimmig. 92–94/100

Suckling: This shows a tightness and firmness that is unique for this estate with dark-berry and white-pepper character. Full-bodied, compacted and polished. Very long and polished. This came from only the vineyards on top of St.-Emilion. 50% of normal production. 92–93/100

Pirmin Bilger: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. 35% neues Holz. Insgesamt wurden 20.000 Flaschen produziert. Wie der 16er zeigt auch der 17er eine enorm dichte, schwarze Frucht in der Nase, gepaart mit einem gewaltigen Tiefgang. Dahinter zeigt sich eine kühle Aromatik mit zarten noblen Kräutern. Viel Kirsche, Brombeere und etwas Pflaume. Harmonisch satter Anstrich mit einer wunderschönen Süße ausgestattet. Ein wahrer Schmeichler mit einem samtig weichen Körper. Hochedles Tanningerüst – perfekt reif und ultrafein. Alles in einem saftig würzigen Elixier verpackt. Ein Wein mit viel Charme und Eleganz, aber auch einem guten Druck. Beim Abgang kommen nochmals viele Kräuternuancen zum Vorschein. 18+/20

🍷 2016 Château Haut Brisson Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: 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

Haut Carles

🍷 2017 Château Haut Carles/Fronsac

Lobenberg: Für mich nicht ganz auf gleicher Höhe wie Fontenil und La Vieille Cure. 2017 etwas überextrahiert, etwas bitter, auch etwas gemüsig. Noch ganz nett, aber nicht groß. 88–89/100

Jeb Dunnock: Attractive notes of blackberries, sweet black cherries, earthy herbs, and a touch of graphite emerge from the 2017 Château Haut Carles. Possessing medium-bodied richness, a rounded, easy texture, and solid balance, it's very much in the style of the 2017 vintage and is an enjoyable, well-made wine. It's certainly a fare click back from the 2015 though. 86–88/100

Haut Marbuzet

🍷 2017 Château Haut Marbuzet Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Leicht verbrannte Nase, sehr schwarzfruchtig, an Syrah erinnernd. Schlanker Mund mit schöner Finesse, gute Säure. Etwas kurz, aber sehr gut gelungener Saint-Estèphe, macht Spaß. 91–92/100

Suckling: A firm and chewy young red with a solid center palate of berry and currant character. Fresh finish. 90–91/100

Galloni: The 2017 Haut-Marbuzet is terrific. Wild flowers, grilled herbs, sage, mint and sweet red cherries are laced throughout. Distinctly floral and medium in body, Haut-Marbuzet captures the personality of the vintage nicely. The 2017 is pleasantly rustic and full of character. 89–92/100

Haut Maurac

🍇 2017 Château Haut Maurac Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon. Haut Maurac war in 2017 gar nicht vom Frost betroffen, ein normaler Jahrgang mit kleinen Erträgen wegen der großen Trockenheit. Auch hier, wie in gesamt Bordeaux, durch den durchschnittlich höheren Temperaturbereich 2–3 Grad über Normal, bei gleichzeitig hoher Tag/Nacht Differenz, einfach ein etwas reiferes, wärmeres, vollmundigeres Ereignis im Glas. Was dann letztlich aber auch zu einem kleinen Rückgang der Superfinesse, der schicken Eleganz von 2016 führt. Das Erstaunliche ist dann die Diskrepanz zwischen Mund und Nase. Eine reife, warme Schwarzkirsche, Cassis, Maulbeere in der Nase. Auch Holunder, Eukalyptus, Minze, Gewürze, deutliche Veilchennoten. Thymian, Koriander, Rosmarin und Wachholder dazu. Eine schwarze Wucht, ohne zu viel Süße. Der Mundeintritt dann mit voller Intensität in die schwarze Frucht gehend. Aber überhaupt nicht fett, sondern schlank. 2017 hätte ich runder, weicher, fetter erwartet. In Realität zeigt sich der Wein jedoch voller Finesse und Spannung. Sehr viel Gripp, Spannung und Druck aufbauend. Grandiose Feinheit, Salzigkeit, mineralische Länge. Ganz langsam kommt noch ein bisschen Sauerkerische, ein bisschen sehr konzentrierte Himbeere dazu. Wir bleiben aber tendenziell doch eher in der schwarzen Kirsche, aber eben in einer vollen, völlig unsüßen Form. Für einen „kleinen“ Haut-Médoc zeigt er unglaublich viel. Dieser Haut Maurac ist seit einigen Jahren der direkte Konkurrent von Château Carmenère und Château Clos Manou. Er wird von Jahr zu Jahr besser. Das ist eines der Superschnäppchen des Médocs und Haut Médocs. Von Sociando Mallet über Charmail, Cambon la Pelouse, Clement Pichon, selbst Château du Retout haben gegen diesen schicken, spannenden, dunklen und gleichzeitig super eleganten Haut-Médoc wenig Chancen. Vorbild kann nur Clos Manou sein. Gleichzeitig ist das Schöne an diesem Wein, dass er nicht zum Niederknien ist, sondern das er eine schöne Trinkigkeit hat. Der 2017er macht richtig Freude. 93–94+/100

Gerstl: Der Duft verblüfft, ich liebe diesen Wein schon seit Jahren, aber was hier meine Nase betört, kann ich kaum glauben, da strahlt ein ganz grosser edler Wein aus dem Glas, verbindet die totale Feinheit mit einem aromatischen Feuerwerk. Mit dem Wein am Gaumen beginne ich schon fast an mir zu zweifeln, bin ich allzu euphorisch? Kann das wirklich sein, was ich hier empfinde, meine Gänsehaut lässt mich erschauern, das ist so etwas von unendlich gut, so etwas von perfekt ausgewogen, der Wein singt, da ist Energie drin, wollüstig reife Frucht trifft auf eine betörend frische Säurestruktur, der Wein präsentiert sich überaus reizvoll und attraktiv, ein die Sinne berauschendes Bijou. 19/20

🍇 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 Sauerkerische, 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

Haut Musset

🍇 2017 Château Haut Musset (Lalande Pomerol)/Pomerol

Lobenberg: Nicht erzeugt, Frostschaaden.

🍇 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 Sauerkerische der erste Angang. Danach noch etwas süße Kirsche, schwarzer 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

Hosanna



2017 Château Hosanna/Pomerol

Lobenberg: Im Besitz von Christian Moueix. Nur 4 Hektar, ein Winzling. Kies und roter Lehm mit hohem Eisenanteil. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Rote und schwarze Beerenfrucht in der Nase, gut verwoben, fein und trotzdem relativ üppig rüberkommend. Gute Aromatik, aber die Feinheit obsiegt letztlich. Etwas bitterer Mund, sehr mineralisch, das Tannin leicht scharf. Insgesamt okay, aber kein ganz großer Pomerol. 94–95/100

Jeb Dunnuck: One of the gems of the vintage, the 2017 Hosanna checks in as 70% Merlot and 30% Cabernet Franc, all from the clay, gravelly, iron-rich soils of the estate in Pomerol. It's a gorgeously ripe, sexy red that boasts a deep purple color as well as a sensational bouquet of cassis, black raspberries, crushed flowers, and spice, with more and more floral and mineral notes developing with time in the glass. Full-bodied, ripe, sexy, and voluptuous on the palate, with sweet tannin, it's an opulent, straight-up rockstar of a wine. 94–97/100

Parker: A final blend of 70% Merlot and 30% Cabernet Franc, the 2017 Hosanna is deep garnet-purple in color with a nose that simply sings of violets, chocolate-covered cherries and exotic spices with a core of crème de cassis, fragrant earth and blueberry pie plus a waft of wild thyme. The palate is medium to full-bodied, velvety, rich and seductive with tons of black and blue fruit layers, finishing with those exotic spices coming through. 96–98/100

2016 Château Hosanna/Pomerol

Lobenberg: 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

L'If

2017 Château L'If Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: Weingut von Jacques Thienpont von Le Pin. Liegt vis-à-vis in der Kurve von Troplond Mondot, also bestes Kalksteinplateau. 91% Merlot, 9% Cabernet Franc. 8 Hektar, 50% neues Holz, pH-Wert 3,52, Alkohol 14%.

Reiche schwarze Kirsche und reife Pflaume in der Nase. Etwas Lakritze und Veilchen. Üppig, aber nicht zu fett. Wunderbar aromatischer Mund. Süße, rote Kirsche neben schwarzer Kirsche. Kaum Cassis, wenn dann nur ein Hauch. Die Lakritze der Nase wird hier ganz fein und hell. Tolle Säure, sehr schöner Schliff, gute Länge. Es fehlt mir ein bisschen das totale Fett im Mittelbau, um die große Eleganz und die feine mineralische Länge perfekt auszubalancieren. Aber allemal ein sehr gelungener, ein sehr schöner Wein, der durchaus auch auf der rotfruchtigen Seite bleibt. Das macht Spaß, hoffentlich ist dieser L'If bezahlbar. 93–94+/100

Winespectator: Quite pure and very focused, with delightful cherry, plum and raspberry fruit dancing through. Flashes of floral and spice notes line the finish, with sleek acidity. 91–94/100

Weinwisser: Purpurgranat mit lila Schimmer. Komplexes rotbeeriges Bouquet mit tiefgründigen, würzigen Noten und Veilchen. Im zweiten Ansatz geröstete Haselnüsse und heller Tabak. Am geradlinigen Gaumen mit fleischigem Extrakt, dazu reifes perfekt stützendes Tannin gepaart mit genialer Frische – hier ist schon (fast) alles in Balance und das mit einer stattlichen Alkoholgradation. Im gebündelten, langen Finale mit ungeheurer Finesse und faszinierender Tiefe ausgestattet, erreicht das nächste Level – anschnallen und festhalten! 19/20

D'Issan

2017 Château D'Issan 3ème Grand Cru/Margaux

Lobenberg: Guter aber durchschnittlicher Margaux mit viel Lakritze, etwas monolithisch und langweilig. 90–91/100

Parker: The deep garnet-purple colored 2017 D'Issan (a tentative blend of 65% Cabernet Sauvignon and 35% Merlot) opens with crushed blueberries and black plums notes with hints of cassis, licorice and violets. Medium-bodied with a firm and finely grained frame, it has oodles of freshness lifting the ripe black and blue fruits to a long, perfumed finish. 90–92/100

Jean Faure

2017 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. 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 Boüard, genialer Besitzer und Winzler 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 Pinotzeuger. Ein Teil wird im neuen Barrique ausgebaut, aber

die Hälfte in Fudern von 1.500 l Stockinger Holzfass und auch in gebrauchtes Holz. Insgesamt wird der Einfluss des neuen Holzes speziell in aromatischer Form fast komplett heruntergefahren.

Jean Faure hat 2017 in den frostigen Nächten des April 90% der Weine verloren. Der 2017er hat 95% Cabernet Franc und 5% Malbec, was völlig untypisch ist und deswegen kein Jean Faure, der mit irgendetwas vergleichbar ist. Dieser extrem positive Ausrutscher in die Cabernet Franc 2017 ist aber durchaus ein Prototyp für die Zukunft. Der Anteil der Merlot wird immer mehr heruntergehen. Neue Cabernet Franc wurde hinzugepflanzt und die Merlot wird Stück für Stück in den Zweitwein überführt. Auf Dauer wird Jean Faure irgendwo zwischen 65 und 70 Prozent Cabernet Franc enthalten, denn Olivier Decelle favorisiert diese Rebsorte ganz klar. Die großen Cabernet Francs von der Loire aber auch die Vorbilder der Nachbarschaft von Cheval Blanc über Vieux Château Certan bis hin zu Ausone machen die Cabernet Franc auch in den immer wärmer werdenden klimatischen Bedingungen sehr viel interessanter als die Merlot. Die Nase dieses fast reinen Cabernet Franc zeigt sich sehr würzig. 2017 wurde die Cabernet Franc komplett entrappt. In Zukunft wird auch ein Teil mit Rappen vergoren werden. Somit kommt die ganze Krautwürzigkeit der Nase in 2017 nicht aus den Rappen sondern aus den Beerenhäuten. In einer Blindverkostung ist das eindeutig die Oberklasse der Loire mit so viel Druck und Mineralität. Salzige, ganz trockene Himbeere, ein Hauch Erdbeere und Johannisbeere. Schlank und gleichzeitig opulent in der Würze. Dieser Wein braucht sicherlich fünf, wenn nicht zehn Jahre, um diese ganze Würze und Fülle zu verdauen. Ich denke, dass er in einer allgemeinen Bordeaux Verkostung sicherlich seine Schwierigkeiten hätte, da er so eine hohe Intensität hat. Wir sind hier ganz sicher in einer Liga mit den ganz großen Weinen der Loire. Wir sind hier auch sehr viel extremer als Cheval Blanc sich jemals trauen würde einen Wein auf die Flasche zu bringen. Wir sind hier viel, viel näher bei Ausone, der in der Regel aber nochmal deutlich säurebeladener daher kommt. Clos Rougeard von der Loire ist schon das einzige Vorbild nur mit noch mehr Salzigkeit und Druck. Aber er ähnelt ihm unheimlich. Das ist ein extrem drahtiger Athlet, der für Minuten haften bleibt. Unendlich eindrucksvoll. Und wie ich schon sagte, bis auf die ganz großen Weine der Loire habe ich noch nie einen vergleichbaren Cabernet Franc in dieser Ausprägung getrunken. Geben sie ihm 10 oder 20 Jahre Zeit und dieser Wein wird zu einem Schatz in jedem Keller, nur dass es 2017 nur winzige Mengen gibt. Es wird von Beginn an eine Rarität bleiben, für die sich allerdings jeder Einsatz lohnt. Ich finde, das ist ganz großer Stoff und gehört zu den besten, aber auch zu den eigenwilligsten Weinen, die ich 2017 bisher verkostet habe. 97–98/100

Pirmin Bilger: 95% Cabernet Franc, 5% Merlot. Eine unverkennbar würzige Duftwolke mit noblen floralen Noten und wunderschöner Aromatik nach Erdbeere und Johannisbeere, dazu etwas rote Kirsche. Zart dahinter zeigen sich auch schwarzbeeriige Nuancen. Die Nase zeigt eine enorme Strahlkraft mit viel Eleganz – ich möchte sagen, dass mich dies schon fast an einen großen Burgunder erinnert. Auch hier ist eine gewaltige Frische mit im Spiel, welche viel Tiefgang widerspiegelt. Am Gaumen setzt sich diese kühle, erfrischende Aromatik fort. Mit viel saftig reifer Frucht unterlegt, weiß er sofort den Gaumen voll und ganz einzunehmen. Das ist unglaublich fein und raffiniert und mit einer kaum zu übertreffenden, noblen Eleganz ausgestattet. Auch in diesem Jahr weiß der Jean-Faure voll und ganz zu überzeugen – leider wird es davon nur ganz wenige Flaschen geben, da das Schicksal des Frostes bei diesem Weingut mit voller Härte zugeschlagen hat. 19/20

Gerstl: Eine atemberaubende Frische betört die Nase, ein geniales Fruchtbündel, tiefgründig und komplex, der Duft ist absolut faszinierend, total zart, aber überaus vielfältig und mit sinnlicher, total auf Frische gebauter Ausstrahlung, erinnert an einen grossen Cabernet Franc aus einem nördlichen Gebiet. Eine Köstlichkeit am Gaumen, genial rassis, aber auch köstlich süß, das ist eine ganz besondere Ausdrucksart von Jean Faure, diese nördlich sublime Art hat sich schon mit dem sagenhaften 2016er angedeutet, mit 2017 geht das noch einen Schritt weiter. Wichtig ist, dass die wunderbare Extraktösse perfekt erhalten bleibt. Dass Olivier Decelle absolut richtig liegt, zeigt die Entwicklung des 2016ers, der befindet sich jetzt in absoluter Hochform, kommt jetzt so richtige aus sich heraus, da ist etwas ganz Grosses am Entstehen. 19/20

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

Lobenberg: 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 Boüard, genialer Besitzer und Weinmacher von Château Angélus 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 Pinototzeuger. Ein Teil wird im neuen Barrique ausgebaut, aber die Hälfte in Fudern von 1.500-Liter-Stockinger-Holzfass und auch in gebrauchtes Holz. Insgesamt wird der Einfluss des neuen Holzes speziell in aromatischer Form fast komplett heruntergefahren. 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 Jahrgangsstilistik haben. Mit nur 3,4 pH-Wert und der höchsten Säure der letzten aufgezeichneten 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 Him-



beere, 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 unikataft 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



Joanin Bécot

2017 Joanin Bécot/Côtes de Castillon

Lobenberg: Kleiner, etwas verdünnter Castillon. Richtig gut war der aber noch nie. 87–88/100

Winespectator: A savory streak pulls soft-edged raspberry and plum fruit along, with a light anise note chiming in on the finish. 87–90/100

Kirwan

2017 Château Kirwan 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Mittlerer Körper, etwas gemüsig. Im Nachhall etwas unharmonisch. Etwa auf dem Level von Du Tertre. Kein großer Wein, 2017 höchstens nett. 89–90/100

Suckling: Some berry and sweet-tobacco character. Medium body, fresh fruit and a firm tannin backbone. Bright acidity. 89–90/100

NM: The 2017 Kirwan has a slightly smudged bouquet that does not quite deliver the detail of its peers: raspberry preserve and crushed strawberry at first, then light sous-bois and smoke aromas. The palate is medium-bodied with slightly angular tannin, not as cohesive as I would have liked although I appreciate the cracked black pepper note on the aftertaste. This is a château that I feel can produce great Margaux however, the 2017 does not possess the nuance and complexity of the best examples from the appellation. 89–91/100

Labégorce

2017 Château Labégorce Cru Bourgeois/Margaux

Lobenberg: Netter Margaux mit Wärme und Charme. Netter kleiner Wein. 90–91/100

Parker: Beginning with the 2009 vintage, Labégorce Zédé was folded into Labégorce, both of which are owned by the Perrodo family (as is the recently acquired Marquis d'Alesme). Deep garnet-purple in color, the 2017 Labégorce gives pronounced black fruits, blackberries and black plums with suggestions of underbrush, lavender and bay leaves. The palate is medium-bodied, ripe, plump, juicy and expressive with plush tannins and good length. The current blend is 46% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 8% Cabernet Franc and 6% Petit Verdot. 89–91/100

Galloni: The 2017 Labégorce is terrific. Rich, dense and powerful, the 2017 packs a real punch, and yet all the elements are nicely balanced. Bold red stone fruit, smoke, leather, tobacco and dried flowers punctuate this nicely balanced, deeply flavored Margaux. 89–92/100

Lafaurie Peyraguey

2017 Château Lafaurie Peyraguey 1er Cru Classé (fruchtsüß) /Sauternes

Lobenberg: Sauternes stellt zusammen mit Pessac-Leognan und Barsac, sofern es nicht verfroren ist, die qualitative Top-Appellation schlechthin im Weißweibereich. Lafaurie ist in der Nase schon so berauschend, weil es so wenig pappig sondern frisch ist. Sauternes kann ja in warmen Jahren so unglaublich langweilig sein. 2017 Lafaurie dagegen vibriert. Diese wunderschöne Akazienhonig-Nase wird so fein gestützt mit Pinker Grapefruit und sehr blumigen Noten. Die Luft vibriert von diesem unheimlich schönen Duft. Von Melone über Papaya bis zu ganz reifer Birne und wunderschönem Bratapfel reicht das Spektrum rein in den Honig und die Karamelle. Im Mund die totale Harmonie. Anders als der zuvor probierte Guiraud, hat Lafaurie kaum Bitterstoff. Dazu ist er ölig, mittlere Länge. Der Mund fällt etwas ab gegen diese überragende

Nase, sodass ich am Ende Guiraud auf Grund seiner Persönlichkeit vorziehe. Trotzdem ein sehr schöner Lafaurie. 95–96+/100

Suckling: This is very layered and beautiful with dried fruit such as lemons, apricots and cooked apples. Full body, sweet fruit and a long and flavorful finish. Tight and focused. Phenolic yet fresh. Crispy. 94–95/100

Jeb Dunnock: Brought in exclusively by American merchant Jeffrey Davies, the 2017 Château Lafaurie-Peyraguey is a powerhouse of a Sauternes based roughly on 95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc, all harvested between the 25th of September and the 12th of October. A huge bouquet of honeyed peach, citrus, and pineapple upside down cake is followed by a full-bodied, rich, concentrated effort that has the purity and freshness that's the hallmark of the vintage. It's a seriously good Sauternes. Tasted twice. 94–97/100

Gerstl: Der Duft ist superfein und glasklar, perfekt saubere Botrytis, feinste Frucht, mehr reife, gelbe Früchte wie Aprikose und Pfirsich, aber auch ein Hauch Tropenfrüchte, dazu die raffinierte Noten der herben Holunderblüte, eine himmlische Duftwolke. Kraftvoller, reichr Anstrich, ein eindrückliches Kraftbündel, aber die geniale Säure macht ihn wunderbar schlank und zieht die Aromen in die Länge, grosser Sauternes mit immenssem Potenzial. Bei Dourthe im Vergleich zeigt sich klar, dass das zusammen mit La Tour Blanche der beste Sauternes des Jahrgangs ist, das ist Kraftpaket und Delikatesse gleichzeitig, er besitzt so einen phänomenalen Schmelz und stützt sich auf eine superfeine Säurestruktur, dazu ein aromatisches Feuerwerk der sinnlichen Art, eine echte Sensation. 19+/20

🍷 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 öliger Smaragd von Pichler bei einer Finesse eines Zilliken und einer exotischen Wucht einer TBA von Kracher. Superschön! 97–98/100

Lafite Rothschild

🍷 2017 Carruades de Lafite Rothschild/Pauillac

Lobenberg: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc. Also ein deutlich höherer Merlot-Anteil im Zweitwein als im Erstwein, der ja fast 100% Cabernet ist. In den Carruades geht eben all der Merlot hinein, welchen man im Erstwein nicht haben möchte. Es sind jedoch eigene und andere Parzellen des Weinberges. Da 2017 sich mehr und mehr als Cabernet-Jahr herausstellt, hat Carruades wirklich den Zweitwein-Charakter. Runde Schwarzkirsch-nase, typisch Merlot, ein bisschen Cassis und Brombeere darunter. Dennoch fein. Gute Harmonie im Mund, mittlere Länge, gute Frische. Ein netter Wein, der allerdings von vielen Médoc und Haut-Médoc der Oberklasse geschlagen wird. Gut, aber nicht groß und vor allem in diesem Preisbereich völlig uninteressant. 90–93/100

Parker: The medium to deep garnet-purple colored 2017 Carruades de Lafite is composed of 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot and 5% Cabernet Franc and opens with expressive notes of espresso and dark chocolate over a core of cassis, wood smoke and tilled soil plus touches of truffles and black olives. Medium-bodied, very fine-grained and refreshing, it has great poise and a long, savory finish. 90–92/100

Galloni: The 2017 Carruades de Lafite is quite deep and fleshy at the outset. Black cherry, plum, lavender and rose petal are pushed forward in this dark, racy second wine from Lafite-Rothschild. Deep, textured and beautifully resonant, the 2017 has a lot to recommend it. This is a strong showing. In 2017, Carruades is 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot and 5% Cabernet Franc. Like many of his colleagues, Technical Director Eric Kolher opted for gentle extractions and incorporated a relatively high amount of press wine (14%) into the blend. In 2017, the Carruades is a gorgeous second wine. 90–93/100

🍷 2017 Château Lafite Rothschild 1er Cru/Pauillac

Lobenberg: Lafite Rothschild hatte keinen Frost. Die Blend besteht aus 96% Cabernet Sauvignon, 3,5% Merlot, 0,5% Petit Verdot. Ich bin gespannt, wann Lafite Rothschild sich traut mal 100% Cabernet Sauvignon zu machen, aber im Grunde ist es ja schon soweit. 2017 war einfach DAS Cabernet-Jahr. Und trotz des neuen Holzes ist die Nase gar nicht vom Holz geküsst. Das liegt an der famosen Säure der Cabernet 2017. Ganz fein, rote Frucht. Johannisbeere, Hagebutte. Auch ein bisschen Himbeere, aber die Majorität ist sicherlich auf roter Johannisbeere mit einer warmen, stützenden schwarzen Kirsche darunter. Lang, salzig und mineralisch im Mund, aber gar nicht mal so schlank, sondern durchaus eine gewisse Üppigkeit zeigend. Guter Körper, schicker Wein. Es fehlt ein bisschen der mittlere Gaumen, der Druck im Mittelbau, um ganz groß zu sein. Aber insgesamt tolle Harmonie zeigend. Ein sehr guter, stimmiger, aber nicht ganz großer Lafite. 97–98/100

Suckling: This is very tight and tannic with lots of blackcurrant and sweet-tobacco character. Firm and powerful tannin texture sets this up for a long and chewy finish, yet it remains very compact and polished. It's a wine that possesses all the hallmarks of Lafite — everything from flavors to structure. 97–98/100

Parker: Composed of 96% Cabernet Sauvignon with 3.5% Merlot and 0.5% Petit Verdot, the deep garnet-purple colored 2017 Lafite Rothschild is a little shy on the nose to begin, opening out to scents of crushed blackcurrants, black cherries and warm black plums with touches of yeast extract, charcuterie, cigar box and fertile loam plus a hint of iron ore. POW—the paradoxically ethereal, medium-bodied palate hits you with vibrant, exhilarating black fruit and previously latent floral layers, supported with fantastic freshness and super fine-grained, pixelated tannins, finishing with persistent mineral and perfumed layers. Truly. Stunning. 97–99/100

Gerstl: Dieser Duft ist schon eindrücklich, das ist Lafite wie er leibt und lebt, vereint sagenhafte Feinheit mit immenser Vielfalt und Kraft, und es ist genau der Duft, der die grossen Jahrgänge von Lafite auszeichnet. Auch am Gaumen enttäuscht er nicht, dass er etwas schlanker ausfällt, steht ihm gut, die Tannine sind superfein, die Aromatik sensationell delikate, dieser burgundische Jahrgang kommt dem Stil des Weines sehr entgegen, da blüht er richtig auf, das ist eine mit Worte nicht zu beschreibende Delikatesse, ein absoluter Traum Lafite, ich habe Gänsehaut ohne Ende. 20/20



Lafleur Gazin

🍷 2017 Château Lafleur Gazin/Pomerol

Lobenberg: Lafleur Gazin ist ein 8,7 Hektar großes Weingut von Jean-Pierre Moueix. Der Untergrund ist Kies, Lehm und Quarzsand, also überwiegend ein Boden für ganz feine Weine. Ebenfalls gute Wasserversorgung. 100% Merlot. Schöne, leichte, verwobene, Schwarzkirsch-Nase. Mittlere Konzentration im Mund. Etwas harsch. Das Tannin etwas Schärfe zeigend. Anständige Länge

insgesamt. Finde ich keinen so gelungen Pomerol. Der Wein ist okay, aber mehr für mich auch nicht. 90–91/100

Suckling: A medium-bodied, firm and silky red with dark-berry, herb and dark-chocolate character. Fresh and fine. 89–90/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Lafleur-Gazin is 100% Merlot with very alluring floral notes of violets, roses and raspberry leaves over a core of red and black currants, blackberries and incense plus a waft of damp soil. The palate is medium to full-bodied, firm and full of flavors, with grainy tannins and seamless freshness, finishing on a perfumed note. 90–92/100

Gerstl: Intenices Cassis mit viel Würze, raffiniert floral. Eine wunderschöne Erfrischung, gut und fein strukturiert, feine Rasse, köstliche Süsse, verspielte Aromatik, der Wein zeigt Klasse, ist sehr gut in der Balance, vermag sehr zu überzeugen. 18/20

🍷 2016 Château Lafleur Gazin/Pomerol

Lobenberg: Es gab keinerlei Trockenstress hier. Dichte, würzige, rote Kirsch-nase, 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

Lafon la Tuilerie

🍷 2017 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 Terroir liegt aber nur hier zu 100% auf einer Kalksteinplatte. Mit das beste Terroir Saint-Émilions. Hier wurden früher Kalksteinziegel hergestellt. Daher auch der Name La Tuilerie. Alles wird in reiner Handarbeit im Weinberg bearbeitet und auch später händisch entrappt. Pierre Lafon ist auch viel mit der Nagelschere unterwegs. Biologische Weinbergsarbeit in Urform. Was sonst? Penibelste Bearbeitung jeder einzelnen Rebe. Zu 100% spontan vergoren aus vollständig entrapptem Traubengut. Die Handlese führt in diesem Fall auch zur reinen Handentrapung. 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 Selbstausbeutung gleich, der Mann lebt dann nur für seinen Wein. Dementsprechend clean ist aber dann das Bio-material. 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. Pierre Lafon hat 2017 etwa 20% Frostschäden gehabt. Dann gab es zusätzlich durch die Trockenheit etwas weniger Menge. Insgesamt also unter 70% der normalen Menge. Also unter 10.000 Flaschen. Der erste Eindruck in der Nase: Der Wein ist nochmals feiner als 2015 und 2016. Ob der hohen Reifen des Jahrganges hätte man jetzt eigentlich eine üppig fette Nase erwartet. Das Gegenteil ist der Fall. 100% Merlot als reine Schwarzkirsche mit nur einem Hauch Blaubeere unterlegt. Süße Maulbeere darunter. Deutliche und satte Veilchen-Noten. Minze, Eukalyptus. Orangenzenen. Dicht und

versammelt, aber nie zu wuchtig, nie zu fett. Dann mit einer richtigen Charme-Wolke in die Nase strömend. Der Mund zeigt ebenfalls deutlich feinere Noten. Extrem mineralisch. Das Kalksteinplateau führt zu einer sehr salzig, langen, fast scharfen Note. Bei gleichzeitig total geschliffenem Tannin. Die Gerbstoffe sind nicht spürbar, nur die lange anhaltende Mineralität endet in dieser schwarzen Kirsche. Maulbeere, Eukalyptus, Minzsoße. Die Minze wird immer stärker spürbar. Das macht echt große Freude und ist eine Faszination im Mund. So verspielt, so multikomplex. Natürlich etwas monolithisch, als 100% Merlot allemal, aber der Oszillograph in alle Richtung ist schon verdammt gut. Sauerkirsche, und Schlehe kommt. Aber die Schwarzkirsche mit leichter Blaubeere und Cassis bleibt die Dominante. Oder dominieren die blumigen Noten mehr? Oder gar die Minze und Eukalyptus? Alles spielt hin und her. Der Mund bleibt zwei Minuten haften oder länger. So frisch, so fein, so mineralisch. Enorm anspruchsvoll. Jeder hochklassige Sammler darf sich über einen so irre ausgeprägten, komplexen Wein freuen, und trotzdem macht er auch Freude und hat einen unheimlich großen Trinkfluss. Alle Sinne werden berührt. Das ist schon Faszination pur. Und wenn ich ab und zu diese Kleinode probiere, heute am Morgen Château Coutet, vor zwei Tagen Clos Louie und Château Le Vout, jetzt diesen reinsortigen Merlot hier, denk ich manchmal, meine eigene Vorgabe, 2017 niemals 100 Punkte zu vergeben, ist irgendwie auch ziemlich dumm. Ich werde mich fastvimmervdaran halten, da der Gesamtjahrgang 2016 einfach das Beste war, was ich je probiert habe. Und in Summe sind die 2017er, wenn man das über alle Weingüter sieht, nicht im Ansatz so groß. Der Vergleich mit



2014 bei etwas mehr Tiefe ist schon der richtige Weg. Aber es gibt Ausnahmen, und dazu gehört eben auch Lafon La Tuilerie, die einfach ganz groß sind. Ich bewerte ihn einfach gleich wie den 2016er, der etwas gradliniger ist in der Ausprägung. Dafür hat der 2017er eine wahnsinnige Komplexität. Sind beides große Weine. 97–98/100

Pirmin Bilger: Auf Lafon La Tuilière hat der Frost zum Glück nicht mit seiner vollen Härte zugeschlagen. Die Ertrageseinbußen betragen 20%. Tiefdunkel, schon fast schwarz erscheint der Wein im Glas. Er strahlt mit einer unglaublichen Kraft, mit einer würzigen, ja geradezu ätherischen Frische aus dem Glas. Schwarze Kirsche, Trüffel, ein Hauch Tabak, noble Kräuternuancen und feinsten Lavendel strömen einem entgegen. Bereits für die Nase ist dies eine herrliche Delikatesse. Der Gaumen wird mit einer überschwänglichen Intensität förmlich überflutet – unbeschreiblich welche Kraft dieser Wein ausstrahlt. Wohlige Glücksgefühle erfassen alle meine Sinne. Was für eine unglaubliche Raffinesse, welche dieser Wein hat – wir fragen uns, wie Pierre Lafon dies immer wieder jedes Jahr so genial hinkriegt. Die Antwort liegt wohl bei seinen Fähigkeiten, der intensiven Arbeit und dem guten Terroir. Der Trinkfluss ist ungemein harmonisch, saftig und frisch und ist einfach ein wahrlicher Genuss. Da schwingt eine Eleganz, eine Kraft und doch so eine beschwingte Leichtigkeit mit, als wäre es das einfachste dieser Welt. Diesen Wein wird man auch nicht mehr so schnell wieder los, diese intensive noble Aromatik nach Kirsche und Cassis, die würzigen Kräuter und feinen mineralisch salzigen Nuancen mit zarten Pfefferaromen verleihen ihm eine endlose Länge. Ein komplexer und gleichzeitig trinkfreudiger, nobler Bordeaux-Wein. 20/20

Weinwisser: Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein Konzentrat aus Wildkirschen und Cassislikör, dahinter Veilchen, Rosenholz und Mokka-creme. Am Gaumen mit engmaschigem Körper und superfeinen Tanninen, die sich perfekt um den geradlinigen Körper legen. Im langen Finale mit einem Heidelbeerinferno und zarter Adstringenz. 20% weniger Menge aufgrund des Frostes. Nicht der Charme- und wie in den vorangegangenen Jahren, sondern dieses Jahr auf der seriösen Seite, kann noch zulegen. 18.5/20
 Gerstl: Ein sinnliches Fruchtbündel strahlt aus dem Glas, schwarze Kirschen wie aus dem Bilderbuch, verbunden mit raffinierter Terroirtiefe, superfein und verblüffend komplex, eine atemberaubend schöne Duftwolke. Wow, mein Lafon la Tuilerie, das liebe ich über alles. Ich glaube, er ist genauso raffiniert und erfrischend wie der phänomenale 2016er und so genial leichtfüßig, ich bin total beeindruckt. Das ist ein unbeschreiblicher Hochgenuss, sich dieses köstliche Elixier auf der Zunge zergehen zu lassen. Vermeintlich ist 2017 ein etwas kleinerer Jahrgang als 2016, aber ich finde beim besten Willen nicht, wo dieser Wein weniger Trinkvergnügen bieten sollte als der Vorjahrgang. Pierre Lafon: Ich beginne meinen Rebbeg immer besser zu verstehen, es gibt immer noch da oder dort ein kleines Detail, das man verbessern kann, so kann ich immer mehr Trauben ernten, die wirklich perfekt sind. Und im Keller versuche ich immer noch etwas schonender vorzugehen, um alles, was mir die Natur gibt, zu bewahren. 20/20

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

Lobenberg: 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'Évangile. 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 Scala ausgereizt. Aber was soll ich den tun, wenn es einfach das Beste ist, was ich je probiert habe. Ich gebe diesem Wein vorsichtige 98+/100

Lafon Rochet

🍷 2017 Château Lafon Rochet 4ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Würzige Schwarzfruchtnase, balsamische Noten, hohe Intensität ausstrahlend. Schwarze Kirsche, Maulbeere, Cassis. Aber gar nicht süß. Wohl üppig, sehr viel Lakritze, Eukalyptus, auch Minze. Dieser Biodynamiker aus der familiären Verwandtschaft von Pontet Canet ist seit Jahren auf einem Höhenflug. Für 2017 erstaunlich schlanker Mund. Leichte Gemüse- und daneben. Etwas spröde, das Tannin zwar gut poliert, aber insgesamt fehlt es im mittleren Gaumen an Frucht- und um das Ganze gut zu halten. Guter Saint-Estèphe, aber dieses Jahr nicht auf der Höhe von Phélan Ségur und einigen anderen guten Weinen der Appellation. 91–92/100

Winespector: Prominent savory and tobacco notes lead to the core of crunchy pomegranate and black cherry fruit, with a lightly brisk finish. 87–90/100
 NM: The 2017 Lafon-Rochet has matured in 50% new oak and the remainder in one-year old. I have to say, the bouquet is very expressive with plenty of blackberry, wild hedgerow, oyster shell and pressed flower that blossom in the glass. It is very well defined and more sophisticated than I have detected in recent vintages. Perhaps this is the first vintage where the new winery, replete with concrete vats, has really played a serious role in meliorating quality. The palate is medium-bodied with sappy black fruit, quite saline in the mouth with just a hint of black olive. There is a slightly grainy texture with a sustained peppery finish, completing a crisp and vivacious Lafon-Rochet that should please many wine-lovers. Expect this to land at the top of my banded score. 91–93/100

🍷 2016 Château Lafon Rochet 4ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Würzige, tiefe, süße Nase. Maulbeeren im Vordergrund, dahinter schwarze 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 Calos 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

Lagrange

🍷 2017 Château Lagrange 3ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Rund, fruchtig, harmonisch. Sehr stimmig, mittlere Länge, guter Körper, macht Freude. Lagrange ist immer ein archetypischer Saint-Julien und hat leider den riesen Nachteil, dass nie etwas herausragt, dass er in seiner Stimmigkeit eben nie eine gewisse Größe entwickelt und von daher auch ein wenig langweilig ist. Potenzial zu mehr ist da, in Sachen Trinkfreude in jedem Fall. 90–92/100

Parker: The medium to deep garnet-purple colored 2017 Lagrange is 100% Merlot and opens with a seriously plummy nose with a compelling undercurrent of spice cake, potpourri and chocolate box plus a waft of sage. Medium-bodied, taut and muscular with a rugged frame of chewy tannins and lively acid, it finishes with an energizing herbal lift. 89–91/100

Galloni: The 2017 Lagrange is wonderfully pliant, with creamy tannins and more than enough juiciness to make it extremely appealing, even in the early going. Ripe dark cherry, chocolate, new leather, licorice, cedar and dried herbs run through this super-expressive, inviting Saint-Julien. Tasted two times. 89–92/100



2017 Château La Lagune 3ème Cru/Haut Médoc

Lobenberg: Einer der schwächeren Haut Médocs, erstaunlich schwach nach 2016. 89–90/100

Suckling: Slightly reductive and herbal at the moment, but shows a good concentration of fruit and relatively ripe tannins. 89–90/100

Parker: The deep garnet-purple colored 2017 la Lagune has wonderful black raspberries, black cherries and mulberries scents with an earthy undercurrent and a waft of bay leaves. The palate is medium-bodied with lovely freshness, a soft texture and plenty of poise. 88–90/100

2016 Château La Lagune 3ème Cru/Haut Médoc

Lobenberg: Schwarz. Rassige, fast drückend mineralische Brombeernase, etwas rau, etwas burschikos, Waldbeeren, Cassis, Salz und Mineralien. Fast etwas aggressiver Mund mit satter Beerenfrucht, Rauch, Lakritz, Teer, Bitterschokolade. Viel, viel Tannin, hohe Säure... Etwas unsicher, was es wird, vielleicht ganz groß, noch vorsichtig bewertet. 94/100

Langoa Barton

2017 Château Langoa Barton 3ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Schwarze, etwas eindimensionale Nase. Etwas Minze, etwas Lakritz, dunkle Waldbeeren. Schwarzfruchtiger Beerenmund. Recht üppiges, aber geschliffenes Tannin. Fein und dicht. Wie in der Nase schon etwas eindimensional im Mund. Wenig Spiel und Finesse zeigend. Angenehmer, runder Wein mit gutem Druck und Opulenz, aber keine Größe. 92–93/100

Jeb Dunnock: The 2017 Château Langoa Barton showed beautifully both times I was able to taste it. Black cherries, plums, leafy herbs and spring flowers all emerge from this medium-bodied, ripe, lively Saint-Julien that shows the pretty, charming, elegant style of the vintage. As with all the wines from this vintage, it's not massive by any means, yet it is nicely concentrated and impeccably balanced. The blend is 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot and the rest Cabernet Franc, with harvest stretching between the 15th and 18th of September for the Merlot and the 22nd to the 29th of September for the Cabernet Franc and Petit Verdot. It's still aging in 60% new oak. 90–92/100

NM: The 2017 Langoa Barton was picked from 15 to 18 September with respect to the Merlot and from 22 to 29 September for the Cabernets, matured in 60% new oak. It has a ripe, brine-tinged bouquet, not complex compared to previous vintages, but pure and developing light smoke and truffle scents with aeration. The palate is medium-bodied with quite sharp tannin to create a tensile Langoa-Barton, saline with moderate depth, just a touch of pencil lead that surfaces towards the finish. It is exactly what I expected, which is a good thing given the track record of this Saint-Julien. 90–92/100

Larcis Ducasse

2017 Château Larcis Ducasse 1er Grand Cru Classé 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. Fast schwarz, ich erwarte jetzt fast nur schwarze Frucht und werde überrascht von einer unglaublich drückenden Walderdbeer-Nase. So süß, so viel Himbeere darunter. Erst dann kommt schwarze Kirsche. Zwar auch Brombeere, aber ganz stark im Hintergrund. Der Mund setzt das fort. Das ist ja echt erstaunlich, dass Larcis Ducasse 2017 gar nicht so fett rüberkommt wie befürchtet. Gar nicht so schwarz, lakritzig, sondern im Gegenteil. Himbeere, Walderdbeere, Flieder. Alles fein verwoben. Zwar ein gut stützender schwarzfruchtiger Mittelteil, butterweiche Tannine, aber insgesamt frischer und rassiger als erwartet. 93–95/100

Suckling: A very pretty and structured red with blackberries, blueberries and hints of limestone character. Medium to full body, solid tannins and a real freshness underneath. Long and flavorful. 94–95/100

Winespectator: Lovely blackberry and boysenberry puree flavors glide through, with suave toast, a pretty graphite note and a finely polished feel overall. 92–95/100

Gerstl: Im Duft erstaunlich verhalten, aber komplex, tiefgründig und mit edler Ausstrahlung. Im Vergleich mit Pavie-Macquin, wirkt der am Gaumen auch wesentlich ausgeglichener, vor allem betont er die frische Frucht, hat nichts überreifes, ich glaube ins Sachen Extraktion hat er gerade noch die Kurve gekratzt, die Tannine sind markant aber gut von Fett umhüllt, die Konzentration ist enorm, aussergewöhnlich für der Jahrgang, er verliert dadurch etwas Charme, aber die Harmonie stimmt noch, er braucht sicher viel Zeit, hat aber das Potenzial zum grossen Wein. 19/20

2016 Château Larcis Ducasse 1er Grand Cru Classé B /Saint-Émilion

Lobenberg: 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

Larrivet

2015 Château Larrivet Haut Brion/Pessac Leognan

Lobenberg: Ein von mir auf Lücke gesetztes Weingut. 2015 ist es aber sehr fein, mit erstaunlich viel roter Frucht, kirschtig und vielleicht etwas stark extrahiert, aber stimmig und auf einem höheren Niveau als je zu vor. Ich muss sehr vorsichtig sein mit den Bewertungen in diesem Jahr, es knallt alles so hoch in Pessac – zu recht eigentlich. Eine vorsichtige Bewertung. 93–94/100

Lascombes

2017 Château Lascombes 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Potenziell seit 2010 der direkteste Verfolger von Margaux und Palmer, noch vor Château Giscours. Dann war er ein bisschen aus der Spur geraten, zu stark extrahiert, das wahre Potential nicht gehoben. 2017 zeigt er

eine sehr üppige, schwarzfruchtige Nase. Mund floral dazu. Sehr duftig, drückend. Für Lascombes ungewöhnlich leckerer Mund. Schöne Fülle, schwarze und rote Frucht am Ende. Sehr gelungen, sehr harmonisch. In etwa auf dem Level von Giscours. Aber wie ich schon mal sagte, die Preisregionen in denen sich Giscours und Lascombes bewegen ist dann für diese Qualität schon etwas abenteuerlich. Dafür gibt es einfach in diesem Jahrgang doch sehr viel interessantere Weine. Trotzdem wirklich gut, alle Achtung. 92–93/100

Jeb Dunnuck: Loads of plums, spice, exotic flowers, and damp earth jump from the glass of the 2017 Château Lascombes. Possessing sweet tannin, surprisingly ripe, concentrated fruit, a seductive texture, and medium to full body, it's a classic Margaux from this vintage that can be drunk young or cellared for 15–20 years. 90–92/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine Edelholzwürze, rotes Waldbeerkonfit, florale Nuancen, einladendes Bukett. Saftig, rund, angenehme Fruchtsüße, integrierte, seidige Tannine, feiner Schokotouch, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial, charmanter Stil. 92/100

Latour

🍷 2017 Château Latour 1er Cru/Pauillac

Lobenberg: Der 2017er besteht zu 92,1 % aus Cabernet Sauvignon, 7,8 % Merlot und winzigen 0,1 % Petit Verdot. Sehr schön reife und zugleich intensive Nase. So eine reife, süße Cabernet. Nicht kalifornisch, schon typisch Bordeaux, aber hohe Intensität. Reife rote und schwarze Frucht. Sehr viel Brombeere, Cassis und rote Johannisbeere. Diese Cabernet explodiert fast im Mund. So dicht, so immens. Sehr viel dunkler in der Charakteristik als beispielsweise bei Lafite. Höhere Intensität als bei Mouton, viel Druck, große salzige Länge, aber über allem steht diese ganz große Harmonie. Das ist ein richtig großer, großer Wein, weil er nahe an der Perfektion ist in seiner immensen Cabernet-Strahlkraft, in seiner Mineralität und trotzdem tut nichts weh. Die Tannine sind seidig. Druck und Power, diese sogenannte Faust im Samthandschuh mit unendlicher Länge, für Minuten verbleibend. Für mich klar der beste Premier Cru im Pauillac und einer der großen Weine des Jahres. Schade, dass es ihn nicht in Subskription zu kaufen gibt. 98–100/100

Suckling: This is very dense and tight with a super center palate of dark fruit with blackberries and currants. Full-bodied, so precise and focused. Great length and depth. Superb. Classic great Bordeaux. Wow. Pure cabernet sauvignon. 98–99/100

Parker: The 2017 Latour is very deep purple-black in color and sings of crème de cassis, warm plums, blackberry pie and cinnamon stick with hints of sandalwood, violets, star anise, baker's chocolate and a touch of beef drippings. Medium-bodied, firm, grainy and very structured with taut, sustained mid-palate fruit, it gives loads of black fruit and spice layers and a very long, mineraltinged finish. 97–99/100



Latour à Pomerol

🍷 2017 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. 100 % Merlot. Feine, dichte Schwarzkirsch-Nase. Etwas Brombeere und Cassis darunter. Dunkle Schokolade, Veilchen und Lakritze. Sehr typisch Pomerol, sehr typisch 2017 mit dieser süßen Würzigkeit. Im Mund schwarze Frucht. Ziemlich extrahiert. Kraftvoll, sehr viel Tannin, das zwar fein ist, aber doch irgendwie nicht so elegant wie 2016 rüberkommt. Mittlere Länge und leicht bitter hinten mit einer Salzspur. Nicht groß wie 16, aber passt schon. 93–95/100

Winespectator: Solidly built, with tobacco, savory and licorice notes equally matched by blackberry and raspberry compote flavors. Shows good energy through the finish, where a warm gravel accent kicks in. 92–95/100

🍷 2016 Château Latour à Pomerol/Pomerol

Lobenberg: 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, Wachholder, 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

Lauretan

🍷 2017 Château Lauretan/AC Bordeaux Supérieur

Lobenberg: Dieses kleine, winzige Weingut Lauretan ist ein zertifiziertes Bio-Weingut und eine der Entdeckungen der letzten drei Jahre. Mehrfach schon 90 Punkte und höher ausgezeichnet und dabei unheimlich preiswert. Dieses Anwesen ist an der Premier Côtes de Bordeaux angesiedelt. Mehrheitlich Merlot orientiert, aber auch ein guter Anteil Cabernet. Wie 2015 und 2016 ist 2017 genauso gut ausgefallen. Verführerisch in der Nase. Der 2017er ist schön rund, sehr guter Körper. Duftige Schwarzkirsche mit viel Flieder. Ätherisch mit viel Charme. Deutliche Merlotprägung. Wunderbarer Kirschmund. Schwarzkirsche, ein ganz kleiner Hauch Sauerkirsche an der Seite. Auch ein bisschen süßes Cassis. Aber verspielt bleibend. Schwebend fast. Das ganze bei gutem Körper, butterweichen Tanninen. Ein schon extremes Leckerli für so kleines Geld. Und das Ganze in zertifizierter Bio-Qualität. Das macht richtig Freude. Das ist seit dem Jahrgang 2015 eines meiner Superschnäppchen im Programm. Ich bin sehr froh es gefunden zu haben. Der Wein steht fast eine Minute. Ein feiner, salziger, kirschiger Nachhall. Leichte Spuren von Rauch vom gebrauchten Barrique. Ein feines, langanhaltendes Finale. Everybody's Darling und macht trotzdem eine gute Figur und hat Struktur. 90–91/100

Gerstl: Ich muss gestehen, diesen Wein hätte ich übersehen, hätte mich nicht ein Freund darauf aufmerksam gemacht. Selbst in Bordeaux ist es eine Seltenheit, dass ein Wein in dieser Preislage so wunderbar schmeckt. Wer einen

Bordeaux

Wein oberflächlich probiert, riskiert ihn zu verpassen. Wenn 300 Muster zur Probe bereitstehen, und wenn man dabei auf einen Namenlosen Wein wie diesen trifft, ist die Gefahr eben gross, dass man nicht immer voll aufmerksam bei der Sache ist. Dieser Lauretan ist auf sehr positive Art ein wenig rustikal, genau das verleiht ihm zusätzlichen Charme, der Wein schmeckt köstlich, da ist auch Spannung drin, der lebt, der singt, das ist so ein fröhlicher Kerl, den man einfach lieben muss und behauptet sich unter vielen grossen Bordeaux eindrücklich gut. 17/20

Leognan

🍷 2017 Château Leognan/Pessac Leognan

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. Gepflanz vor mehr als 20 Jahren von der Domaine. 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 erst vor kurzem aus der Domaine de Chevalier herausgelöst wurde. Der 2017er ist vom ersten Eindruck der Nase her noch weitaus wuchtiger, voluminöser und aromatischer als der 2016er. Dafür aber nicht ganz so fein, nicht so poliert, nicht so elegant. Aber da kommt schon eine unglaublich wuchtige Frucht mit ganz süßer, reifer Cabernet. Meine Erwartungshaltung ist schon in Richtung fett gehend, aber der Mund präsentiert sich dann unendlich fein und total geschliffen. Wir sind fast nur auf roter Frucht. Johannisbeere, Kirsche, auch Zwetschge. Das Ganze mit einer erstaunlich hohen Säure für ein reifes Jahr wie 2017. Ich hatte mit einem deutlich geringeren Lebendigkeitsgrad gerechnet. Der Wein tänzelt. Vielleicht liegt es auch daran, dass der Besitzer einige Jahre brauchte, um seine Weinberge, die ja früher hauptsächlich von der Domaine de Chevalier bewirtschaftet wurden, zu verstehen. Erntezeitpunkte, vor allen Dingen auch die Zugabe von einigen reifen Rappen, die hier eindeutig mit in der Vergärung gelaufen sind. Unglaublich lang, immer vibrierend, tolle Spannung. Bleibt immer auf der roten Frucht. Trotzdem strahlt er die Wärme des reifen Jahrganges aus. Ich glaube zwar nicht, dass der 2017er diese ungeheure Eleganz, diese spielerische Leichtigkeit bei gleichzeitig immenser Tiefe von 2016 erreicht. Dafür ist er vielleicht zu vordergründig, zu vergnüglich vom ersten Moment an. Aber er macht ungeheure Freude und wird sicherlich eher zugänglich sein als 2016. Der Wein hat Klasse und für meinen zweiten Wein auf dieser Bordeaux-Reise ist es besonders schön, so lecker und mit so hoher Klasse und Frische einzusteigen. Da ich immer noch unter dem Schock des perfekten Jahrgangs 2016 stehe, denn das war überhaupt mein bester je verkosteter Jahrgang, bewerte ich diesen Wein, obwohl er wirklich extrem schön und rassig daherkommt, nicht ganz so hoch. Dennoch ein superber Erfolg aus Pessac-Leognan. 94+/100

Gerstl: Der Duft verblüfft mich, das ist eine kleine Sensation, eine so geniale Duftwolke hätte ich nicht erwartet, sinnliches Cassis, in Verbindung mit feinsten, tiefgründigen Terroirmoten, strahlend klar und enorm komplex. Traumhaft schlanker, rassiger, schmackhafter Gaumen, exzellente Tannine, der Wein umschmeichelt den Gaumen, er wirkt so herrlich verspielt, das ist so ein herzerfrischend fröhlicher Wein, den man einfach lieben muss, eine köstliche Delikatesse mit burgundischen Anflügen. Eine Spur schlanker, aber kaum weniger aromatisch als die grandiosen Jahrgänge 2015 und 2016, die wir parallel dazu probieren. Die Tannine des 2017ers sind sogar noch feiner als jene der beiden grossen Jahrgänge zuvor, unter dem Strich hat der Wein qualitativ sogar noch zugelegt. Das Weingut haben wir erst letztes Jahr in unser Sortiment aufgenommen, da sind Vertikalproben sehr wichtig. Wir vergleichen die Jahrgänge

bis 2014 zurück und stellen fest, dass hier schon seit Jahren grosse Weine entstanden sind. 19/20

Pirmin Bilger: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon. Im Jahr 2017 wurde nur die halbe Produktionsmenge, welche normalerweise bei 30.000 Flaschen liegt, erreicht. Schon die Farbe verspricht einiges – dunkles purpurrot. Ein wunderschöner, sinnlicher Duft eingehüllt in einem Schwall von würzigen Noten. Tiefgründig und reich bestückt mit einer komplexen Aromatik aus schwarzer reifer Frucht, zartem Trüffel mit einem Hauch Minze, welche diesen enormen Tiefgang widerspiegelt. Es ist auch diese saftige Frische, welche sich am Gaumen zeigt. Ein eleganter Körper, so lieblich und geschmeidig fein. Die Tanninstruktur hat eine gute Kraft, kommt aber geschliffen fein daher. Eine gute Säurestruktur verleiht dem Wein eine anmutende Frische. Der kommt so leichtfüßig daher und hat trotzdem sehr viel Geschmack mit einer komplexen Aromatik, welche sich von der Frucht beim langen Abgang immer mehr hin zu noblen, würzigen Kräuternuancen verändert. Dieser Wein hat richtig Klasse und lädt zum Genießen ein – man darf einiges für die Zukunft von diesem Wein erwarten. 19/20

🍷 2016 Château Leognan/Pessac Leognan

Lobenberg: Die Nase ist verblüffend. Das ist mein erster 2016er aus Bordeaux in diesem Jahr und es kommt so unglaublich viel satte, dichte Frucht aus dem Glas. Extrem viel süße Kirsche, fast Amarena-artig. Aber dann auch dichte Schwarzkirsche, ganz reife Pflaume. Ein unglaublicher Teppich voll süßen, reifen Tannins steigt aus dem Glas. Meine erste Befürchtung, dass es hier nur dicht, süß und rund zugeht, wird zum Glück im Mund sofort widerlegt. Das ist das, was ich im besten Fall von diesem Jahrgang erwartet hatte. Nämlich der Erhalt der tollen Säure durch die kalten Nächte im Sommer. Wir haben ganz ausgereiftes Tannin sowie sehr lebendige Säure. Die Cabernet Sauvignon dominiert ganz klar. Die Ähnlichkeit des Weines mit der Domaine de Chevalier ist verblüffend. Nicht umsonst war dieser Wein über 20 Jahre Bestandteil der Domaine. Ganz fein, ganz poliert und sicherlich eine perfekte Ergänzung der Domaine Chevalier, nur auf spannenderem Preisniveau. Das ist eine superbe Neuentdeckung. Ein Weingut, welches nicht über den Platz Bordeaux läuft. Das werde ich auf jeden Fall weiter verfolgen. 2016 ist ein extrem schöner, cremiger, dichter Einstieg, der sicher ein langes Leben vor sich hat. Dieser Wein ist qualitativ ob seiner Cabernet-Finesse sogar leicht vor Pontac Monplaisir anzusiedeln, wenngleich er gegen den mineralischeren, dichteren und ausgefeilteren Seguin klar zurücksteht. Der perfekte günstigere Domaine de Chevalier aus im Durchschnitt etwas jüngeren Reben. 96/100

Léoville Barton



🍷 2017 Château Léoville Barton 2ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Mokka, Maulbeere in der Nase mit Schwarzkirsche und Veilchen. Auch etwas Tabakkiste. Schöne komplexe Nase. Tolle Frische im Mund zeigend. Schöne warme, runde, rote Frucht dazu. Schlehe, Kirsche. Das Ganze mit Schwarzkirsche und Brombeere verwoben, etwas Cassis. Aber insgesamt eher auf frischer, roter Frucht. Guter Léoville Barton, ohne jedoch ganz an die Größe der beiden Vorgänger anschließen zu können. 94–96+/100

Wine Enthusiast: This is an impressive wine, full of both plush fruit and firm tannins. It is rich, generously structured supporting layers of ripe black fruits. It is concentrated, yet elegant with a full mouthfeel. This is a wine to age. Drink this major wine from 2024. 95–97/100

Jeb Dunnock: The deep, inky-colored 2017 Léoville-Barton is a classic, powerhouse wine from this estate that's going to need bottle age. Loads of black and blue fruits, violets, classy oak, and ample minerality all soar from the glass. It's medium to full-bodied, concentrated, and backward on the palate. With fabulous purity and integrated acidity, forget bottles for 5–6 years and enjoy over the following two decades. The blend in 2017 is 93% Cabernet Sauvignon and 7% Merlot, harvested from the 15th to the 29th of September, and aging in 60% new French oak. 94–96/100

🍷 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 Médocs. 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

Léoville Las Cases

🍷 2017 Clos du Marquis/Saint Julien

Lobenberg: Der Zweitwein von Las Cases zeigt eine deutlich wärmere, vollere, rundere Nase als Las Cases selbst. Im Mund hohe Intensität von schwarzer und roter Frucht. Feine Länge, gut verwoben, sehr stimmiger Wein. Aber insgesamt kann sich auch Clos du Marquis nicht aus dem 2017er-Tal erheben, was die Appellation Saint-Julien vorweist. Ich habe jetzt noch nicht Las Cases und Ducru probiert, aber nach heutigem Stand kommen die ganz großen Weine des Jahrganges mehr aus Pauillac und vielleicht aus Saint-Estèphe, als aus Saint Julien. 92–93/100

Parker: Medium to deep garnet-purple colored and composed of 72% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot and 1% Cabernet Franc, the 2017 Clos du Marquis gives up gorgeous notions of crushed plums, blackberries and cassis with hints of chocolate box, pencil lead, menthol and lavender. The palate is medium-bodied, very finely crafted and refreshing with firm yet fine-grained tannins, great intensity and a long, mineral-laced finish. 91–93/100

NM: The 2017 Clos du Marquis was cropped at 37hl/ha between 15 September and 4 October during an overall 15 days of actual picking. It is matured in 55% new oak and includes 6.2% vin de presse from 25 different lots. It has a more backward, tightly wound bouquet than I was expecting but it opens up with time. And wow, give it 10 minutes and that estuarine saline scent feels quite pungent. There is impressive density imbued into this Clos du Marquis, if not the detail, the precision of last year's wine. There is plenty of "rondeur" towards the finish with a pleasant saltiness flanked by a hint of salted liquorice on the finish. 90–92/100

🍷 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



🍷 2017 Château Léoville Las Cases 2ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Keine Frostschäden. 79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 11% Cabernet Franc. Also insgesamt 90% Cabernet dominiert. Der hohe Einsatz von Cabernet Franc ist ein Markenzeichen von Léoville Las Cases und ist zusammen mit den 79% Cabernet Sauvignon dem unglaublich guten Cabernet-Jahr geschuldet. Zum Verständnis: Die Merlot war etwas verdünnt durch den starken Regen Anfang September. Die Cabernet ist komplett ausgereift und in voller Konzentration. Das ganze bei zwei Grad höherer Durchschnittstemperatur als in den beiden Vorjahren. Die Nase ist ungeheuerlich konzentriert, aber nicht fett, nicht dick. Das ist einfach nur raffiniert und rassig. Voll auf schwarzer Frucht laufend. Maulbeere, sehr viel Cassis, aber nichts Süßes. Und die sonst Pauillac übliche Lakritz-Nummer kommt hier nur ganz fein und zart rüber. Auch die Veilchen haben hier eher einen auf der einen Seite üppigen, auf der anderen einen feinen, eleganten Ansatz. Auf jeden Fall hocharomatisch. Auch das ist typisch für 2017, diese Aromenstärke. Flieder und Cassis, Brombeere, aber eben in feiner Form. Was sag ich zum Mund? Es ist eine Explosion. Das hatten wir 2016 auch, aber in ganz anderer Art. Wir haben hier eine Schwarzkirsch, Cassis, Salz, Mineralitäts-Explosion. Der 2016er war noch strikter in der seidigen Tanninschärfe, die Säure war höher, das Tannin war intensiver, der Wein war noch kraftvoller und gleichzeitig noch schlanker und eleganter. Der 2017er zeigt ebenfalls einen Ansatz dieser Eigenschaften und nebenbei noch ein bisschen Fett, mehr Veilchen, mehr Süße im Cassis, mehr Opulenz in der Brombeere und doch endet er in einem extrem langen, salzigen, mineralischen Nachhall. Das Ganze ist nicht so weit weg von 2016. Ich würde sagen es liegt einfach zwei Punkte darunter in der gesamten Intensität, aber die Charakteristik ist schon durchaus ähnlich. Final ist 17 eher eine tiefere Version

des 2014. Das ist auf jeden Fall großer Wein, und nach allem was ich bisher in Saint-Julien probiert habe, der mit Abstand beste Wein bisher. Ducru kommt gleich noch, warten wir es also ab, aber für den Moment würde ich sagen, kann dieser Saint-Julien mit den besten Weinen aus Pauillac mithalten und ist sicher auf dem Level von 2014. 97–98/100

Suckling: This is very muscular with formed and bright tannins that give the wine super drive and length. The tannins build on the finish with a lovely integration of black fruits. Serious for the vintage. 96–97/100

Parker: The 2017 Léoville Las Cases, a blend of 79% Cabernet Sauvignon with 11% Cabernet Franc and 10% Merlot from 50- to 90-year-old vines, is deep garnet-purple in color and simply sings of crushed blackcurrants, wild blueberries and plum preserves with notions of wood smoke, cigar boxes, crushed rocks and beef drippings. Medium-bodied with wonderful intensity and vivacity, it gives a firm, fine-grained frame and a densely packed mid-palate, finishing long and earthy. This should age incredibly! 96–98/100

Gerstl: Wirkt sehr intensiv und konzentriert im Duft, herrliche Tiefe, enorme Fülle, strahlende Frische, wirkt angenehm kühl, erfrischend. Das ist ein grosser, konzentrierter, kraftvoller und doch sehr feiner Las Cases, dieser eindrücklich strukturierte Wein, ist auch superelegant, wunderbar schlank und beinahe spektakulär aromatisch, da schlummert noch ganz viel Potenzial, das ist einer der absoluten Top Jahrgänge für Las Cases, und einer der konzentriertesten Bordeaux des Jahrgangs, braucht aber ziemlich viel Zeit. 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

Léoville Poyferré

🍷 2017 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. Der 2017er besteht aus 68% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot und 27% Merlot. Also auch hier eine eindeutige Cabernet-Sauvignon-Dominanz 2017. Schöne rauchige, Brombeer-/Schwarzkirschnase. Hocharomatisch, sehr ätherisch, aber fein bleibend dabei. Nichts Fettes, aber doch warm und reif. Schöner, frischer Mund. Die Mineralität ist noch intensiver als die Säure. Salz, Gesteinsmehl. So lang, viel rote Frucht. Johannisbeere, Zwetschge, auch Schlehe. Aber die Schwarze Kirsche, auch Brombeere und Cassis kommen mit Flieder, etwa Veilchen und zum Glück nur heller Lakritze. Der Wein bleibt am Ende fein, tänzelnd und wie schon bei Las Cases würde ich dem 2017er Poyferré attestieren, dass er ziemlich dem 2014er Jahrgang entspricht. Das galt ja auch schon für Léoville Barton und überhaupt Saint-Julien, 2017 ist eher eine Wiederholung von 2014, als das es zum ganz großen Wurf gereicht hätte. 2014 war wunderschön und wenn 2017 dieses Preisniveau wieder erreicht ist alles schick. Wenn nicht, was zu befürchten ist, sollte man sich mit 2016 nochmals eindecken. 94–96+/100

Suckling: Very tight and energetic finish to this young, new red with currant and blackberry character. Hints of crushed stones. Dense and four-square with a chewy tannin structure and a long finish. Very muscular. Serious encore to the 2016. Same level? 95–96/100

Parker: Yields in 2017 were 44.34 hectoliters per hectare. The 2017 Léoville Poyferré is very deep purple-black in color with super intense notes of freshly crushed blackcurrants, wild blueberries and Sichuan pepper with hints of lavender, baking spices and wood smoke. The palate is medium-bodied, firm and grainy with restrained, understated fruit and a long, mineral-laced finish. 93–95/100

Gerstl: Der Duft ist schlicht traumhaft, strahlt eine unendliche Frische aus, wirkt sehr edel, unedlich tiefgründig und fein, die Komplexität ist eindrücklich. Das ist grosse Klasse, wir probieren ihn nach dem überragenden Palmer und dem steht er in Nichts nach, da ist Spannung drin, geniale Rasse und verschwenderische Vielfalt, ein Kaleidoskopartiges Aromenspektrum, er wirkt attraktiv und reizvoll, die Tannine sind von exzellenter Qualität, da stimmt einfach alles, ich bin restlos begeistert von dieser genialen Köstlichkeit. 19+/20



🍷 2016 Château Léoville Poyferré 2ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Die Nase ist 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

Lilian Ladouys

🍷 2017 Château Lilian Ladouys Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Schöne, süße Lakritz-Nase. Etwas arg schlanker Mund, aber durchaus Eleganz zeigend. Wird ein schöner Wein werden, aber keine Größe um ihn in der Subskription kaufen zu müssen. Später, aber dann ist er ein sicherer Wert. 89–90/100

Winespectator: Lively, with a mix of red and black cherry fruit lined with lightly chalky tannins and flickers of savory and lilac. Has a touch of toast and light twinge of austerity at the very end. 88–91/100

Parker: The 2017 Lilian Ladouys is deep garnet-purple colored and very plummy on the nose with hints of red and black currants, dusty soil and Marmite toast. It's soft, medium-bodied and plush with plenty of juicy fruit and good length. The blend is currently 50% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon and 7% Petit Verdot. 88–90/100

🍷 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, kirschtigen 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

La Louviere

🍷 2017 Château La Louviere Blanc/Pessac Leognan

Lobenberg: Ein Weingut der Familie Lurton. Der Wein kann in warmen, breiten Jahrgängen schon mal beliebig werden. 2017 mit dieser wahnsinnigen Frische und Fülle aus den warmen Monaten ist genau diese Quadratur des Kreises. Wir haben die hohe Intensität der Semillion in der Nase. Aprikose mit leicht grünem Kern. Weißer Pfirsich, Litschi, etwas Birne und Apfel. Pinke Grapefruit, Orangen Schale. Wow. Dazu vielleicht etwas Zitronengras und etwas exotische Jasmin. Was für eine berauschend schöne Nase. Dann diese unglaubliche Frische im Mund. Auf die zuvor genannte Aromen-Thematik drauf. Zitronengras trifft es so glaube ich am ehesten zusammen mit Aprikosenkernen, weißem Pfirsich. Leichte Limetten und auch Orangenzesten im Mund. Schöne, salzige Länge. Das Ganze ganz leicht gestützt und cremig gemacht vom Holz. Sogar eine leichte Honig-Note dabei. Trotzdem natürlich total frisch in seiner Cremigkeit. So einen großen La Louviere Blanc hat es noch nie gegeben. Das ist zwar zwei Punkte hinter Malartic Lagravière, aber das ist schon grandios. 95–96+/100

Jeb Dunnock: I loved the 2017 Château La Louvière Blanc, a juicy, perfumed, yet also textured and concentrated beauty that offers lots of spice, citrus, and orange blossom characteristics. Even in a vintage where the region was slammed by April frost, the Pessac-Léognan region continues to produce a bevy of brilliant whites. 91–93/100

Gerstl: Dieser genial mineralische Duft ist schlicht sensationell, kündigt einen ganz grossen weissen Bordaun an. Bestätigung am Gaumen, das ist eine echte Sensation, ich kann mich nicht erinnern jemals eine so sensationellen weissen Louvière verkostet zu haben, das ist ganz grosses Kino, eine so

spannende Mineralität habe ich selten in einem weissen Bordeaux erlebt, ich probiere ihn immer und immer wieder und komme aus dem Staunen nicht heraus. Ich verneige mich vor diesem Wein und kann ihn Ihnen liebe Kundin, lieber Kunde nur wärmstens an Herz legen. 19/20

Lynch Bages

🍷 2017 Château Lynch Bages 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: 2017 mit 70% Cabernet Sauvignon. Intensive, schwarzfruchtige Nase. Viel Eukalyptus und Minze über Cassis und Brombeere. Auch schwarze Kirsche. Fein und rassic zugleich. Reif und trotzdem jetzt schon mineralische Frische anzeigend. Im Mund die hohe Intensität der Nase aufgreifend, mit einer wahnsinnigen Kalkstein-/Salzspur im Finale. Ganz reife, schwarze Cabernet. Cassis, aber nichts Fettes, sondern raffiniert, vibrierend, dynamisch. Das ist schon sehr schicker Stoff. Sehr lang. Lynch Bages hat einen Run seit einigen Jahren. Und 2017 steht dem in Nichts nach. Der letzte Kick von 2016 fehlt vielleicht. Der letzte super schicke, stylische Punkt oben drüber. So ist es aber zumindest ein ganz hervorragender Lynch Bages und einer der großen Weine der besten Appellation des Jahres. Sicherlich sind Pichon Comtesse und Pontet Canet in der Vormachtstellung nicht gefährdet, geschweige denn ein Premier Cru, aber Lynch Bages kommt schon gleich dahinter. Das ist ein superber Erfolg. 96–97+/100

Suckling: This is an excellent Lynch that starts off slowly and then drives at the end with dark fruit and hints of hazelnuts. Strong and focused tannins. A beautiful young wine. 95–96/100

Wine Enthusiast: This dense wine is setting out to be fine and rich. It has power and density along with ripe blackberry flavors. Its concentration and dark tannins suggest a long life ahead. Drink from 2024. 94–96/100

Weinwisser: Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein Konzentrat aus Wildkirsche, schwarzer Olive, reife Heidelbeere und betörenden Veilchen. Im zweiten Ansatz Cassis und dunkle Edelhölzer. Am muskulösen Gaumen mit seidiger Textur und kräftigem, reifem Tannin-Paket ausgestattet. Im sehr langanhaltenden Finale mit einem Feuerwerk von Schattenmorellen und schwarzen Johannisbeerpastillen. Grandioser Pauillac mit sehr grosser Fangemeinde, auf dem Weg zu höheren Note! 18.5/20

Gerstl: Das ist grosse Klasse, schon mit seinem überaus edlen Duft setzt er ein eindrückliches Ausrufezeichen, diese Frische, diese Intensität, diese Vielfalt, eine phänomenale Duftwolke. Ein wunderbar schlanker, aber auch kraftvoller, komplexer Lynch, erinnert etwas an den genialen 88er mit etwas wärmerer Ausstrahlung, der Wein ist zutiefst delikate, gleichzeitig ein immenses Kraftbündel, wunderschön auf der erfrischenden kühlen Seite, ohne dadurch seinen Charme zu verlieren, er besitzt eine grosse Tanninmasse, die komplett seidig ist, langes aromatisches irre komplexes Finale. 19+/20

🍷 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

Malartic Lagravière



2017 Château Malartic Lagravière Blanc/Pessac Leognan

Lobenberg: Eigentlich ist der weiße Malartic Lagravière immer stärker als der Rote und sie sind auch berühmt dafür. Aber 2017 schlägt er einfach alles, was er bisher erzeugt hat. Mit dieser einfach wahnsinnig schön erhaltenen Säure und Frische aus dem kühlen August mit der frühen Lese bei gleichzeitig großer Wärme in den Vormonaten und entsprechendem Körper. Extrem feiner Holzeinsatz. Spürbar, aber nur als cremige Stütze daneben. Grapefruit, Litschi, Birne, gleichzeitig schönes Volumen zeigend und große Länge. Salz, mineralisch, spicy. In seiner Würze, Säure und gleichzeitig salzigen Mineralik fast an der Oberkante der Erträglichkeit. Da muss man schon ein Fan dieser extrem ausdrucksstarken Frische sein. Was ich zum Glück bin. Also für Riesling-Liebhaber sicherlich ein Gedicht. So frisch, so schön und so toll vom Holz gestützt. Die Säure frisst bekanntlich Holz, man merkt das hier nicht. Und trotzdem wird es im neuen Holz ausgebaut. Das ist der beste Malartic Lagravière Blanc, den ich je probiert habe. Sensationeller Weißwein. 97–99/100

Suckling: Sollid as a rock with so much zest of limes and lemons. Crush stones and limestone. Full-bodied, driven and bright. 94–95/100

Wine Enthusiast: Rich and warm, this generous wine balances a strongly mineral texture and acidity with ripe quince, apple and pear flavors. It is a wine for aging, likely to be ready to drink from 2023. 94–96/100

Gerstl: Das ist unglaublich raffiniert, was mir da entgegen strahlt, total fein aber sagenhaft komplex, einzigartige Mineralität. Der Wein zeigt sich auf verführerische Art genauso spannend wie der weisse La Louvière aber auf viel sanftere, delikaterere, cremigere Art, die Säurestruktur ist feiner, aber eben so rassistig und attraktiv, eine einzigartige Delikatess und einer der allerbesten weissen Malartic, die ich kenne. 19+/20

2016 Château Malartic Lagravière Blanc/Pessac Leognan

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

2017 Château Malartic Lagravière/Pessac Leognan

Lobenberg: Süße, Lakritz-/Veilchenbase. Schwarz, drückend. Ja, fast etwas fett und konfitürig. Der Mund dann eleganter aber trotzdem so total auf der Lakritz bleibend. Tabak kommt dazu. Veilchen, Rosenblätter. Süß, üppig. Frische und Mineralität dazu, aber schon ein fettes Teil. Wer diese Stilistik mag, bewertet den Wein wahrscheinlich viel höher. Mir ist er ein klein wenig zu plump. 92–93/100

Suckling: A firm and silky wine with a creamy freshness and firm tannins. Dark berries and wet earth. Medium to full body. Linear and tight. 92–93/100

Parker: The tentative blend of the 2017 Malartic Lagravière is 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot. Deep garnet-purple colored, it is a little closed, offering hints of tar, tilled black soil and yeast extract over a core of blackberries and warm red plums plus a waft of bay leaves. Medium-bodied with a good amount of elegant red and black fruits plus delicately played chewy tannins and a lively backbone, it finishes on an earthy note. 89–91/100

2016 Château Malartic Lagravière/Pessac Leognan

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 Leognan 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 Chevalier, Carnes 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

Malescot St. Exupéry

2017 Château Malescot St. Exupéry 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: Eine dichte Brombeer-/Veilchennote strömt aus dem Glas. Trotzdem fein. Nicht fett, nicht extrahiert sondern nur recht dicht verwoben mit gutem Volumen. Schöne Frische im Mund, tolle Mineralität, Salz. Minze und Lakritz. Dichte Spur zieht sich die Zunge herunter. Brombeere, schwarze Kirsche. Ein wenig Schlehe darunter. Ein etwas störender, leichter Bitterton. Das lässt ihn am Ende knapp hinter Rauzan Ségla zurück bleiben. Etwas unstimmig, trotzdem sehr guter, sehr anständiger Margaux. Margaux als Appellation hat halt den Nachteil, das 2015 und 2016 hier so überragend waren. 2017 ist schön, 2017 macht Spaß, aber 2017 muss deutlich was am Preis tun. Wir werden sehen. 94–95/100

Suckling: A fantastic 2017 from Margaux with a deep and ripe core of fruit in the center palate. Silky and juicy tannins. Full body, plenty of fruit and a long, flavorful finish. 95–96/100

Falstaff: Tiedunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, zart nach Dörrobst, ein Hauch von Feigen, schwarze Beerenfrucht, feine Kräuterwürze, kandierte Orangenesten. Saftig, elegant, angenehme Stoffigkeit, integrierte, tragende Tannine, elegant und anhaftend, mineralischer Nachhall, gutes Reifepotenzial, ein Wein der aufzeigt, was möglich war. 93/100

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-Ségla 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 dicke 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

Margaux

🍷 2017 Pavillon Rouge du Château Margaux (2. Wein) /Margaux

Lobenberg: Fast sämtliche Merlots gingen in den Zweitwein, 2017 war eben ein Cabernet Jahr. Der Wein ist schon nett, aber eben nicht groß, und dafür sehr teuer... 90–91/100

Parker: Blended of 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 4% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot, the deep garnet-purple colored 2017 Pavillon Rouge du Château Margaux has a lovely open and expressive spicy nose of cinnamon and cloves with a core of red currant jelly, kirsch and crushed blackberries plus touches of tobacco and new leather. The palate is medium-bodied with great mid-palate intensity and plenty of red and black fruit layers, finishing on an uplifting perfumed note. 91–93/100

🍷 2017 Château Margaux 1er Cru/Margaux

Lobenberg: 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, der Rest Cabernet Franc und Petit Verdot. Sehr konzentrierte Schwarzkirschnase. Ganz feine Lakritze, Veilchen, aber auch Flieder sowie ein wenig Mango. Sehr fein, sehr aromatisch dicht. Mmh... der Mund ist eine Ode an die Freude. Eine Offenbarung. So unglaublich schöne, konzentrierte Cabernet, aber hochreif dabei. Das ist im Grunde Kalifornien, ohne je kalifornisch zu sein. Das hat kaum Holzeinfluss. Die Cabernet ist so puristisch, so lang, so unglaublich fein. Schwarze Kirsche und es gibt natürlich auch Veilchen, Lakritze, Brombeere und Maulbeere, aber alles ist fein verwoben. Die Cassis ist nicht süß obwohl der Wein schöne Süße hat. Es ist einfach nicht zu fett. Es ist harmonisch, verwoben und trotzdem hat die Cabernet genau diesen Gripp, diesen Biss den Cabernet haben soll. Eine wahnsinnige Spannung ausstrahlend und trotzdem große, große Harmonie. Dieser Château Margaux ist zumindest einer der großen Weine des Jahrganges und gehört sicherlich mit Pichon Comtesse und noch vor Las Cases zu den Superstars des Jahrgangs im Médoc. 97–100/100

Suckling: This is a very dense Margaux, and especially for the vintage, with a full body, grainy tannins and a long and rich finish. Impressive depth of fruit and structure. Luscious and muscular at the same time. 97–98/100

Parker: A blend of 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot, the deep garnet-purple colored 2017 Château Margaux charges from the gate with opulent kirsch, raspberry preserves, wild blueberries and cassis notions accented by roses, violets, Chinese five spice and fragrant earth with touches of underbrush and truffles. Medium-bodied, it fills the mouth with vibrant, ripe red and blue fruits, layering in perfume and spice nuances. It's framed by very finely grained and plush yet firm tannins and great tension, finishing with epic length. 96–98/100

Weinwisser: 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. 35 hl/ha. Mitteldunkles Rubinpurpur. Herrlich feiner Duft mit Anklängen an Wildkirsche und Preiselbeerengelee, dahinter heller Tabak, zarter Veilchenduft und tiefgründige Cassiswürze. Am kräftigen Gaumen mit fein mehligem Extrakt und spürbaren Muskeln, aber engmaschig verwoben. Dann schnell der Wein wie ein Sprinter beim 100-m-Lauf nach vorne, bleibt aber dabei elegant und klar ausgerichtet. Im facettenreichen, beeindruckenden Finale Wacholder, Pflaumenhaut und nachhaltige Adstringenz, die enorm animiert. Ganz grosses Margaux-Kino, das an 1996 erinnert. Mit beeindruckender

Finesse und grandioser Konzentration in diesem Jahr klar die Spitze in der Appellation und einer besten Weine des Jahrgangs! 19.5/20

Gerstl: Eher dezent, aber pure Nobless ausstrahlend, tiefgründig, komplex, reich, verführerisch, eine sehr edle, die Sinne berauschende Duftwolke. Die Feinheit der Tannine beeindruckt, der Wein hat Kraft ohne Ende, bewegt sich aber sehr leichtfüßig, ein aromatisches Meisterwerk und ein ganz grosser, burgundischer Margaux. 20/20

Marquis de Terme

🍷 2017 Château Marquis de Terme 4ème Cru/Margaux

Lobenberg: warmer, voller Margaux aber ohne Finesse. 89–90/100

Jeb Dunnock: Lots of cassis, toasted spice and dried flower notes all emerge from the 2017 Château Marquis de Terme. Medium to full-bodied, concentrated, and balanced on the palate, this inky purple-colored Margaux has impressive density and depth as well as a broad, expansive texture. Count me impressed. It's going to drink nicely for 10–15 years. 90–93/100

Parker: The medium to deep garnet-purple colored 2017 Marquis de Terme offers delicate raspberry tart and blackberry pie notions with hints of potpourri, baking spices and dusty soil. Medium-bodied with a velvety texture and just enough red and black fruits in the mouth, it finishes on an earthy note. 88–90+/100

Meyney

🍷 2017 Château Meyney Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Château Meyney war 2015 und 2016 in überragender Form und gehörte da zu den Top Five der Appellation. 2017 schöne runde Lakritz-/Schwarzfrucht-Nase. Veilchen, Flieder. Gut und stimmig. Leicht gemüsigte Frucht im Mund, leicht unbalanciert im Säure-/Tannin-/Süßespiel. Vielleicht hat man hier etwas zu viel versucht nach dem Erfolg der letzten Jahre. Leider nur unteres Mittelfeld in Saint-Estèphe. 91–92/100

Weinwisser: 58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 11% Petit Verdot, 45 hl/ha, Produktion: 160.000 Flaschen. Purpurgranat mit violetter Rand. Konzentrierte schwarzbeerige Frucht mit Anklängen an schwarze Oliven und tasmanischen Bergpfeffer. Im zweiten Ansatz Holundergelee und Edelholzer sowie dunkle Tabaknoten. Am geradlinigen Gaumen mit kraftvoller Statur und engmaschigen, reifen Tanningerüst gepaart mit genialer Präzision. Gebündeltes, nicht enden wollendes Finale. Der Höhenflug geht weiter, kann in der perfekten Trinkreife den grandiosen 2015er erreichen! 18.5/20

Gerstl: Eher erhalten im Duft, aber mit einigen Finessen, strahlt viel Charme aus. Auch am Gaumen enttäuscht er nicht, schliesst nahtlos an die Erfolge der vergangenen Jahre an, auch wenn er etwas leichter ist als der überragende 2016er, das ist ein Wein der in jeder Hinsicht überzeugt. Herrliche, Frische, delikate Süße, feine Gerbstoffe, gute Konzentration und perfekte Harmonie. 18+/20



🍷 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

La Mission Haut Brion

🍷 2017 Château La Mission Haut Brion Blanc Cru Classé /Pessac Leognan

Lobenberg: Dieser mit einem hohen Semillon-Anteil ausgestattete Weißwein von La Mission Haut Brion schießt 2017 vielleicht den Vogel aller Weißweine ab. Obwohl ich nicht sicher bin, Domaine de Chevalier, Smith Haut Lafitte und Malartic Lagravière waren wirklich grandios, aber La Mission Haut Brion ist so multikomplex, so unglaublich verspielt und sensationell frisch und lang. Das ist der beste La Mission Haut Brion Blanc, den ich je getrunken habe. Noch vor allen Laville Haut Brions der Vergangenheit, weil es einfach so viel Rasse hat. So unglaublich viel Länge, aber gleichzeitig so komplex und unendlich fein ist. Zum Reinspringen. Der König der Weißweine in diesem Jahr. 100/100
Parker: Blended of 76.2% Sémillon and 23.8% Sauvignon Blanc, the 2017 Blanc gives up seriously intense notes of jasmine, grapefruit, lime zest and yuzu with touches of crushed rocks and lemongrass. The palate is medium-bodied with electric intensity and incredible tension, finishing long with many citrus fruit and mineral layers. 96–98/100



🍷 2017 Château La Mission Haut Brion Cru Classé /Pessac Leognan

Lobenberg: 56% Merlot, 4,4% Cabernet Franc, 39,6% Cabernet Sauvignon. Auf La Mission und Haut Brion gab es kaum Frostverluste. In beiden Fällen sind die Erstweine über 50%. Die kleinen Verluste durch Frost betrafen auch nicht die Parzellen, die für den Erstwein genommen werden. Die Nase vom La Mission ist deutlich vom Holunder und Unterholz geprägt. Schwarze Kirsche, etwas Blaubeere darunter. Geflammtes Fleisch, schön rauchig. Aber insgesamt elegant. Eine tendenziell eher feine, eher etwas leichte Nase. Aromatisch, aber doch nicht drückend. Nicht die tiefe Wucht und Würze, die La Mission in großen Jahren ausstrahlt. Dafür diese unglaubliche Feinheit und Finesse, die

La Mission in den sogenannten mittleren Jahren haben kann. Deshalb ist der Wein in diesen Jahren so genial zu trinken. Es erinnert mich an die Weine aus 2001. Auch im Frostjahr 1991 hat La Mission einen schönen Wein in dieser Art gemacht, wenn ich mich richtig erinnere. Jetzt kommt auch ein bisschen gelbe Frucht, ein bisschen Orangenesten, daneben Pflirsich. Wirklich schicke, feine Nase, ohne das man niederknien muss. Auch der Mund in einer so feinen Aromatik. Seidige Tannine. Poliert, geschliffen. Ganz fein über die Zunge laufend. Nichts schmerzt, nichts ist grün. Der Wein ist reif und trotzdem nicht fett. Ein schlanker Charmeur mit vielen Facetten und einer schicken Aromatik. Viel rote Kirsche und Johannisbeere. Aber dann auch Himbeere, Erdbeere. Der Wein macht schon in diesem jungen Stadium sehr viel Freude. Aber ähnlich wie die anderen Weine aus Pessac die wir heute probiert haben, ähnlich wie Smith Haut Lafitte oder auch Haut Bailly oder Château Leognan: Es sind feine, geschmeidige Weine mit einem Hang zur Floralität. Richtige Spaßmacher, oft sofort da, alles zeigend. Ich kann diese Höherwertung des Jahrganges als von 2014, wie es von vielen Châteaus betrieben wird letztlich nicht nachvollziehen. Ich finde, 2017 ist eher auf dem Level wie 2014. Auf jeden Fall weit entfernt von 2015 und 2016. Wenn der Preis stimmt, kann es aber durchaus eine vernünftige Kaufentscheidung sein. 95–97/100

Wine Enthusiast: This is a generous, opulent wine with ripe blackberry and hints of spice notes sustained by rich tannins. Juicy and packed with tannins, this will be ready to drink young, but will also age over many years. 96–98/100

Parker: The 2017 La Mission Haut-Brion, blended of 56% Merlot, 39.6% Cabernet Sauvignon and 4.4% Cabernet Franc, is very deep garnet-purple in color and scented of crushed blackcurrants, blackberries and chocolate-covered cherries with suggestions of cigar box, bay leaves, Indian spices and dusty soil. Medium to full-bodied with very firm, grainy tannins and a racy backbone supporting the taut, muscular fruit, it has bags of mineral and earthy suggestions layering the very long finish. 95–97/100

🍷 2016 Château La Mission Haut Brion Cru Classé /Pessac Leognan

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, Carmes 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

Monbousquet

🍷 2017 Château Monbousquet Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: 32 Hektar groß. 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Vinifiziert und bearbeitet vom Team von Château Pavie. Die Nase dieses auf Lehm wachsenden Nachbarn von Château Tour Perey, das aber im Gegensatz zu Monbousquet auf reinem Kalkstein liegt, ist auf jeden Fall extrem fein. Erstaunlich gut. Gar nicht so übermäßig extrahiert, sondern sehr schick auf der Himbeere, Erdbeere. Die Cabernet Franc spielt in diesem Jahr einen großen Einfluss in diesem Wein. Feine Üppigkeit anzeigend. Das macht richtig Freude. Alles auf reifer, roter Frucht laufend, aber sehr schöne Süße anzeigend. Der Mund, wahrscheinlich durch die Regenfälle im September und der damit einhergehenden Verdünnung der Merlot, ist dann nicht ansatzweise so intensiv wie die Nase. Etwas eindimensional, es wird auch ein bisschen holzig, etwas extrahiert. Mehr schwarze Kirsche. Es bleibt ein bisschen Sauerkir-

sche darunter, auch ein wenig Himbeere, aber insgesamt etwas spröde und trocken. Guter, angenehmer Monbousquet, aber letztlich keine Größe. 92–93/100
Winespectator: Bright and fresh, featuring floral lift, a bright savory streak and light tobacco and cedar hints mixed with a core of cassis and cherry preserves. Easy to approach, with crunchy acidity. Shows the textbook profile of the vintage. 89–92/100

Parker: This vineyard was significantly hit by frost, but I was told there was no use of second-generation fruit. Composed of 60% Merlot with Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon, the 2017 Monbousquet is profoundly scented of baked plums, blackberry pie and mincemeat pie with touches of mocha, unsmoked cigars and tilled black earth. The palate is medium to full-bodied, firm and grainy with seamless freshness and tons of black fruit and exotic spice layers coming through on the long finish. 89–91/100

Monbrison



🍷 2017 Château Monbrison Cru Bourgeois/Margaux

Lobenberg: Zwetschge, Kirsche, Blumen. Schöne duftige Nase. Etwas herausragend aus dem Einerlei der schwarzen Frucht der Appellation 2017. Durchaus schöne Pikanz zeigend. Sauerkirsche, Erdbeere, Himbeere neben Schwarzkirsche und etwas Cassis. Die Nase ist schon sehr fein und ätherisch. Mittlerer Körper. Gute Länge, feines Salz am Ende. Auch im Mund stark zur roten Frucht laufend. Schöne Himbeere, Sauerkirsche, Schlehe. Das Ganze aber sanft bleibend. Das Tannin total geschliffen. Fein poliert. Mittlerer Nachhall. Das ist lecker und hat durchaus Stil und wie ich schon sagte: Es ragt in seiner rotfruchtigen, eleganten Art durchaus raus aus dem etwas schwarzen Einheitsbrei der Appellation. Wenn hier der Preis 2017 wieder stimmt, mag Monbrison die frühere Vormachtstellung von Du Tertre in diesem Preisbereich brechen und eine der interessantesten Käufe der Appellation sein. Der Wein gefällt mir schon sehr gut. 92–93/100

Winespectator: Elegantly styled, with a sanguine thread running through the core of gently mulled plum and cherry fruit. Light sandalwood and black teas notes weave in. 89–92/100

Jeb Dunnock: What should be an outstanding wine, the 2017 Château Monbrison offers a fresh, medium-bodied style as well as loads of red fruits, cedary spice, and loamy earth. It picks up some floral notes with time in the glass, is impeccably balanced, and has a terrific sense of elegance. It should keep for 10–15 years. 90–92/100

🍷 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 Sammelsurium 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, kirschigen, 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

La Mondotte

🍷 2017 Château La Mondotte 1er Grand Cru Classé 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, bio zertifiziert. Die Frostverluste auf La Mondotte waren zu vernachlässigen. Das einzige Weingut von Neipperg, das relativ ungeschoren davonkam. Extrem frühe Blüte noch im Mai, entsprechend die Lese Mitte bis Ende September. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Alles in totaler Dichtpflanzung. Der Cabernet Franc Anteil wird von Jahr zu Jahr erhöht. Ganz klar der druckvollste Wein der Neipperg Serie d'Aiguilhe, Clos de l'Oratoire, Canon la Gaffelière und La Mondotte. Und wie schon 2016, zeigt auch 2017 diese stilistische Änderung weg von der Extraktion, hin zur reinen Präsentation von Terroir und Traube. Aber La Mondotte zeigt, anders als die anderen drei Güter, deutlich mehr schwarze Frucht. Etwas rauchige schwarze Kirsche, etwas Maulbeere. Aber alles immer fein schwebend bleibend. Sehr feiner Mund, toll erhaltene Säure. Schöne Spannung zeigend. Dicht und süß. Aber mir fehlt ein wenig die Struktur um ein ganz großer Wein zu sein. Und ein wenig die zarte Verspieltheit des Canon la Gaffelière, der eine einzige Ode an die Freude war. La Mondotte ist ein Weg dazwischen. Ein Powerwein, ohne genug Power zu haben, und ein zartes Lekerli, ohne diese unglaubliche Charme-Offensive des Canon la Gaffelière ganz nachahmen zu können. In Anbetracht des Preises finde ich diesen Wein dann den uninteressanteren. Trotzdem anzuerkennen, dass es ein wirklich stimmiger Wein ist. 95–96+/100

Suckling: Incredibly complete for the vintage, this cascades with its character of dark chocolate, blackberry coulis and Chinese spices. It's so very beguiling on the palate with rich yet in-tune black fruit and complemented by regal, surrounding tannins. Bright acid carries this through to a long finish. 96–97/100
Parker: There was no frost here. Composed of 70% Merlot and 30% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2017 La Mondotte simply sings of gorgeous ripe blackberries, mulberries and black raspberries with touches of sandalwood, lavender, licorice and rose hips plus wafts of garrigue and exotic spices. The palate is medium to full-bodied, rich and concentrated with firm, very silky tannins and layer upon layer of black fruits and spices, finishing very long and beautifully perfumed. 96–98+/100



Montrose



🍷 2017 Château Montrose 2ème Cru/Saint-Estèphe

Lobenberg: Château Montrose hatte keine Frostschäden. 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. Auch hier das absolute Cabernet-Jahr, weil es ein bisschen Regen in die Merlot gegeben hat. Dementsprechend überhöhter Cabernet-Anteil im ersten Wein. Die gesamten 45 Hektar werden inzwischen organisch bearbeitet. Der Jahrgangsverlauf insgesamt war früh. Sehr frühe Blüte, die Traubenverfärbung schon am 21. Juli, dann Regen im September. Dadurch wurde der Prozess nach der langen Trockenheit wieder in Gang gebracht. Es wurde, wie überhaupt im Médoc, volle Reife erreicht. Die Merlot wurde dann schon ab dem 12. September bis zum 29. September geerntet. In den späten Septemberwochen dann auch die Cabernet. Der warme Jahrgang begünstigte die Reife. Insgesamt ein nicht fettes, aber üppiges Jahr mit einer fantastischen Frische durch den kühlen August. Wenn man direkt von Calon Ségur zu Montrose kommt ist das schon immer fast ein Paradigmenwechsel. Die Extremität, die Mineralität und die Frische auf Calon Ségur weicht einer Cabernet-Dominanz mit sehr viel wärmerer, milderer Frucht. Deutlich mehr rote süße Kirsche, Schwarzkirsche. Die Johannisbeere ist ganz weich, ganz reif und fast süß. Sogar ein Hauch Cassis darunter. Durch die Cabernet-Dominanz wenig Brombeere. Unglaublich duftig das Ganze. Weich, warm, mild und opulent, ohne fett zu sein. Eine schöne, charmante Duftwolke. Der Mund entspricht dann schon deutlich mehr der Rebsortenzusammensetzung im Wein. Da kommt schon satt rote Frucht. Süße Himbeere verfolgt von Schlehe, sehr dominant. Dann kommt Sauerkirsche. Erst ganz langsam setzt sich auch Schwarzkirsche dazu. Ganz helle Lakritze. Das ist hier ganz anders als in Pauillac oder Margaux. Wir haben hier die helle, verspielte Frucht in Saint-Estèphe. Schöne mineralische Länge. Der Wein ist deutlich harmonischer als Calon Ségur, hat aber meines Erachtens nicht ganz die mineralische Schärfe und Größe. Es ist aber einfach ein extrem schöner Montrose, hinter 2016 zurückbleibend, aber dennoch ein hervorragender Wein. Gäbe es 2016 nicht, wir würden jubelnd. Im Nachhinein erinnert der Montrose 2017 durchaus an 1989. Ob er diese Größe je ganz erreicht, weiß man nicht, aber das Potential ist da. 97–98+/100

Suckling: This is pure and tight with gorgeous cabernet sauvignon character of blackcurrants, blueberries and crushed stones. Full-bodied, yet compacted and polished. It shows a long and beautiful tannin texture at the end. Just rolls off the palate. 96–97/100

Parker: The 2017 Montrose is a blend of 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot. Deep purple-black in color, the nose is a little closed at first, but with coaxing, it opens to reveal remarkable earth and exotic spice notes of crushed rocks, black truffles, star anise, cassia and fenugreek over a core of crème de cassis, blackberry preserves, violets and blueberry pie with touches of cigar box, charcuterie and black soil. Medium-bodied with a rock-solid frame and an exquisitely ripe, very fine-grained texture, it has wonderful freshness with electric energy and a very long, mineral finish. Possessing great poise and intensity, this is one of the greatest Montrose's I have tasted! 96–99/100

Gerstl: Ich würde sagen, dieser Duft ist absolut typisch Montrose, das kann gar nichts anders sein, diese sagenhafte Tiefe, diese ausgeprägten Terroirnoten, diese enorme Konzentration und gleichzeitig diese verblüffte Feinheit, diese beinahe unendliche Aromenfülle, das kann nur ein ganz grosser Montrose sein. Das ist eine sinnliche Montrose Delikatesse, ich frage mich, ob er überhaupt jemals so fein war. Aber da ist auch gebündelte Kraft, fast das Gegenteil des superfiligranen Calon-Ségur, in diesem Vergleich ist das schon fast ein Brocken von Wein, aber da sind auch 1000 Raffinessen, er ist unwesentlich schlanker als der monumentale 2016er. Mich erinnert er mit seiner warmen Ausstrahlung stilistisch am ehesten an den 89er, etwas zarter mit noch feineren Tanninen, da ist schon ganz viel Potenzial drin, da reift ein genialer Montrose einer grossen Zukunft entgegen. 20/20

Moulin Haut Laroque

🍷 2017 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. 55% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec und 31% Cabernet Franc. Sehr frühe Blüte im Mai und dementsprechend auch eine sehr frühe Lese vom 23. September bis zum 04. Oktober. Das Weingut wurde auch vom Frost heimgesucht und hatte natürlich keinerlei Ernte aus den vom Frost belegten Reben durchgeführt. Dementsprechend ist der Ertrag, zusätzlich durch die extreme Trockenheit des Jahrgangs bedingt, um 40% geringer als in normalen Jahren. Die Nase des Weines, der entsprechend nur aus ganz reifen Trauben erzeugt wurde, ist deutlich von der Cabernet Franc geprägt, und das obwohl die Merlot die Hauptrebsorte in der Blend bei Moulin Haut Laroque ist. Cabernet Franc gibt Würze, gibt extrem viel rote Frucht. Aber gibt auch enorm viel Tiefe, ohne die schwere Süße der Merlot. Extrem viel rote Kirsche, Himbeere, auch ein kleiner Touch rote Johannisbeere, Erdbeere und junge Pflaume dazu. Die Nase ist in einer Blindverkostung sicherlich eher für einen Loire Cabernet Franc zu halten als für einen Bordeaux. Diese unendlich feine Rasse besticht, und seit vielleicht Jahrgang 2012, aber mehr noch 2014, 2015 und mit dem Höhepunkt 2016, hat sich Moulin Haut Laroque zu einer ungeahnten Höhe der Feinheit emporgeschwungen. Ein Weingut, das viel zu oft unter Wert gehandelt wird für das, was Moulin Haut Laroque ist – eines der größten Schnäppchen ganz Bordeaux überhaupt. Der Mund besticht durch diese unglaublich tiefe, würzige Süße, wie nur Cabernet Franc sie ausstrahlen kann, wie reife Jahrgänge Château Jean Faure oder gar Château Cheval Blanc es zu zeigen vermögen. Aber noch mehr die Top-Weine von der Loire wie Thierry Germain und Clos Rougeard. Aber das ist schon Größe in diesem Wein, der keiner blind nach Bordeaux verorten könnte. Der ganze Charme der Cabernet Franc, diese wunderschön kirschige, beerige Süße. Das Ganze fein unterlegt mit einer cremigen Kalkspur, Kreide, etwas Salz. Und immer wieder diese wunderschöne Kirsch-/Himbeersüße die zurück kommt mit Mineralität, mit Salz. Der Wein hat nicht wirklich Restsüße, er ist komplett trocken. Aber die Extraktsüße, die Balance ist grandios. Ich kam ehrlich gesagt voller Misstrauen hier her, denn nach diesem Hyperjahrgang 2016, nach dem großen 2015, wie kann ein Jahrgang wie 2017 mit diesen großen Malos dagegen ankämpfen? Was hier sicher ist, ist das hier der 2017er eine Spur stärker ist als der 2014er, den wir kurz danach probieren und der sich auch perfekt präsentiert. Wahrscheinlich ist in der Rückbetrachtung 2014 der erste Durchbruchjahrgang in diese wunderbare, rotfruchtige Charme, in diese Loirehaftigkeit. Und wie schön, dass 2017 nahtlos anschließen kann, obwohl der 2016er unerreicht bleibt. Der Wein ist eine unglaubliche Delikatesse und je länger er hier im Glas bleibt, desto mehr Kraft baut er auch auf. Ich habe den Wein über eine halbe Stunde lang immer wieder degustiert und

immer mehr zeigt er seine Faust im Samthandschuh. Gegenüber 2016 fehlt ihm das letzte Quäntchen an schicker Finesse. Er hat einen Hauch Rustikalität. Weniger als 2014, aber doch ein bisschen mehr als 2016. Ein wenig Bitterstoff, was aber extrem gut zu dieser tollen Fruchtssüße passt. Die Rückverkostung des genialen 2016ers, den ich letztes Jahr mit 96+ bewertet habe, zeigt sich heute sogar noch etwas stärker und meine Frage von damals, ob man ihn vielleicht nicht noch etwas höher bewerten darf, muss ich bejahen. 96–97 für den 2016er sind angebracht. Und beim 2017er möchte ich mich doch zurückhalten wegen der insgesamt Jahrgansbeurteilung, aber ich bin mit einer Bewertung mehr als vorsichtig. 94–95+/100

Pirmin Bilger: Ein Duft geprägt von einem unglaublichen Tiefgang mit einer betörenden Frische. Perfekt reife, schwarze Frucht mit einer sinnlichen Süße lassen einen in Glücksgefühlen schweben. Die kühle Aromatik wird von einem zarten Minzton geprägt. Der Gaumen erfährt einen Schwall an Intensität mit gleichzeitiger Frische. Da ist soviel Geschmack und trotzdem scheint alles so schwebend leicht und elegant. Es ist wahrlich eine umwerfende Aromatik mit viel Kirschfrucht, Pflaume, Brombeere, Lakritze und einem Mix aus nobelsten Kräutern. Die Länge des Abgangs und auch dessen Kraft in der Aromatik ist beeindruckend und steigert den Wert dieses Weinerlebnisses erneut. Für diesen Preis ist das ein wahrhaftes Weinwunder! 19/20

Gerstl: Der Duft berührt mich total, das ist absolut faszinierend, was da abgeht, eine Duftwolke von atemberaubender Schönheit, ganz fein, aber immens vielfältig und reizvoll, da sind alle Duftnoten versammelt, die man sich nur wünschen kann, verführerischer kann ein Wein nicht duften. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, ein aromatisches Meisterwerk, das ist eine köstliche Erfrischung, die perfekt reife, rassige Säure wird ideal ausbalanciert durch wunderbar süßes Extrakt, alles ist in sich total stimmig, eigentlich kann man nur staunen über dieses einzigartige Elixier. 19+/20

🍷 2016 Château Moulin Haut Laroque/Fronsac

Lobenberg: 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 Milchschokolade. 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 Figéac 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 reifste Weine habe ich in meinem Leben noch nicht getrunken. Wirklich superber Stoff 2016. Darf man Fronsac mehr geben als... ? 96+/100

Moulin Saint Georges

🍷 2017 Château Moulin Saint Georges Grand Cru /Saint-Émilion

Lobenberg: Im Besitz von Alain Vauthier von Ausone, direkt unterhalb von Ausone auf Kalkstein gelegen. Nur 7 ha groß. Die Pflanzdichte geht bis 12.600 Stöcken pro Hektar. 30 Jahre Durchschnittsalter. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Sehr schöne, rauchige Schwarzkirsch-Nase. Total Merlot-fokussiert. Ganz langsam setzt sich dann ein wenig Himbeere von der Cabernet Franc durch, aber insgesamt bleibt es ein schöner, feiner, geschliffener Merlot. Auch der Mund fein und voller Harmonie. Alles passt, schöne Säure. Das ist kein langweiliger Merlot aus Saint-Émilion, keiner aus dem Mittelbau der undefinierten Hunderten aus Saint-Émilion, sondern durchaus ein Wein mit eigener Persönlichkeit. Er macht Freude, und dennoch ist er wiederum nicht so spezifisch, dass man ihn En Primeur unbedingt kaufen muss. Trotzdem sehr guter Wert. 92–93/100

Suckling: The dark-berry and wet-earth character is pretty. Medium body, firm and silky tannins and a fresh finish. Solid acidity. 89–90/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, frische schwarze Kirschenfrucht, Brombeeren, ein Hauch von Orangen-zesten, etwas Nougat und Edelholz. Saftig, reife Herzkirchen, feine Säurestruktur, elegant, rotbeerig, angenehme Tannine, zitroniger Nachhall. 91/100

Mouton Rothschild

🍷 2017 Aile d'Argent/Pauillac

Lobenberg: Der Weißwein von Mouton Rothschild, 53% Sauvignon Blanc, 46% Semillon, 1% Muscadet. Obwohl nur 1% Muscadet da ist, sind Muscadet und Semillon die Dominante in diesem Wein. Ausgesprochen lecker, harmonisch, muskatartig. Die Nase ist schick, aber überhaupt nicht groß, sondern einfach nur ein süffiger Trinkwein. Im Mund kommt dann etwas Druck dazu. Etwas Holz, aber ich finde schon von Anfang an, dass Aile d'Argent ein nettes, schickes Weißweinchen ist und nicht mehr. 91–92/100

Parker: One-third of the crop for this wine was lost to frost. A blend of 53% Sauvignon Blanc, 46% Sémillon and 1% Muscadelle, the 2017 Aile d'Argent has lovely white peaches, lemon curd and beeswax notes with hints of orange peel, grapefruit and a touch of sage. The palate is light to medium-bodied and bursting with exuberant stone fruit and citrus flavors, with a racy line and a long, peachy finish. 91–93/100

🍷 2017 Le Petit Mouton de Mouton Rothschild/Pauillac

Lobenberg: 81 % Cabernet Sauvignon, 17 % Merlot und 2 % Cabernet Franc. Seltensamerweise, obwohl es der Zweitwein ist, immer schwächer als Clerc Milon. Aber dieser Petit Mouton 2017 zeigt sich schon sehr schön in der Nase. Rund, harmonisch. Von der Nase her auf Merlot deutend. Schwarzkirsche. Gar nicht so fett und üppig wie Clerc Milon, eher feiner bleibend. Gute Harmonie im Mund, mittlere Länge. Ein schöner Wein, aber natürlich ist in diesem Preisbereich ein Zweitwein von Mouton Rothschild völlig indiskutabel. Da kauft man besser Clerc Milon. 92–93/100

Parker: The 2017 Le Petit Mouton, blended of 81 % Cabernet Sauvignon, 17 % Merlot and 2 % Cabernet Franc, is very deep purple-black in color and a touch reduced on the nose (both times it was tasted), giving way to notions of preserved plums and blackberry preserves with touches of licorice, tar, black soil and truffles. Medium-bodied, elegant and with a firm line of grainy tannins melded with seamless freshness, it has a fairly muscular character at this stage and a long, earthy finish. 89–91+/100

🍷 2017 Château Mouton Rothschild 1er Cru/Pauillac

Lobenberg: Mouton Rothschild hat 2017 90% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 1% Cabernet Franc. Das bedeutet, dass der Großteil der Merlot in den Zweitwein, den Petit Mouton, gegangen ist. Das ist auch sehr sinnvoll, denn 2017 ist DAS Cabernet-Jahr im gesamten Bordeaux-Gebiet. Die Nase ist schon deutlich feiner als die des Clerc Milon Rothschild, den ich als Synonym apostrophiert hatte. Mouton 2017 ist deutlich über Clerc Milon. Auch im Charakter anders. Mehr Lafite ähnelnd. Eine unglaubliche Kirschnase mit schwarzer und roter Kirsche, dann kommt rote Johannisbeere, Hagebutte, Himbeere. Alles unglaublich fein verwoben. Feines Salz, extrem helle Lakritze, Flieder, Rosenblätter. Auch im Mund große Eleganz zeigend. Der Wein ist eine richtige Freude im Mund. Er erinnert mich ein wenig an Duhart Milon von Lafite in seiner feinen Cabernet-Frucht. Aber er ist sehr viel wärmer. Mouton hat durchaus etwas Üppiges dabei. Druckvoll, aber immer wieder final nur fein seiend. Salzige Mineralität, ein sehr schönes, harmonisches Finale. Auch die Salzspur im mineralischen Finale verläuft voller Harmonie. Ich finde Mouton Rothschild vielleicht nicht ganz so groß wie Latour und Calon Ségur, aber er ist zumindest auf der Höhe von Montrose und fast bei Picola und für mich klar überlegen was Lafite betrifft. Ich finde es ist ein toller Mouton. Hinter 2016, aber eines der Highlights des Médocs. 97–99/100

Suckling: This is a very shy and tight Mouton with blackberries, blackcurrants and hints of terracotta. Full body and very integrated tannins that are extremely polished and beautiful. Spicy and white-pepper finish. Sexy and exciting. So long and refined. 97–98/100

Parker: The 2017 Mouton Rothschild has one of the highest percentages of Cabernet Sauvignon ever at 90%, with 9% Merlot and 1% Petit Verdot. Very deep purple-black in color, the nose is already singing of crushed black currants, warm blackberries and chocolate-covered cherries with hints of violets, star anise, cinnamon stick and cloves plus wafts of pencil lead and unsmoked cigars. Medium-bodied, wonderfully delicate yet intense in the mouth (gaining some richness in the mid-palate on my second taste two and a half weeks later), it has super fine-grained, smooth tannins and incredible freshness, finishing very long with tons of tightly wound layers. Wow. This vintage is going to be very long-lived in the cellar! 97–99/100

Weinwisser: Sattes Granatrubin. Ein verführerisches Elixier mit reifen Brombeeren gepaart mit hellem Tabak und schwarzen Johannisbeerpastillen. Im zweiten Ansatz rote Pflaumen und frisch gemahlener weißer Pfeffer. Am erhabenen Gaumen mit royaler Ausstrahlung, fein mehligem Extrakt und perfekt reifem Tannin, welches bereits abgerundet wirkt. Im gebündelten, sehr lang anhaltenden Finale ein Feuerwerk aus Preiselbeeren, roten Kirschen und Burleytabak. Präsentiert sich, wie fast immer, am zugänglichsten von allen drei Pauillac-Premiers und zeigt jetzt schon erotischen Charme mit Tiefe. 19/20

Gerstl: Der Duft ist eher verhalten, kommt nicht so richtig aus sich heraus und doch ist die Mouton Tiefe erkennbar, auch die Fülle von Aromen, dieser total klassische edle Ausdruck vom Mouton vermag zu begeistern. Sehr delikant und

superfein am Gaumen, etwas schlanker als üblich, aber nicht unbedingt weniger aromatisch, einer der delikatesten Mouton, die ich kenne, aber sehr typisch, sehr präzise, bildschön und verführerisch, herrliche Länge. 19+/20

🍷 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 Kirschrot 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 Kaffeenoten 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 raffiniertes, köstliches 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 das erstmals Mouton Rothschild vom Fass probiert hat, sagt er sei klar besser, besser als 2016 geht nicht, dass 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

Nenin

🍷 2017 Château Nenin/Pomerol

Lobenberg: Château Nenin gehört zur Familie Delons, denen auch Léoville Las Cases gehört. Seit Jahren hat man wirklich hart gearbeitet um Nenin in die erste Reihe Pomerols zu bringen. Und 2016 war schon ziemlich gut. Ich konnte mich gerade noch beherrschen es nicht zu kaufen und anzubieten. 2017 ist nicht besser, aber zumindest im Reigen der ganzen Pomerols etwas überzeugender und etwas weiter nach oben gerutscht. Sehr stimmige Beerenase, tolle schwarze und rote Kirsche und auch Holunder dazu. Flieder, Veilchen, helle Lakritze. Nichts zu Süßes, sondern eher getragen mit einer sehr harmonischen Mineralität, einer feinen Salzspur. Aber nichts Extremes. Alles ist fein und rund. Ja, das ist schon eine Art Pomerol wie wir sie heute gerne mögen. Nicht eindimensional, sondern multikomplex. Schöner Wein. 2017 damit anzufangen finde ich zwar nicht besonders sinnvoll, werde ich entsprechend auch nicht tun, aber ich erkenne an, dass es ein wirklich hervorragender Pomerol ist. 93–94/100

Jeb Dunnock: Based on 58% Merlot and 42% Cabernet Franc, brought up in 35% new French oak, the 2017 Château Nenin sports a healthy purple color as well as classic sweet cherry and currant fruits, tobacco leaf, and loamy earth. It's rich, medium to full-bodied, and concentrated, with a rounded, sexy texture. It will keep for 10–15 years. 89–92/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Brombeeren, zart nach Orangenzesten. Saftig, komplex, elegant, feine Fruchtsüße, integrierte Tannine, mineralisch, zarter Schokoanflug, bleibt gut haften, ein feinwürziger Speisenbegleiter. 92/100

Les Ormes De Pez



🍷 2017 Château Les Ormes De Pez Cru Bourgeois / Saint-Estèphe

Lobenberg: Maximal durchschnittlich 2017, später kaufen. 88–89/100
 Winespectator: Open-knit, with a core of plum and cherry fruit carried by light cedar, tobacco and warm stone notes. Shows a light smoky echo at the end. 88–91/100

Jeb Dunnuck: This solid Saint-Estèphe estate has made a promising 2017 Les Ormes de Pez. Ripe black cherry and currant fruit, medium to full body, ripe tannins, and a charming, rounded style all make for a delicious, textbook 2017 that will keep for 15+ years. 89–91/100

Palmer

🍷 2017 Château Palmer 3ème Cru/Margaux

Lobenberg: 10% Verluste durch Frost 2017. Biodynamik. Durch die starke Konzentration auf Merlot – und eine andere Chance gibt es hier in Bordeaux nicht – hat Palmer nicht die Möglichkeit wie Château Margaux oder Pichon Comtesse sich komplett auf die Cabernet zu fokussieren. Dementsprechend ist Palmer, anders als 2016, nicht der absolute Highflyer. Der Kellermeister selbst vergleicht 2017 mit einer Verbindung aus dem strengen 2008er und der weichen aromatischen Linie aus 2014. Ich würde ihm sagen er hat eher noch ein wenig mehr Tiefe. Aber der 2017er hat nicht die absolute Größe. Er hat die Aromatik des 2014er, das ist gar keine Frage. Wie gesagt, ich denke, er ist sogar ein bisschen tiefer, aber gleichzeitig ist er vielleicht ein bisschen einfacher, monolithischer. Sehr dunkle Frucht, viel Pflaume auch im Mund. Zwetschge und reife Pflaume mit schwarzer Kirsche sind die Dominanten. Auch ein wenig Brombeere. Das Tannin ist total poliert, nichts ist hart. Es ist wach und rund und hat gute Länge. Aber das ist sicher kein ganz großer Wein. Sehr schön, aber wenn wir den Preis von Palmer wissen, wissen wir zugleich, dass 2017 wahrscheinlich auf keinem Bestellschein landen wird. Guter Palmer und auch sehr guter Wein, aber eben längst nicht ganz groß für seinen Preis. 93–96/100
 Suckling: This is a sexy and well-formed 2017 with very velvety and suave tannins that go on for minutes. Full-bodied, soft and round. Extremely long and last for minutes. 97–98/100

Parker: The 2017 Palmer, a blend of 54% Merlot with 42% Cabernet Sauvignon and 4% Petit Verdot, is very deep purple-black in color and leaps from the glass with freshly macerated blue and black fruits: wild blueberries, blackberries and black cherries plus hints of licorice, rose hips, tilled soil and oolong tea with a waft of truffles. Medium-bodied, very finely crafted with exquisitely ripe and smooth yet firm tannins and sporting great mid-palate intensity and wonderful freshness, it finishes long and minerally. 96–98/100

Weinwisser: 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot. 13 vol %. 38 hl/ha. Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit roter Kirschenfrucht, hellem Tabak und reifen Himbeeren. Im zweiten Ansatz rote Johannisbeeren und Darjeelingteenoten. Am Gaumen seine royale Grösse

zeigend, mit seidiger Textur und bereits abgerundeten, sehr präzisen Tanninen, alles in Balance. Im Finale katapultiert sich das Finessenpaket nach oben und endet mit einer Explosion von Schattenmorellensaft und Heidelbeeren. Was für eine Sinfonie. Ein klassischer Palmer, der an 2008 erinnert. 19/20

🍷 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 Hektoliter 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 profund 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 hallt 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

Paloumey



2017 Château Paloumey Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Feine, runde, warme Nase. Mittlerer Körper, angenehm, lecker, aber nicht groß. Später kaufen. 88–89/100

Winespectator: Offers a tangy feel, with a mix of cranberry, damson plum and pomegranate fruit laced liberally with savory and chalk notes. Shows good energy but remains a bit skinny in the end. 87–90/100

Pape Clément

2017 Château Pape Clément Blanc Cru Classé/Pessac

Leognan

Lobenberg: Auf diesen Wein bin ich extrem gespannt nach den ganzen extrem frischen 2017ern Weißweinen. Pape Clément liegt auch in normalen Jahren schon so hoch in der Säure, und mir manchmal zu puristisch. Und leider ist er auch 2017 zu extrem, zu schlank. Im Grunde ist er eine schlankere Version des Malartic Lagravière, der aber in seiner unheimlichen Komplexität das Ganze unheimlich gut einfangen kann. Pape Clément ist superschlank. Toll in der Säure, superfrisch, aber in diesem Preisbereich möchte ich doch noch etwas dazu haben. Ich möchte nicht nur puristisch elegant laufen. Ich möchte nicht nur einen Sauvignon, der nur durch Frische und Mineralität besticht. Ich brauche auch ein bisschen Körper, ich brauche auch ein bisschen etwas Warmes dazu. Das stellt Pape Clément eigentlich nicht dar. Er ist zu puristisch. Die großen Weine dieses Jahrganges sind eindeutig La Mission, Domaine de Chevalier, Malartic Lagravière, Smith Haut Lafitte und darunter der kleine weiße Pontac Monplaisier, verfolgt von Clos Floridène. Pape Clément gehört im reinen Genuss leider nicht dazu, er ist für mich auf seine Art einfach zu extrem. 95/100

NM: The 2017 Pape Clément Blanc was picked from 30 August to 14 September, 15% of the production is aged in 8-hectolitre egg-shaped concrete vats and Burgundy barrels (30% new) for a total élevage of 14 months. The nose offers citrus fruit, kaffir lime and white flower scents that need a little encouragement from the glass. The palate is well balanced with a fine line of acidity. Freshly squeezed lime with white peach and a touch of mango lead to a crisp, lemongrass-tinged finish. 91–93/100

Weinwisser: 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon. Intensives, helles Gelb. Zartes, enorm facettenreiches Bouquet mit weissem Pfirsich, Nektarine, frisch geschnittener Ananas und einem Hauch Exotik. Am mittleren Gaumen mit stützender Frische, reifem Extrakt und spürbarer Mineralik. Im mittleren Finale mit Limonen und Wachsnoten, hat Saft, Extrakt und Frische. 18/20

2017 Château Pape Clément Cru Classé/Pessac Leognan

Lobenberg: Die letzten beiden Jahre hatte Pape Clément den Durchbruch von den früher so extrahierten Weinen der Jahrgänge 09, 10, 11 und 12 hin zu großer Feinheit. Ein richtiger Paradigmenwechsel hat hier stattgefunden. Die 2017er-Nase ist nicht ganz so superfein wie die des 2016. 2016 war das Beste,

was hier je entstanden ist, und einer der besten Weine des gesamten Jahrganges. War einfach riesig. 2017 ist dagegen nur schön. Die Nase ist rund und fein. Voller Harmonie. Feine Lakritze, aber nicht so fett wie manch anderer Pessac dieses Jahr. Veilchen, Lakritze, Flieder, Schwarzkirsche, Brombeere. Aber alles fein, alles schön tänzelnd. Schlehe und Erdbeere kommt im Mund. Schöne salzige Länge, schöne mineralische Spur. Wir sind nicht ganz auf dieser total tänzelnden, verspielten Linie wie Haut Brion das geschafft hat. Oder La Mission. Wir sind schon ein klein bisschen, im negativen Sinn betrachtet, plump. Aber das Ganze als Ode an die Freude, weil es sich ausgesprochen schön trinkt. Und trotzdem bleibt der Pape Clément fein. Irgendwo liegt er zwischen ein bisschen zu plump und zu fett und schöner Größe. Aber was ganz sicher ist, jeder wird diesen Wein lieben und mögen. Das ist ein ausgesprochen süffiges, leckeres Exemplar mit Klasse und schöner Länge. Everybodys Darling auf gehobenem Niveau. Ja, wie ich schon sagte: Eine Ode an die Freude, ohne richtig Größe zu haben. Und dann hängt es manchmal auch ein bisschen am Preis. Das müssen wir abwarten. 94–96+/100

Suckling: This is very dense for the vintage on the center palate and then rolls out on the palate. Full-bodied, tight and tannic. Very polished and refined at the end. Precise. A little more cabernet sauvignon in the blend gives this the tension. 95–96/100

Jeb Dunnuck: The Grand Vin 2017 Château Pape Clément is 55% Cabernet Sauvignon and 45% Merlot still aging in 60% new French oak. Harvest ran from the 15th of September to the 3rd of October, and I was able to taste this beauty on three separate occasions. Its deep purple color is followed by a blockbuster bouquet of ripe black cherries, blackberries, blueberries, graphite, and licorice. One of the more powerful, concentrated wines in the vintage, this medium to full-bodied effort has terrific purity of fruit, a mouthfilling texture, and present, ripe tannin. Too many 2017s lack excitement, but that's not the case here. Give bottles 2–3 years and enjoy over the following 15+ years. 94–96/100

Galloni: The 2017 Pape Clément is fabulous. One of the rare 2017s with a real sense of structure, Pape Clément possesses dazzling intensity from start to finish. A rush of dark cherry, plum, chocolate and grilled herb notes hits the palate as this majestic, towering wine shows off its personality. Time in the glass brings out a brighter and more floral set of flavors. The 2017 is the first vintage made with a portion of whole clusters, an inspiration Bernard Magrez takes from Châteauneuf-du-Pape, where he recently bought a small property. Quite simply, the 2017 Pape Clément is a magnificent wine by any measure. Don't miss it. The only problem with the 2017 is that yields are down 40% because of frost. 94–97/100

2016 Château Pape Clément Cru Classé/Pessac Leognan

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 Pfirsich, Aprikose, Passionsfrucht. Und immer wieder diese in-



tensive, 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 charmanten, komplexen Art. Das ist wirklich superber, edler Stoff. 98–100/100

La Patache

🍷 2017 Château La Patache/Pomerol

Lobenberg: 2017 Totalverlust durch Frost. Wer immer diesen wahnsinnig schönen Wein für das kleine Geld haben möchte, muss auf die noch laufende 2016er Subskription zurückgreifen.

🍷 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 delikats 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

Pavie

🍷 2017 Château Pavie 1er Grand Cru Classé A/Saint-Émilion

Lobenberg: Das Topweingut von Gérard Perse. Früher war es im Besitz der Familie Valette, deren Sprösslinge heute in alle Welt verteilt sind und die Topweingüter in Chile oder Château Clos Puy Arnaud in Castillon betreiben. Das ganze Erbe wurde seinerzeit in einem Rutsch an Monsieur Perse verkauft. Jetzt seit 2015 endlich der erhsehnte 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. 60% Merlot, 22% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon. 30 hl/h, 3,61 pH-Wert. Die Werte sind hervorragend. Die Erwartungshaltung ist groß bei so viel Cabernet. Sehr rauchige Nase auf Himbeere und Erdbeere. Es fehlt ein bisschen Fleisch in der Mitte der Nase, aber das ist schon irgendwie ganz witzig in dieser rotfruchtigen Nase. Relativ schlanker, rotfruchtiger Mund. Sehr trockene Tannine. Auch hier wieder diese rauchige Note. Es fehlt irgendwo der komplette Mittelbau, der Druck in der Mitte. Die Bemühungen des Weingutes, einen extrem feinen Wein zu machen, stehen im Vordergrund und sind auch klar ersichtlich,



aber das Ganze ist überhaupt nicht balanciert. Pavie 2017 ist eher eine Enttäuschung für mich. 93–96?/100

Suckling: This is very velvety with a very pretty density and richness. Full body and chewy tannins. Focused and tight on the finish. Succulent and savory, too. Shows strength and subtlety at the same time. 96–97/100

Parker: There was no frost in this vineyard in 2017, due to its elevation, and grapes were harvested September 25 through October 3. Composed of 60% Merlot, 22% Cabernet Franc and 18% Cabernet Sauvignon, the very deep purple-black colored 2017 Pavie has a profound nose of crushed blackcurrants, warm black plums and black forest cake with nuances of licorice, espresso, Chinese five spice and violets plus wafts of smoked meats and garrigue. Full-bodied, rich, firm, velvety and packed solid with black and blue fruit layers accented by sparks of exotic spices and floral scents, it finishes very long and incredibly layered. This is a very unique expression of this vintage. 97–99/100

🍷 2016 Château Pavie 1er Grand Cru Classé A/Saint-Émilion

Lobenberg: 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-Deceuse, der Nachbar aus eigenem Haus. Trotzdem ist der Eein 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 wuchtig. Da gibt es diese unglaublich feinen Weine von Viex 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

Pavie Decesse

🍷 2017 Château Pavie Decesse Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Pavie Decesse liegt oberhalb Château Pavie in Ortsnähe. Eine Top-Location mit Süd-Ost-Ausrichtung. Auf Kalksteinhängen liegend, 3,6 Hektar. 50 Jahre alte Reben. 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“ aufgrund der extremen Extraktion. Die Fruchtstärke war nie so gut wie bei Pavié, um das Ganze irgendwie zu balancieren. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc in diesem Jahr. Unbalancierte Nase aus starker Extraktion mit verbrannten Spuren und gleichzeitig etwas Himbeere und etwas volatile Säure. Rote Frucht im Mund neben etwas Gemüse und spröder Begleitmusik. Kein besonders schöner Wein, aber durchaus trinkbar. Nur nicht in diesem Preisbereich. 91–92/100

Winespectator: Solid, with boysenberry and raspberry puree notes at the core backed by licorice and fruitcake accents. Offers a fleshy feel, with slightly prominent toast on the finish but enough fruit to soak it up. 90–93/100

NM: The 2017 Pavié-Decesse comes from the 3.5-hectare estate just above Pavié that were unaffected by the frost. It was picked on 27 September in one day and is matured in 100% new oak. It has quite a dense bouquet with marinated black cherry and boysenberry fruit, a touch of blood orange and kirsch developing with aeration. The palate is medium-bodied with furry tannin, very grippy in the mouth, quite dense and sinewy with a smear of dark chocolate towards the finish. It just cuts away a little swiftly at the moment and the wood tannins feel quite dominant. 90–92/100

Pavié Macquin

🍷 2017 Château Pavié Macquin 1er Grand Cru Classé B /Saint-Émilion

Lobenberg: Pavié Macquin liegt in direkter Nachbarschaft unterhalb von Troplong Mondot und oberhalb von Pavié Decesse. Seit sehr vielen Jahren biologisch bearbeitet. Der heutige Superstar der Önologie Saint-Émilions, Stéphane Derenoncourt, war früher Weinbergs-Manager auf Pavié 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. Der zweite Wein in einer Serie von dreien: Larcisse Ducasse, Pavié Macquin und Beauséjour Duffau, die sämtlich von Nicolas Thienpont und Stéphane Derenoncourt verantwortet werden. Man hat 2017 voll auf den Cabernet-Anteil gesetzt. Voll auch auf die Cabernet Franc. Auch dieser Wein, wie zuvor bereits Larcisse Ducasse, zeigt Walderdbeere und viel Himbeere in der Nase. Unterlegt mit schwarzer Kirsche. Fast baugleich mit Larcisse Ducasse, der an den Hängen der Côtes Pavié liegt, neben Château Pavié. Pavié Macquin liegt etwas höher, oben auf dem Kalksteinplateau. Aber insgesamt ähnliches Terroir. Noch feiner im Mund als Larcisse. Sehr schön verwoben, viel Freude machend. Fast jetzt trinkig, schön saftig in dieser Himbeer-/Erdbeer- und dann auch langsam Rotkirsch-Komposition. Feine Süße, schöne salzige, mittlere Länge. Guter Mittelbau, stimmiger Wein. Was beiden Weinen etwas fehlt, und das wird hier deutlich, ist der mittlere Druck und eine finale Persönlichkeit, ein großer individueller Abdruck wie Beauséjour Duffau. Der Wumms und die individuelle Klasse und Unikathaftigkeit, um aus einem sehr schönen Saint-Émilion einen großen Wein zu machen. Das muss man so oder so jetzt alles mal abwarten, denn dafür war er in den letzten Jahren schon zu teuer. Wenn das preislich passt, mag das aber dann durchaus stimmen. 94–95+/100



Wine Enthusiast: Big in tannins as well as fruit, this wine is very fine. It has weight, concentrated black fruits and juicy acidity. The fruit is approachable, giving fruitiness and a soft aftertaste. Drink this fine wine from 2024. 94–96/100
Parker: The 2017 Pavié Macquin is deep garnet-purple in color and opens with flamboyant notes of warm black and red plums, black cherries and tilled soil with delicate touches of cloves, star anise, red roses and forest floor. Medium-bodied with a firm backbone of very finely grained, very ripe tannins and tons of freshness, it has wonderfully elegant yet intense fruit layers and a long, mineral finish. Just beautiful. 95–97/100

🍷 2016 Château Pavié Macquin 1er Grand Cru Classé B /Saint-Émilion

Lobenberg: Die Nase ist für den sonst immer relativ üppigen Pavié Macquin erstaunlich fein und wunderschön auf der schwarzen und roten Kirsche laufend. So fein, so schick. Eigentlich die schickste Nase, seit ich Pavié 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 Pavié Macquin. 98–99/100

Péby Faugères

🍷 2017 Château Péby Faugères Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Der edle Ableger von Château Faugères, auch von Silvio Denz. Direkt am Rande von Saint-Émilion auf Castillon gelegen. Hohe Intensität in der Nase, aber auch fett. Lakritze, Veilchen, ziemlich üppig. Gute Frische im Mund, aber doch etwas eindimensional. Wie Faugères schon etwas gemüsig, unbalanciert, unstimmig. Schade, 16 war so groß. Irgendein Ton der im Geschmack bei 2017 stört. 90–91/100

Winespectator: Lively, with bright raspberry and damson plum coulis flavors bouncing along atop a brambly structure and fresh acidity. Shows some sneaky depth. Lovely fruit. 90–93/100

🍷 2016 Château Péby Faugères Grand Cru Classé /Saint-Émilion

Lobenberg: Diese nur 7,45 Hektar, ursprünglich Bestandteil von Château Faugères, sind jetzt eigenes Grand Cru Classé. Sie liegen direkt innerhalb der Weinberge von Faugères, es sind die ältesten Reben. 100% Merlot. 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, hoch konzentriert. 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

Pédesclaux

🍷 2017 Château Pédesclaux 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Mein erster Wein der Appellation Pauillac 2017 und es fängt gut an. Schöne rauchige Brombeer-/Kirsch-/Cassissnase. Fein, sehr harmonisch. Schöner runder, harmonischer Mund. Ein leckerer Pauillac. Ohne Größe, aber mit viel angenehmen Touch. Mit großer Harmonie und toller Balance ausgestattet. Satte Lakritze und fette Brombeere mit Minze. Alles in allem ein extrem leckerer Pauillac. Nur wie gesagt: Das Bessere ist halt der Feind des Guten und die beiden Vorgänger waren ebenso groß. Wenn das preislich allerdings sehr gut passt, ist 2017 vielleicht ein Kaufgrund, weil das Ganze eben so harmonisch und lecker ist. 92–93/100

Winespectorator: Features a red currant and cherry core lined with chalky tannins. Shows floral lift and fresh acidity through the finish. Not big, but pure. 88–91/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Pédesclaux is scented of crushed blueberries, warm black cherries and cigar box with touches of garrigue and cinnamon toast. Medium-bodied with firm, grainy tannins and just enough vibrant fruit, it has a nice long vivacious finish. The tentative blend is 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot. 89–91/100

Gerstl: Schöne Tiefe, reiche Fülle, zeigt reifes Traubengut an. Eine wunderschöne Pauillac Delikatesse, der ist supergut, seidige Tanninstruktur, spannende vielfältige Aromatik, perfekte Harmonie bis ins kleinste Detail, das ist sagenhaft gut sticht in einer Serie von sehr guten Weinen als überragend heraus. 18+/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

Petit Gravet Âiné

🍷 2017 Château Petit Gravet Âiné Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: 2017 gibt es keinen Wein. Alles verfroren.

🍷 2016 Château Petit Gravet Âiné 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 10000 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 Wasser-



stress, denn der Boden speichert gut und die Merlot reife 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 Cabernet 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

Petit Village

🍷 2017 Château Petit Village/Pomerol

Lobenberg: Komplett auf der Kirsche laufend. Schwarze Kirsche, rote Kirsche, Sauerkirsche. Sehr frisch und unerwartet schlank bleibend. Geschliffenes Tannin, tolle Säurestütze, leckerer schöner Pomerol und in seiner schlanken, eher eleganten Art unerwartet schön. 92–93/100

Jeb Dunnuck: Impressive amounts of plums, black cherries, espresso, and graphite emerge from the 2017 Petit-Village. This ripe, incredibly sexy Pomerol has a deep, rounded texture, sweet tannin, and is downright loaded with charm (which can be lacking in far too many wines in the vintage). Falling under the

helm of director Diana Berrouet-Garcia, this beauty is 71% Merlot, 20% Cabernet Franc, and 9% Cabernet Sauvignon, all aging in 50% new oak. Drink it anytime over the coming 15+ years. 91–93/100

Parker: Petit Village was completely spared from the frosts in 2017. Composed of 71% Merlot, 20% Cabernet Franc and 9% Cabernet Sauvignon, the 2017 Petit Village is deep garnet-purple in color and is a little reticent to begin, with slowly emerging notes of warm plums, blackberry pie and baked blueberries plus sparks of kirsch, licorice, camphor and chargrill. The palate is medium to full-bodied with a generous amount of mid-palate flesh and really ripe, plush tannins, finishing with loads of blue, black and red fruit layers. 90–92/100

Peyrou

🍷 2017 Château Peyrou/Côtes de Castillon

Lobenberg: 2017 gibt es keinen Wein. Alles verfroren. Unbedingt vom best ever 2016 nachlegen.

🍷 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 Emilion. Dieses Weingut liegt direkt vis-a-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 Emilion, 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 unglaublichen 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



De Pez

🍷 2017 Château de Pez Cru Bourgeois/Saint-Estèphe

Lobenberg: Netter dunkler Wein mit Würze und Brombeere. Etwas unter dem Durchschnitt. 89–90/1009

Winespectator: Shows the vintage's typically crunchy feel, with a mix of red currant and cherry notes. Light savory and charcoal hints run through the finish. 88–91/100

Phélan Ségur

🍷 2017 Château Phélan Ségur/Saint-Estèphe

Lobenberg: Von Flieder und Veilchen bestimmte Schwarzkirschen-/Brombeernase mit Rauch. Fein, intensiv, aber nicht fett, nicht wuchtig. Eher ätherisch schwebend mit sehr schönem Volumen. Leckerer Mund und trotzdem schöne Würze dabei. Spicy, provenzalische Gewürze auf blumiger Schwarzkirsche mit einigen, leicht roten Sprengeln unterlegt. Lakritz und Eucalyptus. Brombeere, Cassis, Minze. Mittlerer Körper, feines Salzfinales. Kein ganz großer Phélan Ségur, aber ein überaus stimmiger Wein. Er wird einige Zeit brauchen um sich zu balancieren, und er wird trotz saftigem Trinkflusses und Trinkfreude wohl auch nicht in die Analen als ganz großer Wein eingehen. Aber er wird sehr stimmig mit Anspruch sein. Gefällt mir verdammt gut, allerdings ohne wirkliche Größe. 93–94+/100

Wine Enthusiast: The oak is currently quite forward and powerful in this young wine, which needs time for the fruit to come through. But the fruit is there, with black currant acidity and freshness showing in the background. Let the wine soften and don't drink before 2024. 92–94/100

Weinwisser: Purpurgranat mit violetterm Rand. Dichtes rotbeeriges Bouquet mit reifen Himbeeren und Note von kaltem Fruchteele. Im zweiten Ansatz kommen blaubeerige Konturen dazu, Heidelbeeren und Cassisdrops. Am festen Gaumen mit noch (zu)viel Muskeln besetzt, zeigt daher eine gewisse Strenge. Im langen Finale mit Kirschenhäuten und Rosenholz sowie mehligem Extrakt. Hat dieses Jahr eine klassische Variante gewählt, bei der es Geduld benötigt. Erinnert mich an 2008, aber mit viel mehr Tiefe. Wird mit dem Barriquefett noch zulegen. Dann sind auch 18/20 drin. 17.5+/20

Gerstl: Das ist immer ein Wein auf den ich besonders gespannt bin, deshalb muss ich ihn bei der ersten Gelegenheit probieren, auch wenn ich weiss, dass ich ihn auf dem Weingut in aller Ruhe probieren und beschreiben werde. Der erste Kontakt bei „Vins de Cru“ auf Château Canon zeigt eindrücklich, dass er auch dieses Jahr bei der Spitze mit dabei ist, was für eine sinnliche Köstlichkeit und was für ein spannender, charakteroller Wein. Das ist die Zuverlässigkeit in Person, es bestand ja nie ein Zweifel, dass hier auch 2017 er grosser Wein entstehen wird, aber er bietet noch etwas mehr, als man von ihm erwartet, was ist das doch ein raffinierter Phélan, hyperlegant und belebend, feine Gewürze mischen sich in eine Orgie von Frucht, da ist Energie drin, der vibriert förmlich. Auf dem Weingut gefällt er mir effektiv eher noch ein wenig besser, das ist so typisch Phélan, vielleicht nicht ganz so beeindruckend wie 2016, aber ich glaube nicht, dass der weniger Trinkvergnügen machen wird, fast im Gegenteil, zumindest wird die Flasche 2017er noch schneller leer sein, am besten kauft man Magnum. 19/20

🍷 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 Gar-

dinier, 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 Drittweine. 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 unglaublichem 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, wengleich 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 oberschieke Turboversion eines 2010ers, wengleich 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

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

🍷 2017 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Keine Frostschäden. 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot. Sensationell frische Cabernet-Nase. Würzig, voller Intensität. Cassis, aber in ganz schlanker Form. Zwar Veilchen, aber auch die Veilchen kommen nicht irgendwie opulent rüber, sondern sehr fein, sehr frisch. Tolle Mineralität. Von Anfang an Salz in der Nase. Viel schwarze Kirsche. Alles schlank, alles voller Intensität. Im Mund haben wir dann aber 2017er Pauillac von der feinsten Sorte. Wir haben satte Lakritze, wir haben diese immense Süße aus der Lakritze, aus Cassis, aus Brombeere, Maulbeere, Veilchen. Ziemlich wuchtiger Körper für einen Picola. Sehr harmonisch, rund, lang und dicht. Das klingt wie ein fetter Wein, aber Picola ist nicht fett, Picola ist nur wirklich opulent. Und wenn alles gut läuft, wird sich dieser 2017er irgendwann wie ein 82er präsentieren. Er ist nicht extraterrestrisch schick und in der Finesse abgehoben wie 2016, sondern es ist mehr Richtung Blockbuster. In der Stilistik ähnelt er nicht dem Nachbarn Latour, sondern fast eher dem Cos d'Estournel, dann aber mit etwas mehr Intensität. Potentiell ein Nachfolger des 1982ers, vielleicht etwas fetter. Ein Wein mit großen Anlagen, der aber



noch nicht in der Größe angekommen ist, die er vielleicht mal haben wird. 97–99/100

Suckling: This is a really fascinating young Pichon Lalande with a dense center palate of currants, crushed stones, salt and seashells. Really long and intense. Wonderful energy. Showing character of some of the top years of the 1980s. 95–96/100

Wine Enthusiast: Certainly a fine wine, this has ripe tannins that are balanced by the fine, black fruits. With its smoky and black currant character, it has the structure for aging, as well as the attractive fruitiness of the vintage. Drink from 2024. 95–97/100

Parker: This barrel sample is 100% new oak, whereas the final blend will be only 60% new oak. A blend of 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot, the 2017 Pichon Longueville Comtesse de Lalande is very deep garnet-purple in color with an incredibly fragrant nose of roses, lavender and baking spices over a core of crushed blackcurrants, wild blueberries and fresh plums plus touches of iron ore and underbrush. Medium-bodied and elegant with firm, grainy tannins, it's quite taut and muscular, with lots of perfumed and mineral layers and a long finish with lingering cinnamon and anise notes. 94–96/100

Weinwisser: 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. Dichtes Granatrubin mit satter Mitte und violetter Rand. Verströmt ein erotisches Parfüm nach reifen Schattenmorellen, frischen Alpenheidelbeeren und verführerischer Nougatschokolade. Im zweiten Ansatz süsse Lakritze, würziges Cassis und warmes Pumpernickelbrot. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur, fein mehligem Extrakt, eine geniale Symbiose von Dichte und Eleganz. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Offenbarung aus Brombeeren und hellen Edelhölzern, die unglaubliche Präzision macht dieses Jahr den Unterschied und katapultiert ihn an die Spitze in Pauillac. Für mich, neben Cheval-Blanc, der Rotwein des Jahrgangs. 19.5/20

Gerstl: Auf diesen Wein war ich ganz besonders gespannt, kann er sein sagenhaftes Niveau auch in diesem Jahr halten? Der Duft ist schon einmal sehr vielversprechend, sehr typisch Pichon, das ist dieser geniale Duft mit einem Hauch knisternde Erotik. Wouh, das ist er schon wieder, zum ausflippen schön, superdelikat aber irre aromatisch, der zieht es durch, das ist so etwas von faszinierend, was da abgeht, der erinnert mich schon im Antrunk an den sensationellen 82er, der hat damals bei der Fassprobe genau so geschmeckt, man spürt ihn kaum auf der Zunge, so fein ist er, aber was der an Aromen loslässt, ist mit Worten nicht zu beschreiben, mehr Trinkvergnügen kann man sich im Traum nicht vorstellen, ich bin hin und weg. Man wird ihn wie damals den 82er ganz jung schon herrlich genießen können. Ich probiere ihn auch bei der Union des Grands Crus nochmals, einfach weil es so ein himmlisches Vergnügen ist diesen Wein zu kosten, das ist, wie seit 2013 in jedem Jahr, einer der absolut besten Weine von ganz Bordeaux. 20/20

🍷 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

Pichon Longueville Baron



🍷 2017 Château Pichon Longueville Baron 2ème Cru/Pauillac

Lobenberg: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot 2017. Das Schwesterweingut von Lynch Bages, gleicher Besitzer. Ein 2ème Cru, aber seit Jahren im Grunde hinter Pichon Comtesse zurück und inzwischen auch regelmäßig hinter Lynch Bages liegend. Die Weine sind immer sehr gelungen, aber im Grunde immer ein wenig langweilig rund. Reife, wunderschön runde Lakritz-/Cassisnase. Eukalyptus, Minze, voll, reif und dicht. Der Mund ein klein wenig aggressiv. Vielleicht etwas stärker extrahiert. Bei weitem nicht so schick wie Lynch Bages. Sehr schöner Wein, ganz leicht oberhalb von Haut Batailley, auf der Höhe von Haut Bages Liberal. Sehr gelungen, aber nicht die Größe von Lynch Bages. 94–95/100

Parker: The grand vin represents 50% of production this year. A blend of 79% Cabernet Sauvignon and 21% Merlot, the 2017 Pichon-Longueville Baron is deep garnet-purple in color and simply sings of vibrant blackcurrants, black cherries and rose hip notes with nuances of potpourri, incense, licorice and pencil shavings plus touches of cigar box and fertile loam. Medium-bodied, super intense and possessing stunning poise, it has very firm, fine-grained tannins and a beautifully silken texture, with bags of freshness and a very long, perfumed finish. 95–97/100

Weinwisser: 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 36hl/ha. Sattes Purpurgranat mit lila Schimmer. Vielschichtiges Bouquet mit Brombeeren und blauen Holunder. Im zweiten Ansatz getrocknete Heidelbeeren, heller Tabak und zarte

Cassisblüten. Am Gaumen mit seidiger Textur und fein mehligem Extrakt, die Muskeln sind durch die geniale Präzision deutlich definiert. Im gebündelten Finale eine Explosion von blauen Beeren, Lakritze und Graphit. Grossartig! Kürzere Mazeration, daher wurde die Frucht perfekt erhalten. Kratzt an die 19/20. 18.5/20

🍷 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

Le Pin

🍷 2017 Château Le Pin/Pomerol

Lobenberg: Winziges Weingut mit 2,8 Hektar 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. Château Le Pin besteht aus 100% Merlot, 30 hl/h Ernte, 13,9% Alkohol, pH-Wert von 3,7. Super feine Schwarzkirsch-Nase. Ein bisschen rote Frucht darunter, aber mehr rote Kirsche, rote Zwetschge fast noch mehr. Denn ohne Cabernet kommt hier eigentlich nicht so viel rot. Unendlich feiner Mund. Wunderbare Frische und Säure, schöne mineralische Spur am Ende. Es ist ein unglaublich fein verwobener Merlot, der natürlich – und das ist dem Jahrgang und den leicht verdünnenden Regen im September geschuldet – nicht an die Top-Leistung der mit Cabernet versetzten Weine dieses Jahres ankann. Ein etwas kleinerer Le Pin dieses Jahr. 96–97/100

Suckling: A squared and properly focused 2017 with chocolate, dark berries and silky tannins that envelop the palate. A Burgundian sensibility to this with a very fine texture of acidity and tannins that back up the elegant and supple fruit. A clarity and beauty to the wine. 96–97/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Le Pin (100% Merlot) is a little reticent to begin, opening out to crushed black berries, warm black plums and wild blueberries with touches of forest floor, violets, star anise and cast iron pan with a waft of cigar box. Medium to full-bodied, it has a sensuous frame of very ripe, silken tannins and seamless freshness, flaunting a very elegant core of perfumed fruit and finishing with many, many mineral layers. 94–96+/100



Gerstl: Der Duft ist einfach noch intensiver und auch eine Nummer komplexer als le If, das ist einfach in unbeschreiblich sinnliches Parfüm, sehr edel aber auch total natürlich und zugänglich, die erotische Ausstrahlung ist sprichwörtlich, das ist absolut einzigartig. Ein Gaumen wie Samt Seide, feinere Tannine kann man sich eigentlich gar nicht vorstellen, die Aromatik ist ein Traum, eine einzigartige Delikatesse, alles stimmt bis ins kleinste Detail, ein unbeschreibliches Phänomen. 19+/20

Plince

🍷 2017 Château Plince/Pomerol

Lobenberg: Eher langweiliger und unterdurchschnittlicher Wein 2017. 88–89/100

Parker: A final blend of 79% Merlot and 21% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2017 Plince offers up intense crème de cassis, blueberry pie and licorice notes with touches of bay leaves, cinnamon stick and violets. The palate is medium-bodied with a chewy frame and lively line supporting the muscular fruit, finishing on an earthy note. 89–91/100

NM: The 2017 Plince, distributed by J-P Moueix, has a very pure and sensual bouquet with violet-infused red fruit that feels almost glossy in style, but totally seductive. The palate is medium-bodied with a core of sweet tannin, silky smooth in texture with what you might call a modern and quite vanillary finish. It seems predestined to be enjoyed young... and why not? 87–89/100

Pontac Monplaisir



🍷 2017 Château Pontac Monplaisir Blanc/Pessac-Léognan

Lobenberg: Pontac Monplaisir, dieser Highflyer im unteren Preisbereich nahe La Mission Haut Brion, produziert auch einen Weißwein in kleinster Menge. Ungefähr 80% Sauvignon Blanc und etwa 20% Semillion. 2017 ist ein Wunderjahr für Weiß, weil wir durch diese extrem frühe Blüte im Mai, durch die heißen Monate Mai, Juni, Juli die Fülle bekommen haben, was damit für die Sauvignon Blanc die unerwünschte Stachelbeere vermeidet. Wir haben viel warme Frucht. Neben Limette und Grapefruit eben auch Litschi. Hier sogar unreife Birne, reifer Apfel. Die Semillion tut ihr übriges um Fülle zu geben. Das Ganze im Holz ausgebaut. Dann kam dieser ganz kühle August. Und die Ernte Ende August. Deshalb sind ja die Weißweine so voller lebendiger Säure und nicht so üppig ausgefallen wie die Roten. Ganz feine Holz-Note unter der wunderschönen Frucht. Der Wein ist so deliziös, so unglaublich lecker. Er hat genau das Holz, was dem Clos Floridène und Reynon aus der Appellation Grave fehlt. Er hat genau diese cremige Stütze, die eben auch die 20% Semillion geben und dieser etwas höhere Holzeinsatz. Trotzdem sind wir noch weit davon entfernt das Holz wirklich spüren zu können. Wir haben nur diese cremige Fülle dazu. Aprikose, weißer Pfirsich, Limette, Grapefruit. Sehr lebendige Säure, aber nichts Spitzes sondern total eingebunden. Das ist Harmonie und Frische pur. Das ist ein kleiner, aber fast ein großer Pessac-Leognan weiß. Genauso soll nämlich ein Pessac-Leognan schmecken. Eben nicht so fett wer-

dend. Im oberen Preisbereich stellt das für mich eigentlich nur Malartic und Smith Haut Laffite dar. Domaine de Chevalier ist sowieso üppig und eine andere Ausdrucksweise und 100 Punkte in 2017. Aber dieser Pontac Monplaisir trifft es im spannenden Preisbereich eben genau auf den Punkt. Das ist Clos Floridène mit einem Touch Größe oben drauf. Ich bin völlig beeindruckt von diesem Wein. 94–95/100

Weinwisser: Helles Gelb. Zartes Bouquet mit Schlüsselblumen und Mirabellen. Am saftigen Gaumen mit gutem Zug und fleischigem, reifem Extrakt. Im mittleren Finale anregende Pomelo und Mandarinschale. Macht früh Spass. 17/20

🍷 2017 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-Leognans 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 raffinierter und weniger wuchtig, mehr Seguin-Stil. Gutes Terroir mit viel Lehm, also kein Hitzestress. 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. Dieses Weingut ist seit vielen Jahren verblüffend gut. Pessac-Leognan, direkt an der Stadtgrenze, alles nicht weit weg von La Mission. Nein, nicht missverstehen, dass ist nicht einer der ganz großen Weine von Pessac-Leognan, das ist nicht die Liga eines Seguin, der allerdings 2017 überhaupt keinen Wein wegen des Frostes erzeugt hat. Das ist auch nicht die Liga der ganz großen Player, aber das ist so unglaublich lecker für diesen Preisbereich. Der Mund ist fast etwas konfitürig in seiner intensiven schwarzen Kirsche. Satte Veilchennote darüber. Süße Maulbeere. Lakritze, Brombeere, Eucalytus, Minze. Sehr intensiv mit toller Länge. Eine kleine pikante Note von Schlehe dabei. Ganz viel Lakritz Uch im Mund. Lakritz in salziger und süßer Form und hochintensiv. Die Salzigkeit kommt mit schöner Schlehe kaum durch durch diese intensive, üppige, schwarze Kirsch-/Brombeerfrucht. Und trotzdem ist das Ganze butterweich. Die Tannine sind total geschliffen. Nichts tut weh. Aber die Intensität dieses Weines ist verblüffend. Diese zwei Grad mehr in der Durchschnittstemperatur des Jahres 2017 machen aus dem extrem feinen, tänzelnden 2015er und dem super schicken 2016 schon eine Art üppigen Wein. Fett ist zu viel gesagt, aber wir kommen in eine Üppigkeit, in eine Wohlfühl-Erotik und Opulenz, die ich bei Pontac Monplaisir so noch nicht hatte. Das ist schon ein sehr gehobenes Leckerli. Wenngleich er nicht ganz die schicke Klasse des Vorgängers hat, so hat er doch einen weitaus höheren Genussfaktor noch als die Vorjahre. 93–94+/100

Weinwisser: Granatrubin. Verführerisches Walderdbeer-Bouquet, dahinter schwarze Johannisbeerpastillen, Damassine und Heidelbeergelee. Am mittleren Gaumen mit feinem Tannin und reifem Extrakt. Im gebündelten Finale mit einer Explosion von blauen Beeren und mazerierter Pflaumenhaut. Sicherer Wert! 17/20

Gerstl: Ein ganz zartes, sublimes Parfüm verwöhnt die Nase, feinste Würze trifft auf edel rotbeerige Frucht, ergänzt mit etwas Leder und Tabak vereint es sich zu einem wunderschönen Duftbild. Auch am Gaumen stimmt alles, eindrücklich ist die Feinheit der Tannine, der cremige, burgundisch weiche Fluss, das ist echt köstlich, der Wein begeistert mich total, mit seiner phänomenalen Süsse, seiner köstlichen Frische und seiner verspielt sinnlichen Aromatik, genial. 18/20

🍷 2016 Château Pontac Monplaisir/Pessac-Léognan

Lobenberg: 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 Reiplumpsen 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 stylischer, 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

Pontet Canet



🍷 2017 Château Pontet Canet 5ème Cru/Pauillac

Lobenberg: Der biodynamische Vorzeigebetrieb im Bordeaux. Seit 2005 wahrscheinlich immer eins der zwei oder drei besten Châteaux überhaupt, häufig auch gerne mal die Nummer 1. Erreichte in den Jahren 2009 und 2010 jeweils 100 Parker-Punkte. Seit 1995 immer eine sichere Bank und seit 2000 Weltklasse. 2015 und 2016 der Durchbruch auf 1er Cru Niveau zusammen mit Pichon Comtesse. Wenn hier kein grandioser Wein entsteht, kann man den Jahrgang abhaken. Die Vergärung passiert spontan im großen Holz und im konischen Beton. Der Ausbau geschieht in kleinen, mittleren und größeren Holzfässern und neuerdings zum Teil in kleinen und auch großen Beton-Eiern und großen Megaamphoren, die den Inhalt von vielen Barriques aufnehmen können. Die Beton-Eier und Amphoren sind nicht mit Epoxid ausgekleidet, sondern können atmen, sodass in Summe der Holzeinsatz noch mal deutlich verringert wird und trotzdem der Vorteil der Micro-Oxygenese über diesen Umweg vielleicht

sogar noch gesteigert wird. Ein weiterer Sprung zur Natürlichkeit der Weine. Im Weinberg geschieht nur Natur, keinerlei unbiodynamische Spritzung, keine Beschneidung, keine grüne Lese, keinerlei Eingriff in die Natur, kein Stress. Der 2017 ist fast reinsortig Cabernet. Puristisch und reif. Tolle Spannung. Satte rote Frucht und unglaublich viel Hagebutte und noch mehr Holunder. Satte Kirsche und Johannisbeere aber sooo fein dabei. Irgendwo charakteristisch zwischen Mouton und GPL, aber dabei auch Natur pur und deshalb auch ganz anders. Pontet Canet in feinsten Form, hinter 2016 aber vor 2014. Wow! 97–98+/100

Suckling: This is incredibly transparent and refined with blackcurrant, blueberry and mineral character. Full-bodied, layered and ethereal. Tannins have a crushed-stone character. Long and persistent. 96–97/100

Wine Enthusiast: Firm structure supports the luscious fruit flavors—this is a richly generous wine. Finely integrated tannins are layered with ripe black currant notes. As often with this biodynamic estate, the purity of the fruit is outstanding and concentrated. It will age well over many years, but is enjoyable young. 95–97/100

Jeb Dunnock: Described as a mix of his 2015 and 2016 by owner Alfred Tesseron, the 2017 Pontet-Canet is another tour de force from this estate that readers will be thrilled to have in the cellar. A blend of roughly 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and the rest Cabernet Franc and Petit Verdot, harvested between September 18 and October 4 (which is later than most), it will spend roughly 16 months in 50% new barrels, 35% in amphora and the rest in once-used oak. Gorgeous blueberries, crème de cassis, incense, and spring flower characteristics all soar from the glass of this inky-colored, medium to full-bodied, deep, beautifully concentrated 2017. It doesn't have the sheer weight of the 2009, 2010, 2015, or 2016, yet it's no lightweight and excels on its purity and balance. This is a classic Pauillac that will be approachable with 4–5 years of bottle age and keep for two to three decades. 94–96/100

Parker: Blended of 64% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 4% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot, the deep garnet-purple colored 2017 Pontet-Canet opens with vibrant wild blueberries, black raspberries and crushed plums with notions of cinnamon stick, violets, unsmoked cigars and pencil lead plus wafts of roses, lavender and tilled black soil. Medium-bodied with very fine, incredibly plush tannins, it is deliciously savory in the mouth, with wonderful freshness and spectacular energy delivering many layers, resulting in a very long, mineral-laced finish. 96–98/100

Gerstl: Man konnte ihn dieses Jahr sogar schon ein erstes Mal bei Ulysse-Cazabonne probieren. Ich beschreibe ihn auf dem Weingut, aber notiere schon mal, dass das erneut einer der absoluten Überflieger des Jahrgangs ist. Diese Süsse, diese Fülle, diese eindruckliche Komplexität, diese absolute Präzision, das ist schon ganz grosse Klasse. Nachdem wir heute Morgen von Calon-Ségur über Montrose, Cos d'Estournel, Lafite, Mouton, Latour, Pichon-Lalande bis GPL die ganz grossen Weine des nördlichen Médoc probiert haben, kann man ihn jetzt perfekt einstufen. Der Duft ist bildschön und strahlend klar, ein Fruchtbündel, aber mit unglaublichen Terroirmoten versehen, die Komplexität ist eindrucklich, aber er zeigt sich aromatisch wie immer ganz anders, das ist eine ganz eigenständige Persönlichkeit. Der spielt ganz klar in der gleichen Liga, wie die ganz Grossen, das ist absolut eindrucklich, was hier geleistet wird, ein Kraftbündel und eine himmlische Delikatesse, ästhetisch makellos reizvoll und attraktiv, superklar und präzise bis ins kleinste Detail, ein Geniestreich. 20/20

🍷 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 reifste 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 unglaublichen 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

Potensac

🍷 2017 Château Potensac Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Spröde und vegetabil, schwacher Wein. 88–89/100
 Jeb Dunnuck: A normal blend of 47% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc (which is slightly elevated) and the rest Petit Verdot, the 2017 Château Potensac offers a deep, ripe, nicely textured style that's already a joy to drink. It has bright acidity, classy notes of raspberries, spring flowers and damp earth, medium body, and a juicy, clean finish. Still aging in 35% new French oak, it will be a good value. 87–88/100
 Parker: The 2017 Potensac is a blend of 47% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot. Medium to deep garnet-purple colored, it gives lovely red and black plums notes with touches of red currants, pencil shavings and underbrush. The palate is medium-bodied with great freshness and well-judged, chewy tannins, finishing with a lively herbal lift. 88–90/100

Poujeaux

🍷 2017 Château Poujeaux Cru Bourgeois/Moulis und Listrac

Lobenberg: In Poujeaux wurde 2017 50% Frostverlust registriert. Es gibt einen deutlich größeren Verlust in Merlot. Es gibt somit ganz ungewöhnliche 62% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 13% Petit Verdot. In der Summe nur 20 hl/h. Im Grunde war dieser Frost ein kleines Glück, denn die Cabernet sind 2017 so dramatisch besser ausgefallen als die Merlot, die durch den großen Septemberregen kurz vor der Ernte etwas verdünnt wurden. Die Ernte der



Cabernet fand entsprechend etwas später statt. Sie zog sich bis in die erste Oktoberwoche. Nach der extrem frühen Blüte im Mai also eine relativ lange Vegetationsperiode. Die Nase dieses Weins aus Moulis erinnert eigentlich eher an einen würzigen Saint-Estèphe. Cassis, süße schwarze Kirsche, süße Maulbeere, Brombeere, auch ein wenig gelbe Frucht, Flieder und Veilchen. Sehr feiner Duft, aber wie gesagt nach meiner Erinnerung sehr viel reifer, sehr viel harmonischer als Moulis normalerweise ist. Ich hätte es immer nach Saint-Estèphe verortet, der Stil von Calon Ségur. Der Mund hat richtig schönen Gripp, tolle Mineralität, Salz, Gestein. Aber auch hier fehlt die schwarze Frucht. Das Tannin ist total geschliffen, nichts Hartes, aber die Mineralität mit dem hohen Salzgehalt steht extrem im Vordergrund. Das Tannin nur ganz leicht trocken, der Holzeinfluss ist nicht zu groß. Intensive lange Frucht. Sehr Cabernet, sehr an einen Calon Ségur aus Saint-Estèphe erinnernd. Ich kann mich nicht erinnern über die vielen Jahre je so einen überragenden Poujeaux probiert zu haben. Und obwohl es nicht Jahrgang 2015 oder 2016 ist, werde ich mit 2017 diesen Wein wahrscheinlich erstmalig wieder kaufen. Denn es ist das Beste was ich in Poujeaux je probiert habe. Ich bin richtig begeistert. 94+/100
 Suckling: This is very pretty for the vintage with berries, currants and hints of nutmeg. Medium to full body. Savory finish already. 91–92/100
 Pirmin Bilger: Im Jahr 2017 gab es hier rund 50% Verlust aufgrund des Frostes. 62% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 13% Petit Verdot. Wunderschöne Reifenoten nach herrlich duftender schwarzer Kirsche und Cassis. Dicht und elegant intensiv mit floralen Noten unterlegt. Am Gaumen ein herrlich cremiger Schmelz mit weichen Tanninen. Die Frucht ist genial präsent und dicht mit nobler Süße ausgestattet. Der Wein glänzt mit einer unglaublichen Kraft und ebenso intensiven Frische. Das ist einer der besten Poujeaux – wenn nicht der beste. Ein brillanter Wein mit viel Rasse, weich, zart und so unglaublich delikats harmonisch. 18+/20

De Pressac

🍷 2017 Château de Pressac Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: De Pressac hat seit 2010 einen wahnsinnigen Aufschwung hinter sich. Im südlichen Saint-Émilion neben Faugeres gelegen, kurz vor der Grenze zu Castillon, liegt auf einem Kalksteinplateau. Einer der steilsten Aufstiege der letzten zehn Jahre. Flieder, Veilchen, Lakritz und Brombeere in der Nase. Etwas süße Maulbeere, Cassis. Klassisch Saint-Émilion, klassisch Merlot, und 2017 entsprechend ein klein wenig fett, üppig, sehr reif. Etwas extrahierter Mund. Säure, Tannin, mineralisch salziger Nachhall. Salzige, holländische Lakritze. Wenn ich 2015 und 2016 davor nicht gehabt hätte, würde ich diesen Wein empfehlen. So kann ich nur nochmal bei 2016 richtig nachlegen. Denn an diese Qualität kommt 2017 bei Leibe nicht ran. Netter Wein, aber fern jeder Größe. Einfach nur schön. Aber das reicht nicht für einen Subskriptions-Kauf. 91–92/100
 Suckling: Serious wine here with a solid concentration of fruit and firm and silky tannins. Long finish. Well done for the vintage. 91–92/100
 Jeb Dunnuck: Coming from a joint venture between Alain Raynaud and Hubert de Bouard, the 2017 Château De Pressac (75% Merlot, 16% Cabernet

Franc and the rest Cabernet Sauvignon Carmenère and Malbec) has a ripe, exotic style. Plums, blueberries, scorched earth, and licorice are just some of the aromas, and it hits the palate with medium to full body, building tannin, and a good finish. It's not the most elegant or seamless wine out there, but it has plenty of fruit and texture. Tasted twice. 88–90/100

🍷 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 Geradauslauf. 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

Priuré Lichine

🍷 2017 Château Priuré Lichine 4ème Cru/Margaux

Lobenberg: Schwarzfruchtig, Veilchen, Flieder, wieder Kirsche. Maulbeere, Brombeere, duftig. Mittlerer Körper, gute Fülle ausstrahlend. Auch im Mund blumig und ziemlich fein. Schwarze Kirsche, weich bleibend, total geschliffenes Tannin. Es fehlt ein bisschen an mineralischer Struktur. So ist es ein feiner, netter, schöner Margaux. Ohne zu viel Ecken und Kanten. Tut nicht weh, wird immer lecker zu trinken sein. Ob man das En Priemur kaufen muss, wage ich zu bezweifeln, aber der macht schon Freude. 91–93/100

Winespectator: Bright and fresh, with a mix of raspberry, pomegranate and plum notes guided by light floral and spice notes. Shows a brambly edge on the finish. On the lighter side but offers good energy. 89–92/100

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Priuré-Lichine is scented of crushed blackberries, black cherries and roses with touches of cloves, cinnamon and dusty earth. The palate is medium-bodied with plenty of flesh, textured by plush tannins and just enough freshness, finishing long. 88–90+/100



🍷 2016 Château Priuré Lichine 4ème Cru/Margaux

Lobenberg: Priuré 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. Priuré Lichine kenne ich auch durchaus überextrahiert und zu wuchtig. Das ist 2016 nicht der Fall. Wir haben hier ein wunderbares Potpourri aus schwarzen Früchten, unterlegt mit Sauerkirsche, eine schöne Frische, alles ist sehr fein, stilsicher, mit tollem Geradauslauf. Fein verwobener, sehr schicker, aromatischer Margaux mit total polierten Tanninen. Das ist richtig stylisch! Ein feiner und schicker Margaux. Ich bin für Priuré-Lichine-Verhältnisse relativ begeistert. 94+/100

Puy Blanquet

🍷 2017 Château Puy Blanquet/Saint-Émilion

Lobenberg: Zur Moueix-Gruppe gehörendes Weingut, das seit 10 Jahren stark im Aufwind ist. 20 Hektar, 75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Lehm und Kalkstein-Terroir. Etwas gelbe Frucht auf schwarzer Kirsche. Mittlerer Mund mit schöner Säure und Frische. Sehr gut balanciert, fein, sehr gefällig. Toller Kirschmund mit Hagebutte und etwas Himbeere. Ein wirklich schöner kleiner Saint-Émilion. Wird früh zu trinken sein. Ausgesprochen lecker. Einfach ein schicker, süffiger, charmanter kleiner Wein. 93+/100
Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung, zart blättrig unterlegte rote Waldbeerfrucht, ein Hauch von frischen Orangenzesten, feine Kräuterwürze. Mittlerer Körper, rote Beeren, frisch strukturiert, salzmineralischer Touch, ein lebendiger Speisenbegleiter. 90/100

🍷 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, delikater und köstlich. Das macht wirklich Freude. Wenn das preislich passt, ist das ein Top Einstiegswein in Bordeaux und Saint-Émilion. 93+/100

Puygueraud

🍷 2017 Château Puygueraud /Côtes de Francs

Lobenberg: Ein kleines Weingut von 40 Hektar der Familie Thienpont. Die Weinberge liegen in Saint Cibard. 2017 gab es viele Frostschäden. Die Blend besteht aus ungewöhnlichen 20% Cabernet Franc, 10% Malbec und 70% Merlot. Die jüngeren Reben auf den tiefer liegenden Hügeln sind komplett verfroren. Entsprechend gibt es nur wenig Wein. Sehr frischer Mund. Die Malbec dominiert. Ich persönlich finde die Malbec 2017 insgesamt nicht so gelungen, weil sie einfach übermäßig frisch ist. Fast etwas aggressiv. Auch dieser Wein etwas sperrig. Die Feinheit, dieser enorme Trinkfluss der Puygueraud in großen Jahren wie 2016 eigen ist, kommt 2017 nicht zum Tragen. Etwas unbalanciert und rau. 89–90/100

Suckling: A fresh and fruity red with dark berries and hints of flowers. Medium body, crisp acidity and a clean finish. 89–90/100

Winespectator: Soft and forward, with plum and blackberry fruit infused with a tobacco leaf note. Shows a flash of spice on the finish. 87–90/100

🍷 2016 Château Puygueraud /Côtes de Francs

Lobenberg: 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 Stephan 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 Summer gleichwertig zu 2015, auch wenn er in der Langlebigkeit und im Styling etwas mehr mitbringt. 93–94/100

Quinault L'Enclos

🍷 2017 Château Quinault L'Enclos Grand Cru Classé / Saint-Émilion

Lobenberg: Quinault L'Enclos 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 bei Château Figeac. Der 2016er Quinault war extrem aufregend, die Nase schwingt voller Spannung und Pikanz. Der 2017er ist in der Nase sehr rund, reif. Süße Lakritze und Veilchen, Brombeere, Maulbeere, Cassis. Etwas eindimensional. Anständiger, angenehmer, runder Mund ohne Größe und Länge. Ein klein wenig langweilig. Auch ein bisschen Bitterstoff. Das ist schon ein deutlicher Abfall. Wahrscheinlich hatten sie massive Frostverluste, denn sie liegen ja genau in dem extrem gefährdeten Gebiet. Wenn dann das übrig gebliebene Material nicht ausreicht und man einen zweiten Austrieb hinzunimmt, dann ist es vielleicht nicht ganz so stimmig. Der 2017er ist auf jeden Fall fern davon ein Highlight zu sein. 89–90/100

Parker: There was no frost at all in Quinault l'Enclos, as it is right in Libourne and a bit warmer. The 2017 Quinault l'Enclos is blended of 64% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon and 14% Cabernet Franc, aged in 50% new oak and 50% one-year-old oak—only 500-liter barrels and foudres. Deep garnet-purple in color, it gives expressive notes of warm plums, blackberry pie and black forest cake with touches of Chinese five spice and dusty soil. The palate is medium-bodied, firm and grainy with a good amount of earthy fruit and a savory finish. 89–91/100

NM: The 2017 Quinault l'Enclos has a slightly warmer microclimate than Cheval Blanc so it was not affected by frost at all. It is managed exactly like Cheval Blanc even though the terroir is different. It is the first vintage to be vinified in the new cellar equipped with 22 different sized vats and in recent years, more and more Cabernet Sauvignon has been planted due to its gravel soils. This is matured in 50% new oak and 50% used, including one 20-hectolitre foudre. It has a curiously Fronsac-like bouquet with broody dark berry fruit laced with warm gravel, becoming more Left Bank in style as it opens up. The palate is medium-bodied with lace-like tannin, very linear and conservative in style, quite saline in the mouth with a brisk, dried herb, perhaps even fennel-tinged finish. Give this three, maybe four years in bottle as I would like to see it develop a little more grace and personality. 89–91/100

🍷 2016 Château Quinault L'Enclos Grand Cru Classé / Saint-Émilion

Lobenberg: 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'Enclos 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 den früher von Merlot dominierten Wein ist das hier jetzt die richtige Aussage. Ein perfekter, reifer, schicker, sehr stylischer Quinault L'Enclos. 96+/100

Rauzan Ségla



🍷 2017 Château Rauzan Ségla 2ème Cru/Margaux

Lobenberg: Rauzan Ségla und Giscours, die beiden Verfolger von Margaux und Palmer der letzten zwei Jahre. Stark parfümierte Nase. Veilchen, Flieder, etwas Jasmin. Intensiv duftig Schwarzkirsche. Aber das Ganze weich bleibend. Ein ganz feiner Hauch von Sauerkirsche darunter. Durchaus Eleganz ausstrahlend. Schöne warme Fülle. Etwas trockene Tannine, etwas stark extrahiert. Schöne rote Frucht im mittleren Finale. Insgesamt stimmig und auch einer der elegantesten, tänzelnden Margaux. Wenn Rauzan Ségla nicht so astronomisch teuer wäre, dann wäre er vielleicht vor Giscours eine richtige Empfehlung. Wenn er, wie befürchtet, teuer wird, greift man lieber zum preiswerteren Monbrison, der im Grunde von der Stilistik in diesem Jahr eine kleine Ausgabe von Rauzan Ségla ist. Warten wir auf den Preis. Schön ist Rauzan Ségla allemal, nur nicht ganz groß. 93–95/100

Parker: Composed of 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot and 2% Petit Verdot and sporting a deep garnet-purple color, the 2017 Rauzan-Ségla (Rausan-Ségla) has a profound nose of cassis, warm blackberries and black plums with touches of baking spices, violets, mocha and smoke plus a waft of garrigue. Medium to full-bodied with a great core of sustained, energetic black fruit, a frame of fine-grained tannins and a lively backbone, it finishes with great length. 94–96/100

Weinwisser: Granatrubin mit violetterm Rand. Was für ein Parfüm nach Himbeeren und frischer roter Grütze. Im zweiten Ansatz mit feinstem Cassis und warme Pflaumentöne. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und fein sandigem Extrakt sowie molligen Tanninen. Im langen Finale ein perfektes Zusammenspiel zwischen langem Rückaroma und genialer Frische – sogar noch einen Tick besser als letztes Jahr! Mit Potenzial. 18+/20

Gerstl: Langsam gewöhnt man sich daran, dass die Bordeaux 2017 burgundisch duften und dieser Wein ist schon seit Jahren für seine Feinheit bekannt. Das ist ein absolut köstliches Parfüm. Wouw, der schlägt in Sachen Delikatesse alles, was er bisher geboten hat, selbst die Tannine erinnern an einen Burgunder, der ist so etwas von wunderbar schlank, ohne an aromatischer Vielfalt einzubüßen, eine unbeschreibliche Köstlichkeit, wunderbar süß, erfrischend rassig, kraftvoll aber auch finessenreich, echt köstlich. 19/20



🍷 2017 Le Retout Blanc/Haut Médoc

Lobenberg: Der Wein wurde auf Grund von Frostschäden 2017 nicht erzeugt.

🍷 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 Holzfüdern statt. Es gibt eine Bâtonnage innerhalb der ersten vier Monate. Die Lese für die Weißweine findet natürlich eher als für die Roten statt. Das Ganze ungefähr zwischen dem 20. September (Sauvignon Gris) und dem 11. Oktober (Gros Manseng). Die Fermentation selbst dauert bis zu 25 Tage. Der Wein wird danach 8 Monate zu 80% im Barrique ausgebaut. Diese sind zu einem Viertel neu. 20% bleiben im Stahl. Der Alkohol beträgt, wie auch schon 2015, 13,5%, totale Säure 4,7 Gramm, sehr geringe Schwefelung, pH-Wert 3,25. Du Retout ist vor einigen Jahren mit dieser Idee auf den Markt gekommen. Der Wein bleibt in seiner Art einzigartig. Es gibt ein paar Kopisten wie Château Du Tertre in Margaux, die das Ganze aber mit Chardonnay und Sauvignon Blanc ein wenig in Richtung kommerzielle Pfirsichnoten pervertieren. Das ist dann ein nettes kleines Tröpfchen, während wir hier einen Wein mit richtigem Anspruch im Glas haben. Die dominierende Rebsorte in der Nase ist sicherlich die Gros Manseng, die relativ intensiv ist. Das Ganze gibt extrem viel Mineralität in Form von Feuerstein. Wow, diese Nase, aber das habe ich schon 2013, 2014 und 2015 gesagt. Das ist phänomenal. Was sich entwickelt, ist das Rebalter. Das heißt, die Weine werden noch ein bisschen substanzreicher. Eine hohe Intensität in Kiwi und Litschi. Auch ein wenig Steinobst dabei, weißer Pfirsich, Aprikose. Es ist aber nicht die Dominante. Ein bisschen Orangenschale, Pink-Grapefruit. Hocharomatisch, fein und wunderbar unterlegt mit der Feuersteinmineralität. Das ist schick. Das ist irgendwo zwischen Südfrankreich, Grünem Veltliner und einem Hauch Riesling liegend. Der Mund ist noch deutlich ausgeprägter als die Nase. Unglaublich Zug. Der Mund zieht sich zusammen. So ein steiniger Touch, dass ist schon fast eine burgundische Erinnerung oder ein mineralischer Wein von Schäfer-Fröhlich an der Nahe. Irgendwo liegen wir dazwischen. Der Wein hat viel Anspruch und Gripp, kommt im Mund gar nicht klassisch rüber. Die Kombination aus öligem, grünen Veltliner, Sancerre auf 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 delikat ist und Freude bereitet. Und er ist besser denn je. Da es 2017 wegen Frost nicht geben wird, sollte jeder echte Genießer hier was tun! 95–96/100

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

🍷 2017 Château du Retout Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Dieses kleine Weingut mit rund 30 Hektar ist in der südlichen Region des Haut-Médoc, 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. Normalerweise gibt es etwas über 100.000 Flaschen. Maschinen- und Handlese, gefolgt von einer aufwändigen händischen Sortierung und 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. Du Retout hat 2017 ungefähr 40% Verlust durch Frost. Dementsprechend ist hier die Rebsortenzusammensetzung etwas verschoben. Wir haben 52% Cabernet, 32% Merlot und 16% Petit Verdot, was auch ein sehr hoher Anteil ist. Ich habe Du Retout auf dieser Tour drei Mal probiert. Zweimal beim Händler. Habe noch keinen Text gemacht, war aber beides Mal schwer beeindruckt. In beiden Händler-Tastings hat er sich klar besser erwiesen als die direkten Mitbewerber wie Carmail, der ihm zwar klar auf den Fersen war, aber auch wie Cambon la Pelouse, Belle Vue, Paloumey und Clement Pichon. Auch interessanter als Sociando Mallet. Du Retout war nicht nur 2016, sondern auch 2017 der qualitativ direkte Verfolger von Haut Maurac, von Château Carmènère und dem absoluten Highflyer Clos Manou.

Die Nase ist deutlich von der Merlot geprägt. Obwohl die Cabernet ja mehr als 50% ausmacht, haben wir hier satte schwarze Kirsche. Auch ein bisschen Brombeere, ein bisschen Cassis. Alles sehr rund und voluminös, etwas Lakritze und Veilchen. In der Nase fast ein Margaux-Stil, was eigentlich auch logisch ist, denn der Haut-Médoc Château Du Retout liegt im Grunde Mitten in Margaux. Da wo Haut-Médoc einen kleinen Knick nach innen macht und in die Region Margaux hineindrückt. Deswegen ist Du Retout stilistisch oft so hervorragend und so Margauxlike. Denn es ist eigentlich vom gesamten Terroir, von den Rebanlagen, von den Böden ein Margaux. Der Mund zeigt ganz feines Tannin. Dieses Tannin ist poliert, ist durchaus mit einer gewissen salzigen Schärfe präsent und es ist recht langanhaltend. Auch die Lakritz-/Veilchennote zieht sich durch. Und, wie ich schon sagte, ist dies eigentlich mehr ein Margaux als ein Haut-Médoc. Am nächsten ist er vielleicht einem Margaux im Stile eines Deyrem Valentin. Beim zweiten Nachverkosten kommt etwas mehr rote Frucht hoch, auch Hagebutte, ein bisschen Sauerkirsche, aber schwarz ist die ganz klare Dominante. Schwarz, wuchtig, ziemlich üppig. Zwar ohne Fett, aber seine Lakritz-/Cassis-/Brombeer-Nummer ist sicherlich überwältigend für so einen kleinen Wein. Der Wein ist qualitativ nicht weit hinter 2015 zurück. Auch stilistisch hat er diesen extrem feinen Charme. Ist allerdings mehr auf der schwarzen Frucht, nicht ganz so verspielt wie 2015, nicht so stylisch wie der Überflieger 2016. Dafür aber unglaublich lecker und sofort da. Ich glaube, dass man 2017 mindestens so früh konsumieren darf wie 2015. Der Wein wird immer Freude machen. 93–94/100 Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, schwarze Waldbeeren, zart nach Vanille und Nougat, zarter Kräuterwürze, Mandarinenzesten, einladendes Bukett. Saftig, gute Komplexität, Brombeerkonfit, eingebundene Tannine, dezente Röstaromen im Abgang, frisch und ausgewogen, mineralischer Nachhall, Nougat im Finish. 90/100

Weinwisser: Dichtes Granat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Duftige Schattenmorellen und Cassislikör, dahinter Veilchen und Brasil-Tabak. Am Gaumen feinsandiges Tannin, gepaart mit geradliniger Ausrichtung. Im Finale schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren, zarte Adstringenz. Wie immer ein sehr guter Wert aus dem Médoc, der noch zulegen kann. 17+/20

Gerstl: Um diesen Wein zu probieren, gehen wir selbstverständlich immer auf das Weingut. Aber es ist hilfreich, wenn man ihn auch im Vergleich mit anderen probieren kann, wie jetzt bei Ulysse und Ballande, wo jeweils über 300 Weine degustiert werden können. Dieser du Retout fällt ganz eindeutig auch mitten in der Bordeaux-Elite mit den grossen Namen nicht ab, das ist immer beeindruckend, aber wir kennen das ja seit vielen Jahren. Wir sind jetzt auf dem Weingut und es ist effektiv ein grosses Vergnügen, diesen Wein zu kosten. Der Duft ist schlicht traumhaft, ganz fein, mit sehr viel Frische, wunderschöne Terroirmoten, wirkt sehr edel und vielfältig. Ein Mund voll Wein, dennoch zeigt er sich schön schlank, saftig, feine Rasse, edles, süsses Extrakt, das macht so richtig Spass, einer der delikatesten du Retout, die ich kenne - ohne dass er dadurch von seiner köstlichen Aromatik etwas einbüßen würde. 18+/20

🍷 2016 Château du Retout Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: 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. 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

Le Rey

🍷 2017 Château Le Rey Les Argileuses/Côtes de Castillon

Lobenberg: Der Einstiegswein des Weingutes in Castillon. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Die Reben sind 30 Jahre alt. Nase und Mund werden klar dominiert von feiner roter Frucht. Frische Zwetschge, wunderschöne Säure, etwas Himbeere. Sauerkirsche darunter. Schöne Länge, fein gezeichnet. Guter Trinkfluss, seidig. 40% Ertragsverlust durch den Frost, aber nur die reifen Trauben des ersten Auszuges wurden für diesen Wein verwendet. Der 2017er

ist ein wenig runder, ein wenig molliger als der 2016er und hat trotzdem die gleiche Länge. Schöne rote Sauerkirsche schiebt zusammen mit Himbeere und Zwetschge sowie einer leichten Salzspur durch den Mund. Der Wein hat keine Größe, will es aber auch gar nicht haben. Er ist aber ein Castillon aus dem Bilderbuch. Ist sofort trinkfähig und trotzdem eindrucksvoll in seiner Länge und Mineralik. 91–92/100

Suckling: This is fresh and steely with blackberry, blueberry and crushed-stone character. Medium to full body, round tannins and a fresh finish. Amphora wine. No wood or sulfur. 80% merlot and 20% cabernet franc. 91–92/100

🍷 2016 Château Le Rey Les Argileuses/Côtes de Castillon

Lobenberg: Wow! Das ist zusammen mit dem Château Peyrou der beste Einstieg, den ich Ihnen in Castillon bieten kann. Seit 2016 im Besitz von Peter Kwok von Château Tour Saint Christophe und weiteren Châteaux, dem Inhaber von Bodega Mas Alta und Jean-Christophe Meyrou! Die Merlot und Cabernet Franc stehen auf grünem und blauen Lehm. In der Nase eine schöne klare Pflaume. Dahinter Sauerkirsche, etwas Waldboden und eine animierende Wachholder-Note, die fast etwas ätherisch wirkt. Aber keinesfalls störend. Im Mund wieder Kirsche ganz vorne. Brombeere, Cassis und Blaubeeren. Am Anfang schon zupackend, dann charmant und sehr seidig. Toller Fluss! Ein super Tipp und eine spannende Ergänzung meines Einstiegs-Sortiments. Wer sich noch steigern möchte, greift zum „Les Rocheuses“ des gleichen Châteaux. Im Vergleich wird hier deutlich wie eine Qualitäts-Steigerung zu einer tollen Basis aussehen kann. 91–92+/100

🍷 2017 Château Le Rey Les Rocheuses/Côtes de Castillon

Lobenberg: Das Château Le Rey besteht aus einem Erst- und einem Zweitwein. Der Les Rocheuses ist einfach aus den älteren Reben. Über 30 Jahre sind die, aber hier gibt es zum Teil auch noch wurzelechte Reben und der Untergrund besteht komplett aus Kalkstein, während der Zweitwein auch Sand- und Kieselemente enthält. Auch der Erstwein war von 30–40% Frostverlust betroffen. 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Der Les Rocheuses ist eindeutig der dichtere, konzentriertere Wein. Fast wuchtig, aber ohne Härte. Ganz weiches, buttriges Tannin und dichte, pflaumige Frucht mit einem Hauch Erdbeere und Himbeere darunter. Weich, rund, schmeichelnd. Im Mund satte rote Frucht. Sauerkirsche, frische Zwetschge. Dann kommt satt Schlehe dazu. Fast auch ein bisschen Grapefruit. Salz, Milkschokolade, aber sehr frisch bleibend, sehr rotfruchtig. Druckvoll, aber mit tollem Tannin. Keine Ecken und Kanten. Nur Länge, nur Salz, nur Mineralik und so lecker dabei. Nur eben anders als andere Castillons wie z.B. Clos Puy Arnaud hat der Le Rey ähnlich wie Clos Louie einen unglaublich druckvollen, spannenden Körper. Castillon hat es gut getroffen in diesem Jahr. Den nach den Frostverlusten, ist das Übriggebliebene schon ziemlich gut. Und gerade die Castillon-Weine, die oben auf dem Plateau liegen, haben überragende Ergebnisse gebracht. 93–94/100

🍷 2016 Château Le Rey Les Rocheuses/Côtes de Castillon

Lobenberg: Der große aber ganz andere Bruder des „Les Argileuses“. Die Reben (85% Merlot und 15% Cabernet Franc) stehen zu 100% auf Kalkstein. Anschließend Ausbau in 20% neuem Holz, 40% Zweitbelegung und 40% Drittbelegung über 12 Monate hinweg. Hier wird ganz bewusst kein Erst- und Zweitwein hergestellt, denn nach burgundischem Vorbild (die Weine werden sogar in Burgunderflaschen gefüllt), finden wir hier unterschiedliche Terroir-Philosophien wieder. Die Nase mit viel schwarzen Beeren, Blaubeere und einem Hauch von Lakritze. Der mineralische Touch ist klar zu erkennen. Im Mund sehr seidig. Pflaume und Sauerkirsche sind hier erst mal tonangebend. Dann kommt Holzwürze, etwas Brombeere und immer wieder eine schöne reife Pflaume. Sehr rundes Tannin und insgesamt ein wunderbar ausgewogener und damit burgundischer Wein. Im Vergleich zum Argileuses ist der hier noch etwas puristischer, auch straffer was wohl auch vor allem an den Kalkböden liegt. Wer mal wieder auf Entdeckungstour gehen möchte, ist hier richtig aufgehoben. 94–95/100

Reynon



2017 Château Reynon blanc/AC Bordeaux

Lobenberg: Dieser 2017er von Denis Doubourdieu wird inzwischen von seinen Söhnen verantwortet, die nach seinem Tod das Weingut zusammen mit Clos Floridène weiterführen. Die Önologin ist Madame Levigne, die gleiche, die zuvor mit Denis arbeitete. Sie hat eben schon viele Jahre mit Doubourdieu zusammengearbeitet. 2017 im Weißwein ist etwas ganz Besonderes, weil wir 2017 durch den kühlen August und die frühe Lese Ende August nach der kühlen Phase, eben extrem tolle Säure und Frische haben. Wir haben den Körperreichtum der frühen Blüte und warmen Frühsommers, der Hitzewelle in Mai und Juni, sowie dazu die Kühle und Frische bewahrende August-Phase. Und vor der neuen Hitzewelle, sowie dem großen Regen im September, fand die Lese statt. Die Sauvignon-Nase ist auf der einen Seite total reif und voluminös. Also überhaupt nicht Neuseeländisch. Keine Stachelbeere. Nur ein bisschen Brennesel und ganz wenig Heu. Melone, Zitrusfrüchte, Grapefruit. Aber Zitrus und Grapefruit übernehmen auf jeden Fall die Majorität. Sehr schöne, intensive, lange Nase. Ein ultrafeiner Sauvignon-Mund. So delikat, so mineralisch lang und so wunderbare Säure, die hinten immer wieder hochrollt. Zitrus, Grapefruit, auch wieder im Nachhall. Vielleicht sogar etwas Limette. Das Ganze mit einer Litschi-, Apfel-Fruchtigkeit. Sogar ein bisschen Orangenzeste. Etwas unreife Aprikose dazu. Das ist der beste Reynon, den ich bisher probiert habe. Ich bin schwer beeindruckt von so einem kleinen Wein. 92+/100
Winespectator: Very fresh, with delicious mâche, star fruit, lemon zest and thyme notes streaking through. 90–93/100

Parker: The 2017 Blanc has a super intense lime and lemon juice nose with hints of orange slices and coriander seed. The palate is medium-bodied with a great intensity of citrus fruits and wonderful depth, giving an electric backbone and long finish. 90–92/100

Rieussec

2017 Château Rieussec 1er Cru Classé (fruchtsüß)

/Sauternes

Lobenberg: Fast großer Wein, tolle Frische, etwas im Schatten von La Tour Blanche. 94–96/100

Suckling: This is very focused and an intense with so much spice and dried lemon character with cloves and dry mushroom too. Full body and very sweet yet finishes dry and spice. Harmonious and great. 97–98/100

Parker: Blended of 83% Sémillon and 17% Sauvignon Blanc, the 2017 Rieussec gives up beautiful notes of orange marmalade, beeswax, acacia honey and yuzu with touches of lemon tart, grapefruit pastilles and musk perfume. The palate is full, rich and unctuous with incredible layers of citrus and honeyed fruits, finishing very long and perfumed. 96–98/100

2016 Château Rieussec 1er Cru Classé (fruchtsüß)

/Sauternes

Lobenberg: Endlich wieder ein großer und vor allem feiner, eleganter Rieussec voller Harmonie. 97–98/100

Roc de Cambes

2017 Domaine de Cambes/Côtes de Bourg

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 Bordeaux. 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.

Die Familie Mitjavile hat noch zwei Hektar alte Merlot dazugekauft für Domaine de Cambes, sodass jetzt der Anteil der Cabernet Merlot 15% beträgt und der Anteil Merlot 85%. Und obwohl der Anteil der Cabernet Franc etwas geschrumpft ist, ist doch der Anteil zumindest in der Aromatik nach wie vor sehr deutlich zu spüren. Feine süße Himbeere liegt auf schwebender Kirsche. Das Ganze ist sehr fein und trotzdem eine schöne Würze darin. Sehr blumig. Veilchen und Flieder. Sehr ätherisch, auch ein bisschen exotische Pakistani Night, Jasmin. Der Mund zeigt wunderschönen Gripp, Spannung, hohe Säure. Auch hier ist die Cabernet Franc die Dominante. Diese Intensität von rassisger, ja fast leichter scharfer, spiciger Cabernet Franc dominiert die weiche schwarze und rote Kirsche der Merlot total. Das bleibt stilistisch eher ein Loire-Wein als ein Bordeaux Wein. Trotzdem ist 2017 klar voluminöser und leckerer als der sehr stylische, ausdrucksstarke 2016. Das hat 2017 sicher nicht zu bieten, aber für den Preisbereich in dem Domaine de Cambes zu Hause ist und diese Ausprägung gibt es in der Côtes de Bourg nach wie vor nichts Vergleichbares. Dieser untere Teil der Hänge von Roc de Cambes ist immer einer der totalen Empfehlungen. Der Wein hält fast ewig, verbessert sich über Jahrzehnte. Und es ist eines der Schnäppchen in Bordeaux schlechthin. Der Wein ist super balanciert und 2017 steht 2016 kaum nach. 93–94/100

Pirmin Bilger: Ein sehr würziges und zart florales Duftbild mit einem zarten Unterton nach Trüffeln und vielen Kräutern. Sehr saftiger Antrunk mit einer lieblichen Fruchtsüße. Alles ist sehr elegant, fein gestaltet und gut ausbalanciert. Weicher, cremiger Fluss mit guten feinen Tanninen unterlegt. Am Schluss zeigt sich wieder dieser Kräuterschwall und zart salzige Noten. 18+/20

Gerstl: Der Wein hat einfach unglaublich Charme, schon der Duft umgarnt mich auf unwiderstehliche Art, der hat so etwas unglaublich Sinnliches an sich, erinnert fast an einen grossen Pomerol. Am Gaumen ein Gedicht, herrlich süß, mit guter, perfekt reifer rassisger Säurestruktur unterlegt, das ist ein Genie von Wein, so ein verschmitzter fröhlicher Kerl, mehrTrinkvergnügen kann man sich gar nicht vorstellen. Der kleine Bruder von Roc de Cambes ist auch eine echte Persönlichkeit, nicht von ungefähr ist beispielsweise der 1991er einer der allerbesten Weine von ganz Bordeaux. Es ist übrigens nicht etwa der Zweitwein von Roc de Cambes, er stammt von ausserhalb der Appellation Côtes de Bourg gelegenen Rebbergen. 18+/20

2016 Domaine de Cambes/Côtes de Bourg

Lobenberg: 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

🍷 2017 Château Roc de Cambes / Côtes de Bourg

Lobenberg: 80% Merlot, 5% Malbec und 15% Cabernet Sauvignon. Der Wein von Roc de Cambes liegt einfach oberhalb von Domaine de Cambes. Die Reben sind geringfügig älter und die Cabernet Franc ist hier durch die Cabernet Sauvignon sowie ein bisschen Malbec ersetzt. Aber der Unterschied ist schon verblüffend. Wir haben hier trotz der intensiveren Cabernet Sauvignon eine komplette Dominante der Merlot. Schwarze Kirsche in einer ganz weichen, üppigen Ausprägung. 2017 mit seiner hohen Reife hat genau diesen Côtes de Bourg zu einem kleinen Pomerol verwandelt. Dann kommt der Mundeintritt und schon haben wir Pomerol wieder verlassen. Wir sind irgendwo zwischen Saint-Julien und Saint-Émilion gelandet. Ein bisschen Figeac, denn die Cabernet Sauvignon spielt eine ganz große Rolle. Hoch intensive, reife, aber trotzdem säurebeladene Frucht. Von Zwetschge über Sauerkirsche zu Schlehe. Auch ein bisschen Himbeere. Erst dann kommt Schwarzkirsche und ein bisschen Brombeere darunter, aber alles mit sehr hoher Intensität. Der Wein hat eine wahnsinnige Spannung. Und wenn der Domaine de Cambes nur eine reine Delikatesse war, so ist der Roc de Cambes durchaus auch eine Herausforderung. Der Wein ist in seiner extremen Ausprägung, in seiner scharfen mineralischen Art durchaus auch anstrengend. Salz, Bitterstoffe. Die Tannine sind komplett seidig, samtig und doch hat der Wein diesen scharfen, salzigen Terroir-Abdruck, der unbedingt nach ein paar Jahren Zeit verlangt. Ein ganz ohne Frage großer Roc de Cambes, wenn auch nicht ganz so stylisch, wie der 2016. Ich würde ihn nicht wie 2016 zu einem der besten Weine des Jahrganges küren, aber er ist auf jeden Fall jede Sünde wert. Man muss nur 5 Jahre auf ihn warten, vielleicht auch 7. Es ist einfach ein super Stoff und die Côtes de Bourg kann stolz sein so etwas Grandioses vorzeigen zu können. 94–95+/100

Pirmin Bilger: 80% Merlot, 15% Cabernet Savignon, 5% Malbec. Ein vielfältig bunter Mix von schwarzer und roter Beere. Schwarze Kirsche, Brombeere, Holunder, Johannisbeere und etwas Trüffel. Der Wein strahlt einen unglaublichen Tiefgang mit kühler Aromatik aus. Am Gaumen unglaublich fein und elegant trotz der immensen Fruchtaromatik. Hier haben wir viel Spannung und Kraft eingebettet in einem noblen Bett von Eleganz. Der tänzelt förmlich am Gaumen herum und verführt die Sinne. Mit einer wunderschönen Fruchtsüße ausgestattet vermag er von Beginn an zu überzeugen. Wie genial ist das denn? Dieses Spektakel zieht sich enorm in die Länge und endet mit einem Feuerwerk aus Frucht, Kräuter und zart pfeffrigen Noten. 19+/20

Weinwisser: Sattes Purpur mit violetttem Rand. Konzentrierte blaubeerige Frucht, dahinter heller Tabak und viel Kirschenfrucht. Am geradlinigen Gaumen mit straffem Körper und engmaschigem Tanningerüst. Im langen Finale eine Symphonie heller Röstaromen und Wildkirschen, dank des Cabernet Sauvignon eine geniale Länge, druckvoll und konzentriert zeigt er die Mineralität vom Kalkstein. 18/20

Gerstl: Dieser Wein gehört schon seit ewigen Zeiten zu den ganz grossen Persönlichkeiten von Bordeaux. Der 1988er beispielsweise gehört heute noch zum Allerbesten was Bordeaux in diesem klassischen Jahr hervorgebracht hat. Der Wein steht immer etwas im Schatten seines grossen Bruders Tertre Rôteboeuf, kaum jemand merkt, dass er sich qualitativ praktisch auf Augenhöhe mit diesem befindet. Den Unterschied macht eigentlich nur die vermeintlich weniger wertige Appellation Côtes de Bourg aus. Der Winzer François Mitjavile bearbeitet beide Weine mit gleicher Sorgfalt, und die Rebstöcke des Roc stehen auf einem ebenso edlen Terroir wie jene des Tertre. Die grosse Klasse dieses Weines zeigt schon sein über alles erhabener Duft, er zeigt sich unendlich reich, vielschichtig

gewaltig aus der Tiefe kommend, gleichzeitig unglaublich fein, zart, ein sprichwörtliches Finessenbündel. Am Gaumen eine burgundische Tänzerin, leichtfüssig wie eine Ballerina, eine Extraktssüße wie man sie sich idealer nicht vorstellen könnte, dazu die genau darauf abgestimmte, rassige Säure und das Ganze wird getragen von einer Tanninstruktur die edler nicht sein könnte. Wer hätte es anders erwartet, das ist wie jedes Jahr ein Wein der ganz klar zum Allerbesten zählt, was Bordeaux kann, ein echtes Genie. 19+/20

La Rose Figeac

🍷 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 begeisterter 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, delikaterere 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



Rouget

🍷 2017 Château Rouget/Pomerol

Lobenberg: Am Rande der Appellation gelegen mit abfallenden Hängen, runter in sandige Böden. Sehr tief, sehr gefährdet vom Frost und entsprechend viel Verlust. Die Nase komplett rotbeerig, relativ hoher Cabernet-Anteil 2017. Warme, süße, rote Kirsche. Auch viel Hagebutte und sehr konzentrierte Erdbeere. Auch im Mund satte Erdbeere mit Sauerkirsche, süße Kirsche. Total auf roter Frucht laufend, fein verwoben, durchaus schicker Wein, ohne Größe zu haben. Macht aber Freude. 91–92/100

Parker: The 2017 Rouget is very deep purple-black in color with a nose of preserved plums, blueberry compote and mocha with suggestions of wood smoke and beef drippings. Medium-bodied, quite firm and chewy in the mouth, it has just enough black fruit preserves flavors and a grippy finish. 89–91/100

Le Sacre St. George

🍷 2017 Châteaux Le Sacre St. George/Saint-Émilion

Lobenberg: Nicht erzeugt, Frostschaden.

🍷 2016 Châteaux Le Sacre St. George/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

Saint Pierre

🍷 2017 Château Saint Pierre 4ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Feine rotfruchtige und schwarzfruchtige Nase. Harmonie ausstrahlend. Stimmig. Sehr leckerer, gut balancierter, warmer, runder Mund. Saftiger Trinkfluss, keine Größe, aber sehr schön zu trinkender Wein. Wird Freude machen. 91–92/100

Suckling: This is very good for the vintage with no shortage of black fruit, which is enveloped by firm, grainy tannins and follows through to a medium to long finish. 91–92/100

Parker: The deep garnet-purple colored 2017 Saint-Pierre is a little reticent, giving glimpses at warm cassis, baked plums, tobacco and pencil shavings notes with a touch of forest floor. Medium-bodied with a muscular core of sustained black fruit, it has a grainy frame and plenty of freshness, finishing with impressive length. The blend is currently 73% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot and 7% Cabernet Franc. 91–93/100



🍷 2016 Château Saint Pierre 4ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Eine Fruchtbombe mit sattem Holz. Wenn das je integriert wird, was durchaus sein kann, dann bewerte ich ihn jetzt zu tief. Ein Monster mit Potenzial auf einen Riesenwein. 94–96/100

Seguin

🍷 2017 Château Seguin l'Angelot de Seguin/Pessac-Léognan

Lobenberg: Nicht erzeugt, Frostschaden.

🍷 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 20–25 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 nahekommen. 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

🍷 2017 Château Seguin/Pessac-Léognan

Lobenberg: 2017 Totalausfall wegen Frost. Es gibt keinen Wein. Den großen 2016 kaufen!

🍷 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, Milchschokolade. 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 Milchschokolade wandelt sich langsam zu dunkler Schokolade, ohne jemals bitter zu werden. Dann kommen Schlehe, Wachholder, ganz stark Holunder, aber auch Johanniskraut. 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

🍷 2016 Château Seguin Cuvée de la House/Pessac-Léognan

Lobenberg: Dies ist der biodynamische Weinberg von Château Seguin. Eine winzige Parzelle, durch ein Waldstück komplett geschützt gelegen, so dass sie nicht von Nachbarn durch Kontamination beeinträchtigt werden kann. Gleiches Terroir und Rebalter und Rebzusammensetzung. Der Wein ist trotz gleicher Ausprägung immer frischer und noch mineralischer als der normale Seguin, etwas extremer in seiner Art. Große Dichte in der Nase anzeigend. Charakterlich Tiefer, reifer Pflaumensaft mit Brombeeren, Blaubeere und Maulbeere. Auch Eukalyptus und schwarze Erde. Dunkle Schokolade, aber super sanft strömend. Eine milde, dichte und samtige Fülle. Im Mund eine Kombination aus großer Dichte und superber Feinheit bei großer mineralisch salzig geprägter Frische. Seidige, samtige Tannine, aber alles dicht und erdig. Es ist schwer zu beschreiben. Das ein so erdig natürlicher Wein und gleichzeitig so samtig und voller Finesse, Frische und Feinheit. Dabei aber auch unglaublich dicht, fast balsamische Noten dazu. Mit langer, salziger Spur im Nachhall. Der Wein ist grandios und einfach sehr anders als das Meiste, was man in Pessac-Léognan, einer generell sehr maskulinen und schwarzfruchtigen Appellation, bekommen kann. Aber der Wein braucht mehr Zeit als der normale Seguin, er ist noch mehr La Mission als Seguin in seiner Art. Was ich lieber mag ist in der Jugend schwer zu sagen, der charmantere Seguin oder der vielleicht noch größere, frischere und schwarzfruchtigere Cuvée de la House. 97–100/100

La Serre

🍷 2017 Château La Serre Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Lehm auf dem Kalksteinplateau in Saint-Émilion. Extrem gutes Terroir. La Serre ist ein Grand Cru Classé und mindestens seit 2005 im immer weiteren Höhenflug begriffen. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Rote und schwarze Frucht. Gut verwoben, mittlere Länge, mittlerer Körper. Guter, archetypischer Saint-Émilion, aber nicht ganz groß. Ich würde den aus dem gleichen Haus stammenden Puy Blanquet 2017 eher sogar vorziehen. 92–93/100 Suckling: A juicy and fruity wine with a medium body, round and ripe tannins and a flavorful finish. 89–90/100

Jeb Dunnuck: From 17 acres of clay and limestone soils around Saint-Émilion, the 2017 Château La Serre offers a vibrant ruby color as well as a ripe, fruity bouquet of black cherries, passion fruits, hints of cassis, tobacco, and exotic spices. Ripe, rounded, and supple on the palate, with beautiful purity of fruit, it's a charming, elegant wine that has terrific fruit. A blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, it's an early drinker. Tasted twice. 90–92/100

Gerstl: Schöne Tiefe, strahlt Reife aus, warmherziger, sehr angenehmer, vielschichtiger Duft. Ein echt genialer Wein am Gaumen, sagenhaft feine Tannine, erfrischende, rassige Aromatik, herrlich süßes Extrakt, der Wein schmeckt superlecker, wirkt auch sehr edel, delikate aber kraftvoll mit hoher Konzentration, das ist ein Bijou von Wein. 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 delikate 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

🍷 2015 Château Siran Cru Bourgeois/Margaux

Lobenberg: Ziemlich wuchtig, schwarz, konzentriert, mittig, schon ziemlich viel Power und trotzdem feine geschliffene Tannine. Es fehlt ein bisschen die Feinheit und Finesse, ein leicht eindimensionaler, leckerer, dichter, runder Wein. 91–92+/100

Smith Haut Lafitte

🍷 2017 Château Smith Haut Lafitte Blanc/Pessac-Léognan

Lobenberg: Smith Haut Lafitte Blanc hat 2017 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillion und 5% Sauvignon Gris. Im Grunde somit ein reinsortiger Sauvignon, er ist für mich der Weißwein in Bordeaux mit dem höchsten Purismus und der größten Harmonie. Er tendiert im Stil sehr zur Loire. Die Besonderheit von 2017 ist, dass der August extrem kühl war. Die großen Hitzewellen waren früher im Mai, Juni und zum Teil wieder im September. Die Lese Ende August bewahrte entsprechend die Frische enorm. Man erwartet bei diesen hohen Durchschnittstemperaturen, die 2017 weitaus höher liegen als in den beiden Vorgängerjahren, einen etwas langweiligen Weißwein, aber das Gegenteil ist der Fall. Der Wein besticht zuerst durch Litschi. Sie ist die absolut Dominante in der Nase. Dann schöne Netzmelone, weißer Pfirsich, weiße Blüten, Marille, auch ein wenig Quitte und Apfel. Knackiger Angang im Mund, aber überhaupt keine spitze Säure. Dennoch sehr frisch mit großer Länge, sehr geschmeidig. Und wie sich schon der ganze Jahrgang präsentiert, trifft es auch für die Weißen zu: Ein köstlicher, sehr aromatischer, leckerer Jahrgang. Der Weiße 2017er ist kein Wein zum niederknien, aber ein Wein, der sicherlich für 20–30 Jahre ganz hervorragend zu trinken sein wird. Früh zugänglich und trotzdem Größe zeigend. 97–99/100

Suckling: This shows serious density and beauty with fantastic complexity and dimension. Full-bodied yet so fresh and beautiful. Layered and tight at the same time. Exciting to follow this one. 96–97/100

Parker: A blend of 90% Sauvignon Blanc with 5% Sauvignon Gris and 5% Sémillon, the Smith Haut Lafitte 2017 Blanc offers up gorgeous, super-intense scents of pink grapefruit, white peaches, kumquats and ginger with wafts of under-ripe pineapple, lime blossoms and crushed rocks. Medium-bodied, it's very polished, sophisticated and wonderfully electric in the mouth, with sparks of citrus fruits, tropical notions and floral perfume exploding on the palate, finishing with epic persistence. 96–98+/100

Weinwischer: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sémillion, 5% Sauvignon Gris. Helles Gelb. Zarter Duft nach weissen Mandeln und Pampelmuse. Im zweiten Ansatz weisser Pfirsich, Passionsfrucht und Feuerstein. Am cremigen Gaumen mit stützender, kompakter Frische und reifem, dichtem Extrakt. Gelber Apfel und Mandarine im gebündelten Finale. Dieser grossartige Weisswein mischt auch dieses Jahr an der Spitze der besten Weissweine aus Léognan mit! 18.5/20

Pirmin Bilger: Ein richtiggehender Schwall an überschwänglicher Frische mit

viel weisser Frucht nach Grapefruit, Limette, Zitrone und weisser Pfirsich. Ein ganz toller Jahrgang, dies merkt man bereits in der Nase. Herrlich cremiger Schmelz mit einer unglaublichen schönen Säurestruktur. Bei diesem Wein denke ich an Sommer, denn er würde sehr gut zu einem herrlichen Apéro passen. Diese herrliche Aromatik zieht sich enorm in die Länge. Was für ein edler weisser Bordeaux. 19+/20

🍷 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 ziemlich Perfektion in Sachen Sauvignon Blanc. Sehr lang, aromatisch mit toller Mineralität. Vielleicht sogar ein riesiger Smith, der macht nämlich richtig Freude. 97–100/100

🍷 2017 Château Smith Haut Lafitte/Pessac-Léognan

Lobenberg: Die Rebsortenzusammensetzung: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. 60% neue Barriques. Der Smith ist unglaublich dunkel. Tiefes dunkles Rot, fast Schwarz. Die würzige Nase wird dominiert von roter Frucht. Himbeere, Kirsche, Erdbeere und dann bauen sich langsam immer mehr komplexe, getrocknete Kräuter auf. Fenchel und blumige Noten kommen hinzu. Schöne, feine Aromatik. Eher schwebend, tänzerisch. Ganz fein. Auch im Mund setzt sich diese feine Kirschfrucht fort. Diese blumigen Nuancen wie Veilchen und Flieder. Für einen Smith Haut Lafitte unglaublich fein und fast moderat in der Tanninstruktur. Seidig, elegant. Nicht in dieser immens druckvollen, bombastischen Länge wie 2016, sondern eher zugänglich und trotzdem Tiefe zeigend. Ein wenig hinter dem kurz zuvor probierten Haut Bailly zurückbleibend. Aber ein sehr schicker, schöner, gefälliger Rotwein mit schöner Aromatik und früher Zugänglichkeit. Er macht echt Spaß. 94–96/100

Suckling: This is a solid Smith for the vintage with blackberry and blackcurrant character. Full to medium body, firm and silky tannins and a lingering finish. Excellent potential here. 95–96/100

Parker: A blend of 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot, the deep garnet-purple colored 2017 Smith Haut Lafitte opens slowly to reveal complex notes of crushed black cherries, black currants and wild blueberries with touches of lavender, pencil lead, cast iron pan and a waft of aniseed. Medium-bodied and elegant with great freshness and quiet intensity, it has firm, grainy tannins and a sustained yet ethereal mid-palate, with a long, energetic, mineral-laced finish. 94–96/100

Galloni: The 2017 Smith Haut Lafitte is easily one of the highlights of the vintage. Dense, unctuous and impeccably balanced, the 2017 exudes depth from start to finish. Charcoal embers, graphite, menthol, licorice and sage add myriad shades of nuance to the plush, unctuous dark raspberry jam fruit. This is a super impressive showing from Smith Haut Lafitte. I tasted the 2017 two times. On both occasions, the wine showed tremendous aromatic and flavor depth. 94–97/100

Pirmin Bilger: Tiefschwarz rot, schon fast schwarz, präsentiert sich der Wein im Glas. Der erhabene Duft tänzelt einem förmlich um die Nase. Zarte florale Noten gepaart mit wunderschöner Frucht nach Kirsche und Blaubeere. Leichte Tabaknoten und eine würzige Aromatik bilden dieses komplexe Duftpaket. Runder weicher und harmonischer Andruck mit viel Druck und Kraft. Saftig und überaus trinkfreudig am Gaumen. Ein kraftvolles präsent Taningerüst in perfektem Zustand. Sehr delikater und gut strukturierter Körper mit einer tollen Länge. Ein geballtes Fruchtpaket mit würzigen leicht pfeffrigen Abgang. 19/20



🍷 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

Sociando Mallet



🍷 2017 Château Sociando Mallet Cru Bourgeois/Haut Médoc

Lobenberg: Der direkte Nachbar von Charmail. Dichtpflanzung. Lange lange Zeit in den 90ern der Superstar des Haut-Médoc. Heute etwas abgehängt. Auf gleicher Höhe wie Charmail. Seit Jahren hinter den nördlicheren Weingütern Clos Manou, Carmenerre und Haut Maurac zurückbleibend. 2016 wiedererstarkt. 2017 mit schönem runden Körper, etwas giftiges und aggressives Tannin. Einer der wenigen Weine, die relativ stark extrahiert wurden. Hier hat man versucht ein Gegengewicht zu schaffen gegen den runden, warmen Körper. Gegen diese sehr reife Frucht. Etwas scharfes Tannin, salzige Mineralität, mittlere Länge. In sich nicht ganz stimmig und vor allem ein ganzes Stück hinter seinem eigenen Vorbild, dem 2016 zurück. Ich werde ihn En Primeur auf jeden Fall nicht einkaufen. Angenehmer Wein, aber preislich für das was er bietet für mich eher uninteressant. 89–90/100

Wine Enthusiast: This wine offers a blackberry fruit flavor framed by crisp acidity and fine-grained tannins. It has a dry core, with plenty of spice and fruit tones to broaden it out. 90–92/100

NM: The 2017 Sociando Mallet has quite a high-toned bouquet with macerated black cherries, boysenberry jam and top end violet scents. This is a more showy Sociando than of late. The palate is medium-bodied with soft tannin, moderate depth, a more refined wine than I was expecting with a smooth, supple blackberry and bilberry finish laced with white pepper. There is a word I never expected to use apropos Sociando Mallet... gentle. 90–92/100

🍷 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. 93/100

Soutard

🍷 2017 Château Soutard Grand Cru Classé/Saint-Émilion

Lobenberg: Keine Frostverluste auf dem Plateau. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Eigentlich eine archetypische Saint-Émilion-Rebsortenzusammensetzung, speziell 2017. Wunderschöne Pflaumen-Nase mit schwarzer Kirsche. Fein, weich, perfekt verwoben. Sehr elegant. Tolle Frische im Mund. Lang, spicy, salzig. Im Grunde etwas wie die schlankere und etwas rotfruchtigere Ausgabe von Château Valandraud. Etwas mehr Spiel und Finesse, dafür aber auch weniger Druck. Aber trotzdem überraschend schöner Wein. 93–94/100

Suckling: This young St.-Emilion shows plenty of ripe fruit and firm tannins that keep it all together. Medium to full body. A beauty already. 91–92/100

Jeb Dunnuck: The 2017 Château Soutard should end up being an outstanding wine. Blueberries, cherries, scorched earth, and violet notes all emerge from the ruby/purple-colored Saint-Émilion. With medium to full-bodied richness, ripe tannin, and solid balance, it's capable of drinking nicely for a decade or more. 90–92/100

Suduiraut

🍷 2017 Château Suduiraut 1er Grand Cru Classé (fruchtsüß) /Sauternes

Lobenberg: Großer frischer Stoff, bei den Besten eines großen Jahres. 97–98/100

Suckling: What a crazy Sauternes. The density and sweetness are amazing, yet at the same time it's fresh and bright with an inspirational energy and dryness at the end. Phenolic and textured. 97–98/100

Jeb Dunnuck: One of the finest Sauternes I was able to taste for this report was the 2017 Château Suduiraut, from an estate that was unaffected by the April frost. A rockstar blend of 94% Sémillon and 6% Sauvignon, aged in 50% new oak, it boasts a big, thrilling bouquet of orange blossom, honeysuckle, and pure botrytis-laced fruit. Seamless, incredibly polished and balanced on the palate, it has serious sweetness, yet just glides across the palate and is remarkably elegant. 95–97/100

Winewisser: Kein Frost beim Grand Vin. Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Was für ein komprimiertes Parfüm nach frisch gekochtem Birnen Mark, dahinter Renekloden Kompott und Mirabellen, im zweiten Ansatz Cointreaulikör und Orangenesten. Am Gaumen eine royale Grösse zeigend und dabei in perfekter Balance. Dann explodiert der Wein mit einem vollen Korb nach Papaya und Mango. Ein nicht enden wollendes Finale mit Orangenöl und Lindenblütenhonig und pfeffrigem Extrakt, ganz nah an der Perfektion! Kann in der optimalen Trinkreife die Maximalnote erreichen! Chapeau Monsieur Montegut, das war der beste Sauternes, den ich aus diesem Jahrgang verkostet habe! 19+/20

🍷 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

Talbot



🍷 2017 Château Talbot 4ème Cru/Saint Julien

Lobenberg: Schwarze Rauchnoten, feine Würze. Alles auf schwarzer Frucht lauffend. Rund und voluminös und doch nicht fett. Nichts Extrahiertes, sondern eher fein bleibend. Ziemlich salzige Mineralität im Mund, etwas scharfe Tannine, auch etwas extrahiert hier. Ein Hauch Gemüse dazu. Für mich einer der unstimmigeren Saint-Julien. 89–90/100

Jeb Dunnuck: The 2017 Château Talbot is solid and offers a charming, medium-bodied, nicely concentrated profile. It has classic black and blue fruits, hints of damp earth and tobacco, ripe tannin, and nicely integrated acidity. This is a classic, well-made Saint-Julien. 86–88/100

Galloni: The 2017 Talbot is powerful and dense, but also a bit rough around the edges, with burly tannins that add to that impression. It will be interesting to see if the 2017 acquire more finesse during aging. Based on the wine's persistence, there is a reasonably good chance that will happen. Intense blue/black fruit, gravel, smoke and licorice add to the wine's dark personality. Tasted two times. 88–91/100

Du Tertre

🍷 2017 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 nichts Rustikales. Das ist immer eine Delikatesse. Das Weingut gehört wie Giscours Eric Albada Jelgersma und hat 50 Hektar. Klassischer Kiesboden. Natürlich Handlese und danach

spontane Vergärung. Du Tertre liegt am höchsten Punkt der Appellation Margaux. Neben Monbrison. Aber nicht die 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. Du Tertre war einer der Preis-/Leistungsüberflieger Margaux der letzten zwei Jahrgänge. Der 2017er hat einen kleinen Touch Gemüse. Er ist zwar reif, aber die Nase ist auf jeden Fall nicht ganz überzeugend. Gemüse mit leichter Blumigkeit. Mittlerer Körper, leicht spitze Säure. Tannine zwar geschliffen, aber insgesamt kein überragend leckerer Wein. Ein anständiger Margaux. Monbrison liegt 2017 klar vorne. 90–91/100

Parker: Medium garnet-purple colored and composed of 75% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot, the 2017 du Tertre gives expressive notes of black berries and cassis with pencil lead, bay leaves and lavender hints. The palate is medium-bodied with a good core of open-knit fruit and plush tannins lifted with great freshness, finishing on a perfumed note. 89–91/100

Galloni: The 2017 du Tertre is a distinctly powerful, savory Margaux. A rich concoction of jammy dark fruit, smoke, leather, licorice, tobacco and game melds together in this pliant, inviting Grand Vin from du Tertre. All the elements are beautifully woven together in a silky, succulent du Tertre that will drink well with minimal cellaring. As always, du Tertre has a very distinctive wild character, but the 2017 appears to have more than enough depth to provide balance. Overall, this is a strong vintage for du Tertre, with lovely fruit presence and terrific balance. 90–92/100

🍷 2016 Château Du Tertre 5ème Cru/Margaux

Lobenberg: 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 intensivste 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 köstliche 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



Tertre de la Mouleyre



🍷 2017 Château Tertre de la Mouleyre/Saint-Émilion

Lobenberg: 1,8 Hektar großes, auf Kalkstein an der Grenze zu Castillon gelegenes Weingut. Lediglich 5.000 Flaschen werden jährlich erzeugt. Die Reben dieses Mini-Weinguts, das seit 1995 komplett auf Bio 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 die andere Richtung liegt Péby Faugères. Nachbunten folgt Castillons Superstar Clos Louie. Der Name des Besitzers ist Eric Jeanneteau. Das Weingut wird in dritter Generation von Eric betrieben und 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 geht im Verlauf der Bearbeitung runter auf maximal acht kleine Trauben und auf einen Gesamtertrag von weit unter einem halben Kilo pro Stock. Der Ausbau des Weines erfolgt zu 50% in neuem Holz, zur anderen Hälfte in ein- und zweijährigen Barriques. Fermentation in kleinen Inox-Gärbehältern, um möglichst Parzelle für Parzelle separat vergären zu können. Maximal 25 Hektoliter Gärbehälter. Die Fermentation geschieht zu 100% als Spontanvergärung, diese geschieht relativ kurz und warm. Danach die Malo im Barrique. Dort verbleibt der Tertre de la Mouleyre dann bis zur Abfüllung mit mehrfacher Bâtonnage. 2017 gab es starke Frostschäden, leider auch in der Cabernet Franc. Entsprechend ist die Rebsortenzusammensetzung in diesem Jahr 90% Merlot und 10% Cabernet Franc. Es gibt nur 3.000 Flaschen Wein. Der 2017er präsentiert sich in der Nase deutlich schlanker und zarter als der 2016er, obwohl der Merlot-Anteil etwas höher ist. Ultrafein, ultrazart. Trotzdem sind die nur 10% Cabernet vorne mit ihrer Himbeere, leichte Erdbeere, darunter auch Hagebutte. Ganz Schlehe und gute Hagebutte. Dann viel süße, rote Kirsche. Ganz am Ende kommt Schwarzkirsche und ein Hauch Cassis. Sehr viel Flieder, feine Lakritze, leichte Exotik, Jasmin, Orangenzeste. Das Ganze sehr aromatisch. Das klingt jetzt nach einer sehr wuchtigen Nase, aber das ist es gerade nicht. All das Genannte ist enthalten und präsent, aber total fein verwoben und total spielerisch. Sehr leicht. Man muss ihn sich ein bisschen vorstellen wie einen Château La Croix aus Pomerol, nur dramatisch eleganter. Als hätte man einen La Croix mit einem Chambolle-Musigny verschnitten. Chambolle-Musigny trifft es wahrscheinlich am ehesten für diesen 2017er Tertre de la Mouleyre. Vor allem weil die Kirsche immer dominanter wird. Hier sind wir schon extrem im Burgund in dieser wahnsinnig feinen, verspielten Blumigkeit. Und die hervorkommende Süße aus der Kirsche ist schon extrem fein. Schöne Mineralität kommt durch. Salz schon in der Nase. Im Mund haben wir genau diese Feinheit wieder auflebend, aber dazu kommt eine traumatische Intensität. Dieser salzige, mineralische Nachhall ist schon ziemlich famos und das Ganze in diesem tänzelnden Wein, der so extrem zart daherkommt und trotzdem so intensiv am Gaumen haftet, dass er dort für Minuten verweilt. So eine Art verspielter Turbo-Chambolle-Musigny. Zwei, drei Minuten später probiere ich nochmals, setze die Verkostung fort und mein Mund ist immer noch ausgekleidet vom Salz und Kalkstein. Denn dieser Wein wächst ja in Saint-Émilion auf dem Plateau genau auf purem Fels. Der Wein macht so unglaubliche Freude, das ist so köstlich. Wir hatten gestern das Vergnügen auf einer internen Veranstaltung 2015 rückverkosten zu können. Die

unendliche Leichtigkeit des Seins. Und 2017 ist sogar noch etwas verspielter, etwas zarter, aber nicht minder groß. Ja, vielleicht ist der große 2016er ein Ausreißer in Massivität und 2017 und 2015 die Normalität. Ich bin total geflasht. Ein super schicker, eleganter Wein. Aber nur etwas für Leute die Burgunder lieben. Die diese totale Verspieltheit mögen. Da kommt überhaupt nichts in Form von massiven Tanninen. Das Tannin ist nicht spürbar. Ein bisschen die Frische, aber der direkte Gerbstoff ist nicht spürbar. Keine einzige Rauheit, keine Härte. Nur Feinheit und göttliche Verspieltheit. 100/100

Pirmin Bilger: Dieser Duft hat eine so explosive Frische mit deutlichen ätherischen Minznoten. Strahlt eine unbändige Kraft und enormen Tiefgang aus. Sehr sinnliches Bouquet nach schwarzer Kirschrucht, feinen Cassisnoten und mit zarter roter Frucht unterlegt. Es ist eine über alles erhabene Klarheit, welche wir hier im Glas haben. Ein Gaumen zum Ausflippen schön – ich bin tief berührt. Total weich und seidig fein strukturiert füllt er den Gaumen aus. Die Aromatik und die enthaltene Fruchtstübe ist schlichtweg genial. Ein absoluter Traumwein. Das ist absolute, burgundische Feinheit mit dichtem und überaus noblen Geschmack ausgestattet. Unglaublich diese Eleganz, welche den Wein von Beginn an bis zum lang anhaltenden Abgang trägt. 20/20

Gerstl: Der Duft ist superraffiniert, strahlt sehr viel Frische aus, alles ist sehr fein, edle Ausstrahlung. Das ist eine unglaubliche Delikatesse, ein sagenhaftes Finessenbündel, die Tannine sind fein wie Seide, feinste Rasse, der Wein ist superdelikat, eine burgundische Delikatesse, das ist wirklich mehr ein Burgunder, als ein St. Emilion, der streicht wie eine Feder über die Zunge, saftig mit viel cremigem Schmelz, wenn jemand diesen Wein in einer Blindprobe als Burgunder bezeichnen würde, wäre es sicher nicht peinlich. Eine Legende! 20/20

Tertre Roteboeuf



🍷 2017 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 Winzern, 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 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%. Es gab auf Tertre Roteboeuf 2017 keinerlei Frostschäden. Die Nase ist geprägt von deutlichen Wachholder- und Lorbeer-Noten. Auch Holunder. Das Ganze auf schwarzer, würziger Frucht, aber immer alles sehr fein, schwebend bleibend. Blumige Noten: Veilchen, Rosenblätter, Flieder. Aber die Würze dominiert auf jeden Fall. Es ist ein bisschen wie in der Provence. Durch Unterholz laufend. Auch der Mund sehr würzig. Wir haben einen völlig anderen Charakter 2017, als 2016. Eine leichte Strenge. Auch hier wieder Lorbeer. Der Wein ist zwar reif, hat aber durchaus Garrigue-Noten. Erinnert an würzige Provence. Langedoc, Roussillon in seiner Krautwürzigkeit, die ich in den letzten Jahren noch nie so deutlich erlebt habe wie im Jahr 2017. Dazu kommt eine hohe mineralische Länge. Die Salzigkeit ist relativ ausgewogen, aber die leicht bittere Krautwürze verhallt erst nach Minuten. Ein sehr eigenwilliger Tertre Roteboeuf. Sehr eigenständiger Stil und in der Reihe der letzten Jahre sicherlich auch ein Unikat. Keine Ahnung warum 2017 sich so anders präsentiert als 2016 und 2015. Aber ein sehr spezieller Stoff ist es allemal. 95–97/100

Pirmin Bilger: Eine ähnliche Stylistik wie der Roc de Cambes, aber mit viel mehr schwarzer Frucht unterlegt. Gewaltig diese geschmackliche Intensität, welche der Wein ausstrahlt. Nie überschwänglich, immer auf der eleganten Seite, aber mit einem enormen Druck dahinter. Der Anrunk ist eine Wucht – Hühnerhaut-Stimmung – diese betörende, süße wohligh cremiges Elixier von einem anderen Stern. Schönste schwarze saftige Kirsche mit perfekten Taninen. Voller Körper mit viel Kraft und Noblesse. Von nichts zu viel oder zu wenig. Alles scheint perfekt ausbalanciert und in unbeschreiblicher Harmonie. Von diesem Geschmack will und kann man gar nicht genug kriegen. Bereits bei der Fassprobe hat man das Gefühl, dass man den Wein sofort trinken könnte. 20/20

Parker: Deep garnet-purple colored, the 2017 Le Tertre Roteboeuf offers up gorgeous wild blueberries, crushed blackcurrants and redcurrants notes with touches of lavender, violets, Sichuan pepper and cloves plus a waft of anise. The medium to full-bodied palate is very firm with ripe, grainy tannins and wonderful freshness and depth, finishing very long with some exotic spices coming through. 96–98/100

Gerstl: Das Parfüm dieses Weines ist wie immer von unbeschreiblicher Schönheit, dezente Frucht, schwarze und rote Beeren, superfeine Gewürze, raffinierte florale Noten, herrliche Kräuter, ein Hauch Tabak und diese sinnlichen Aromen von schwarzem Trüffel, das ist wie immer ein Dufterlebnis das eigentlich mit Worten gar nicht zu beschreiben ist. Am Gaumen zeigt sich die Schönheit dieses Weines noch eindrücklicher, das war schon immer der Wein der von der Fassprobe bis in hohe Alter immer und jederzeit absoluten Hochgenuss bietet, diese Fassprobe ist ein Traum, das geht direkt ins Herz, das ist ein einzigartiges Vergnügen, hochspannend und ungemein vielfältig, ich probiere ihn immer und immer wieder, das ist ein echtes Naturwunder, ein absolut himmlisches Getränk. 20/20



Teyssier

🍷 2017 Château Teyssier (Montagne Saint-Émilion) / Saint-Émilion

Lobenberg: 2017 gibt es keinen Wein. Alles verfroren. Der wenige Zweitaustrieb geht in den Zweitwein. Unbedingt vom best ever 2016 nachlegen.



🍷 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-Leistungshämmer in Saint-Émilion und im Jahrgang überhaupt. Ich habe 14, 15 und 16 hintereinander probiert. 2016 ist ganz klar die Krönung. So unglaublich fein. Eine Nase mit stylischer schwarzer Frucht, Rosenblättern, Jasmin, Veilchen, feine reife Pflaume, schwarze Kirsche, Aprikose, auch Passionsfrucht. So schwingend, fein und aromatisch. Das Durchschnittsalter der Reben ist 35 Jahre. Ein bisschen von dieser tiefwurzelnden Substanz merkt man schon. 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

La Tour Blanche

🍷 2017 Château La Tour Blanche 1er Cru Classé (fruchtsüß) / Sauternes

Lobenberg: La Tour Blanche müsste jetzt eigentlich an Giraud als Sieger der Appellation vorbeiziehen. Und das gelingt auf Anhieb mit dieser ultrakomplexen Nase. Wow, ist das schön. Zum Reinspringen, aber nicht süß und pappig sondern unglaublich frisch. Blumige Aromen. Ganz heller Flieder, weiße Jasmin Blüten. Ganz feiner, zarter Honig, Karamelle. Aber alles nicht scharf, alles nur gehaucht. Unterlegt von süßer Passionsfrucht. Diesem Eindruck folgt ein unglaublich schicker, aber zugleich frischer, verspielter Mund mit so ungeheuer vielen Facetten. Die Frische des Jahrganges 2017 verleiht den Süßweinen dieses Jahres Flügel. Und wenn man alles richtig gemacht hat, wie hier bei La Tour Blanche, dann trifft sich das Ganze in einem Himmel der Verzückung. Gott macht dieser Wein eine Freude. Also ich würde zwar den Doisy Daëne aus Barsac immer noch gleich bewerten ob seiner multikomplexen, extremen Persönlichkeit, aber dieser La Tour Blanche ist auf jeden Fall der perfekte Dessert-Begleiter. Was für ein schickes Sauternes-Jahr. 97–100/100

Jeb Dunnock: Another blockbuster Sauternes from the vintage is the 2017 Château La Tour Blanche. This ripe, sexy, incredibly opulent effort gives up tons of honeyed citrus, orange blossom, and dried herb aromas and flavors. It hits the palate with serious sweet, yet shows the freshness and vibrancy of the vintage, and is impeccably balanced. It's a great wine in the making. 94–97/100

Weinwässer: Leuchtendes Goldgelb. Dichtes Bouquet mit würzigen Komponenten nach Vanille und Zimt, im zweiten Ansatz frisch gekochtes Birnenmark und Orangenöl. Am fülligen Gaumen mit sirupartigem Extrakt und viel Kraft. Katapultiert sich hoch und endet mit einem Feuerwerk von Mirabellentarte und Pfirsichkompott. Besticht durch enorme Dichte sowie Frische und gehört damit neben L'Extravagant, Guiraud, Fargues und Soudiraut zu den Top-Sauternes. 19/20

Gerstl: Schon der Duft zeigt es an, das ist praktisch immer der Sauternes mit der höchsten Eleganz, puristisch klar und von eindrücklicher Präzision, ein ganzer Strausse köstlichster Fruchtaromen strahlt aus dem Glas, ein himmlisches Sauterne Parfüm, das ist einer der allergrössten Sauternes der letzten Jahre, das ist für meinen Geschmack einfach die absolute Vollendung die perfekteste Harmonie zwischen edler Süsse, feiner Rasse cremigem Schmelz und sinnlich vielfältiger Aromatikl, ein Meisterwerk. Ich habe jetzt bei Dourthe alle grossen Sauternes hin und zurück probiert, das hier ist der Überflieger, noch einen Spur raffinierter als der grandiose Lafaurie und auch einer der allergrössten La Tour Blanche, die ich kenne, der Wein beeindruckt mich restlos, der schmeckt ganz einfach sensationell gut und er birgt ein schier unendliches Alterungs-Potenzial in sich. 20/20

La Tour Carnet

🍷 2017 Château La Tour Carnet 4ème Cru/Haut Médoc

Lobenberg: Leicht gemüsigte, tendenziell rotfruchtige Nase. Schöner Cabernet-Mund, auch hier viel rote Frucht. Tolle Länge, gut verwoben, feiner Wein. Nicht groß, ist aber schick und macht Spaß. 91–92/100

Winespectator: A clean, direct, racy wine, with light mineral and savory notes amid a core of cassis fruit. Shows good length and tension. 88–91/100

Jeb Dunnock: The 2017 Château La Tour Carnet is another rock-solid wine in the lineup from the team of Bernard Magrez at Pape Clément. Loads of plum and blue fruits, leafy herbs, and earth all flow to a plump, medium to full-bodied red that has tons of sweet fruit, a broad, expansive texture, and sweet tannin. It's well worth seeking out and dishes out more pleasure than most in the vintage. 89–92/100

Tour du Moulin

🍷 2017 Château Tour du Moulin/Fronsac

Lobenberg: Der direkte Nachbar von Moulin Haut Laroque. 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. 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. 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, sodass die Wurzeln zum Teil unten wieder herauskommen. 50% Verlust wegen Frost im Jahr 2017. 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Die Nase dieses sehr Merlot-lastigen Weines geht erstaunlicherweise mehr zur roten Frucht. Viel Kirsche, dann erst ganz langsam kommt, fast likörartig, schwarze Kirsche. Dann auch Cassis, ein Hauch Lakritze, viel Minze. Im Mund Eukalyptus und Minze, frische Pflaume, Gesteinsmehl, Salz. Gute mineralische Länge, erstaunlicher Nachhall über fast 2 Minuten. Immer wieder hochkommend mit dieser schwarzen Kirsche, mit dieser hohen Intensität. Spannung, tolle Säure, Frische. Sich deutlich unterscheidend vom ultrafeinen Moulin Haut Laroque. Eher tendenziell zu La Vieille Cure gehend, eben mit einer größeren Opulenz. Feine Fülle, dieses warme Jahr zahlt sich hier schon durch einen reichen Körper aus. Insgesamt aber deutlich geschliffener und deutlich eleganter als Vieille Cure, vor allen Dingen, mineralischer als so mancher Konkurrent. Das schöne an Tour du Moulin ist, dass er preislich deutlich unter Moulin Haut Laroque liegt und von daher die ideale Ergänzung darstellt. Fronsac ist für mich irgendwie das Gegenstück für die besten Haut-Médoc. Andere Charakteristik, aber im Preis-Leistungs-Verhältnis ist der Tour du Moulin ein Du Retout, und der Moulin Haut Laroque tendenziell eher ein Clos Manou. Das sind ziemlich ideale Weine im Preis-Qualitäts-Verhältnis. 93–94/100

Gerstl: Floral, schwarzbeeriger Duft, wunderschön aus der Tiefe kommend, sehr vielversprechend, komplex, strahlt Charme aus. Genial weicher, aber auch rassisger, erfrischender Gaumen, hei, ist der Wein köstlich, gute Konzentration, perfekt balanciert, karftvoll aber leichtfüßig, genial aromatisch, mit seiner charmanten Art erinnert er mich fast etwas an den wunderbaren Haut-Ballet, den ich so vermisse, der Wein hat Klasse, der hat Charme, der schmeckt einfach wunderbar, ich glaube, wir haben einen echten Ersatz für Haut-Ballet gefunden, zumal er mit 2012, 2015 und 2016 beweist, dass hier regelmässig grosse Weine entstehen, das macht mir jetzt so richtig Freude, ich habe wieder ein Bijou von Wein gefunden, das unser Sortiment bereichert. 18+/20

🍷 2016 Château Tour du Moulin/Fronsac

Lobenberg: Das Weingut hat 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und ungefähr 5% Cabernet Sauvignon. 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 Rivière. Die Böden in La Rivière 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

La Tour Figeac



2017 Château La Tour Figeac Grand Cru Classé / Saint-Émilion

Lobenberg: Lakritze mit Gemüse. Schräg. 88–89/100

Suckling: A tight and pretty St-Emilion that shows a medium body, soft tannins, fresh acidity and a medium finish. 89–90/100

NM: The 2017 La Tour Figeac has a fragrant bouquet with red cherries and crushed strawberry notes tinged with chalk and loamy aromas. The palate is medium-bodied with saturated tannin. There is a sweet core of fruit but it just needs a tad more definition and bite towards the slightly oppressive finish. Hopefully this will just “loosen up” during the remainder of its élevage. 88–90/100

Tour Perey

2016 L'Audace du Château Tour Perey / Saint-Émilion

Lobenberg: Bei Tour Perey bekommen wir noch eine kleine Überraschung geboten. Ein 100%er Sauvignon Blanc, Reben über 60 Jahre alt und zu 100% in neuen Barrique ausgebaut - soweit die Fakten. Wer jetzt expressive Holznoten vermutet, liegt absolut daneben. Die Nase ist ein Traum. Unfassbar intensive Frucht von Stachelbeere und Grapefruit, dazu vielfältige florale Noten. Und dabei alles so wahnsinnig frisch, das Holz kaum spürbar. Die Intensität haut einen fast um. Das Spektrum reicht von der Loire bis nach Übersee. Auch im Mund ist das Holz kaum präsent, nur wunderbar dezent strukturgebend. Hier dominieren Eleganz und Leichtigkeit. Eine Wucht an Frische mit einer anhaltenden vibrierenden Energie beladen. Die Fruchtaromen am Gaumen kommen von der Aprikose und Litschi, die perfekte, angenehme und feine Säure ist geprägt von Grapefruit. Wow, ein Sauvignon Blanc auf diesem Niveau hätten wir hier so nicht erwartet. Phänomenal genial und absolut rar. Nur 600 Flaschen wurden produziert, und wir sind so froh und stolz, davon etwas bekommen zu dürfen. 95–96+/100

2017 Château Tour Perey Grand Cru / Saint-Émilion

Lobenberg: Das Weingut ist inzwischen auf dem Kalksteinplateau von 3 auf 6 Hektar alte Reben angewachsen. Château Tour Perey 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. Auch in 2017 besteht die Blend aus 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 0g Restzucker. Er vergärt mit bis zu 28 Grad und macht eine kalte Vorfermentation bei 6–7 Grad für ein bis zwei Wochen.

2017 gab es keine Frostverluste weil Tour Perey die Böden komplett bearbeitet hatte davor d.h. alle Feuchtigkeit war weg. Ein bisschen Wärme vom aufgebrochenen Erdreich kam dazu. Alle Triebe der benachbarten Weingüter sind erfroren. Nur hier gab es keinerlei Frostschäden. Die Differenz von 1–2 Grad durch die Bodenbearbeitung machte anscheinend schon den Unterschied aus. Jean-Luc macht auf Tour Perey in 2016 und 2017 mit der Vergrößerung auf 6 Hektar uralte Reben inzwischen fast 20.000 Flaschen Wein. Der 2017er ist so duftig. Rosenblätter, satte süße Veilchen, Flieder. Flieder baut immer mehr auf. Dazu schwarze Kirsche, Holunder und etwas Wachholder. Duftig und intensiv. Der lange Verbleib auf den Schalen, die nach Mazeration, macht sich gerade bei Tour Perey in der Intensität sehr bemerkbar. Ich bin Jahr für Jahr immer wieder froh dieses Kleinod entdeckt zu haben. So grandiose Weine. Dicht, reich und würzig. Und trotzdem unendlich fein. Im Mund extrem dichtes Tannin. Satt

gepackt aber butterweich. Samtig, der Wein hat so viel Fülle und Druck im Mund. Schwarze und rote Kirsche in einer immensen Spannung und Dichte. Himbeere, Brombeere, Blaubeere, Maulbeere. All das kommt, aber es unterlegt nur diese wahnsinnig intensive, konzentrierte und dichte Tannin-/Kirschstruktur. Aber keinerlei Härte dabei. Sondern nur unendlich lang, salzig, verspielt und ganz viel samtiger Druck, der eigentlich nur lecker ist und trotzdem merkt man dem Wein an, dass er Jahre brauchen wird. Jean-Luc ist so schlau, dass er seine Weine auch deutlich länger im Fass belässt. Er liefert in der Regel bis zu einem halben Jahr später aus als alle anderen Erzeuger. Ich brauche lange um den Wein zu verkosten. Immer neue Facetten entstehen. Die Frucht kommt deutlich mehr Richtung rot. Es kommt deutlich mehr rote Johannisbeere. Aber sie ist süß und trotzdem nicht fett. Dann kommt Sauerkirsche, Schlehe. Intensiv, spannungsgeladen, vibrierend. Tolle Frische dazu, aber nie spitz in der Säure sondern einfach nur eine immens dichte feine Fruchtmasse die mit tollem Salz und toller Frische durch den Mund schiebt. Die alles einnimmt, die Minuten haften bleibt. Die 50% neues Holz vom Tonnellier Silvaine sind nicht als neues Holz spürbar. Das Ganze ist so körperreich und so delikats zugleich. Fett und doch unheimlich schlank. Schöne Fruchtsüße und trotzdem komplett durchgegoren. Kein Restzucker. Im Grunde so eine Art Château Evangile/Pomerol im südlichen Saint-Émilion. Sein Vorbild ist L'Église Clinet, aber ich finde in seiner Intensität tendiert er eher zu dem volleren und trotzdem ultrafeinen Evangile. In Sachen roter Frucht aber ein Plus dabei. Ich garantiere, dass dieser Wein in einer Blindverkostung in Pomerol auftaucht und man nicht sagt, was für ein unbekanntes Château es ist, man kann es in die allererste Reihe in Pomerol stellen und es wird nicht schlechter als die Top 10 sein. Wir hatten die Ehre, eine Fassprobe des 2016er zu probieren. Was unterscheidet diese beiden Weine? Ich finde sie von der Klasse ähnlich. Der 2016er hat diesen kleinen Tick Finesse dazu. Dafür ist der 2017er in der Intensität, in der Dichte der Tanninmassen noch einen Tick drüber. Ich bin mir bewusst, dass niemand erwartet das es 2017 Weine gibt, die an 2016 heranreichen, ich selbst habe es nicht erwartet, aber dieser 2017er Tour Perey liegt in der gleichen Liga wie der 2016er des gleichen Hauses. 96–97+/100

Pirmin Bilger: 50% neues Holz. Wow, was für ein tiefgründig harmonisches Duftbild mit einer geballten Kraft. Tiefdunkel, schon fast schwarz präsentiert sich der Wein im Glas. Die Aromatik lässt einen dichten Körper vermuten. Das duftet so herrlich nach perfekt reifer, schwarzer Kirsche, etwas Lakritze und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sofort seine geballte Ladung, dieses intensive Fruchterlebnis. Saftig und gleichzeitig frisch mit einer immensen Kraft ausgestattet, weiß er sofort zu überzeugen. Viel schwarze Frucht und zarte, rotbeerige Nuancen im Hintergrund. Ein kräftiges Tanningerüst in perfekter Reife. Das Holz ist sehr gut eingebunden und wirkt nie störend. Unglaublich dieser Zug, welcher der Wein zeigt – mit einer schwindelerregenden Länge. Im Finale präsentieren sich wunderschöne, würzige Kräuternuancen mit zart pfeffrigen und leicht salzigen Noten. Alles in allem ist dies ein Bordeaux mit perfekter Balance zwischen Kraft und Eleganz – ein wunderschöner Wein. 19/20

Gerstl: Ganz zart und burgundisch im Duft, eine raffinierte Delikatesse ankündend, total schwarze Frucht, feine Kräuter, alles wirkt unglaublich fein, man muss die Nase tief ins Glas halten, um alle Raffinessen zu erfassen. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, 50% Neuholz steckt er locker weg, nach und nach öffnet er sich immer mehr, offenbart seine ganze Vielfalt, der Wein ist sagenhaft raffiniert, die Burgundische Feinheit ist ganz offensichtlich ein prägendes Element des Jahrgags 2017, unabhängig davon ob Frost im Spiel war oder nicht. Hier ist man total vom Frost verschont geblieben, die Erde war zum Zeitpunkt des Frostes bearbeitet, so kam etwas Wärme aus den Böden, das hat gereicht, um dem Frost zu trotzen. Bei alle Nachbarn war kompett alles erfrohren, egal ob sie begrünt hatten oder mit „Desherbent“ bearbeitet. Es war natürlich auch Glück, dass sie gerade kurz vor dem Frost gepflegt hatten. 19/20

🍷 2016 Château Tour Perey Grand Cru/Saint-Émilion

Lobenberg: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. 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? Ummengen 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 Pflaume, 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 präsen 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 überkommt als alle Jahre, die ich bisher hier probiert habe. Und obwohl 2016 so reif ist, wage ich die Prognose, dass man diesen Wein besser mal 5–10 Jahre weglagt. 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, lebenswerter 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



Tour Saint Christophe

🍷 2017 Château Tour Saint Christophe Grand Cru /Saint-Émilion

Lobenberg: Dieses Weingut liegt direkt vis-à-vis von Barde Haut und gilt unter Insidern mit seiner Exposition und Kalksteinterrassen als das zurzeit angesagteste Terroir Saint-Émilions. Jeder spricht von diesem Château, weil es einfach perfekt liegt und weil der asiatische Investor Peter Kwok hier nun überhaupt keine Kosten gescheut hat, um in den letzten Jahren die Weinberge zu optimieren und einen komplett neuen Keller zu bauen. Das geniale Team, das Tour St. Christophe leitet, sind die früheren Regisseure und Weinmacher von Château Le Gay und Château La Violette. Jean Christophe Meyrou und Jérôme Aguirre. Der auf Terrassen angelegte Weinberg hat 16 Hektar, wovon die Hälfte auf eben diesen Terrassen und die andere Hälfte um das Weingut herum verteilt ist. Aber nur das beste Terroir wird für den Erstwein verwendet.

Nur noch 40% wird im neuen Barrique ausgebaut, der Rest im Ein- und Zweijährigen. 60.000 Flaschen Gesamtmenge Erst- und Zweitwein. Der Untergrund ist wie schon angesprochen überwiegend Kalkstein, aber auch ein Lehm-Kalksteingemisch. Die Fermentation als Spontanvergärung des komplett entrappten Leseguts findet überwiegend im Zementtank statt und ein Teil im geschlossenen Barrique. Danach wird das Ganze zusammengeführt und im neuen und gebrauchten Holz ausgebaut. Die Südexposition der Terrassen führt natürlich zur absoluten Vollreife.

Es gab 2017 keine Frostverluste auf Tour Saint Christophe, aber durch große Trockenheit sehr kleine Beeren. Dementsprechend sehr kleiner Ertrag. Nur 30 hl/h, Alkohol etwas über 14, bei 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Die Nase zeigt sich dicht und würzig. Immens viel schwarze Kirsche, viel Druck. Dahinter Bleistift, ein wenig Holunder, süße Maulbeere. Aber beileibe keine fette Nase. Die Cabernet sorgt dafür, dass das Ganze balanciert bleibt. Das Tannin im Mund komplett seidig, samtig, tolle Frische zeigend. Der Wein hat Länge und Salz. Die Augen ziehen sich zusammen, er tänzelt, aber er ist überhaupt nicht anstrengend dabei, sondern nur intensiv in seiner schwarzen Kirsche, in seiner süßen Maulbeere darunter. Süßes Cassis, trotzdem schlank. Einfach viel Terroir-Prägung, viel Mineralik, viel Salz in diesem schönen, schwarzen, dichten, süßen Kirschsaft schwimmend. Ein archetypischer Saint-Émilion. Im Grunde so etwas wie die Schwesterausgabe eines Troplong Mondot, nur nicht so überextrahiert wie dieser das oft ist, sondern auf der feinen Seite bleibend. Wenn man Saint-Émilion archetypisch probieren will, ist man bei Tour Saint Christophe komplett richtig aufgestellt. Denn es gibt in Saint-Émilion sicherlich die Cabernet-Franc-Variante. Hier sind wir eher in der Merlot-Variante, der Schwarzfrucht-Variante. Also nicht wie Jean Faure, Cheval Blanc oder Figeac, sondern hier die schwarze dunkle Seite à la Troplong Mondot, Pavie Macquin und eben Tour Saint Christophe. Dafür ist er hier preislich einfach super spannend. Der 2017er hat nicht ganz diese schicke Finesse, diese druckvolle immense Feinheit von 2016. Er ist einen Hauch runder, einen Hauch voluminöser, dichter und wuchtiger ohne ganz an diese ultraschicke Mineralik von 2016 heranzukommen. Trotzdem ein generöser Wein und sicherlich eine grandiose Kaufgelegenheit. 94–95/100

Suckling: Dense and layered red with dark berry, volcanic ash and white pepper. Full-bodied, layered and chewy. Muscular. 93–94/100

Pirmin Bilger: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc – ausgebaut in 40% neuem Holz. Dichte, fast schwarze Farbe mit violetten Reflexen. Dicht und intensiv auch der Duft nach reifer, schwarzer Kirsche, Lakritze und Brombeere. Feinste florale Aromatik mit nobel würzigen Kräuternoten runden dieses grandiose Duftbild ab. Am Gaumen kommt dieses energiebeladene, wohlig weiche Elixier voll zur Geltung. Eine wunderschöne Fruchtsüße mit intensivster Aromatik nach schwarzer Frucht, dicht, raffiniert und komplex. Genial, wie saftig und elegant er einem die Sinne verwöhnt, was einen hohen Trinkgenuss garantiert. Feinste Schokoladennoten mit noblen Kräutern und einem Hauch Pfeffer bilden ein grandioses Finale. 19/20

Gerstl: Das ist ein sagenhaftes Bijou, was da die Nase verwöhnt, schwarze Frucht, feinste florale Komponenten, herrliche Würze, edle Kräuter, ein Duft zum Ausflippen schön. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse zur Vollendung, perfekt abgerundet, die Tannine verleihen Struktur, die Frucht steht im Zentrum, ohne das edle Geschmacksbild zu dominieren. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis, sagenhafte Rasse, der Wein vibriert förmlich, das ist fast spektakulär, was da abgeht, sensationelle Länge. 19+/20

Trocard Monrepos



🍷 2017 Château Trocard Monrepos Bordeaux Supérieur /AC Bordeaux

Lobenberg: 2017 Totalverlust durch Frost. Wer immer diesen wahnsinnig schönen Wein für das kleine Geld haben möchte, muss auf die noch laufende 2016er Subskription zurückgreifen.

🍷 2016 Château Trocard Monrepos Bordeaux Supérieur /AC Bordeaux

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 liebenswerten Seite von 2010. Und obwohl es 100% Merlot ist, zeigt der Wein einen Hauch reifer Himbeere. Viel frische und reife Zwetschge. Maulbeere und Brombeere kommen dazu. Aber nie wuchtig, nie schwarz, nie dunkel und fett sondern eher verspielt, angenehm, duftig, aromatisch, leichtfüßig. Der Mund ist so schwer abzugrenzen vom 2015er, den ich gleichzeitig probieren kann. 2016 ist einen Hauch reifer und frischer. Die dominierende rote Zwetschge kommt mit etwas mehr Lebendigkeit, etwas verspielter rüber. Dazu einen Hauch Sauerkirsche, rote Kirsche. Das Ganze tanzt umeinander. In einer Blindverkostung vielleicht schwer als reinsortiger Merlot zu identifizieren, weil man eigentlich nicht so viel schöne, verspielte Frische mit einer so schwebenden Eleganz und Leichtigkeit erwartet. Der Wein macht unheimlich viel Freude, hält lange nach und sprüht vor Lebendigkeit und einnehmendem Charme. Ich hoffe, dass er diese berauschende Frühform mit diesem Alterungspotential so behalten kann. Am Abend gab es ihn als 1998er zum Dinner, perfekt fein und mit guter Kraft. Und 1998 war durchaus ähnlich hier zu 2016. Deshalb bewerte ich ihn etwas höher als den 2015er. 92–93/100

Troplong Mondot

🍷 2017 Château Troplong Mondot 1er Grand Cru Classé B / Saint-Émilion

Lobenberg: Der 2017er besteht aus 82% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc. Es gibt so gut wie keine Frostverluste. Geringer Ertrag durch die Wärme des Jahrgangs, durch die Trockenheit. Aber im Grunde ein normales und für Troplong Mondot sehr erfolgreiches Jahr. Die Nase ist für einen nahezu reinsortigen Merlot in einem so warmen Jahr ausgesprochen fein. Schwarze Kirsche, Zwetschge. Nichts Fettiges. Ein bisschen Maiglöckchen, Flieder. Aber gar nichts zu Üppiges, zu Lakritziges. Immer auf der verspielten Seite bleibend. Satte Mineralität im Mund. Dann sofort ein Angriff der Salzfront in einer großen Fruchtmenge. Fast schneidend und scharf in dieser Mineralität, wobei das Tannin komplett poliert ist. Es gibt nichts Grünes, es ist alles reif, und trotzdem zieht sich diese Salzspur, zusammen mit schwarzen Kirsche, komplett durch den Mund, bleibt lange haften. Jetzt kommt langsam auch fette Lakritze mit Minze und Eukalyptus. Der Wein ist sehr gut, sehr stimmig. Und gäbe es nicht die zwei Jahre davor, würde ich sagen, er ist ganz groß. So werde ich ihn wahrscheinlich nicht in die allererste Reihe Saint-Émilions nehmen, sondern nur ins allerobere Mittelfeld. 95–96+/100

Suckling: A bright and vivid red with dark-berry and plum character. Floral and bright. Medium to full body. Intense and crystal-clear. Ultra-fine tannins with a long and beautiful. Wonderful balance and harmony. 95–96/100

Parker: Troplong Mondot saw hardly any frost—less than 10%. The 2017 Troplong Mondot is blended of 85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc. Very deep purple-black in color, it offers up a cedar chest, cinnamon stick and cloves-laced nose with a core of crème de cassis, blackberry compote and preserved plums plus wafts of licorice, violets and sandalwood. Full-bodied, concentrated and sporting a firm frame of velvety tannins, it has a lively line lifting the densely packed fruit, finishing long and on a compelling savory note. 95–97/100

Gerstl: Schon der Duft zeigt es an, der Wein geht definitiv in Richtung Eleganz und Delikatesse, der zeigt sich superfein, aber extrem vielschichtig und eindrücklich tiefgründig. Ja, das ist es, das ist einer der allerschönsten Erfolge dieses Weingutes, so superelegant war er wohl noch nie, ganz sicher hatte er noch nie dermaßen seidige Tannine, Süsse, Fülle, Konzentration sind da wie immer, herrliche Rasse, geniale Länge, eine echte Köstlichkeit. 19/20

🍷 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 Tertre 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

Trotanoy

🍷 2017 Château Trotanoy/Pomerol

Lobenberg: Das kultigste und edelste Weingut von Christian Moueix. Häufig eines der drei besten Weingüter des Pomerol, zumindest was den Kult in Pomerol angeht. Nur 7 Hektar. Kies und sehr viel schwarzer Lehm mit eisenhaltigen Böden. Nachbar von Le Pin und VCC. 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. Der erste 2017er von Moueix, den ich rundherum überzeugend fand. Wunderschöne, duftige, schwarze Kirsche, voller Körper. Feine Orangenzesten dabei. Im Mund dann aber fast überextrahiert. Das Tannin scharf und etwas bissig. Gute Säure zwar, aber die Balance gefällt mir nicht so besonders. Mittlere Länge. Es fehlt am Fleisch in der Mitte. Es fehlt vor allem die schicke Eleganz und die Süße der letzten beiden Jahre. Guter Pomerol, aber mir fehlt es an leckerem Geschmack. Das ist mir einfach zu sehr gemacht wie es sein soll. 94–96/100

Suckling: This is very solid for the vintage with a core of fruit and ripe tannins. Full-bodied, structured and intense. Shows focus and beauty already. 96–97/100

Parker: A final blend of 90% Merlot with 10% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2017 Trotanoy opens with expressive red and black fruit notes including redcurrant jelly, kirsch, Black Forest cake and cassis plus hints of roses, dried Provence herbs, tobacco and underbrush. Medium to full-bodied with generous, expressive fruits supported by plush tannins and just enough freshness, it finishes long. This is quite an opulent, decadent Trotanoy! 96–98/100



Trottevielle

🍷 2017 Château Trottevieille 1er Gr. Cr. Cl. B/Saint-Émilion

Lobenberg: Sehr gelungener Wein, nur stark hinter dem großen 2016er zurück, aber bei gutem Preis empfehlenswert. 92–93/100

Parker: About 20% of the vines were affected by frost this year. A blend of 56% Cabernet Franc, 43% Merlot and 1% Cabernet Sauvignon, the 2017 Trotte Vieille is medium to deep garnet-purple in color and redolent of warm plums, crushed blackberries and blackcurrant cordial with touches of Indian spices, violets and a hint of menthol. The palate is medium-bodied with firm, grainy tannins and great freshness, with an expressive core and long finish. 90–92/100

NM: The 2017 TrotteVieille was impacted by the frost, more the Merlot than the Cabernet Franc according to Frédéric Castéja. It was picked between 21 and 26 September. It has a tightly wound bouquet with black cherries, cedar, juniper and a light seawater aroma. The palate is medium-bodied with grainy tannin, quite structured in the mouth with plenty of tobacco-infused, black peppery dark fruit towards the finish with quite a long peppery aftertaste thanks to the Cabernet Franc. 90–92/100

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

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

Valade

🍷 2017 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 St Christoph vis-à-vis Barde Haut gelegen. Ein perfektes Kalksteinterroir. Nur ca. 5 Hektar groß und 30 Jahre alte Reben im Durchschnitt. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Eine deutlich von der Merlot geprägte Nase, 2017 aber auch ein Touch der in diesem Jahr höheren 10% Cab Franc. Himbeere über Sauerkirsche und viel schwarze Kirsche, Brombeere und etwas Cassis und Johannisbeere, voluminös, etwas Lakritze und Frische anzeigend, insgesamt eher filigran und fein, sehr dichter schwarzer Mund. Im Grunde die Feinheit des 14er und das Volumen von 15 wieder aufgreifend mit ein bisschen mehr wuchtigem Fruchtdruck von unten heraus. Dieser Jahrgang ist der dritte, im neu gebauten Keller vinifizierte Wein. Vielleicht ist auch dieses Plus in Sachen perfekte technische Ausstattung ein

Grund der Verbesserung nach 2014. Der Wein ist vollreif, absolut reif. Das Tannin ist reif und samtig, trotzdem hat der Wein Zug, Rasse und schöne Spannung, er greift im Grunde 2015 wieder auf. 93+/100

Pirmin Bilger: Eine edle Aromatik, welche vom ersten Moment an überzeugt. Da ist alles drin, was es braucht – Raffinesse und Spannung. Viel edelste, reife, schwarze Kirsche, Pflaume, Trüffel und Gewürze. Am Gaumen kommt diese burgundische 17er-Eleganz zum Tragen. Unglaublich raffiniert, fein und tiefgründig. Ein Wein zum Verlieben, so zart und doch kraftvoll – mit viel Geschmack ausgestattet. Er zeigt eine enorme Trinkfreudigkeit, ist enorm saftig und mit einer erhabenen Komplexität ausgestattet. Hier stimmt einfach alles – eine perfekte Balance, gute Struktur, voller Körper mit tänzerischen Qualitäten und eine geniale Länge. Am Schluss kommen zart cremige Schokoladennoten zum Vorschein, gepaart mit nobelsten Kräutern. Zart, salzig mineralische Komponenten und feine Pfefferaromen runden dieses grandiose Erlebnis ab. 19/20

Valandraud

🍷 2017 Château Valandraud 1er Grand Cru Classé 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. 2017 gab es bei Valandraud keine Frostverluste. 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Unheimlich reichhaltige Nase. Schon 2016 war ein totaler Highflyer und 2017 ist von der Aromatik im Duft nicht schlechter. Diese Nase tänzelt so unglaublich fein. Der Mund bestätigt diese reife Pflaumenfrucht. Das ist schon erstaunlich. Schwarze und rote Pflaume in hoher Intensität. Ganz wenig Kirsche dazu. Sauerkirsche, schwarze Kirsche, aber gar nicht fett. Keine fette Lakritze, keine Veilchen, sondern eher ein bisschen Flieder, Orange und Mango. Tänzelnd. Die Region am Ende von Saint-Émilion in Richtung Castillon hat es 2017 ganz überragend getroffen. Ich bin schon gespannt auf den Tertre de la Mouleyre seinen winzigen, mit Nagelscheren bearbeiteten, biodynamischen Nachbarn. Sehr lang im Mund mit schöner Frische. Aber selten habe ich Weine in nur eine Fruchtichtung wie hier Pflaume/Kirsche laufen sehen. Das gefällt mir sehr gut, ist unikathaft. 97–98/100

Wine Enthusiast: Bold tannins and rich fruit combine to give this wine a dense structure, yet with a great sense of freshness. Black currants and a firm tannin backdrop promise excellent aging potential. It's impressively structured and should be held until 2025. 95–97/100

Jeb Dunnock: Unquestionably up with the crème de la crème of the vintage, the 2017 Valandraud boasts a ripe, fabulously sexy bouquet of blackberries, blueberries, black cherries, violets, and loamy earth. About as pleasurable, rounded, and expansive as it gets in the vintage, this full-bodied Saint-Émilion has a stacked mid-palate, sweet tannin, and a great finish. I was able to taste this cuvée on two separate occasions and absolutely loved it both times. 94–97/100

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

Lobenberg: 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 Emilion mit tollem Trinkfluss. Endlich mal gar nicht anstrengend sondern einfach köstlich, delikater und lecker. Fast so gut wie der winzige Nachbar, der Biodynamiker Tertre de la Mouleyre. 98–99+/100



La Vieille Cure

🍷 2017 Château La Vieille Cure/Fronsac

Lobenberg: Von alters her schon immer einer der qualitativ ärgsten Verfolger von Moulin Haut Laroque. Die Nase des 2017ers ist fein, rund, eine feine Üppigkeit anzeigend. Ausgesprochen lecker. Sanfter, runder Pflaumen-/Kirschmund. Tolle Fülle. Durchaus pikant mit rotfruchtigem Nachhall. Rote Himbeere und Schlehe. Auch süße rote Kirsche. Sehr gut gelungen. Wären MHL und Tour du Moulin nicht so gut gelungen wäre das sehr empfehlenswert. So erst später kaufen, dann aber mit Freude. Ein echtes Leckerli. 91–92/100

Suckling: Very pretty wine for the vintage with dark-berry, chocolate character and tightly woven tannins. Lovely center palate. Impressive for the vintage, 89–90/100

Parker: The 2017 La Vieille Cure is deep garnet-purple and intensely scented of cassis, baked plums and mulberries with touches of cedar chest, baking spices and hoisin. Medium-bodied, firm and packed with plums and spicy layers, it finishes long and chewy. 88–90+/100

Vieux Château Certan



🍷 2017 Vieux Château Certan/Pomerol

Lobenberg: Überhaupt keine Frostschäden hier. Sehr frühe Blüte. Ein für Vieux Château Certan ziemlich perfektes Jahr. Höhere Durchschnittstemperatur als sonst. 81% Merlot, 14% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. Der pH-Wert ist 3,75, 14% Alkohol. Die 5% Cabernet Sauvignon sind relativ neu erst dazu gekommen. Eigentlich aus jungen Reben, die aber inzwischen perfekt sind. Diese Cabernet Sauvignon dominiert die Nase des VCC in einer nicht vorstellbaren Art und Weise. In diesem Jahr erinnert VCC auf einmal an Clinet. Ganz ungewöhnlich. Wir haben so unglaublich schöne, reife, rote Frucht – die typische Cabernet-Sauvignon-Eigenschaft, wenn sie ganz reif ist. Rote Johannisbeere, dann kommt auch etwas schwarzer Cassis, etwas Sauerkirsche, aber alles sehr reif. Überhaupt keine Sprödigkeit zeigend. Dann kommt die Himbeere von der Cabernet Franc und alles wird ganz sanft, aber aromatisch intensiv gestützt von der schwarzen Kirsche aus der Merlot. Der Mund ist extrem aromatisch und sehr pikant. Das Spiel zwischen der wunderschönen, langen Säure, dem salzigen mineralischen Nachhall und dem total geschliffenen Tannin mit seidiger, roter Frucht. Dazu diese Schwarzkirsch-/Cassis-Geschichte. Fliedernoten in der Nase stellen sich Stück für Stück ein. Die jahrgangsspezifische Lakritze ist ganz fein und ganz hell. Dieser 2017er ist ein ganz großes Vergnügen, aber auch ein Unikat. Das ist wirklich spannend. Wie dieser Wein eben auch diese Spannung hat und zeigt. Unglaubliche Dynamik. Ungewöhnlicher, aber grandioser VCC und einer der besten Pomerol, weil er eben so anders ist. Es ist einfach das Jahr der Cabernet. Clinet zeigte sich schon so grandios. Und VCC zeigt sich womöglich als bester Pomerol überhaupt. Dies ist einer der wenigen Weine, wo ich die 100 Punkte zumindest mal ziehen muss. Wein of the year. 100/100

Suckling: This is a dense and compact center palate with a solid and pointed intensity. Full body, firm and silky tannins and an energetic finish. Complete. Harmonious. 97–98/100

Parker: Composed of 81% Merlot, 14% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon, the deep garnet-purple colored 2017 Vieux Château Certan gives up gorgeous black raspberries, crushed black currants and warm black berries on the nose with chocolate-covered cherries, violets and star anise suggestions plus black truffles and wood smoke. The palate is medium to full-bodied with wonderful concentration in the mid-palate and firm, very finely pixelated tannins, with seamless freshness and fantastic length. 96–98/100

Falstaff: Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine Gewürznuancen, ein Hauch von Nelken, schwarze Beeren, schwarze Kirschen, frische Orangenzesten. Am Gaumen komplex, straff, würziger Kern, feste, tragende Tannine, angenehme dunkle Mineralität, extraktsüßer Abgang, salzige Nuancen, große Länge, ein zukünftiger Klassiker des Hauses, gehört mit zu den Weinen des Jahrgangs. 96/100

🍷 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 Fruchtekompost. 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



Villemaurine



2017 Château Villemaurine/Saint-Émilion

Lobenberg: Dichte, würzige Pflaumennase. Reife, schwarze Zwetschge, süße Kirsche, ein bisschen Schwarzkirsche. Weich, poliert, sehr aromatisch im Mund, gute Länge bei mittlerem Körper. Toller rotfruchtiger Abgang, salzig, mineralisch, saftig. Sehr angenehmer, schöner, Freude stiftender Saint-Émilion. 92–93+/100

Parker: The current blend of the 2017 Villemaurine is 80% Merlot and 20% Cabernet Franc. Deep garnet-purple in color, it features wonderfully expressive black plums and warm blackberries notes with hints of truffles, damp soil and wood smoke. The palate is medium-bodied with a great core of ripe, rich fruit supported by rounded tannins and just enough freshness, finishing with lingering truffles and savory notes. 91–93+/100

NM: The 2017 Villemaurine, picked from 25 to 29 September, offers fine complexity on the nose with subtle blackberry and oyster shell aromas surfacing with aeration. The palate is medium-bodied with supple tannin, a fine bead of acidity, lightly spiced with a gentle, almost caressing, unassuming finish that bodes well for when this Saint-Émilion is bottled. 90–92/100

La Voute

2017 Château La Voute/Saint-Émilion

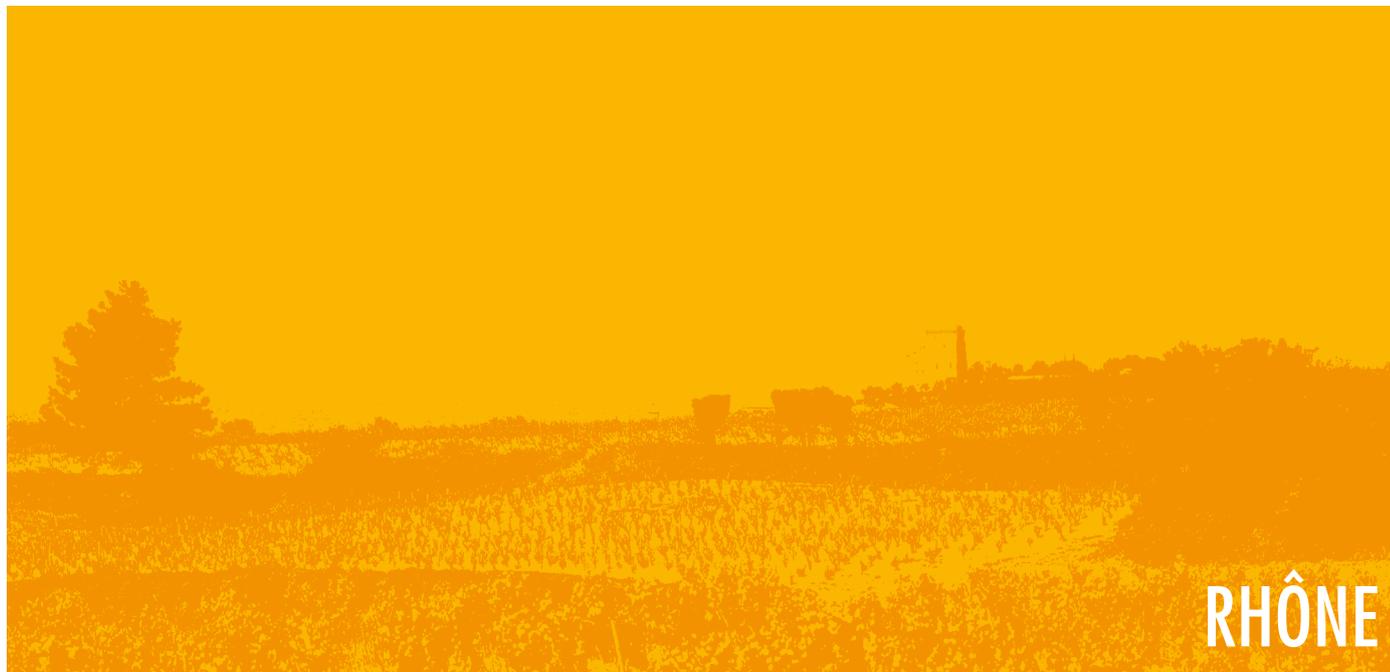
Lobenberg: Ein Weingut, das ganz am Rande der Appellation Saint-Émilion liegt, kurz vor Castillon. In der Nachbarschaft Tertre de la Mouleyre. Kurz danach geht es runter nach Castillon und Clos Louie. Nur 3 Hektar Weinberge, uralte Merlot, 100%. Die Nase ist reine Schwarzkirsche in hoher Intensität, aber total weich, total poliert. Das ist eine Saint-Émilion-Ausprägung wie ein Pomerol, in dieser unglaublichen Finesse wie früher Le Gay und La Violette. Ihm fehlt zum Nachbarn Tertre de la Mouleyre vielleicht der letzte Druck, um zu einem 100-Punkte-Wein zu werden, aber diese unglaublich Feinheit bei gleichzeitig wunderschöner, floraler Merlot-Fülle ist bestechend. Und dazu ist der Wein, trotz seiner mineralischen Länge und seines Salzes Everybody's Darling. Jeder wird ihn sofort mögen. Zum Reinspringen schön. Eine grandiose Neuentdeckung und jede Sünde wert. Zumal die Rückverkostung von 2015 und 2016 ergab, dass der Winzer es schon seit einigen Jahren schafft in dieser totalen Eleganz bei gleichzeitig extrem hohem Genussfaktor zu verweilen. Der Trinkfluss ist wirklich genial. Es ist eine reine Freude diesen Wein im Mund zu haben und ihn dann auch herunterzuschlucken. Jede Flasche wird getrunken werden und zwar von allen Konsumenten. Dafür braucht man nicht unendliche Weinbildung. Und trotzdem hat der Wein große Klasse. Vielleicht sollen große Weine so sein. Auf jeden Fall bin ich sehr froh ihn entdeckt zu haben und trotz des angeblich schwierigen Jahrganges 2017, der aber in Wirklichkeit üppig schön ist, werde ich da einsteigen. 95–96+/100

Pirmin Bilger: Auf nur 1,42 Hektar wird dieser 100% Merlot mit 45-jährigen Reben auf einem Kalkstein Plateau bewirtschaftet. Wegen dem Frost hat das Weingut dieses Jahr 70% Ernteeinbuße. Wunderschöne Kirschnoten mit etwas Johannisbeere unterlegt, dahinter eine leichte Minznote, welche die schöne Frische zum Ausdruck bringt. Es zeigen sich auch ganz zarte florale Noten nach Lavendel. Am Gaumen ein wunderschöner Wein mit einer noblen Eleganz und guter Kraft ausgestattet. Sehr gut strukturiert und mit einer guten Säure unterlegt. Der Wein hat eine unglaubliche Spannung und kommt supersaftig daher, was eine große Trinkfreudigkeit garantiert. Alles ist mit einer superben Feinheit ausgestattet und bereitet ein sinnliches Trinkvergnügen. Die Mengen werden leider sehr klein sein, d.h. jeder hat Glück wenn er ein paar Flaschen bekommt. 19+/20

Parker: Medium to deep garnet-purple colored, the 2017 La Voute delivers notes of char grill, tar and black soil over a core of blackberries and red and black plums. The palate is medium to full-bodied with firm, ripe tannins and a compelling racy line lifting the intense red and black fruits, leading to a long finish. 92–94/100

Weinwisser: Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Konzentriertes blau-beeriges Bouquet mit Heidelbeeren und Schattenmorellensaft, dahinter Lakritze und Veilchen. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, engem Tanningerüst und feinem mehligem Extrakt. Im langen Finale mit Cassis und dunklem Edelholz, endet mit zarter Adstringenz. Deutlich besser vinifiziert als letztes Jahr, kann sogar noch zulegen. 17.5/20





Rhônétour Mai 2018 – Probe Jahrgang 2017

Die Rhône 2017 wurde im Vorfeld hochgepusht, dementsprechend groß war die Neugier. Nun muss sie sich dem Realitätscheck stellen. Und siehe, es scheint hier nicht anders gewesen zu sein als im Rest von Europa. Die akribisch im Weinberg arbeitenden Winzer brachten geniale Ergebnisse...

Start am Samstag, dem 12. Mai



Zwischenstop Beaune im Burgund



Karte studieren im Jardin des Ramparts

Samstag, 12. Mai. Fahrt von Bremen nach Beaune im Burgund. 1100 km. Meine Lieblingsstadt in Frankreich. Schlafen im simplen Hotel Ibis Style, preiswert und simpel, aber eine geniale Lage in der Innenstadt... Lieber hier sparen und ein abendliches Investment in grandiose Burgunder im wunderschönen Restaurant Le Jardin des Ramparts. Danach die noch bessere und preislich faire Wein- und Champagnerkarte in der Weinbar Bout de Monde. Alles in Laufentfernung. Eine der besten Weinkarten des Burgunds überhaupt.

Sonntag, 13. Mai



Bistro La Fenière

Nächster Tag Fahrt bis Lourmarin in der Provence. Da haben Michel und Bastien Tardieu tief unter der Erde ihr Keller-Reich, voll mit Fässern edelster junger 2017er und noch nicht abgefüllter 2016er. Auf Einladung der zwei Winzer schlafe ich im Relais La Fenière. Die Besitzerin Reine Sammut gilt dazu noch als beste weibliche Köchin Frankreichs, ihr Mann Guy ist ein genialer Gastgeber und begnadeter Hobbymusiker. Diese jährliche Einladung mit gereiften Weinen der Tardieus während des sonntagabendlichen Dinners vor der montäglichen Probe des neuen Jahrgangs liebe ich!



Michel und Bastien Tardieu

Montag, 14. Mai

Tardieu

Die Tardieus sind wohl die besten Negociant Eleveur Frankreichs, auch als Winzer anerkannt von allen weltweiten Topjournalisten. Sie arbeiten eng und partnerschaftlich nur mit den besten, überwiegend biologisch arbeitenden Winzern der Rhône. Sie beraten im Weinberg bzgl. der von ihnen gewünschten Weinbergsarbeit und des Ertrags, und sie können sich heute die Parzellen und Terroirs aussuchen, aus denen sie ihren Wein bekommen. Sie bestimmen auch über die Vergärung und liefern die Fässer, die sie dann zum weiteren Ausbau nach Lourmarin in ihren Keller holen. Diese Art des Weinmachens auf fremden Top-Terroir, quasi als Untermieter, ist auf den berühmten Weinranches Kaliforniens seit vielen Jahrzehnten Standard. Viele berühmte Namen arbeiten so wie die Tardieus auf einigen ihrer Terroirs, speziell in Châteauneuf. 1998 war mein erster Jahrgang als deutscher Exklusivimporteur von Michel Tardieu, damals lagen seine Fässer noch im Keller unterhalb des Lourmarin-Châteaus. Nun wird der reife, und schon im Voraus hochgepuschte Jahrgang 2017 mein zwanzigstes Jahr. Und dem Jahrgang weht, genau wie meinem ersten Jahr mit Michel, 1998, ein euphorischer Qualitätsruf an der Rhône voraus.



Die Probe beginnt um 9 Uhr. Michel sagt, 2017 an der südlichen Rhône kommt 2016 in Eleganz und Frische ziemlich nah, wenn ein Jahrgangvergleich stattfindet, dann eben genau dieser. Dennoch bleibe 2016 etwas eleganter, feiner, finessereicher und erhabener, aber eben nur minimal besser und sehr ähnlich im Charakter. Lediglich bei den Weißweinen sei durch die größere Frische ein kleiner Sprung nach oben feststellbar. Das ist doch mal eine hervorragende Ausgangslage für unsere jetzt startende Verkostung.

Der große Qualitätssprung aber sei die nördliche Rhône. In seinen 30 Jahren als Winzer habe er einen so perfekten Jahrgang noch nicht im Fass gehabt. Volle Reife mit niedrigem Alkohol und hohen Extraktwerten und satter Mineralität, das Ganze noch frischer als 2016. Aber winzige Erträge durch verrieselte Blüte und Trockenheit im Sommer, Frische bewahrende kalte Nächte im August und September.



Dieser Jahrgang 2017 zieht sich per Großwetterlage stilistisch eben durch ganz Europa. Frühe Blüte, höhere Durchschnittstemperatur mit hoher Reife, geniale Frische durch kalte Nächte, geringe Mengen durch Frost und Verrieselung

und Trockenheit, große Frische durch Kühle im Spätsommer. Pikanz in voller Reife. Bordeaux, Deutschland, nun Rhône. Das gleiche Phänomen. Aber eben auch Heterogenität. Viele Winzer mit „best ever“, aber nahe bei dann auch viel Durchschnittsweine. Nur die akribisch im Weinberg arbeitenden Winzer, von Laubarbeit bis Vor- und Auslesen, brachten geniale Ergebnisse, die es dann aber in sich haben.

Dann geht's los, mehr als 20 Weine ausführlichst verkosten und besprechen. Und Michel hatte Recht. Der Süden ist genial pikant. Côtes du Rhône Cuvée Special aus 100% Grenache unentrappt ist ein burgundisches Wunderwerk. Guy Louis der üppige Gegenspieler. Der best ever Gigondas ist atemberaubend, Vacqueyras und Rasteau sind irre komplex, Veilchen, Lakritze, fett und üppig und mit genialer Kumquat und Sanddorn als frische, witzig komplexe Unterlage. Châteauneufs mit famoser Eleganz dazu. Alle Weine des Südens sind so gut wie 2016, nur anders, pikanter, weniger erhaben, dafür komplexer und individueller und intensiver bei rassisser Frische.

Der Norden schlägt weiß und rot alles, was ich je an der Rhône probiert habe. Satte rote Frucht, feminine Eleganz, große Frische, Extrakt und Mineralität bis zum Abwinken. Superfeines Tannin in Massen! 100 Punkte für Hermitage in weiß und rot, best ever Condrieu, Cornas VV, Côte Rôtie VV... geniale Verfolger mit St. Joseph VV und Crozes Hermitage VV. Und gab es je so große Weißweine an der Rhône? Saint Perey ist nicht weit hinter Hermitage...



Unglaublich aber wahr: Die Rhône scheint das dritte Steigerungsjahr in Folge zu haben. Klar ist aber auch, dass es ohne die geringsten Erträge aus Verrieselung und Trockenheit, und besonders ohne die kalten Nächte des Spätsommers, eine fette, marmeladige Katastrophe geworden wäre. Nochmal Glück gehabt, und so wurde aus dem fetten, heißen Biest die strahlende Schönheit.

Cambie, Nicolas Boiron

Dann die Fahrt nach Châteauneuf-du-Pape. Treffen mit Philippe Cambie. DER önologische Berater einer Vielzahl der besten Erzeuger. Tardieu, Bosquet des Papes, Clos St. Jean u.v.m. Sein winziges Weingut ist Château Calendal, 4 Hektar alte Grenache und Mourvèdre auf Kiesel und Sand auf dem Plan de Dieu. Für unter 20 Euro glasklare Châteauneuf-Qualität. Und 17 ist fruchtstärker als der superstylische 2016.



mit Philippe Cambie – Château Calendal

Bosquet des Papes, wo wir uns auch mit dem Besitzer Nicolas Boiron trafen, ist in 2016 und 2017 gleichwertig, stylish und voller Finesse gegen pikante Fruchtbomben aus 2017.



Mit Nicolas Boiron von Bosquet des Papes

Domaine du Pégau

Finale auf Domaine du Pégau. Ultrastylisher Geradeauslauf in Mourvèdre, glasklar ohne jede Volatilität, zeigt sich der rote Châteauneuf Réserve 2016. Viel feiner und saftig eleganter als der Kraftbolzen und Dampfhammer aus 100 jährigen Reben, die Cuvée da Capo. Paul Féraud und seine Tochter Laurence sind schon sicher unter den Allerbesten. Geniale Weißweine gibt es aber erst, als sie diesen Part an den österreichischen Kellermeister Andreas Lenzenwöger übertragen haben. Seine nur aus 1500 Flasche bestehende Cuvée A Tempo besteht nur aus Ablaufwein uralter Grenache und Bourboulenc, minimal Roussanne. 90% in der Betonamphore, der Rest Barrique. 97–98 Punkte sicher, später vielleicht mehr. Der Weg führt Andreas in seinem feinen nordischen Stil weg vom breiten Châteauneuf. Österreich, Burgund, Rheinhessen stehen Pate. Eine neue Super Biodyn-Cuvée von Wittmann dachte ich. 100 Punkte sind klar in Sicht. Chapeau!



Domaine Pégau mit Paul Féraud (m.) und Winemaker Andreas Lenzenwöger und Didier Louvet

Dienstag, 15. Mai

Gourt de Mautens

Morgens um 9 Uhr bei Gourt de Mautens von Jérôme Bressy in Rasteau. Wenn ich qualitativ nur einen Rotwein und einen Weißwein und einen einzigen Winzer an der Rhône behalten dürfte, müsste ich mich nur zwischen Clos des Papes und Gourt de Mautens entscheiden. Der Biodynamiker Jérôme Bressy, bester Freund von Jean Paul Daumen auf dem Châteauneuf Biodyn-Weingut Vieille Julienne, macht hier in einer unendlichen, händischen Detailarbeit auf seinem winzigen Weingut mit die besten Weine der Welt. Beide, weiß und rot, sind fast unerreichbar in ihrer Art. Unendlich fein, mineralisch frisch und multikomplex und hintersinnig. Abgehoben schicker und mineralisch frischer Finesse-Stoff! Ich probiere 2016 weiß und rot, diese



Marie und Jérôme Bressy von Gourt de Mautens

Weine kommen erst 2019 auf den Markt. Man kann seine Feinheit und Hintergründigkeit kaum beschreiben, bessere Weine von der Südrhône gibt es für mich nicht! Unendliche Ruhe ausstrahlend wie 20 Jahre gereifte Weine aus Musigny! 50 Euro pro Flasche klingt nach viel Geld, bitte probieren, in dem Preisbereich gibt es nichts Gleichwertiges!

Saint Cosme

Dann Louis Barruol von Château Saint Cosme in Gigondas. Seit Jahren nun der Konkurrenz enteilt, in Gigondas können nur noch die Herren Perrin von Beaucastel/Clos des Tourelles und Tardieu mit immensem Aufwand folgen. Alle setzen wie er auf die Hochlagen in Gigondas. Finesse, Frische, saftige Frucht, Terroir und Mineralität ist das Geheimnis. 2016 war DAS Jahr an der Südrhône, ich bin gespannt auf das mit Vorschusslorbeeren überhäufte 2017.



Louis Barruol – Château Saint Cosme

Es geht aber los mit seinen best ever von der Nordrhône. Zwischen 97 und 100 liegen sein Crozes Hermitage, Saint Joseph und der geniale 100 Punkte Côte Rôtie. Sehr strukturiert, mineralisch und unendlich frisch in satter Frucht. Was für ein Jahr an der Nordrhône! Aber 100 für den 17er La Poste vor



98 Hominis Fides und 97 La Claux zeigen, dass 17 auch in Gigondas extrem gut ist. Auch der Gigondas Classique, der mit 95–96 neue Maßstäbe setzt und sämtlich alten Reben des Valbelle enthält, ist ein Meilenstein. Erst Jérôme Bressy, jetzt Louis Barruol, gleich Jean Paul Daumen und final Vincent Avril. Dieser Dienstag ist DER Tag an der Rhône mit den allerbesten Winzern in einem der größten Jahre meiner hiesigen Verkostungshistorie.

Clos des Papes



Vincent Avril von Clos des Papes

Clos des Papes zum Abend. 2017 war in der Blüte verrieselt, dann Hagel im Juni und kein Regen danach bis November. Ultrakleiner Ertrag unter 15 hl/Hektar. Es gibt wenig, aber sehr guten Wein. Mit 45% Mourvèdre, erstmalig. Geniale Frucht, stilistisch eher am 2015er als am ewig brauchenden und haltenden 2016. Qualitativ dazwischen. Wegen des hohen Mourvèdre-Anteils, der gern immer über 40% sein darf (Nachpflanzungen erfolgen hier immer als Mourvèdre), ist 2017 genial fruchtig und frisch, Holunder trifft Himbeere und reife Zwetschge. Lang und mineralisch. 97–100/100. Groß und ein Unikat hier. Perfekt zu trinken sind die nächsten 15 Jahre aber nur die offenen 2014 und 2013. Wunderbare Weine im Stil von Château Rayas. 2011 fängt bald an, 2010 und 2016 brauchen 20 Jahre im Keller. Weiß ist es durchaus ähnlich

langlebig... alles jünger als 2005 ist viel zu jung jetzt. Wir probierten rot und weiß zurück bis 2004. 2004 und 2005 weiß werden langsam gut, auch 2005 rot und älter ist im Werden... Abends im Table du Sorgues bringt Vincent trinkreife Weiße aus den goern mit und 2000er rot. Was für ein Tag!

Mittwoch, 16. Mai

Clos du Caillou

Mittwochmorgen um 8 Uhr der Biodynamiker Clos du Caillou. Winzig, bestes Terroir. 2017 Fassproben und ohne final Blend. Also nur erste Eindrücke. Geniale frische und intensive Frucht, der CdR Nature ohne Schwefel ist ein Traum. Insgesamt deutlich weniger Tannin als 2016. Seidig in 2017. Die winzigen Erträge in Châteauneuf, dank verrieselter Grenache-Blüte und dank des zu trockenen Sommers, hat die Qualität gepusht. Kein ganz großes Jahr wie das best ever 2016, aber ein tolles Jahr. Ganz viel Frucht. Zugänglich. Frisch. Viel näher an 2015 als an 2016, vielleicht sogar offener und reifer als 2015, aber mit mehr Frucht. Süffig und saftig, aber eben nur gut die halbe Menge.



Bruno Gaspard und Marilou Vacheron von Clos du Caillou



Janasse

Janasse bestätigt danach mit Fassproben vor dem final Blend diesen Eindruck von Caillou. Mehr Mourvèdre auch hier. Die 2017er werden toll und fruchtig. Reifes und seidiges Tannin, kleine Mengen. Alles passt gut zusammen. Irgendwie erinnert mich 2017 an ein fruchtstärkeres und etwas reiferes 2005 mit seidigerem Tannin, unglaublich schön und sooo gut, aber nur knapp die halbe Menge.



Isabelle Sabon von Domaine Janasse

Beaucastel

Finales Vormittags-Tasting bei Beaucastel. Wie schon bei Tardieu und Saint Cosme zeigen auch die beiden Gigondas von Clos des Tourelles und L'Argnee, dass nichts so gut ist wie Hochlagen. Das ist DER cool-climate-Ersatz. In Verbindung mit über 100 Jahre alten wurzelechten Reben und biologischer Weinbergsarbeit entstehen dann auch in warmen Jahren wie 2017 ganz frische Fruchtriesen. Natürlich wurde 2017 unfreiwillig qualitativ massiv befördert durch extremst geringe Erträge. Verrieselte Blüte, Hagel, lange Trockenheit. Wer weiß, ob Gigondas so eindeutig der 2017er Superstar der CdR Village Appellationen gewesen wäre, wenn es in der Wärme große Mengen und vielleicht auch etwas Fäulnis gegeben hätte? So bedauern wir zwar die Winzer ob ihrer halbierten Mengen, wir feiern dafür das dritte Jahr in Folge große Weine. 2017 ist reif und fein mit seidigsten Tanninen und viel frischer Frucht. Nicht so groß und tannic wie 2016, eher wie das tolle und fruchtstarke Jahr 2015, aber wohl noch etwas offener und fruchtiger, saftiger, womöglich sogar eher zugänglich als 2015. Noch viel größer sind die Unterschiede zu 2016 bei Châteauneuf-du-Pape. Wegen der Verrieselung und Trockenheit gab es massive Ausfälle bei der Grenache. Coudoulet und Château Beaucastel selbst haben noch weitaus höhere Mourvèdre-Anteile als sonst. Bei Clos des Papes gefiel mir das extrem gut. Auch hier bei Perrin satte Holundernote und reife Pflaumen mit Amarenakirsche und fast süßlich üppiger Sauerkirsche, Lakritz, final etwas reife Himbeere in Salz. Ein charmanter und reifer Charakter. Wie 1989? Oder 2009? Auf jeden Fall ein Unikat. Bitte 2016 Beaucastel für 15 Jahre weg sperren so wie 2016 Clos des Papes für 20. Also wird erst 2017 so ab 2025 und kurz vor 2015 genussfertig sein.

Familie Perrin



Perrin Beaucastel mit Domaine du Clos des Tourelles

Ferraton

Fahrt nach Tain l'Hermitage zu Ferraton. DER Biodynamiker und das Schwesterunternehmen von Chapoutier. Die Erste Reihe an der Rhône. Einzige Parzellen, Lieu Dits (Einzellagen) in Biodynamie mit jeweils nur 750 bis maximal 2000 Flaschen. Reiner Syrah aus überwiegend alten Reben. Schiefer und Argilo Calcaire und Granit in Crozes, Granit in St. Joseph und Cornas, Argilo Calcaire am Hermitage. Und das alles im fetten Fruchtjahr der Nordrhône. Niedrige Säure, feinste samtig seidige aber reichliche Tannine, viel steinige Mineralität. Eine Balance durch Extrakt und Mineralität und Frucht und Gerbstoff. Frische ohne hohe Säure. Das ist die beste Syrah der Nordrhône. Ein großes Jahr, dass intensiv ist, aber das nicht anstrengt, sondern mit viel Frucht und Trinkfluss Freude machen wird.



Patrick Rigoulet – Ferraton

Und dann Donnerstagmorgen 1200 km zurück nach Bremen. Sonntags gehts weiter ins Piemont. Barolo 2015.

Verkostungsnotizen Rhône

Michel Tardieu



2017 an der Rhône war von der europäischen Großwetterlage genauso gekennzeichnet wie Deutschland und Bordeaux. Das heißt, wir haben im Grundsatz eine höhere Durchschnittstemperatur und Trockenheit über die ganze Zeit. Gleichzeitig hatten wir im August und September diese kühlen Nächte. Es gab eine verieselte Blüte, d.h. extrem geringe Erträge an der Rhône. Hinzu kam große Trockenheit im Hochsommer. Insgesamt also Erträge, die mindestens 30% unter Normal liegen. Auch das ist fast überall in Europa so. Die südliche Rhône um Châteauneuf, Gigondas und Rasteau ähnelt tendenziell aber in der Feinheit auch dem Jahrgang 2016. Erstaunlich elegante und frische Weine. Nicht ganz so erhaben wie das long-live-best-ever-2016, leicht dahinter zurück bleibend. Dafür ist 2017 hier vielleicht noch eleganter. Durch die kühlen Nächte im August und September gibt es hier eine burgundische Verspieltheit. Eine Feinheit, die eben in einzelnen Fällen noch über 2016 hinausgeht. Dafür fehlt vielleicht der letzte Kick in der erhabenen Größe. Dennoch ein herausragendes Jahr an der südlichen Rhône. Bei den Weißweinen haben wir allerdings 2017 sicher einen kleinen Qualitätssprung nach oben, durch die große Frische bei gleichzeitig vollreifer Frucht. Die Frische im August und September bewirkte hier diesen grandiosen Erfolg. In der Nordrhône haben wir bei totaler Vollreife und moderater Frische eher einen extrem hohen Extraktwert und hohe Mineralität als balancierendes Element. Michel und Bastien Tardieu sagen unisono, dass sie so einen großen Jahrgang in dieser Pikanz zwischen Vollreife, niedrigem Alkohol, und gleichzeitig guter Frische und sattem Extrakt und Mineralität an der Nordrhône noch nicht so erlebt haben. Michel sagt sogar, 2017 sei im Norden der beste Jahrgang seiner dreißigjährigen Geschichte. Trotz der Frische gibt es enorm konzentrierte Weine und extrem ausdrucksstarke Mineralmonster. Eine sehr lange Ausbauzeit wird die natürlich Opulenz dieses Jahres ausgleichen. Es wird ein enorm großes Jahr für eine lange Lagerzeit werden. 2017 verspricht im Süden frische und dabei reife Unikate und im Norden richtig Großes.

2017 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 Côte-du-Rhône schon ein Wein mit richtig Anspruch, da mag sich der Kunde im offenen Ausschank in der Gastronomie fast schon ein bisschen wundern, was er da im Glas vorfindet. Aber im Preis-Leistungs-Verhältnis ist das einfach eine Sensation. Genau wie der rote Becs Fins von keinem anderen meiner Erzeuger im Preis-Qualitäts-Verhältnis erreicht wird. Der Wein kann problemlos drei bis vier Jahre altern und ist im zweiten und dritten Jahr sicherlich noch interessanter als direkt im Angang mit der so deutlichen Dominanz der Viognier. Große Klasse! 91–92+/100

2017 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône Blanc Guy Louis/Rhône

Lobenberg: Der Wein ist biozertifiziert und gelabelt. Er kommt zu einem Drittel aus der Nordrhône und zwei Drittel aus der Südrhône. Die Reben von Grenache und Marsanne sind 60–70 Jahre alt, die Viognier ist 40 Jahre alt. 20% Roussanne sind ebenfalls mit im Spiel. Der Wein wird im Holz vergoren. Als Ganztraube abgepresst und komplett spontan vergoren im neuen Holz. Fermentation und Ausbau entsprechend komplett im neuen Barrique, aber nach 8 Monaten geht es ins gebrauchte Holz. Es findet keine Bâtonnage statt. Der Wein verbleibt bis zu Abfüllung, auch nach dem Umpumpen, auf der Vollhefe. Alle Weine wachsen in Hochlagen. Es ist selten, dass an der Rhône ein Jahrgang grandios für Rot- und für Weißweine ist. 2017 ist das der Fall. Das haben wir aber in Bordeaux bereits festgestellt, auch in Deutschland. Und diese unglaubliche Frische und Pikanz, durch die winzigen Erträge und die kalten Nächte des August, hat hier bei den Weißen alles gerettet. Gleichzeitig haben die im Schnitt 2–3 Grad höhere Tagestemperaturen zu dieser warmen, gelben, weißen, europäischen Frucht geführt. Keinerlei Exotik, super cleane Weine mit reicher, üppiger Frucht. Dominiert vom weißen Weinbergspfirsich. Das Ganze mit dieser wahnsinnigen Verspieltheit und Frische und einer Süße, die nur aus dem Extrakt kommt. Bei großen Erzeugern, und das war in Deutschland sowie in Bordeaux aber auch an der Rhône der Fall, gibt das eben ganz großes Kino. Dieser Guy Louis zeigt in der Nase auch diese volle Reife. Die Grenache, Marsanne und Viognier dominieren klar über die 20% Roussanne. 2017 noch mehr als je zuvor. Das gibt einen feinen, verspielten Angang. Was dem Wein auch seine unglaubliche Frische rettet sind 40% Marsanne, die aus Crozes Hermitage stammen. Reiner Crozes Hermitage, deklassiert und in diese Cuvée eingeflossen. Das neue Holz ist überhaupt nicht spürbar. Wer diesem Wein länger schon folgt, wird im Angang also von dieser unglaublichen Fruchtfinesse verblüfft sein. Normal zeigt Guy Louis deutlich mehr Holz und deutlich mehr Roussanne. Aber die Frische von 2017 macht den Wein zu einem kleinen Corton Charlemagne, gemischt mit feinem Weißburgunder, und dazu auch einen Hauch reifen Rieslings. Total verspielt, lang und in sich verwoben. Der Wein ist viel ausgewogener als ich ihn in Erinnerung habe. Macht große Freude. Leichte Salzspur am Ende. Der Wein ist auf der einen Seite viel einfacher als 2016, weil er so sehr in seiner Fruchtigkeit schwelgt. Und auf der anderen Seite viel komplexer, weil die feinen, mineralischen, extraktsüßen Elemente, und diese Kumquatsäure einfach erst im zweiten Anlauf kommen. Auch das Holz wird sich erst nach ein, zwei Jahren in der Flasche deutlicher präsentieren. Unglaublich schöner Wein und zugleich ein unglaublich einfacher Wein, der problemlos 10, auch 15 Jahre halten wird. 94–95/100

2017 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. Ganztraube, sofort abgepresst und im neuen Holz vergoren. 12 Monate Verbleib im neuen Barrique, danach Überführung ins gebrauchte Holz. 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 un-

terschätze 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.

Diesem Saint Péray muss man ein bisschen Zeit geben. Wir kennen das von den großen Saint Péray von Voge. Aber ich kann es noch einmal belegen, weil wir gestern zusammen mit den Tardieus einen gereifteren Saint Péray aus deren Weinkeller probierten. Die Weine werden riesengroß und sie sind nach den ersten zehn Jahren durchaus gleichwertig mit einem weißen Hermitage. Ganz jung vom Fass probiert ist man noch ein bisschen versucht von der Roussanne und von dieser fast roten Frucht ein bisschen auf einen simplen Wein zu schließen. Nach ein, zwei oder wie sich gestern zeigte fünf bis zehn Jahren, läuft dieser Saint Péray zu einer famosen weißfruchtigen Klasse auf. Er entwickelt sich zu einem weißen Hermitage, einem Corton Charlemagne in dieser ungläublichen Finesse. Was aber jetzt schon klar ist, bei dem 2017er ist die Säure und die orange Frucht so famos. Geben dem Wein neben der weißen und gelben Frucht einen enormen Kick. Das Holz ist nicht zu spüren, obwohl es neu ist. Der Mund ist auf der einen Seite total dicht, aber in 2017 wieder von der orangenen Frucht gekennzeichnet. Kumquat und Orange. Dazu süße, reife Quitte in unheimlicher Fülle. Der Wein ist reich und dicht. Dann kommt weißer Pfirsich, weiße Blüten kommen dazu. Auch Jasmin. Total durchgegoren, aber vom Extrakt süß rüberkommend mit einer schönen Länge und einer großen Harmonie. Dieser Saint Péray 2017 braucht sicherlich drei oder vier Jahre. Aber der Wein hat Größe, und so ist Saint Péray nach wie vor eine meiner weißen Lieblingsappellationen an der Rhône. Es kostet so ungläublich viel weniger Geld als ein Hermitage, aber deckt nach einigen Jahren durchaus die gleiche Klasse ab. 96–97/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape blanc Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: Der Wein wird nur aus alten Reben gewonnen. Die Reben stehen auf La Crau und anderen sandigen, feinen Böden in der Nähe von Mont Redon und Font de Michelle. Das sind zwei sehr gute Nachbarweingüter. Die Grenache ist 60 Jahre alt, die Roussanne 40 Jahre. Ganztraube, Abpressung und im Holz vergoren. Dann im neuen Barrique ausgebaut für 10 Monate, danach Überführung in größeres Holz. Natürlich spontan vergoren wie alles hier. Erstmals im Jahr 2017 hat Tardieu den Roussane Anteil deutlich gesenkt. Wir sind also deutlich mehr bei Grenache Blanc, Clairette und Boubourlenk, weg von der Süße und generell bei älteren Reben mit mehr Extrakt und Frische. Das hilft dem Wein ungläublich, so geht er jetzt mehr zur Frische. So ist er jetzt die Turbo Version des Côtes du Rhône Guy Louis. Trotzdem bleibt die Süße, Dichte und Spannung von der Roussane da. Und trotzdem hat er diese wunderbare Frische und die an Kumquat und Orangenzesten erinnernde Säurestruktur. Auch ein bisschen weiße und rote Johannisbeere dabei. Zitronengras. Das Ganze mit hoher Intensität. Der Oszillograph schlägt weit aus. Der Wein hat auf der einen Seite eine ungläubliche Wucht und eine sensationelle Extrakt Süße, auf der anderen Seite diese frische Feinheit, wie sie selten in einem weißen Châteauneuf du Pape zu finden ist. Ein völlig anderer Wein als z. B. der weiße Clos du Pape, der ja von Anfang an zur Feinheit geht. Sondern hier sind wir eher in einer kraftvollen Version des weißen Châteauneufs, der aber durch die geniale Frische in eine andere Dimension gehoben wird. Das ist für einen eher noch preiswerteren Châteauneuf-du-Pape Blanc einfach ein ungläublicher Angang. In diesem Preisbereich ganz schwer zu schlagen. Will man Power, Druck und Intensität und gleichzeitig die Frische von 2017 ist man hier top aufgestellt. Bewertung fast gleich wie 2016, obwohl ich persönlich den 2017er ob seiner höhere Pikanz favorisiere. 96–97+/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Nordrhône · Condrieu/Rhône

Lobenberg: Condrieu aus 100% Viognier, 45 Jahre alte Reben. Ganztraubenabpressung, 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 cremigen, öligen Rebsorte und einer Cool-Climate-Lage. 2017 kommt Condrieu natürlich total entgegen, weil 2017 diese ungläubliche Frische aus den kühlen Nächten und dem geringen Ertrag mitbringt, und gleichzeitig diese hohe Reife der höheren Durchschnittstemperatur. Und der Wein hat genau dies. Er hat fast eine Über-Üppigkeit an reifer, gelber Melone mit einem total süßen Apfel. An einer von Kumquat und Orangen unterlegten weißen, reifen Birne, Aprikose, Pfirsich dazu. Alles wunderbar reif. Getragen und vor allem harmonisch. Total intensiv, so das es fast weh tut. So viel kommt rüber. Dann denke ich: Hoffentlich hält dieser Mund die Komplexität. Und ich bin geflasht. Der Mund steigert das sogar nochmals, denn er hat nicht nur diese irrwitzig hohe Aromatik und die famose Komplexität, er zeigt dazu vom Beginn an auf der Zunge eine salzige Mineralität und eine grandiose Frische. Aber keine Frische aus Zitronensäure, keine spitze Frische, sondern eine reife Frische. Eine Frische wie ein ganz reifer, zehn Jahre alter Riesling. Frische aus Orange und Kumquat. Wie man diese Frische aus diesen Früchten gewinnt ist mir unklar, aber das passiert in der Tat im Mund. Die Balance ist ein wirklich himmlisches Vergnügen. So raffiniert, so komplex, und wie ich schon sagte, von allem fast zu viel. Ein Wein der seinem Vorgänger 2016 sogar ein bisschen die Show stehlen kann. Man muss sich dennoch entscheiden ob man einen Wein will, der in dieser irren Frucht Komplexität eine so hohe Dominanz ausstrahlt. Es lässt wenige Raum für anderes. Trotzdem ist der Wein extrem fein. Wir haben es hier nicht mit einem Kraftmaier, nicht mit einem fetten Wein zu tun, sondern mit einem Viel-Wein. 99–100/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Nordrhône · Hermitage Blanc/Rhône

Lobenberg: Majorität Marsanne mit ein klein bisschen Roussanne. Ganztraubenabpressung und dann spontan vergoren im neuen Barrique. 24monatiger 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.

Die Marsanne dominiert den Wein ganz klar. Auch die Marsanne des Jahres 2017 ist mit ihrer wahnsinnig frischen Säure aus den kühlen Nächten des Spätsommers so intensiv, das wir hier fast nur weiße und gelbe Frucht haben. Keinerlei Holz spürbar. Hermitage ist sonst häufig von 100% neuem Holz deutlicher geküsst. In 2017 aus den winzigen Erträge und der Kühle der Nächte ist das nicht der Fall. Auch die Roussanne wird von der frischen Marsanne komplett überdeckt. Aber das Ganze in einer so hohen Intensität. Weißer Pfirsich und weiße Blüten liegen über allem und sind so intensiv. Dazu Sahne, weiße Schokolade. Alles springt einem in die Nase. Rein vom Geruch geht eine Intensität aus, die überwältigend ist. Im Mund wird es dann noch komplexer. Wir bekommen zu dieser hohen Komplexität eben eine wahnsinnige Frische dazu. Wir bekommen hier orangene Elemente. Auch hier wieder diese Kumquat. Diese Jahrgangsspezifische Säure dieser orangenen Variante. Dazu kommt ein bisschen Zitronengras, sehr viel süßer Assam-Tee und hinten raus süßer, weißer Pfirsich, weiße Birne. Ganz viel Druck schiebt von unten mit Salz und einer an Sanddorn erinnernde Säure-/Süße-/Pikanzstruktur. Alles verbleibt mit mehrminütigem Nachhall. Dieser Wein braucht sicherlich zehn Jahre Zeit. In den ersten zehn Jahren ist es einfach von allem zuviel. Das hatten wir schon im Condrieu, bloß im Hermitage Blanc haben wir das Ganze mit einer noch höheren Intensität. 100/100

🍷 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. 24 monatiger Verbleib im neuen Holz auf der Vollhefe ohne Bâtonnage. Natürlich ungeschönt und unfiltriert gefüllt. Die Reben sind ca. 50 Jahre alt. Der Ausbau findet jeweils zur Hälfte im Barrique und Stockinger 1500 Liter Fuder. Und was wird im Saint Péray und auch erfreulicherweise im Condrieu hatten,

ist diese Frische der Nase. Diese lange Vegetationsperiode mit diesen kalten Nächten machen auch diesen, komplett im neuen Holz ausgebauten Hermitage Blanc zu einem feinen, cremigen Pfälzer Riesling. Wow, was hat die Nordrhône dieses Jahr profitiert von diesen klimatischen Bedingungen. Litschi, Birne, Weinbergpfirsich, Apfel und ganz viel Gestein. Granit, aber so delikat, so köstlich schon in der Nase. Viel weiße Frucht und Blumigkeit im Mund. Erstaunlicherweise Flieder mit weißem Pfirsich und weißer Birne sowie ganz viel salzigem Granitgesteinsmehl. Fast an Kreide erinnernd. Kalkstein in einer solchen Intensität. So etwas Raffiniertes. Wieder die Assoziation an Pfälzer Riesling. Und wenn wir im Condrieu bei Christmanns Idig waren, haben wir hier in diesem Hermitage Blanc etwas mehr Gripp und etwas mehr Power. Wir sind eher irgendwo im Pechstein auf Basaltböden beheimatet. So lang, so delikat, so anhaltend. Im Mund allen Platz einnehmend. Die Augen werden schmal ob dieser grandiosen Frische, die aber nie etwas Spitzes hat. Alles ist fein, alles ist schwebend und trotzdem so intensiv. Jetzt kommen auch Renekloden, wieder Apfel und Birne. Wir verabschieden uns jetzt endgültig vom Riesling und kriegen einen Hauch Viognier dazu. Und ganz viel Druck. Auch ein bisschen im weißen Bordeaux zuhause. So wie ein La Mission Haut Brion kommt mir in den Sinn. Gott, ist das ein grandioser Weißwein. Für die Ewigkeit, und doch köstlich zu probieren. Wie die ganz großen Weine von Chapoutier. Eine grandiose Probe. 100/100

🍷 2017 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 worden. Er wird komplett entrappt, dann eine mittlere Maischestandzeit um Farbe aufzunehmen. Die Reben sind 50 Jahre alt. 60% Grenache, 25% Cinsault, 15% Syrah. Der Ausbau erfolgt 6 Monate im Beton nach kompletter Spontanvergärung. Tavel ist wohl die berühmteste Rosé Appellation der Rhône. Bekannt für an Rotwein erinnernde, massive, extraktreiche, intensive Rosés. 2017 kommt mit einer genialen Frische diesem Wein aber sehr entgegen. Der Alkohol ist mit 13,5% in 2017 bis zu ein Grad geringer als in normalen Jahren. Die Nase ist geprägt von Himbeere und feiner provenzalischer Krautwürze. Auch ein bisschen Erdbeere und süße Maulbeere. Aber leicht und schwebend bleibend, sehr aromatisch duftig. Deutlich intensiver als alle provenzalischen Rosés. Schon etwas massiv, aber trotzdem so verspielt durch die große Frische. Der Mund ist beides: Ein Leckerli, ein Himbeer-Erdbeer-Finessewunder mit wunderbarer Salzspur. Auch ein bisschen Johannisbeere kommt durch. Und dann kommt auch noch weiße und gelbe Frucht in einer grandiosen Frische. Keine Zitrusaromatik, aber eine salzig, mineralische Schärfe und eine geniale Säurestruktur. Die aber nicht an Zitrus erinnert. Eher an Quitte und Apfel. Sich schön lang ziehend. Das ist mal ein richtig feiner Kompromiss aus dieser Massivität, aus einem Rosé, der wie ein Rotwein ist, und gleichzeitig dieser genialen Frische des Jahrganges. So ein Rosé ist ziemlich perfekt und erfüllt die Anforderungen von Rotwein und Weißweintrinkern. Ich bin ziemlich baff. So schön hatte ich den Wein hier noch nie. 93–94/100



🍷 2017 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Côtes du Rhône Rouge Guy Louis/Rhône

Lobenberg: Dieser Wein ist erstmals mit 2015 Bio-zertifiziert und gelabelt. Die Weine für diesen Guy Louis kommen aus Beaugues de Venise, Vacqueyras und Cairanne. Nur aus Hochlagen, also aus kühlen und natürlich ausschließlich biologisch bearbeiteten Weinbergen. 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. Der Guy Louis 2017 entspricht in der gesamten Charakteristik, in seiner irren Konzentration und Schwarzfruchtigkeit deutlich mehr dem Châteauneuf VV, er liegt manches Jahr schon auf der gleichen Qualitätsstufe wie Rasteau und Vacqueyras. Ein Großteil der Reben steht auch in Hochlagen von Rouaix. Das gibt ihm die nötige Frische und Kühle. Rouaix ist sowieso eine kommende Appellation, die irgendwann eine eigene Appellations-Bezeichnung erhalten wird. Die Nase ist ganz anders als die Côtes du Rhône Cuvée Special, eben deutlicher von dunkler Frucht geprägt. Maulbeere, reife Pflaume, ein bisschen Brombeere, vielleicht sogar ein bisschen Cassis. Sehr viel massiver, dunkler, dichter, reicher und deutlich reifer rüber kommend. Extrem viel schwarze Kirsche im Mund, unterlegt mit Brombeere und einer rasiermesserscharfen, salzigen Frische und Würze. Fette holländische Lakritze. Auch ein bisschen Holunder und viel Johannisbrot. Was für ein herrliches Potpourri aus provenzalischer Krautwürze. Aber immer wieder dicht und süß. Und diese hochintensive Frucht. Ein leichter Hauch Teer. Der wirkliche Gegenspieler zum ultra feinen, burgundischen CdR Cuvée Special. Hier sind wir in der Opulenz, und die hohe Mineralität und das Salz mit der Schwarzkirsche und Frische bewahrt ihn in der Balance. Sonst wäre er fast zu viel des Guten. Ein ziemlicher Kracher mit hochintensiver Frucht. Eine zusätzliche Begründung der Klasse des Guy Louis sind nicht nur die deklassifizierten Top-Lagen aus den Village-Appellationen, sondern auch, dass er über 30% uralte Syrah enthält. Das gibt ihm diesen extra Kick in die schwarze Frucht. Der Wein bleibt für Minuten haften. Was für geniale Gegensätze in gleicher Qualität aber mir so total unterschiedlichen Charakteren. Und das Ganze für kleines Geld. Das macht große Freude. Es gibt nicht viele Weine aus den Appellationen Gigondas, Rasteau und Vacqueyras, die den Guy Louis in den Schatten stellen können. 94–95+/100

🍷 2017 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 100 Jahre alte Grenache. Ein Teil kommt aus dem Weinberg, aus dem der Châteauneuf „Cuvée Special“ herkommt, also aus La Crau, und ein kleiner Teil aus Roaix. Überwiegend sandige Böden. Auch dieser Wein ist biologisch zertifiziert und wird zu 100% aus nicht entrappten 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 Châteauneuf „Cuvée Special“ von La Crau. Die Cuvée Special wurde von Michel Tardieu erst vor wenigen Jahren eingeführt, und er ist der natürliche Gegenspieler des Guy Louis, der tendenziell mehr eine Mischung aus dem Châteauneuf Vieilles Vignes und den massiven Weinen aus Rasteau und Vacqueyras darstellt. Dieser Côtes du Rhône Speciale ist der reine Burgunder im Ausdruck. Das Alterungspotential ist in beiden Weinen gleich hoch, da es sich in beiden Fällen um uralte Reben handelt mit niedrigen Erträgen. In diesem Wein kommt das Burgundische dieses Jahres extrem schön zum Ausdruck. Himbeere mit einem leicht Touch Erdbeere darunter. Feine Würze. Unglaublich verspielt, duftig und tänzelnd aus dem Glas kommend. Das ist feinste Loire, mit dieser Himbeere an Cabernet Franc erinnernd. Dunkel und tief in der Optik. Und in der Nase trotzdem so würzig, gleichzeitig dicht und grazil. Ein superber Charmeur. Der Mund greift diesen Cabernet Franc Touch komplett auf. Unglaublich konzen-

trierte Waldhimbeere mit einer tollen Würze darunter. Auch Holunder, ein bisschen Maulbeere, und dazu sehr konzentrierte, dunkle Walderdbeere. Das Ganze ist dicht, lang und voller Mineralität. Salz kommt dazu. Überwiegend sandige Böden für diese große Feinheit. Deutlich zu spüren. Aber auch einige Teile klassischer Châteauneuf-du-Pape mit Kiesel. Der Wein mag gar nicht wieder verschwinden aus dem Mund. So lang hält er im Salz nach. Das ist unglaublich schicker Stoff, und er ist nach dem genialen Tavel als Côtes du Rhône auch eine reine Ode an die Freude. Für alle Menschen, die hoch aromatische, und zugleich zarte Weine mögen, die aber auch mit Mineralität und Salz etwas anfangen können. Ich setzte den Wein auf die gleiche Stufe wie den 2016er, auch wenn der 2016er vielleicht eine Spur erhabener, drückender und stilistisch kraftvoller dahinter war. Der 2017er ist aber noch eine Spur tänzelnder und von der reichen Mineralität sowie burgundischen Eleganz geprägt. 95+/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Gigondas und Rasteau · Rasteau Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: Der Wein besteht aus ca. 80% Grenache und 20% Syrah. Die Grenache ist über 80 Jahre alt. Syrah um die 40 Jahre. Ein Drittel wird nicht entrappt. Als Ganztraube vinifiziert. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate auf der Vollhefe in 1 und 2 jährigen Barriques. Danach weitere 8 Monate im großen Holzfuder. Zwei Holzarten: Allier und Tronçais. Wie immer wird alles nicht geschönt und nicht filtriert. Die Fässer sind alles Burgunder Fässer wie alles bei Michel. Das Terroir der Lage ist klassischer Argilo-Calcair. Das ist Lehm und Kalkstein mit hohem blauen Lehmanteil, also Metalleinlagerung. Nur aus Hochlagen kommend. Natürlich wie alles hier spontan vergoren. Rasteau ist qualitativ immer der Wein, der sich stilistisch eher mit dem Guy Louis als mit Vacqueyras messen muss. Wenn er am Ende auch oft gewinnt, liegt das daran, dass er etwas klarer ist, etwas eindeutiger. Aber es ist natürlich auch nur von einem einzigen Terroir. Dementsprechend sind wir schon in der Nase eindeutiger. Wir sind weniger süß in der schwarzen Kirsche und im Kirschkör. Nicht in der überbordenden Opulenz, sondern wir sind hier schwarzfruchtig aber ganz klar. Nicht zart, nicht wie beim Côtes du Rhône Special, schon sehr massiv. Aber eben superklar. Schwarze Brombeere spielt ein bisschen mit schwarzer Kirsche. Aber alles von feiner, schöner Mineralität getragen. Teer gibt es auch. Aber viel zarter. Auch ein wenig Holunder, aber nichts ist süß. Alles ist schwarz und sauber definiert an den Kanten. Das setzt sich erfreulicherweise im Mund genauso fort. Der Wein ist viel definierter als der Guy Louis. Er mag vielleicht nicht ganz so viel Power und Druck ausstrahlen, nicht so opulent, fast fett rüberkommen. Dafür kommt er saftig und trinkig und perfekt gezeichnet rüber. Die Brombeere ist die Dominante. Extrakt und Salz sind feine Begleiter. Große Frische, lang anhaltende Lakritze. Lakritze ist sowieso ein Hauptbestandteil des reifen Jahrganges 2017. Das hatten wir auch in Bordeaux schon so deutlich. Das hat eben ganz stark mit der Reife zu tun. Veilchen und Lakritze sind in diesem Rasteau neben der Brombeere die Dominante, aber es ist eben nicht so überreichlich wie im Guy Louis, sondern sehr schön gezeichnet, aber dabei unendlich lang. Gar nicht wieder verschwinden wollend. Der Wein ist vielleicht noch eine Spur intensiver als der 2016er war. Den ich aber einen halben Punkt darüber lassen möchte ob seiner erhabenen Finesse. Der 2017 Rasteau ist der dafür etwas intensivere, der etwas drückendere Wein, der mit seiner etwas süßeren Lakritze und Brombeere mehr schiebt. Zwei große Rasteau in zwei aufeinander folgenden Jahrgängen. Das gefällt mir sehr gut. 96/100

🍷 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 Burgunder Fässer wie alles bei Michel. Der Untergrund ist klassischer



Argilo-Calcaic. Das ist Lehm und Kalkstein mit hohem blauen Lehmanteil, also Metalleinlagerung. Nur aus Hochlagen kommend. Natürlich wie alles hier spontan vergoren. Nach den beiden Côtes du Rhône ist die Nase des Rasteau dann ja auch kein Wunder mehr. Ich habe nicht erwartet ein zartes und dünnes Weinchen vorzufinden. Was den Rasteau aber auszeichnet gegenüber den beiden Côtes du 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 Vergissmelnicht. 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 Escaravelle, wo sich Michele Tardieu die allerbesten Bereiche des Weinberges mit alten Reben aussuchen kann. Biologisch das Ganze, und sicherlich weit mehr als 100 Meter höher als alle anderen Rasteau/Lagen. Das gibt genau diesen Kick, den dieses warme Jahr gut gebraucht. 96/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape classic/Rhône

Lobenberg: Der „normale Châteauneuf“ besteht aus 80% Grenache, 10% Syrah und 10% Mourvèdre. Die Weine sind, anders als bei dem Cuvée Special und Vieilles Vignes, erst zwischen 60 und 80 Jahren alt, wohingegen bei den anderen Cuvées ein Alter von 80–110 Jahren vorherrscht. Auch sind die Terroirs nicht die gleichen. Hier kommen wir zwar ein bisschen aus La Crau und ein bisschen aus dem Terroir La Janasse, aber insgesamt besteht der Boden hälftig aus sandigen Böden, zur Hälfte aus Kieselsteinen. Ein sehr klassischer Châteauneuf-du-Pape aus verschiedenen Terroirs eben. Ich nehme ihn 2017 das erste Mal als normalen Châteauneuf-du-Pape in mein Programm, weil er so unglaublich elegant und harmonisch daherkommt. Der Anteil an unentrappten Trauben liegt bei 50%. Der Rest wurde komplett entrappt. Im Gegensatz dazu, wird in der Cuvée Special 100% nicht entrappt, im V.V. ebenfalls jeweils hälftig. Die Nase ist extrem elegant von der Grenache geprägt. Feinste Himbeere mit süßer Erdbeere, aber auch dunkler, würziger, reifer Pflaume darunter. Nur minimal Brombeere und Holunder. Sehr fein und verspielt. Sehr reif und trotzdem gar nicht üppig oder klebrig. Der Mund ist so unheimlich fein. Der Mund erinnert mich total an den klassischen, normalen Châteauneuf-du-Pape von der

Domaine La Janasse. Vielleicht weil das Terroir so ähnlich ist. Weil die Konzeption auch ähnlich ist. In beiden Fällen ist es jeweils der eleganteste, feinste Wein. Eine unglaublich saftiger Châteauneuf-du-Pape und ein Wein, der nicht von Lakritze und Veilchen dominiert wird. Im Gegenteil, wir haben hier eher Flieder, eine feine, mineralische Süße darunter, und einen sehr geschliffenen, langen rotfruchtigen Mund. Trotzdem intensive, sehr aromatische Frucht. Nur eben kein Blockbuster, sondern ein aromatischer, reichhaltiger und trotzdem feiner, saftiger Châteauneuf-du-Pape mit tollem Trinkfluss und großem Nachhall. Ein Châteauneuf-du-Pape der Oberklasse, aber ohne dem Trinker zu sehr imponieren zu wollen. Der unanstrengende, seidig saftige Trinkfluss bleibt immer erhalten. 96–97/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Gigondas und Rasteau · Vacqueyras Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: Der Wein besteht aus 70% Grenache sowie 25% Syrah und 5% Mourvèdre. Die Grenache ist über 50 Jahre, die Syrah und Mourvèdre über 40 Jahre alt. 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 vierte 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. Und so kommt der Vacqueyras nach dem Guy Louis und dem Rasteau potenziell zwar als der fetteste der drei Weine, in Wirklichkeit aber als der eleganteste. Wir haben eine komplett inverse Struktur. Guy Louis sollte durch das Fett und die Opulenz von Rasteau getoppt werden, der von Vacqueyras, und es ist in der Realität genau anders herum. Die besseren Weine bei Tardieu werden halt immer feiner. Natürlich hat der Vacqueyras, wie der ganze Jahrgang, von dieser hohen Durchschnittstemperatur diese Tendenz in üppige Veilchen und ziemlich satt, salzige Lakritze. Das ist gar nicht mehr wegzudenken aus dem Jahrgang. Das hatten wir auch schon im Bordeaux. Eine Dominante der Temperatur, und nur geringen Erträge und die geniale Frische der kalten Nächte aus August und September retteten sowohl Bordeaux als auch letztlich die Südrhône. Die Qualität bringt die Pikanterie, die man so in dieser Art nur ganz selten hat. Nachdem sich also der Nebel aus Veilchen und Lakritze gelegt hat, kommt feinste Brombeere und schwarze Kirsche. Darunter auch ein bisschen süße Himbeere. Alles sehr fein verwoben. Der Mund ist zum ausspucken zu schön, zu aromatisch. Das war mein erster richtiger Schluck heute in dieser Verkostung. So satt in der konzentrierten Schwarzkirsche. Echt wichtig. So eine wuchtige Schwarzkirsche hatte ich lange nicht mehr im Glas. Und das Ganze wird zusammengehalten von einer immensen Salzigkeit. Einer irren Mineralität, einer tollen und generösen Extrakt Süße. Die Weine sind durchgegoren. Hier gibt es also keine Restsüße, aber der Extrakt schiebt süß ohne Ende. Und wir haben in diesem Vacqueyras die immense Feinheit der sandigen Böden, diese aromatische Dichte der uralten Reben, und gleichzeitig diesen immensen Veilchen-/Schwarzkirsch-/Lakritzdruck, der von hinten schiebt. Und die Nase deutet die größte Feinheit der drei Gegenspieler Guy Louis, Rasteau und Vacqueyras an. Der Mund widerspricht mit Druck und Kraft. Dieser Vacqueyras schiebt noch viel intensiver als der Guy Louis. Der Rasteau ist der feinste der drei Weine, aber der Vacqueyras ist in seiner immensen Dichte, mit seiner wahnsinnig pikanten schwarzfruchtigen Qualität, Salz, Frische, so intensiv, dass er schon wirklich alles wegbläst. Das ist nach dem Côtes du Rhône Cuvée Special der zweite Wein, den ich mindestens auf die gleiche Bewertung setzte wie im Vorjahr. Obwohl das Vorjahr feiner war, tänzelnder war, gleicht das dieser Wein mit seinem immensen Druck aus. Gott, was für ein reicher Wein. 96–97/100

🍷 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 Gradlingkeit in dieser schwarzen Kirsche mit Salz, Orangenabrieb und Mango, in seiner intensiven Merlotartigkeit, eine echte Wucht. Auch hat der Wein hat einen mehrminütigen Nachhall in Salzigkeit. Rein von der Verkostung her hätte ich dem Vacqueyras einen höheren Mourvèdre Anteil zugetraut, aber diese 15% darin machen anscheinend auch einen Teil des Unterschiedes aus. Das ist schon ein bisschen an Beaucastel erinnernde Intensität und Feinheit in dieser Frucht. Der Vacqueyras ist also beides. Er ist präzise, likörartiger, und trotzdem in der Ausgestaltung seiner Frucht intensiver als der unglaublich dynamische Rasteau. Ich weiß nicht, was ich höher bewerten soll. Auf jeden Fall liegt die Messlatte 2016 für Tardieu so unglaublich hoch. Nie zuvor gab es so gute Weine hier, ja vielleicht gab es nie zuvor solch gute Weine an der Südrhône. Bei diesem, sich über die Jahrzehnte verbessernden Weinbergsarbeiten und Wissen um das Tun. Wenn das Vorbild 1990 ist, so sind wir hier einfach 20 Jahre weiter in der Entwicklung und im Know-How. 96–97/100

🍷 2017 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. 60 Jahre alte Reben. Zwei der drei 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.

Tardieu hat nochmal einen Sprung in Sachen Qualität gemacht, dazu hat er seine Cuvée geteilt. Auch weil er den ein oder anderen neuen Top-Winzer mit hoher Qualität und kleinster Menge hereinbekommen hat. Der kleinste Teil geht jetzt in den Cuvée V.V. dem allein ich folgen werde, und ein Teil geht in den Crozes Coteaux. Ich entscheide mich aber dennoch für die Cuvée V.V., auch wenn sie etwas teurer ist, aber es ist klar der genialere Wein aus den ältesten Serinereben und von Biowinzern. Diese Wein ist ab 2017 deshalb noch stärker als je zuvor. Das Ganze gilt auch für St. Joseph und Côte Rôtie, wo er eine ähnliche Aufteilung vorgenommen hat. Kleinste Mengen mit zusätzlich neuen Lagen von Biowinzern gehen in die V.V., und der größere Teil in die normale Cuvée. Das bedeutet auch, dass am Ende der Crozes Hermitage V.V., der es auch letztes Jahr schon war, mengenmäßig einen Teil seiner Fässer verlor, und nur noch „best of the best“ enthalten ist. Der Wein wird also nochmal feiner. Eine unglaublich schöne, schwarze, verbrannte Note, die schon ein bisschen in Richtung St. Joseph geht. Das hat schon Côte Rôtie Charakter. Das ist so typisch für die beste Syrah aus der Nordrhône. Das ist schwarze Frucht. Würzige schwarze Kirsche, Brombeere. Im Crozes Hermitage ist ein Drittel nicht entrappt. Das tut dem Wein gut, gibt ihm feine Würze unter dieser schwarzen Frucht, Veilchen und Lakritze. Aber man kann es überhaupt nicht mit dem Süden vergleichen. Syrah aus alten Reben ist, speziell wenn sie im Norden gewachsen ist, so unglaublich fein. So unglaublich voller Finesse, wie sie das im Süden nie erreichen kann. Im Süden hat sie eine, mit Ausnahme einiger Hochlagen von Vinsobres und Rouaix, Tendenz zur Marmeladigkeit und fetten Lakritze. Im Norden wird das eine erhabene, feine,

duftige Frucht. Fast wie aus Hochlagen Kaliforniens. Cool Climate Charakter, so unendlich fein verwoben. Auch der Mund widerspiegelt das. Wenn man den Crozes Hermitage Couteaux probiert, hat man noch ein bisschen üppige, füllige, lakritzige, likörige schwarze Frucht. Im V.V. ist das Ganze nur fein. Nur getragen von einer hohen Extraktwürze und einer hohen Mineralität. Die Würze der Rappen kommt hinten raus. Das endet salzig. Aber es bleibt total fein verwoben, tänzelnd und von Anfang an saftig. Eine Eigenschaft, die 2017 ganz besonders vorweist. Das wird ein grandioser Charmeur in 10 Jahren, und so langsam glaube ich, dass man wenn, man in Crozes Hermitage richtig aufpasst, sogar richtig großen Weine wie in St. Joseph erzeugen kann. Der Wein ist definitiv nochmals feiner als 2016, dafür weniger schick und elegant, 2016 war erhaben und long-live. Trotzdem bewerte ich 2017 gleich hoch, auch wenn 2016 phänomenal war. 2017 ist nochmals eine Spur konzentrierter, reifer und vielleicht raffinierter. 97+/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Crozes Hermitage Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: 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 Jahre waren, darf man diesen Vergleich getrost außer Acht lassen, diese andersrum bestehenden Vorurteile habe ich zu Recht 2015 auch nicht brachtet, man muss schon Wein für Wein verkosten. 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 stüffig vom ersten Moment an und trotzdem langwürzig, 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

🍷 2017 Michel Tardieu/Gigondas und Rasteau · Gigondas Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: Die Reben des Gigondas sind 85 und 100 Jahre alt. Der 2017er besteht zu 95% aus Grenache. Alle Trauben aus berühmten, überwiegend aus sehr hohen Lagen in Gigondas. 100% 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 oder Sand. 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 vielleicht 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. Nach Guy Louise, Rasteau und Vacqueyras, die nicht ganz so hoch gelegen sind, ist die Majorität



dieses Gigondas klar bei der burgundischen Feinheit, die auch schon der Côtes du Rhône Cuvée Special hatte. Feinste Himbeere aus der Grenache. Nicht so üppige Lakritze. Das liegt natürlich auch daran, dass hier die Syrah keine dominante Rolle spielt. Unendlich fein, Himbeere, auch schwarze Himbeere mit einem Touch Richtung Brombeere wandernd. Feine schwarze Kirsche. Die Nase so getragen aber ohne süß und fett zu werden. Irgendwo ein Mittelding zwischen der Domaine La Bouëssière und Saint Cosme. Best of both worlds. Das ist schon ziemlich genial in dieser schwarzen Klarheit. Veilchen und Flieder sind enthalten, auch ein bisschen Maiglöckchen. Aber eben kein Teer und vor allem keine fette Lakritze. Erst im Mund kommt dann auch die reife Wucht des Jahrganges zum tragen. Dann schlägt auch die Lakritze im Nachgang zu. Was für eine schlaue Entscheidung es war den Wein komplett unentrappt zu vergären. Und diese feine Krautwürzigkeit gibt genau die Balance um diesem tendenziell fetten Jahrgang Paroli bieten zu können. Gibt die Frische, gibt die Würze. So reich, und alles wird eingenommen. Das Ganze mit einem Hauch Lorbeer aus den Rappen und süßes Rosmarin aus dem Extrakt, von Koriander und Estragon fein umspielt. Der 100% Anteil der Rappen ist, so glaube ich, wie bei Saint Cosme das Geheimnis des großen Erfolgs der besten Gigondas in diesem Jahr. Von den vier genannten Weinen Tardieus ist der Gigondas für mich erstmalig sogar klar vor Vacqueyras. Auch wenn ich ihn letztlich fast gleich bewerte, da sie stilistisch so anders sind. Auf jeden Fall ein großer Gigondas. Der Konsument sollte aber gewarnt sein: Die 2017er Weine von Tardieu kommen mit Ausnahme des burgundisch zarten Côtes du Rhône Cuvée Special alle mit einer unglaublichen Reichhaltigkeit, mit einer unglaublichen Wucht daher. Sie haben diese burgundische Frische und Feinheit des Jahrganges, aber trotzdem haben sie auch diese unglaubliche Power und Kraft. Die Weine sind im höchsten Umfang pikant und intensiv, dabei eben sehr reif sowie aromatisch dicht. Da wird man schon mal ziemlich überflutet von Eindrücken. 2017 sollte man sicherlich einige Grade kühler trinken. Ich bewerte ihn ob der höheren Intensität etwas höher als den etwas erhabeneren, etwas philosophischer daher kommenden 2016er. Er gehört zu den großen Weinen in Gigondas. 97–99/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Gigondas und Rasteau · Gigondas Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: 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. 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 Finessetrinker befriedigen kann. Da bin ich aber gespannt auf die nächsten Tage, wenn ich Saint Cosme und Santa Duc probiere, ob die in 2016 etwas ähnlich Raffiniertes ins Fass bekommen haben. Und wie schön ist es, dass dieser Gigondas im Gegensatz zu den beiden anderen Weinen aus Rasteau und Vacqueyras so viel rotfruchtiger in seiner Feinheit ist. Unglaubliche Frische. Einer der klar besten Gigondas, die ich probiert habe. Ich gehe allerdings davon aus, dass Saint Cosme mit seinen Lagen das nochmals toppen wird. 96–97/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Nordrhône · St. Joseph Vieilles Vignes /Rhône

Lobenberg: St. Joseph ist 100% Syrah, allerdings hier die alte 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. Für den St. Joseph gilt im Prinzip das Gleiche wie für Crozes Hermitage oder Côte Rôtie. Tardieu hat diese Cuvées geteilt. Hat den etwas einfacheren Teil komplett herausgenommen, in eine Cuvée Couteaux gegeben, dafür in die V.V. noch eine alte Lage dazu. Er wollte einfach seine drei V.V. zu den Besten der Appellation machen. Also nochmals ein qualitativer Sprung in der Cuvée V.V. und dieser Sprung macht sich im St. Joseph nochmals mehr bemerkbar als im Crozes Hermitage. Wir haben im Mund sehr viel intensivere rote Frucht in diesem reinen Serrine. So hohe Intensität, ein höherer Anteil unentrappter, mit vergorener Ganztrauben. Viel Kumquat und Orangenesten im Mund neben wuchtiger Sauerkirsche und Schlehe von höchster Intensität. So aromatisch.



Das Ganze mit Salz unterlegt und lang. Wir gehen sogar etwas weg von diesen in den letzten Jahren zuvor üblichen Kopie eines Côte Rôtie. Wir gehen weg vom Verbrannten und noch mehr hin zur roten und orangenen Frucht. Im Mund kommt das noch deutlicher durch. Hier kommt Kumquat so massiv durch. Auch Hagebutte, Schlehe, Sauerkirsche, ganz feine helle Lakritze. Das Ganze lang verwoben, aber überhaupt nicht in Richtung Blockbuster. Die normale Cuvée ist etwas fetter wie diese V.V.. Die V.V. ist ultrafein und lang, und sie wirkt so, als sei sie kaum vom Holz geküsst. Aber bekanntlich frisst Säure ja Holz, und dieser Wein ist mineralisch und von der Säure und Salz so intensiv, dass nur noch die Frucht wirkt. Das ist lang und anhaltend. Das ist intensiv und trotzdem voller Feinheit. Voll irrem Extrakt und gleichzeitig dieser puren Mineralität auf roten und orangener Frucht. Ich bin sehr begeistert. Der Wein hat sich nochmals weiterentwickelt und trotzdem bewerte ich den genialen 2016er, den ich nochmals gestern Abend nachprobiert habe zum Dinner, fast gleich hoch. Mir gefällt der 2017er mit seiner Hinwendung zur roten und orangenen Frucht zwar noch etwas besser. Noch mehr Finesse bei höherer Reife. Dafür 2016 grenzgenial erhoben. 98+/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · St. Joseph Vieilles Vignes /Rhône

Lobenberg: 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 pendeln. Tannine sind überhaupt das Stichwort. Die 2016er Tannin 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 größere Extreme aus 2015 höher zu bewerten sind, oder diese Köstlichkeit, diese Perfektion, diese große Harmonie in 2016. Wir haben gleich hohe Tannin und Säure Werte und trotzdem ist 2016 der feinere Jahrgang. Was wollen wir eher? Das es kracht oder das es harmonisch, köstlich und lecker ist? Ich bewerte sie einfach gleich hoch, sie sind aber stilistisch deutlich unterschiedlich. 97+/100

🍷 2017 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. Die Kunst dieser warmen Lage besteht darin, in der Laubarbeit so genial zu arbeiten, dass die Weine reif werden aber nicht zu üppig, nicht zu fett werden. Und spät ernten zu können, aber eben über die Laubarbeit eine Reifeverzögerung hinzubekommen. Die dann diese perfekte Balance bringt, die Châteauneuf Rayas sicher in Perfektion beherrscht. Die dieser Châteauneuf-du-Pape V.V. „Cuvée Speciale“ zumindest aber konkurrieren kann. 100% Grenache, 100% nicht entrappt und als Ganztraube spontan vergoren. Der Ausbau geschieht im Stockinger Fuder und auch in großen Holzfässern. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert. Die Nase ist fein, unikathaft und deshalb vielleicht nicht ganz so multikomplex und vielschichtig wie der mit Mourvèdre ausgestattete Vieilles Vignes. Hier eindeutiger auf Grenache laufend. Eindeutiger Himbeere und Erdbeere. Schöne feine Würze darunter. Der Mund so dramatisch anders als der V.V. Das zeigte ja schon die Nase. Der Vieilles Vignes und dieser Cuvée Special sind zwei ganz unterschiedliche

Weine. So genial in der Salzigkeit, so lang. Estragon, Koriander und diese unglaublich feine Salzigkeit, die auch aus den Rappen herrührt. Ein so verspielter Châteauneuf-du-Pape mit dieser aromatischen Intensität. Ganz feine, helle Lakritze. Flieder darüber. Der Wein ist so viel zarter als der V.V.. Aber im Grunde haben wir das ganze Spiel ja schon gesehen im Cuvée Special des Côtes du Rhône, der sogar fast noch süßer und üppiger daherkommt als dieser Châteauneuf, der so unglaublich burgundisch und fein ist. Dieser Wein, in 10–20 Jahren genossen, ist eine unglaubliche Versuchung und Verführung. Ob dieser 2017er in dieser Finesseausrichtung jemals besser ist als 2016 vermag ich nicht zu sagen. Ist letztlich auch nicht Gegenstand dieser Verkostung. Ich weiß nur, dass ich hier im Glas einen unglaublich zarten und genialen Châteauneuf habe. Ich bewerte ihn dennoch leicht unter 2016. 2016 war einfach in Châteauneuf so ein super Highlight, aber es kann sein, dass 2017 auf dem gleichen Niveau landet oder vielleicht in 10–15 Jahren mit dieser immensen Pikanterie der noch interessantere Wein sein wird. 97–100/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape V.V. Cuvée Speciale/Rhône

Lobenberg: 100 % Grenache, 100 % nicht entrappt und als Ganztraube spontan vergoren, 14,5 % Alkohol. 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



🍷 2017 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: 70 % Grenache, 25 % Mourvèdre, 5 % Syrah. 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. 50 % nicht entrappt, als Ganztraube im großen Holz vergoren. 50 % entrappt. Die Grenache sind 100 Jahre alt, Mourvèdre 60–80 Jahre, Syrah 50 Jahre. Der Ausbau geschieht

im Stockinger Fuder und auch in großen Fässern. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert. Durch die Rücknahme der Syrah auf nunmehr nur noch 5 %, und durch den immer höheren Anteil vom Mourvèdre, kommen wir hier zu einer immer größeren Feinheit. War die Cuvée V.V. in früheren Jahren schon mal sehr massiv, so näherten wir uns hier dieser totalen, schwarzkirschtigen Verspieltheit an, wie es bspw. ein Beaucastel auch zeigt. Die Mourvèdre ist eine extrem zukunftsfähige Rebsorte in Châteauneuf, weil sie besser mit der Hitze umgehen kann. Weil die Weine nicht so fett werden. Die Nase ist sehr fein. 50 % sind nicht entrappt, das heißt wir haben ein bisschen Krautwürze darunter. Auch ein bisschen Koriander, ganz feine, geschliffene, schwarze Kirsche, Holunder, Flieder. Schwarz, aber gleichzeitig fein, ätherisch. Im Mund kommt es dann aber intensiv. Es kommt nicht fett, denn wir bleiben auf dieser Feinheit, auf dieser Frische, die schon der normale Châteauneuf-du-Pape so schön gezeigt hat. Und darunter auch diese würzige, leicht grünliche Ruppigkeit, die diesen Jahrgang in Kombination so spannend macht. Ein unglaublich pikanter Wein, und es ist gleichzeitig ein unglaublich feiner Wein. War ich früher immer viel mehr ein Fan des 100 % unentrappten Châteauneuf Cuvée Speciale aus reiner Grenache, aus uralten Reben von La Crau, so gewinne ich diesem V.V. in jedem Jahr mehr ab, weil er immer feiner wird. Auch weil er sich von der Stilisitik immer mehr hin zu Beaucastel bewegt. Weg von der lakritzigen fetten Syrah-Würze wie sie in Janasse VV noch gepflegt wird. Wir sind hier auf dem Weg zu großer Feinheit, Frische, und trotzdem dieser extrem hohen Aromatik und Intensität. Das ist eine tolle Würze aus Johannsbrotbaum, Lorbeer, Holunder, nur ein ganz leichter Hauch von heller Lakritze. Das Ganze verwoben mit ganz viel Kräutern der Provence und einer salzigen, aber nicht zu intensiven Spur Teer. Der Wein verhält für Minuten nicht. Ich bin so begeistert, dass dieser Wein sich über die Jahre so positiv weiterentwickelt hat. So ein Kompromiss aus Krautwürze (unentrappt) und der totalen Feinheit der Mourvèdre schätze ich extrem. Auch wenn die Cuvée Speciale, die ja Château Rayas so ähnlich ist, mir vielleicht immer noch lieber oder doch zumindest gleichlieb ist. Aber wir sind nahe beieinander, und vor allem sind es zwei völlig unterschiedliche Weine. Der Wein hat auf jeden Fall das Potenzial ganz, ganz groß zu sein. Anders als 2016, wo für mich alles perfekt war, und doch groß. 98–100/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Châteauneuf-du-Pape · Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: 85 % Grenache, 10 % Syrah, 5 % Mourvèdre. 100 % nicht entrappt, als Ganztraube im großen Holz vergoren. 14,5 % Alkohol. 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 dujcartigen 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



🍷 2017 Michel Tardieu/Nordrhône · Cornas Vieilles Vignes /Rhône

Lobenberg: Die Reben sind überwiegend über 100 Jahre alt, kommen aus den Lagen Le Eygats und Patou, den gleichen Toplagen wie beim Biodynamiker Ferraton. Also berühmte Lagen. Cornas wächst komplett auf Granit. 100% Serine, 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 größeren Holz, Tonneau und Fuder. Dieser Vieilles Vignes ist eigentlich immer die knappste Allokationsmenge bei Tardieu, es gibt nur sehr wenig. Und am Anfang habe ich gedacht, dass sich die Gesamtänderung bei Crozes Hermitage und St. Joseph durch die stärkere Fokussierung auf kleine Mengen beim Vieilles Vignes für die Veränderung stand. Aber beim Cornas, der gleich geblieben ist vom Verhältnis Couteaux zu V.V., merke ich, das es auch der Jahrgang ist. Und vielleicht habe ich Crozes Hermitage und St. Joseph in ihrer V.V. Ausgabe Unrecht getan, sie gleich zu bewerten wie 2016, denn immer mehr stellt sich heraus, dass 2017 hier oben an der Nordrhône ein so wahnsinniges Jahr ist. Ein sehr reifes Jahr. Wenn man wie Tardieu und Saint Cosme aber rechtzeitig gelesen hat nach reifeverzögernder Laubarbeit, lebt die Frische und die Säure, die Frucht bleibt rot und die verbrannte, gummiartige Schwarzfrucht der Nordrhône aus der Syrah wird verbannt. Das ein Jahr ist, welches hochkonzentrierte, rote Frucht erstmals in meiner langen Verkostungshistorie als Dominante darstellt. Auch dieser Cornas V.V., der ja im gleichen Holz ausgebaut wird wie die Jahre zuvor, wird nicht von verbrannter Erde, Gummi und geröstetem Fleisch dominiert, sondern von einer immensen, hohen Intensität konzentrierter roter und schwarzer Frucht. Wobei die rote Frucht mit ihrer leicht orangigen, Kumquat unterlegten Feinheit und Frische fast die Dominante ist. Und im Mund das gleiche Spiel. Eine immense, eine irre Konzentration. Aber nicht ist fett, alles ist fein, verspielt, unendlich lang und rassig. Ein total raffinierter Cornas, der aber auf Grund seiner großen Frische deutlich femininer und burgundischer rüberkommt, als in all den Jahren zuvor. Ein Cornas, der mir das erste Mal fast besser gefällt als der St. Joseph und der Côte Rôtie. Weil er so unendlich verspielt ist, weil er so um die rote Frucht herum tänzelt. Weil er diese ganze raffinierte Finesse hat. Ein irrer, femininer und dennoch grandioser Cornas Vieilles Vignes. 100/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Cornas Vieilles Vignes /Rhône

Lobenberg: 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 langegezogenen Assam Tee. Das ist so schick verwoben und trotzdem kracht er nicht so wie 2015, sondern er kommt fein, kommt sanft, kommt wie ein wunderschön eleganter Pomerol aus 2016 in die Nase. Und das setzt sich im Mund fort. Was für ein extrem raffinierter und feiner Cornas. Gott ist dieser Wein schön. Und trotzdem so intensiv. Die Tanninmassen sind spürbar, es ist die Faust im Samthandschuh. Aber es ist so seidig, so verwoben. Das ist so spielerisch leicht. Selten findet man Cornas in dieser Köstlichkeit, in dieser grandiosen Finesse. Der Eygats von Ferraton ist ähnlich. Trotzdem lang, intensiv. Alles ist reichlich vorhanden. Aber die Balance ist wie von einem anderen Stern. Dieser Wein ist nicht größer als der 2015er, aber dieser Wein ist einfach viel feiner und deswegen ist er etwas mehr für meinen Gaumen geeignet. Ich habe vielleicht noch keinen köstlicheren Cornas probiert. 100/100

🍷 2017 Michel Tardieu/Nordrhône · Hermitage/Rhône

Lobenberg: Der Hermitage ist zu 100% aus Serine, 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, vorbildhaften 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. Die gesamte Nordrhône hat 2017 ein abenteuerlich gutes Jahr. Extrem reif, aber erstaunlicher Weise kein abenteuerlich fettes Jahr, sondern ein abenteuerlich pikantes Jahr mit diesem extremen Ausschlag in alle Richtungen. Wir sind hier nicht so verbannt, wir sind nicht so wuchtig. Klar haben wir Lakritze, die liegt am warmen Jahrgang. Wir haben intensive, reife Pflaume, Maulbeere, feine Lakritze darunter. Viel Flieder, mehr davon als Veilchen, auch etwas Moschus. Alles intensiv, aber doch fein, frisch, und schon in der Nase mineralisch. Im Mund deutlich eindimensionaler als der unglaublich vielschichtige Côte Rôtie oder der erstaunlich femininer Cornas V.V. Dieser Hermitage schiebt total in eine Richtung. Maulbeere ist die dominante Frucht. Ein wenig Holunder an der Seite. Wir haben hier also die reinste Frucht ohne jede Unterstützung von würzigen Rappen. Die Frische muss hier nur aus der Lage kommen, aus dem geringen Ertrag, nicht aus dem Begleitwerk. Aber das macht diesen Wein eben so viel eindimensionaler. Manche sagen größer, aber das ist letztendlich Geschmackssache. Zumindest ist er super unverfälscht, geradeaus mit schwarzer Kirsche. Lang und extrem definiert. Die Kanten links und rechts sind ganz klar erkennbar. Der Wein zeigt große Harmonie und ist in sich total stimmig. Geben sie dem Wein zehn bis fünfzehn Jahre und sie werden geflasht sein von diesem so eindeutigen, klar in sich ruhenden, großen Wein. Er ist der dritte, klare 100 Punkte Wein bei Tardieu nach dem Cornas und den Côte Rôtie. Alles in Vieilles Vignes Form. Und alle drei Weine sind total unterschiedlich. Wenn sie dazu noch den phänomenalen St. Joseph und Crozes Hermitage dazu nehmen, haben sie fünf sensationelle Unikate mit total unterschiedlichem Zugang. Alle groß und aus einem großen Jahr. So gut habe ich die Nördliche Rhône noch nie probiert. 100/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Hermitage/Rhône

Lobenberg: 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, pomero-lartigeren Weine zu erzeugen. Und dieses komplette Entrappen im Hermitage lässt sich auch immer rausriechen. Wir haben hier immer weitaus weniger Krautwürze. Sehr viel präzisere, klarere schwarze Frucht. Maulbeere und Brombeere, unglaublich dichte, fast süße schwarze Kirsche. Das neue Holz ist leicht spürbar, leicht geröstete Aromatik, verbranntes Fleisch. Auch kommen hier etwas mehr Veilchen durch, dafür fehlt aber die aus den Rappen kommende Krautwürze. So puristisch, so gerade, so präzise. Und so unendlich fein, köstlich und raffiniert. Genauso geht es in den Mund, mit dieser unglaublichen Raffinesse. Wir sind total im Geradeauslauf. Biskuit schwimmt in schwarzer Kirsche, in süßer Maulbeere, in etwas Cassis. Nichts ist ausufernd, alles ist fein und köstlich. Der Wein ist schon jung ein Genuss. Das ist wie ein Château Evangile aus Pomerol in 2016. So präzise, so geradeaus. Feines Salz, tolle Säure und Frische bewahrend. Aber nichts kracht. Wir sind so anders als 2015. 2015 war das laute Jahr, wo alles zu viel war. Grandios ist es zwar, aber die Weine werden ewig liegen müssen. 2016 ist wie 2016 Bordeaux. Sofort alles zeigend und trotzdem können sie 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

🍷 2017 Michel Tardieu/Nordrhône · Côte Rôtie Vieille Vignes /Rhône

Lobenberg: Der Côte Rôtie besteht zu 100% aus der Rebsorte Serine, 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. 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 danach ins große Holzfuder. Wie alle anderen Weine hier wird er weder gefiltert noch geschönt. Der riesige Unterschied zwischen Hermitage und Côte Rôtie, den beiden teuersten Lagen an der Rhône, ist sicher der Untergrund und das kühlere Klima hier. Hier mit diesen Schiefer- und Granitböden, wie es sie in dieser Form im Hermitage nicht gibt, und dann natürlich die noch größere Kühle in Côte Rôtie, dazu 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. Aus diesem Côte Rôtie Vieilles Vignes hat Tardieu einige Lagen herausgenommen und in einen normalen Côte Rôtie überführt, den es früher nicht gab. Dafür gibt es weniger Côte Rôtie V.V. Côte Rôtie ist der erste Wein hier, der in die typische, verbrannte Syrah Richtung geht. Die Mitvergärung der Rappen hat man als ersten Angang in der Nase. Wir haben so viel Burgund in der unheimlich feinen roten und schwarzen Frucht. Mit Rappen darunter. Das ist schon phänomenal. Ich habe vor einigen Tagen im Burgund einen Corton von Pierre Morey getrunken, der komplett in diese Stilistik lief. Nur das wir hier im Côte Rôtie noch viel intensiver sind. Noch spannungsgeladener. Wunderschöner, schwarzer Kirschlikör kommt hinten diesen Rappen und der lakritzigen Würze hervor. Aber Nichts ist fett, nichts ist breit oder gar süß. Erst im Mund wird dann deutlich, dass die Schieferböden dominieren. Wir sind hier weniger, wie bei Stéphane Ogier, von Lancements Granit geküsst. Nicht in dieser unendlich roten Feinheit, sondern wir haben unglaublich würzige Voluminösität. Die Rappen bewahren uns vor

dem Absturz in die fette, lakritzige Süße. Schaffen die Balance, schaffen die Pikanterie, die aber wirklich faszinierend ist. Der Mund zieht sich zusammen. Gott, ist dieser Wein intensiv in diesem Spannungsfeld zwischen der Würze und der lakritzigen Frucht. Dazu diese leichte, von Kumquat und Orangen-zesten geküsste Säure. Was ist 2017 für ein Jahr in der oberen Rhône. Das ist wirklich phänomenal. Man kann ihn nicht über 2016 setzten, 2016 war feiner, erhabener, noch verspielter. Aber 2017 ist pikant. Es ist von allem viel, aber die frische Säure und die Rappenwürze mache aus diesem Wein ein pikantes Wunderwerk. Bitte geben sie ihm 10 oder 15 oder mehr Jahre, damit er sich zu dieser ganz großen Feinheit entwickeln kann. Ansonsten ist er schon ziemlich überwältigend. 100/100

🍷 2016 Michel Tardieu/Nordrhône · Côte Rôtie/Rhône

Lobenberg: Der Alkohol beträgt nur moderate 12,5%. 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 diese 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 Lance-ment von Ogier. Etwas, dass wir in den beiden Châteauneufs von Michel auch gefunden haben. Sowas von unendlich verspielt. Man muss das dem Konsumenten allerdings sagen: Wer Jamet bestellt, der sollte genau so etwas bekommen, wie wir hier bei Michel Tardieu auch erhalten. Und er muss das davor wissen. Es ist nicht Côte Rôtie wie von Chapoutier. Es ist auch nicht dieser glasklare Stil von Ogier, nein es ist dieser sehr naturverbundene, rappenwürzige, totale Finessestil von Jamet und Michel Tardieu. Die ich beide in einem Atemzug nennen und auf eine Stufe stellen möchte. Wie schön, dass ich schon vor langer Zeit mit Michel angefangen habe, sonst hätte ich eigentlich keine Chance so etwas Grandioses heute zu haben und anbieten zu können. Und alle drei Nordrhône Weine: Cornas Vieilles Vignes, Hermitage und Côte Rôtie sind total unterschiedlich und trotzdem sind sie alle ganz grandios. Auch wenn die Fachwelt insgesamt sagt: 2015 ist der Jahrgang der Nordrhône, so ist das für mich letztlich irrelevant. Der Genuss muss siegen. 100/100



Ferraton Père & Fils



2017 ist ein bemerkenswertes Jahr an der Nordrhône und bei Ferraton, denn 2017 hat eine bemerkenswert üppige Frucht und hohe Reife, und dabei dennoch eine tolle Frische. Wir hatten sehr niedrige Erträge durch Trockenheit und kühle Nächte im Sommer. Ein gesamthafte Reife-Frische-Phänomen, was wir ja auch in Deutschland und Bordeaux hatten. Wir hatten höhere Grundtemperatur, das heißt wir haben eine sehr reife Tanninstruktur mit einer sehr üppigen Frucht. Und das Ganze mit der tollen Frische und der Mineralität aus den geringen Erträgen und den kühlen Nächten dazu. Die geringeren Erträge resultieren hier aus der großen Trockenheit im Sommer. Im Schnitt gab es 30% Einbußen bei Ferraton.

🍷 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 · Saint Péray Le Mialan/Rhône

Lobenberg: Die Besonderheit dieser Lage macht die Bodenbeschaffenheit aus. Wie bei nur wenigen Weinbergen an der Rhône besteht hier die Unterlage aus Granit und Kalk. Ein elegantes, aber auch stoffiges Nasenbild entsteht: Salbei, Fenchelsamen und Zitrusrinde. Er bleibt grundsätzlich fein, hat aber auch eine knackige Komponente, die von prägnanter Mineralität geprägt ist. Diese Kombination macht seinen Charakter so interessant und seine immense Länge aus. Saint Péray ist der direkte Nachbar des Cornas und eine der besten Lagen für Weißweine an der Rhône. Wie auch im Hermitage dominiert hier die Marsanne und so mancher Saint Péray kann sich mit den weißen Hermitage weniger prominenter Erzeuger messen. 93+/100

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Côtes du Rhône Villages organic/Rhône

Lobenberg: Tolle Organic-Cuvée aus Grenache und Syrah. Warme Krautwürzigkeit in der Nase. Dahinter volle saftige dunkle Beeren, Brombeere, ganz dunkle Kirsche und das Syrahtypische Süßholz. Im Mund mit viel Kraft und Tannin, das aber insgesamt schon weich eingebaut ist. Am Gaumen ein Schmeichler, der sofort Spaß macht. Auch hier die satte dunkle Kirsche mit einer feinen Krautaromatik. Die Feine Säure trägt gut bis in den Nachhall. Vor zehn Jahren waren Organic Weine in diesem Preisbereich noch sehr gewöhnungsbedürftig. Heute sind sie einfach nur Klasse. So schön trinkig und geschmeidig. 92/100

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Syrah IGP Ardeche/Rhône

Lobenberg: Sehr dichte und intensive Syrah-Nase. Die ganze Kirschbandbreite: Sauerkirsche, Schwarzkirsche und Herzkirsche. Wir finden aber auch Zwetschge und schwarze Walbeeren. Dahinter ein wenig rotes Fleisch, schwarze Oliven, ein Hauch Rosmarin, aber auch Veilchen und Lakritze. Der Mundeindruck ist fein und zugleich aber intensiv, saftig im Kirscharoma. Die vorhandene Kraft ist vorsichtig eingesetzt, nicht so wuchtig. Sehr gradliniger Syrah, ganz auf die Kirsche fokussiert mit salzigen Anklängen und ein wenig eingekochten roten Früchten. Immer schön in der Balance. Am Ende mit einer salzigen Steinnote mit etwas Lakritz und Veilchen. Sehr schmackhaft und einfach – kann man ja auch mal sagen – lecker! 93/100

🍷 2017 Ferraton Père & Fils · Crozes Hermitage Les Pichères/Rhône

Lobenberg: Ein 1,7 Hektar großer Weinberg, ein Single Vineyard auf den Hügelgelaufen, gerade ins Flache übergehend. Relativ junge Reben, ungefähr 15 Jahre Rebalter. Aber natürlich, wie alles hier, biodynamisch bewirtschaftet. Der Wein wird komplett entrappt. Die Vergärung erfolgt spontan im Beton. Das Ganze bleibt dann auf der Feinhefe bis zum Frühjahr. Dann wird es abgezogen und weiter im großen Holz ausgebaut. Dieser Crozes Hermitage besticht durch eine in 2017 deutlich üppigere Nase als im so überaus eleganten Jahr 2016. Sogar noch etwas üppiger als in dem großen dichten Jahr 2015. Reich, dicht, fast dick, aber eben nicht fett. Nicht überquellend. Sondern einfach nur sehr intensiv. Mit Frische dazu. Von schwarzer Kirsche über Maulbeere. Diese 100% Syrah aus dem Norden kommen trotzdem unheimlich fein rüber. Ganz viel schwarze Elemente. Erdig, verbranntes Fleisch dazu. 90% im gebrauchten Holz ausgebaut. Noch bin ich nur verblüfft über diese Üppigkeit, über diese Reichhaltigkeit eines Crozes Hermitage. Die Nase setzt sich im Mund fort. Es kann ja kaum möglich sein, dass man einen Crozes Hermitage mit so massivem Mundeintritt bekommt! Ich weiß das zwar schon etwas vom Crozes Hermitage von Michel Tardieu und St. Cosme. Das waren auch totale Kracher. Dieser Crozes Hermitage hier, der ja preislich so unglaublich spannend ist, bringt so viel Wucht und Kraft mit, und dabei so viel reiche, schwarze Frucht. Schwarzkirsche, verbranntes Fleisch, Amarenakirsche, dicht, reich, üppig, hinten raus fast eine Schiefrißigkeit zeigend in seiner Gesteinsstruktur mit feinem Salz. Das ist schon alles sehr intensiv, aber man weiß ja, wenn sich dieser Wein zwei drei Jahre in der Flasche weiterentwickelt, dass die große Feinheit erst danach kommt. Für den Moment bin ich bei der Fassprobe nur einfach geflasht von seiner hohen Intensität, von seiner irre reifen Fruchtigkeit. Weniger klassisch schlank als 2016, mehr in dieser Üppigkeit des 2015, aber samtig und ohne die Tanninschärfe. Die Tannine 2017 sind massiv und doch butterweich, seidig, samtig und reif. Die Frische kommt nur aus den niedrigen Erträgen und den kühlen Nächten, wäre das nicht gewesen, hätte es hier zu fett ausfallen können, zumal die Säure nicht immens ist. 94–95/100

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Crozes Hermitage Les Pichères/Rhône

Lobenberg: Die Nase des 2016er ist noch einmal wärmer, einnehmender, köstlicher als die des 2015er. Nicht besser. Der 2015er war ein klein bisschen intensiver. Die Amplitude zwischen Süße und Säure war höher. Wir sind in 2016 einfach ein bisschen charmanter, etwas feiner und mit mehr mit schöner Süße und salziger Länge schon in der Nase. Kein riesiger Wein, aber ein sehr schicker Wein. Ein sehr animierender Wein. Typisch Syrah mit dieser schwarzen, würig unterlegten Kirsche. Ganz feine Cassis darunter. Obwohl komplett entrappt zeigt er ein bisschen Minze und Eukalyptus. Eine leichte Rauchnote kommt hinzu, obwohl kein neues Holz dabei ist. Das liegt alles an der Syrah auf Quartz, Lehm und Kalkmergel, die in dieser totalen Reife so schicke Noten präsentiert. Im Mund feine Milchsokolade mit Lakritze, eine leichte minzige Schärfe, ein bisschen Sanddorn, viel schwarzer Kirsche, auch wieder etwas Cassis und Johannisbrotbaum. Aber total poliert. Das Tannin ist seidig und geschliffen. Gleichzeitig zeigt der Wein, dem Jahrgang 2016 entsprechend,

schönes, rundes Volumen. Dabei ist er total durchgegoren, überhaupt nichts ist süß, aber auf Grund der Extraktstärke 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

🍷 2017 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. Reine Syrah in Drahtrahmen gewachsen. Das Ganze bei kleinsten 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, geben den Ausschlag für den Charakter und die Klasse. In diesem Weinberg gab es keinen Trockenstress, also keine großen Verluste hier. Der Grand Courtil hat die weitaus bessere Lage, auch die weitaus älteren Reben, alles alter Serine-Klon (Petite Syrah). Die Ferratons haben das schon vor 50 Jahren gepflanzt, der qualitativ noch etwas kleinere Wein Les Pichères ist eben erst aus 15 Jahre alten Reben. Der generelle Ertrag ist natürlich im Grand Courtil wegen der alten Reben deutlich geringer. Wir haben eine deutlich rotfruchtigere Nase (Serine-Klon) mit relativ starker Holunderprägung. Auch Hagebutte und Sauerkirsche. Darunter dann ein wenig Waldboden und Johannisbrotbaum. Sehr würzig. Niedrige Säure haben wir in 2017 allemal. Aber der Grand Courtil macht es fast noch besser wett als der Les Pichères durch die hohe Mineralität, durch eine rotfruchtig unterlegte leichte Schärfe in diesem butterweichen, total reifen Tannin. Ganz große Länge zeigend. Der Wein hört gar nicht mehr auf in dieser rotfruchtigen Kirschtigkeit. Aber alles ist unterlegt mit diesem Holunder-/Johannisbrotgemisch. Die Harmonie ist fantastisch. Ich bin überwältigt von so einem Crozes Hermitage. Der Les Pichères war fast brutal in seiner Intensität. Der Grand Courtil ist dramatisch feiner und hat durchaus Tendenz zu einem großen Wein. Selbst nach zwei Minuten ist der Nachhall noch nicht vorbei. Nach dem klassisch feinen und eleganten 2016er kommt 2017 mit dieser ganz anderen Reife und Fruchtintensität als Gegensatz doch sehr gelegen. Irgendwo liegt er zwischen 2015 und 2016. Best of both worlds. 2017 ist an der Nordrhône schon ein irre gutes Jahr. 96–97/100

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Crozes Ermitage Le Grand Courtil /Rhône

Lobenberg: 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 gebündelt durch die Seidigkeit und die Köstlichkeit der Tannine. Nichts ist aggressiv, und dieser ruhigere Jahrgang 2016 macht auch den Hauptunterschied zu 2015 aus. Ich finde ihn nicht besser als 2015, ich finde ihn nur ausgewogener, ausgeglichener. Vielleicht wird es sogar eher trinkfertig sein. Unabhängig davon sind es zwei tolle Jahrgänge hintereinander. 95–96/100

🍷 2017 Ferraton Père & Fils · Saint Joseph Lieu-dit Paradis /Rhône

Lobenberg: Die Herkunft aus 2017 ist gar nicht zu verkennen. Wir haben in 2017 diese unglaublich reiche, dichte, rote Frucht. Wir haben so viel Holunder und Hagebutte dahinter. Wir haben viel weniger schwarze, verbrannte Frucht. Sondern diese feine, reiche Frucht. Geringe Säure. Also sehr charmant. Extrem geschliffenes Tannin. Ein irrer Mundeintritt. So geschmackvoll, so hoch aromatisch. Ganz reife Pflaume mit Hagebutte und mit fast süßer Sauerkirsche. Ein leichter Hauch schwarze Amarenakirsche dahinter. Es kommt Kalkstein und Feuerstein in schöner salziger Länge, aber ziemlich üppig, und durch die niedrige Säure eine fruchtige, fast üppige Feinheit mitbringend. Samtig, alles auskleidend. Negativ kann man sagen, es fehlt ein bisschen der maskuline Tanninkick aus 2015 oder die klassisch elegante Struktur aus 2016. Positiv kann man sagen, es gibt selten einen Saint Joseph, der so harmonisch zusammenpasst, der so reif und lecker ist, und der gleichzeitig so reich und zugleich frisch ist. Eben nicht platt, im Gegenteil. Die Mineralität und der Extrakt, alles passt perfekt. Man muss nur einfach wissen, was einen hier erwartet. Ein St. Joseph aus einem reifen, üppigen Jahr. Was den riesigen Vorteil hat, das es auch der nicht ganz so erfahrene Rhône-Trinker ganz hervorragend finden wird. Ganz überwältigend in seiner aromatischen Intensität. Ein großer Saint Joseph. 97/100

🍷 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 2016er 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 schwarze Kirsche mit Brombeere. Intensiv. Gesteinsmehl darunter. Leichte Exotik, etwas Passionsfrucht. Dann auch wieder diese schöne Würze von Minze und Eukalyptus. Und auch ein bisschen Johannisbrotbaum. Süße Maulbeere, auch sehr reife Zwetschge. Der Wein ist zu 100% entrappt, spontan vergoren im Zement, Ausbau in gebrauchten Barriques und im Halbstück. Der Mund ist sehr pikant und gleichzeitig weich. Wir haben hier eine große Amplitude zwischen dieser präsenten Säure, sogar fast rotfruchtigen Johannisbeersäure von den Granitböden, und der schwarzen Kirsche, Brombeere, Maulbeere, bedingt durch die Sedimentböden. Das Ganze mit toller Frische, Würze, Eukalyptus, viel Minze und langer Salzspur. Aber auch eben durchaus tänzelnd, fein. 2016 hat so unglaublich feine, weiche Tannine. Der Wein ist also recht früh köstlich, und stellt schon im Bereich Saint Joseph den zugänglichsten Wein. Für anspruchsvollere Trinker ist die neue Lage Bonneveau und der Lieu-dit Saint Joseph etwas spannender, weil sie etwas extremer sind. Aber unter Köstlichkeitsgesichtspunkten gilt es diesen Saint Joseph einzulagern. Er braucht trotzdem einige Jahre um perfekt zu sein. 95–96/100

🍷 2017 Ferraton Père & Fils · Saint Joseph Lieu-dit Bonneveau /Rhône

Lobenberg: Dieser Bonneveau liegt komplett auf Granitböden oben auf dem Plateau. Ganz ähnlich wie im Hermitage, so dass die Familie Ferraton bzw. Chapoutier ganz scharf darauf war, hier noch mehr Land zu bekommen. Es gibt hier einen dreißigjährigen Leasing-Vertrag mit Vorkaufsrecht. Nur ein Hektar uralte Reben, zum Teil über 100 Jahre alt. Hier musste dann zum Teil auch neu bepflanzt werden. Der Weinberg wird komplett bearbeitet vom Team Fer-



raton. Auch wird alles in biodynamischer Arbeit gemacht, aber wegen dieser Besonderheit des Leasings nicht biodynamisch zertifiziert. 100% Syrah bzw die alte Form Serine. Alles wird zu 100% entrappt. Das Ganze wird bei winzigem Ertrag im Beton spontan vergoren. Ausbau im gebrauchten Barrique und im Halbstück.

Bonneveau, was zeichnet ihn aus? In erster Linie der Untergrund, 100% Granit, und die Kühle oben auf dem Plateau, und die alten Serine-Reben. Das alles steht für unglaubliche Feinheit, aber auch für Power. Das steht für eine andere Mineralität, für eine ganz klare Feuersteinaffinität, und dazu kommt diese 2017er extrem reiche Frucht. Eine Frucht, die so stark von Holunder, süßer Sauerkirsche, Amarena und Johannisbrotbaum gekennzeichnet ist. So erdig, so reich und üppig. Gleichzeitig elegant und mit dennoch guter Wucht daherkommend. Und wie schon beim Paradis spielt die Musik hier noch stärker im Mund. Die Augen ziehen sich zusammen, wow, die Zunge rollt sich. Was für irre rotfruchtige Aromenvielfalt mit dieser provenzalischen Würze und diesem Granit. Man meint wirklich, einen Granitstein im Mund zu haben. So intensiv, so lang, so salzig. Es ist nicht die milde Säure, die hier die Balance herstellt zu dieser üppigen, reifen Frucht und diesem samtig reichen Tannin, sondern es ist die mineralische Schärfe. Bonneveau ist einfach nochmals eine kleine Liga über dem Paradis in seiner Intensität. Es braucht den etwas anspruchsvolleren Genießer, obwohl 2017 in der niedrigen Säure und der großen Frucht auch jederman viel Freude bereiten wird, der Anfänger mag aber überwältigt sein. Ich finde das ist ein ganz großer Saint Joseph. Saint Joseph ist einfach für mich in meiner rotfruchtigen Vorliebe nach Côte Rôtie das Spannendste, was die Nordrhône aufzuweisen hat. Auch liegt hier in der Kühle die Zukunft. 97–98/100

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Saint Joseph Lieu-dit Bonneveau /Rhône

Lobenberg: Die Nase ist so sehr Saint Joseph wie Saint Joseph eben sein kann. Ein kleiner Côte Rôtie. Mit dieser Majorität an richtig intensiver, dichter, roter Frucht. Eine rote Frucht die so intensiv und dicht ist, dass es schon ins Schwarze tendiert. Sauerkirsche, Schlehe, das Ganze eingekocht. Schwarze Kirsche kommt dann langsam durch. Aber die hochreife, fast schwarze Sauerkirsche ist noch vor der Schlehe die Dominante. Irre intensiv, lang und drückend. Der Mund hat eine irre Tanninstruktur. Total seidig. Und trotzdem ist die Frucht dicht. Dicht und gleichzeitig säurebeladen. Unglaubliche Frische. Der Weinberg liegt auf 350 Meter Höhe, eben oben auf dem Plateau. Sehr windig, sehr kühl. Gerade in 2016 gab es auch sehr kühle Nächte, so das hier Sauerkirsche und Schlehe mit ihrer, doch deutlich präsenten, frischen Frucht, die Dominante darstellen. So lang, so steinig, salzig und gleichzeitig intensiv in dieser säurebeladenen Frische. Das Ganze aber dennoch cremig eingebunden in diese extrem seidigen Tannine und ein recht fülligen Körper. Minze, weißer Pfeffer, in der Schärfe der roten Frucht auch ein bisschen 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

🍷 2017 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 Parcelles. Dieser Lieu-dit Saint Joseph ist ein Wein aus der Reihe der Single Vineyards. Die mit Abstand berühmteste und beste Lage in Saint Joseph, alle Toperzeuger wollen hier etwas haben. Natürlich bei Ferraton biodynamisch. Die Lage wurde jetzt innerhalb des Hauses hochgestuft zu den absoluten Top-Weinen, die eben bei Ferraton Selection Parcelles genannt werden. Eine Analogie zu Chapoutiers Selection Parcelles, Chapoutier ist ja seit einigen Jahren der Besitzer von Ferraton. Alles biodynamisch. Die Exposition des Lieu-dit Saint Joseph ist Südost. Der Wein wächst zu 100% auf Granit. 100% Syrah bzw Serine. 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. Es gibt dieses Jahr nur 700 Flaschen, 50% Ausfall durch Trockenheit. Schon die Nase zeigt etwas mehr Gripp als der überragende Bonneveau. Er hat etwas mehr Dampf, und die rote Frucht ist etwas salziger unterlegt. Der Mundeintritt ist ganz groß, aber auch hier kommt die große Reife zum tragen. Die Ausgewogenheit, die Balance. Das ist ein großer Saint Joseph auf dem Niveau von Michel Tardieu. Das ist wirklich großer Stoff, und das steht dem Côte Rôtie Montmain aus eigenem Hause nicht nach, sondern ich finde ihn sogar noch spannender. Alles wird belegt, dieser ultrakleine Ertrag bringt eine höhere Konzentration, die tiefe Säure wird nur balanciert durch die extrem hohe Mineralität und die salzige Schärfe. Das ist wirklich großer Stoff. 97–98+/100

🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Saint Joseph Lieu-dit Saint Joseph /Rhône

Lobenberg: 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 Chilly gewonnener, süß/scharfer, fruchtiger Pfeffer) ist ziemlich deutlich in diesem Wein. Deutlicher als in den beiden anderen Saint Josephs. Das gibt eine super pikante Variante mit trotzdem totalem Schliff in den weichen und reichen Tanninen. Toller Spannungsbogen, fast dramatisch, aber nicht so laut wie 2015. Etwas ruhiger, feiner, verspielter und schlüssiger. Ich weiß, dass 2015 als das Überjahr der Nordrhône gilt. Für mich ist aber im Grunde 2016 das stimmigere Jahr, weil wir einfach die bessere Balance und die bessere Harmonie haben. Hervorragender Saint Joseph und durchaus in der Lage dem grandiosen Saint Joseph von Michele Tardieu die Stirn zu bieten. 97–98/100

🍷 2017 Ferraton Père & Fils · Cornas Lieu-dit Patou/Rhône

Lobenberg: 100% Granitböden, reine Südexposition. An den unteren Hängen, an der Grenze zu Saint Pery gelegen. Also wärmer, voluminöser. Im Gegensatz zum nördlicher exponierten, ganz hohen Les Eygats, ist der Patou einfach

der üppige Kraftmeier unter den Weinen aus Cornas. Nur ein halber Hektar Rebfläche, sehr alte Serine-Reben. In beiden Rebgärten, Patou und Eygats, ist Ferraton zwar eindeutig vertraglich an die Winzer gebunden, aber es ist jeweils ein selbständiger biodynamischer Winzer, der für Ferraton arbeitet. Also beide Weinberge sind biodynamisch aber rechtlich nicht biodynamisch zertifizierbar. Erst wenn eine käufliche 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. Es gibt nur 1300 Flaschen. Komplet entrappt. Zwar ist Saint Joseph am gleichen Hangvetlauf gelegen und auch alles aus Granit, und trotzdem gibt es ein riesigen Unterschied: Cornas ist alles reine warme Südexposition. Hier wachsen auch schon völlig andere Bäume, wie z. B. die Pinien der südlichen Rhône-Gebiete. Und wen wir dem Verlaufe des Flusses weiter nach oben folgen, sind wir eben in Saint Joseph in einer östlichen Exposition und mit einer ziemlich anderen klimatischen Situation, die Saint Joseph viel femininer und rotfruchtiger erscheinen lässt als die maskulinen Cornas. Wir verlassen also die rote Frucht, die wir bisher in den Saint Josephs und Côte Rôties hatten, und gehen zur komplett schwarzen Frucht, zur verbrannten Frucht. Zur schwarzer Kirsche, Maulbeere, Brombeere, etwas Cassis, auch etwas Lakritze. So eine Wucht, die da aus dem Glas steigt, und trotz der dichten Üppigkeit ist das nicht fett und klebrig. Das ist schon ein Hammer-Cornas hier aus Patou. Was die unterschiedlichen Lagen eint, ist die Jahrgangstypizität von 2017. Dieses grundsätzlich sehr warme und trockene Jahr. Diese extrem reife Frucht. Hier eben schwarze Frucht plus Lakritze. Niedrige Säure, aber irre Mineralität und satter Extrakt. Alles zieht sich im Mund ob der Intensität zusammen. Salziges Granit. Lang, dicht. Man sagt Cornas Weinen nach, sie seien sehr maskulin, aber in 2017 ist maskulin das falsche Wort, weil es so weich, dicht, reif und üppig ist. Es ist gleichzeitig erotisch und süß, und mit unglaublichen Tanninmassen gesegnet, die aber butterweich und samtig sind. Wir haben nichts Grünes, nichts Bäuerliches, nichts Harsches in diesem Wein, sondern einfach nur viel Wein, viel schwarze Frucht, viel Mineralität, ohne das es süß oder unangenehm wird dabei. Es ist einfach nur ein Viel-Wein. 98+/100

🌿 2016 Ferraton Père & Fils · Cornas Lieu-dit Patou/Rhône

Lobenberg: 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

🌿 2017 Ferraton Père & Fils · Côte Rôtie Lieu dit Montmain /Rhône

Lobenberg: Der Montmain ist biodynamisch bearbeitet aber 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. So, jetzt sind wir jetzt in der Verkostung in 2017 beim königlichen Côte Rôtie angelangt. Das ist noch vor Saint Joseph immer das Feinste, was die Rhône zu bieten hat. Auch wenn ich sage, dass innerhalb der Rhône die Côte Blonde auf Granit noch spannender ist, was ja schließlich auch die Fortsetzung der Granitböden von St. Joseph bedeutet. Die Nase ist so typisch Côte Rôtie mit dieser ganz tiefen, üppigen, aber nicht fetten roten Frucht. Côte Rôtie ist,

anders als Hermitage, fast nie schwarzfruchtig, sondern immer rotfruchtig elegant. Côte Rôtie ist immer ein bisschen Saint Julien, eine Art Léoville Las Cases. Schöne Reife in der Nase zeigend. Auch hier diese fast süßlich rüberkommende Sauerkirsche. Hagebutte, auch ein bisschen Johannisbeere und Schlehe darunter, aber schon in der Nase andeutend, dass es ein üppiger und dich auch seidiger Wein ist. Sehr harmonisch im Mund. Unglaublich ausgewogen, superb balanciert. Ihm fehlt vielleicht, verglichen mit 2016 und 2015, der letzte Tannin-Kick, der letzte kleine maskuline Biss, die letzte mineralische Schärfe. Mir ist das in 2017 fast schon zu schön, zu rund, zu balanciert. Aber womöglich ist ja gerade das seine große Stärke. Der Wein bleibt lange stehen, verhallt mit dieser roten Frucht erst nach Minuten, klebt förmlich am Gaumen. Ist mundfüllend, für einen Côte Rôtie ziemlich üppig, und die tiefe Säure des Jahrganges 2017 macht einen Großteil dieser sehr angenehmen Struktur aus. 98–99/100

🌿 2016 Ferraton Père & Fils · Côte Rôtie Lieu dit Montmain /Rhône

Lobenberg: 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 halt in seiner schiefrigen Mineralität und Frische gut nach. 96–97/100

🌿 2017 Ferraton Père & Fils · Ermitage Les Dionnières/Rhône

Lobenberg: Im östlichen Teil des Ermitage-Hanges, in einer Südexposition gelegen. Sehr viel Sandanteil im Untergrund, deshalb viel feiner als Le Méal. Es gibt sehr viel Kalk, blauen Lehm, aber auch Kieselsteine. Le Méal ist aber im Vergleich so viel massiver, dass die Ausrichtung eben deutlich schwarzer wird. Der viel feinere Dionnières wächst im unteren Teil des Berges, wo es langsam in sanftere Hänge übergeht. 100% Syrah bzw der alte Klon Serine. 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. Der Dionnières ist der deutlich femininere Wein der zwei Hermitage. Die Nase zeigt schwarze Kirsche, ein wenig Mango, und frische Orangenzesten darunter. Fast ein wenig erinnernd an den sehr feinen Cornas Les Eygats, obwohl der Untergrund da ja ein



anderer ist. So feine rote Frucht in einem Hermitage, das macht große Freude. Dichte rote Kirsche unterlegt mit Sauerkirsche. Auch ein bisschen Johannisbeere. Tolle Frische und Säure zeigend. Sehr lang, fast so fein wie ein Côte Rôtie, wäre da nicht diese vom Granit geprägte, große steinige Wucht dahinter. Diese Länge! Das Tannin ist total geschliffen, aber total präsent. Die Augen werden klein ob dieser Intensität, und trotzdem hat dieser Wein diese fast feminine, rotfruchtige Feinheit neben der steinigen Wucht. So gut und fein zugleich habe ich diesen Wein noch nicht getrunken. Die Säure ist nicht hoch, und trotzdem schmeckt der Wein frisch. Das ist ein schicker Hermitage und er liegt qualitativ deutlich über 2016, was mich erst überraschte, letztlich aber sehr freut. Ich habe ihn fetter und üppiger erwartet, aber diese Feinheit gefällt mir richtig gut. 97–100/100

🌿 2016 Ferraton Père & Fils · Ermitage Les Dionnières/Rhône

Lobenberg: Reiche, tiefe, würzige Nase. Schwarz, leichte Rauchnote darunter. Sehr viel Würze. Maulbeere unterlegt mit Johanniskraut und Eukalyptus. Schöne Krautwürze, ein Hauch Minze, schwarze, intensive, fast eingekochte Kirsche. Sehr dichter, sehr weicher, ausgewogener Mund. Überwiegend schwarzer Frucht. Auch ein bisschen Minze und Eukalyptus wieder von dieser Rappigkeit. Insgesamt aber schöne Wucht und Fülle ausstrahlend. Dennoch komplett durchgegoren. Nichts Süßes, aber rund und mit ganz weichen Tanninen. Ein Ermitage, der einfach in 2016 viel zugänglicher ist als er in 2015 war. Der unheimlich viel Charme und Ruhe ausstrahlt. Ein feiner Wein. Kein ganz großer, aber ein feiner, köstlich zu trinkender Ermitage. 96–97/100

🌿 2017 Ferraton Père & Fils · Cornas Lieu-dit Eygats/Rhône

Lobenberg: Auf dem Cornasberg gelegen, 100% Granit, Südexposition, uralte Reben des alten Serine-Klons und winzige Erträge. Fast komplett entrappt. Von hier kommt auch der Cornas VV von Tardieu. Alles dann spontan und zusammen mit dem entrappten Teil im Zement vergoren. Diese winzige Lage von einem halben Hektar liegt auf über 350 Meter Höhe, ist also sehr kühl und extrem fein. Die Gesamtproduktion liegt bei lediglich 1500 Flaschen. In beiden Rebgrärten, 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. Schon die Nase hat einen ganz anderen Gang als der Patou. Das ist schon faszinierend, dass wir bei Ferraton zwei so unterschiedliche Cornas haben. Wir haben hier hauptsächlich schwarze Kirsche und ein bisschen darunter liegende Mango, Orangenesten. Ganz fein und Cool-Climate-Stilistik. Nichts Verbranntes. Dicht und reich zwar, aber längst nicht so „viel“ Wein wie ich das erst bei Patou gesagt habe. Wir sind für einen Cornas schon fast zart werdend in dieser frischen Schwarzkirsche mit Mango und Orange. Das setzt sich im Mund fort. Wir haben hier Granit, aber wir haben hier fast diesen schicken Stil wie von Côte Rôtie, bleiben aber komplett in der schwarzen Frucht. Schwarzkirsche mit viel Granit unterlegt. Die Lakritze ist weitaus heller als im Patou. Wir haben hier nichts Süßes,

nichts Klebriges, sondern nur unendliche Länge. Hinten raus kommen feine Bitterstoffe. Natürlich haben wir 2017er Charakteristik. Nämlich sehr reife Frucht, butterweiches Tannin, keinerlei harsche Elemente, alles reif. Und die Frische der kühlen Nächte gibt zusammen mit der hohen Mineralität und dieser extremen Steinigkeit des Cornasberges die Balance. Aber dieser Wein hat durchaus feminine Aspekte und ist deutlich feiner als der Powerwein Patou, dem ich allerdings seine Klasse in keiner Weiße absprechen will. Es sind einfach zwei ganz unterschiedliche Weine aus Cornas. Aber dieser Eygats gehört schon mit zum Besten was Cornas zeigen kann. 99–100/100

🌿 2016 Ferraton Père & Fils · Cornas Lieu-dit Eygats/Rhône

Lobenberg: Besonders die warmen Jahre wie 2015 und 2016 bekommen dieser grundsätzlich kühlen Lage natürlich extrem gut. 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 Würze, 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

🌿 2017 Ferraton Père & Fils · Ermitage Le Méal/Rhône

Lobenberg: Le Méal liegt in der Mitte des Ermitage-Berges. Der Untergrund ist Alluvial, quarziger Kalksand, 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 Aimé, 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 Serine Reben. Spontan im Beton vergoren, Ausbau im Barrique und Halbstück, zum Teil neues Holz.

Le Méal ist mehr Kraft und nicht so fein wie Dionnières, speziell in 2017 kommt er eben extrem reich rüber mit so viel satter schwarzer Kirsche, Maulbeere, Brombeere, sehr viel schwarze Lakritze. Nicht süß, aber reich, intensiv, und wie ich das vorher beim Cornas Patou gesagt hatte, ist das hier auch ein Viel-Wein. Ein Wein, wo von allem extrem viel kommt. Der Mundeintritt ist so wuchtig, so intensiv, so unglaublich schwarz. Diese schwarze, salzige, holländische Lakritze rollt die Zunge auf. Dann diese Mineralität, die gar nicht wieder aufhören will. Der Mund ist für Minuten belegt, dominiert von dieser schwarzen Frucht, und trotzdem ist der Wein durchaus fein. Das Tannin ist nämlich komplett geschliffen. Es gibt nichts Raues, nichts Hartes. Unendlich fein und lang. Und die große Frische kommt auch, weil Damien, der Weinbergsmann und Önologe des Hauses, bei diesem Wein 50% Rappen mit rein gibt. Ganz unüblich für Hermitage. Das bringt ein zusätzliches Element der Frische. Ich spreche weiter, ich unterhalte mich mit Patrick, dem Geschäftsführer von Ferraton, und der Le Méal will gar nicht mehr weggehen. Was bleibt nach Minuten? Es bleibt Lakritze, Maulbeere, süße Brombeere und Cassis. Aber es bleibt auch ein bisschen Mango und Orangenesten und Mineralität, Stein, Salz und Länge. Wenn dieser Wein noch ein klein wenig mehr Säure hätte, ein klein wenig mehr Frische aus der Säure, wäre er dann erst ein Best Ever Le Méal, oder liegen seine klaren 100 Punkte gerade in der ruhigen und reifen Balance? Ich bin nicht ganz sicher, ob er mich nicht am Ende, nach 10–15 Jahren der Flaschenreife, einfach erschlägt. Man sollte sich diesen Wein auf jeden Fall als Flasche zu zweit teilen, allein geht das nicht. Großer Stoff. 100/100



🍷 2016 Ferraton Père & Fils · Ermitage Le Méal/Rhône

Lobenberg: Was unterscheidet jetzt Le Méal 2016 von 2015? Die höhere Durchschnittswärme des Jahrganges, die sehr viel softeren, weicheren Tannine. Der köstlichere Angang. Die Nase ist so erotisch, berauschend. Nicht so extrem pikant, nicht so in der Amplitude zwischen Säure und Gerbstoff schwingend wie 2015, sondern total ausgeglichen, weich. Sehr schwarzfruchtig und intensiv, viel Charme dabei. Minze, Eukalyptus neben ganz reifer Brombeere und viel Schwarzkirsche. Unheimlich sanft strömend, fast ein bisschen an einen großen Merlot wie Château Evangile aus Pomerol erinnernd. So erhaben, so fein und schick. Auch der Mund liefert dieses Geschmacksbild ab. Zusätzlich ein bisschen intensive Mineralität. Salz und auch Frische im langen Nachhall. Aber insgesamt schick, ausgewogen, tänzelnd, verspielt. Mit butterweichem, soften Tannin. Schöne Reife zeigend und trotzdem Anspruch. Trotzdem hohe Intensität. Das wird ein köstlicher Ermitage, der weitaus früher als 2015 zugänglich sein dürfte. Der Wein zeigt Größe in seiner Erhabenheit, aber er zeigt nicht diese laute, total überwältigende Eigenschaft des 2015er. Gleichgut aber anders, feiner, erhabener, gereiner. 98–100/100

Perrin



🍷 2017 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 kleinen Straße, da wo Châteauneuf-du-Pape als Appellation aufhört, seinerzeit willkürlich von einer Kommission festgelegt. Deshalb ist es nur ein Côtes du Rhône. In Wahrheit aber ist es vom Rebalter, der Zusammensetzung, und auch der Bearbeitung ein klarer Châteauneuf-du-Pape, sogar ein ultrafeiner und sehr schicker. 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 natürlich auch hier der Weinberg biodynamisch bearbeitet. Vollständig entrappt. Spontan vergoren komplett im Holzfuder. Ausbau in großen Holzfässern.

Dieser Wein ist immer fast baugleich mit dem Beaucastel selbst, nur feiner. Er kostet aber nur ein Drittel. Und ist gastronomisch sicherlich der perfekte Wein für die nächsten 20 Jahre. Der Jahrgang 2017 zieht sich hier schon extrem durch. Auch bei diesem Wein kommt sofort die extreme, reiche und reife Frucht. Tolle rotfruchtige Süße vorne., dann fast schwarze Himbeere, viel Kirsche, Holunder von der Mourvèdre und feines Lakritz. Aber helle Lakritze, nicht zu fett und üppig. Nicht zu süß. Hintenraus feine provenzalische Würze mit Salz, mit Johannisbrotbaum, und dieser eigenwilligen, von der Mourvèdre stammenden Holundrigkeit. Das passt gut. Und 2017 war DAS Jahr für Mourvèdre. Bei Beaucastel wird Mourvèdre eh intensiv und mit hohem Anteil gepflegt. Und das bei dem Weingut, das standardmäßig eh den höchsten Anteil hat aller Châteauneuf-Erzeuger hat. Aber das geschah 2017 durch die Verrieselung der Grenache natürlich nochmals klarer. Das gibt dem Wein eine

unglaubliche Würze und einen sehr unikathaften Stil. Auch im Mund diese unglaubliche Würzigkeit zusammen mit einer seidigen, butterweichen Tanninschärfe. Lang, salzig. Reife Pflaume, reife Kirsche. Aber eben auch diese fast schwarze Himbeere, dunkle Erdbeere. Die Mourvèdre tut ihren Teil mit dieser üppigen, erdigen Unterlage unter dieser intensiven Frucht. Auch etwas Moschus. Und nach der Fruchtbombe 2015 der viel mehr in die rote Frucht lief, nach dem Powerwein 2016, ist der Coudoulet 2017 ein extremer Charmeur mit einer wahnsinnig schönen Länge. Wahrscheinlich eher perfekt zugänglich als 2015, zumindest als 2016. Trotzdem große Klasse zeigend. Ich bewerte ihn trotzdem etwas tiefer als den großen Vorgänger. Auch wenn er mir extrem gut gefällt und ich ihn gerne in fünf Jahren irgendwo in der Gastronomie auf der Karte sehen würde, weil es einfach so ein so reifer und charmanter Châteauneuf-Stil ist. Spaß ohne Ende. 94–95/100

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel/Rhône

Lobenberg: Der 2016er riecht in erster Linie mal sehr reich. Die Rebsorten Mourvèdre und Cinsault dominieren die Nase. Das heißt, wir haben diese schöne erdige und zugleich sehr würzige Note. Mit Tabak, Kaffee, dunkler Erde, Maulbeere, aber auch Johannisbrotbaum. Und wir haben die tolle Frische. Auch hier wieder sehr würzig, spicy. Von roter Frucht etwas Hagebutte und Johannisbeere. Hohe Intensität, die Nase ist schon ein kleines Wunderwerk. Im Mund zeigt der Wein unglaubliches Format. War der 2015er unglaublich fein und verspielt, so kommt hier im 2016er zu der Feinheit eine großwuchrige 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, Johannisbrot, dann auch ein bisschen Brombeere, eingekochte, fast dunkle, schwarze Himbeere, und darunter diese würzige Note der Mourvèdre und der Cinsault mit einer sehr langen, salzigen Spur. Der Coudoulet 2016 braucht sicherlich einige 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. 94/100

🍷 2017 Perrin/Beaucastel · Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel/Rhône

Lobenberg: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cunoise, Cinsault und Terre Noir, Muscardin sowie Vaqueyrese. Alle Rebsorten werden separat vinifiziert. In Beaucastel wird alles zu 100% entrappt. Die alkoholische Fermentation findet in großen Fudern statt. Natürlich spontan wie es sich für einen Biodynamiker gehört. 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 vormazert. 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.

Die Nase des 2017er Beaucastel unterscheidet sich sehr von 2015 und 2016. Nicht so sehr auf der roten Frucht wie 2015, und nicht so massiv, versammelt

und konzentriert kraftvoll wie 2016. Wir haben hier sehr reife, üppige Frucht. Die Mourvèdre ist im Anteil sicher nochmals gestiegen auf 50%, das gibt eben diese sehr starke Holunderwürze. Auch Hagebutte, eine ganz reife, dunkle, fast schwarze Sauerkirsche. Moschus, Amarenakirsche. Johannisbrotbaum dazu, provenzalische Kräuter, feine Salznote und Lakritze am Ende. Reif, üppig, und im Grunde durch die Mourvèdre schon als Jungwein wie ein reifer Wein riechend mit dieser tollen Würze. Im Mund wird diese Reife wieder aufgegriffen. Ganz dunkle, reife Pflaumen zusammen mit Holunder und dieser fast süßen, fast schwarzen Sauerkirsche. Schattenmorellen, alles dunkel bleibend, aber alles in Richtung Kirsche gehend. Etwas Schlehe darunter. Wieder diese feine Würze zeigend. Die Mourvèdre mit ihrer erdigen Würze und etwas Moschus und Amarena geht lang durch. Schiebt. Butterweiches Tannin und Seidigkeit. Ein unendlicher Charmeur, aber auch ein Wein mit einem Alleinstellungsmerkmal. Selten habe ich einen Beaucastel in den letzten Jahren probiert, der dermaßen stark von der Mourvèdre dominiert wird. Und die Mourvèdre führt dazu, dass die Weine schon jung eine unglaubliche Reife und üppige Samtigkeit ausstrahlen. Das macht große Freude, und man glaubt jetzt schon absehen zu können, dass der Wein schon nach fünf bis acht Jahren seine erste, perfekte Trinkreife erreichen könnte. Ganz anders als 2015 und vor allem der Langläufer 2016. 2017 ist fast ein großer Wein, wenngleich er meines Erachtens nicht ganz an die beiden Vorgänger herankommt. Dafür ist er mir zu reif, zu üppig und zu charmant und lecker, vielleicht tue ich ihm da Unrecht, das Leckere als Malus in absoluter Größe zu sehen. Denn der Wein hat die notwendige Frische, aber diese Mourvèdre Ausrichtung ist schon ein großes Alleinstellungsmerkmal. Kein Wein hat das so intensiv, auch wenn Clos des Papes so Mourvèdre-lastig war wie nie zuvor, sind wir hier noch mehr in der Üppigkeit und in der dunklen Samtigkeit. 97–99/100

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel/Rhône

Lobenberg: 35% Mourvèdre, 25% Grenache, 15% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault und 10% Terre Noir, Muscadien sowie Vaqueyrese. 2016, nach vielen anderen verkosteten Weine, auch hier nach dem Coudoulet, hätte ich deutlich mehr Wucht und Fett in der Nase erwartet. Das Gegenteil ist der Fall. Die Mourvèdre, Cinsault, aber auch die reife, aber immer noch frische Grenache, geben ein hauptsächlich rotfruchtiges Bild ab. Ganz fein. Sehr viel zerdrückte Himbeere, süße Maulbeere. Aber nicht schwarz, nicht drückend. Sondern fein, vom Kalkstein geprägt. Mit gelber Frucht unterlegt. Mango, Orangenschale. Sehr schwebend. Zwar dunkel in Fruchtaromatik der Nase. Aber eben deutlich feiner, als ich vom Jahrgang erwartet hätte. Nicht ganz so filigran wie 2015. Das kann 2016 in seiner hohen Reife nicht erreichen. Im Mund siegt die Mineralität, siegt die Intensität der total weichen, seidigen Tannine. Salz, ganz große Länge, aber auch ganz fein bleibend. Nicht ganz so verspielt wie das Finessewunder 2015, etwas massiver, etwas dichter, und schon im ersten Ansatz klar werdend, dass dieser Wein einfach ein viel längeren Zeitraum weggesperrt gehört, bevor er sich richtig öffnet, bevor er in die Genussphase eintritt. Dafür ist er einfach zu voll im Körper, zu reich. Was aber eben erstaunt, und das ist auch wiederum typisch Beaucastel, das sie so trotzdem eine so sensationelle Feinheit hibekommen. Dass der Wein trotz seiner Wucht und Üppigkeit schwebt. Dass er nie fett ist. Das unterscheidet ihn auch vom Coudoulet 2016. Der Côtes du Rhône ist deutlich wuchtiger und üppiger. Der Châteauneuf selbst ist deutlich feiner, getragener. Es ist eine schicke Frucht. Und 2016 unterstützt so sehr das Terroir. Wenn ich zurückdenke: Ich hatte Clos des Papes, ich hatte Michel Tardieu. Ich hatte so viele unterschiedliche Châteauneufs, und sie sind 2016 untereinander nochmals dramatisch unterschiedlicher als in den Jahren zuvor. 2016 unterstützt den Terroirunterschied, weil wahrscheinlich die Tannine so seidig und reif sind, dass sie mit ihrer sonst häufigen Brachialität die Unterschiede jetzt eben nicht überdecken. Alles ist weich, schwebend, getragen und seidig. Das Terroir kommt voll zum Ausdruck. Geben sie diesem 2016er einfach 10 Jahre länger Zeit als dem 2015er, und gehen sie davon aus, dass einfach mehr Wucht und Kraft und Körper aus dem Glas kommt. Denn qualitativ sind wir auf jeden Fall auf dem gleichen Level wie 2015. 100/100

🍷 2017 Perrin/Beaucastel · Vinsobres Vieilles Vignes Les Hautes de Julien/Rhône

Lobenberg: Dieser Les 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 als Beeren 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 und Tonneau, und auch zu kleinem Teil im Barrique, zum Teil sogar neu. Der Les 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. Der Les Hautes de Julien aus diesen uralten Reben ist jetzt schon einige Jahre mit das Beste, was aus den Randappellationen der südlichen Rhône erzeugt wird. Zwei Jahre gab es schon ganz große Weine, und auch das reife 2017 enttäuscht in der Nase gar nicht. Im Gegenteil. Wir haben eine satte Veilchen-Nase unterlegt von Schlehe und würziger, roter Kirsche. Flieder und Süßholz dazu. Feinste Kalksteinnoten, Salz. Ein ganz leichter Hauch Orangenzenzen, Hagebutten darunter, und dann rollt wieder diese Schlehe hoch. Das Ganze mit ein bisschen orangener Frucht verwoben. Frische, tiefe und vor allem satte Frucht ausstrahlend. Der Mundeintritt ist fast explosiv. Ich kann nur wiederholen was ich letztes und vorletztes Jahr gesagt habe. Ich liebe diesen Vinsobres aus den uralten Reben und der Hochlage, weil er eben aus diesen hohen Lagen eine so unglaubliche Frische bei hoher Dichte bringt. Die rote Frucht ist fast explosiv, so immens, so dicht. Schlehe und Kirsche, rote Johannisbeere kommt dazu. Eine wunderschöne, provenzalische Krautwürze auf Koriander, Estragon. Das ganze mit feinem Salz unterlegt, ein Hauch Kumquat, Zitronengras. Eine salzige Mineralschärfe am Ende. Aber es bleibt einfach ein fruchtiges Wunderwerk mit großer Länge. Dieser Wein hat vielleicht nicht ganz den Bumms, den der best ever und lange Kellerzeit brauchende 2016 hatte. Aber 2016 war ja nicht nur an der Rhône, sondern auch in vielen anderen Regionen der Welt einfach das Überjahr. Die Tanninmasse waren 2016 höher, 2017 ist seidiger, reich und samtiger, feiner auch, aber ganz reif. Und trotzdem durch die kühlen Nächte ganz frisch. Kleiner Ertrag wie überall, das bringt aber eine tolle Konzentration und Spannung. Er ist nicht weit weg von 2016, hat aber einen noch höheren Charmefaktor. 97–98/100

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Vinsobres Vieilles Vignes Les Hautes de Julien/Rhône

Lobenberg: 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

🍷 2017 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, Verwitterung des Kalksteins eben. 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. Ab 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.

Der 2017er Clos des Tourelles ist in der Nase sehr dunkelfruchtig, reif und extrem würzig. Die Frucht ist stärker und wegen der Reife viel intensiver als 2016, aber sie ist gleichzeitig weicher und harmonischer in die Nase steigend. Da ist von der Reife auch ein bisschen blaue Frucht. Blaubeere neben süßer, schwarzer Kirsche. Feine Lakritze. Dazu ein bisschen Johannisbrotbaum. Schöne Länge, in salziger, würziger, süßer Himbeere endend. Der Mundeintritt in schöner Frucht aber auch in überraschend grandioser Frische. Eine Frische, die ich in 2017 auch schon bei Louis Barruol von Saint Cosme hatte. Die Hochlagen in Gigondas haben es in 2017 schon extrem gut getroffen. Und was das Schöne für den Konsumenten ist: 2017 wird in Summe viel eher als 2016 zugänglich sein. Er hat fast die Größe und Frucht von 2015, aber eben viel reichere und süßere Frucht, und dabei eben viel offenere Frucht. Das Tannin ist seidig und samtig auch in diesem Wein. Nichts tut weh. Nicht wie 2016, man muss hier nicht 15 Jahre warten, sondern die Gigondas-Weine von 2017 dürften schon nach fünf bis acht Jahren eine schöne Trinkreife erreichen. Saftig, lang, dunkel und fruchtstark mit viel Lakritze, was ja immer ein Zeichen für die hohe Reife des Jahrganges ist. Es gibt allerdings nur winzigen Mengen. 97–99/100

🍷 2016 Perrin/Clos des Tourelles · Gigondas Domaine du Clos des Tourelles/Rhône

Lobenberg: Die Nase dieses Clos des Tourelles bestätigt, was ich zuvor bei Saint Cosme von seinen 100% Grenache, die auf ähnlicher Höhenlage wachsen, probiert habe. 2016 ist, speziell in Gigondas, sehr viel wuchtiger als 2015. 2015 ist das ultrafeine Finessejahr, mit dieser Perfektion in Seidigkeit. Und 2016 kann gar nicht anders, als ein wuchtiger, voluminöser, dichter Wein mit ganz voluminösen Körper zu werden. Schon die Nase zeigt Tabak, Espresso, Maulbeere. Überhaupt nichts Grenache-typisches. Sondern nur reiche, reife Wucht. Brombeere kommt dazu. So eine dichte, schwarze Erde. Auch hier dieser Johannisbrotbaum, aber wir haben nichts von Erdbeere und Himbeere. Wir haben überhaupt keine Grenache-Typizität. Das ist aber typisch für das kühle Klima, das hier oben in Gigondas herrscht. Gigondas in Hochlagen ist völlig anders als Châteauneuf-du-Pape. Gigondas von Flachlagen kann in der Grenachestruktur schon mal ähnlich sein, aber hier oben ist die wahre Klasse. Auch der Mund ist so reich und so dicht. Wahnsinnige Tanninmassen, aber alles weich und total geschliffen. Das Ganze endet in einer pfeffrig scharfen Salzspur. Die Augen ziehen sich zusammen. Das



hat schon eine große, pikante Intensität. Aber die Wucht und die Reichhaltigkeit sind klar die Dominante. Ich denke, dass 2016 sowohl in Châteauneuf, als auch in Gigondas, von vielen Kritikern vielfach höher geschrieben wird, als das 2015 der Fall war. Aber sie dürfen mir glauben: Wer pikantere und elegantere Weine liebt, der sollte eher 2015 nehmen. Wer kraftvollere, üppigere Weine möchte, die trotz Reife und weichen Tannins 10–20 Jahre in den Keller gehören, bevor sie ihre reichlich vorhandene große Feinheit offenbaren, der möge auf 2016 gehen. Dass dies ein kleiner Riese ist, streite ich überhaupt nicht ab. Das ist sogar ein kleines Monster. Nur ich persönlich bin etwas näher bei dem sensationellen 2015er. Der so burgundisch tänzelt. Dennoch attestiere ich dem Clos des Tourelles 2016, ein richtiger und grandioser Blockbuster zu sein. 97–100/100

🍷 2017 Perrin/Beaucastel · Gigondas L'Argnée Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: Nur ein Hektar, sicher 50–80 Meter unterhalb von Clos de Tourelles gelegen, neben einer Einzellagen von Saint Cosme. Uralte Reben, über 100 Jahre alt, alles Prephyloxera, also wurzelecht. Sandige Böden, Kalksteinverwitterung eben. Vollständig unentrappt, als Ganztraube eingemaischt und spontan vergoren und im Holzfuder und Tonneau ausgebaut. Biodynamisch 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 Reblaus mag keinen Sand. Das ist neben dem Clos des Tourelles der zweite Gigondas der Extraklasse aus dem Hause Perrin. Der Wein ist unglaublich dicht, reif und intensiv. Die Frucht geht aber viel mehr in Richtung Pflaume in 2017. Pflaume und sehr reife, rote Frucht. Maulbeere, darunter auch satte süße Himbeere und Erdbeere. Reich, reif und intensiv. Weitaus mehr Charme zeigend als der grandiose, massive long live 2016. Wir haben hier so unglaublich üppige, weiche Tanninmassen. Seidig, samtig, rund. Schöne Länge und Frische. Das ist für einen Gigondas ein echter Charmeur. Ein üppiger Wein der Extraklasse mit viel Druck dahinter. Nicht die klassische Struktur wie 2016, eher eine Charme-Offensive und an 2015 erinnernd. Und 2015 war in Gigondas ein großes Jahr. Aber eben nicht die Tanninstruktur von 2016. Dennoch ein grandioser Wein. 98–100/100

🍷 2016 Perrin/Beaucastel · Gigondas L'Argnée Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: 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

Château de Saint Cosme

2017 Château de Saint Cosme · Les Deux Albion/Rhône

Lobenberg: Louis Barruol hat diese zehn Hektar erst 2012 gepflanzt. Komplette Selection Marsalle von Hermitage Blanc und aus Condrieu. Das heißt, es ist eine Selektion aus Marsanne, Roussanne und Picbulle ganz aus dem Norden. Sein bisheriger Côtes du Rhône Blanc ist aus dem Programm verschwunden, denn da war ein großer Teil zugekaufter Trauben von Vertragswinzern mit involviert. Nun alles aus eigenem Anbau mit einem Terroir in der Nähe des Flusses Ouveze und mit einem doppelt so hohen Kalksteinanteil wie in Gigondas. Also perfekter Untergrund für hochklassige Weißweine. 30% sind Marsanne. Die Nase ist so anders wie der frühere Côtes du Rhône. Die Übereinstimmung ist jedoch da in der extremen Saftigkeit. Louis ist ein extrem konsumentenfreundlicher Erzeuger. Die Weine müssen von Beginn an schmecken, und mit 2017 hat er natürlich von Beginn an das Glück, dass wir diese hohe Reife haben. Wir haben ganz viel weiße und gelbe Frucht. Viel weißer Pfirsich, ein bisschen süße Melone. Auch ein bisschen Aprikose, aber alles unglaublich fein, saftig, rein und reich. Das Besondere an so jungen weißen Reben ist, dass Weißweine schon sehr viel früher als Rotweine diese Mineralität zeigen können. Und dieser Wein zeigt eine erstaunliche, kalksteinige Länge mit viel Salz. Sahmig und trotzdem mit dieser feinkörnigen, aber ein Tannine erinnernde Textur. Louis presst die Ganztraube langsam, aber er macht kein spezielle Maischestandzeit. Er liebt die Phenolik nicht in seinen Weißweinen. Der Wein kostet das gleiche wie vorher sein Côtes du Rhône Blanc, aber man muss sich daran gewöhnen, dass wir in einer neuen Dimension bei ihm angelangt sind, weil wir eben zusätzlich zur unglaublich schönen Frucht satte Mineralität und mehr komplexen Ausdruck bekommen. Rotweine müssen anders als Weißweine alte Reben haben. Speziell die Grenache braucht das um Klasse zeigen zu können. Bei den Weißen geht das auch schon nach 5–7 Jahren. Wie schön, dass Louis den Zukauf eingestellt hat und komplett auf eigene Reben setzt. Ein wirklich herausragend schöner, saftig, leckerer Wein für kleines Geld. 93–94/100

2017 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 Schwarzbeerennase, Olive, Lorbeer, erdige Terroirmoten. 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

2016 Château de Saint Cosme · Côtes du Rhône Saint Cosme Les Deux Albion/Rhône

Lobenberg: Der Wein besteht zu 40% aus Syrah, der Rest ist Grenache, Carrignan und Mourvèdre. Das Terroir besteht größtenteils aus um den Ort Cairanne gelegenen eigenen Rebbergen mit sehr altem Rebbestand. Der Ausbau und die Vergärung erfolgt zu 80% in Zement, zu 20% in großen Holzfässern. Alles wird zusammen ausgebaut, kein separierter Ausbau. Diesen Weinberg hat Louis 2006 gekauft. Er liegt also direkt neben dem weißen Les Deux Albion. Das ist der gleiche Plot. Aber dieses Nachbar-Stück liegt eben innerhalb des Côtes du Rhône Gebietes und war damals schon mit sehr alten Reben bestockt. Also der neue, somit wieder der alte Stil der großen Weine der Rhône. Die Nase ist völlig anders als die seines Basis Côte du Rhône, denn sein Côtes du Rhône ist fast schwarz und geht nur Richtung Syrah. Die Mourvèdre und die Grenache sind aber hier in diesem Wein die Dominante. Unglaublich tiefe Würze, unheimlich viel Holunder. Auch feine Himbeere und Erdbeere darunter. Reife Pflaume. Das ist die Nase eines großen, reifen Weines von der Rhône. Das hat ein bisschen Beaucastel-Touch. Ich mag diese reifen, mourvèdrelastigen

Gerüche. Johannisbrotbaum kommt dazu. Und diese feine Süße ist betörend. Aber nichts tut weh, die Tannine sind ultrafein. Und so langsam zum Ende hin baut sich auch großer Druck auf. Am Ende kommt die Syrah auch wieder hoch. Die 40% wollen doch gehört werden, und bringen noch viel schwarze Kirsche mit viel Druck obendrauf und hallen lange nach. Dieser Deux Albion ist ein ganz anderer Wein als der Côtes du Rhône. Und ein ganz anderer Wein als der Gigondas. Der steht für sich allein. Dieser Wein ist ein Schnäppchen, denn er liegt preislich nicht mehr als einige Euro über dem normalen Côtes du Rhône. 93–94/100

2017 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 Rhône-Delta 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. Das Jahr 2017 mit seinen kühlen Herbstnächten, aber seinem sehr trocken warmen Sommer und den Mini-Erträgen drückt allem seinen Stempel auf. Auch wenn Gigondas höher liegt, nicht ganz so heiß ist wie Châteauneuf, und etwas mehr Regen bekommt. 2017 gab es massive Verrieselungen in der Blüte und große Trockenheit im Sommer. Die Erträge sind so klein wie 2013. Wir sind also hier unter der Hälfte vom normalen Stand. Das tut der Qualität aber keinen Abbruch. Sondern im Gegenteil. Die Syrah gibt ein bisschen geblähtes Fleisch dazu und diese leicht verbrannte Note, dazu gibt die Mourvèdre diese wunderschöne, reife Holundernote, diese Pflaumigkeit. Dazu die Erdbeere-/Himbeerwürze der Grenache und die Würzigkeit aus dem 100% Full Bunch vergoren Wein. Das macht Louis Weine zusammen mit den Hochlagen so einzigartig. Der Wein ist noch mal konzentrierter als 2016. 2016 war sehr fein, sehr stylisch, eleganter und schlanker als 2015. 2017 hat wieder deutlich intensivere Frucht. Eine richtige Fruchtbombe springt einem da in den Mund und endet in einer lagen Salzspur. Das Ganze hat auch gelbe Begleitinstrumente. Sanddorn kommt dazu und helle Lakritze. Aber nichts pappiges, alles bleibt frisch. Der Wein braucht sicher länger um zugänglich zu werden als 2016. Aber das ist hier eine so eigene und spezielle Cool-Climate-Hochlagen Stilistik von Gigondas. Einfach der neue Stil, den Louis als Erster gewagt hat, und der setzt sich zu Recht immer weiter durch. Auch alles, was früher in der Cuvée Valbelle war, also alle alten Reben, die nicht aus den drei Top-Lieu-Dits kommen, sondern aus den dreißig anderen Plots, sind ab 2016 im Gigondas Village. Also alles das, was 60, 70 oder mehr Jahren an alten Reben da ist, geht heute in den Gigondas Classic. Der auch deswegen von Jahr zu Jahr besser wird, und sich auch aus diesem Grund so weit absetzen kann hier in der Region. 95–96+/100





🍷 2016 Château de Saint Cosme · Gigondas/Rhône

Lobenberg: Die Nase ist dominiert von schwarzer Kirsche und schwarze, salziger Lakritze, deutlich mineralisch. Dazu Schattenmorelle und frisches Fleisch mit gelber Frucht und Walderdbeere. Wie alles bei Louis mit viel Veilchen unterlegt. Aber hier auch üppig Flieder dazu. Duftig, fein, sehr verspielt. Der Mund ist ebenfalls unglaublich saftig mit einer tollen Frucht. Kirsche als Dominante, aber daneben viel Eukalyptus und Minze, reife Waldfrüchte, Walderdbeere, Waldhimbeere, auch Holunder und Wachholder. Tanninschärfe, reichlich Salz. Es rölt 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

🍷 2017 Château de Saint Cosme · Crozes Hermitage/Rhône

Lobenberg: 100% Syrah, komplett auf Granit gepflanzte, alte Reben. Louis Barroul arbeite schon 15 Jahre mit dem gleichen Vertragswinzer zusammen. Er arbeitet im Weinberg mit, interveniert wenn nötig, und hat dementsprechend in den 15 Jahren viele Verbesserungen im Weinberg durchsetzen können. Die Reben stehen ausschließlich auf steilen Hängen. Nur beste Lagen. Das ist eine ähnliche Systematik wie bei Michel Tardieu. 100% Ganztraubenvergärung. Ganztrauben mit Rappen, Stilen, Stängeln, alles auf den Häuten für drei bis vier Wochen. 2017 an der Nordrhône verspricht schon im Ansatz ein historisches Ereignis zu werden. Alle Weine bei Tardieu waren schon so genial. Das ist bei Saint Cosme nicht anders. Die Nordrhône 2017 ist wahnsinnig frisch und dabei unglaublich tief und tiefgründig, reif und gleichzeitig pikant mit hoher Mineralität. Das wird wahrscheinlich in den kommenden Jahren noch besser werden, aber wir sind in jedem Fall beim aktuellen Höhepunkt in der Region. Und 2017 ist auf jeden Fall nochmals feiner und vor allem würziger und tiefer als 2016. Wir haben für diesen reinsortigen Syrah eine unheimlich dichte schwarze und rote Kirsche, wie ich sie so in dieser Form hier noch nicht hatte. Lang, intensiv, und trotzdem ultrafein. Fast wie eine extreme Turboversion eines Burgunders. Das Tannin ist unglaublich reif, dabei so ungeheuer finessereich. Keine harten Ecken, nichts Grünes, einfach nur schöne, dichte Frucht. Das Ganze endet in einer langen mineralischen Spur mit Salz. Aber das Erstaunliche am gesamten Jahrgang 2017, so auch hier, ist diese famose Feinheit, ist dieses unglaublich polierte Tannin. Für einen Crozes Hermitage dabei unglaublich üppig. Ich dachte 2016 war nicht steigerbar, und ich weiß auch nicht, wo ich bei den Punkten landen soll, aber für einen Crozes Hermitage ist das auf jeden Fall oberste Reihe. 96–97/100

🍷 2016 Château de Saint Cosme · Crozes Hermitage/Rhône

Lobenberg: Die Nase ist so eindeutig Crozes Hermitage. So sehr Syrah aus dem Norden. Ein bisschen Rappenwürze scheint mit dabei zu sein. Dabei ist der Wein komplett entrappt. Spontan vergoren, Ausbau im alten, gebrauchten Barrique. Unglaublich duftig und gleichzeitig würzig. Viel Veilchen. Grandiose Würze von ein bisschen Lorbeere, Eukalyptus und Minze. Das Ganze mit Cassis, Brombeere, Maulbeere, und extrem dunkler, schwarzer Kirsche. Rauch unterlegt alles.

Dann kommt auch Flieder und ein bisschen Mango zum Vorschein. Der Mund besticht dann noch mehr durch Köstlichkeit. Für einen Syrah von der Nordrhône ist er unglaublich fein. Die Tannine sind total geschliffen. Salzig, lang. Aber nichts schmerzt, nichts ist 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 Fettes. Sehr fein, mit schöner Intensität und großer Länge. Was am meistens erstaunt bei diesem Crozes: Es ist ein wirkliches Leckerli. 94–95/100

🍷 2017 Château de Saint Cosme · Saint Joseph/Rhône

Lobenberg: Louis Barroul 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 ist hier purer Granit, sehr alte Reben. Es wird komplett nicht entrappt, fermentiert im Beton, dann mit der vollen Hefe in gebrauchte alte Barriques. Dieser Saint Joseph ist, wie alle sehr guten Saint Josephs, ein kleines Abbild eines Côte Rôties. Und zwar eines Côte Rôties vom Granit und nicht vom Schiefer.

Nachdem ich den Crozes Hermitage davor probiert habe, ist St. Joseph in meiner Erwartung natürlich die überlegene Appellation. St. Joseph wird von Jahr zu Jahr besser und kommt dem Vorbild Côte Rôtie immer näher. Die Nase dieses 100% Syrah kommt ein bisschen massiver und gleichzeitig etwas runder und tiefer rüber als vom Crozes Hermitage. Die Tiefe ist, so glaube ich, das wirkliche Geheimnis und die grandiose Dichte. Der Saint Joseph ist noch etwas typischer von der Nordrhône, etwas typischer in dieser besonderen und würzigen Syrah mit den kleinen Beeren (der alte Serine-Klon), als der ebenfalls burgundische, dabei aber dichte und reiche, etwas fettere Crozes Hermitage. Im Mund will der Saint Joseph mich dann Lügen strafen, denn auch hier wandelt sich Syrah zu einem unglaublich wuchtig, dichten, reichen Pinot Noir mit satter roter Frucht daher. Süße, reiche, rote Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere. Erst ganz langsam kommt schwarze Frucht. Dann kommt ein satter Schub Schlehe. Aber alles auch schwarzfruchtig erdig würzig darunter, dicht und rund mit großer Länge. Die Saftigkeit und Feinheit des zugleich sehr reifen und mineralischen Jahrganges mit dieser erstaunlich großen Frische macht das Besondere aus. 2017 ist gleichzeitig so unglaublich lecker. Das hatten wir bei Tardieu, das ist auch hier so. Und das ist etwas, was ganz große Jahrgänge eben haben. Sie schmecken vom Fass schon perfekt. Zum reinspringen schön und sie werden so bleiben. Ein superber St. Joseph. 97–98/100

🍷 2016 Château de Saint Cosme · Saint Joseph/Rhône

Lobenberg: 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

🍷 2017 Château de Saint Cosme · Gigondas Le Claux/Rhône

Lobenberg: Der Wein wurde schon 1870 gepflanzt, aber es ist dennoch keine Originalrebe, sondern eine gepfropfte Unterlagsrebe. Es ist der erste Weinberg an der südlichen Rhône, der so 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 Kalksteinforma-



tionen, 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 auch ein wenig an die Loire und uralte Cabernet Franc erinnert. Als Ganztraube inklusive Rappen spontan im Zement vergoren. Ausbau in neuem und gebrauchten Barrique. Für einen Grenache unglaublich dunkelfruchtig und würzige Nase. Der größte Einfluss in dieser jungen Nase ist natürlich der 100%ige Rappenanteil, der diese unheimlich würzige Frische, neben der für einen Grenache so erstaunlich dunklen Frucht bringt. Schwarze Kirsche, Maulbeere neben der sich dann langsam einstellenden, massiven Himbeere, die hier in einer dunklen Form überkommt. Der Mund ist dann so klar das reife Jahr 2017 mit dieser unglaublich reichen Frucht. Mit dieser Saftigkeit und Frische. Diese Mini-Erträge von 2017 in einem grundsätzlich warmen Jahr, und das mit der finalen Frische der kühlen Spätsommernächte, ist einfach, zumindest qualitativ, ein Segen. Auch wenn es ein ziemliches Drama sein wird akzeptable Zuteilungen zu erhalten. Ich liebe Le Claux immer ganz besonders, finde ihn häufig den schönsten und burgundischsten Wein der drei Lagen, obwohl er zumeist unter internationalen Juroren als schwächster Wein der drei Superstars bewertet wird. Aber das ist großer Stoff. Ich schmecke noch Minuten danach Lakritze und schwarze Kirsche und feine Würze. Das ist schon ein verdammt tolles Spiel, aber sicher werden diese Weine zumeist zu früh getrunken. Die Lagen von Louis sollten meines Erachtens mindestens zehn, besser zwanzig Jahre und älter sein, um wirklich Genuss auf höchstem Level zu bringen. 98–100/100

🍷 2016 Château de Saint Cosme · Gigondas Le Claux/Rhône

Lobenberg: Die Nase ist, und das ist für einen Grenache extrem erstaunlich, überhaupt nicht in Richtung Erdbeere gehend. Wir haben hier feinste, schlanke Himbeere mit schöner süßer Kirsche, mit Sauerkirsche und Schlehe. Der Mund lässt diesen Kalkstein spüren. Was für eine unglaubliche Frische er zeigt. Und auch hier würde man nicht auf Grenache kommen. Das ist eine so tolle Komposition. Man denkt in Nase und Mund ein bisschen an Cabernet Franc, würde diesen Wein vielleicht auch in irgendwelchen hohen Lagen Kaliforniens, vielleicht auch ein bisschen in Saint-Émilion vermuten können. Aber diese Verspieltheit der Grenache, ist wirklich grandios. Dazu diese schwarze und rote Kirsche, Schlehe, Salz, sehr viel Minze, Lakritze, Eukalyptus. Das ganze Spiel, aber jenseits der klassischen Erdbeer-/Himbeerfrucht. Ein grandiose Finesse, eine Köstlichkeit erster Güte. Ein tänzelndes, kleines Wunderwerk. 100/100

🍷 2017 Château de Saint Cosme · Gigondas Le Poste/Rhône

Lobenberg: Der Weinberg liegt oben bei der Kirche von Gigondas in fast 300 m Höhe, in Nachbarschaft zu den finessereichen Weinen von La Bouëssière. 1 ha pure Grenache wurde 1963 auf Kalkstein und gelbem Sandstein neu gepflanzt. Die dritte der Einzellagen von Saint Cosme. Immer als dritte in der Reihe probiert. Wohl mit Louis' Absicht. Les Claux ist der offenste Wein. Ein Wein, der einen anspringt in seiner wunderschönen und burgundischen Fruchtigkeit. Ho-

minis Fides ist hintergründig und unendlich lang. Und Le Poste ist kraftvoller als Les Claux, aber weniger mineralisch, weniger Kalkstein mit Salz zeigend als Hominis. Dafür intensiver im Gripp, in der Frucht, die ultrakonzentriert ist und trotzdem nicht süß. Natürlich zeigt er dadurch auch mehr Lakritze, die Schwarzkirsche ist konzentrierter. Maulbeere und Brombeere sind dichter, auch ein bisschen Cassis kommt dazu. Die Länge läuft komplett über die tanninreiche, jedoch samtige Frucht. Reife Tannine bis zum Abwinken. Fein, aber lang, lang, lang. 99–100/100

🍷 2016 Château de Saint Cosme · Gigondas Le Poste/Rhône

Lobenberg: Die Nase ist sehr untypisch für die Süd-Rhône. Immens voll, rote Frucht mit satter Wucht, aber voller Feinheit und Finesse. Erinnert in der Frische, Rasse und salzigen Mineralität mehr an die Nord-Rhône, irgendwo zwischen St. Joseph und Cornas, obwohl er doch nicht aus Sarah sondern zu 100% aus Grenache besteht. Die Feinheit und Frische, die gelbe und weiße Frucht, neben der eingekochten roten Frucht und Mon Chéri, machen den Wein unglaublich spannend. Der Nordrhône-Eindruck setzt sich im Mund fort, auch hier mehr St.-Joseph-Stilistik. Warme rote und schwarze Früchte, wobei die rote Frucht klar dominiert, gestützt von gelber und weisser Frucht. Superbe Frische. Rassigkeit und Nerv zieht sich durch. Dann kommt wieder ein wenig Milchsokolade und blonder Tabak. Ein sehr schöner, sehr eleganter Wein. 94–95+/100

🍷 2017 Château de Saint Cosme · Côte Rôtie/Rhône

Lobenberg: Dieser Wein wächst zu 100% auf der Côte Brune Seite des Côte Rôtie Berges, nur auf Schieferlagen. Schiefer ergibt, wie wir wissen, eine völlig andere Würze als Granit. Den Unterschied kann man sehr gut bei Stephan Ogiers Lancement sehen. Das ist Granit in einer unendlichen, rotfruchtigen Feinheit, und dagegen seinem Belle Hélène, mit viel mehr Power und Würze. Dieser Schiefer-Côte Rôtie von Louis Barrouls Saint Cosme zeigt genau diese Würze und gleichzeitig diese unglaubliche Feinheit des Jahrganges. Jetzt sind wir mit der Côte Rôtie bei der Königsfrage der Nordrhône angelangt. Louis Barroul macht dazu seit so vielen Jahren einen der besten Côte Rôties. Er arbeitet immer mit den gleichen Winzern zusammen. Das ist ein Modell wie es Michel Tardieu auch betreibt, und wenn diese Kombination über Jahrzehnte passt, ist das eben großes Kino. Und das in diesem Superjahr, in diesem reifen Jahrgang, mit diesen superweichen und samtig reifen Tanninen. Dass die Côte Rôtie Nase in Summe dem St. Joseph sehr ähnlich ist, ist ja kein Wunder. Ähnliche Terroirs, 100% Syrah, und St. Joseph ist stilistisch eben der kleine Bruder in der Typizität. Der Côte Rôtie ist etwas wuchtiger, schwärzer und verbrannter in der Nase. Dieser zeigt auch als erster Wein der drei Nord-Syrah von Louis relativ stramme Lakritze. Neben sehr viel Brombeere, Maulbeere, auch ein bisschen Cassis. Sehr viel schwarze Kirsche. Aber nichts Harsches, nichts Grünes in der Nase. Üppig, reich und doch nicht fett. Feinheit ausstrahlend. Unentrappt, Frische erhaltend. Im Mund überrascht vor allem seine Feinheit, seine Kirschigkeit. Wir haben auch hier Brombeere, Lakritze, Cassis. Aber ganz viel schwarze Kirsche legt sich darüber. Etwas Estragon, Koriander. Das erstaunliche an diesem unheimlich feinen, reifen und saftigen Mund ist, dass es zu 100% aus Ganztraube vinifiziert wurde. Ganztrauben mit Rappen, Stilen, Stängeln, dann in und nach der Gärung auf den Schalen belassen für drei bis vier Wochen. Um da die Balance hinzubekommen aus der unglaublichen Frische der Rappen, und der reifen Frucht, das ist zuvor auch einfach eine Entscheidung des Erntezeitpunktes. Louis Barroul macht das seit Jahrzehnten so, rechtzeitige Ernte für die Frische und unentrappt, und er macht es immer und in jedem Jahrgang. Er muss nur in der Weinbergsarbeit entsprechend vorbereitet sein. Louis ist nur einer von drei Erzeugern, die zu 100% und immer unentrappt und spontan fermentieren. Natürlicher Ausbau im Holz. Dieser Wein ist so lang, so dicht, und gleichzeitig so unendlich fein. Wir haben würzig vegetal frische Elemente, wir haben eine würzig scharfe Mineralität und Eleganz, und immer eine Frische, die in dieser Ausprägung immer ein zusätzliches Element bedeutet. Der Wein braucht etwas länger als die sich schon offener zeigenden Crozes Hermitage und St. Joseph, aber es ist ein großer Wein. Er ist auf der gleichen Höhe wie der ähnlich gute Côte Rôtie von Michel Tardieu. Ein großes Jahr für Côte Rôtie, ein großes Jahr für Saint Cosme. 100/100

🍷 2016 Château de Saint Cosme · Côte Rôtie/Rhône

Lobenberg: Superfeine, reife Tannine. Der Wein wächst zu 100% auf Schieferlagen. Schiefer ergibt, wie wir wissen, eine völlig andere Würze als Granit. Den Unterschied kann man sehr gut bei Stephan Ogiers Lancement sehen. Das ist Granit in einer unendlichen, rotfruchtigen Feinheit, und dagegen seinem Belle Hélène, mit viel mehr Power und Würze. Dieser Schiefer-Côte Rôtie von Louis zeigt auch diese Würze und gleichzeitig diese unglaubliche Feinheit des Jahrganges. Viel schwarzer Frucht mit Mango, Pfirsich, Aprikose unterlegt. Ganz feine Lakritze. Die Schieferböden geben diese spezielle Würze. Der Wein besteht zu 100% aus unentrappten Ganztrauben. Vergärung spontan im Beton. Ausbau zu 100% im gebrauchten Barrique. Louis verwendet nur Barriques, aber hier nur gebrauchte. So fein, so grandios, so perfekt erworben. Wenn man an den Côte Rôtie von Michel Tardieu denkt, dann sind wir auf einem ähnlichen Level. Auch Jamet macht ähnliche Weine. Das ist schon ein Traum im Glas. Im Mund verbindet sich diese Rappenwürzigkeit mit der hohen Intensität der auf Schiefer wachsenden, alten Syrah, zu einem grandiosen Spiel. Der Mund zieht sich zusammen, die Zunge rollt sich, die Augen werden klein. Was für eine Intensität, und gleichzeitig so eine große Verspieltheit. Seidig sind diese Tannine, aber sie zeigen fast eine Schärfe in der salzigen, lakritzigen, minzigen Länge. Grandios. Immer wieder hochrollend. Ich bin begeistert. 97–98+/100

🍷 2017 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 in Châteauneuf auf der Lage La Craux. Von der chemischen Struktur ist Kalkstein und Sand final 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 kühlere Weinberg.

Hominis Fides kommt in 2017 etwas feiner rüber. Die Frucht ist nicht ganz so intensiv, nicht ganz so reich. Der Wein kommt rüber, als sei er entrappt, was er natürlich nicht ist. Sehr feine, helle Lakritze. Fast eine feine Cremigkeit ausstrahlend mit diesem feinen Salz und Kalkstein. Das Tannin und das Salz vermählen sich zu einer höheren Intensität. Der Wein drückt weitaus mehr Persönlichkeit mit Ecken und Kanten aus als der ultrafeine Le Claud. Der Le Claud war der zugänglichere in der offenen Frucht. Der Hominis Fides schiebt von hinten in einer unheimlichen mineralischen Salzigkeit. Dann, am Ende, schieben die Rappen durch die schwarze Kirsche und Maulbeere hindurch bis nach vorne. Ein bisschen Wachholder und Johannisbrotbaum kommt durch. Das ist ein Wein der auf jeden Fall länger Zeit braucht als der Le Claud, und am Ende und nach Jahrzehnten wahrscheinlich der bessere Wein von beiden sein kann. Was jetzt schon klar ist, der so eigene Charakter von 2017, was bleibt ist die Frische und irre Reife und dennoch Saftigkeit und Fruchtintensität. Großer Wein. 100/100



🍷 2016 Château de Saint Cosme · Gigondas Hominis Fides/Rhône

Lobenberg: Vielleicht liegt es an der Kühle, ich trinke diesen Wein direkt nach dem Le Claud, vielleicht liegt es auch an dem höheren Anteil an noch festem Kalkstein oder an dem feinen Sand. Wahrscheinlich an allen Komponenten, welche diesem Wein einen völlig anderen Stempel aufdrücken. Hier ist es die gleiche Feinheit und Finesse, aber der Wein ist deutlich pikanter, hat sehr viel expressivere Säure und geht auch deutlich mehr zur 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. Auf jeden Fall der zweite grandiose Gigondas hier. 98–100/100

Bosquet des Papes

🍷 2016 Bosquet des Papes · Châteauneuf-du-Pape Cuvée Tradition rouge/Rhône

Lobenberg: Die Hauscuvée. Ausbau in großen Eichenfässern und Demi-Muids zwischen 12 bis 18 Monaten. Davor werden die Trauben überwiegend entrappt und per Kaltmazeration für einige Tage ziehen gelassen. Hier glänzt vor allem die rotfruchtige Feinheit. Ein duftiger Châteauneuf mit klarem Charakter, ohne Stallaromen oder Unterholz. Das ist sehr puristisch und dadurch präzise. Wer es etwas dreckiger mag, greift zum Chante le Merle. Aber als Einstieg in die Welt der Châteauneufs wird man hier große Freude finden. 92–94/100

🍷 2016 Bosquet des Papes · Châteauneuf-du-Pape À la Gloire de mon Grand Père/Rhône

Lobenberg: À la Gloire de mon Grand Père ist eine Hommage an den Großvater. Fast reinsortige Grenache, die mehr Rappen als die anderen Cuvées enthält. Das ist ein echter Alte-Welt-Wein. Würziges Bouquet, etwas Schlehe, aber mehr Hagebutte und auch etwas Nelke. Am Gaumen kantig und fest. Das braucht Zeit. Mit der Reife wird das immer ein ganz großer Wein. 94–97/100

🍷 2016 Bosquet des Papes · Châteauneuf-du-Pape Chante le Merle/Rhône

Lobenberg: Der Chante le Merle ist so etwas wie die klassische Interpretation eines Châteauneufs. Wir haben hier also viel Grenache und einen Ausbau in großen Eichenfässern und etwas Demi-Muids für bis zu 18 Monate. Eine Selektion der Reben von 80 bis zu 90 Jahren, also echte Vieilles Vignes. Das duftet zart und intensiv nach Schlehe und roten Beeren. Dann kommt etwas Bleistift und auch weiße Blüten. Am Gaumen geht es geschliffen weiter, kräftiges Tannin, weiche Säure, aber auch eine feine und ausgewogene Frucht. Das braucht Zeit im Glas oder besser noch auf der Flasche. Bei aller Komplexität bleibt dieser Châteauneuf trinkig. 96–97/100

🍷 2016 Bosquet des Papes · Châteauneuf-du-Pape La Folie/Rhône

Lobenberg: La Folie ist eine Mikroproduktion von gerade mal 3.500 Flaschen pro Jahr. Traditionelle Vinifikation in thermoregulierten Betontanks, Entrappten der Trauben und Kaltmazeration. Ausbau in großen Holzfässern. Das ist die modernste Cuvée des Hauses, die früher trinkreif ist. Hier hat man etwas mehr Kakao und auch ein wenig Vanille nebst zart roter Frucht. Mittelkräftiger Körper und geschmeidige Tannine machen das zu einer hedonistischen Interpretation. 96–97/100

Calendal / Cambie

2017 Calendal/Cambie · Côtes du Rhône Calendal Plan de Dieu/Rhône

Lobenberg: Ein kleines Weingut, nur 4,5 Hektar, 70 Jahre alte Reben. 75% Grenache, 25% Mourvèdre. Dieses Weingut gehört Gilles Ferran von der Domaine Cascavaillies und Philippe Cambie gemeinsam. Die Weine werden bei Cascavaillies fermentiert und ausgebaut. Alles wird hier 100% entrappt, weil es hier ungemein heiß ist und komischerweise die Rappen nicht genügend ausreifen. Es gibt zu viel grüne Elemente wenn man nicht entrappt. 2017, dieses extrem besondere Jahr an der Rhône mit dieser hohen Reife, mit der erhöhten Durchschnittstemperatur, war extrem trocken. Die Blüte war verrieselt, winzige Erträge. Das Ganze in Verbindung mit Frische aus kühlen Nächten im Spätsommer bei hoher Frucht reife gibt eben dieses besondere Antlitz, was so nur 2017 hat. Die Nase ist überwiegend warm und rotfruchtig, was logisch ist bei überwiegend Grenache. Eben ganz viel Himbeere und Erdbeere aus der Grenache. Aber aus der Mourvèdre auch dieser satte Touch Holunder und feine, reife Pflaume. Das Ganze verbindet sich im Mund zu einer unglaublichen Pikanterie. Mourvèdre ist wirklich die Rettung der Region Châteauneuf-du-Pape und Plan des Dieux im Jahr 2017. Plan des Dieux liegt ja direkt neben Rasteau, es ist schon verdammt heiß hier, und gerade diese Ebene ist ja auch bekannt dafür. Mourvèdre ist dann die Rettung, weil sie, anders als die Grenache, nicht marmeladig wird, und den notwendigen würzigen Touch dazu bringt, den die Grenache dann manchmal nicht mehr schafft. Das Ganze, verbunden mit dieser wunderbaren pikanten Frische der kühlen Nächte von August und September, bringt eine Rässigkeit in diesen Wein, die man so gar nicht vermutet. Es ist eine etwas andere Version in der Art und Klasse eines Châteauneuf-du-Pape, die 2017 nicht so nahe wie gewohnt bei Beaucastel liegt, sondern eher dem Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes von Tardieu ähnelt. In dieser wunderschönen Sanddorn-/Kumquat-Säure hinten raus. Ein Wein mit großer Länge und einer famosen Frische sowie warmen Schmelz. Saftig, süffig und fast ganz groß. 95+/100

2016 Calendal Cambie · Côtes du Rhône Calendal Plan de Dieu/Rhône

Lobenberg: Die Nase ist dicht, die Aromen drängen sich förmlich. Als erstes ist Marzipan zu identifizieren, dahinter warten dann aber massive dunkle Früchte, die ob ihrer Fülle einer Entzifferung bedürfen. Am Gaumen strahlt er sofort eine tolle Homogenität aus, saftig aber auch weich und füllig. Dabei ist er nicht fett, er zeichnet sich durch einen delikaten Gaumenfluss aus. Bleibt lange haften, hierfür dürften die präsenten polierten Tannin verantwortlich sein. In Rückhall wieder dunkle Früchte, Brombeere, Kräuter der Provence, ein wenig Schokolade und eine strahlende innere Balance. 93–94/100



Château Grillet

2016 Château Grillet · Côtes du Rhône de Château Grillet/Rhône

Lobenberg: Der Wein aus den jüngeren Reben von Château Grillet ist fast noch rarer als der Erstwein. Eine Art schlanker, druckvoll, mineralischer Condrieu mit toller Power und wahnsinniger Trinkfreude, ein irrer, salzig steiniger Burgundertyp. Sorry, engste Zuteilung. 95/100

2015 Château Grillet · Château Grillet/Rhône

Lobenberg: Seit 2013 gibt es verdammt wenig Ertrag. Ich bekam wieder nur einen Bruchteil meiner üblichen Menge. Die Nase ist Riesling. Ein Condrieu, der natürlich nicht Condrieu heißen darf, denn Château Grillet ist eine eigene Appellation mit diesem einem Hektar. Die Nase ist irgendwo in der deutschen Nahe anzusiedeln, wenn ich das als Helmut Dönnhoff vorgesetzt bekäme, würde ich es zumindest von der Nase absolut glauben. So schön frisch, feine grüne und gelbe Aromen, Blumigkeit, Nüsse, alles tänzelt, alles ist fein. Der Mund hat deutlich mehr Grip als die beiden Jahre zuvor, fast ein wenig Schärfe, schöner Bitterstoff, enormer Zug, sehr schlank, total durchgegoren, für einen Viognier unwahrscheinlich geradeaus laufend. Die manchmal ölige Aromatik fehlt, dafür hat er diese enorme Ausdruckskraft. Auch hier kommen wir von Quitte, zu Litschi und Nüssen, auch ein bisschen Kiwi, grüne Birne, Kalkstein, Salz, sogar ein bisschen weißpfeffrige Schärfe dazu, enormer Zug und Nachhall von Minuten. Für einen Wein aus der Rebsorte Viognier unglaublich schlank, immer geradeaus und ausdrucksstark. Auch im Mund in einer Blindverkostung wahrscheinlich nicht nach Condrieu gesteckt. Dieser Wein setzt wie schon früher eigene Maßstäbe im Condrieu. Es gibt eigentlich keinen Condrieu, der in dieser Ausdrucksstärke mithalten kann und 2014 steht dem Vorjahr in nichts nach! Der Wein wird ohne weiteres für viele, viele Jahrzehnte weiterreifen können, wird aber auch schon nach fünf Jahren trinkbar sein, besser aber erst nach 10, 15 oder 20. Superber Weißwein. Einer der großen Weißweine der Welt. Der Wein steht im Mund für sich selbst. Das ist nicht an der Rebsorte Viognier festzumachen, das ist kein Condrieu, das ist irgendwo zwischen einem burgundischen Chardonnay und einem Riesling von der Nahe. Der Wein steht absolut für sich selbst, und es verbietet sich fast, ihn mit irgendeinem anderen Condrieu zu vergleichen, weil es einfach nicht vergleichbar ist und sich auch in keiner Blindprobe wie ein klassischer Condrieu trinkt. Château Grillet und nichts anderes. A class of its own. 100/100

Clos des Papes

2017 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: *dont touch it before 10 years!* Wenn er so die ersten Reifespuren und auch einen Hauch Petrol entwickelt. Das ist ein großer Weißwein, der meines Erachtens gar 20 und 30 Jahre perfekt reift und immer besser wird. Ich glaube, dass Clos des Papes zu Recht seit langer, langer Zeit als der einzige weiße Châteauneuf von Weltklasse bezeichnet wird, der reinsortige Roussanne Vieilles Vignes ist wohl zur Zeit noch der einzige ernsthafte Gegner. Der Wein hat tolle Frische, aber viel mehr Grip als je zuvor, dabei so intensiv mit großer Länge und schmelzige Fülle. 97–98/100

🍷 2017 Clos des Papes · Châteauneuf-du-Pape/Rhône

Lobenberg: Alles wird komplett entrappt. Vincent Avril ist derjenige, der als Einziger noch alle zwölf zugelassenen Traubensorten verwendet. Einige Tage Kaltmazeration. Natürlich als erklärter Biodynamiker 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 in den Stahltank. Es wird nicht filtriert, aber es wird dann schon ziemlich klar und ohne grobe Hefe in die großen alten Holzfässer gepumpt. Niemals neues Holz. Frühestens nach 3–4 Jahren wird immer ein neues Holzfass eingesetzt. Dieser Wein bleibt dann ohne umpumpen für gut 12 Monaten in den großen Holzfässern und geht direkt danach zum Abfüllen. Sehr geringer Ertrag 2017, total verrieselte Grenache Blüte. Dann große Trockenheit. Vom Juni bis November gab es keinen Regen. Zwischendurch gab es im Juni einen großen Hagel, nochmals 20% Verlust. In Summe gab es statt 25 Hektoliter pro Hektar wie in 2016, weniger als 15 Hektoliter pro Hektar in 2017. Extrem geringe Gesamtmenge. Dafür sehr konzentriert. Und dieser sehr geringe Ertrag macht die famose Qualität des Jahrganges aus. Dazu die tendenziell kühlen Nächte im August und September. Der Winzer Vincent Avril sagt, der Wein hat von 2016 einen Teil der Struktur und der Power, und von 2015 ein Teil der Finesse und Frucht. Für ihn eine Symbiose aus beiden Jahrgängen, ohne das er 2017 über 2016 stellen würde, 2016 war für ihn (und mich) einer der größten Jahrgänge der Geschichte, leider erst frühestens in 20 Jahren optimal trinkreif. Aber zumindest haben wir mit diesen Jahrgangsvergleichen hier einen Ansatzpunkt für 2017. Das Besondere an 2017 ist, die Grenache und die Mourvèdre haben jeweils etwas über 40% Anteil. Auch hier liegt also der Anteil der Mourvèdre hoch, weil sie in diesen schwierigen, klimatischen Verhältnissen so extrem gut gedeiht. Die Mourvèdre hat in 2017 vielleicht das beste Jahr in der Geschichte Châteauneufs. Das zog sich wie ein roter Faden durch unsere Châteauneuf-Verkostung. Dann gibt es nochmals knapp 10% Syrah, und die restlichen 10% teilen sich dann die anderen 9 regionalen Rebsorten. Auch wenn Vincent sagt, dass der Wein qualitativ und stilistisch zwischen 2015 und 2016 liegt, finde ich in der Nase, dass der so hohe Anteil an Mourvèdre eine deutliche Dominanz und Klasse ausmacht. Das bekommt dem Wein unglaublich gut, er ist aber dadurch deutlich anders als die 2 Jahre davor. Er erinnert mich sehr an den gestern verkosteten Wein von der Domaine Pégau und andere Weine, die einen hohen Mourvèdre Anteil haben. Das ist schon sehr schön. So viel Holunder mit schwarzer Kirsche, Schlehe und erdigen Aromen. Schön, fein, lang in der Pflaumigkeit. Deutliche konzentrierte Himbeernoten, ganz feine Salznote. Der Mund zeigt geniale Frische. Die kühlen Nächte im August und September, sowie der hohe Mourvèdre-Anteil bringen eine unglaubliche Frische. Aber eine Frische und zugleich reife Pflaume, wieder dieser Holunder, viel Himbeere. Wir haben weitaus weniger Erdbeer-Dominanz von der Grenache als in normalen Jahren. Das Ganze hat eine extreme Länge in feiner, fruchtiger Salzigkeit. Gar nicht endend wollend. Aber unglaublich fein. Der Wein hat deutlich weniger Tannindruck als in 2016. Auch ist das Tannin unglaublich reif in diesem Jahrgang. Keine Ecken, keine Kanten, nichts Grünes. Alles ist fein, alles tänzelt, und trotzdem hat der Wein eine irre mineralische Intensität. Und ich kann durchaus mit Vincents Einschätzung leben, dass er zumindest qualitativ zwischen 2015 und 2016 liegt, weil beide Jahrgänge groß waren. Wir



haben drei große Jahrgänge hintereinander hier. Und der Wein gehört sicherlich wiederum zu den besten Châteauneuf-du-Pape in einem ziemlich speziellen und auch herausragenden Jahr, was 2016 zwar ganz sicher nicht in den Schatten stellt, aber qualitativ zumindest nah an 2016 heranreicht, und dabei einen ganz eigenen Charakter hat mit der Mourvèdre und diesem winzigen Ertrag. 97–100/100

🍷 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. Eine Besonderheit im Jahr 2016 ist, dass der PH-Wert mit 3,7 sehr tief. Die Säure ist für Clos de Papes höher denn je, auch wenn der Alkohol mit 15% bis 15,5% zu den höheren gehört. Vincent vergleicht 2016 mit 2010 und 1990, näher an 1990. Aber er sagt das gleiche, was vorher schon Michel Tardieu und Bruno von Caillou gesagt haben. Wir sind einfach gegenüber 1990 20 Jahre weiter in der Weinbergsbearbeitung und in der Entwicklung. Hier bei Clos des Papes in der Biodynamie wie bei Clos Caillou. Und wir haben in 2016 die weitaus reiferen, geschliffeneren Tannine und die höhere Säure als 2010 und 1990. Also eine Plus Version der beiden zuvor genannten Jahre. Vincent führt aus, dass er trotz der Intensität des 16ers persönlich aber den feineren 2015 vorzieht. 2015 ist ein Jahrgang wie 2005, ein Jahrgang der total elegant ist, unglaublich viel Freude macht, und auch schon in den nächsten 15–20 Jahren toll getrunken werden kann. Auf 2016 sollte man laut Vincent Avril hingegen tunlichst 25 Jahre warten. Der Wein ist verschlossen und zeigt aber trotzdem eine sehr reiche, sehr dichte Frucht. Er ist nicht laut, ist wie 2016 auch bei anderen Erzeugern, ganz auf der feinen Seite, aber trotzdem total dicht in der Fruchtaromatik. Aus 12 verschiedenen Rebsorten. Eine ganz saubere Definition kann es und soll es nicht gegeben, Komplexität ist das Ziel. Aber natürlich ist die Majorität bei gequetschter Himbeere, Zwetschge, auch ein bisschen Hagebutte, Schlehe. Viele rote Aromen. Die Syrah mit ihren schwarzen Aromen ist in der Minderheit. 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, und die anderen Rebsorten teilen sich den Rest auf. Wenn Vincent neu pflanzt geht er jetzt immer auf Mourvèdre, weil sie perfekt mit der Grenache harmoniert. Und weil die spät reifende Mourvèdre im Zuge der Klimaveränderung immer besser wird. Und das Ergebnis zeigt sich seit Jahren eben durch den Anstieg des Mourvèdre Anteils. Die Nase ist auf jeden Fall eine Wucht. Weil sie unglaublich dicht ist, weil sie für Clos des Papes so reich ist. Sie ist nicht fett, aber dicht, würzig und sehr voluminös. Der Mund ist erstaunlich Tanninscharf. Das Tannin ist komplett seidig, aber in Massen vorhanden. Was ich schon bei Clos Caillou hatte, kommt auch hier, eine unheimliche Menge an Salz. So eine kalksteingetriebene, salzige Mineralität bis ins Unendliche. So viel Druck und trotzdem nicht fett. Das Ganze mit der hohen Säure. Das klingt jetzt, als sei dies ein lauter Kracher. Nein im Gegenteil, es ist ein feiner Wein. Aber diese Intensität der Mineralik, des Salzes, auch der Frucht, bei total geschliffenem Tannin und hoher Säure, ist schon phänomenal gut. Ganz sicher gehört er zu den großen Clos des Papes, aber wie Vincent Avril schon anmerkte: Er gehört erstmal 25 Jahre weggesperrt. 100/100

Clos Saint Jean

2017 Clos Saint Jean · Châteauneuf-du-Pape/Rhône

Lobenberg: Ein Blend aus Grenache Blanc, Clairette und Roussanne. Ausgebaut im Stahltank aber auch Barrique. Das ist verblüffend gut und wirklich schade, dass man hierzulande so selten weißen Châteauneuf auf Weinkarten findet. Duftet nach weißen Blüten, Heu, reifer Birne und Honig. Am Gaumen hat man natürlich einen mächtig cremigen, fast öligen Weißwein mit niedriger Säure. Ein echter Essensbegleiter, ein Monolith. Bei aller Kraft ist das aber auch sehr präzise und detailliert. Man findet immer wieder neue Facetten an diesem Juwel. Wie ein Mosaik dem man sich nähert. So einen Wein sollte man entweder ganz jung trinken oder dann nach vielen Jahren Flaschenreife. Beides hat seinen Reiz. 93–94+/100

2016 Clos Saint Jean · Châteauneuf-du-Pape/Rhône

Lobenberg: Alle Trauben werden entrappt. Der größte Teil der Ernte kommt von der berühmten Lage La Crau. Die Fermentation geschieht sowohl mit natürlichen Hefen als auch unter Zugabe von Zuchthefen. Mittleres Ziegelrot. Feine Erdbeer- Himbeernase, ganz leichter Kirschtouch dazu, burgundisch, einem Chambolle-Musigny durchaus ähnlich. Feine Spur von hellem Sand und Salz mit heller Schokolade. Extrem viel Charme und feinste Seidigkeit. Im Mund dann viel Gripp aufbauend. Feiner Bitterstoff. Intensives, poliertes Tannin, endend in salziger Kalksteinmineralität mit hellem Tabak im Nachgang. Erdbeere und Himbeere als konzentrierte Waldfrucht dominieren auch den Mund. Dazu reife Zwetschge, etwas Johannisbeere, provenzalische Gewürze, schwarze Olive, Darjeelingtee, Holunder und Lorbeer, schöne Würze zeigend, charmante Harmonie, feminin, sexy. Aromatisch sogar etwas vorne gegenüber dem gleichwertigen 2010. Extrem leckerer Wein, sehr trinkig. 93+/100

2016 Clos Saint Jean · Châteauneuf-du-Pape Combe des Fous/Rhône

Lobenberg: Auch dieser Wein überwiegend von der Lage La Crau. Die Cepage besteht aus 60% uralter Grenache von 1905 aus dem Süden von La Crau, gewachsen auf sandigen Böden, diese Rebe gibt den eher femininen weichen Stil, allerdings auf Tannine begünstigendem Untergrund. Dann 20% Syrah, 10% Cinsault für weiteren femininen Einfluss und 10% Vaqueyrese für Urwüchsigkeit. Auch diese Trauben werden komplett entrappt. Nur 15 hl/ha Ertrag, klar bei 100 Jahre alten Reben. Das Verblüffende ist die zu Recht erfolgende hohe Bewertung dieses Weinguts, obwohl es gegen den aktuellen Trend der Rückbesinnung läuft mit der ehemals modernen vollständigen Entrappung, mit der Vergärung mittels Reinzuchthefen, mit dem Ausbau großer Teile der Weine in Barriques oder in neuen 600-l-Holzfüßern. Der Ausgangsstoff hier ist so genial, da kann man nix kaputt machen! Unglaublicher Charme in der Nase, dicke schwarze Waldbeeren, dunkle Erde, kubanische Tabake, Assamtee, schwarze Oliven, extrem konzentrierte Schwarzkirsche und Schlehe dazu. Der Mund ist explosiv würzig und zugleich fast wundersam charmant, belgische Pralinen in schwarzer Erde, Fleisch, schwarze Olivenpaste mit Wacholder, feinsten Bitterstoff, tolles Salz und etwas frische Grapefruit. Poliert und raffiniert in seiner Feinheit, balanciert und voller Harmonie, ein tänzelnder Wein mit höchster Intensität. 97–100/100

Domaine Alain Voge

2016 Domaine Alain Voge · Saint Péray Ongrie/Rhône

Lobenberg: Man muss bei Voge immer lange nachschmecken welcher Lagen-Saint Péray denn nun der bessere sei... Große Weine im Stil eines weißen Hermitage allemal. Tolle nussige Holzunterlage, Bratapfel, weißer Pflirsich, helle Aprikose, Quitte und Ananas. Samtiger Trinkfluss, fast etwas fett und üppig, das salzige Zitrusfinale bringt das Ganze in ein höheres Gleichgewicht. 94–95+/100

2016 Domaine Alain Voge · Saint Péray Fleur de Crussol/Rhône

Lobenberg: 70–100 Jahre alte Reben im besten Weinberg, Cornasberg, die absoluten Steillagen von Alain Voge. Die Ganztrauben werden praktisch sehr langsam gepresst, d.h. es gibt eine gewisse Maischestandzeit. Der Saft wird komplett im 400-Liter-Fass vergoren und ausgebaut, also kein zu kleines Holz. Das zusammen mit den uralten Reben gibt einen Wein, der im Bereich Marsanne schon seines Gleichen sucht. 100% Marsanne, biologische Weinbergarbeit. Meines Erachtens gibt es selbst im Ermitage Blanc wenig, was an diesen Crussol heranreicht. Tolle Reife anzeigend in der Nase, aber auch schön geradeaus laufend klassisch, grüne Elemente von Litschi bis zu grüner Birne reichend, Kiwi, schöne Blumigkeit, aber schon in der Nase relativ viel Druck machend, großformatig. Im Mund richtig Grip zeigend, sehr viel schlanker im Holz als die anderen Cuvées von Alain Voge. Das liegt einfach an den alten Reben und den überwiegend gebrauchten, nur 400 Liter großen Fässern. So deutlich weniger Holzeinfluss. Für mich gehört der St-Péray Crussol zu den ganz großen Weißweinen der Rhône. Unendlich lang mit salziger Spur, Marsanne zu einer Größe und Erhabenheit auflaufend, wie sie in der Nase nur ein großer Burgunder zeigt. Im Mund hat er fast den Grip eines Rieslings aus der Pfalz in Kombination mit einem Puligny der Domaine Leflaive, also mit ziemlich wenig Holzeinfluss und toller Säure. Tolle Länge zeigend. Ein wirklich großer weißer Rhônewein. Ich bin absolut begeistert. 96+/100

2017 Domaine Alain Voge · Côtes Du Rhône Les Peyrouses/Rhône

Lobenberg: Ein CdR nur aus Syrah, violett-schwarz im Glas, wuchtiger Nasengang. Ungeheuer satte Frucht, schwarze Himbeere, Lakritze, Pflaume, etwas schwarze Johannisbeere, ein Hauch Jod und Bleistift. Sattfruchtiger Abgang, ein Powerwein mit Charme und Länge, soooo typisch Nordrhône, ganz groß für einen „einfachen Côtes du Rhône“, ein kleiner Cornas, nur zugänglicher. 93+/100

2016 Domaine Alain Voge · Saint Joseph/Rhône

Lobenberg: Man erwartet vom Großmeister des Cornas im Grunde nicht, dass er stilistisch so anders, so unglaublich fein arbeiten kann. Rote Frucht satt, Johannisbeere, Schlehe. Im Mund sacharfer rottere Piemont-Pfeffer, tolle salzige Mineralität. Grandiose Balance von raffinierter roter Frucht und feiner, und doch intensiver Tanninschärfe und Mineralität. Saint Joseph und Voge haben einen Lauf! 94–95+/100

2016 Domaine Alain Voge · Cornas Les Chailles/Rhône

Lobenberg: 100% Syrah, biologische Weinbergarbeit, Spontanvergärung. Davon 25% als Ganztraubenvergärung, Ausbau 17 Monate in gebrauchtem Barrique. Dunkel und dicht. Breitschultrig. Satte, fast fette Fruchtnase, Cassis, Kirsche, Schokolade, Brombeere und Lakritze, Lorbeer, Wacholder, Holunder, Hagebutte, extrem krautwürzig und mineralisch, fast etwas parfümiert und blumig daneben, insgesamt jedoch klar ein Powerwein. Superkonzentrierte Waldbeeren. Die Ganztraubenvergärung erhält die Säure und verändert die Tannine, das Alterungspotenzial nimmt deutlich zu, die Weine werden energetisch intensiver. Leicht bitter im Mund, Maulbeere, Schlehe, fast explosiv kraftvoll mit wieder viel Kraut, dazu schwarze und grüne Olive, Lorbeerwürze und satter Bitterstoff, Salz, Feuerstein. Ein extrem maskuliner, mineralisch druckvoller Wein. Brutal intensiver Powerwein und doch vollständig vergoren, keinerlei Süße, maskulin bis zum abwinken. 96+/100

2016 Domaine Alain Voge · Cornas Vieilles Vignes/Rhône

Lobenberg: 100% Syrah, biologische Weinbergarbeit, Spontanvergärung als 50%ige Ganztraubenvergärung. Ausbau zu 50% in neuem Holz. Schon in der dunkelfruchtigen Nase eine grandiose Harmonie ausstrahlend. Satte dunkle

Kirsche, Maulbeere, Darjeelingtee, Oliven, malzig, auch Schlehe. Zwar auch hier Kraut, Lorbeer und Wacholder aber alles in fruchtiger Hand. Diese fast fette Frucht ist trotz des maskulinen Touches deutlich rund, konzentrierte Walderdbeere mit Schlehe und Sauerkirscher unterlegt. Im Mund das ganze Cornas-Spektrum von Lorbeer bis Olive, von Lakritz zu Schoko und verbranntem Fleisch, Teer. Veilchen und Lavendel mit Fenchel und Anis. Ungeheuer präsent. Die rote dichte Frucht bindet alles sehr gut ein. Ein Powerwein mit wunderbarer Harmonie, der Zeit braucht und dem grandiosen 2010er nicht nachsteht. 97–98/100

🍷 2016 Domaine Alain Voge · Cornas Vieilles Fontaines/Rhône

Lobenberg: Undurchdringliches Blauschwarz. Blumen mit Lakritz, Schoko, Teer und schwarze Frucht in der Nase. Fette, üppige Syrah mit größtmöglicher Mineralität. Immenses Konzentrat im Mund, zum Kauen fett, Brombeere, Blaubeere, satter und fast flüssiger Schokoladenkuchen, super massiv und alles einnehmend, irres weiches Tannin, fast etwas nützig üppig, nicht endend im Nachhall. Das Gegenstück zum eleganten Finessewein Clape und doch dank der hohen Mineralität und Säure grandiose Harmonie ausstrahlend. 98–100/100

Domaine Clos du Caillou

🍷 2017 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 diesem Wein alte und junge Reben. Rote und viel mehr schwarze Beere, hocharomatisch und gleichzeitig ultra fein und schick. Aber diese Aromatik ist hochintensiv. Offen, köstlich, und trotzdem für langes Leben konzipiert. Reiche Pflaume, dazu zerdrückte Himbeere, Brombeere, ein wenig Cassis. Aber alles feine Frucht mit einer Majorität in rot im Mund. Dann kommt auch ein bisschen süße Kirsche dazu. Der Mund hat deutlich mehr Gripp als die Nase und ist trotzdem so köstlich, so fein. Deutlich auf roter Frucht laufend. Feine, salzige Mineralität zeigend. Es ist ja der gleiche Untergrund wie Quartz und Réserve. Das Terroir kommt schon klar durch, aber die Fruchtigkeit steht dennoch im Vordergrund. Das ist sicher kein ganz simpler Wein, sondern durchaus ein Wein mit gutem Zug und schöner Länge. Für mich ist der Nature nicht besser als der Côtes du Rhône Quartz, aber er ist natürlich ganz anders, ganz eigenwillig und sehr fruchtig. Und zurecht gibt es Anhänger von völlig ungeschwefelten Weinen. Auf jeden Fall ein toller Spaßmacher. 92–93/100

🍷 2016 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 Milkschokolade, konzentrierte Brombeere, süße Maulbeere, eine sehr charmante Nase. Der Mund fühlt sich dann fast so an, als sei nicht entrappt worden. Der Wein hat eine wunderschöne Mineralik, fast ein bisschen eine pfeffrige Schärfe durch die sich lang ziehende schwarze, fast wuchtige Kirsche. Auch hier wieder



Brombeere und Himbeere als Fruchtcocktail, sehr lang laufend. Durch die kalten Nächte des Herbstes, ist das schon in dieser cool-climate Stilistik eine tolle Frische und trotzdem ist das eine üppige Ausgabe eines Côtes du Rhône. Aber die Trinkigkeit und Köstlichkeit überwiegt, denn der Jahrgang 2015 ist einfach ein Gedicht was das angeht. Die Harmonie und die Balance ist so schön, das Ganze bei toller Spannung und schöner Vibration. Beim Probieren des zweiten und dritten Fuders fällt auch auf, dass der Wein unglaublich Zug hat und Mineralik. Der Wein ist also neben aller Köstlichkeit also auch durchaus ein Powerteil, aber eben mit diesem extrem leckeren Zugang. 92–93/100

🍷 2016 Domaine Clos du Caillou · Côtes du Rhône Villages Les Quartz/Rhône

Lobenberg: Der Côtes du Rhône Les Quartz kommt aus dem gleichen Block wie der Châteauneuf-du-Pape Quartz. Biodynamisch wie alles hier. 80% uralte Grenache, 20% Syrah. Bekanntermaßen ist dieser Côtes du Rhône ursprünglich Châteauneuf-du-Pape gewesen. Ein Vorfahre hat aus steuerlichen Gründen für die Abwertung gesorgt. Das ist leider nicht mehr reversibel. Aber im Grunde ist dies ein Châteauneuf-du-Pape. 2016 war ein so reifes und warmes Jahr mit früher Lese. Schon im September war alles erledigt und man hat zugunsten der sauberen Fermentation eine komplette Entrappung vorgezogen. 2016 ist in der Nase gar nicht zu verkennen. Nicht diese hohe Spannung zwischen Tannin und Säure wie in 2015, sondern extrem fein. Sehr viel zerdrückte Himbeere, leichter Hauch Erdbeere. Typische Grenache-Noten. Dann auch Maulbeere, würziger Lorbeer, ein bisschen Brombeere. Die Syrah bringt ihren Einfluss eben auch zur Geltung. Das Ganze aber ultra fein, schwebend, hoch aromatisch, dabei total seidig. Der Weinberg war komischerweise im heißen August gar nicht so sehr gestresst. Bruno hat ganz häufig nachts nachgeschaut, ob alles anständig aussieht. Die große Hitze kam dann nochmals erst im September. Es ging hoch bis auf 38 Grad. Und dann wurde mit 50 Leuten in rasantem Tempo geerntet, denn alles war reif. Der Alkohol sollte nicht durch die Decke schießen. Die Rettung des Jahrgangs waren, wie überall, die kühlen Nächte. Das war im August und September der Fall. Der Alkohol liegt irgendwo zwischen 14,5% und 15%, aber die Frucht ist so intensiv und so aromatisch, das wird komplett aufgefangen. Aber anders als in 2015 ist hier alles fein. Wir haben eine sehr hohe Mineralik. Salz und Gesteinsmehl. Darin schwimmen süße Himbeere, Erdbeere, tolle süße Kirsche und seidigst mögliches Tannin, was aber eine gewisse Schärfe abgibt. Nur nichts Raues, nichts Rustikales. Ganz fein. Das ist ein hochintensiver Côtes du Rhône im Stile eines Châteauneuf-du-Pape, und gleichzeitig ist er auf Grund seiner Finesse extrem zart. Ich würde ihn dennoch ein bisschen kühler trinken. So bei 15 Grad. Ein toller, ja ein großer Côtes du Rhône. 94/100

🍷 2016 Domaine Clos du Caillou · Le Tradition Châteauneuf-du-Pape Le Caillou/Rhône

Lobenberg: Natürlich ist auch dieser Wein biodynamisch erzeugt, spontan vergoren, komplett entrappt, im großen Holz vergoren und auch im großen Fuder ausgebaut, um möglichst minimalen Holzeinfluss zu haben. Es ist eine Mischung von alten und jungen Reben auf komplett sandigen Böden, also



für leichte und sehr elegante Châteauneuf-du-Pape. Sandige Böden, wie sie auch auf der benachbarten Toplage La Crau vorhanden sind. In Châteauneuf gilt das als das beste Terroir, weil es eben so extrem elegante Weine gibt. Der Wein besteht zu 95% aus Grenache mit vielleicht maximal 5% Mourvèdre. Die Nase ist ultrafein und trotzdem dicht. Amarenakirsche, schwarze Kirsche. Erstaunlich für so viel Grenache, dass wir hier mehr Kirsche als Erdbeere und Himbeere haben. Sehr profund, dicht, tolles weiches Volumen zeigend, und trotzdem viel Energie für viel Spannung aus dieser frischen Frucht. Langsam kommt auch rote Kirsche. Die Nase macht unglaublich Spaß. Der Mund zeigt viel Grip, aber in erster Linie total seidiges poliertes Tannin. Dazu schöne mineralische, leicht pfeffrige Schärfe. Für einen so kleinen Châteauneuf-du-Pape ein ultralanger Abgang. Das Ganze ist seidig verwoben, Kirsche ist die Dominante vor Himbeere, Erdbeere, ein bisschen Brombeere, aber ultrafein, eine sehr kühle Stilistik, tolle Energie zeigend, vibrierend, spannend und unglaublich lecker und köstlich. Wenn Clos du Caillou den Preis dafür belässt wie in den beiden Jahrgängen davor, ist das sicherlich das perfekte Schnäppchen in Châteauneuf-du-Pape. Ich würde ihn nicht unbedingt höher bewerten als den Côtes du Rhône Quartz, der in der Massivität ausgeprägter daher kommt, dafür ist dieser Châteauneuf aber extrem elegant, fein und köstlich. 94+/100

🍇 2016 Domaine Clos du Caillou · Châteauneuf-du-Pape Les Safres/Rhône

Lobenberg: Der Wein besteht zu 100% aus Grenache, gewachsen auf sandigen Böden, also eine elegante Ausrichtung. Zu 100% entrappt. Immens rotfruchtige Nase. Walderdbeere, Waldhimbeere, ein wenig Veilchen, tiefe rotfruchtige Würze ausstrahlend, feine Milchsokolade, etwas Nelke und Zimt, immens strömend ätherisch, dicht und opulent, alles einnehmend, aber trotzdem charmant in seiner alles umhüllenden Opulenz. Das Ganze setzt sich im Mund nahtlos fort. Sehr dichte rote Frucht, aber superfein, super charmant, Erdbeere und Himbeere, Zwetschge, etwas rote süße Kirsche, Thymian und ein Hauch Rosmarin, sehr dicht, sehr rund, sehr lang, feine Milchsokolade, feine salzige Mineralität am Ende. Kein riesiger Wein, aber einer, der mit seinem Charme und seiner Fülle komplett vereinnahmt, ein einfach charmanter Wein mit archetypischem Châteauneuf-Stil. Macht riesigen Spaß. 95+/100

🍇 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 Schöpfung 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 delikate. 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 Crève Cœur



2016 Domaine de Crève Cœur · 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 Topcuvées noch etwas zarter ausfällt. Das macht den Wein schon ganz jung sehr zugänglich. Er bleibt seinem Terroir treu und überzeugt durch Ecken und Kanten. Charakterwein. 91/100

2016 Domaine de Crève Cœur · 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

2016 Domaine de Crève Cœur · Sablet Côtes Du Rhône Villages / Rhône

Lobenberg: Hier dominiert die Grenache mit 80%. Nur 20% Mourvèdre stecken in dieser Cuvée. Auch hier traditionelle Vinifizierung. Spontanvergärung, etwas Pigeage um Fülle zu erreichen, kein Entrappen und Ausbau in gebrauchtem Holz über 12 Monate. Im Vergleich zum Séguret, ist dieser Côtes du Rhône viel ätherischer im Bouquet, hat sogar etwas Minze und Melisse. Dann natürlich wieder Olive und dunkle Frucht, etwas Brombeere von der Mourvèdre. Das Tannin ist hier ebenfalls sehr muskulös aber doch eine Spur eleganter, mehr im Hintergrund schwingend. Also ein Unterbau. Und hier kommen dann auch animalische Noten dazu, etwas Leder, etwas Stall und sogar Teer. Aber nur dezent. Die klare Frucht ist im Zentrum dieses mineralischen Zaubertranks. Für diesen Preis bekommt man normalerweise deutlich einfachere Weine. Das ist ein echter Vin-de-Garde, den man mühelos 15 Jahre reifen lassen kann. 94/100

Domaine de Fondrèche

2016 Domaine de Fondrèche · Côtes du Ventoux II était une fois / Rhône

Lobenberg: Dieser Wein ist aus uralten Grenache-Reben (80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre), ihn gibt es nur in ganz großen Jahren. 2015 ist nach langer Zeit wieder so ein Jahr. Auch dieser Wein wird wie der Persia komplett im Beton vergoren und nur im gebrauchten großen 3000-Liter-Holzfuder ausgebaut. Bio, spontan, die ganze Litanei bester Bio-Winzer. Wenn wir beim Persia eine Affinität zum Cornas hatten, so sind wir in dieser Grenacheversion, um auch hier einen Vergleich zu bemühen, wahrscheinlich eher bei einem ziemlich massiven Wein aus dem Priorat Spaniens, mit dieser dort üblichen würzigen Version von Grenache. Viel feiner, viel schlanker in der Art als wir das aus Châteauneuf kennen, und vor allem viel würziger. Die Aromatik im Mund ist dann der Hammer. Man hätte viel mehr Süße und Schwere erwartet, aber ganz im Gegenteil. So fein, so zart, rote Kirsche, Sauerkirsche, das Ganze rüberkommend wie ein super feiner Pomerol. Das Ganze endet in einem grandiosen salzigen Zug in feiner Kirsche, mit würziger, konzentrierter Himbeere unterlegt, so gut wie keine Süße zeigend, sondern große Frische. Es ist der Lieblingswein des Winzers. Ich selbst würde sagen, er ist einfach deutlich anders als der Persia. Er ist nicht der größere Wein, er ist nur der ganz andere Wein. Der tänzelnde Athlet dieses Weinguts. Auf jeden Fall sind diese beiden 2015er Weine von Fondrèche meines Erachtens ein Meilenstein in Ventoux. 95–96+/100

2016 Domaine de Fondrèche · Côtes du Ventoux Persia / Rhône

Lobenberg: Dieser 90%ige Syrah mit Schuss Mourvèdre wächst auf den ältesten Parzellen, Kalkstein und Lehm. Uralte Syrah. Natürlich wie alles hier biologisch-organische Weinbergsarbeit, und das seit weit über zehn Jahren inzwischen. Natürlich alles spontan vergoren, überwiegend im rohen Beton, und der Ausbau zu einem kleinen Teil im Betonei, zum größten Teil aber im großen 3000-Liter-Holzfuder. Für seinen Spitzenwein Persia nimmt Sébastien niemals ein kleines Barrique. Er möchte im Grunde so eine Art Über-Châteauneuf-du-Pape zeigen und dafür geht das kleine Barrique einfach nicht. Der Holzeinfluss wäre einfach zu groß. Die Nase dieses Weins ist ungeheuerlich frisch, eine Syrah wie von der Nordrhône. Ich würde mich nicht wundern, wenn Côte-Rôtie hier auf der Flasche stünde. Eher Côte-Rôtie in der großen Frische als Hermitage. Schwarz, als sei er in geröstetem Holz gewesen, was er überhaupt nicht gesehen hat. Schwarze Kirsche, verbrannte Elemente, diese unglaublich profunde Syrah der Nordrhône, gebläutes Fleisch, Amarenakirsche, Maulbeere, auch Brombeere, Cassis, getrocknete Blaubeere und sehr viel Krautwürzigkeit bis hin zu Myrre, Thymian, Estragon, und trotzdem bleibt alles frisch. Der Wein tänzelt aus dem Glas. Je länger ich ihn probiere, desto mehr scheint er dann in seiner maskulinen Ausprägung Richtung Cornas zu gehen. Auch im Mund bleibt das Ganze unglaublich frisch und lang. Er kriegt dazu auch noch schöne feine Grapefruitaromatik, fast frischer Pfirsich dazu, sehr verspielt. Dieser Wein kann in einer Blindverkostung problemlos in der Nordrhône oder bei Syrah-orientierten Châteauneufs mitspielen. 95–96+/100

2016 Domaine de Fondrèche · Ventoux Divergente / Rhône

Lobenberg: Dieser Wein ist aus uralten Syrah-Reben, ihn gibt es nur in ganz großen Jahren. 2015 und 2016 sind nach langer Zeit wieder so ein Jahr. Auch dieser Wein wird wie der Persia komplett im Beton vergoren und nur im gebrauchten großen 3000-Liter-Holzfuder ausgebaut. Bio, spontan, die ganze Litanei bester Bio-Winzer. Wenn wir beim Persia eine Affinität zum Cornas hatten, so sind wir in dieser Syrahversion, um auch hier einen Vergleich zu bemühen, wahrscheinlich eher bei einem ziemlich massiven Wein aus Hermitage. Die Aromatik im Mund ist dann der Hammer. Im Gegensatz zum zarten Etait Une Fois aus Grenache ist das hier ein Konzentrat, das unbedingt Zeit braucht. Wir müssen abwarten ob er am Ende doch der größere Wein ist. 95–96/100

Domaine de la Janasse

2017 Domaine de la Janasse · Châteauneuf-du-Pape Blanc /Rhône

Lobenberg: 50% Grenache blanc 30% Clairette 20% Roussanne. Clairette und Grenache Blanc werden im Stahl fermentiert, später im großen Holz und Stahl ausgebaut, die Roussanne wird von Anfang an im Barrique vergoren und ausgebaut. Die Reben sind 50 Jahre und älter. Noch relativ starker Einfluss des Holzes in der Nase, darunter Feigen, Melone, viel Birne, ein ganz kleiner Hauch weißer Pfirsich, und Zitrusfrüchte. Intensiver, sehr rassistiger Mund, noch leicht aggressiv. Schöne Frische zeigend. Birne und Honigmelone dominieren. Ganz feiner Honig zieht sich durch. Schöne Rasse, ein langes Ende. Sehr schöner Wein. 93–94/100

2017 Domaine de la Janasse · Châteauneuf-du-Pape Blanc Prestige/Rhône

Lobenberg: Vergärung und Ausbau komplett in ein bis zwei Jahre alten burgundischen Barriques aus Tronçais. Die Nase wird dominiert von reifer Williamsbirne mit Zitronengras und Rosmarin. Steinsalz, weiße Cassis. Trotz des noch sehr präsenten Holzes überwiegt schon die sehr schöne Rasse. Tolle Frische. Ein Hauch Anis. Intensiv rassistiger Mund. Etwas Gras, deutlicher Feuerstein. Wieder Birne, auch Marille, die schon in der Nase vorkommende weiße Johannisbeere dominiert. Sehr lang und nachhaltig. Der Wein wird hervorragend altern. Für Roussanne ungewöhnlich schlank und finessereich. Superb. Sehr überzeugend in seiner Fülle und seinem runden Antrunk, dramatischer Nachhall, einer der besten Weißweine der südlichen Rhône. 96–98/100

2016 Domaine de la Janasse · Côtes du Rhône Villages Terre d'Argile/Rhône

Lobenberg: Grenache, Mouvedre und Carignan. Spontanvergärung im Zementtank und Ausbau im großen Holz. Tiefe, würzige, schwarzfruchtige Nase, Garrigue, Lakritz, Veilchen, reife schwarze Kirsche, schwarze Erde, sanft strömend, dicht, opulent, so unendlich fein und charmant, auf Grund der hohen Mineralität. Im Mund sehr fein und schlank, seidige Finesse, eher geschliffen und ätherisch schwebend als üppig, sehr viel feines Tannin, präsen Säure, sehr lang, großartige Rasse zeigend mit feiner Mineralität und Salz am Ende, hier dann auch ein paar rote Früchte zeigend, rote Waldbeeren, ein Hauch Blaubeere, kirschtiger Abgang. Insgesamt eher ein schlanker, super eleganter, rassistiger Wein mit toller Lakritze, einem Hauch Schokolade, niemals zu üppig und fett werdend, sondern immer hochgradig balanciert, komplex, verspielt. Ein wunderschöner, feiner, rassistiger langer Côtes du Rhône Village mit Hang zur Größe. 93–94/100

2016 Domaine de la Janasse · Côtes du Rhône Les Garrigues /Rhône

Lobenberg: 60–70jährige Reben, gewachsen auf Lehm und Steinen, klassisches Châteauneuf-Terroir neben dem Coudoulet von Beaucastel gewachsen. Reinsortiger Grenache, fermentiert im konischen Zementtank mit Spontanvergärung, Ausbau komplett im Fuder. Satt, reife Amarenakirsche in der Nase, fast schwarzer Wein, tiefe reife Pflaume, süße milde Lakritze, Veilchen und Vergissmeinnicht, Rosenblätter, sehr mild, charmant und fein. Dunkle Schokolade, eher Praline, sehr reife Frucht im Mund, wieder diese reife Pflaume, hochreife schwarze Kirsche und Amarenakirsche, Olive, Wacholder, kubanische Zigarren, feine Süße zeigend, fast üppig als Wein, aber trotzdem tolle Rasse und nicht überfett, die Säure vibriert auf der Zunge, schönes Salz und Steinmehl. Thymian, Rumtopf und Maulbeeren, Lorbeer, Lakritz, Kampfer, ein toller Tanz im Mund. Im leicht gelbfruchtigen Finale ein deutlich großrahmiger, grandioserer Wein als der Terre d'Argile aus gleichem Hause. Er ist mehr ein mineralisch satter Powerwein denn ein Ausbund an Eleganz. Schwer beeindruckender und zugleich leckerer Blockbuster mit großer Harmonie und viel Charme. 94+/100



2016 Domaine de la Janasse · Châteauneuf-du-Pape Cuvée Classique/Rhône

Lobenberg: Die Cuvée Classique wird von verschiedenen Terroirs gewonnen. Die jüngsten Rebberge sind 40 Jahre alt, die ältesten 80 Jahre. 70% Grenache, 5% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvèdre. Fermentiert wird mit der natürlichen Hefe in konischen Zementtanks, der Ausbau geschieht nur in großen Holzfudern. Die Grenache ist zwar die Dominante, Syrah und Mourvèdre sind aber sehr deutlich riech- und schmeckbar. Die Grenache- und Mourvèdreanteile sind im Barrique ausgebaut, der Großteil des Weins aus Grenache aber natürlich im großen Fuder. Syrah und Mourvèdre dominieren deutlich in der Nase: geflammte Noten, verbranntes Fleisch, schwarze Kirsche, reife Pflaume, zugleich tolle rassistige, mineralische bissig salzige Frische, etwas Kirschkör, schwarze Kirsche, Crème de Cassis, fast etwas Holzkohle, grüne und schwarze Oliven, schöne frische Balance zeigend. Der Mund deutlich feiner und schlanker als die Nase vermuten lässt, sehr balancierter Mund mit großer, leicht kirschtiger Länge und berauschender Harmonie. Rassistig frische Säure und extrem fein poliertes Tannin. Salzige Mineralität am Ende, schwarze und rote Frucht gleichermaßen, feines Nutella, viel Cassis, Brombeere, dunkle Erde, aber insgesamt schlank, eine konzentrierte Turboversion des Côtes du Rhône Terre d'Argile mit deutlich mehr Facetten und dramatisch schöner Komplexität. In der Komplexität sogar dem großen CdR Garrigues klar überlegen, wunderschöner, verspielter, finessereicher Châteauneuf in tendenziell schwarzbeeriger Ausprägung und tollem „Mon Chéri“. Wenn die Überflieger Chaupin und der Vieilles Vignes nicht wären, gäbe man sicher höhere Bewertungen ab, denn dieser Wein hat Größe und gehört zum Besten der Appellation. 95+/100

2016 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 Telegraphe, also nicht Sand, sondern Lehm- und Kalksteinböden. Eine völlig andere Struktur, aus der genau so alten Grenache kommt viel mehr Power, Lehm ergibt eben viel massivere Wein. Die burgundische Feinheit fehlt, wir haben hier unglaublich viel Bums. Die Reben sind zwischen 70 und 100 Jahre alt. Vergärung im Zementtank mit natürlicher Hefe. Der Wein wird genauso wie der Chaupin nur im großen Fuder ausgebaut. Gebrauchtes Holz, und dennoch hat man den Eindruck einen Barrique-Wein zu haben. Der Mund zeigt schwarze Frucht, schwarze Kirsche, Brombeere, Maulbeere, Wacholder, schwarze Oliven. Das Ganze ist sehr viel konzentrierter als im Chaupin. Dieser Wein ist, anders als der Chaupin, komplett entrappt. Eine völlig andere Stilistik von Wein, ein Power-Châteauneuf. Trotz der großen Feinheit und der seidigen Tannine in 2015 bleibt es ein Kraftbolzen und ein richtiger Power-Wein. Lang sich durchziehend, tolle Mineralität. Aber ich persönlich mag diese Burgund- und Loire-Feinheit des Chaupin viel lieber. Ich finde diesen Vieilles Vignes wie immer etwas anstrengender, fordernder. Der Wein schreit danach niederzu-

knien vor so viel gewaltiger Kraft, die aber nicht hart ist. Die Tannine sind weich, seidig, und trotzdem nicht so sehr mein Wein. Aber ein Riese in der Klasse des 2010, nur noch feiner. 99–100/100

🍷 2016 Domaine de la Janasse · Châteauneuf-du-Pape Chaupin / 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 Dujacaffinität, aber auch diese wunderbar feine Cabernet Francs von der Loire. Die Kirschigkeit kommt wie ein superfeiner Pomerol aus 2015. Der Jahrgang 15 bringt zu der Power der Weine von Janasse diese unglaubliche Feinheit, und mit dieser Weiterentwicklung, welche im Grunde eine Rückwärtsentwicklung ist zur alten Weinbereitung, geht der Chaupin einen Weg der absoluten Eleganz. Ein Weg, wie er auch beim Quartz von Clos du Caillou, bei Clos du Pape, oder ganz besonders in gleicher Ausprägung bei Michel Tardieu in seinem Cuvée Speciale läuft. Das ist eine tolle Finesseentwicklung, wenn man diese extrem köstliche, trinkige, mit seidigen Tanninen gesegnete Frische möchte. Das wird nach zehn Jahren ein perfekter Trinkwein. Ein Saufwein der Extraklasse, nie bleibt ein Glas ungeleert. Eindrucksvoll über seine Seidigkeit, über die hohe Spannung, die fast elektrisierend ist, tolle Energie verströmend, aber niemals zum Anbeten oder Niederknien, so köstlich offen. Das Tannin ist total seidig. So, finde ich, kann Châteauneuf eigentlich immer sein. Rayas ist immer so! So ein Châteauneuf überfordert nicht und stellt trotzdem hohe Ansprüche. Man kann ihm vielleicht vorwerfen, dass er die etwas erfahreneren Châteauneuf-Trinker braucht, um die irre Komplexität unter der Finesse zu ergründen. Wie ein ganz großer Burgunder, den kann man auch sofort saufen! Es ist kein simples, süßes Tröpfchen, sondern schon ein Wein für echte Freaks. Ich finde, das ist großes Kino. Für mich der beste Chaupin und der beste Châteauneuf, den ich hier bei Domaine de la Janasse je probiert habe. 100/100



Domaine du Pégau / Paul & Laurence Féraud



🍷 2017 Domaine du Pégau/Paul & Laurence Féraud · Châteauneuf-du-Pape Blanc Cuvée Réserve / Rhône

Lobenberg: Ungefähr 1 Hektar Fläche. Sandig, lehmige Böden mit teilweise Kieselaufgaben. 60% Clairette, 30% Grenache Blanc, ein kleiner Anteil Bourboulenc sowie Rousanne. Der Weingarten wird seit nunmehr 3 Jahren vom österreichischen Winemaker Andreas Lenzenwöger komplett biodynamisch bearbeitet. Dieser Wein wird als Ganztraube abgepresst, zügig innerhalb einer Stunde. Also keine Maischestandzeiten. Dann spontan vergoren im Stahl, er bleibt danach auch im Stahltank. Wird bis April auf der Vollhefe belassen um ein bisschen mehr Fülle zu bekommen. Das Geheimnis dieses Weines, der sich in den letzten Jahren so dramatisch verbessert hat, ist aber die Weinbergsarbeit. Es wurde noch mal einiges verändert im Vergleich zu 2016. Kürzer geschnittene, aber dennoch insgesamt mehr Laubwand, höhere Beschattung, und gleichzeitig etwas frühere Lese. Insgesamt mehr zur Phenolik, leichter Bitterstoff im Mund. Der Wein hat dadurch etwas mehr Tanninstruktur, was ihm zusammen mit der Frische mehr Größe verleiht. Das kommt auch vom geringeren Ertrag und dem längeren Verbleib auf der Hefe. Die Nase des 2017er ist auf der einen Seite frischer als die des 2016ers, und auf der anderen Seite deutlich ruhiger, in sich versammelt. Der Wein strahlt große Harmonie aus. Ist total balanciert, und hat trotzdem eine sehr schöne Intensität. Sehr viel weiße Frucht enthaltend. Eine schöne Darjeeling-Tee Note darunter mit famoser Länge. Aber gar nicht alkoholisch. Der Wein ist unter 14% Alkohol geblieben. Der richtige Clou kommt aber jetzt im Mund. Der Wein hat nämlich eine geniale Frische. Er hat das, was wir in diesem Jahr häufig finden, nämlich einen Touch Sanddorn, Kumquat, auch wieder viel Tee. Sogar einen Hauch von Zitronengras, leicht säuerlicher Apfel dazu, feine Birne und Weinbergspfirsich. Sehr fein, salzig, mit schöner Mineralität und guter Länge. Das ist kein riesiger Wein, das ist nicht die Klasse des weißen Châteauneuf bei Michel Tardieu oder gar Clos des Papes, aber es schon ein weißer Châteauneuf im Oberhaus geworden. Ein Wein, der altern kann, und der sowohl ausgewogen harmonisch, als auch frisch daher kommt. Er hat auf jeden Fall die gleiche Klasse, wenn nicht sogar leicht zulegend, wie 2016. Auf Grund der größeren Frische und der etwas höheren Mineralität als 2016. 94–95+/100

🍷 2016 Domaine du Pégau/Paul & Laurence Féraud · Châteauneuf-du-Pape Blanc Cuvée Réserve / Rhône

Lobenberg: 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 Pégau 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 Pégau 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 mi-

nutenlang 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

🍷 2017 Domaine du Pégau/Paul & Laurence Féraud · Châteauneuf-du-Pape blanc Cuvée A Tempo/Rhône

Lobenberg: Der Weinberg liegt neben Château La Nerthe auf relativ großer Höhe. Er hat nur 0,8 Hektar, Südlage, direkt unterhalb der Großlage La Crau. Wir haben 3 verschiedene Bodentypen innerhalb dieser 0,8 Hektar. Einmal komplett Sand für die Feinheit, dort steht die Roussanne. Dann steinige Böden mit richtig großen Felsbrocken für Grenache Blanc und der dritte Bereich ist lehmig und sandig. Hier steht Clairette sowie ein kleiner Teil Roussanne. Das sind bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke. Die Umstellung auf die Biodynamie wurde von Andreas Lenzenwöger, dem österreichischen Weißweinemacher der Domaine du Pégau, bereits in 2014 vorgenommen. Es gibt nur ganze 1500 Flaschen von diesen 0,8 Hektar, der Ertrag ist also extrem winzig. Einzelstöcke für Grenache Blanc und Clairette, die Roussanne steht auf Drahtrahmen. Der Ertrag geht auf unter 500 Gramm pro Stock und es gibt eine massive Vorlese. Die überreife Botrytis wird komplett eliminiert, es gibt also nur extrem sauberes Lesegut. Es wird geerntet als Ganztraube, dann in die Presse bei Maischestandzeiten von 4–5 Stunden. Der Wein wird nicht nach Rebsorten vergoren und ausgebaut, sondern gemischt, aber danach wird schon ordentlich unterschieden und experimentiert. Es gibt eine Charge ausgebaut im Beton-Ei aus purem Ablaftsaft, also ohne Presse. Und ein Teil wird in vier Jahre alte Barrique von Guigal gegeben. Also kein neues Holz. Alles verbleibt lange auf der Vollhefe nach der spontanen Vergärung und mitsamt der Hefe verbleibt er etwa ein Jahr im Fass. Keine Bâtonnage. Die Weine haben bis Januar gegoren, das heißt vier Monate Gärzeit. Das Betonei bleibt trübe, weil es die konzeptionelle Eigenart hat, dass es sich nicht so stark sedimentiert und absetzt. Bâtonnage ist von daher auch völlig überflüssig. Sie geschieht fast automatisch. Was zeichnet diesen Wein denn nun so besonders aus? Dieser Wein hat eine unglaubliche Puristik. Wie das in 2016 schon der Fall war, nur das er in 2017 noch etwas mehr Frische ausstrahlt. Etwas mehr in Sanddorn und Kumquat geht. Aber ultrafein und schick auf weißer und gelber Frucht läuft. Große Länge. Im Mund wirklich raumgreifend, alles ausfüllend. Wann habe ich so einen Wein das letzte Mal getrunken? Im Grunde ähnelt dieser weiße Châteauneuf viel mehr einem großen Burgunder aus einem großen Jahr mit einem Touch großen pfälzer Rieslings. Diese extreme Intensität. Hier haben wir Marzipan, Aprikosenkern, Kumquat, Sanddorn, Orangenzesten. Das Ganze mit einem leichten, phenolischen Touch. Also auch eine spürbare Tanninstruktur. Lang und intensiv. Das packt man degustatorisch erstmal so nicht an die Rhône, weil es einfach nicht breit ist, sondern frisch und lang. Und trotzdem genügend Kraft an den Rändern der Zunge und im Gaumen hat. Ich wüsste im Moment gar keinen Vergleich. Vielleicht würde man es auch dahin vermuten können, woher der Kellermeister selbst kommt. Nach Österreich. Auf jeden Fall hat das nichts mit gewöhnlichem Châteauneuf-du-Pape zu tun. Ich glaube, dieser Wein hält Jahrzehnte, und wie schon 2016 ist das einfach großer Stoff. 97–100/100



🍷 2016 Domaine du Pégau/Paul & Laurence Féraud · Châteauneuf-du-Pape blanc Cuvée A Tempo/Rhône

Lobenberg: 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 10% Mourvèdre. 10% diverse, gemischte, alte, zugelassene Reben finalisieren den Blend. Klassische Weinbergsbearbeitung, aber immer zu 100% als Ganztraube vergoren, also komplett mit Rappen. Spontane Vergärung komplett in Betontanks, dann in große Holzfässer mit einem Teil der Hefe. In der Regel beginnt die Malo schon im Gärtank. Standzeit im Gärtank ca. 3 Wochen, dann wie gesagt Abzug auf große alte Holzfässer. Sowohl die Cuvée 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. Ich bin ja froh so spät im Mai erst zu kommen und den Wein erst dann zu probieren. Der neue Mitarbeiter von Parker war schon sehr früh hier, nämlich während der Lese des 2017er. Jeb Dunnuck, der angesehenste Rhôneverkoster, war erst vor wenigen Wochen da. Die Bewertungen der beiden differieren total. Von einem ziemlichen Verriss bei Parker, hin zu einem großen Lob bei Dunnuck. In Zahlen: Zwischen 92 und 99 Punkten. Da musste ich hier unbedingt stoppen und mir ein eigenes Bild machen von dem Wein, den ich wie immer zu kaufen gedenke. Was nach meiner Probe sicher ist: Ich bin weit eher bei Dunnuck in der hohen Bewertung. Denn der Wein ist in der Frucht unglaublich stylisch. Da ist wieder mein wirklich wunderschönes Jahr 2016 in Châteauneuf-du-Pape. DAS JAHR DER JAHRE HIER. Der Wein ist so erfrischend, so schlank, und gleichzeitig an allen Kanten super geradeaus. Sehr geschliffen. Der Wein hat keine volatile Säure. Auch das ist hier sonst durchaus mal ein vorkommendes Ereignis. Die Mourvèdre mit dem Ausdruck von Holunder dominiert relativ stark. Das bekommt dem Wein sehr gut, daneben läuft ein bisschen schwarze Kirsche. Aber Mourvèdre und Holunder sind die klare Dominanz. Es ist schon erstaunlich, dass die Grenache des Jahres 2016 so unglaublich fein ist, und nicht so mit Erdbeere und Himbeere süß dominiert. Erstaunlich, dass die wenigen Prozente Mourvèdre eine so hohe Dominanz ausüben können. Das gefällt mir sehr in dieser stylischen, schicken Art. Ultraklar, und vor allem in 2016 ultrasauber, alles ist clean. Nichts Volatiles. Einfach ein erdiger, sehr eigenwilliger Châteauneuf im typischen Pégau-Stil mit sehr viel sauberer Linie als in den Jahren zuvor. Gott ist dieser Wein schön im Nachhall. So unglaublich lang. Das Tannin ist viel feiner als 2015. Totaler Schliff. Final ganz lang und mit feinem Salz wieder hochrollend. Holunder, Vogelbeere, auch ein bisschen süße Maulbeere. Schwarze Kirsche. Der Wein ist total durchgegoren, zeigt nichts Pappiges, nichts Süßes, sondern nur einen schicken Geradeauslauf. Pégau hat schon einen sehr eigenen Stil und steht in der Gunst des Publikums und der meisten Journalisten schon zu Recht ziemlich weit oben. 97–98/100

Domaine Gourt de Mautens

🍷 2016 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.

Der 2016er zeigt schon in der Nase den profunderen Ansatz. Ich dachte nicht, dass 2015 da noch schlagbar ist, aber 2016 dieses Überjahr an der südlichen Rhône schafft es in der Tat noch einmal, auf der einen Seite größere Frische in der Nase zu zeigen. Eine Frische von weißer und gelber Frucht. Auch eine tolle Blumigkeit, aber daneben auch schon ein bisschen Sanddorn und Kumquat, ein bisschen Orangenzesten auf den weißen Birnen und dem weißen Pfirsich laufend. Unendlich fein, leichte Salzspur. Der Mundeintritt kann es unglaublich gut unterstreichen. Eine totale Harmonie eine Friedlichkeit breitet sich aus. Eine ungeheure Ruhe eines Weines der in sich ruht und der trotzdem in der weißen Frucht unendlich lang ist. Der mit dem Salz nie aggressiv wird, aber ständig präsent bleibt in seiner Cremigkeit, Sahnigkeit. Auch hier wieder weißer Pfirsich, weiße und gelbe Birne, fast ein Hauch Litschi. Unendlich lang. Verspielt und Verträumt. Dieser Wein kann locker in der Liga der durchaus in die gleiche Richtung laufenden, besten Corton Charlemagnes von Bonneau du Martray mitlaufen. Machen sie sich die Freude und stellen sie ihn in eine große Burgunder Probe. Auch an der Rhône schlägt er locker die besten Saint Pérays und kann in einer anderen Art auch durchaus mit Hermitage mithalten. An der Südrhône mit den relativ üppigen Châteauneuf-du-Pape Blanc hat er sowieso wenig Schwierigkeit. Lediglich ein sehr gereifter Clos du Pape oder der neue Domaine Pégaud Cuvée A Tempo spielen in der Liga dieses, aus meiner Sicht wirklich unglaublich schönen Weines. Das ist Weltklasse und 2016 ist noch ein Stück besser als 2015. Das ist einer meiner absoluten Lieblingsweine. 100/100

🍷 2015 Domaine Gourt de Mautens · Domaine Gourt de Mautens Blanc/Rhône

Lobenberg: 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 be-

kommt, 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, 2015 hat aber noch etwas mehr Intensität, das ist einer der ganz großen Weißweine der Welt! 98–100/100



🍷 2016 Domaine Gourt de Mautens · Domaine Gourt de Mautens Rouge/Rhône

Lobenberg: Man muss wissen wohin die Reise geht mit Jérôme Bressy. Wohin will er? Was ist seine Stilistik? Jérôme macht ultrafeine Weine, macht Weine im raffinierten Stil von Cabernet Francs. In dieser floralen Stilistik. Er benutzt 12 oder 14 verschiedene Rebsorten, bearbeitet seine winzigen 15 Hektar akribisch, fast mit der Nagelschere. Einzelstockerziehung, teilweise wurzelecht. In dieser historischen Zusammensetzung inzwischen von der Appellationsbehörde verboten. Jetzt ist er dann eben nur noch abgewertet zum Tafelwein. Das ist Jérôme aber völlig egal. Keine Kompromisse, wie das Terroir und die Reben so der Winzer. Das Terroir sind typische Rasteau-Böden. Argilo calcaire. 50% Grenache, der Rest teilen sich Carignan, Mourvèdre, Counoise, Syrah, Vaccarese, Cinsault und Terret Noir mit einigen weiteren, uralten Reben. Die Majorität war in 2014 bspw. Grenache, aber in anderen Jahren wie bspw. 2013 war die Majorität Mourvèdre, weil die Grenache nicht so gut ausfiel. Jeder Winzer an der Rhône, ja fast auch jeder Winzer im Burgund, kennt Jérôme, weil er so eine Ausnahmeerscheinung ist. Was ist sein Geheimnis? Wie die besten Winzer an der Loire entrappt er nie. Wenn ein Jahrgang nicht gut genug ist, wie der rote 2013er, macht er ihn einfach aus noch kleineren Erträgen, da ist er wie Clos des Papes, die Qualität wird immer gehalten! Oder er macht alle Jubeljahre mal einen Rosé. Aber sonst ist alles was er macht groß. Wir haben nun einige Jahrgänge in der Reihe, wo nicht nur die Reben immer älter werden, sondern wo Jérôme seinen Weinberg auch immer besser kennt. Wir haben inzwischen auch klimatische Konditionen, die dazu führen, dass die Rhône in den letzten Jahren nochmal einen deutlichen Hitze-Trocken-Sprung und zugleich einen Qualitätssprung gemacht hat. Die Erträge der Topwinzer werden immer kleiner. 2014 war in Gigondas und Rasteau ein geniales Jahr, die Weine waren ultrafein und schick. Genau Jérômes Weine 2014, das Beste des Südens! 2015 kam Wärme und Power dazu, und in 2016 kommt die Finesse und die große Ruhe. 2016 Gourt de Mautens ist das ausgewogenste an Wein, was ich an der Rhône jemals probiert habe. Und das gilt genauso hier für den so in sich ruhenden Mensch Jérôme Bressy. Hinzu kommt natürlich, dass dieser Master der Detailarbeit im Weinberg, der Biodynamiker mit diesem wirklich extremen Arbeitsethos, Weine wie vom anderen Stern schafft. Ich kann diesen Winzer nur vergleichen mit Eric Jeannotau vom winzigen, 1,5 Hektar großen Weingut Tertre de la Mouleyre in Saint-Émilion. Ich glaube, das sind von meinen ganzen Winzern, sogar noch vor Clos Louie und Coutet, die beiden verrücktesten Pedanten und die extremsten Biodynamiker, die ich im Portfolio habe. Besser als diese beiden in ihrer totalen Selbstaubeutung kann man Weine des



jeweiligen Terroirs und Rebsorte nicht ausdrücken. Diese zwei Meister sind zum Weinstock mutiert! 2016 ist, wie 2015 es auch schon war, deutlich intensiver in der Frucht als der sehr ruhige, der ultrafeine 2014er, der so sehr den Winzer spiegelt. Aber wir sind in 2016 nicht ganz so laut und warm wie in 2015. Wir haben nicht so sehr diese Turbo Châteauneuf-du-Pape Anwendung wie in 2015, sondern wir sind wieder ganz auf der ruhigen Seite in roter und in schwarzer Frucht. Aber nichts drückt, alles ist weich. Viel Holunder neben der schwarzen Kirsche. Erdbeere, Himbeere, Brombeere. Multikomplex. Das Ganze leicht unterlegt mit Sanddorn-Noten. Feine provenzalische Würze. Aber so ruhig, so fein strömend. Und wie schon beim Weißen setzt sich diese Nase im Mund fort. Der Wein strahlt eine unglaubliche Ruhe aus. Eine Ruhe, wie es normalerweise nur ein großer, großer Burgunder aus einem reifen Jahr nach 15 bis 20 Jahren im Keller schafft. Reifer Musigny Grand Cru von Vogue. Man trinkt diesen Wein, man kann ihn nicht spucken. Es ist kein Ereignis, es ist kein Kracher, sondern einfach nur unendlich fein, profund, dicht, multikomplex. Alle Sinne werden berührt von diesem wunderschönen Fruchtspiel. Spielend mit der totalen Finesse. Das Tannin ist seidig und butterweich. Es gibt keine Schärfe, es gibt nichts Grünes, nur große Länge und unglaubliche Ruhe. Und

in dieser Ruhe werden alle Sinne berührt. Einfach Augen schließen, träumen, genießen. Und wenn es kein Pinot Noir ist, strahlt er eben genau das aus, was wir von den besten Weinen der Welt wünschen. Nämlich reife Harmonie. So soll für mich ein großer Rotwein sein, und dieser Wein ist ganz sicher in zehn Jahren Flaschenreife noch eine Liga darüber als er heute zu zeigen vermag. Das heute ist aber die Andeutung von Perfektion, zumindest in meiner Geschmacksausrichtung. Erleuchtung Teil 2! 100/100

🍷 2015 Domaine Gourt de Mautens · Domaine Gourt de Mautens Rouge/Rhône

Lobenberg: 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 Wien 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 Riesenjahr 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. 97–100/100





SPANIEN

Verkostungsnotizen Spanien

Alvaro Palacios

🍷 2017 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

🍷 2017 Alvaro Palacios · Finca Dofi/Priorat

Lobenberg: Aromen von Mineralien, schwarzen Früchten und Vanille in kräftigem, sehr konzentriertem und intensivem Körper mit großer Harmonie und Länge. Der würzige blockbuster mit unendlicher Power und doch feinsten Gerbstoffen steht in der ersten Reihe des Priorat. 97+/100

🍷 2017 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 Weine trotz des warmen Klimas aus den kühlest 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. 100/100



🍷 2017 Alvaro Palacios · Quinon de Valmira/Rioja

Lobenberg: Der Quinon de Valmira ist der Erstwein und Shootingstar von Alvaro Palacios aus seinem Familienweingut in Alfaro (Rioja Baja), Palacios Remondo. Nach vielen Ernten, mit vielen Tests und Versuchen war schließlich 2014 der erste Jahrgang der vermarktet wurde. Die Mengen für diesen „L'Ermita“ aus dem Rioja sind äußerst begrenzt. Vom Jahrgang 2017 konnte ich erstmalig eine kleine Menge für Sie reservieren. Probieren durfte ich offiziell noch niemand. Dennoch dieser Wein ist ein wahrer Geheimtipp! Der Jahrgang 2017 war auch in Alfaro von außerordentlicher Qualität und wird einen herausragenden und langlebigen Rioja ergeben. Im Weinberg Quinon de Valmira kommen Kraft und Feinheit zusammen, woraus ein wunderbares Gedicht, aus tausend Details einer einzigartigen natürlichen Umgebung, entsteht. Ein Zauberwein, der Emotionen weckt und die Zeit für einen Moment still stehen lässt. Die physische Präsenz des Weinbergs transzendiert in den Bottichen des Weins als Balsam des Lebens. Ich freue mich wahnsinnig auf den Jahrgang 2017 und bin unheimlich gespannt. Wird er sich in die Liga der 100 Punkte-Weine einreihen? Ohne Bewertung.

Bodegas Artadi di Laguardia

Die Rioja Alavesa hatte am 28. April 2017 große Frostverluste, teilweise bis zu 50% in Artadis Cru-Lagen. Dann eine sehr frühe Blüte. Das Überlebende hat dann um so mehr Intensität gebracht, winzige Erträge. Das Jahr war wie überall in Europa 2 Grad im Durchschnitt wärmer. Keinerlei Regen im August bis Oktober aber kühle Nächte. Das Ergebnis ist vollreif und unglaublich dicht mit grandioser Frische. Nicht so blumig und stylisch fein und elegant wie das vielleicht best ever Finesse-Traumjahr 2016, eher trotz Frische wuchtig und fast schwarz. Alles erinnert mich an die Größe der Nordrhône in 2017. Nicht besser als 2016, ganz anders, aber total imposant. Stylistisch erinnernd an den großen Jahrgang 2004, sensationell voll und reife und total geschliffen samtige, reiche Tannine, satte Frucht, alle Lagen zeigen dabei dramatisch unterschiedliche Terroirexpression. Ein fast einzigartiges Jahr! Was den Jahrgang 2017 eint bei Artadi, und das hatten wir auch schon an der Rhône und in Bordeaux, ist diese durchlaufende Lakritz- und Eukalyptus-Note. Eine Spezifität der großen Wärme und gleichzeitig die kühlen Nächten des Herbstes. Dazu kommt die geniale Frische, die wie schon 2016 sämtliches neues Holz schluckt. Artadi 2016 und 2017 sind reine Frucht und seidige Tannine ohne störenden Neuholzeinfluss.



🍷 2017 Bodegas Artadi di Laguardia · Rioja Valdegines /Rioja und Navarra

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.

Die Nase des Valdegines kommt für den kleinsten der Lagenweine von Artadi schon erstaunlich dicht rüber. Satte schwarze Kirsche, darunter feine Zwetschge, feine Salzspur. Durchaus auch Eleganz zeigend. Zwetschge und Sauerkirsche also als die Dominante in der Nase. Auch ein bisschen Schlehe. Gute Reife zeigend, und trotzdem erstaunliche Frische schon in der Nase. Fast schon ein wenig grüne Elemente, was aber ja in 2017 überhaupt nicht existierte. Aber es macht eben diese frische Unterlage, und der Valdegines hatte während meiner Verkostung die Malo noch nicht durchlaufen. Im Mund schöne Frucht zeigend. Auch hier viel Kirsche, Zwetschge, Sauerkirsche. Im Valdegines sind aber auch ein paar Elemente aus dem zweiten Austrieb nach dem Frost. Die haben dann entsprechend drei Wochen kürzere Hänge- und somit Reifezeiten. Das hat man absichtlich gemacht, um eben diese geniale Frische zu halten. Das geht ein ganz klein wenig zu Lasten der extrem seidigen Balance wie wir sie 2016 hatten. 2017 ist sehr gut, aber beim Valdegines nicht ganz auf dem Level von 2016. Auch wenn der Oszillograf zur Reife und gleichzeitig zur Frische hier größer ausschlägt, insgesamt ist es ein Kompromiss zwischen der Frische und dem Fett des Jahrganges. Sehr guter, aber kein ganz überragender Valdegines. 93–94/100

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Rioja Valdegines /Rioja und Navarra

Lobenberg: Schon die Nase zeigt die Besonderheit des Jahrganges 2016, und wenn man es weiß, auch die Besonderheit des geringeren Holzeinsatzes. Klar mehr Frucht, weniger überdeckt. Aber man kann es nicht auseinanderhalten, ist 16 so toll oder was liegt an weniger Holz? Diese unglaubliche Feinheit der Tannine, diese Seidigkeit, diese große Reife bei geringem Alkohol. Er liegt bei Artadi 2016 unter 14%. Die Verkostung des 2016er mache ich erst Ende Mai 2017, das heißt wir sind raus aus dem gebrauchten Holz, sind inzwischen im Stahl und Keramikei. Feiner Rauch, sehr viel schwarze Kirsche, darunterliegend auch Maulbeere. Feine Süße zeigend. Sehr viel Schliff, aber vor allem unglaublich schöne Reife. Für Valdegines ein Quantensprung in Reife. Das werden wir sicherlich nicht über alle Jahrgänge hinweg so aufrecht erhalten können. Diese Ostexposition mit dieser totalen Reife, wann war das je so reif? Nichts Grünes, nur schick, nur fein. Grandiose Frische im Mund. Der Jahrgang ist ein Quantensprung für diesen Wein, wahrscheinlich für diesen Wein am meisten, da der Valdegines zumeist an der Grenze zur Reife schwebt, 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

🍷 2017 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava San Lorenzo de Quintanilla/Rioja und Navarra

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.

Quintanilla zeigt genau wie der Valdegines auch in der Nase schon feine Zwetschge, Sauerkirsche, Schlehe-Eigenschaft. Gar nicht so extrem schwarz, wobei die Farbe des Weines unglaublich dunkel ist. Die Nase hat Schwarzkirsche, aber sonst wenig aus dieser Richtung. Hinzu kommt eine wunderbare Eukalyptus- und Lakritz-Spur. Im Mund haben wir dann aber schon einen deutlichen Fortschritt zum Valdegines. Wir werden deutlich wärmer und bekommen fast superreife burgundische Noten in diesen Quintanilla. Wir werden hier sehr kirschtig mit reifer roter Kirsche und dahinter die tolle Frische der kühlen Nächte, sowie ebenfalls hier eine Frische aus dem Bestandteil des zweiten Austriebes. Das merkt man auch in diesem Wein deutlich, dass sich Vollreife und beginnende Vollreife vermählen. Schön lang hinten raus. Salzig, mineralisch. Aber das Tannin ist total seidig. Auch eine Eigenart des Jahrganges 2017. Total verspielt. Wir sind nicht stylisch dabei, wir sind nicht so ätherisch blumig, nicht so abgehoben wie 2016. Aber wir sind sehr geschliffen. Die Balance ist weniger spacig harmonisch als in 2016, aber dafür ist die Intensität wirklich sehr hoch. Das ist ein schöner Wein, auch wenn wir 2016 nicht erreichen, wobei das ja nicht jedes Mal und in jedem Jahr der Fall sein muss. Trotzdem ist es ein großer, burgundischer Stoff aus Tempranillo, und auf Tempranillo wäre man ob dieser burgundischen Feinheit wahrscheinlich gar nicht gekommen. Das Holz wird von der Frische total geschluckt. Dazu bleibt der Wein für zwei Minuten im Mund stehen. Das gefällt mir extrem gut. 94–95/100

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava San Lorenzo de Quintanilla/Rioja und Navarra

Lobenberg: Nachdem ich zuvor den sehr zarten, schlanken Valdegines probiert habe, ist dieser Quintanilla so intensiv in seiner roten, warmen Frucht. Hagebutte, zerdrückte Himbeere, dann kommt aber auch wieder diese Maulbeere. Allerdings sind wir nicht so sehr in der schwarzen Kirsche. Wir haben Sauerkirsche und Schlehe, dennoch eine unglaubliche Wärme. Eine Wärme, wie auch der Jahrgang 2015 sie ausstrahlte, aber 2016 ist viel feiner, viel schicker. Schon in der Nase diese totale Verspieltheit und gleichzeitig diese schiebende Üppigkeit, alles ohne je fett zu sein. Orangenschale, ein bisschen Nektarine darunter. Helle Lakritze. Wie schön, dass bei Artadi der Holzeinsatz zurückgegangen ist. Der Mund wird überhaupt nicht gestört. Diese unglaublich feine Lakritze mit Kirschfrucht, Veilchen, Flieder, Schlehe. Nichts wird wie früher von Holz überdeckt. Alles spielt und ist aromatisch lang. Tolle Frische anzeigend. Tänzeln. Dieser Wein würde von mir in einer Blindverkostung gar nicht Artadi zugeordnet werden, weil er trotz des Lehm Bodens 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

🍷 2017 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava La Morera de San Lazaro/Rioja und Navarra

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. Schwarz und dicht. Sehr Tempranillo like. Wenn wir im Quintanilla noch sehr in der burgundischen Kirsche waren, kommen wir hier deutlich in dunklere Frucht. Schwarze Kirsche ist vorhanden, aber auch süße Maulbeere. Sehr reich, schwarz, völlig undurchdringlich in der Farbe. Unglaublich dicht und trotzdem bleibt diese dunkle Maulbeere-Version so unglaublich fein. Im Mund dominiert dann die Schwarzkirsche eindeutig vor der Maulbeere. Aber wir bleiben komplett auf diesen schwarzen Früchten und sind nicht so fein und burgundisch wie im Quintanilla. Wir sind viel dichter, aber werden nie fett. Es bleibt sehr balanciert, harmonisch in diesem La Morera de San Lazaro. Eine deutliche wärmere Lage als der Quintanilla. Verblüffend ist für mich, dass der 2017er am Ende doch deutlich mehr Frische zeigt als ich am Anfang befürchtet hatte. Schöne Länge, sehr gute Harmonie zeigend. Fast ein großer Wein. Dies ist auch der erste Wein in der Reihe von Artadi, wo ich diese leicht grünlichen Elemente des zweiten Austriebes nicht finde. Sie sind in sich stimmiger. Und man merkt dem Wein auf Grund seiner totalen Seidigkeit im Tannin und seiner Samtigkeit an, dass ohne die kühlen Nächte der Wein vielleicht zu fett geworden wäre. So stimmt er aber ganz hervorragend. Die Balance ist überragend. Gefällt mir sehr gut und ist genial, nur anders als 2016. 96–97+/100

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava La Morera de San Lazaro/Rioja und Navarra

Lobenberg: Verblüffend ist, dass sich die Nase in der Tat ganz anders präsentiert als der zuvor probierte Wein. Aber sonst hätte er ja auch keine Daseinsberechtigung. Was gleich ist, ist diese totale Hinwendung zur Frucht. Dieses nicht von Holzschnitzwerk 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 Jahrganges. So ausgewogen, so balanciert. Ein sehr feiner Mund. Hier viel schwarze Kirsche, aber total fein, verspielt, tänzelnd. Was der Quintanilla an Dichte und Wärme brachte, bringt dieser Wein an Feinheit und Finesse. Er erinnert mich am ehesten an die Weine von Remelluri aus Labastida in dieser



totalen Hinwendung zur Feinheit, Zartheit und Finesse. Schöne Länge zeigend. Quintanilla und Morrera sind so unterschiedlich wie San Vicente und Labastida. Insgesamt balancierter als Quintanilla. Ebenfalls ein Top-Wein. 96–97/100

🍷 2017 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava La Poza de Ballesteros/Rioja und Navarra

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 Südost- 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.

Das ist der erste der ganz warmen Weinberge von Artadi (nach dem Valdegines, Quintanilla und San Lazaro), die ich 2017 probiere. Waren die ersten Weine noch ins burgundische, ins feine gehend, so sind jetzt La Poza, danach Carretil und El Pisón, die beiden Amphitheater, zusammen mit diesem Süd-/Westhang von La Poza einfach wärmere, reichere Lagen. Und das in diesem reichen Jahr 2017 ergibt eine fast verbrannte Nase. Ganz viel Maulbeere, etwas Brombeere, etwas Cassis. Viel schwarze Kirsche, Eukalyptus, satte Lakritze. Schöne Minze darunter. Das ist ein ultrafeiner Pomerol Stil. Das ist extrem schick in der Nase. Dieser Mundeintritt ist eine Köstlichkeit. Wir sind hier weg von der Adstringenz der ersten drei, etwas kleineren Weine. Wir sind hier in der Vollreife und haben trotzdem eine geniale, frische Frucht. Der Wein mag gar nicht weg gehen. Der Mund zieht sich zusammen, die Augen werden klein. Unglaubliche Mengen an roter und schwarzer Kirsche. Wir sind weg von der Maulbeere, wir gehen hin zur unendlichen Feinheit eines ganz reifen Pinot Noirs. Wir liegen irgendwo zwischen einem super feinen, stylischen Pomerol und einem Bonnes Mares aus der Côte de Nuits. Und das Ganze steht und steht und verbleibt für Minuten. Dieser La Poza kann schon mal zu fett und zu reich werden, aber 2017 mit den kühlen Nächten bin ich hin und weg, weil das so unendlich fein ist. Dies ist auch der erste Wein der sechs Lagen bei Artadi, wo ich 2017 auf dem gleichen Level sehe wie 2016. 2016 war zwar noch stylischer, war fast spacig abgehoben, extrem elegant. Aber hier in 2017 bekommen wir diese wahnsinnige Intensität des Jahrganges mit dieser unglaublichen Schwarzkirsche. Mit dieser Feinheit des Tannins. Das Ganze ist mehr seidig als samtig. Es fehlt das letzte Tänzeln aus 2016, dafür bekommen wir diese wahnsinnige Intensität, dieses Druckvolle des warmen Jahrganges mit den kühlen Nächten. Das gibt einen sehr hoch ausschlagenden Oszillografen. Der erste Wein von 2017, der mir so gut oder gar besser gefällt als 2016. 97–98/100

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava La Poza de Ballesteros/Rioja und Navarra

Lobenberg: Maulbeere, Brombeere und extrem viel schwarze Kirsche im Mund. Dieser Mund ist so reich, so dicht, mit viel schwarzer Lakritze, Veilchen, Balsamiko, auch ein bisschen Unterholz, schwarze Olivenpaste. Das ist so viel dichter und intensiver als die zuvor verkosteten Weine. Wir sind hier schon in kraftvoller Wucht, aber nicht im Fett. Das verhindert schon der Jahrgang 2016 mit seinen kühlen Nächten. Diese extreme Feinheit und Seidigkeit der Tannine und die Frische sind gegeben, und trotzdem bringt der Wein unglaublich viel mit in seiner grandiosen, schwarzfruchtigen Intensität. Noch einmal: Kein Fett, nichts Überreifes. Alles fein bleibend. Nur eben sehr dicht, intensiv und reich. 97–98/100

🍷 2017 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava El Carretil /Rioja und Navarra

Lobenberg: Der El Carretil ist wie der El Pisón eine Amphitheaterlage. Etwas leichtere, kalksteinigere Böden mit viel Sand. Also Böden für feinste Weine. 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 wuchtige 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. 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.

Die Amphitheaterlage El Carretil wurde leider, weil es meine absolute Lieblingslage ist, am massivsten vom Frost geschädigt. Es gibt maximal 40% der üblichen Menge hier. Der Wein zeigt sich schwarz, aber das ist ja nichts Besonderes, speziell in diesem Jahr 2017, wo alle Weine undurchdringlich schwarz sind. Aber Carretil zeigt dazu, im Gegensatz zum Ballesteros, eine unglaublich in sich ruhende Ausgewogenheit. Schon die Nase bringt einen komplett runter. Hier kracht nichts. Hier ist alles nur fein und getragen. Und läuft unendlich fein weiter. Auch die Lakritze ist feiner, weniger salzig, schwarz, intensiv. Dazu diese Minze und viel Eukalyptus. Beides sehr präsent. Alles läuft auf schwarzer Kirsche und einem kleinen Hauch schwarzer Brombeere, aber nicht süß. Fast ein bisschen an sehr dunkle, schwarze Himbeere erinnernd. So fein, so eine Dichte. Ein großer Loire Cabernet Franc. Irgendwo verbunden mit einem ultrafeinen Pomerol. Im Mund das zartest vorstellbare Tannin. Nichts tut weh, alles ist total seidig und samtig. Trotzdem kommt eine schöne Salzspur rein. Der Wein ist deutlich salziger als der Ballesteros. Er ist feiner. Auch hier wieder diese Cabernet Franc Affinität. Der Wein steht für Minuten. Bleibt lang,



lang, lang. Rollt immer wieder hoch. Die Himbeere wird immer deutlicher. Dazu aber auch diese helle Lakritze und deutliche Eukalyptus/Minze-Noten mit ganz viel Salz. Das ist schon extrem verspieltes Kino. Im Gegensatz zum Ballesteros kann er allerdings an seinen eigenen Vorgänger aus 2016 nicht ganz heran. Dafür hat er ein paar, leicht, spröde Elemente daneben, die ihn zwar auf der einen Seite total beleben, auf der anderen Seite aber auch einen ganz kleinen Hauch von fehlender Vollreife geben. Auch hier ist ein Teil des zweiten Austriebes mit drin. Das gibt ihm einen wahnsinnig würzigen Beigeschmack. Die tolle Frucht resultiert aus der zur Hälfte nicht angequetschte Beere. Es wird komplett entrappt, es kann also nichts aus den Rappen kommen. Aber die Fruchtigkeit kommt aus der Marceration Carbonique in den Beeren. Carretil ist groß, Carretil ist eine kleine Sensation, aber er ist nicht die totale Perfektion wie 2016. Die Bewertung ist deshalb fast gleich wie der Ballesteros. Den kleinen Malus, den ich dem El Carretil in diesem Jahr verpasse liegt auch daran, dass es fast der einzige Wein, war der die malolaktische Gärung noch nicht durchlaufen hatte. Obwohl ich spät im Mai zur Verkostung da war. Das gibt ihm auch einen Touch mehr aggressive Säure, die es zu abstrahieren gilt. Das war mir am Anfang der Verkostung nicht klar, erst als ich den Winemaker Jean-François darauf hinwies, dass ich ein bisschen grün schmecke, sagte er: „Es ist nicht grün, es ist die aggressive Säure der nicht erfolgten malolaktischen Gärung.“ Gut, dass ich das noch rechtzeitig gemerkt habe. Dann darf ich ihn einen Punkt höher bewerten, denn das Potential in diesem Wein ist schon phänomenal. 97–99/100

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava El Carretil /Rioja und Navarra

Lobenberg: In 2016 kommt als besonderes Hype dieser geringe Alkohol und diese extreme Feinheit aus den kühlen Nächten des Sommers und der Herbstes zu einer feinen roten Kirsche dazu. Das Ganze bei extrem hoher Reife ergibt eine totale Ausreifung der Gerbstoffe, eine unerhörte Seidigkeit. Dann der Umbau im Ausbau, sprich weniger neues Holz, weniger Schminke über der Feinheit und der Frucht. Alles zusammen bringt Terroir und Frucht komplett zum Ausdruck. Es ist von der Nase her schwer zu sagen wo wir hier sind. Wir haben hier eine unerwartet große Reichhaltigkeit, eine Üppigkeit, aber gar nichts Fettes oder Schweres. Eben auch sehr leicht, sehr beschwingt. Wir sind hier in einem unheimlich dichten Brunello di Montalcino aus einem großen Jahr. Mit dieser wunderschön roten Kirsche. Dann springt es zurück in die noch feinere Nebbiolo. In einen Barolo aus Montforte mit dieser großen Feinheit. Giacomo Conterno könnte auch hier der zuständige Winzer sein. Zumindest was die Nase angeht. Das ist betörend. Einfach ein großes Glas nehmen und nur riechen. Immer neue Facetten treten hinzu. Dieser Wein ist der multikomplexeste des ganzen Hauses, aber der Pisón kommt ja gleich noch. Der Mund hat noch mehr Reife als der traumhafte 2015er, klar mehr schwarze Frucht. Wir verlassen ob dieser hohen Intensität Montalcino, wir landen, wenn wir jetzt bei diesem italienischen Vergleich bleiben wollen, nur noch im Piemont. Aber es kommt auch ein bisschen Schwarzkirsche und Sauerkirsche in sehr hoher Intensität dazu. Ein Hauch Barbera könnte hier Einfluss genommen haben. Es ist so schwer diesen Wein referenziell mit den Vorjahren zu vergleichen. Weil



2016 so viel feiner und eleganter ist, und ob des veränderten Ausbaues, ob des verringerten Holzeinsatzes kommt die Tempranillo einfach deutlich feiner rüber. Wir werden hier nicht so multikomplex wie der Natursuperstar Les Beatas von Telmo Rodriguez. Aber wir kommen mit in der unglaublichen Feinheit und Verspieltheit. Gewollt eindimensionaler Tempranillo und doch auf dem gleichen Level. In der Gesamtstruktur im Mund auch an einen großen Pomerol erinnernd. 2016 ist einfach groß und das ist der beste Wein den ich bisher bei Artadi probiert habe. Ich bin hin und weg. 100/100

🍷 2017 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava El Pisón /Rioja und Navarra

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 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.

Der Pisón ist die Vervollkommenung der Nase von La Poza de Ballesteros. Er kommt nicht so Cabernet Franc artig wie Carretil, aber er kommt eben auch nicht so fett wie in manchen Jahren bspw. 2015 rüber. Pisón 2017 ist genauso fein im Tannin und in der Nase wie 2016. Schwarz zwar, undurchdringlich. Aber die Nase ist voll auf der Schwarzkirsche laufend und tänzelt dabei. Im Mund kommt dann viel Zug dazu. Wir bleiben auf schwarzer Kirsche, kriegen Maulbeere aber in einer nicht süßen Form. Wenn es so etwas gibt. Bekommen auch ein bisschen schwarzes Cassis dazu mit satt Lakritz. Aber auch die Lakritze ist nicht süß, ist nicht fett, sondern nur unendlich dicht und lang. Das Ganze mit Eukalyptus und Minze. Ein bisschen Orangenzesten dazu, sogar etwas Zitronengras. Ins Unendliche laufend. Gar nicht wieder verhallend. Ich tu mich echt schwer, diesem El Pisón den leichten Malus nach dem 2016er zu verpassen. Denn in Wirklichkeit ist der Pisón 2017 auf dem gleichen Level mit diesem unendlich geschliffenen Tannin und dieser Frische. Und was ich beiden Jahrgängen 2016 und 2017 attestiere, weil sie selbst so große Frische, so tolle Säure haben, ist, dass das Holz nicht spürbar ist. Artadi hat sich in den letzten beiden Jahrgängen meines Erachtens nach weg bewegt von der zu großen Dominanz. Von der Harmonie liegen 2016 und 2017 auf einem höheren Level wie 2015 in dem die Moderne des Ausbaues bei Artadi deutlich dominanter war. So gesehen sind 2016 und 2017 für mich die harmonischeren Jahrgänge und dieser 2017er El Pisón, ja ich muss ihn einfach auf den gleichen Level stellen wie 2016. 99–100/100

🍷 2016 Bodegas Artadi di Laguardia · Alava El Pisón /Rioja und Navarra

Lobenberg: El Pisón ist eine Amphitheaterlage und bildet zusammen mit El Carretil die Speerspitze Artadis. El Pisón hat einen etwas höheren Lehmanteil, die Weine sind deshalb etwas reichhaltiger, etwas wuchtiger als der El Carretil. Das Kuriose ist die Nase dieses El Pisón nach dem Carretil. Der Carretil, zugegebenermaßen mein Lieblingswein von Artadi ob seiner großen Feinheit, wird von diesem feinen El Pisón eingeholt. Manche würden sagen übertroffen. So unglaublich fein, so verspielt. Schon die Nase ist mit sattem, aber total reifem, seidigem Tannin gefüllt. Der Wein strahlt eine unheimliche Ruhe aus. Das Riechen macht den Genießer ruhig und friedvoll, lässt ihn ankommen. 2016 ist eben ein Jahrgang wie 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 Kirschrucht in allen Facetten. Lakritze dazu, Wachholder, Lorbeere, Balsamico, Minze und Eukalyptus. So etwas Multifraktales, 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

Descendientes de J. Palacios

🍷 2017 Descendientes de J. Palacios · Villa de Corullon /Galicien Rueda Bierzo

Lobenberg: Ungemein reife und saftige Säure. Veilchen, Walderdbeere und salzige Lakritze in der Nase. Dazu süße gelbe Frucht. Im Mund Mineralien und weißer Pfeffer, als ob man Schiefer schmeckt, mit feinem steinigem Griff am Gaumen. Tolle Länge, die in der Crème de Cassis vorherrschend ist, dazu dunkle Erde, gebratenes Fleisch, auch Datteln und Dörripflaumen. Dabei mit wundervollem Säurespiel, das sich an Lippen und Gaumen festsetzt. Dann drückt sich wieder die intensive Mineralität in den Vordergrund. Er ist durch seine Stilistik, die sich aus hoher Reife, tiefer Mineralität und faszinierendem Spiel zusammensetzt, absolut eigenständig und faszinierend. 95+/100



Bodegas Ladeiras Do Xil



🍷 2015 Bodegas Ladeiras Do Xil · O Diviso /Galicien Rueda Bierzo

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 organisch und Bio natürlich. Die Weine werden komplett und spontan vergoren in Stahl und offenen Holzbottichen. Danach Ausbau in Holzfudern. Die Malo war zuvor nach der Gärung passiert. 14 Monate Ausbau im Holz, danach ein weiteres Jahr Flaschenlager. Die Weine dieser Region sind komplett organisch zertifiziert, aber man will es nicht auf den Flaschen zeigen. Dieser Wein war eigentlich konzipiert als „As Ermitas“, aber aus namensrechtlichen Gründen (Palacios in Priorat hat einen Ermita) ist der Name vorerst nicht durchsetzbar. Der Wein heißt deshalb O Diviso. Der Wein wird zwei Wochen später geerntet als die anderen Weine, es hier einfach noch kühler. Trotzdem ist die Nase im weinigen Ergebnis deutlich wärmer als die der zwei anderen Lagen. In diesem Wein ist, anders als in den beiden anderen, auch ein nicht unerheblicher Teil Alicante Bouschet, eine Rebsorte, die roten Saft ohne Schalenkontakt ergibt. Sehr würzig, sehr rotfruchtig, aber auch sehr dunkel ausfallend. Außerdem haben wir hier im Terroir deutlich mehr dunkle Erden, Zerfallsprodukte vom Schiefer und ähnliches. Also kein reiner Granitboden. Das macht sich in der Nase total bemerkbar. Das ist sicherlich der 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 „Andersein“ 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 zähmt ihn. Grandioser Stoff mit sehr eigener Ausprägung. Ich weiß nicht, ob ich diesen Wein vor die beiden Anderen setze. Ich bewerte sie einfach alle drei gleich, weil sie alle drei so unterschiedlich sind, und jeder für sich stehen kann. Auf jeden Fall grandioser nordspanischer Stoff. 96–97/100

🍷 2015 Bodegas Ladeiras Do Xil · Galicien Falcoeira A Capilla /Galicien Rueda Bierzo

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 Meranzao 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 · Valdeorras As Caborcas /Galicien Rueda Bierzo

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, Brencellao und Merenzao, so wie diverse andere autochthone Rebsorten, zum Teil auch ein wenig weiße Reben dazwischen. Gemischter Satz. As Caborcas sind 2,5 Hektar uralte Reben im Besitz der Bodegas Telmo Rodriguez. Auch hier wurden in die Zwischenlücken neue amerikanische Unterlagsreben gepflanzt, später veredelt mit einer Selektion Marsalle. As Caborcas ist aus diesen drei Single-Vineyards das erste und damit bekannteste Projekt. International inzwischen mit hoher Reputation. Galicien ist zusammen mit Bierzo und Rioja Alavesa sicherlich die Zukunft Spaniens, weil es die kühleren Regionen sind. Die Nase erinnert den Nichtspanienkenner sicherlich zu allererst an die Loire, an Cabernet Franc. Tolle grandiose Würze zeigend. Der Einfluss von Rappen kommt nur von den wenigen, als Full Bunch mitvergorenen Weißweintruben. Trotzdem liegt die Nase zwischen Cabernet Franc und Dujac Pinot Noir von der Cote 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 krautwüchzigen 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 ein 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 Lanzaga / Telmo Rodriguez

🍷 2015 Bodegas Lanzaga / Telmo Rodriguez · Rioja El Velado / Rioja und Navarra

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 krautwüchziger, frischer, mehr zur roten Frucht gehend. Aber der höhere Anteil an Kalksandstein mit sehr viel feinem Sand dazu und die südlichere Exposition, ergeben zusammen einen ganz anderen Ausdruck. Reiche, süße Kirsche in der Nase, sehr üppig. Dazu zerdrückte Himbeere. Blumigkeit dazu. Hibiskus, auch ein bisschen Granatapfel in der Nase. Auch der Mund komplett in roter Frucht laufend. Im Grunde sind die beiden Weine so unterschiedlich als kämen sie aus unterschiedlichen Regionen. Der La Estrada könnte aus Labastida kommen in seiner unglaublichen, schwarzfruchtigen Feinheit, und der El Velado aus Sant Vicente mit dieser größeren Wildheit, mit



dieser expressiven, roten Frucht. Erdbeere, Himbeere, rote Kirsche. Satte Süße zeigend. Ziemlich viel Wucht, und das obwohl er auf den tendenziell feineren Böden steht. Aber diese südliche Exposition gibt doch scheinbar wesentlich mehr Reife. Es ist wahrscheinlich kommerziell ein interessanterer Wein als der super elegante La Estrada. Ich persönlich finde diese rotfruchtige Wucht und Süße weniger faszinierend als die totale Eleganz. Trotzdem super Stoff, gar keine Frage. 96–97+/100

🍷 2015 Bodegas Lanzaga / Telmo Rodriguez · Rioja La Estrada / Rioja und Navarra

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-Fokussierung als Remelluri. Im Grunde der modernere Wein. Obwohl hier in diesem biologischen Weinberg, im spontanen Ausbau im großen Holzfass, kaum etwas natürlicher oder mehr „old-fashioned“ hergehen kann. Trotzdem zeigt der Wein neben grandioser Frische diese wunderbare Tempranillolinie. Nein, wir sind hier auf keinen Fall sehr modern und von Holz geprägt. Wir bleiben immer noch sehr ursprünglich. Der Wein hat eine wunderbare Länge, schönes Salz am Ende. Kommt wieder hoch mit Schwarzkirsche. Aber auch mit Veilchen und Flieder. Blumig, dazu auch eine scheinbare Rappenwürze, die 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 feinstem 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. 98–99/100

🍷 2015 Bodegas Lanzaga/Telmo Rodriguez · Rioja Alavesa Tabuerniga/Rioja und Navarra

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 dass 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 einer Selection Marsale die amerikanischen Reben gepfropft, so dass wir heute bei ungefähr 60% uralter Reben stehen, und 40% neu gepflanzt. Das Spannendste ist eigentlich, dass Tabuerniga und der Las Beatas beide in der Gemeinde Labastida stehen und nicht in Lanziego, wie die beiden zuvor probierten Lagen und wie das Weingut selbst. Wir sind hier zwar auf einem annähernd ähnlichen Höhenlevel aber dich etwa 100 Meter unter den Weinbergen in Lanziego. Das bedeutet, wir sind hier unterhalb der Wolkenlinie, nicht ganz so kühl, frisch und feucht wie in Lanziego. Hier ist der Boden aber ausgewogener. Wir haben Kalkstein, Lehm und Sand. Sehr warme Nase. Sehr stark zu reicher, roter Frucht laufend. Aber auch viel Schwarzkirsche darunter. Schon klassisch Richtung Remelluri gehend. Das Terroir ist schon sehr ähnlich. Satte rote und schwarze Kirsche, schöne Süße, sehr ausgewogen, fruchtig. Sehr viel Charme und Schmelz. Der Mund ist sehr dicht. Süß und gleichzeitig ultrafein. Üppig und gleichzeitig voller Finesse, verspielt, mit salzigem Finale. Sehr komplex und viel komplexer als die Nase. Die Multifrucht ist gar nicht auseinander zu nehmen. Wir haben so unheimlich viele Einflüsse. Das geht von Hagebutte bis zu Schlehe, das geht von süßer Himbeere zu süßer Kirsche, zu Sauerkirsche. Wachholder, Lorbeere, Minze, Eukalyptus. Das ist schon sehr vielschichtig, und darunter liegt diese warme schmelzige Fruchtstübe, 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 bevorzugen. Diese unglaubliche Komplexität und Feinheit. Das geht eben nicht nur in Galazien, sondern auch in Rioja. 98–99/100

🍷 2015 Bodegas Lanzaga/Telmo Rodriguez · Rioja Las Beatas /Rioja und Navarra

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 Multifrucht die charmanteste Nase der Weine von Bodegas Lanzaga. Gleichzeitig aber auch die Üppigkeit. 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





Verkostungsnotizen Californien

Ridge

Ridges 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 Anbaugebietes 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 geernteten 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.

🍇 2017 Ridge · Monte Bello/Californien

Lobenberg: Ein immens konzentrierter Stoff mit viel Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, durchgeoren, von der Petit Verdot sehr trocken, würzig und intensiv. Kaum fette Merlot in dieser Assemblage des Jahrgangs 2017 und kein Cabernet Franc. 2017 ist dennoch in Summe archetypisch für Ridge und entspricht in etwa 2013. Unendlich fein und balanciert, keine fette Blaubeere der zu heißen Jahre sondern konzentrierte rote Frucht mit Tiefgang, auch Cassis und Brombeere, reife rote Johannisbeere, Sauerkirsche und rote Kirsche als Superkonzentrat ohne Süße, 90%ige Schokolade, die Dichte der konzentrierten roten Frucht dominiert jedoch. Auch Schwarzkirsche und Herzkirsche zeigt sich verstohlen, das ist mit ultrafeinem, seidigen Tannin und perfekter harmonischer Säure schon als Fassmuster ein Hochgenuss. Groß und langlebig und ein König in Feinheit und Finesse. 100/100



Piemont 2017 – die Reise: Verkostung Barolo 2014

Meine jährliche Reise in das schönste Weingebiet der Erde: Piemont. Oder das Auenland? Auf jeden Fall für mich der schönste Teil von Mitteleuropa, Romantik pur. Dazu Trüffelzeit in allen Gemeinden der Langhe mit dem finalen Trüffelmarkt in Alba.

Sicher erinnern wir uns alle noch an das extrem nasse Frühjahr 2014 überall in Deutschland, Österreich, Schweiz und Italien. Verrieselte Blüten, danach Mehltau und falscher Mehltau bis in den Juli. Und satter Regen bis zum August. Zwischendurch massiver Hagel und auch gerne mal etwas Frost in der Austriebsphase.

In der Langhe verlor man im Extremfall deshalb bis zu 50% der Menge. Wer aber im vorausgegangenen Herbst, Winter und Frühjahr seine Böden oft und tief bearbeitet hat, der konnte all das Wasser aufnehmen und speichern für den späten Sommer und den Herbst. Die Crème de la Crème der Winzer machte ganz wenig Menge, dafür sind aber die Weine reif und süß, köstlich und seidig fein. Die untere Qualitätsliga produzierte ganz viel Schrott oder ganz viel Chemiebrühe, denn ohne rigide Ertragsbeschränkungen und massivste Weinbergsarbeit half eben nur die chemische Keule gegen frühen und



Heiner Lobenberg

späten Pilzbefall. So heterogen war es ja auch in Deutschland. Nur mechanisch (nicht chemisch) bearbeitete und befreite Böden, ohne Bewuchs von Gras und sonstigen Pilzbefall fördernden Bodendeckern, waren dann im Sommer und Herbst auch nicht gefährdet von Fäulnis und Botrytis. Es gab ultrawenig Menge, aber reifes, gesundes und winzig kleines Traubengut. Ein echtes Winzerjahr der massiv im Weinberg arbeitenden Elite, die wirklich Guten sind 2014 leicht vom großen Rest unterscheidbar.



Roberto Voerzio



mit Roberto Voerzio

Roberto Voerzio trieb es wie immer auf die Spitze: Mehr als 50% weniger Ertrag seiner immer schon geringsten Erträge, ultragesunde NUR 200 Gramm je Stock, süß, seidig, samtig und wunderbar reife Eleganz, ein charmanter Finesse-Jahrgang wie 2011 mit einem Hauch der Kraft aus dem maskulinen Powerjahr 2013, dazu nur etwas über 13 Alkohol, ziemlich perfekt. Wegen der winzigen Mengen und der biologischen Weinbergsarbeit schon früh reif, schon Mitte September war alles in der Gärung.



Roberto Voerzio



Cesare Bussolo

Elio Altare und Azienda Agricola Corino

Bei Silvia Altare und der Nachbarin Estephania Corino war der Mengenverlust nach 25 Kupfer-Spritzgängen (biologische Weinbergsarbeit wie Voerzio ohne jede Chemie oder systemische Mittel, geschweige denn chemischer Botrytisschutz) im Frühjahr und Sommer (Silvia sagt es war das Jahr der fleißigen Winzer) gut 40%. Mehrere grüne Lesen, hangsortiert bei der Ernte im Weinberg. Reife, winzige Träubchen und kerngesund. Dramatisch geringe Mengen. Grandioser Cannubi und ein wunderbarer Village war das tolle Ergebnis. Corino zeigte den gerade herausgekommenen, sensationellen Barolo Giacchini Riserva 2012, ein Stil wie Sandrones Cannubi, die kalksteinigen weißen Lehmböden ähneln dem Terroir in Cannubi sehr.



Silvia Altare (re)

Bartolo Mascarello

Maria Theresa Mascarello und Freund Allan, ihre rechte Hand, treffen die Kühle, Frische und Finesse des Jahrgangs vielleicht optimal. Eine Wiederholung von 1996 mit dieser immensen Säure? Wie mit dem Rasiermesser gezogen. Etwas karg, dennoch charmant und durchaus auch samtige Süße, aber 10 Jahre warten ist Pflicht.



Maria Theresa Mascarello

Vietti

Viettis Villero 2010 ist für mich das Optimum an Eleganz und Kraft zugleich. Wenn Parker 100 Punkte an 2007 und 2009 verteilte, was will er dann mit dem best ever 2010 machen? Giacomo Conternos Monfortino, Viettis Villero und Aldo Conternos Granbussia sind für mich klar die monumental größten Weine der Langhe, und 2010 ist das bis dato beste Jahr der Geschichte. 2014 gab es bei Vietti keinen Brunate, alles ist in den Village aus Castiglione gegangen, wie auch große Bestandteile der anderen Crus. Somit gibt es nur 40% der Crus, der Rest war verloren oder grüne Lese oder ist in den Castiglione gegangen. Ravera ist wohl der einzige richtige 100-Punkte-Weltklassewein 2014 bei Vietti, so einzig in der Stilistik, wie ein Barbaresco Riserva von Giacosa oder Roagna. Danach der kraftvolle, beeindruckend intensive Rocche vor dem sehr feinen Lazzarito (Nachbar von Gajas Sperss), sehr kühl und ungemein elegant. Der Village Castiglione ist auch wegen der Zugabe der Crus DER archetypisch feine Barolo im Stil früherer, vergangener Zeiten, einer der allerbesten Barolo Village des Jahres, zusammen mit Brovia, Grasso, Aldo Conterno und Pira.



Mario Vietti

Azienda Agricola Brovia

Dann Alex Sanchez von Brovia in Barolo. Dieser Besuch war ein Gesamtkunstwerk. Ich werde seinen 18 Monate im Stahl ausgebauten, ungemein dichten Dolcetto 2015 aufnehmen müssen. Ein Hammer aus alten Reben in Castiglione und Serralunga, die maskulinsten Terroirs der Langhe, nie probierte ich so viel Wucht und dichte, rotfruchtige Fleischigkeit in einem Dolcetto. Ein fast großer Wein. Von seinem im Barrique und großen Holzfass ausgebauten Barbera d'Alba aus uralten Reben in Serralunga werde ich vermutlich nichts abbekommen, zu rar, der ist grandios. Dann aus einer der besten Barolo-Lagen, aus

Castigliones Villero, ein Freisa. So rar. Autochton. Still, schwarz und knochen-trocken. Alex macht nur 900 Flaschen von diesem schwarzen, dichten Erlebnis. Es ist noch unklar ob ich 60 Flaschen abbekomme.



Alex Sanchez

Das Finale ist einer der besten Barolo-Villages des Jahrgangs 2014. Aus seinen normalerweise 5 Einzellagen aus Serralunga und Castiglione mit fast 40 Tsd. Flaschen machte er wegen der großen Verrieselungs-, Hagel- und Mehltauverlusten nur einen Wein. DER Barolo Brovia. Die halbe Menge, weniger als 20 Tsd. Flaschen. ALL IN! Ein genialer Barolo. Das ist vielleicht der interessanteste, wärmste, dichteste, maskulinste und süßfruchtigste Barolo des Jahrgangs – für bescheidenes Geld. DER Musskauf des Jahrgangs. Mindestens so gut, wenn nicht sogar besser als der Castiglione von Vietti, der Barolo von Grasso oder der Bussia von Conterno. Was für eine weise und souveräne, aber geldvernichtende Entscheidung zu Gunsten überragender Qualität. Nicht ohne Grund sprechen alle meine anderen Winzer mit höchstem Respekt von diesem Winzer, Alex Sanchez.

Luca Roagna

Luca Roagna, morgens um 8:30 am Donnerstag in Castiglione. Mein Neustart, so oft habe ich vergeblich versucht seine Weine zu bekommen. Ein Kultwinzer mit nur 12 Hektar: 2/3 in Barbaresco, 1/3 in Barolo Castiglione. Vor Gaja und für mich auch noch vor Bruno Rocca und Ca' del Baio der Superstar des Barbaresco, auf gleicher Höhe mit Giacosas Riservas.



Luca mit seinem Vater Alfredo Roagna

Superkomplex und elegant, immense Kraft und Tannine raffiniert hinter seiner unendlichen Feinheit versteckt. Und Luca ist total sympatisch, sein weiter voll mitarbeitender Weingutsgründer-Vater Alfredo auch, zugleich besessene Workaholics, ein Superteam von Vater und Sohn.

Ein Termin geht nicht, sehr scheu und total auf ihre Arbeit fokussiert, Mails werden nicht beantwortet. Ich bin einfach hingefahren und habe ihn respektlos bei seiner Arbeit gestört – aber die Chemie stimmte. Als das Eis gebrochen war, passte alles.



Luca Roagna

Biologische Weinbergsarbeit in zweiter Generation hier. Nur 11 Hektar uralter Reben in Barbaresco und Barolo Castiglione. Und dazu 1 Hektar Timorasso, die spannendste Weißweinrebe Piemonts. Alte Reben, vom verstorbenen Cousin übernommen, alles in Abstimmung mit seinem Freund Walter Massa, dem Großmeister der Timorasso. Alles, weiß und vor allem rot, ganz old fashioned. Die Nebbioli vergären in Beton und Holz, 3 Monate danach auf den Schalen verbleibend. Ausbau im gleichen Gärbehälter aus Holz, 3 Jahre, dann 2 Jahre Flaschenlager.



Jetzt im Herbst kommt erst 2012 raus. Sein Topwein, der Barbaresco aus den ältesten Reben, kommt jetzt erst als 2008er raus, und das war ja eines der besten Jahre in der Geschichte Barbarescos. Die Weine sind so unendlich fein und reif und nur schön, einfach eine Offenbarung!

Giuseppe Mascarello

Danach Giuseppe Mascarello, die Kinder Elena und Stefano übernehmen langsam. Das Weingut liegt unten am Fluss in Monchiero. Die Weinberge aber liegen in Perno bei Monforte. Der gleiche Önologe und Berater wie Giacomo Conterno. Auch hier gibt es nur ganz langsame Weine. 2013 Barolo Monprivato kommt erst jetzt auf den Markt, für uns extra 24 Stunden zuvor dekantiert. Eine Offenbarung in komplexer Finesse, ein emotionaler Wein zum Träumen. Unendlich seidig und lang und unendlich hintergründig raffiniert. Unendlich reif und schön. Großes großes Kino für Finesstrinker und Anhänger langsamer und emotionaler Weine!



Giuseppe Mascarello mit seiner Familie

Giacomo Conterno

Roberto Conterno, Weingut Giacomo Conterno in Monforte. Alle Weinberge, der Cascina Francia, das Herzstück davon als Monfortino und der Ceretta liegen in Serralunga. Sattes Metall in weißem Kalkstein-Lehm. Maskulin und feinstes Terroir zugleich. 2015er Barbera, ein ganz großes Jahr für Barbera und Dolcetto. 2013 Barolo Ceretta, unendlich fein und komplex, zugleich sattes Tannin. Cascina Francia Barolo 2013 gibts nicht, alles aufgewertet zu Monfortino, auch 2014 ist alles Monfortino, Menge also verdreifacht. Man ist irgendwie geneigt zu denken: Geld stinkt nicht... :-). Der probierte 2010 ist dann aber einfach unendlich großer Stoff für 50 Jahre und mehr. Ganz ohne Zweifel, das wird der würdige Nachfolger von 61 und 74. DER BAROLO!



Roberto Conterno mit Heiner Lobenberg

Conterno Fantino

Dann zurück zum normalen Leben. Immer noch Monforte. Conterno Fantino, wahrscheinlich die phänomenalste Lage eines Weinguts überhaupt. Auf gleicher Höhe wie Belvedere in La Morra, 520 Meter. Auf der Kuppe des Ginestra-Berges oberhalb von Monforte. In der Vergangenheit viel Einsatz von neuem Barrique. In großen und strammen Säurejahrgängen wie 2010 und 2013 ist das hilfreich und nicht als Holz, sondern als willkommene Abrundung zu spüren. Aber inzwischen hat Fabio Conterno viel umgestellt auf großes Holz. Das passt jetzt viel besser, auch in weichen Jahren wie 2014. 2014 gab es nur 50% der Menge im Charming-Stil von 2011. Natürlich nicht so kraftvoll verschossen wie das übergroße 2013, das identisch mit 2010 ist, aber 2014 ist so berauschend fein und lecker! Ein superber Erfolg im Stil von 2011, 50000 lecker!



Fabio Conterno

Elio Grasso

Weiter im Ginestraberg bei Elio Grasso, zwei Top-Crus. Ginestra Casa Maté und Ginestra Gavarini Chiniera. Und der 100% Barriquewein Rùncot. 2014 aufgrund des geringen Ertrags von 50% gibt es nur einen Barolo hier. Alle Crus zusammen, 90% großes Holz und 10% Barrique des Rùncot. Also simpel Elio Grasso Barolo 2014. 20 Tsd. Flaschen. Das ist zusammen mit Brovias Barolo für mich DIE Gelegenheit für Konsumenten! Marzipan in aufgelösten Kirschkernen und roter, süßer Kirschoße. Wie fein und lecker, einer der Musckäufe eines feinen und leckeren Jahrgangs. Souveräne und weise Entscheidung, was für ein tolles Ergebnis!



Marina Grasso

Aldo Conterno

Finale des Tages: Aldo Conterno. Monforte. Keine Granbussia 2014 und alle anderen 4 Rotweine in der Menge halbiert. Giacomo sagt, man habe keine Trauben geerntet sondern Beeren, so extrem war die Auslese. Der zuerst probierte weiße Bussador aus 2015 ist eine Art Corton Charlemagne mit satter weißer Frucht und Unmengen an Salz, dick und fett vor unfassbarer Mineralität. Eine neue Erfahrung und eine Art Überwein.



Der 15er Barbera Conca Tre Pile ist eine Orgie an Sauerkirsche und Schokolade, fast zu viel von allem, was für ein Jahrgang! Dann Barolo Bussia 2014. Unglaublich crisp und knackig, extrem frisch und zugleich intensiv und reich und süß. Charme mit butterweichen Tanninen, aber grandios knackiger Säure. Ein Kracher. Der 14er Colonello ist von der Aromatik das Beste, was ich 2014 probiert habe. Reinste Waldfrucht mit feinsten Kirsche und Cranberry, unterlegt mit süßer Mango. Ob es jemand glaubt oder nicht: mit dem Romirasco, dem La Serra von Voerzio und dem Ravera von Vietti für mich ein potenzieller 100-Punkte-Wein. Ganz groß! Der Cicala ist dagegen wie immer weniger erotisch und viel versammelter, dafür aber super clean und definiert, er schlägt den Colonello womöglich nach 20 Jahren Reife.



Giacomo Conterno

Das Finale bildet dann der Romirasco. Was für ein Wein. Unendliche Spannung und salzige Mineralität bei seidigsten Tanninen und verträumter Nase. Grandioser Stoff. Erst fand ich ihn nur erotisch, eine rubenshafte, weibliche Schönheit, dann kam die athletische Kraft: What a big boy! Unverhofft zeigt Giacomo seine Granbussia 2009 am Ende, so unerwartet habe ich den potenziellen 100-Punkte-Wein ins Glas bekommen. 5 Jahre Fass. 4 Jahre Flasche. Reife Aromen, Trüffel, satte süße Frucht, Rosinen, Fruchtebrot. Klassisch im reichen Tannin, satte Säure, opulent, würzig. Nach einer Stunde Belüftung kommen die so typischen Waldfrüchte, Marzipan, Mango und feinste Kirsche, und dabei zeigt er sich ungemein floral. Sooooo typisch Aldo Conterno, unverkennbar. Grandios. Einfach nur individuell und ganz groß und mehr als beeindruckend. Glatt 100.



Verwechslungsgefahr: Heiner trinkt mit Giacomo Conterno, vom Weingut Aldo Conterno, den 100-Parker-Punkte Barolo Monfortino vom Weingut Giacomo Conterno.

Luciano Sandrone

Freitagmorgen. Sandrone. Tasting mit Luca Sandrone, der Weinmacher hier, Bruder von Luciano. 2014 war hier schon fast regulär. Nur 10–15% Verlust durch Verrieselung. Ein Glücksfall der Wetterumstände. Ein feines Ergebnis, zart, weich, fruchtig, floral, süß und rund mit gutem Körper. Eine Wiederholung von 2011, alles passt, alles ist fein!



Luca Sandrone

Bruno Giacosa

Finale Freitag Bruno Giacosa. In Neive. Alles neu gebaut und neue große Fässer von Stockinger und Gamba. Und den legendären Kellermeister Dante zurückgeholt. Zurück in die Zukunft hier!



Bruno Giacosa Weingut

Der neue Barbaresco Asili 2015 ist ungemein fein, lecker, süß, floral und raffiniert, was für ein delikates Finesse-Wunderwerk. Mein erster 2015er aus Barbaresco. Gerade gefüllt. Wow. Ein Hammerjahr! Der Barolo Falletto Rocche 2013 präsentiert sich viel tanninreicher, aber die typische Filigranität und Finesse aller Weine Giacosas zeigt er auch. Der Traditionalist Giacosa ist wieder weit vorne in der Liste der Allerbesten Erzeuger der Langhe. Der Kellermeister Dante ist ein echter Zauberer.



Holz tanks



Weingut Bruno Giacosa

Luigi Pira

Samstagmorgen wie immer das letzte Weingut. Giampaolo von Luigi Pira. Dieser hochsympatische Trüffelsammler macht nur 25 Tsd. Flaschen und hat seine Weinberge mitten in Serralunga. Zwischen Gaja und Giacomo Conterno. Großes Terroir – aber 50000 bescheiden. Seine Weine sind sensationell und kosten nur 10–20% der Nachbarn. Wie geht das? Alle 4 Crus Barolo inklusive des Barriqueweins Rionda gingen 2014 in DEN EINEN BAROLO Serralunga. Deshalb trotz der großen Verluste aus Verrieselung und Mehltau nur 20% weniger des Barolo Village als normal. Und der ist dann außergewöhnlich grandios und süß und fein und voluminös. Sehr fruchtig und zugänglich. Mit Brovia und Grasso DER MUSSKAUF 2014. Bravo!



Luigi Pira

Verkostungsnotizen Piemont

Aldo Conterno



🍷 2014 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 im 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. 2014 gibt es nur 2500 Flaschen Cicala. Wir haben auch hier im 14er diese wunderschöne Kirschnase mit ein bisschen Mango unterlegt. Nicht ganz so duftig, nicht ganz so erotisch wie der Colonnello. Sondern etwas strukturierter, etwas gradliniger. Aber im Mund kommt der große Unterschied. Im Mund ist der Cicala richtig geradeauslaufend. Hat sauber definierte Ecken und Kanten. Die Frucht ist intensiver, der Wein ist versammelt. Was er gleich hat wie der Colonnello und dies ist jahrgangsspezifisch, die Tannine sind total geschliffen und poliert. 2014 hat keine harten oder irgendwie grünen Tannine. Alles ist reif, alles ist fein und trotzdem ist dieser Cicala so unglaublich dicht, geradeaus und lang. Salzig, mineralisch, feine Schärfe. Cicala gefällt mir dennoch nie so gut wie Colonnello. Vielleicht ist das nach 20 Jahren anders, aber momentan würde ich ihn klar hinter Colonnello sehen, auch wenn geduldige Powerliebhaber ihn sicher vorziehen. 95–96/100

🍷 2014 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 Hek-

tar, 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, verspieltste Wein bei Aldo Conterno. 2014 ist wirklich ein Wechselbad der Gefühle. Auch gibt es nur 2500 statt 5000 Flaschen im Jahr 2014, Ich bin bei einigen Erzeugern schon geflasht rausgegangen. Manche haben alles zusammengefasst in einen Barolo, manche alle Crus erzeugt. Zum Teil grandios, wie bspw. bei Conterno Fantino, Roberto Voerzio, und auch bei Altare. Und hier bei Aldo Conterno geschieht mir Wundersames. Der normale Bussia war so crispy, so voller Säure und Spannung. Fast ein grandioser Stoff, aber der Cru Colonnello ist in seiner Duftigkeit und Aromatik das Beste, was ich in diesem Jahrgang und vor allem als Colonnello bis zum heutigen Tage probiert habe. Frutti di Bosci sagen die Italiener. Kleine, konzentrierte Waldfrüchte. Waldhimbeere, Waldkirsche, Walderdbeere. Dazu relativ viel Cranberry, satte süße, aber zarte Kirsche, ein Hauch Schlehe, und dann kommt am Ende ein satter Schwall richtig üppige, gelbe, süße Mango dazu. Das Ganze unterlegt von Jasmin und ein bisschen Rose, zarte Maiglöckchen und Estragon-Töne. Leichte Röstaromen sind ebenfalls bemerkbar, obwohl der Wein ja nur im großen Holz liegt. Die Nase ist berauschend. Da will man nur reinspringen. Der Mund des Colonnello, ähnlich wie der normale Bussia, unglaublich frisch, knackig, Piemont-Pfeffer mit seiner pikanten Schärfe. So intensiv, salzig und lang. Aber feiner als der Bussia. Viel verspielter noch. Komplexer. Ein Wein zum Träumen. Ein Wein, der so viele komplexe Facetten zeigt, dass man sie kaum alle beschreiben kann. Nein, der 2013er war ganz klar der massivere Wein, der Wein zum niederknien für ein ewiges Leben. Aber ob man es glaubt oder nicht, der 2014 ist viel betörender. Der 2014er ist so unglaublich schön, so raffiniert. Das ist ein Wein im Stile der zarten Weine von Voerzio und Giuseppe Mascarello. Das ist so unendlich schick. Diesen Wein lege ich mir auf jeden Fall in den Keller, weil ich diese Aromatik und diese Emotionalität eines solchen Weines unglaublich schätze. Der haut mir nie in die Fresse, dafür ist er viel zu zart. Aber er berührt immer alle Sinne und weckt unendliche Erinnerungen und zugleich Erwartungen. Superber Stoff, einer der ganz großen 2014er. 97–98+/100

🍷 2014 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. Giacomo Conterno nennt seinen nur mit 2000 Flaschen erzeugten 14er „a fantastic boy“, ich würde sagen: Es ist in Wirklichkeit gleichzeitig eine fantastische, erotische Frau. Der Wein ist so erotisch, so üppig, so rubenshaft. Und zugleich wie ein fantastischer Bal-

lettänzer. Voller Spannung, sehnig, mehr sehnig athletisch als muskulös. Üppig, schöne Kurven zeigend. Das ist wieder diese traumhaft feine Kirsche mit Cranberry, mit Waldhimbeere. Mango kommt hoch, aber gleichzeitig zeigt er eine deutlichere Mineralität und Struktur als Colonello. Der Mund ist dann mehr wie Cicala. Extrem clean, total versammelt, extrem geradeauslaufend. Mineralisch, salzig, Piemontpfeffer, leichte Schärfe. Aber dann, ähnlich zum einfachen Bussia, mit ganz viel krisper Säure, unendlicher Länge und wieder ganz viel Salz, welches immer wieder hochkommt. Hier gebe ich Giacomo Recht. Es ist dann letztlich mehr ein Athlet, weniger eine Frau. So viel Spannung, so viel sehnige Kraft, so viel Dynamik in dieser salzigen, tanninreichen, pfeffrigen Spannung. Das Ganze vibriert, der Wein hallt für Minuten nach. Ich bewerte ihn letztlich genauso hoch wie den Colonello, vielleicht ein leichtes Plus, weil er einfach so ein grandioser Big Boy ist. So eine Kombination aus dieser verträumten Duftigkeit des Colonello und dieser sehnigen Kraft und dieser immensen salzigen Mineralität bildet. Da ist alles drin. Das Weingut Aldo Conterno hat 2014 ein großes Jahr hingelegt. Wie es am Anfang bei Roberto Voerzio auch der Fall war. 2014 wird im Markt total unterbewertet. Das weiß ich jetzt schon. Aber das ist ein großer Fehler. Alle mögen sich darüber im klaren sein, dass die Masse der Barolista viel Mist erzeugt hat, dass aber die besten Erzeuger mit diesen winzigen Erträgen ganz große Weine in die Flasche gebracht haben. 97–100/100

Angelo Gaja

2014 Angelo Gaja · Barbaresco/Piemont

Lobenberg: Ein legendärer Wein von einem Winzer, den man nicht weiter vorstellen braucht. Er betört ob der dunklen Früchte. Immens komplexes Bouquet. Leder, eine Spur Tabak, getrocknete Pflaume, etwas Unterholz, auch Brombeere. Am Gaumen geradlinig, markant und sehr würzig, viel Pfeffer, schwarze Beeren. Unglaublich langes Finish. Bereitet jetzt schon viel Freude, wird aber erst in einigen Jahren richtig aufdrehen. Ein großer Nebbiolo! 96+/100

Azienda Agricola Brovia

2014 Azienda Agricola Brovia · Barolo Unio/Piemont

Lobenberg: 2014 gibt es keinen der 4 Crus und überhaupt keine Lage, auch keinen Barolo Village Brea, der ja nur aus Serralunga kommt. 2014 werden alle vier Top Single Vineyards und der Brea zusammengefasst in einen Barolo Brovia „Unio“. Die Gesamtmenge ist etwas mehr als die Hälfte der normalen Menge. Also von sonst gut 35.000 Flaschen ist das Ganze auf unter 20.000 geschrumpft. Gedankt der Verrieselung und dem Verlust durch Mehltau und falschem Mehltau, dazu etwas Hagel. Das Ganze wurde aber dann total gesund als kleinste Träubchen mit winzigen 400 Gramm pro Stock gelesen. Die Ergebnisse in der Verkostung nach dem Ausbau ergab für Alex und sein Team, dass zwei der vier Crus qualitativ so nahe am normalen Barolo lagen, dass man sie nicht separieren

wollte. Dann haben Sie aber konsequenterweise aus Imagegründen gesagt, die beiden anderen Crus auch nicht einzeln abzufüllen, weil es einfach dem Ruf des Weingutes schaden würde. Also gibt es nur einen Barolo, der dafür aber in der Qualität deutlich über allem liegt, was in den Jahren zuvor als Barolo Brea erzeugt wurde. Die Nase ist sehr floral, weich und warm. Rosenblätter, süße Kirsche, süße Zwetschge. Schöne Mineralik ausstrahlend. Ein runder, dichter, frischer und intensiver Wein. Darunter etwas Mango und Passionsfrucht. Und das Ganze immer wieder eingeholt von dieser reichen, süßen Zwetschge und roten Kirsche. Dann kommt steinige Mineralität. Den Mund verblüfft dann doch, weil der Wein nicht ganz so weich überkommt wie die Nase versprach. Er hat eine tolle Säure, wunderbare Frische und große Länge. Die Mineralik explodiert und entspricht total den Lagen aus Serralunga und Castiglione. Das heißt, wir haben hier die maskulinen Eigenschaften, gleichzeitig aber den Schmelz und die rote Frucht die bspw. oft ein Cascina Francia von Giacomo Conterno zeigt. Das Ganze lang und dicht verwoben. Auch ein bisschen feinste rotkirschige Bussia aus Monforte schimmert im Geschmack durch. Ungewöhnlich charmant, lang, sehr mineralisch und steinig. Der Wein vibriert, hat eine tolle Länge. Eigentlich könnte man Brovia raten: Bleib doch bei einem einzigen Barolo. So wie das Bartolo Mascarello auch macht. Das wäre eine so tolle Stilistik. Sicher ist, dass dieser Barolo so außergewöhnlich ist. Er wird nicht nur Barolo Brovia heißen, denn er liegt klar über dem was Brovia bisher als normalen Barolo abgefüllt hat und ist nahe an den Crus. Er wird einen speziellen Namen haben. Ein Wein, der mich in seiner Stilistik auch ein bisschen an einige Top-Weine aus der Gemeinde La Morra und aus Barolo erinnert. Das macht richtig Freude. Der Le Vigne von Sandrone kommt mir in den Sinn. Das ist ein archetypischer Barolo. Ich hoffe er wird nicht so unglaublich teuer. Aber es ist eine Empfehlung und einer der allerbesten und vor allem leckersten Weine des Jahrgangs 2014. Kein Riese, aber ein Supercharmeur und Musskauf und eine Empfehlung für jeden Keller. Eine unglaublich erotische Köstlichkeit! Ein Plädoyer auch für den Blend als oft besserer Wein, Bartolo Mascarello macht es vor, alle Crus in einen Barolo. Ich wäre dabei Alex Sanchez! 95–96+/100

Bruno Giacosa

2014 Bruno Giacosa · Barbaresco/Piemont

Lobenberg: Granatrot. Würzige, sehr mineralische Nase nach feiner Kirsche und einem Hauch Erdbeere, Zedernholz, Vanille und Marzipan. Konzentrierter und zugleich sehr feiner Mund mit zarter Würze und subtiler, roter Frucht, changierend von Kirsche und Erdbeere bis Johannisbeere und Himbeere. 93–94/100

2015 Bruno Giacosa · Barbaresco Asili/Piemont

Lobenberg: Der Weinberg ist 2,5 Hektar groß, die Exposition ist Süd, Südwest. Alles liegt auf 250 Höhenmetern. Das Terroir ist überwiegend Kalkstein mit weißem Lehm und einem Teil Sand dazu. Dies macht auch die Feinheit des Weines aus. Die Reben sind ungefähr 20 Jahre alt. Gut 4000 Stöcke pro Hektar und ein Ertrag von 45 Hektolitern pro Hektar. Der Wein wird im Stahl fermentiert. Die malolaktische Vergärung erfolgt ebenfalls dort. Danach geht der Wein für 18 Monate in große, französische Eiche. Und wurde dann, wie bereits erwähnt, im Juli 2017 auf die Flasche gebracht. Der Wein hat 14,5% Alkohol, 5,6 Säure bei einem PH-Wert von 3,5 und einem totalen Extrakt von 30 Gramm. Dieser Wein ist von der Azienda Agricola Falletto. Das bedeutet, es ist ein eigener Weinberg, kein Traubenzukauf, keine Pachtfläche. Asili ist neben Rabaja die legendärste Einzellage in Barbaresco. Schon die Nase ist ein Ereignis. 2015 ist einfach weltweit ein großes Jahr, ein warmes Jahr, ein reifes Jahr. NOCH NIE IN MEINEM LEBEN HABE ICH EINEN SO BERAUSCHEN SCHÖNEN BARBARESCO IM STIL EINES CHAMBOLLE MUSIGNY PROBIERT. Trotzdem ein grandioser Wein mit Anspruch. Hochintensive Nase. Aber unglaublich fein, poliert, sehr floral. Fast berauschend in der Süße und Floralität mit der vielen süßen Kirsche, 2015 auch Himbeere, Schlehe und Zwetschge darunter. Die typische Asili-Charakteristik im Mund. Sehr fruchtig.



Intensive, feine rote Kirsche, Sauerkirsche darunter. Walderdbeere und Waldhimbeere. Auch rote Johannesbeere. Lang, salzig, aber trotzdem fein bleibend. Einfach typisch Barbaresco aus einem großen, reichen, warmen Jahr. Wunderschöne Länge, der Wein verbleibt für 2–3 Minuten. Hallt immer wieder hoch mit feinem Salz. Sogar etwas Blut, etwas Fleisch, aber es bleibt filigran, es bleibt floral. Die Wärme ist verblüffend. Der Wein macht Freude und ist charmant schon in so einem so jungen Stadium. Dieser Barbaresco ist bereits im Juli 2017 auf die Flasche gekommen. Er präsentiert sich also schon in seiner finalen Form. Das ist wirklich mehr als stylisch, das ist feinstes Burgund aus der Langhe. Feine, helle, leuchtende rote Farbe. Wieder sehr viel Himbeere, Cassis und wilde Walderdbeeren, rote Kirsche bis zum Abwinken. Die Tannine sind total poliert, irre fein. In Summe ein Barbaresco, wie es eigentlich schöner nicht sein kann. 2015 wird hier nach dem reifen und feinen 2014er der Überflieger schlechthin. Ich gebe nur deshalb keine 100 Punkte, weil es ja auch noch die eine oder andere Riserva in 2015 geben wird... aber das ist genau mein Wein! 97–99/100

🍷 2014 Bruno Giacosa · Barbaresco Rabaja/Piemont

Lobenberg: Nur Bruno Giacosa und Bruno Rocca können dieser wohl besten Lage des Barbaresco solche Weine entlocken. In der Nase strömt schon seine ganze Größe hervor. Tiefe mineralische Noten, Goudron, florale Eindrücke und rotbeerige Früchte. Die Frische ist auch schon deutlich in der Nase zu spüren, vielleicht weil sie von solch grandios ätherischen Kräutertönen unterstrichen wird. Am Gaumen ist der Wein urwüchsig, doch keineswegs wild. Das Potenzial ist riesig und somit darf man sich auf die nächsten Jahrzehnte mit dieser Legende freuen. 96/100

🍷 2016 Bruno Giacosa · Barbera d'Alba Faletto di Serralunga/Piemont

Lobenberg: Dicht, dunkel, intensiv und kraftvoll, satte Frucht, viel Druck und trotzdem extreme Finesse. Fetter Barbera und dennoch so fein... Giacomo Conterno lässt grüßen. 94+/100

🍷 2014 Bruno Giacosa · Barolo Falletto di Serralunga/Piemont

Lobenberg: Das Terroir besteht aus Kalkstein und stark mit Eisen durchsetztem Lehm. Für Giacosa erstaunlich kräftig, dunkel, wuchtig in der Nase, sehr viel dunkle, schwarze Frucht mit hoher Mineralität, extrem viel Tiefe und Würze ausstrahlend, etwas Goudron, grandios in der Intensität und doch immer ein typischer, feiner, filigraner, pinothaft bleibend. Nie zu verwechseln mit irgendeinem anderen Barolowinzer, die zarte Natürlichkeit Giacosas ist nur seinen Weinen in dieser Dimension zu eigen. Tendenziell ein burgundischer Bonnes Mares, um es nachvollziehbar auszudrücken. Im längeren Riechen kommt dann die bei Giacosa so typische, konzentrierte Walderdbeere, ein bisschen dunkle Kirsche und Zwetschge, ein Hauch Cassis und rote Johannisbeere, alles bleibt komplex verspielt, verwoben, hat Tiefe und Würze. Rassige Frische im Mund, tolle salzige Mineralität, viel Steine, konzentrierte Walderdbeere, auch hier mit



rassiger, frischer Zwetschge, die Zunge rollt sich fast, der Wein treibt, berührt mit seiner hohen Intensität und bleibt doch in seiner Stilistik immer ein sehr feiner, verspielter Pinot Noir. Tendenziell stilistisch ein wenig an den extrem natürlichen und zugleich konzentrierten Barolo von Bartolo Mascarello anlehend, dabei aber noch deutlich feiner und zarter, deutlich pinothafter. Giacosa ist sicherlich der burgundischste aller Erzeuger. Grandioser, feiner, verspielter Barolo mit hoher Lebenserwartung, der trotz seiner vermeintlichen Zugänglichkeit und Zartheit einige Jahre bis zur optimalen Trinkreife braucht. Giacosas Stil spaltet die Gemüter, es fehlt vielen Trinkern der „Bumms“. 96/100

Conterno Fantino

🍷 2016 Conterno Fantino · Barbera d'Alba Vignota/Piemont

Lobenberg: Sattes Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Intensives, dichtes und konzentriertes Bouquet nach Sauerkirsche, Schwarzkirsche und Schokolade. Satte Frucht im Mund, durch feinen Holzeinsatz gebändigte Fruchtsäure, saftig, dicht und charmant. 92/100

🍷 2014 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. Fast ganz groß! 96+/100

🍷 2014 Conterno Fantino · Barolo Sori Ginestra/Piemont

Lobenberg: Wie bei allen Barolo von Conterno-Fantino werden 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 neuen Barrique und neuerdings auch zum Teil im großen Holz ein sehr moderner Ansatz, der tendenziell Richtung hochintensive Frucht und Blockbuster läuft. Die weichen und femininen, süßen Jahrgänge wie 2011 und 2014 erhalten mehr großes Holz, das unterstützt dann eher die Burgunderhaftigkeit. In ihrer Massivität von Tannin, Frucht und Rasse sind die Weine von Conterno Fantino doch sehr beeindruckend, aber es fehlt nie an Charme und Eleganz. Sori Ginestra in der inzwischen zu ausgedehnten Großlage Ginestra ist einer der herausragenden Weinberge aus Monforte. Wie Elio Grassos Weine aus den kleinen historischen Teilo von Ginestra. Komplette Südausrichtung der kleinen Einzellage Sori Ginestra. Der Weinberg erstreckt sich zwischen 420 und 320 Höhenmetern. Er wurde 1971 komplett neu angelegt. Wir liegen entsprechend knapp unter 50



Jahren Rebalter. Sori Ginestra ist sicherlich die extremste Powerlage des Weingutes. Auch hier sehr feine Süße zeigend, 2014 kommt so charmant rüber. Aber durchaus auch elegante und schlanke Frucht, moderater Alkohol, sehr auf der roten Kirsche laufend. Aber auch frische Zwetschge. Das zum Teil neue Holz ist nicht spürbar. Fabio Conterno hat in den letzten Jahren den Neuholzanteil immer stärker reduziert und geht jetzt nach einem Jahr Barrique auch ins große Holz. Das heißt, Conterno Fantino nähert sich immer mehr an die nur im großen Holz ausgebauten Weinen von Monforte wie Aldo Conterno an. Das bekommt diesen Weinen extrem gut. Dieser Wein ist groß. Er ist nicht grün, er ist ganz reif, und er ist total mineralisch. Sehr viel Stein, dazu sehr viel Minze, weißer Pfeffer. Schöne Schärfe zeigend. Es ist ein Powerwein mit gleichzeitig Charme und dieser floralen Minzigkeit. Eukalyptus dazu. Das ist ein sehr eigener, individueller Stil. Wie auch bei Elio Grassos Ginestra-Lagen ist die Lage Sori Ginestra etwas ganz Herausragendes in der ganzen Langhe. Eigenwillig und groß. Mineralisch, steinig, kraftvoll und trotzdem über die florale Minze und Eukalyptus-Assoziation immer sehr speziell bleibend im ganz positiven Sinne. Ein Unikat. Der 2014 ist vielleicht auch ob seiner extremen Ertragsreduktion fast ein großer Wein. Ich sehe ihn nicht weit hinter dem 2013er auch wenn er im Charakter ganz anders ist, er zeigt früh alles. Es ist einer der großen Weine des Jahrganges. Ich bin wirklich positiv geflasht. 96–97/100

Elio Altare

2015 Elio Altare · Langhe Rosso La Villa/Piemont

Lobenberg: La Villa ist eine Cuvée aus 60% Barbera und 40% Nebbiolo, auch dieser komplett im neuen Holz ausgebaut. Durch den Barbera haben wir einen deutlich höheren Anteil von fetter, üppiger Sauerkirsche und Schwarzkirsche in der Nase. Aber auch hier ist das Holz sehr präsent, butterweich dabei. Maulbeere, auch hier ein leichter Hauch gelbe Frucht darunter. Der Mund ist fast bezaubernd schön. Die Barbera hilft dem Nebbiolo und macht ihm Flügel. Wir haben hier die wunderschöne Kombination der pinothaften Erdbeere und Himbeere mit Cassis, Kirsche und Maulbeere. Das ist selten. Der Nebbiolo kommt nochmal durch mit frischer Zwetschge und roter und schwarzer Sauerkirsche. Das Ganze unterliegt mit feinstem Holz und leicht gelber Frucht. Das Ganze spielt und schwingt, hat einen großen Spannungsbogen und macht viel Spaß. Sehr trinkbarer, köstlicher Wein, wenn auch nicht riesengroß. 94–95/100

2015 Elio Altare · Langhe Rosso Larigi/Piemont

Lobenberg: In diesem Barbera trifft sich totale Eleganz mit intensiver aromatischer Frucht, schwarze und rote Kirsche, Pfirsich, sogar Mango. Dann ein kleiner Hauch Brombeere, vielleicht sogar etwas mehr Maulbeere. Sanft strömend, wenig der üblichen Sauerkirsche, das neue Holz macht sich bemerkbar, extrem harmonisch duftig. Im Mund setzt sich dieser Eindruck nahtlos fort. Auch hier wieder völlig erstaunlich zuerst Pfirsich, ein wenig gelbe Orange und Blutorange, Mango und erst dann kommt satt rote und schwarze Kirsche.

Ein Hauch von Maulbeere, auch etwas bittere Schlehe, kaum Sauerkirsche. Feines Holz, ein extrem weicher, harmonischer und zugleich langer Barbera der fruchtigen Extraklasse. Ein Wein, der ob seines individuellen Stils mit fast keinem anderen Barbera vergleichbar ist und alle bisherigen Larigis meiner Erinnerung übertrifft, mit seiner spezifischen, aromatischen Ausdrucksstärke, ein grandioser Wein. 97–98+/100

2015 Elio Altare · Vino rosso da tavola L'Insieme/Piemont

Lobenberg: Intensiv rubinrote Farbe. Kräuterwürzige Nase. Elio Altare und seine besten Freunde, die alle am Projekt „Insieme“ (der Ertrag geht immer an eine gemeinnützige Einrichtung) teilnehmen, verwenden das beste Traubenmaterial für dieses Vorzeigeprodukt. (Jeder der Winzer erzeugt seinen eigenen Insieme und so herrscht da schon erheblicher Wettbewerb, wer denn nun den jeweils besten Wein des Jahrganges für den guten Zweck gemacht hat.) Schön druckvoll, ganz viel Schmelz, eindrucksvolle Trinkfreude. Großartige Struktur im Mund. Sehr harmonisch mit Aromen von schwarzen Beeren und einem Hauch von getoasteter Eiche. In seiner Art sicher der kraftvollste und fruchtstärkste Wein Altares. Faszinierend definiertes Nasenbild: Lakritze, Kirschen, Zedernholz und Trüffel. Der massive Körper und die fast schon süßen Tannine ergeben eine wunderschöne Länge. Der Wein wird sich sicherlich mit einiger Flaschenreife sammeln, aber auch jetzt schon bietet er ein tolles Trinkerlebnis irgendwo zwischen Bordeaux, Piemont und Priorat. 94/100

2016 Elio Grasso · Barbera d'Alba Vigna Martina/Piemont

Lobenberg: Die Trauben für diesen unendlich cremigen Barbera stammen von 25 Jahre alten Rebstöcken vom Weinberg „Vigna Martina“, der im alleinigen Besitz der Familie Grasso ist. Die Böden sind kalkhaltig, fast sandartig hell. Ausgebaut zu 50% in alten und 50% in neuen Eichenholzfässern. Anschließend mind. 8 Monate Flaschenreife, bevor Elio Grasso den Wein in den Verkauf bringt. Die Nase ist ein Sammelsurium aus roter und schwarzer Frucht. Viel schwarze Kirsche. Drückend. Cranberry, Zwetschge, Sauerkirsche. Das Ganze mit großer Harmonie, leicht vom Holz gestützt. Der Wein ist im Stahl vergoren und im Barrique ausgebaut. Das Barrique ist von der grandiosen Säure allerdings komplett gefressen. Der Mund ist eine Konzentration in Sauerkirsche, Schwarzkirsche, roter Kirsche, auch Unterholz- und Garriguesnoten. Traumhafte Balance zeigend. Für mich aufgrund der Kühle einen nochmaligen Steigerung zum vorigen Jahrgang, ein hervorragender Barbera. 93+/100



Elio Grasso

2014 Elio Grasso · Barolo Elio Grasso/Piemont

Lobenberg: Bei Elio Grasso gibt es nur Ginestra. Aber innerhalb von Ginestra, dieser Großlage, gibt es natürlich die Crus, die besten Einzellagen des historischen Weinbergs Ginestra. Bei Grasso ist das Casa Mate und Gavarini Chiniera. 2014 mit nur 50% Ertrag auf Grund der hohen Ausfälle durch die Verrieselung im Frühjahr, sowie dem Mehltau und falschen Mehltau, gab es nur um die 20.000 Flaschen. Zugleich fand man die Qualität aller drei Crus, inclusive des Barriqueweins Rincot, zu nah beieinander, um die Crus entsprechend einzeln abfüllen zu wollen. Zu charmant und süß und dicht sind alle 3, zu wenig maskulines Tannin und dominante Mineralität zur Unterscheidung. Ungewollte Ertragsreduktion und damit Konzentration kann offensichtlich auch etwas uniformes auslösen. Entsprechend beschloss man 2014 nur einen Wein zu machen und diesen lediglich Barolo Elio Grasso zu nennen. Eine sehr weise Entscheidung. Ich weiß nicht was herausgekommen wäre, wenn man einzeln abgefüllt hätte, aber das Ergebnis des einzigen Barolo ist berausend fein und zugleich fruchtstark und dicht und soooo lecker. Zerdrückte Kirschkern, Marzipan, Bittermandel, Minze, Eukalyptus, alles in süßer, roter Kirsche. Dazu florale Noten. Etwas Veilchen, noch mehr Vergissmelnicht, ein bisschen Jasmin und Rosenblätter. Sehr duftig und ätherisch. Der Mund zeigt sofort, dass es vielleicht eine unnötig deklassierende Entscheidung war, denn der Wein hat richtig überragende Qualität und frischen Druck im Mund. Man hätte die Crus wahrscheinlich auch einzeln abfüllen können, aber dieses Ergebnis hier ist wirklich toll. Richtig spannend. Auch hier wieder die süße, rote Kirsche mit floralen Elementen. Eine tolle Salzigkeit. Cremig, steinig, lang. Aber über allem dieser unendliche Charme. Ein Charme wie 2011. Das Ganze über zwei Minuten nachhallend. So berausend schön. Dieser Wein spielt in der gleichen Liga wie der Barolo von Brovia, bei dem das gleiche Modell angewandt wurde. Auch Luigi Pira hat das so gemacht. Gott, was gibt es für unglaublich superbe Ergebnisse in diesem Jahr. Liebe Konsumenten: Das ist ein Muss-Kauf! Brovia und Elio Grasso und Luigi Pira, deklassiert auf einen einzelnen Barolo, grandiose Weine für sehr viel kleineres Geld. Ich bin wirklich geflasht weil es so schmackhaft und pikant ist zwischen der Säure, die deutlich vorhanden ist, und dieser wunderschönen, zarten Marzipan-/Kirschfrucht mit floralen Elementen. Diese Süße dazu. Ein Plädoyer für „nur den einen“ Barolo aus beiden Lagen, wenn das dann immer so gut schmeckt! Das ist kein Barolo zum Niederknien, aber ausgesprochen schicker, stylischer und seeeehr leckerer Stoff. 95–96/100

Luigi Pira

2014 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 eisengeprägt 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 Extrakt in Balance. Gianpaolo Pira hat sich am Ende dazu entschieden 2014 nur einen Barolo zu erzeugen. Alle Crus sind in den einen Barolo geflossen. Im 2014 ist auch 10% aus Barriques dabei, weil er sich entschieden hat die Crus, u.a. den Rionda, die teilweise im neuen Holz ausgebaut werden, mit in den normalen Barolo zu geben. Das heißt, wir haben schon eine klassische Ausprägung mit 90% großem Holz, aber einen leichten Touch Fülle und Opulenz durch den Rionda dazu. Die Nase sehr versammelt. Sehr druckvoll, mittig laufend. Ganz klassisch



für die Weine aus Serralunga. Die Gemeinde aus der ja auch Giacomo Conterno, Vietis Lazzarito oder Gajas Sperss kommen. Bringt eben die maskulinsten, intensivsten, kraftvollsten Barolo hervor. Und hier mit der Zufügung aller Einzellagen haben wir natürlich alle Power in einem grundsätzlich weichen, eleganten, süßen, reifen Jahrgang. Es gibt 25.000 Flaschen von diesem Barolo. Der Wein zeigt im Mund eine ungewöhnliche Süße, eine Pikanz, die berausend ist. Die Zugabe der Crus tut seine Wirkung. Wunderschöne süße Himbeere, Walderdbeere, Sauerkirsche, süße Kirsche, viel Salz. Viel Tannin, das aber butterweich und geschliffen ist. Es gibt hier kein Härte aus dem Gerbstoff, sondern nur immense Fülle und Reichtum. Der leichte Anteil neuen Holzes bringt eine weitere Zugabe, sodass dieser Wein im Mund ausgesprochen zugänglich ist. Extrem charmant und füllig. Soviel Zwetschge, Kirsche und Waldfrüchte, etwas Piemont mit der pikanten Schärfe. Der Wein ist in Summe dadurch genauso groß und fantastisch wie der Barolo 2013, der ja ohne die Crus auskommen musste, dafür vom Jahrgang satt mehr Tannin aufweist. Ein sehr zugänglicher 2014, der in Summe eher trinkbereit ist als 2013 und ein perfekter Genusswein wird. Ein perfekter Gastronomie-Wein, der alles sofort zeigt. Ein Wein, der in der Reihe dieser großartigen Weine von Elio Grasso und Brovia steht, die 2014 auch nur einen einzigen Barolo aus allen Crus erzeugt haben. In diesem Jahrgang muss man genau diese Weine kaufen. Mehr Barolo für das Geld gibt es nicht. Ein superber Erfolg. Ich bin fast geflasht von dieser immensen Schönheit dieses so zugänglichen, offenen, süßen, dichten und komplexen Weines. 94+/100

Roberto Voerzio

2014 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 320 Meter Höhe, hier ist es schon deutlich wärmer als in den zwei höheren Lagen, was in kühlen Jahren ein klares Plus ist, in warmen Jahren ein Nachteil. 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 Weinbergarbeit 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. 2014 war ein Jahr mit einem ungewöhnlich nassem Frühling, total verregnete Blüte. Im Anschluss daran Mehltau und falscher Mehltau. Das Ganze zog sich bis in den Juni, ja sogar Juli hinein. Das Ergebnis war eine extreme Verrieselung zu Beginn und ein wahnsinnig hoher Verlust durch Mehltau und falschen Mehltau. Anders als andere Weingüter hat Roberto Voerzio allerdings überhaupt keine Probleme mit Botrytis, da er die Erde extrem bearbeitet. Es stehen keine Gräser, alles wird mechanisch immer wieder aufgebrochen und untergepflügt, so dass am Ende keine stehende Feuchtigkeit aus den Gräsern und dem Boden gibt. Botrytis und Fäulnis ist hier somit überhaupt kein Thema. Aber diese extremen Verluste im nassen Frühjahr und Frühsommer führten dann dazu, dass seine Erträge, die normalerweise bei 400–500 Gramm pro Pflanze liegen, im Jahr 2014 bei knapp 200 Gramm liegen. Das heißt, sein Gesamtertrag an Barolo war weit weniger als die Hälfte seiner normalen Erträge, und auch die sind ja schon die mit Abstand kleinsten im Barolo überhaupt. Und Roberto kommt mit 6,4 Gramm Säure und nur 13 Grad Alkohol frisch, vibrierend und delikater daher in so einem letztlich sehr charmanten Jahr. Für mich vereint Cerequio häufig auf der einen Seite diese totale Eleganz, wie sie nur die Lagen aus den großen Höhen La Morras erreichen können, vielleicht auch einige Weine aus Monforte, aber ansonsten ist La Morra unerreicht in dieser verspielten Finesse, in dieser ungemeinen Eleganz. Cerequio bringt innerhalb dieser Eleganz auf Grund der 100 Meter tieferen Lage als La Serra gleichzeitig die Kraft und die Wucht dazu, um aus einem La Morra-Wein fast so ein bisschen eine kleine Version eines großen Weines aus Monforte oder Serralunga zu machen. Etwas Cannubi vielleicht? Intensive, reife Zwetschge mit ganz viel süßer, roter Kirsche. Auch Schwarzkirsche, Sauerkirsche und Hagebutte kommt dazu. So unglaublich komplexe, reife, rote Beeren. Auch Maulbeere stellt sich ein. Im Mund sehr dicht gewoben, mehr Kraft zeigend als die beiden anderen. Aber auch etwas eindimensionaler als La Serra. Wenn ich in 2013, in diesem unendlich tanninreichen Jahr, diesem maskulinen Klassikerjahr, das sicherlich eines der größten in Barolo war und an 2010 und 2006 oder andere große Klassiker heranreicht, so ist in 2014 die Feinheit und Eleganz das Hervorstechende. Und da sind für mich La Serra und Brunate in 2014, wie auch damals schon in 2011, das ja ein ähnliche charmantes Jahr ist, klar überlegen. Beim Cerequio stimmt aber alles. Die rote Frucht, die Kirsche, aber der Wein ist nicht ansatzweise so speziell wie der vibrierende elegante La Serra und nicht ganz so pikant wie der tänzelnde Brunate. Dennoch ist es ein großer Barolo. Für den nicht so erfahrenen Genießer mag sich Cerequio sogar als zugänglichster der drei Crus aus diesem Hang herausstellen. Größe hat er allemal. 95–98/100

2014 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, durchschnittlich in 450 Metern Höhe (der höchste Teil liegt bei 500 Metern) direkt am Ortsausgang Rich-



tionung 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 rampolnert), 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. 2014 war ein Jahr mit einem ungewöhnlich nassem Frühling, total verregnete Blüte. Im Anschluss daran Mehltau und falscher Mehltau. Das Ganze zog sich bis in den Juni, ja sogar Juli hinein. Das Ergebnis war eine extreme Verrieselung zu Beginn und ein wahnsinnig hoher Verlust durch Mehltau und falschen Mehltau. Anders als andere Weingüter hat Roberto Voerzio allerdings überhaupt keine Probleme mit Botrytis, da er die Erde extrem bearbeitet. Es stehen keine Gräser, alles wird mechanisch immer wieder aufgebrochen und untergepflügt, so dass am Ende keine stehende Feuchtigkeit aus den Gräsern und dem Boden gibt. Botrytis und Fäulnis ist hier somit überhaupt kein Thema. Aber diese extremen Verluste im nassen Frühjahr und Frühsommer führten dann dazu, dass seine Erträge, die normalerweise bei 400–500 Gramm pro Pflanze liegen, im Jahr 2014 bei knapp 200 Gramm liegen. Das heißt, sein Gesamtertrag an Barolo war weit weniger als die Hälfte seiner normalen Erträge, und auch die sind ja schon die mit Abstand kleinsten im Barolo überhaupt.

Die Nase des 2014er ist sofort verblüffend. Sie ist nämlich reif und rund. Für die höchste Lage von Voerzio erstaunlich fein und charmant. 2014 ist am Ende auf Grund der extrem niedrigen Erträge bei Voerzio ein Jahr geworden, was in der Süße eher an 2011 erinnert. Dazu vielleicht etwas mehr Tanninstruktur und weniger Alkohol. Also etwas mehr Power. So eine schöne süße Himbeere, süße Johannisbeere. Unglaublich fein. Mango, süße Orange. Der Mundeintritt schlägt das nochmals. So delikater, so unglaublich fein und gleichzeitig so süß. So intensiv und pikant. Diese Süße und dazu diese immense Säure. Der PH-Wert liegt bei 3,3 und die Säure ist für Barolo extrem hoch mit 6,4 Gramm in seinen ganzen 2014er Baroli. Und diese tolle Frische ist im Mund sehr zu spüren. Diese enorme Komplexität, die ganze Bandbreite von diesem extrem tiefen PH-Wert und dieser



hohen Säure. Das Ganze mit dieser reifen und intensiven Frucht. Nein, La Serra 2014 hat nicht diese Tanninstruktur, diese Power, diese unglaublich kraftvolle Art der Jahrgänge 2012 und 2013, aber diese Feinheit aus 2011 erreicht er allemal. Und er ist dazu noch vibrierender und pikanter. Ich bin mal gespannt ob die anderen drei Crus da herankommen. La Serra gefällt mir unglaublich gut. Das ist im Grunde von der Trinkstruktur her ein Burgunder aus Gevrey-Chambertin, ein Chambertin Grand Cru gekreuzt mit einem grandiosen Brunello di Montalcino. Beide Assoziationen kommen mir bei diesem La Serra in den Sinn. Ich bin verblüfft und hätte das in 2014 nicht erwartet. La Serra ist einer der besten Weine des Jahrgangs. 97–100/100

🍷 2014 Roberto Voerzio · Barolo Rocche Annunziata Torriglione /Piemont

Lobenberg: Die Lage Rocche Annunziata neben Fossati ist eine komplette Südexposition unterhalb von La Morra, im kleinen Weiler Annunziata, und hat die Form eines Amphitheatere. Hier wird die größte Dichte und die größte Reife aller Weine von La Morra erreicht. Deshalb ist der Rocche innerhalb der Weine von Voerzio immer der dichteste, tiefendste und reifste Wein. 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 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, und damit die Frische und Eleganz immer höher, Voerzios Weine sind immer reif und extrem frisch zugleich. 2014 war ein Jahr mit einem ungewöhnlich nassem Frühling, total verregnete Blüte. Im Anschluss daran Mehltau und falscher Mehltau. Das Ganze zog sich bis in den Juni, ja sogar Juli hinein. Das Ergebnis war eine extreme Verrieselung zu Beginn und ein wahnsinnig hoher Verlust durch Mehltau und falschen Mehltau. Anders als andere Weingüter hat Roberto Voerzio allerdings überhaupt keine Probleme mit Botrytis, da er die Erde extrem bearbeitet. Es stehen keine Gräser, alles wird mechanisch immer wieder aufgebrochen und untergepflügt, so dass am Ende keine stehende Feuchtigkeit aus den Gräsern und dem Boden gibt. Botrytis und Fäulnis ist hier somit überhaupt kein Thema. Aber diese extremen Verluste im nassen Frühjahr und Frühsommer führten dann dazu, dass seine Erträge, die normalerweise bei

400–500 Gramm pro Pflanze liegen, im Jahr 2014 bei knapp 200 Gramm liegen. Das heißt, sein Gesamtertrag an Barolo war weit weniger als die Hälfte seiner normalen Erträge, und auch die sind ja schon die mit Abstand kleinsten im Barolo überhaupt. Und Roberto kommt mit 6,4 Gramm Säure und nur 13 Grad Alkohol frisch, vibrierend und delikater daher in so einem letztlich sehr charmanten Jahr. Auch hier waren wir in 2014 zwar bei diesem extrem geringen Ertrag von 200 Gramm, aber die Nase präsentiert sich noch ganz anders als die Weine vom oberen Berg in La Morra, dem La Serra, Brunate und Cerequio. Wir haben hier eine unglaubliche Wärme, eine reiche, dichte Frucht. Sehr viel Schwarzkirsche. Aber erstaunlicherweise auch einen Hauch Blaubeere nebst Holunder. Auch Maulbeere, Johanniskrautbaum. Eine feine Würze, fast etwas Lorbeere. Und eine zarte Garrigue Würze darunter. Das Ganze mit warmer Reichhaltigkeit unterlegt. Im Mund ist dieser Wein so unglaublich tiefgründig und profund mit einer wahnsinnigen Säure. Man stelle sich die zuvor beschriebenen Süße und Reife der Nase vor, die sich auch im Mund fortsetzt. Dazu diese unglaubliche Frische und diese Tiefgründigkeit aus diesem winzigen Ertrag. Das Ganze hält für Minuten nach. Das ist ganz klar der intensivste der vier Weine. So unglaublich reich, komplex und trotzdem zart mit seinen 13% Alkohol und seiner unglaublichen Länge. Das ist so verspielt, das ist fast so fein im Mund wie der La Serra. Und trotzdem so unglaublich warm, dicht und zart in seinem geringen Alkohol. Ein wahnsinnig komplexer Wein. Ich dachte nicht, dass wir fast 200 Meter tiefer eine so grandiose Konstellation vorfinden können, aber der Rocche Annunziata gehört 2014 mit zum Feinsten und Interessantesten was ich bei Voerzio getrunken habe. Einer DER Topweine des Jahrgangs. 98–100/100

Trediberri

🍷 2017 Trediberri/Nicola & Steffania Oberto · Langhe Nebbiolo /Piemont

Lobenberg: Organisch-biologisch wie alles bei Trediberri. Die Trauben kommen aus den Lagen Berri und Capalot. Und im Langhe Nebbiolo sind auch ein bisschen Trauben von einem organisch arbeitenden Freund und Winzer in Alta Langhe. Entrappt. Der Wein kommt während der soontanen Fermentation in Betontank und wird danach auch nur im Zement ausgebaut. Trotzdem hat er einen Charakter, als sei er im großen Holzfass gewesen. Er hat eine aromatisch wahnsinnig reiche Fülle und einen extrem schlanken Körper dazu. Rote Kirsche. So fein und zart. Auch dies ist ein Burgunder voller Finesse mit dieser süßen, roten Kirsche. Der Wein ist so unglaublich verträumt. Das ist keiner von vielen Nebbiolos, die mit mehr Wucht und Holz als Weine aus Barolo daherkommen. Kein Valmaggiore-Stil. Nein, das ist eine superzarte Versuchung. Fast ein Burgunder aus Hochlage, und das ist er ja letztendlich auch, denn ein Großteil kommt von der Lage Berri in über 400 Metern Höhe auf Kalk- und Kreideböden. Zart, lang, total verspielt. Der PH-Wert ist nur 3,4, das heißt der Wein hat höhere Säure und Frische. Frischer als der Barolo aus Berri. Ich habe lange keinen Nebbiolo mehr in dieser Zartheit, in dieser extremen erotischen Verzückerung erlebt. Ich bin total begeistert. 93–94/100

🍷 2017 Trediberri/Nicola & Steffania Oberto · Barbera d'Alba /Piemont

Lobenberg: 90% der Trauben dieses Bioweins kommt von Torriglione in La Morra. Also eine der Traumlagen, aus der auch Roberto Voerzio einige seiner Weine keltert. Der Weinberg wurde Anfang der 80er Jahre gepflanzt. Dies ist der einzige Wein von Trediberri, der als Full Bunch in die Vergärung geht und zu Beginn mit den Füßen getreten wird, und dann mit Stielen und Stängeln spontan fermentiert wird. Eine Nacht Standzeit nach dem Anquetschen mit den Füßen, dann Fermentation im Beton. Der Wein wird auch danach komplett im Beton gelassen, sieht nie Holz. Der Wein hat um die 3,5 PH-Wert und eine Säure über 7, mit einem Alkohol von 15%, der aber nicht zu spüren ist. Die Rappen sind unheimlich hilfreich, weil sie einen ganz leichten Hauch Frische und auch einen kleinen grünen Touch in diesem ansonsten vielleicht zu reichen Wein bewahren. Das Ergebnis ist ein extrem puristischer Barbera mit Schwarzkirsche und Schle-



he, und so viel Sauerkirsche, wie man es sich nur vorstellen kann. Sehr intensiv, sehr lang, nichts geschminkt. Die Rappen tun ihr Übriges um die Frische zu erhalten und um dem Ganzen einen leichte Krautwürzigkeit zu geben. Das ist ein faszinierender Barbera, der aber in seiner massiven Fruchtigkeit überwältigend ist. Der ganze Mund wird überflutet. Es knallt richtig. Aber, wie gesagt, ungeschminkt. Einfach nur lang, intensiv. Sauerkirschtig bis zum Ende. Ein leichter Hauch Blaubeere kommt darunter. Und durch die Rappen bekommt der Wein so etwas wie eine Super Finesse wie von der Rebsorte Freisa. Der Wein ist ganz anders als der super stylische, feine Nebbiolo des Hauses, aber er ist genauso puristisch und lang. 93+/100

🍷 2015 Trediberri/Nicola & Steffania Oberto · Barolo /Piemont

Lobenberg: 100% Bio-Nebbiolo aus relativ jungen Reben. 2006 gepflanzt auf Kreide- und Kalksteinböden in der Lage Berri. Extremstes Finessterroir, eigentlich Pinot Noir Lagen. Hochlage zwischen 350 und 420 Meter. 7.000 bis 8.000 Pflanzen pro Hektar gepflanzt. Verschiedene Klone und dabei sehr starker Anteil an Selection Massale aus dem eigenen, alten Weinberg Rocche dell'Annunziata. Der Ertrag beträgt nur 40 Hektoliter pro Hektar. 100% entrappt, aber dann nicht angequetscht. Die Beeren werden nach dem Entrappen nicht gecrushed, sie verbleiben ganz. System Vergärung innerhalb der Beeren, sehr fruchtintensiv, Mazeration carbonique. Nur ein bisschen durch die Peristaltikpumpe, die anstelle einer normalen Pumpe für alles benutzt wird hier, ein bisschen angequetscht. Das heißt, wir haben schon einen kleinen Teil Saft. Vor der Vergärung läuft eine Nacht kalte Mazeration bei 15–16 Grad. Dann läuft die natürliche, spontane Fermentation an. Ein Teil wird mit ein paar Litern der schon laufenden Barbera-Fermentation angeimpft. Diese Fermentation läuft zwei bis drei Wochen und findet komplett im Beton statt. Die große Lehrmeisterin und gute Freundin des Weingutes ist Maria Theresa Mascarello vom Weingut Bartolo Mascarello. Danach gibt es eine Woche Mazeration auf den Schalen. Dann wird soft abgepresst und der Wein geht komplett in großes Holz von 2.500 und 5.000 Liter Größe. Die Malo findet unverzüglich in diesen Holzfässern statt. Insgesamt verbleibt der Wein 22 bis 24 Monate im Holz. Danach geht es in Stahl und in Beton. Dieser Barolo ist biologisch zertifiziert. Der Weinberg Berri hat für Jahrzehnte brach gelegen. Bio pur und nie gedüngt oder behandelt. Nicola konnte zusammen mit seinem Vater und einem weiteren Investor (das sind die tre drei Weinbergs Berri aus dem Namen TrediBerri) diesen Weinberg Mitte der 2000er, kaufen und sie haben es komplett neu bestockt. Das Terroir ist nicht übermäßig alt, aber diese Helligkeit der Kreideböden macht die große Eleganz und die Fruchtigkeit und die salzige Mineralität aus. Wie ich schon sagte, eigentlich ideales Pinot Noir Terroir.

Die Nase dieses 2015er Barolos widerspiegelt beides. Auf der einen Seite dieses unglaublich warme, reiche Jahr. Wir kommen mit satter roter Kirsche, mit so viel Süße und ein bisschen Schlehe. Ein paar Orangenzesten. Assam Tee, aber auch Kreide. Unglaublich charmant. Die Nase erinnert mich sehr stark an Brunate und La Serra, die Hochlagen von La Morra. Auch dieser Wein eindeutig La Morra in dieser totalen Eleganz. So aromatisch. Das Zauberjahr 2015 tut natürlich sein Übriges. Der PH-Wert liegt bei 3,52 und die Säure liegt bei 6 Gramm. Der Zucker ist bei unter einem Gramm. Der Weinberg ist Südwestexposition, was eigentlich für einen warmen Weinberg steht, aber diese Frische im Mund ist wirklich verblüffend. Hochlagen eben! Und deshalb so frisch für 2015. Die Farbe ist komplett in ganz klaren, durscheinendem Rot gehalten. Eine Chambolle-Musigny Farbe. Das liegt an dem tiefen PH-Wert und der relativ hohen Säure. Der Mund ganz feine Sauerkirsche aber ultrafein. Auch hier irgendwo zwischen Chambolle-Musigny und Vosne Romanée liegend. Vielleicht sogar so fein, dass ein bisschen mehr Touch von Volnay dazukommt. So verträumt, so unglaublich lang. Die Salzspur zieht sich für mehrere Minuten. Ganz feine Sauerkirsche. Dazu diese schicke Süße mit dieser großen Frische. Das ist ein wirklich burgundischer, extrem schicker Barolo. Er hat nicht die innere Dichte wie die Weine von Roberto Voerzio, dafür sind die Weinberge einfach noch zu jung. Aber in Sachen Feinheit und Finesse gehört das auf jeden Fall zu den trinkbarsten, schönsten Weinen. Ja, wir sind hier noch nicht ganz im großen Kino der Superstars, aber wir sind auf einem Weg der burgundischsten und schönsten Barolo des Jahrganges 2015. Ich bin sehr begeistert von diesem Wein. 95–96/100

🍷 2015 Trediberri/Nicola & Steffania Oberto · Barolo Rocche /Piemont

Lobenberg: Der Bio-Barolo aus dem alten Familienweinberg. Früher an Ratti verpachtet. PH-Wert 3,6, Säure 5,5 Gramm. Der Großteil der Reben in Rocche wurden 1961 gepflanzt. Das heißt 60 Jahre alte Reben. Ein kleiner Teil wurde etwas später, 1989 gepflanzt. Ein Amphitheater mit Südost bis Südwest Lage d.h. der Weinberg läuft komplett durch eine Südexposition hindurch. 1,5 Hektar. Direkt neben Riberto Voerzio. Diese Weinberge waren früher verpachtet an Ratti und sind seit Jahren wieder zurück im Weingut Trediberri, das ja erst 2010 gegründet wurde. Auch dieser Wein ist zu 100% entrappt. Eine Nacht Kaltmazeration ohne Anquetschen. Vergoren im Beton-Tank. Dann zweiwöchige Nachmazeration auf den Schalen. Überführung über eine Peristaltikpumpe in 2.500 Liter Holzfässer, für 24 Monate auf der Hefe belassen. Komplett Bio. Schon die Nase zeigt die deutlich wärmere Exposition. Der Weinberg liegt zwischen 250 und 280 Metern. Wir sind also viel tiefer als in der Lage Berri, und wir sind in einer südlicheren Exposition und haben alte Reben. Die Nase ist reicher, weicher, opulenter. Das Schöne ist, dass alles nur im großen gebrauchten Holz war, zuvor im Beton spontan fermentiert. D.h. wir werden hier nicht fett, sondern sind in einer unglaublichen Feinheit. Die Erträge liegen bei 40 Hektolitern pro Hektar. Wir haben nur 4.000 Pflanzen pro Hektar. Und trotzdem sind wir zumindest in der Vorahnung in dieser Feinheit, die Roberto Voerzio, der direkte Nachbar, auch erreicht. Vielleicht nicht ganz so mit dieser irren Spannung und inneren Konzentration ausgestattet. Aber durchaus auch irgendwie vergleichbar. Auch dieser Wein ist biologisch zertifiziert. So unglaublich feine, rote Kirsche. Weniger Schlehe, weniger Salz in der Nase als Berri. Aber noch verträumter, noch wärmer, noch süßer. Ohne jegliches Fett. Auch das ein Burgunder. Und wenn wir bei Berri noch mehr in Volnay waren, so sind wir hier in dieser unglaublichen Weichheit bei Musigny. Der PH-Wert ist etwas höher, die Säure etwas tiefer als im Berri, sodass wir im Mund deutlich mehr Zwetschge und frische rote Kirsche haben. Weniger Schlehe, weniger Salz, aber eine wunderschöne Spannung und eine tänzelnde Finesse. Dazu kommt ein bisschen Orangenzesten, provancalische Kräuter und dann diese unglaubliche Länge eines großen Burgunders mit dieser wunderschönen Säure aus der frischen Zwetschge und der roten Kirsche. Der Wein ist brillant klar. Ein helles Rot. Musigny ist der gute Vergleich, auch wenn es natürlich ein bisschen hoch gegriffen ist. Aber dieser Wein wird in ein paar Jahren ein grandioser Burgunder sein. Geben sie ihm 5–7 Jahren und sie werden total begeistert sein. 2015 und dieser Ansatz des tiefen PH-Werts, der frischen Säure und diese Art zu arbeiten. Ich bin sicher mit dem Weingut Trediberri einen Diamanten ausgemacht zu haben. Es gibt nur 6.000 bis 7.000 Flaschen von diesem Rocche. Und insgesamt 15.000 Flaschen vom normalen Barolo. Und Wachstum ist hier nicht vorgesehen. Jedes Investment geht hier weiter in die Qualität. Diese beiden jungen Leute sind nicht nur extrem sympathisch, sondern auch mit einem unglaublich hohen Qualitätsanspruch ausgestattet. Beide haben in London im Finanz- und Consultingsektor gearbeitet. Merrill Lynch und McKinsey. Beide kommen aus der Region La Morra und Alba, und beide sind mit ihren jungen dreißig Jahren total froh zurück zu sein bei ihren Wurzeln. Rauszukommen aus dem Fashion Life. Jeden Tag im Weinberg, grandiose Weine probieren, mit dem besten Barolista der Region befreundet zu sein. Und das zu leben, was sie die unendliche Natur nennen. Und das drückt sich in diesem wirklich grandiosen, schicken Finessewein aus. Der Wein bleibt ewig am Gaumen. So ungemein zart und fein. 97–98+/100



Vietti

🍷 2014 Vietti · Barbaresco Masseria/Piemont

Lobenberg: Total burgundische Nase. Unglaublich feine, ätherische, warme rote Frucht, unterlegt von feinstem Holz. Kirsche, rote Waldfrüchte. Ganz fein und trotzdem auch auf eine Art üppig. Delikat. Pikant. Trotzdem schmelzig. Wunderschöne Nase. Der Mund mit traumhaft schöner Säure ausgestattet. Der kleine Ertrag ist scheinbar zu spüren. Tolles Spiel. Tolle Konzentration und auch Fokussierung. Deutlich feiner, geschliffener, tänzelnder als die meisten Baroli sein können, das Terroir in Barbaresco ist schon sehr anders. Der Wein hat ungeheuer prägnante Tannine, total feinkörnig. Geschliffen und poliert, aber doch sehr präsent und leichte Schärfe zeigend. Bitte unbedingt zehn Jahre ein-



lagern! Jetzt zwar schon Größe und Feinheit zeigend, aber perfekt zu trinken wird er erst dann sein. Stilistisch fast ein bisschen an Giacosa's Barbaresco Riserva erinnernd. In dieser schönen Verspieltheit sehr komplexe Länge zeigend. Toller Barbaresco aus einem sehr delikaten, pikanten Jahr, das 2014 in der Gemeinde Barbaresco klar besser noch ausgefallen ist als in der Gemeinde Barolo. Wer Vietti nur zart und tänzerisch will, muss seine Barolo meiden und hier zugreifen! 95–97/100

🍷 2016 Vietti · Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchia /Piemont

Lobenberg: Das ist seit vielen, vielen Jahren zusammen mit Voerzio's Pozzo der vielleicht größte Barbera des Piemont überhaupt. Mit die ältesten Reben überhaupt im Piemont. Dieser Weinberg wurde vor dem ersten Weltkrieg angelegt, wir reden also über 100jährige Reben mit entsprechend geringen Erträgen. Der Weinberg liegt in Castiglione direkt vor dem Weingut in abfallender Steillage. Die Nase zeigt Schwarzkirsche in süßer Form. Erst langsam kommt süße rote Kirsche und Sauerkirsche dazu. Auch ein Hauch Blaubeere. Sehr intensiv, sehr dicht, aber nie süß, überhaupt nicht marmeladig. Samtig, reichhaltig, dicht, aber zugleich voller Feinheit. Der Mund noch seidiger und vor allem in der Säure sehr viel intensiver. Grandiose Dichte, unendliche Länge mit hoher Säure zeigend. Sehr lebendig, sehr frisch. Unglaublicher Wein. In der hohen Säure und in der Struktur ein wenig an einen Clos de la Roche aus dem Burgund erinnernd. Nur fetter und schokoladiger. Die Frische und die intensive Kirschfrucht verhalten erst nach Minuten. Der Wein bleibt lange, lange haften. Wer diese hohe Intensität der Barbera liebt ist hier auf jeden Fall an der allerersten Adresse. Und zusammen mit Voerzio feinerem Pozzo für mich an der Spitze des gesamten Spektrums der Rebsorte Barbera. Noch vor Altares Larigi. Alba liegt für mich ob seiner größeren Eleganz und Klarheit und Frische klar vor Asti. 98–99/100

🍷 2015 Vietti · Barbera d'Asti La Crena/Piemont

Lobenberg: Der Barbera „La Crena“ ist der am längsten im Fass verweilende Barbera im Hause Vietti. Auch wenn der Barbera d'Alba „Scarrone“ Vigna Vecchia für mich häufig der mindestens gleichwertige, manchmal sogar größe-

re Wein ist, bekommt nur der vom Winzer höher eingeschätzte „La Crena“ fast genauso lange Fass- und Flaschenlagerung wie die Top-Barolo. Das bedeutet, dass der 2015 erst im Jahre 2018 auf den Markt kommt. Anders als die Barolo wird dieser Barbera eine kurze Zeit der Malo auch im kleinen, neuen Barrique ausgebaut, und kommt erst dann ins große gebrauchte Holzfass. La Crena besteht aus uralten Reben. Ein Großteil wurde Anfang der 30er Jahre gepflanzt. 3,5 Hektar. Für Asti erstaunlich schlank. Die alkoholische Vergärung erfolgt im Stahl. Nach der Malo im Barrique geht es ins große, gebrauchte Holzfass für satte 18 Monate. Der Wein zeigt dementsprechend nicht die in Asti so häufig übliche Überholzung. Keine Vanille, kein Barrique-Einfluss. Sondern im Gegenteil, sehr intensive, samtige, rote Frucht mit einer tollen Säure. Tolles Spiel in der Nase. Im Mund satte Sauerkirsche, dann kommt auch Schwarzkirsche dazu, süße rote Kirsche, Waldhimbeere, rote Johannisbeere. Aber die Sauerkirsche und Schwarzkirsche dominiert den Wein total. Das Ganze begleitet von einer samtigen, seidigen Fülle und dunkler Schokolade. Sehr reicher Wein, aber zugleich recht hohe Säure und damit Frische. Für 2015 zumindest in meinen Augen erstaunlich frisch. Ein Wein, der ein paar Jahre braucht, aber sicher zu den großen Barberas gehört. Für mich nur geschlagen vom Barbera d'Alba „Scarrone“ Vigna Vecchia aus eigenem Stall, aber in Asti ganz klar zur allerersten Liga zählend. 95–97/100

🍷 2014 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 mit knackiger Säure bei zugleich hoher Fruchtsüße. Vietti arbeitet seit vielen, vielen Jahren biologisch, ja sogar biodynamisch, aber ohne zertifiziert zu sein. Dementsprechend war in einem Jahrgang wie 2014 die klassische Kupferspritzung in großer Häufigkeit angesagt. Das Frühjahr war ja bis in den Sommer extrem verregnet. Auch hat Vietti sehr viel Blüten durch Verrieselung verloren. Dann Mehltau und falscher Mehltau. Über 20 Spritzgänge Kupfer waren nötig. Ab August und September änderte sich das Wetter. Die Lese kam hier erst relativ spät im September. Es wird hier ja außer Kupfer nicht gespritzt. Weder chemisch noch systemisch gegen Botrytis. Sondern einfach nur extrem stark im Weinberg gearbeitet. Gras, Bodenbearbeitung, etc. Das heißt, man hat hier mit etwa 40% Mengenverlust am Ende reife, saubere, kleine Träubchen hereinbekommen. Barolo Castiglione ist das Sammelsurium aller Crus. In 2014 ist die gesamte Menge der Lage Brunate in den Castiglione geflossen, da das Ergebnis auf Grund zusätzlichen Hagels weder von der Menge noch Qualität den Erwartungen an einen Brunate entsprach. Castiglione ist ja neben vielen ausgesuchten Lagen quasi auch immer ein Sammelzweitwein aller Crus von Vietti aus Castiglione, La Morra, Serralunga und Novello. Entsprechend ist das immer einer der komplexesten „normalen“ Barolo des Piemonts gewesen. Sicherlich auf dem gleichen Level wie ein Bussia bei Aldo Conterno. Der 2014er, der ja so ein kühles Jahr repräsentiert, kommt auf Grund des winzigen, konzentrierten Ertrags mit einer sehr Garrigue-beladenen, schwarzfruchtigen Nase daher. So viel Wucht, so viel Dichte hätte ich nicht erwartet. Im Gegensatz dazu der Mund, der zwar mit höchster Spannung und Intensität daher kommt, gleichzeitig aber schlank und kühl bleibt. Sehr lang. Dieser Castiglione verhält erst nach zwei Minuten. Die Säure liegt sehr hoch. Die Frucht ist sehr frisch. Viel auf der roten Frucht bleibend, anders als es die Nase suggerierte. Sehr viel Zwetschge, Waldhimbeere, auch etwas Johannisbeere. Nicht ganz so extrem auf der Finesse und nicht ganz so schlank wie der ähnlich komponierte Wein von Bartolo Mascarello. Etwas mehr Wärme und Fülle, etwas mehr Körper und süße Fülle aufweisend. Dennoch eher ein feiner, langer, extrem styliker, seidiger Finessebarolo. Man muss 4–5 Jahre warten, aber es wird eine große Freude sein diesen sehr stylischen, sehr typischen Barolo aus einer fast vergessenen Zeit zu trinken. Ein Wein wie Barolo früher war. Schlanker, viel verspielter, nicht dieser, durch Parker dominierte wuchtige Stil. Mir gefällt dieser Barolo extrem gut. Eine Ode an die Freude. 93–94/100

🍷 2014 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 Metalloxydation. 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 Wuchtruppen. Voll und intensiv, sehr tanninreich, aber häufig in der Säure moderater als die Weine aus den Hochlagen von La Morra. Im Mund kommt der Lazzarito dann mit einer ganz großen Fülle von Mineralität, Eisen, Erde, unglaublich dicht. Der Lazzarito ist von den 14ern nach dem Castiglione der erste Cru, den ich probiere, und er zeigt gleich diese extreme Intensität aus Serralunga. Lazzarito ist häufig sehr intensiv, sehr maskulin, sehr dicht und reich. Der Mund des Lazzarito, dies war beim Castiglione auch schon der Fall, kommt dann deutlich feiner, mineralischer, schlanker daher. Hier sind wir vielmehr auf der roten Frucht. Sehr zart auf einem Potpourri von Erdbeere, roter Johannisbeere, frischer Zwetschge, Sauerkirsche und etwas süßer Konfitüre darunter laufend. Schöne Mineralik, mittlere Länge. Kein ganz großer Lazzarito, nicht die Klasse des 2013ers, eher extrem harmonisch sich zeigend. Im zweiten Schluck offenbart er dann aber für was er steht. Eine sensationelle Länge. Die Mineralität zieht sich so lang. Der Wein ist salzig, die Säure kommt immer wieder hoch. Johannisbeere mit Sauerkirsche, aber auch feine Süße darunter. Für Lazzarito aber doch eher eine zarte Version, die ganz sicher sehr viel Zeit braucht, um die hier immer kommende maskuline Fülle und Dichte aus Serralunga zu entwickeln. 95–97/100

🍷 2014 Vietti · Barolo Ravera/Piemont

Lobenberg: Biologisch-organische Weinbergsarbeit. Ultrakleine Erträge von unter 20 hl/ha auch in Standardjahren 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. 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. Luca Currado, der Winemaker, passt diese andere Art dem so ganz anderen Terroir von Novello an. Ravera stammt aus einer Einzellage nahe Novello. Bis 2009 einen Teil der Castiglione-Komposition, erst dann wieder, nach langer, langer Pause als Einzellage abgefüllt. Mit dem Start zum ersten Jahrgang 2010 und 100 Punkten bei Galloni war natürlich der Weg des Erfolgs vorgezeichnet. Die Nase unterscheidet sich vollständig von den anderen Baroli Viettis. Novello hat eben schon andere Böden. Und die Rappen bei der Vergärung und der Ausbau im Giacosa-Riserva-Stil (ohne Abzug 3 Jahre unbewegt im Fass, ultrafein, fast wie Tondonia Reserva aus der Rioja, ein absoluter Gegenentwurf bei Vietti) Sehr eigenständig. Kalksteinuntergrund mit leichter Lehm- Sandauflage in Süd-West-Exposition. Die Reben sind gut 50 Jahre alt. Aber nur ein Teil der ältesten Reben und der besten Exposition und steilsten Lagen mit den geringsten Erträgen gelangen in diesen Einzellagenwein. 2/3 des Weinbergs gehen weiter in den Castiglione. Der Ravera ähnelt einer klassischen Giacosa Reserva Version. Der Wein sieht ja auch nie kleines Holz. Immer im großen, gebrauchten Holz. Und vor allen Dingen langer Ausbau. Dieser Wein kommt in der Nase immer zarter, seidiger und zugleich intensiver rüber. Sehr viel schwarze Frucht, aber so fein gezogen. Die rote Frucht auch sehr eigen, eher Schlehe und Cranberry. Intensiv in Finesse und Seidigkeit. Wenn man so etwas sagen kann. Diese Besonderheit des Raveras und die Art des Ausbaus zeigen sich im Mund nochmals deutlicher. Der Wein ist fast schlank. Fast ein wenig wie Bartolo Mascarello, aber dabei noch intensiver, süßer und

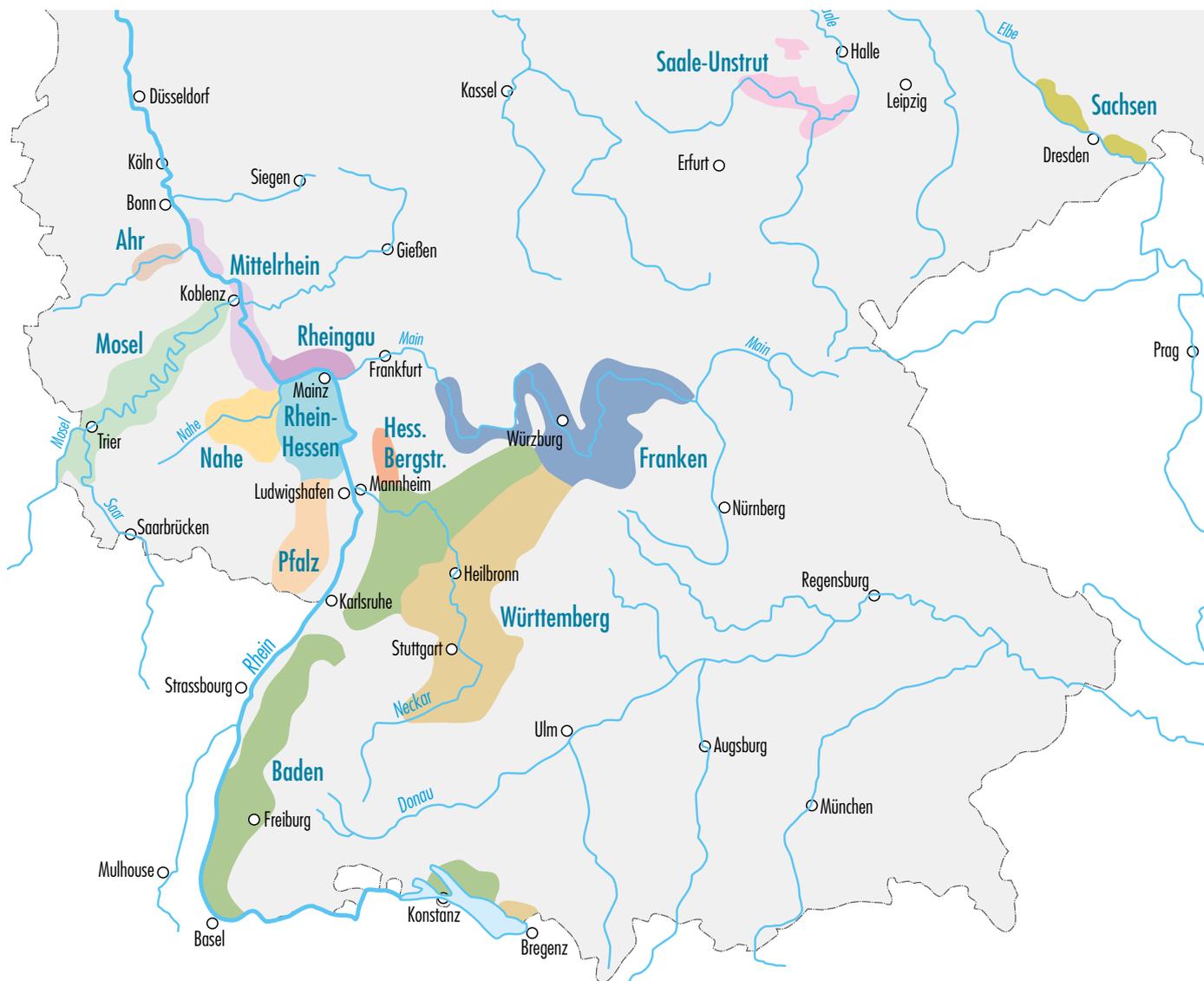


viel dichter. Unendlich lang. Diese mineralische, rote Fruchtorgie zieht sich über Minuten dahin. Gar kein Holzeinfluss, aber so intensiv, so voller Verspieltheit. Eine Orgie in Seidigkeit. Die einzige Referenz dafür ist im Piemont letztlich nur die Riserva Qualität von Giacosa. Aber Vietti ist etwas weniger oxidativ, noch frischer. Er gehört auf jeden Fall zu den ganz großen Weinen und auch 2014 trifft die Typizität dieses Ravera ganz hervorragend. Einer der wenigen 2014er Weine, der für mich in die höchste Sphäre vorstoßen kann. 98–100/100

🍷 2014 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 auch in Standardjahren 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. 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. Dieser 14er Rocche hier kommt mit so einer ungeheuren, dichten, reifen Kirsche aus dem Glas. Wucht und dichte Süße, aber kein Fett. Nur höchste Intensität. Der Mund strahlt große Harmonie aus. Dieses etwas schlankere, kühlere Jahr bekommt der Lage Rocche durchaus, wenn man denn Barolo nicht total von der wuchtigen Kraftseite mag, sondern von der eleganten Seite. Wir haben die Süße, wir haben die reife Intensität der Frucht, und trotzdem haben wir einen schlanken, verspielten Körper. Also einen super Powerwein von Vietti in schlankere Form. Allerdings wird der Wein Jahre brauchen bis er diese hohe Säure und Intensität zu Harmonie verarbeitet haben wird. Ein extrem guter Rocche, ohne von der Kraft jedoch an die Jahre 2010 und 2013 anschließen zu können, eher 2011, vielleicht auch 2008. Dafür kann man vielleicht etwas unbeschwerter schon in 10 Jahren die erste Flasche öffnen. Der Wein wird viel Freude machen. 95–98/100







Deutschland Jahrgang 2017 – Die große Verkostungstour

*Verkostung Jahrgang 2017 vom 22. April – 5. Mai 2018
Reise per Auto ca. 2500 km*

Ich habe dazu nochmal alle deutschen Winzerstimmen in meinem eigenen Blog "Winzernews" gelesen. Vielfach im April, aber regional sehr unterschiedlich, Frostschäden, teilweise sogar bis zu 50%, und vereinzelt starker Hagel im August. Sehr frühe Blüte, wärmerer Sommer als durchschnittlich, Frische bewahrend kühler August, Säure erhaltende extrem frühe Lese. Das liest sich ähnlich wie Bordeaux. Und die Stimmen dazu sagen, 2017 ist fruchtstark und frisch, gute Süße mit genial frischer Säure. Nicht die extraterrestrische Eleganz und hyperfeine Hintergründigkeit und versteckte Ausdrucksstärke des 2016er, erinnernd an 1997 oder 2008 mit 2013 gekreuzt. 2016 ist nun mal einer der besten Jahrgänge der Geschichte, aber 2017 lässt von den Vorberichten auf eine geschmacklich aromatische Wiederholung von 2015 hoffen? Das Potenzial soll verdammt gut sein. Manche Winzer an Nahe, Mosel und Saar sprechen von "best ever". Ich werde sehen, los geht's!



Kai und Caroline Schätzel

sehr niedrigen Alkohols. Es braucht diese Power als Gegenstück zur hohen Säure und puristisch extremen, salzigen Mineralität. Dann spontane Vergärung mit viel Zeit bis Nikolaus Dezember, verbleib auf der Vollhefe bis zur Abfüllung im Sommer, erst dann Klärung und Schwefel. Nur 30% des 97–100 Hipping GGs, hoffentlich bekommen wir was ab. Grandioser Kabinett vom Hipping, Preiselbeeren mit Blüten in sensationeller Aromatik und explosiver Frische. 2 ungeschwefelte Naturweine, ein Silvaner und eine Scheurebe, jeweils nur 400 Flaschen, genau so extrem wie zugleich lecker. Auch hier habe ich nur geringe Zuteilungshoffnung. Wenn Schätzel 2017, dann wohl nur für meine Clubmitglieder.



Anreise per Auto am Sonntag, 22. April

Kai Schätzel

Zuerst zu Kai Schätzel in Nierstein Rheinhessen: Das sind die Weine der Zukunft? Kann ich glauben. Freakshow mit 6 Tagen Maischestandzeit der mit Füßen angequetschten Trauben unter Trockeneis. Due Phenolik und Tannine aus Stielen und Schalen ersetzen das Fett und die Süße des absichtlich



600 Jahre alter Keller vom Weingut Schätzel

Katharina Wechsler

Danach Katharina Wechsler in Westhofen: Sie wird von Jahr zu Jahr besser, von Nachwuchsstar kann man nicht mehr reden. Ein Großteil der Großen Lagen (Benn gibt es gar nicht) ging in den Westhofener Riesling. Großes Kino. Nur knapp hinter ihrem Star, dem Kirchspiel. Der nur aus 50 Jahre alter Silvaner gewonnene „Westhofen Alte Reben“ ist überragend ausdrucksstark, die

neue Zukunft der Rheinhessen-Silvaner bei Schätzel, Teschke und nun hier, zeigt mir die große Zukunft dieser Rebsorte. Ihr 2015er Spätburgunder kostet unter 10 Euro und ist die reine Kirsche, baugleich zu einem Auxey-Duresses oberhalb des burgundischen Volnay. Ich bin geflasht, ich gebe 92 Punkte und weiß, das wird zu Recht ein totaler Renner!



Katharina Wechsler

Franz Keller

Weingut Franz Keller in Oberbergen: Friedrich, der Sohn von Fritz Keller, ist seit wenigen Jahren der Kellermeister. 28 Jahre jung, wie sein Freund Julian Huber. Friedrich hat mit den 16ern GGs eine der besten Rotweinkollektionen Deutschlands gemacht. Bis zu 100 Punkten, alles von Vulkanböden, er darf sich nun mit Julian Huber, Sebastian Fürst und Fritz Becker in die Reihe der Top 4 stellen. Chapeau! Und alle 4 machen von ganz verschiedenen Terroirs ganz klar unterscheidbare Weine. 2016 ist mit mehr Mineralität und Supereleganz extrem stylisch, weit mehr als eine Wiederholung von 2015. Deutschland, das Rotweinland!



Fritz und Friedrich Keller

Übernachtung in Oberbergen im schwarzen Adler, Weine austauschen über alle Tische, die beste Weinkarte aller Restaurants in Deutschland?!



Weinkarte Schwarzer Adler

Montag, 23. April

Holger Koch

Die überragend fruchtig, frische, wollüstig leckere und saftige 2017er Gutswein-Kollektion wurde um einen Herrenberg und einen Drei-Sterne Chardonnay erweitert. Eine tolle Erweiterung und ein Muss für mein Angebot, auch wenn der verblüffend strukturierte Drei-Sterne Weißburgunder noch die zu Recht hohe Nase vorn hat. 2017 mag ob der immensen Saftigkeit im Weißweibereich des Kaiserstuhls in ganz anderer, fruchtigerer Art, an die Klasse von 2016 anschließen. Dass das stylisch elegante, sehr strukturierte cool climate Jahr 2016 im Rotweibereich, verglichen mit dem 2015 etwas zu warmen Kaiserstuhl, vorne liegt, wird nach Keller und Koch ganz deutlich. Große Rotweine.



Holger Koch und Heiner Lobenberg

Joachim Heger

Die 2016 GGs „Gras im Ofen“ bei den drei weißen Burgundersorten waren sogar besser als 2013. Totaler Geradeauslauf ohne zu starke Holznote, stylisch burgundisch, pure Mineralik mit Frische und ganz großer Kraft. Wahnsinnig gut! Das gilt auch für den Pinot Noir Rappenecker GG 2016, ganz anders als der wollüstig fruchtige 2015. Total geradeaus und sehr würzig von der Ganztraubenvergärung, toller klassischer Stoff. Die Überraschung aber war dann das 2017er Riesling GG. Total frisch und lang und salzig mineralisch, Power satt bei nur 12 Alkohol, jeder große Pfälzer darf bei 2017 hier in den Wettbewerb treten!



Joachim Heger und Heiner Lobenberg

Julian Huber – Weingut Bernhard Huber

Pinot Noir 2016 als Inkarnation der Côte d’Or. Stylisch und extrem strukturiert, weniger wollüstig rotfruchtig als 2015, dafür extrem klassischer Geradeauslauf. Eben lecker versus monumental. Beides toll. Danach die besten Weißweine 2016 seit es das Weingut gibt. Corton Charlemagne, Chassagne Montrachet und Puligny in Baden vom Kalkstein. Burgunder Terroir und dazu der talentierteste Pinot- und Chardonnay-Winzer Badens. Nur groß!

Deutschland

Weißburgunder und Grauburgunder werden jetzt umgepfropft und eliminiert, nur noch Pinot und Chardonnay. Julian verwirklicht Papa Bernhards Träume im Sauseschritt. Chapeau!



Julian Huber

Paul + Sebastian Fürst

2017 Riesling umarmt mit lecker üppiger Frucht. Zur absoluten Größe fehlt Struktur und Eleganz, aber leckere Saftigkeit und direkte Präsenz entschädigen. Die 2016er roten GGs polarisieren. Nur der Schlossberg aus Klingenberg hat so satte rote Frucht wie 2015, die anderen GGs sind eher superklassisch und strukturiert und lang, dabei superzart auf schwarzer Kirsche. Papa Paul Fürst ist für 2016 als best ever, der Sohn Sebastian eher für 2015.



Sebastian Fürst

Übernachtung in Bürgstadt. Beim Abendessen mit Sebastian Fürst plaudern über Bordeaux 2017.

Dienstag, 24. April



Weingut Clemens Busch – GG Lage Marienburg

Clemens Busch

Ein schwieriges Jahr für konsequente Biodynamiker. Frost, Fäulnis, Überreife, Botrytis... alles da, was anstrengend ist. Der Fahrley GG vom blauen Schiefer war der klarste und strukturierteste Wein, der gehört ohne Zweifel zu den

großen Weinen des Jahres an der Mosel. Einfach nur gut und die glasklare Handschrift dieses Ausnahmewinzers. Die anderen GGs waren mir aber ob der Botrytis zu exotisch und unklar.



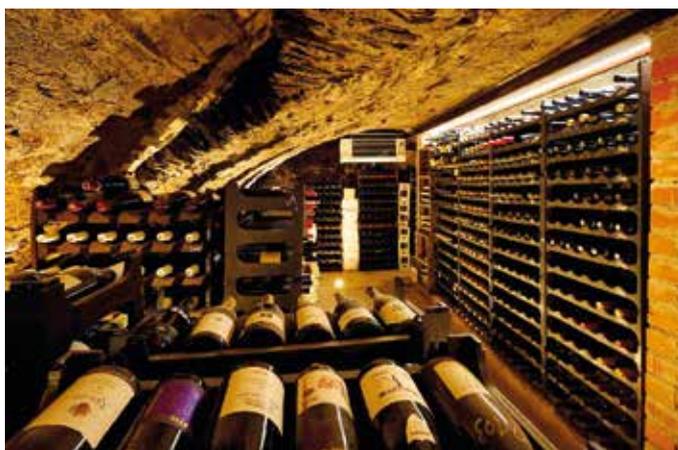
Clemens Busch

Markus Molitor

Die ganze von mir vor Monaten schon ausgewählte Kollektion des Jahres 2016 noch einmal. So viele grandiose Weine in Reihe hatte ich noch nie. Egal ob die stylischen weißen Kapseln, die ab 2 Sterne die meisten deutschen GGs locker konkurrieren können, 3 Sterne pures Terroir und Mineralität darf sich einreihen bei den deutschen Versteigerungswinen der preislich absoluten Oberliga. Oder die saftigen Power-Grünen Kapseln, halbtrocken mit unendlicher Kraft und Intensität. Goldkapsel 3 Sterne, unendlich fein, mehr zart und fein geht nicht. Markus ist der Meister, der Herr der Ringe von der Mosel!



Markus Molitor



Weinkeller des Zeltinger Hof

Übernachtung in Ürzig und Abendessen im Zeltinger Hof, Deutschlands mit Abstand bester Weinkarte deutscher Weine. Don't miss it! Hier muss man sein als Weinliebhaber.

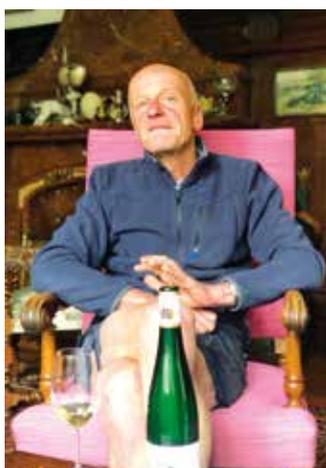
Mittwoch, 25. April



Florian Lauer

Florian Lauer

Die Basis Fass 16 aus 2017 zeigt superbe Frucht wie 2015, nicht so tänzelnd elegant wie 2016, eher etwas lauter und vordergründig, voll erhaltene Säure ohne BSA, einnehmend und umarmend saftig lecker. Fass 25 hat 5g RZ und gut 6g Säure, leichte Phenolik von der Maischestandzeit um geringere Säure auszugleichen, der Wein durchlief die malolaktische Gärung. Ein Wein wie 2016, hochelegant und mineralisch, großes Kino, erwachsen, superber Stoff und ganz nah an 2016. Das Fass 2 hatte auch Malo, nur 2g Restzucker, ultratrocken und extrem, zum Ausgleich 10% komplett auf Schalen vergoren, extrem präsender Mund, lang, intensiv, ein Kracher. Weniger extraterrestrisch fein wie der 2016er, dafür satte Persönlichkeit. Das ist fast großer Stoff! Die Halbtrockenen Weine fand ich dagegen nicht so spannend. Von den GGs war der Ayler Kupp analog zu 2015, intensiv auf der Frucht und Mineralität, nicht so 1997er fein und 2008er stylisch wie 2016, eben lauter und vordergründiger wie 2015, aber dennoch ein tolles GG mit 95–96 Punkten.



Egon Müller

Egon Müller

Da steigen die Erwartungshaltung und der Puls. Der große Meister der deutschen fruchtsüßen Weine. 2017 ist sooooo lecker! Wie 2011, fast genau so opulent in der extrem leckeren Frucht, etwas frischer in der Säure, zum reinspringen schön. Egon erntete 2017 extra 1–2 Wochen eher als 2011, um mehr Frische zu erhalten. Keine Riesen wie 15 und 16, aber aromatisch und geschmacklich purer Traubensaft mit Apfelsaft, dabei saftig ohne Ende. Ode an die Trinkfreude!

Schloss Saarstein

Der Gutswein, die Alten Reben Spätlese trocken, das feinherbe Kabinett... 3 Weine so gut wie 2016, nur ganz anders... so reife Frucht mit Sponti-Ton, und dabei superbe mineralische Spannung und wohl noch höhere Säure als 2016. Weniger stylisch schick, aber dafür pikanter. Grandios. Nur das Große Gewächs von einem anderen Weinberg war zwar total gesund, mir aber etwas zu lieb und zu reichhaltig. Das kühlere Jahr 2016 war so stylisch ele-



Probe auf Schloss Saarstein

gant, um genau das perfekt zu unterstützen, in 2017 kommt die reiche runde Frucht der 2011er Ausprägung zu viel durch, zu dominant. Die 3 Weine unter 20 Euro sind aber der Hit! Nein, es gibt sogar einen Hit unter 10 Euro: den neu entdeckten Saarstein Pinot Blanc 2017. Das ist so strukturierter Geradeauslauf und so ultraklare weiße Frucht, ein Hauch Zitronengras dazu, ein schlanker und doch reifer Weißburgunder ohne die oft zu reiche aromatische Blumenschminke. Ein kleiner Traumwein über 91 Punkte! Das Gegenstück zu Katharina Wechslers kleinem 15er Pinot Noir. 2 perfekte Weine für den Offenausschank!



Heiner Lobenberg mit Christian Ebert von Schloss Saarstein

Zilliken

Die Saar ist 2017 sooooo begünstigt. Erst Lauer mit der genialen Einstiegskollektion. Bei Schloss Saarstein war es mindblowing. Jetzt Dorothe und Hanno Zilliken. Ein explosiv frisch pikanter und opulenter Gutswein lässt mich mit offenem Mund da stehen, gleiche Liga wie Schloss Saarstein. Der trockene Ortswein Kabinett war wie das feinherbe Saarburger Kabinett ultrafein und genial raffiniert und pikant. Das Rausch GG war nicht nur superfein, auch raffiniert und verspielt in der mineralischen Frische, endlich wieder groß! Ich dachte Rausch Kabinett und Spätlese könnten es nun nach dem Saarburger feinherb schwer haben... mitnichten! Genial saftig und unendlich fein und lebendig raffiniert. Jeder weiß, dass ich nicht auf Süßweine stehe, aber das



Ruth und Hanno Zilliken

Deutschland

flasht mich. Purer Trauben- und Apfelsaft in Schiefer und Salz... wow, saftig wie oben bei Egon Müller. 2011 mit mehr Frische und raffinierter. Unendlich lecker ist da nur eine unzureichende Beschreibung.



Hanno und Dorothee Ziliken

Übernachtung in Saarburg in der oldfashioned Villa Keller, antik, aber schönstes Haus von Saarburg.



Villa Keller

Donnerstag, 26. April



Anreise Maximin Grünhaus, Lage Abtsberg

Maximin Grünhaus

Start aber an der Ruwer bei Maximin Grünhaus. Ein wunderbarer, burgundischer Pinot Noir 2016 vom Abtsberg mit leichtem Schieferunterton. Nur schön und seidig und kirschtig. Das Riesling Abtsberg GG zeigt dich erhaben schön, nicht so stylisch wie 16 aber doch ziemlich gut. Die Kollektion darunter ist aber durch Botrytis ganz klar hinter 2016.



Nachfolge gesichert beim Weingut Maximin Grünhaus

Schloss Lieser

Anständige, aber längst nicht so schicke Einstiegskollektion wie 2016. Aber im GG war das Himmelreich und das Helden GG fast groß. Phänomenale Kabinette und Spätlesen, auch eine superbe Auslese.



Thomas Haag von Schloss Lieser

Fritz Haag

Fritz Haag mit der Kollektion des Jahres. 2017 hat die Säure von 1985 oder 2010? Und die satte Frucht von 2011? bei Power von 2015. Fast zu viel von allem. Total intensive und spannende Weine vom Gutswein bis zur sensationell feinen BA. Ich bin geflasht, großes Kino hier!



Mit Oliver Haag vom Weingut Fritz Haag



Weingut Dr. Loosen

Ernie Loosen

Fast schockierend frisch in der Säure! 1985? Aber auch satter Extrakt und viel Power. Himmelreich und Wehlener Sonnenuhr bewerben sich mir irrer Finesse, Säure und Kraft für die erste Reihe. Wehlener Kabinett und Treppchen Spätlese kommen mit aufs Podest der Puristen. Klassisch Riesling aber soooo mineralisch, extraktreich und rasiermesserscharf.



Bei Dr Loosen mit Ernst Loosen und Desiree Schröder

Übernachtung: Ürzig, Im Mönchhof, wunderbare Zimmer mit Moselblick.

Freitag, 27. April

JJ Prüm

Was für eine unendliche Leichtigkeit hier. Das Graacher Himmelreich und die Zeltinger Sonnenuhr zeigen von Kabinett bis Auslesen die unendliche Leichtigkeit des Seins, famoser Trinkfluss, diese Weine will man trinken. Jetzt sofort! Ganz clean und fein und zart. Ab Auslese GK kommt erst 100% Botrytis, da bin ich raus.



Katharina und Manfred Prüm, Heiner Lobenberg

Vollenweider

Nur 4 2016er, Seide in Schiefer, ultratrocken und ultramineralisch und kaum Riesling, mehr wie Chenin Blanc von Alheit Südafrika. Freakstoff pur. Groß, aber nur für Freaks.



Daniel Vollenweider und Heiner Lobenberg

Materne & Schmitt

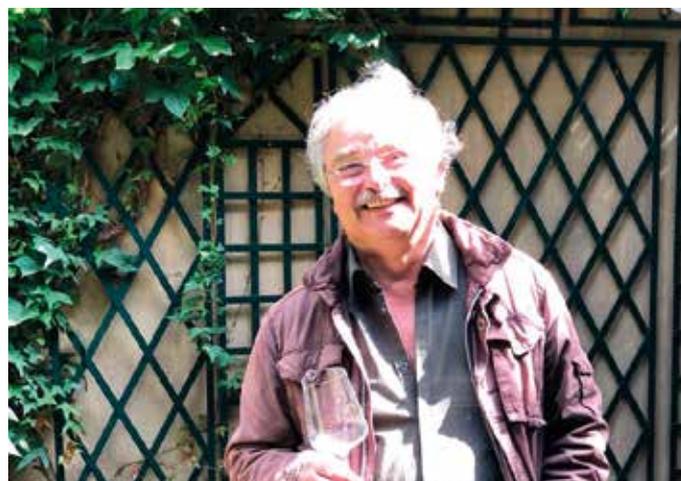
Good job, sehr ähnlich zu 2016, vielleicht einen Hauch weniger schicken Trinkfluss, aber auf ihre individuelle, phenolische Art schon sehr spannend.



Materne & Schmitt

Heymann Löwenstein

Die Schieferterrassen konnten mit dem reiferen Lesegut hervorragend umgehen, reif und weich und mineralisch, als Zechwein „best ever“ hier. Im Bereich der darüber liegenden Weine Blauschiefer, Röttgen und Rothlay muss man abwarten, ob sich diese irre Mineralität und die reife Frucht zu großen Moselanern mit pfälzisch anmutender Cremigkeit vermählt, oder ob es etwas holperig bleibt. Das war aber bei Clemens Busch auch schon so. Die Terrassen- und Mitte-Mosel sowie die Saar hatten ein Sensationsjahr, die Obermosel und die Ruwer waren noch etwas holperig.



Reinhard Löwenstein – Weingut Heymann Löwenstein

Übernachtung: Rheingau, Kiedrich.

Samstag, 28. April, bis Montag, 30. April:

Mainzer Weinbörse und diverse Verkostungen auf der Börse. Dazu kurze Abstecher zu den Winzern, um ihre neuen GGs zu probieren.

Rudolf May

Rudolf May in Franken mit einer Silvaner TBA 2015: 310 Gramm Restzucker, 18,5 Säure und 7,5 Alkohol, nach Spontanvergärung und erstem Ausbau im Stahl noch 1 Jahr im neuen Barrique, Holz komplett absorbiert... meine eindrucksvollste TBA ever? Ich glaube, ich gebe ohne jeden Zweifel glatt 100. Und 2 geniale 17er Silvaner vom Schäfer und Himmelspfad. Eine superbe Kollektion!



Rudolf May

Sandra Sauer

Sandra Sauer, auch in Franken, in Escherndorf, bewies mit dem Silvaner und Riesling GG vom Lumpen 2017, dass 2017 sooooo gelungen ist. Wer akribisch im Weinberg gearbeitet und ausgelesen hat, aber wegen drohender Botrytis eben nur der, hat zum Teil ganz große Weine. Wie Horst Sauer eben!



Sandra Sauer

Fritz Becker

Danach in die Pfalz zu Fritz Becker. 4 rote GGs 2015, tiefer und reifer und spannender noch als seine geniale 13er Kollektion. La Belle Vue aus nur 0,8 ha umgepfropfte 60 jährige Gewürztraminer Reben ist sein neuer Superstar, für

mich aber leicht hinter dem genialen Heydenreich, beide leicht vor Kammerberg und Sankt Paul. Aber wir reden über 4 x bis 100 Punkte, Heydenreich glatt 100, mindestens die Liga von Wildenstein und Hundsrück 2015.



Der „kleine“ Fritz Becker u. Heiner Lobenberg

Montag, 30. April



Jochen Becker Köhn – Weingut Robert Weil

Weingut Weil

Hat Weil seine 2016er qualitativ echt wieder erreichen können? 2017 ist anders aber fast genial gut. Weils bester Gutswein ever, und das bei 300 Tsd. Flaschen nur von eigenen, Kiedricher Weinbergen. Supersauber und saftig mir reicher Frucht und toller Frische. 92 Punkte für Weils QbA hatte ich nie zuvor. Dass der Kiedricher, der 98 Punkte Turmberg und der 97–100 Gräfenberg GG dann im Charakter ähnlich waren, lag ja auf der Hand, und noch viel beeindruckender und köstlich im Mund.

Der Verlust von fast 20% der Triebe durch Frost hat einfach den Turbolader in die Reben geschossen, satte Extrakte und voll gesund. Und ist 2017 die Rückkehr der Kabinette? Ich denke ja, die reifen Beeren und die tolle Frische des kühlen Augusts nebst früher Lese, alles passt für geniale Kabinette mit grandioser Säure. Was für ein Weinjahr bei Weil!



Der Kiedricher Gräfenberg



Wilhelm Weil

Weingut Rüdesheim

Vorher en passant beim Bischöflichen Weingut Rüdesheim vorbei. Peter Perabo, 1600 eingewanderte italienische Familie. Legendär schon als Kellermeister der Krone Assmannshausen. Beim Bischof tobt er sich qualitativ voll aus. Grenzgeniale Pinot Noirs aus Rüdesheim und Assmannshausen. Spottbillig auf Niveau August Kessler. Wow. 2015 großes Kino! Die auf GG Niveau befindlichen 2016er Rieslinge vom Schlossberg und Rottland sind auf Leitz und Breuer Niveau und kosten gut die Hälfte. Der Bischof ist echt barmherzig!



Peter Perabo – Bischöfliches Weingut Rüdesheim

Weingut Weedenborn

Gesine Roll vom Weingut Weedenborn in Rheinhessen. Sauvignon Blanc vom Terra Rossa Kalkstein aus dem Stahl. Wie Oststeiermark, mineralisch und scharf, richtig pikant und fast groß. Westhofener Weißburgunder und Westhofener Chardonnay mir extremen Geradeauslauf, Ausbau im großen Holz, der Chardonnay ist ähnlich wie Bourgogne Blanc von Marc Morey oder Leflaive. Das wird was hier!



Gesine Roll vom Weingut Weedenborn

Dienstag, 1. Mai

von Oetinger

Ein ganz erhabenes Marcobrunn GG, ein Wein für Jahrzehnte, total clean, mineralisch lang, groß und erhaben, nach 10 Jahren erst in großer Form. Etwas Freakshow daneben das Siegelsberg GG. Spannend der Müller Thurgau und der Weißburgunder. Beide nur 500–800 Flaschen. Bis 8 Tage kalte Ganztraubenmazeration und auf 10% ganzen unbefruchteten Beeren spontan vergoren. Toller Stoff für wenig Geld. Ein Muss!



Heiner Lobenberg und Achim von Oetinger

Peter Jacob Kühn



Probe bei Peter Jacob Kühn

Eine Probe wie vom anderen Stern. Der beste Gutswein meiner Probengeschichte und mit 94 Punkten auf dem Level der absoluten Top-Gutsweine des Jahres. Best ever. Dann 2 grenzgeniale GGs 2016, ultrafein der St. Nikolaus, energetisch dicht der Doosberg. Aus dem besten Jahr meiner Rieslingsgeschichte. Da war 97–100 zu erwarten. Aber dann: Der 2013er R, das beste Fass Doosberg aus 2013 für 4 Jahre auf der Hefe. Unendliche Ruhe und Unaufmerksamkeit trifft auf Druck! Irre. Aber steigerbar: Die 2015er Unikate Landgeflecht aus dem Doosberg und Schlehdorn aus dem Nikolaus auf Quarzsand direkt am Rhein stellen das Beste dar, was ich je an Riesling degustiert habe. Degustieren kommt von zuhören, bitte lauschen Sie in diese Sphären hinein. Reife und raffiniert, total ruhig und entspannt, über 22 Monate auf der Hefe und 1 Jahr Flaschenlager. 100 für Landgeflecht und mit Schlehdorn 2015 der erste Riesling, dem ich 100+ gegeben habe. Ohne Worte, DIE Antwort auf Zind Humbrecht oder Montrachet! Abgerundet durch ein geniales Kabinett aus dem Lenchen mit nur 20 Zucker, 9,5 Säure und erstaunlichen 10 Alkohol. Peter Bernhards war die Balance einfach wichtiger als der Alk. Mit 96 Punkten eines der besten oder das beste Kabi des Jahres? So leicht und zart, einfach saftig trinkbar zum Essen wie als Solitär. Die beste Probe und die beste Kollektion unserer Probenreise.



Mit Peter Jacob und Peter Bernhard Kühn

Breuer

Superber Rottland Riesling 2016, knochentrocken und steinig, salzige Mineralität, glücklich nachgekauft! Pinot Noir 2016, gerade erst entdeckt, cool climate Stilistik wie ein kleiner Corton, würzig und schwarzfruchtig und mehr als geradlinig. Ein grandioser Sekt aus Flaschengärung, gerade erst nach über 80 Monaten ohne Dosage degorgiert. 2010. Knochentrocken und mineralisch mit feiner Süße aus dem Extrakt. Einer der besten deutschen Sekte. Chapeau, Frau Breuer!



Theresa Breuer und Heiner Lobenberg

Kessler

Pinot Noir 2016 at it's best? Zumindest erste Reihe. Das Höllenberg GG besticht mit irrer Mineralik und süßer schwarzer Kirsche, süße Veilchen und Lakritze, multikomplex und nah an 100. Wuchtiger rotfruchtig aber in seiner irren Kraft etwas monolithischer ist das Schlossberg GG, fettere Böden eben. Phänomenal lecker ist der Einstieg. Ein zum reinspringen schöner Daily August, Pinot Noir in bester Form und süß und fruchtig und dropsig... DER Offenausschank-Pinot-Noir schlechthin. Everybodys Darling. Chapeau!



Bei August Kessler – Sebastian aus Thüringen und Simon aus Bremen

Übernachtung in Kiedrich bei Weil und Abendessen im Kronenschlösschen, Deutschlands wohl bester Weinkarte überhaupt. Uns fehlt es an nichts!



Hotel & Restaurant Kronenschlösschen

Mittwoch, 2. Mai

Emrich Schönleber

Wunderbar reife Frucht. Konsumfreundlich, lecker! Eher feine und angenehm trinkfreudige Kollektion. Aber ein großes Halenberg GG, spannend, mineralisch und reif zugleich.



Frank Schönleber

Schäfer-Fröhlich

Schäfer-Fröhlich sagt selbst, 2017 ist sein allerbestes Jahr. Ambitionierte Aussage nach „best ever“ 2016, aber bei manchen Weinen kann ich mit die-



Tim Fröhlich

ser Aussage leben. Kabinett vom Felsenack mit soooo viel Finesse und trinkiger Verspieltheit. 96+ Dann glatte 100 für die extraterrestrische, superzarte, frische Spätlese Goldkapsel aus gleicher Lage. Die BA ist auch von diesem trinkbaren Finesse-Stern! Das GG vom Frühlingsplätzchen mit 98–100 ist tatsächlich „best ever“, Stromberg 97–100 und Felsenack kann ich mit glatt 100 wieder Tims Aussage zustimmen. „Wow!“

Dönnhoff

Dönnhoff stellt klar, wo die Kollektion des Jahres herkommt. Unglaublich raffiniertes Kabinett 96+ vom Krötenpfuhl, Spätlesen von der Brücke und Hermannshöhle, besser kann ich nicht schaffen, sagt Helmuth Dönnhoff zu diesen 2 Weinen, die wie die Brücke Auslese, die 100 sieht. Auch das Versteigerungs-GG von der Brücke, das GG von der Hermannshöhle und das „best ever“ GG vom Felsenack. Geht es besser? Selbst Gutswein und Tonschiefer imponieren mit Reife und Mineralität. Lieber Cornelius Dönnhoff, ich gratuliere Dir zur besten Kollektion des Jahres!



Helmuth Dönnhoff

Hermannsberg

Hermannsberg abends. Super spannende 16er GGs gegen 2017. Was für eine aufregende Probe! 17 ist lauter, wie 2015. Aber 2016 ist Meister aller Finesse-Klassen. Egal wo, 2017 ist oft superb, die Basis und Mittelbau auf Hermannsberg mag gar besser sein als 16. Auch tolle Sekte und Süßweine. Aber final sind der Schick und die spacig hintergründige Feinheit mit der dahinter schlummernden Kraft von 2016 eben sicher vorn. Danke, Karsten Peter, für diese Demonstration von Klasse und Unterschieden.



Gut Hermannsberg Karsten und Achim

Ein wunderbarer Probenabend geht zu Ende. Jetzt nicht mehr spucken, zusammen essen, trinken, lachen. Übernachtung im Gut Hermannsberg, einem der spektakulärsten Weingüter Deutschlands.

Donnerstag, 3. Mai

Caroline Diel

Caroline Diel an der Nahe morgens früh um 9: Eine feine, stimmige Kollektion, saftig und trinkig. Ein wunderbar leichtes und filigranes Kabinett vom Schlossberg, ein superbes 17er GG Goldloch, getoppt vom 20 Monate Hefelager 2016 Burgberg, genau mein Jahr in dieser unbegreiflich feinen Komplexität. Die Burgunder bestechen mit einem tollen Pinot Noir Caroline 2015. Das Finale zeigt einen Wettbewerb von 2 Sekten mit je 92 Monaten Hefelager. Cuvée Mo aus Burgundersorten mit Cassisnoten und cremiger Länge, Goldloch Riesling mit Schmelz und feinsten Frucht. Beide bei 96 Punkten zu den feinsten und besten Flaschengärungs-Sekten des Landes gehörend, zumal aus diesem großen Jahr 2008.



Caroline Diel

Klaus Peter Keller

Die Menge ist mehr als begrenzt, dafür ist die Qualität groß, ultrafein und ultralecker und sooooo saftig. Wahnsinn hier, unschlagbar. Aber alles leider nur in Zuteilung für Stammkunden.



Julia und Klaus Peter Keller

Philipp Wittmann

Morstein mit nur einem Drittel der Menge, dafür kühl und genial, und doch auch die zugleich frische und reife Frucht. Sponti-Noten und kühler Stein. So groß darf es bleiben! Auch das nur leicht kalkig salzigere La Borne ist in der gleichen Liga. Kirchspiel ist mit der mineralischen Weißfruchtig nur knapp dahinter... aber dann kommt hinter den GGs der mit viel Raffinesse ausgestattete Westhofener Ortswein, erstmalig als 2017er mit der Bezeichnung Westhofen Erstes Gewächs. Rheinhessen behält die 3-Stufigkeit, aber es möchte zeigen, dass der ehemalige Ortswein eben NUR aus ersten und großen Lagen kommt, dieser Wein gar nur aus maximal 25 Jahren alten Reben des Morstein und Brunnenhäuschen. So eine Art Zweitwein der GGs! Echt groß.



Philipp Wittmann und Eva Clüßerath

Danach Philipp Wittmanns Frau Eva Clüßerath. Die trockenere kommt nun, in 2017, über das historisch scharfe Rasiermesser Jahr 2015, auch über immer noch säurebeladene Finesse 16, zu schicker Frucht mit Wärme, immer filigran dabei. So lecker. Der Hammer sind die Kabinette, die Spätlese und die Auslese. Super superzart und federleicht, das gehört zum Besten des ganzen Jahrgangs! Aber man muss auf federleicht stehen!

Übernachtung in Nierstein und Kochen mit Kai Müller, der uns jedes Jahr 2 Barrique Pinot Noir aus seinem winzigen Schlossgarten macht. Ein unvergesslicher Abend.



Bei Kai Müller

Freitag, 4. Mai

Philipp Kuhn

Vormittags bei Philipp Kuhn: So schöne süße, gelbe Frucht in den komplett durchgegorenen Rieslingen vom Kallstadter Saumagen. Der um das GG gelegene Steinacker, genau wie das Saumagen GG selbst. Beide 17er reicher als 2016 in Frucht und Extraktsüße, aromatischer, dichter, fruchtige Frische ohne Zitrusnoten. Große Weine mit irrem Fluss und Saftigkeit. Dazu ein geniales GG Pinot Blanc vom Kirschgarten, trotz üppiger Frucht und neuem Holz straff und geradlinig. Finale ein 2015er Pinot Noir GG vom Steinbuckel, Philipps bisher bester Rotwein!



Felix Peters – Sankt Antony

St. Antony

Neu ist der geniale Zweitwein des Orbel, genannt Nierstein Ortswein, es war die Hälfte eines Doppelstücks, das zur anderen Hälfte im GG landete. Knochentrocken bei 1g RZ, aber extraktsüß ohne Ende mit unendlicher mineralisch salziger Länge vom roten Schiefer. Wahrhaft pikant und sooo aromatisch und schmelzig schön. Das Hipping GG will den 16er in 10 Jahren überflügeln mit Ausdrucksstärke, aber bis dahin könnte 2016 die superfeine und schick elegante Nase vorne haben. Im Pettenthal Oenothek, unserer exklusiven Barrique-Version dieser reifen Powerlage, gelingt der Anschluss an 16 auf Anhieb. Knochentrocken mit unter 1g Restzucker, durch den irren Extrakt aber auch Honig und Karamelle, satter Nachhall mit auch roter Frucht. Felix Peters hat zwar ein Drittel an den Frost verloren, der Rest hat aber dafür den Turbo gezündet.



Philipp Kuhn

Bürklin-Wolf

Nicola Libelli ist der grenzgeniale Kellermeister der zusammen mit dem GF Steffen Brahner verantwortlich zeichnet. Immer einer der besten Gutsweine des Landes, biodyn mit Sponti-Ton. Der Böhligh ist ein 1er Cru vom Kalkstein und ist 17 fast noch besser als 16. Der kann locker mit den GGs mit und schlägt sogar das GG Spieß. Nur dem grandiosen Forster Ungeheuer und den leider nicht in den Normalverkauf kommenden Pechstein und Kirchenstück muss er Tribut zollen. Eine superbe, gelbfruchtige, leckere Kollektion hier. Chapeau Nicola!



Bei Bürklin-Wolf mit Steffen Brahner, Bettina Bürklin und Kellermeister Nicola Libelli

Christmann

Mittags bei Christmann. Steffen wiederholt mit noch mehr gelber Frucht, aber straffem Körper und genialer Frische seinen bisher „best ever“ Jahrgang 2016. Vielleicht ist 17 sogar straffer, und trotz reifer, gelber Frucht etwas fokussierter, dafür war 16 in seinem außergewöhnlichen Charme und seinem seidigen Schick mit einem schwer schlagbaren Genussfaktor ausgestattet. 2017 ist der Ruppertsberger Spieß 1er Cru mein absoluter Liebling. Natürlich getoppt von einem wieder ganz großen Idig. Steffen Christmann bestätigt nun seit 2 oder sogar 3 Jahren seine neue, schlankere, elegantere und rassigere Stilistik, das ist klar in der ersten Liga.



VDP Präsident Steffen Christmann

Reichsrat von Buhl

Am Nachmittag bei von Buhl: Mathieu Kaufmann, das Genie aus der Champagne (Kellermeister bei Bollinger), versucht nicht nur im Sparkling Maßstä-



Richard Grosche und Mathieu Kaufmann bei von Buhl

be zu setzen. Der knochentrockene Ansatz von unter 1% Restzucker, und dabei fast immer biologischer Säureabbau bei Vergärung und langem Ausbau auf der Hefe (immer ohne Schwefel, der kommt erst kurz vor der Füllung) im großen Holz (Stückfass und Doppelstück), gibt eine unverwechselbare Stilistik. Puristisch und rein wie die Domaine Leflaive in Burgund. Die Ortsweine aus Deidesheim sind gelbfruchtig intensiv, fast etwas lieb, aber genial saftig und fast wollüstig in der Frucht. Die erste Lage Leinhöhle ist aber fast besser als 2016. Die GGs aus Forst sind mindblowing. Superlegant das Ungeheuer, Kraft pur der Pechstein, erhaben das geniale Kirchenstück, der Hammer aber ist der supererotische Jesuitengarten. Buhl konnte 2017 den wahnsinnigen Erfolg von 2016 wiederholen. Mehr reife Frucht als 16, höhere Säure, mehr Extrakt. Dafür weniger schick und elegant. Aber gleiches Level!

Von Winning



Uwe Brenneisen bei von Winning

Zum Abschluss abends bei von Winning: Im Guts- und Ortswein, auch in den ersten Lagen ist die gelbe Frucht sooo lieb, saftig lecker vom Deidesheimer, über Erste Lage Paradiesgarten bis zum Reiterpfad. Aber ab GG kracht es dann. Kalkofen ist wieder spektakulär fein, Pechstein, Jesuitengarten und Kirchenstück sind die reinste Power mit extrem gelungenem Holzeinsatz und Charme. Winning ist stilistisch einzigartig. Comte Lafon hier versus Leflaive bei Buhl. 2 spektakuläre Weingüter zum Abschluss.



Letzte Verkostungsstunde von insgesamt 2 Wochen Deutschlandtour

Übernachtung in Deidesheim mit großen Rotweinen statt Riesling im wunderbaren, betriebseigenen Restaurant Leopold. Regisseur Stephan Attmann, Verkaufschef Uwe Brenneisen und Betriebsleiter Andreas Hütwohl geben uns die Ehre zu Côte Rôtie und Barolo. Toller Abschluss von 2 aufregenden Wochen.

Samstag, 5. Mai – Rückreise nach Bremen



Weinpaket: Deutschland 2017 „Das Jahr des Kabinetts“

2017 ist mit seiner famosen Frische bei atypischer reifer, weißer und gelber Frucht statt Zitrus, so ganz anders, als ein normales Jahr. 2017 ist DAS Jahr der Kabinette, der unendlich raffinierten und zarten Köstlichkeit in voller Reife. Kabinette mit einer so unendlich sinnlichen Verführungskraft, dass auch Nicht-Riesling-Liebhaber verückt sein werden. Auch Trocken-Trinker, wie ich selbst es bin, werden vor Verblüffung und Begeisterung Flasche um Flasche leeren.

34778H frei Haus in Deutschland und Österreich 6 x 0,75l €/Paket: **90,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett (feinherb)

Schloss Saarstein • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
9,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95–96 Pirmin Bilger 18+ • 2018–2017 • Seite 288
Lobenberg: Immer noch die leichte Sponti-Note in der Nase. Aber trotzdem sehr fein und dem Jahrgang entsprechend eine schöne Wärme ausstrahlend. 95–96/100

34159H 2017 0,75l (16,67 €/l) €/Fl **12,50**

2017 Himmelreich Riesling Kabinett

Thomas Haag/Schloss Lieser • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
enthält Sulfite • Lobenberg 96–97 • Seite 292
Lobenberg: Die Lage Himmelreich hat mir 2017 bei Thomas Haag sowohl beim Großen Gewächs als auch beim süßen Kabinett mit Abstand am besten gefallen. Diese unglaubliche Komplexität und das in Ergänzung mit dieser Spontanvergärung. 96–97/100

34524H 2017 0,75l (18,00 €/l) €/Fl **13,50**

2017 Riesling Kabinett (fruchtsüß)

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
11,5% • Lobenberg 95–96 Pirmin Bilger 18+ • 2018–2030 • Seite 277
Lobenberg: Auf dem Weingut Robert Weil gibt es nur einen einzigen Kabinett, weil man sich entschlossen hat, die Toplagen namentlich nicht mit dem Kabinett, sondern erst mit der Spätlese zu zeigen. 95–96/100

34656H 2017 0,75l (23,96 €/l) €/Fl **17,97**

2017 Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett (fruchtsüß)

Dr. Loosen • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
9,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–98 • 2019–2039 • Seite 230
Lobenberg: Ein bunter Wiesenstrauß, auch etwas weiße Blüten, Jasmin. Dahinter mag es ein bisschen Botrytis geben. Ich erahne Botrytis in der Mango, aber so ein feiner Strauß an Früchten. Dazu diese zarte aber deutliche Mineralität. 97–98/100

34633H 2017 0,75l (18,67 €/l) €/Fl **14,00**

2017 Felseneck Riesling Kabinett (fruchtsüß)

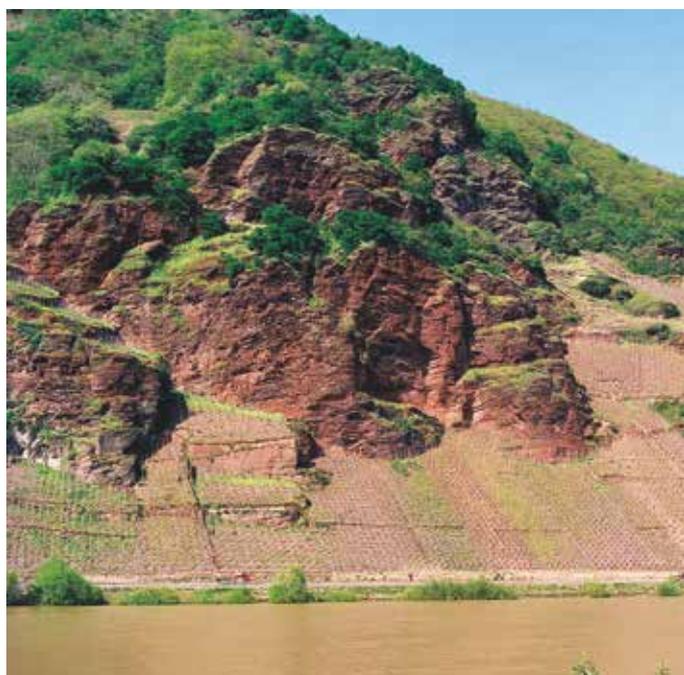
Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96–97+ Pirmin Bilger 18 • 2019–2053 • Seite 286
Lobenberg: Der Kabinett von Tims bester Lage kommt vom blauen Schiefer. Bewusst früh gelesen, um die Frische zu erhalten. Typische Sponti-Nase. Die Frucht ist famos, sie kommt sogar durch die Sponti-Note hindurch. 96–97/100

34495H 2017 0,75l (20,67 €/l) €/Fl **15,50**

2017 Saarburger Rausch Riesling Kabinett (fruchtsüß)

Forstmeister Geltz Zilliken • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
8,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96–97+ Pirmin Bilger 18+ • 2018–2036 • Seite 235
Lobenberg: Der Rausch Kabinett hat 58 Gramm Restzucker, 10 Gramm Säure und lediglich 8% Alkohol. Dies ist die süße Perfektion und Fortsetzung des Saarburger Riesling feinherb. 96–97/100

34517H 2017 0,75l (26,67 €/l) €/Fl **20,00**



Weinpaket: Deutschland „Spätlesen 2017, das Weihwasser des Teufels“



Ich meide Spätlesen wie der Teufel das Weihwasser. Wenn Restzucker die Frische dominiert, werde ich zur reinsten Opposition. 2017 gibt es reife, weiß- und gelbfruchtige Spätlesen mit einer so genial frischen Säure und Mineralik, dass ich in diesen Topf der Allerbesten, gefüllt mit Zaubertrank und Weihwasser, gesprungen bin. Sie trinken sich fein wie Kabinette und frisch wie halbtrocken. Ich bleibe der absolute Liebhaber trockener Gutsweine und GGs, ich bleibe Vermeider von süß, aber die besten Spätlesen von 2017 sind jenseits meiner bisherigen Vorstellungskraft!

34772H frei Haus in Deutschland und Österreich 6 x 0,75l €/Paket: **155,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Piesporter Goldtröpfchen Riesling feinherb

Ansgar Clüsserath • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
10,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97 • 2019–2042 • Seite 212

Blitzsauber, feine reiche Frucht, aber total verspielt und super schlank. Wenn mir das keiner gesagt hätte, wäre ich nicht auf feinherb gekommen, sondern hätte es als reichhaltige, trockene Spätlese eingestuft. 97/100

34163H 2017 0,75l (20,67 €/l) €/Fl **15,50**

2017 Riesling Felseneck Spätlese Goldkapsel (fruchtsüß)

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 19+ • 2020–2047 • Seite 286

Lobenberg: Die Goldkapsel ist aus den ältesten Reben des Felsenecks. Es gibt auch eine normale Spätlese. Die Parzelle für die Spätlese und die Spätlese Goldkapsel sind 65 Grad steil. Der Unterschied ist eben, dass in der GK nur die alten Reben sind. 100/100

34496H 2017 0,75l (30,67 €/l) €/Fl **23,00**

2017 Kiedrich Turmberg Riesling Erste Lage Spätlese (fruchtsüß)

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
8,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98+ Pirmin Bilger 19+ • 2018–2035 • Seite 277

Lobenberg: Die Spätlese steht dem trockenen Wein aus der selben Lage in nichts nach. Das ist nahezu das Gleiche, nur eben einmal trocken und einmal süß. 98+/100

34659H 2017 0,75l (55,85 €/l) €/Fl **41,89**

2017 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Spätlese (fruchtsüß)

Schlossgut Diel • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
enthält Sulfite • Lobenberg 98–99 • 2018–2040 • Seite 290

Lobenberg: Diese Spätlese, die komplett im Stahl ausgebaut wurde, ist so geradeaus, so fein, so filigran. Absichtlich nicht ins Holz gegangen, um dieses seidige Feuerwerk nicht zu zerstören. 98–99/100

34662H 2017 0,75l €/Fl **29,00**

2017 Riesling Erdener Treppchen Spätlese (fruchtsüß)

Dr. Loosen • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
enthält Sulfite • Lobenberg 97–100 Pirmin Bilger 19+ • Seite 230

Lobenberg: Das Jahr 2017 ist ein ultrafreches Jahr speziell an der Mosel und an der Saar. Was hatten wir schon für geniale Weine in den letzten Tagen. Aber dieses Spätlese Treppchen kann locker in der ersten Reihe spielen. 97–100/100

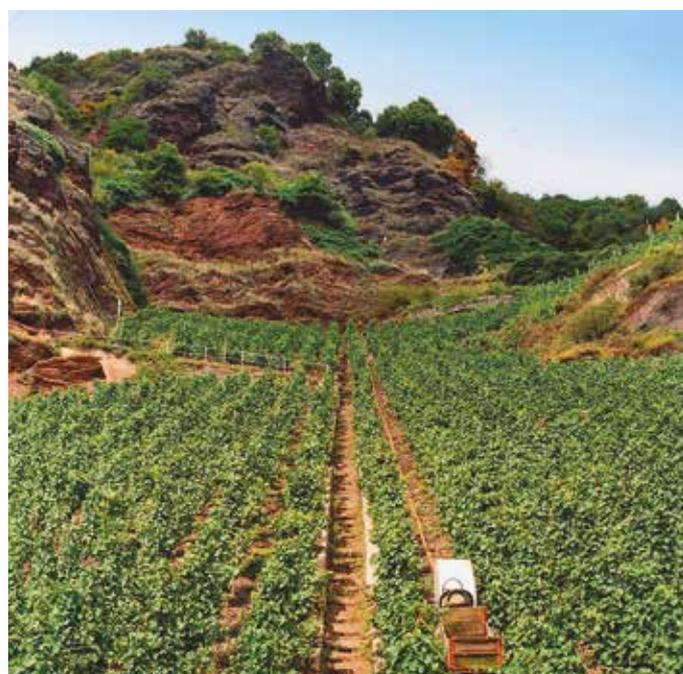
34635H 2017 0,75l (24,00 €/l) €/Fl **18,00**

2017 Saarburger Rausch Riesling Spätlese (fruchtsüß)

Forstmeister Geltz Zilliken • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
7,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–100 Pirmin Bilger 19+ • 2018–2045 • Seite 235

Lobenberg: Ein Wein mit 35 Gramm Extrakt, über 9 Gramm Säure und 80 Gramm Restzucker. Das Ganze nur mit 7,5% Alkohol. Spät im Oktober vollreif und sauber gelesen – aus der besten Lage von Saarburg. 97–100/100

34518H 2017 0,75l (40,00 €/l) €/Fl **30,00**





Weinpaket: Deutschland Gutsweine QbA 2017 „best ever“

Mein Gutsweinpaket ist zu Recht DER Renner. Nur von den eigenen Weinbergen, der Besten des Landes, Estate und Domänen-Weine eben! DAS Qualitäts-Markenzeichen des Winzers und der Region noch vor den GGs. Die Neugierde auf den Jahrgang und seine exemplarische Qualität kann man nicht besser als mit diesem perfekten Überblick der Domänen-Weine der allerbesten Winzer Deutschlands präsentieren. Aber 2017 ist besonders: NOCH NIE gab es so eine Klasse und aromatische Geschmacksfülle in diesem Einstiegs-Preisbereich wie im extrem leckeren, gelb- und weißfruchtigen Charme-Jahrgang 2017. Estate-Weine best ever.

34770H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l € / Paket: **135,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

🍷 2017 Riesling trocken Vom Schiefer

Ansgar Clüsserath • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • 2018–2024 • Seite 212

Lobenberg: Dieser Wein kommt von Reben aus verschiedenen Lagen. U.a. aus dem Trittenheimer Altärchen und Mülheimer Sonnenlay, aber eben sehr gute und zertifizierte Einzellagen, die von der winzigen Größe her nicht reichen, um jeweils eine eigene Abfüllung zu machen. 94+/100

34664H 2017 0,75l (12,67 €/l) €/Fl **9,50**

🍷 2017 Riesling QbA trocken

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • enthält Sulfite • Lobenberg 93–94+ Pirmin Bilger 17+
2018–2026 • Schraubverschluss • Seite 224

Lobenberg: So viel Salz und Gesteinsmehl. Trotzdem ist es auf keinen Fall ein zu schlanker Wein. Ein warmer, reicher, fruchtbetonter, sehr leckerer und trotzdem langer, fast großer Gutswein. 93–94+/100

34229H 2017 0,75l (13,20 €/l) €/Fl **9,90**

🍷 2017 Riesling QbA trocken

Fritz Haag • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • enthält Sulfite • Lobenberg 93–94 Pirmin Bilger 18
2018–2026 • Schraubverschluss • Seite 237

Lobenberg: Der 2017er Gutswein passt wie die Faust aufs Auge in die Reihe der großartigen Gutsweine hier. Sogar eine Steigerung, die ich nicht für möglich hielt, ist hier beim 2017er möglich. 93–94/100

34519H 2017 0,75l (13,20 €/l) €/Fl **9,90**

🍷 2017 Just Riesling trocken

Gut Hermannsberg • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • enthält Sulfite • Lobenberg 93–94 • 2018–2028
Schraubverschluss • Seite 240

Lobenberg: Der Just Riesling 2017 ist vielleicht noch konsumentenfreundlicher und ausschankfreudiger als der 2016er. Warum? Der 2016er war ultraschick. Das ist der 2017er auch, aber der 2017er hat vorne noch reichere, immensere Frucht. 93–94/100

33760H 2017 0,75l (13,20 €/l) €/Fl **9,90**

🍷 2017 Schloss Saarstein Riesling

Schloss Saarstein • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • enthält Sulfite • Lobenberg 93 Pirmin Bilger 17
2019–2029 • Seite 287

Lobenberg: Wieder ein echter Grenzgänger. Ein absoluter Freak-Gutswein mit hohem Genussfaktor und Wiedererkennungswert. 93/100

33377H 2017 0,75l (14,40 €/l) €/Fl **10,80**

🍷 2017 Riesling trocken Win Win

von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • enthält Sulfite • Lobenberg 93+ Pirmin Bilger 18
2019–2029 • Seite 296

Lobenberg: Lecker saftige Pfalz mit leichter Holzstütze und Pikanz. Auch 2017 ein Highlight. 93+/100

34646H 2017 0,75l €/Fl **11,00**





2017 Riesling trocken ^{bio}

Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
 11,5% vol. • enthält Sulfite • enthält Sulfite • Lobenberg 93–94 Pirmin Bilger 17+
 2018–2025 • Seite 219

Lobenberg: Die Nase ist wie 2016 genial aber auch anders. Identisch im Bereich weißer und gelber Frucht, kaum Zitrusnoten im ersten Ansatz. Weiße Blüten, Jasmin, auch etwas Kamille, weißer Pfirsich. 93–94/100

34090H 2017 0,75l (15,07 €/l) €/Fl **11,30**

2017 Riesling trocken Jacobus ^{bio}

Peter Jakob Kühn • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94 Pirmin Bilger 18 • 2018–2026 • Seite 262

Lobenberg: 2017 war nach 2016 das witterungstechnisch zweite schwierige Jahr in Folge. Es war aber auch das zweite grandiose Jahr in der Qualität, aber eben auch kompliziert und arbeitsintensiv. 94/100

34129H 2017 0,75l (16,67 €/l) €/Fl **12,50**

2017 Riesling Estate trocken ^{bio}

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
 12,0% vol. • enthält Sulfite • enthält Sulfite • Lobenberg 92–93 Pirmin Bilger 17+
 2018–2025 • Seite 302

Lobenberg: Er hat viele gelbe und weiße Frucht und zeigt sich total saftig und ungemein lecker. 92–93+/100

33746H 2017 0,75l (15,33 €/l) €/Fl **11,50**

2017 Ayler Riesling Faß 25 trocken

Peter Lauer • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94–95 • 2018–2024
 Schraubverschluss • Seite 267

Lobenberg: Schöne reife Noten, aber auch eine Mineralität, die mich mehr an 2016 erinnert. Diese große Feinheit. Weiße Blüten, ein bisschen Phenolik von der Maischestandzeit und auch von der Spontanvergärung. 94–95/100

34160H 2017 0,75l (18,27 €/l) €/Fl **13,70**

2017 Dr. Bürklin Wolf Riesling trocken Gutswein ^{bio}

Bürklin Wolf • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ • 2018–2022
 Schraubverschluss • Seite 217

Lobenberg: Der Gutswein hat eine erstaunliche Qualität und befindet sich auf dem Level von 2016. Also gleiche Qualität. Das ist wirklich ein hervorragender Gutswein. 94+/100

34665H 2017 0,75l (16,67 €/l) €/Fl **12,50**

2017 Rheingau Riesling trocken QbA

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
 12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 92 Pirmin Bilger 18 • 2018–2025
 Schraubverschluss • Seite 275

Lobenberg: 2017 kommt der Gutswein sehr schön füllig in die Nase. Die höhere Durchschnittstemperatur ist bemerkbar. Gelbe Süße Früchte. 92/100

34654H 2017 0,75l (19,36 €/l) €/Fl **14,52**





Weinpaket: Deutschland Ortsweine 2017 Der Mittelbau des deutschen 3-Stufen Systems

Ortsweine dürfen nur aus ersten und großen Lagen kommen, quasi abgewertete Grand Cru. Sie sind damit qualitativ das ideale Bindeglied vom Guts- bzw. Estate Wein zu den definierten Einzellagen der GG's, unseren deutschen Grand Crus. Das unverzichtbare Bindeglied unseres 3-Stufen Systems, das wohl auch bald gesetzlich festgeschrieben wird. Nicht selten erreichen sie sogar Grand Cru Niveau, dabei kosten sie meistens weniger als die Hälfte. Ein Muss für alle, denen das Beste gerade genug ist, die aber im Alltag auch gern zum preislichen Schnäppchen greifen.

34779H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l €/Paket: **190,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

🍷 2017 Forster Riesling trocken bio

Reichsrat von Buhl • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ • 2018–2028 • Seite 271

Lobenberg: Zu 100% aus Forst, aus den Grand-Cru-Lagen Pechstein, Ungeheuer und Jesuitengarten. Alle drei Lagen sind hier im Ortswein zusammen auf die Presse gegangen und dann auch zusammen vergoren worden. Spontanvergärung. 95+/100

34185H 2017 0,75l (17,20 €/l) €/Fl **12,90**

🍷 2017 Saarburg Riesling trocken

Forstmeister Geltz Zilliken • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
10,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94–96 Pirmin Bilger 18 • 2018–2028 • Seite 234

Lobenberg: Der Saarburger Riesling trocken ist das, was früher Kabinett trocken hieß. Nur leichte 10,8% Alkohol. Gelesen bei 86 Grad Öchsle, also in einer Spätlese-Qualität. 8 Gramm Restzucker, knapp unter 8 Gramm Säure. 94–96/100

34515H 2017 0,75l (17,33 €/l) €/Fl **13,00**

🍷 2017 Deidesheimer Riesling

von Winning • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
11,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Pirmin Bilger 18 • 2019–2029
Schraubverschluss • Seite 296

Lobenberg: Endlich gibt es seit 2016 bei von Winning auch einen Ortswein! Der Deidesheimer Riesling ist eine Selektion verschiedener erster und großer Lagen aus Deidesheim und im Prinzip der perfekte Spagat für alle, die mehr als nur den Basisriesling Win Win wollen. 94+/100

34190H 2017 0,75l (17,33 €/l) €/Fl **13,00**

🍷 2017 Riesling Nierstein Ortswein bio

Sankt Antony • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 • 2018–2028 • Schraubverschluss • Seite 282

Lobenberg: Dieser Niersteiner Ortswein ist ein Bestandteil des Orbel Großen Gewächses. Die Hälfte dieses Weines, eines Doppelstückes von 2.600 Liter, ist in das Orbel GG gegangen. 96/100

34672H 2017 0,75l (20,00 €/l) €/Fl **15,00**

🍷 2017 Brauneberger Riesling J trocken

Fritz Haag • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Pirmin Bilger 18+ • 2019–2031
Schraubverschluss • Seite 237

Lobenberg: Der „J“, ist die ehemalige Juffer Spätlese trocken, und das verbirgt sich jetzt hinter dem Kürzel J. Es ist nicht nur Brauneberger sondern sogar ein Wein aus der Juffer. 95+/100

34099H 2017 0,75l (20,40 €/l) €/Fl **15,30**

🍷 2017 Riesling trocken Vulkangestein

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94–95+ Pirmin Bilger 18+ • 2018–2028
Seite 283

Lobenberg: Vulkangestein ist einer der zwei Zweitweine hinter den Großen Gewächsen. Der Vulkangestein kommt zu 60% aus dem Stromberg und zu 40% aus dem Felsenberg. Kaum Maischestandzeiten, spontan vergoren und bis in den März hinein auf der Hefe belassen. 94–95+/100

34133H 2017 0,75l (20,67 €/l) €/Fl **15,50**





🍇 2017 Oestrich Riesling trocken Quarzit ^{bio}

Peter Jakob Kühn • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
enthält Sulfite • Lobenberg 95+ Pirmin Bilger 18+ • 2018–2025
Schraubverschluss • Seite 263

Lobenberg: Oestricher Quarzit kommt, wie das Wort schon sagt, aus Oestrich, also da wo auch der Doosberg und das Lenchen liegt. Das sind auch die Weinberge aus denen dieser Quarzit kommt. Hier aus den jüngeren Reben, die nicht den GGs vorbehalten sind. 95+/100

34386H 2017 0,75l (23,33 €/l) €/Fl **17,50**

🍇 2017 Riesling trocken Monzinger Frühtau (ehem. Frühlingsplätzchen)

Emrich Schönleber • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94–95 • 2018–2026 • Seite 232

Lobenberg: Gewachsen auf rotem Schiefer (hoch verdichteter, gepresster Ton), Blauschiefer (Kupfer) und Quarzit. Dieser Wein kommt zu 100% aus dem Frühlingsplätzchen, darf aber aufgrund der VDP-Bestimmungen nicht mehr so genannt werden, deshalb jetzt Frühtau. 94–95/100

34096H 2017 0,75l (23,33 €/l) €/Fl **17,50**

🍇 2017 Kiedricher Riesling trocken

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 94+ Pirmin Bilger 18+ • 2018–2028 • Seite 275

Lobenberg: Die Trauben werden grundsätzlich nicht entrappt. Es wird entweder sofort gepresst oder angequetscht mit kurzer Maischestandzeit. Das allerdings nicht in jedem Jahr. Der Standard ist Sofortpressung der Ganztraube nach Eingang im Weingut. 94+/100

34655H 2017 0,75l (23,96 €/l) €/Fl **17,97**

🍇 2017 Riesling Ruppertsberger trocken ^{bio}

Bürklin Wolf • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 95+ • 2018–2024 • Seite 218

Lobenberg: Buntsandstein mit viel Ton und etwas Kalkmergel. Der Wein ist sehr reich im Mund, sehr voluminös, zeigt viel gelbe Frucht, ist viel dicker als 2016. 95+/100

34089H 2017 0,75l (24,00 €/l) €/Fl **18,00**

🍇 2017 Riesling Ürziger Würzgarten Kranklay Spätlese trocken

Mönchhof • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%
12,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96–97 Pirmin Bilger 19 • 2020–2040 • Seite 261

Lobenberg: Fast so fein wie 2016. Nichts tut weh. Es kommt feine Mineralität, ein Hauch von deutscher gelber und weißer Frucht, Blütenaromatik. Und dann dieser Mund. Hat Robert mir vielleicht aus Versehen den 2016er nochmals gegeben? Nein, das ist 2017. 96–97/100

34149H 2017 0,75l (25,07 €/l) €/Fl **18,80**

🍇 2017 Westhofener Riesling trocken ^{bio}

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 96 Pirmin Bilger 18+ • 2019–2032 • Schraubverschluss • Seite 302

Lobenberg: Ein Wein, der ohne Probleme an Große Gewächse kleinerer Spielart herankommt. Wie immer ein echter Kracher. Und ich finde mit dieser Zusatzbezeichnung „Erstes Gewächs“ wird das noch besser dokumentiert. 96/100

33510H 2017 0,75l (26,00 €/l) €/Fl **19,50**





Weinpaket: Deutschland Große Gewächse 2017

Die vom VdP als große Lage zum GG zertifizierten Einzellagen, die besten trockensten Weißweine Deutschlands. Cremige weiße und gelbe Frucht mit viel Körper und satter Mineralik bei genialer, milder Säure kennzeichnen die besten GGs des Jahres. Mein Lieblings GG-Spektrum wird dominiert von der Nahe, das Eldorado des GG Jahrgangs 2017. Dazu die Superstars Rheinhessens und der Pfalz, Drei Singularitäten-Einsprengsel aus dem Rheingau, von der Mosel und aus Franken. Fertig ist ein burgundisch angehauchtes Traumjahr mit reifer Frucht. 12 x großer Stoff in Weltklasse.

34771H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75 l € /Paket: **450,00**

je 1 Flasche der folgenden Weine:

2017 Riesling Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG

Horst Sauer • Franken • Deutschland • Riesling 100%

13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–100 • 2019–2045 • Seite 247

Lobenberg: Eine wahnsinnig schöne Balance und dazu diese rasiermesserscharfe Mineralität mit toller Frische von dieser Säure. Trotzdem ist nichts spitz, weil die reife Frucht alles balanciert. 97–100/100

32506H 2017 0,75 l (33,33 €/l) €/Fl **25,00**

2017 Himmelreich Riesling Großes Gewächs GG

Thomas Haag/Schloss Lieser • Mosel Saar Ruwer • Deutschland • Riesling 100%

12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–100 Pirmin Bilger 19 • 2019–2039 • Seite 293

Lobenberg: Dieses 2017er GG kommt wieder mit einer wunderschönen Aromatik in die Nase. Intensiv, aber doch wesentlich feiner, filigraner als das zuvor probierte GG aus Brauneberg. 97–100/100

32553H 2017 0,75 l (38,67 €/l) €/Fl **29,00**

2017 Riesling Nierstein Hipping Großes Gewächs GG

Sankt Antony • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%

12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 97–100 Pirmin Bilger 20 • 2021–2043 • Seite 282

Lobenberg: Wir haben vorne warme Frucht und Süße, die aber nicht aus dem Restzucker kommen kann, sondern ausschließlich aus dem immens hohen Extrakt mit ein bisschen Schmelz. 97–100/100

32530H 2017 0,75 l (40,00 €/l) €/Fl **30,00**

2017 Riesling Ungeheuer Großes Gewächs GG

Reichsrat von Buhl • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%

13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98–100 • 2020–2043 • Seite 273

Lobenberg: Der Wein hat ungeheuren Zug und wird später mal ein extrem eleganter, feiner Wein werden, der nicht ganz die Wucht von Pechstein und Jesuitengarten hat. 98–100/100

32549H 2017 0,75 l (40,00 €/l) €/Fl **30,00**

2017 Riesling Saumagen Großes Gewächs GG

Philipp Kuhn • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%

13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99–100 • 2020–2042 • Seite 270

Lobenberg: 2017 kommt mit dieser gelben Frucht des Jahrganges, die aber schon in der Nase gepuffert wird, durch diese Kalksteinmineralität und viel Salz. Gott, was für eine tolle Nase. 99–100/100

32537H 2017 0,75 l (41,33 €/l) €/Fl **31,00**

2017 Riesling Großes Gewächs Felsenberg Felsentürmchen GG

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%

13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021–2045 • Seite 225

Lobenberg: Felsenberg gehört zu den ganz großen Weinen des Jahres. Auch 2016 war Felsenberg groß, aber 2017 ist es für mich der beste Wein, der von dieser Lage je kam. 100/100

32497H 2017 0,75 l (47,33 €/l) €/Fl **35,50**





🍇 2017 Kiedricher Gräfenberg Riesling Großes Gewächs 🍇

Robert Weil • Rheingau • Deutschland • Riesling 100%
 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99–100 Pirmin Bilger 20 • 2020–2048 • Seite 276
 Lobenberg: Der Wein hat die reiche Frucht dieses wunderbaren, warmen Jahres. Er hat die unglaubliche Power, die die Reben entwickelt haben auf Grund ihrer Ertragsverluste durch den Frost, und er hat diese wunderschöne Mineralität, diese Länge. 99–100/100

32513H 2017 0,75l (55,85 €/l) €/Fl **41,89**

🍇 2017 Riesling Großes Gewächs Stromberg 🍇

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 99–100 Pirmin Bilger 20 • 2021–2045 • Seite 285
 Lobenberg: Das ist eine der faszinierendsten Nasen an der Nahe überhaupt. Stromberg und Felseneck müssen immer um die Krone in diesem Weingut kämpfen. 99–100/100

32522H 2017 0,75l (60,00 €/l) €/Fl **45,00**

🍇 2017 Westhofen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs  🍇

Wittmann • Rheinhessen • Deutschland • Riesling 100%
 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 98–100 Pirmin Bilger 20 • 2020–2043 • Seite 303
 Lobenberg: So weich, so reif, so weiß und floral dabei. Feine Süße aus dem Extrakt. All die Süße hier kommt aus der Frucht und dem Extrakt. Der Mund bleibt bei dieser schicken Frucht. 98–100/100

32525H 2017 0,75l (60,00 €/l) €/Fl **45,00**

🍇 2017 Riesling Großes Gewächs Hermannshöhle 🍇

Dönnhoff • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
 13,0% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021–2048 • Seite 226
 Lobenberg: Alles passt, alles ist auf höchstem Niveau. Super beeindruckend. Ganz glasklar ein 100-Punkte-Wein. 100/100

32496H 2017 0,75l (62,67 €/l) €/Fl **47,00**

🍇 2017 Riesling Großes Gewächs Felseneck 🍇

Schäfer Fröhlich • Nahe • Deutschland • Riesling 100%
 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021–2045 • Seite 285
 Lobenberg: Dieser 2017er muss sich bei Fröhlich nur mit dem gleichen 2016er messen. Vielleicht ist 2017 sogar genauso fein. Auf jeden Fall sind das die beiden besten Weine und Jahrgänge, die Tim in meiner Sicht bisher gemacht hat. 100/100

32520H 2017 0,75l (64,00 €/l) €/Fl **48,00**

🍇 2017 Riesling Großes Gewächs Idig  🍇

Christmann • Pfalz • Deutschland • Riesling 100%
 12,5% vol. • enthält Sulfite • Lobenberg 100 Pirmin Bilger 20 • 2021–2048 • Seite 221
 Lobenberg: Alles Handlese, als Ganztraube langsam gepresst und dann im offenen Bottich spontan vergoren. Ausbau komplett im Holz. Der Idig steht auf massivem Kalkstein. 100/100

32492H 2017 0,75l (66,67 €/l) €/Fl **50,00**



Verkostungsnotizen

Deutschland

Ansgar Clüsserath

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

2017 Ansgar Clüsserath · Riesling trocken Steinreich /Mosel Saar Ruwer

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

tisch süßer Frucht so gar keine Wucht haben, sondern kabinettig leicht, wie ein Laserschwert daher laufen, der ist bei Eva Clüsserath richtig aufgehoben. Das muss man aber entscheiden. Bitte erwarten Sie nichts Wuchtiges, fett Überreifes, sondern erwarten Sie zärtlich gestreichelte Finesse. 96+/100

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



2017 Ansgar Clüsserath · Piesporter Goldtröpfchen Riesling feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 2017, das Jahr der Kabinette. Und Evas feinherbes Piesporter Goldtröpfchen ist sogar eines der besten Exemplare dafür, weil es einfach so ultrafiligran ist. Das ist an sich schon ein archetypischer Kabinett. So fein, so verspielt. Und trotzdem anders als 2016. 2017 hat eben diese wärmere Nase. Nicht fett, nicht üppig. Europäische gelbe Frucht und in diesem Kabinett keinerlei Botrytis. Blitzsauber, feine reiche Frucht, aber total verspielt und super schlank. Wenn mir das keiner gesagt hätte, wäre ich nicht auf feinherb gekommen, sondern hätte es als reichhaltiges, trockenes Kabinett eingestuft. Der Wein hat 9 Säure, nur 22 Gramm Restzucker und 10% Alkohol. Wir haben die Balance hier also auch durch das Spiel mit dem Alkohol geschafft, weil Eva mit dem Zucker ganz tief bleiben möchte. Es ist so ein verspieltes, zärtliches Teilchen. Mit den meisten Kabinetten, die ich 2017 einkaufen werde, und ich kaufe viele dieses Jahr, weil es so ein Kabinett-Jahr ist, wird dieser vielleicht der zarteste sein. Wettbewerb mit Schloss Saarstein und Zilliken. Das ist so leicht, so schwebend wie eine Feder.

Seidig, streichelnd. Nichts ist zu intensiv, nichts tut weh und trotzdem haben wir hier die super feine Riesling-Frucht. Nur eben nie etwas richtig Intensives. Der Wein wird immer ausgetrunken werden. Vom Trockentrinker wie vom Süßtrinker, weil er einfach so einen genialen Trinkfluss hat. Der 2016er war schon schick, der 2017er, den ich mindestens gleich bewerte, toppt es aber in der noch fruchtigeren Trinkfreude ein kleines bisschen. 97/100

🍷 2017 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett (fruchtsüß) /Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Ansgar Clüsserath · Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Ansgar Clüsserath · Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

was wir hier eben haben. So etwas gibt es nur an der Saar oder an der Mosel. Und an der Mosel, um ganz ehrlich zu sein, in dieser Feinheit wahrscheinlich nur bei Schloss Lieser oder Eva Clüsserath. Am Ende sind es eine Handvoll Winzer in Deutschland, die das überhaupt in dieser Perfektion und der Leichtigkeit können. 100/100

August Kessler



🍷 2016 August Kessler · Riesling Rüdesheim trocken /Rheingau

Lobenberg: Vergoren spontan im Edelstahl und dann 8 Monate auf der Feinheit belassen. Das Ganze geerntet aus älteren Reben, zwischen 30–50 Jahre alt. Aus Rüdesheim. 2016 ist der Wein etwas erwachsener geworden. Feiner, spielerischer, schon ein richtiger Wein. Traubige Noten, aber auch schöne Melone, Birne. Ganz fein. Im Mund schöne schicke Säure. Ein tänzelnder Wein, fein und tolle 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 · The Daily August Pinot Noir trocken VDP Gutswein/Rheingau

Lobenberg: 100% eigene Reben. Alle jungen Parzellen aus dem Höllenberg, aus Rüdesheim und aus Erbach. Der Wein wird in 100% Handlese geerntet, komplett entrappt, offener Ausbau im Maischebehälter und Ausbau zu 50% im Barrique – zweite und dritte Belegung. Und 40% im großen Holzfass. Die restlichen 10% kommen aus dem Edelstahl. Die Nase ist nur charmant. Kirsche, ganz feine Süße ausstrahlend. Ein feiner Hauch Cassis darunter. Schon in der Nase ein bisschen Restzucker. Aber lecker. Von diesem großen Holz im Ausbau und dem Edelstahl bekommt der Wein eine leicht dropsige Note. Himbeere, Erdbeere. Ein echt leckerer Tropfen mit dieser schönen, runden Struktur. Knapp 4 Gramm Restzucker, etwas über 5 Gramm Säure, 13,5% Alkohol. Der Alkohol gibt natürlich auch diese feine Schmelzigkeit in den Wein. Es ist kein großer Wein, aber er ist zum Reinspringen schön. Genau das soll er sein. Perfekt für den Offenausschank. Die Menge des Pinot N, die bisher die Einstiegsgröße bei Kessler war, ist mit in den Daily August gegangen. 90–91/100

🍷 2016 August Kessler · Pinot Noir/Rheingau

Lobenberg: Handlese, 100% Entrappung, offene Maischevergärung, dann in Barrique. Ausbau zwischen 15 und 18 Monate. Überwiegend Zweit- und Drittbelegung ohne Bâtonnage bis zur Füllung. Grundsätzlich eher ein Assmannshäuser Pinot Noir. 2016 aber mehr aus Rüdesheim kommend. Das merkt man, weil der Wein etwas fülliger ist und etwas runder. Insgesamt eine sehr kühle,

rauchige Nase und insgesamt etwas straffer als 2015 noch war. Erst langsam – Stück für Stück – kommt auch viel Kirsche, süße Kirsche, schwarze Kirsche. Feiner Rauch kommt hinzu, auch Holunder, etwas Lakritze oder besser Süßholz. Sehr viel Flieder und Veilchen. Die Blumigkeit setzt sich am Ende durch. Unterlegt von dieser wunderschönen, charmanten, fast süßen Frucht. Der Wein hat unglaublich viel Charme und ist trotzdem dicht, mineralisch, auch Schiefer ist sehr präsent mit schöner salziger Länge im Mund. Aber der Charme überwiegt. Sehr saftig, trinkig. Einfach ein schicker, feiner, stylischer Pinot Noir mit hohem Spaßfaktor. 94–95/100

🍷 2016 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 gebrauchtes 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. Zum Teil werden die Schalen der Beeren schon nach dem normalen Gärprozess herausgeholt, um keine Bitterstoffe in den Wein zu bekommen und um die Feinheit des Schieferbodens von Assmannshausen besser abbilden zu können. Langer Hefekontakt. Der Wein bleibt bis zu 20 Monate auf der Feinhefe ohne Bâtonnage im Barrique. 2016 ist erstaunlicherweise fast süßer als 2015. Enorm stylischer Wein. Süß und charmant bis zum Abwinken. Eigentlich hätte 2016 zwar schicker, aber zumindest etwas trockener, etwas strukturierter als 2015 sein müssen. Aber in Wirklichkeit ist er Everybodys Darling. So unglaublich lecker. Schön, lang und schöner Schiefer. Salz sehr moderat. 2016 kommt der Charme sicherlich vor der Struktur. Ein wirklich charmanter Wein aus Assmannshausen, was nicht so wirklich oft der Fall ist. Ein saftig, einladender Wein zum Genuss. Aber als 2016 nicht dramatisch über dem Pinot. 95/100

🍷 2016 August Kessler · Rüdesheim Berg Schlossberg Pinot Noir Großes Gewächs GG/Rheingau

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

🍷 2016 August Kessler · Pinot Noir Assmannshausen Höllenberg Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: In diesem Assmannshäuser Höllenberg sind die ältesten Reben. Uralte französische Klone zusammen mit wurzelechten, deutschen Klonen auf uraltem Schiefer gewachsen. Über 70 Jahre alt. Der Wein wird nur in einem so großen Jahr wie 2016 und 2015 erzeugt, selbst 2014 und 2013 gab es keinen. Es gibt maximal 5.000 Flaschen. Der Rest der alten Reben geht

in die Cuvée Max oder in den Pinot Noir. Das Rezept ist das gleiche. Komplett entrappt, natürlich Handlese, spontan vergoren in offenen Bottichen, Ausbau zu 1/3 im neuen Barrique, 1/3 einjähriges Barrique, 1/3 zweijähriges Barrique. Der erste 2016er, den ich hier probiere, der nicht diese Süße hat wie die Weine darunter, sondern der zwar viel Schwarzkirsche ausstrahlt, aber trotzdem stylisch geradeausläuft. Erst langsam kommt dann doch süße, schwarze Kirsche. Ein bisschen Cassis und dann recht viel, nach etwas Belüftung, Maulbeere, Eukalyptus und etwas Minze. Sehr viel Veilchen und vielleicht auch Rosenblätter. Viele florale Elemente und trotzdem schwarz und würzig und süß. Die Intensität kommt von den uralten Reben, die Ende der 30er-Jahre gepflanzt wurden. Gott hat dieser Wein einen Nachbrenner. Nicht konzentriert, nur Lakritze. Aber Lakritze und Maulbeere, Cassis. Der Wein ist, obwohl er am Anfang so harmlos anfängt, am Ende so immens und so tief und so reich, süß und schwarz. Dazu diese Schiefrigkeit und Lakritze. Das ist für einen Pinot Noir schon eine unglaubliche Wuchtbrumme. Und das alles bei eher etwas blasserer Farbe. Erstaunlich. Auf jeden Fall ein großer Wein und sehr eigenwillig. Nicht zu verwechseln und irgendwo im Burgund unterzubringen. So einen Wein gibt es nur hier in Assmannshausen vom Höllenberg. Vielleicht nicht nur von Kessler, aber nur von diesen Parzellen. Großer, eigenwilliger, individueller Stoff. 98–99/100

Bernhard Huber

🍷 2016 Bernhard Huber · Malterdinger/Baden

Ab 2016 wird wahrscheinlich der bisher einfach nur „Huber Weißburgunder“ genannte Wein „Malterdinger“ heißen. Denn er enthält auch Chardonnay, die in den nächsten Jahren den Weißburgunder vollständig ersetzen wird. Die Zukunft bei Huber ist nur Chardonnay und Pinot Noir. Die Reben stehen sämtlich in der Gemeinde Malterdingen und für Julian Huber ist der Qualitätssprung nach so vielen Jahren Übungszeit so groß, dass er ihn auf Village-Niveau sieht. Der Wein wird als Ganztraube auf einer Spindelpresse gepresst. Dadurch bekommt er eine leichte Phenolstruktur von den Schalen. Die spontane Vergärung und der Ausbau erfolgen komplett im Barrique, davon 10% neues Holz. Die Nase strahlt diese leichte Phenolik aus, und vor allem strahlt 2016 ein deutliches Plus an Mineralität aus. Gleichzeitig viele weiße Blüten, aber auch zermahlene Steine von weißem Steinobst. Ein bisschen Marzipan und eine tolle Krautwürze schon in der Nase. Auch im Mund zeigt dieser Wein Anzeichen als hätte er Rappen behalten bis in die Vergärung. So würzig. Unglaubliche Frische. 2016 war ein relativ kühles Jahr. Der Wein ist für einen Weißburgunder sensationell strukturiert und mit einem irren Geradeauslauf versehen. Viel Salz, viel Kalkstein, auch wieder dieses weiße Steinobst und weiße Blüte. Aber das Ganze rasiermesserscharf. Fast ganz ohne Restzucker. Ein Weißburgunder mit wenig Kompromissen und Zugeständnissen an Vorstellungen von Charme und Opulenz. Hier geht es nur immer kraftvoll geradeaus. Das ist eine Weißburgunder-Art, die mehr sehr gefällt, die man aber selten antrifft. Eher ein Weißburgunder wie er teilweise im Burgund in Corton-Charlemagne wächst. Ich finde, dass das ein grandioser Wein ist und hoffe, dass Julian Huber ihn in der Tat zum Vil-



lage erhebt. Wahrscheinlich wird der Malterdinger Weißburgunder sogar gleich durchstarten und mutieren: vom ehemals „Weißburgunder“ über die Idee des „Malterdinger Weißburgunders“ zum „Malterdinger“ – also Ortswein ohne Rebsortenbezeichnung, da die jungen Reben der Chardonnay-Anlagen auch hier rein wandern und der Anteil von Chardonnay inzwischen doch schon auf ein Drittel zugeht. 94–95/100

🍷 2016 Bernhard Huber · Chardonnay Alte Reben trocken /Baden

Lobenberg: In den 90er-Jahren gepflanzt. Ein Teil deutsche Chardonnay-Klone mit hoher Aromatik und leicht kitschigen Noten dazu. Original französische Klone kamen dann dazu. Auch dieser Wein läuft über die Spindelpresse. Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Lange auf der Hefe belassen. Der Neuholzanteil bei den Alten Reben liegt bei 30%, da ja die aus alten Reben stammenden Weine auch dieses mehr an Holz gut verkraften können. 2016, sagt Julian Huber, und das merkt man auf der Verkostung, ist für Rot nicht besser als 2015. Vielleicht etwas stylischer, aber auf keinen Fall qualitativ darüber. Für Weiß ist aber 2016 eindeutig das bessere Jahr. Diese leichte Kühle gibt den letzten Kick. Blumige Nase nach weißem Steinobst. Viel Salz, auch etwas Sanddorn dazu, dazu ein bisschen rote Frucht wie Preiselbeere. Im Mund kommt dann genau das, was 2016 ausmacht. Unglaublicher Druck, eine rasiermesserscharfe Salzspur mit Kalkstein legt sich auf die Zunge und geht nicht mehr weg. Wir reden bei der Probe über die Weine, und nach zwei Minuten stelle ich fest, dass immer noch alles da ist. Eine traumhafte Säure und Frische, die aber von dieser immensen Kraft der Chardonnay perfekt eingebunden wird. Für manchen Anfänger mag der Wein zu extrem sein in seiner Ausdruckstärke, in seiner mineralischen Salzigkeit und in seiner phänomenalen Säure. Ich finde das ziemlich perfekt. Einige Jahre warten bis das Holz zurück geht, dann ist das schon ein ganz großer Chardonnay. Stilistisch ist dieser 2016er für mich ein Chassagne-Montrachet, und da kann er auch locker mitlaufen. Ich bin ziemlich begeistert. 95–97/100

🍷 2016 Bernhard Huber · Bienenberg Chardonnay Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Vom hohen Neuholzanteil zeigt dieser Wein sicherlich den größten Charme in der Nase hier bei Huber. Gleichzeitig aber auch eine große Blumigkeit. Auch ein bisschen Würze wie Wachholder, vielleicht Pinienharz dazu. Auch Eukalyptus, was ungewöhnlich ist im Weißwein. Auch etwas Minze und Jasmin. Das Ganze mit einem süßen, weißen Pfirsich unterlegt. Viel Steinobst, helle Lakritze, auch ein bisschen Marzipan. Das ist eine echt spannende Nase. Dann kommt Zitronengras und eine satte Asam-Tee-Wolke. Der Mund ist die Weiterentwicklung des Chardonnay Alte Reben und wir wandern ein wenig von Chassagne-Montrachet rüber zu Puligny-Montrachet. Wir werden also auf der einen Seite kraftvoller, auf der anderen Seite auch noch eleganter. So fein, so lang, so salzig und trotzdem verspielter als die Alten Reben. Wo die Alten Reben noch ein bisschen ruppig waren, ist das Ganze hier unendlich fein. Das braucht einige Jahre, aber das ist ein großer Wein, und ich habe, so glaube ich, noch nie so einen großen Weißwein von Huber getrunken. Das ist großes Kino, dieser Chardonnay gehört zum Feinsten, was Deutschland in Sachen Weißwein zu bieten hat. 98–100/100

🍷 2016 Bernhard Huber · Malterdinger Spätburgunder trocken /Baden

Lobenberg: Im 2016er Malterdinger sind wir inzwischen auch bei 60% Pinot-Noir-Klonen direkt aus französischen Rebschulen und noch 40% Geisenheimer Klone. Bestechend im 2016er ist die Eleganz und die lebendige Frische. 2015 hatte zwar nicht wie im Kaiserstuhl die Problemstellung auf diesen Kalkböden hier zu heiß oder zu fett zu werden, aber 2015 war trotzdem vom Trinkgefühl runder, üppiger. 2016 ist schlank, geradeaus, unheimlich strukturiert und trotzdem sehr saftig in roter, frischer Frucht. In der Säurestruktur fast ein wenig an einen Barbera erinnernd. Starke Sauerkirsch-Prägung, auch ein biss-



chen Schlehe, aber alles schlank bleibend und trotzdem immer saftig. Schon als Fassprobe schön zu trinken. Unglaublich lang, salzig. Aber weniger ein Wein zum Niederknien, sondern einfach ein grandioser Zechwein von allerhöchster Stufe. Ich bewerte ihn gleich wie den 2015er, obwohl er mir persönlich etwas besser gefällt. 94+/100

🍷 2016 Bernhard Huber · Spätburgunder Alte Reben trocken /Baden

Lobenberg: Alte Reben Spätburgunder gibt es 2016 unglaublich wenig. Die Anlagen wurden umgestellt und teilweise neu gepflanzt. Wir sind hier inzwischen bei 90% Bestockung mit französischen Selection-Massale-Reben. Die deutschen Ursprungsreben wurden im Laufe der Jahre und Jahrzehnte immer mehr ersetzt. Das Jahr 2016 war deutlich kühler als 2015. Der Rappenanteil liegt jetzt bei 40%, 2015 war es deutlich mehr. Die Kühle bekommt diesen Weinen unglaublich. Wir haben viel schwarze Kirsche, im Duft sehr lange anhaltend, auch deutlich Holunder. Ein Hauch kühles Cassis, Flieder und Veilchen. Auch Lakritze, Eukalyptus, Minze. Lakritze aber in sehr heller Form. Sehr aromatisch. Was für ein Mundeintritt. Explosiv. Das ist das einzige Wort welches mir einfällt. Explosiv in süßer Kirsche, in Sauerkirsche, in Veilchen. Auch wieder Holunder, rote Johannisbeere. So intensiv, so lang, so salzig. Der Kalkstein-Untergrund kommt durch. Das ist Burgund in feinsten Form. Das ist eine etwas schlankere Vosne-Romanée-Version. Da ich den 2015er auch schon so sensationell fand, möchte ich 2016 nicht höher bewerten, obwohl er es vielleicht verdient hat. Weil er so unglaublich stylisch ist. Ja, ich gebe ihm einen halben Punkt mehr. Der Wein läuft unendlich lang und macht wirklich große Freude. 96–97/100

🍷 2016 Bernhard Huber · Bienenberg Spätburgunder Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Der Rappenanteil im kühleren Jahr 2016 beträgt im Bienenberg nur 30%. Da merkt man deutlich den Unterschied zum 2015er, der sicherlich 20–30% mehr Rappen hatte, weil der Jahrgang aufgrund der hohen Reife der Stiele und Stängel das eben gut vertrug. 2016: In diesem kühlen, sehr stylischen und klassischen Jahr musste man da etwas vorsichtiger sein. Der Mund strahlt große Harmonie aus. Die zuvor probierten Alten Reben waren sehr viel extremer, sehr viel explosiver. Der Bienenberg ist in sich sehr stimmig und rund. Waren wir vorher bei Vosne Romanée, sind wir hier jetzt bei einem Pommard. Wir gehen also stilistisch rüber in die Côte de Beaune, von der Côte de Nuits kommend, weil er einfach in sich runder, netter, geschmeidiger ist. Dabei allerdings genauso saftig, wie die zuvor probierten Weine. Das zeichnet Jahrgang 2016 einfach aus. Das ist einfach ein wunderschöner Burgunder mit einer warmen, schmelzigen, saftigen Textur und einer süßen, roten Kirsche, zart unterlegt mit Schlehe. Auch die Lakritze ist hier deutlich heller, sanfter, milder. Die Blumigkeit und Krautwürzigkeit ist hier nicht so ausgeprägt. Dies ist Everybodys Darling auf ganz hohem Niveau, er passt aber stilistisch wirklich gut als Topwein über den Basis Ortswein Malterdinger Spätburgunder. 96–98/100

2016 Bernhard Huber · Schlossberg Spätburgunder Großes Gewächs GG/ Baden

Lobenberg: Der Wein liegt bei fast 60% Rappen. Das war für das kühle Jahr 2016 sicherlich an der Obergrenze. Dementsprechend ist die Nase trotz massiver Schwarzkirsche und fast explosiver, dichter Frucht, auch deutlich von Jodspuren, Sanddorn, etwas Wachholder, Eukalyptus und Minze geprägt. Die Stiele kommen etwas durch. Im Mund gewinnt trotz der Rappen dann letztendlich die Frucht, weil sie, ähnlich wie in den Alten Reben, mit unglaublichem Dampf durchschiebt. Wir sind nicht so opulent rotfruchtig wie 2015. Wir haben einen unglaublichen Geradeauslauf mit Zug vom Kalkstein. Salz, Länge. Das ist schon ein bisschen mehr Freakshow und in der schwarzen Frucht und Rappigkeit wäre das sicherlich auch im Burgund ein außergewöhnlicher Wein. Der kann locker in der ersten Reihe des Burgunds mitspielen. Auch wenn er sicher ein par Jahre braucht um sich zu setzen. 97–100/100

2016 Bernhard Huber · Wildenstein Spätburgunder Bienenberg Großes Gewächs GG/ Baden

Lobenberg: Anders als 2015, sehr vorsichtig vinifiziert aufgrund des kühlen Jahres und der nicht so ganz hochreifen Rappen. Nur 30% Stängel und Stiele. Sanddorn und Hagebutte neben Schlehe, reifer Zwetschge, etwas Sauerkirsche. Auch viel rohes Fleisch in der Nase. Der Mund ist sehr dominiert von roter Frucht, er ist für Wildenstein sogar ziemlich fleischig, ziemlich üppig. Nichts Süßes, nichts Überquellendes, aber schon eine unglaublich saftige Frucht. Das ist das Hauptmerkmal der 2016er bei Huber. Die Weine sind ungeheuer saftig. Die 2015er waren vielleicht eine Spur größer hier, aber die 2016er sind klassischer und eine Spur saftiger. Unglaublich lecker. Das ist ein wirklich toller Pinot aus fast nur französischen Klonen. Einer der besten Rotweine in Deutschland überhaupt. 2016 steht dem in nichts nach, auch wenn ich 2015 mit glatt 100 etwas vorziehe. 98–100/100

Bischöfliches Weingut Rüdesheim

2016 Bischöfliches Weingut Rüdesheim · Berg Roseneck Riesling/ Rheingau

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

2016 Bischöfliches Weingut Rüdesheim · Berg Schlossberg Katerloch Riesling/ Rheingau

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



2016 Bischöfliches Weingut Rüdesheim · Berg Rottland 1960 Riesling trocken/ Rheingau

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

2015 Bischöfliches Weingut Rüdesheim · Rüdesheim Pinot Noir trocken/ Rheingau

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

2015 Bischöfliches Weingut Rüdesheim · Assmannshausen Pinot Noir trocken/ Rheingau

Lobenberg: Wächst auf schwarzem, fast lila Schiefer. Die typische Schieferbodenstruktur, wie sie eben für die Assmannshäuser gilt. Darüber liegen Schieferverwitterungssände, sodass die Reben gut wurzeln können. Unter dem Schiefer kommt dann Quarzit. Unter 10% Rappen in der Vergärung, um die Finesse zu erhalten. Das ist auch die kühlere Lage in Assmannshausen. Natürlich auch hier in der offenen Bütt klassisch burgundisch vergoren. Ausbau im gebrauchten 600 Liter Holzfass. Der Wein liegt 22 Monate im Holz. Die Nase des Assmannshäusers ist total anders als die des Rüdesheimers. Rüdesheim ist deutlich wärmer, schon vom Untergrund voller und reicher. Hier sind wir karger, und trotzdem haben wir die 2015er Süße darin. Viel mehr Schwarzkirsche als rote Kirsche. Auch ein bisschen Sanddorn sowie starkes Graphit. Die Rappen

kommen durch. Das ist reinstes Parfüm mit wunderschöner Würze. Thymian, Estragon. Die ganze Kräuterpalette der Provence. Auch ein bisschen Wachholder und ein kleiner Hauch Eukalyptus und Minze. Holunder, kühle schwarze Frucht. Die Nase ist sehr komplex, sehr fein. Auch im Mund setzt sich die Kühle fort. So ein Gegensatz zum Rüdesheimer. So unglaublich fein, steinig, schiefrig. Ein Wein wie von Molitor. Es ist ein komplett deutscher Klon. Der Mund mit dieser wunderschönen Würze, fast Vogelbeere, Holunder, schwarze Kirsche, viel Graphit und extrem viel Schiefertouch, schöne Länge. Das ist ein sehr viel eigenwilligerer Wein als der Rüdesheimer, der Everybodys Darling mit Sternchen ist. Hier haben wir schon einen Pinot Noir für erwachsene Genießer. Waren wir vorher in Gevrey, sind wir hier in einer ganz hohen Würzigkeit. Hier sind wir schon bei Winzern aus Vosne Romanée, die mit Rappen arbeiten. Unglaublich kühl und sehr viel Zug im Mund. Ich bin sehr begeistert. Das ist ein ganz famoser Wein, fast Freakshow. 94–95/100

🍷 2015 Bischöfliches Weingut Rüdesheim · Assmannshausen Pinot Noir „S“ trocken/Rheingau

Lobenberg: Das ist eine Parzelle mit älteren Reben. Alles 1981 gepflanzt – deutsche Klone. In der offenen Bütt vergoren mit unter 10% Rappenanteil. Ausbau dann zu 20% im neuen Holz, 500 Liter Fässer. Auch dieser Wein verweilt für eine Gesamtdauer von 22 Monaten im Holz. Keine Bâtonnage. Die Ähnlichkeit mit dem normalen Assmannshäuser ist verblüffend und wiederum auch nicht. Es ist der gleiche Weinberg mit dem schwarz/lila Schiefer und der Schiefer-/Sandauflage und dem Quarzit darunter. Nur tiefer wurzelnd. Dieser Teil des Weinberges liegt auf 220 Metern Höhe. Es gibt einen halben Hektar Assmannshäuser insgesamt, und davon ist der kleinste Teil der Pinot Noir S, also eine echte Rarität. Das ist eine unendlich feine Nase. Sie ist deutlich zarter als die des normalen Assmannshäusers. Die größere Kühle spielt eine Rolle. Auch die älteren Reben tendieren ja eher zur größeren Feinheit. Ganz vorne schwarze Kirsche, verbranntes Fleisch, dann Kirschlikör, sogar ein wenig Cassis. Was ja auch eine Besonderheit ist, wie sie im Burgund in Vosne Romanée bei Meo Camuzet vorkommt. Das hat auch dieser Wein. Das ist faszinierend. Dann dazu die ganze Bandbreite der Kräuter der Provence. Auch hier wieder ganz viel Graphit. Das ist eben der pure Schiefer. Unglaublich lang, dicht und reich und trotzdem total zart. Auch ein bisschen Zedernholz und Schiefer changierend zu Feuerstein. Phänomenaler Mundeintritt. Ultrafein und ultrageschliffen. In der Feinheit einem Chambolle Musigny gleichkommend und trotzdem auch hier wieder Feuerstein, Schiefer, Holz, gebranntes Fleisch, Kirschlikör, Cassis. Unendlich lang, dabei vibrierend vor Spannung und Frische. Diese unendliche Kühle dieser Lage und das in Verbindung mit der hohen Frucht des Jahres 2015 ist die Quadratur des Kreises. Assmannshäuser 2015 hab ich insgesamt noch nicht besser getrunken. Ich bin mal gespannt wenn wir morgen bei August Kessler sind. Dieser Wein ist sicherlich kein Überwein. Er ist nicht in der Liga der GGs von Fritz Becker oder Huber, aber er ist eindeutig in der Oberliga deutscher Pinots und kostet dafür wirklich einen Witzpreis. Das ist sicher im hohen 30-Euro-Bereich und wenn wir das wirklich einsortieren müssen, dürfte da auch das doppelte stehen. 97–98/100

🍷 2015 Bischöfliches Weingut Rüdesheim · Rüdesheim Pinot Noir „S“ trocken/Rheingau

Lobenberg: Der S ist, wie alle Weine bei diesem Weingut, aus der Hand des schon von der Krone berühmten Peter Perabo. Das S steht für den dichtesten Wein aus ältesten Reben. Wie schon beim normalen Pinot hier das gleiche Thema: gelber Schiefer mit Löss-/Lehmanteilen. Wärmerer Boden, besser versorgt, das ergibt wuchtigere Weine. Auch hier mehr als 10% Rappen. Im offenen Holzgärständer vergoren und Ausbau zu 30% im neuen Holz: 500 Liter Fass. 22 Monate auf der Feinhefe. Der Wein ist genau so rar wie das Assmannshäuser S. 1969 gepflanzt. Deutsche Klone. Es gibt weniger als 2.000 Flaschen, identisch wie beim Assmannshäuser S. Der normale Rüdesheimer war schon so eine Wucht, ist ja auch der gleiche Weinberg, aber hier kommt es dann richtig mit Macht. Unendlich viel dichte Kirsche. Fast nur rote Frucht, aber ganz dicht. Auch ein Hauch würzige Waldhimbeere und satte, reife Kirsche. Unheimlich

drückend. Von der Nase her nicht so komplex wie der Assmannshäuser S, dafür einfach deutlich mehr Wucht. Sehr große Intensität ausstrahlend. Gestein und Mineralität schon in der Nase. Und so warme, rote, dichte Frucht. Im Mund der Angriff auf der ganzen Fläche. Unendlich viel Mineralität. Er kommt vom Schiefer, präsentiert sich aber so, als würde er komplett auf Kalkstein wachsen. Das ist schon immens, dass dieser deutsche Klon so burgundisch rüberkommt. 6,1 Säure, pH-Wert 3,3, Alkohol knapp 14%. Die 2015er sind nicht chaptalisiert, das heißt natürlicher Alkohol. Der Mund ist dann so ungeheuer wuchtig, so salzig, so kalksteinig, so lang. Das ist eine Wucht. Ich weiß gar nicht, wo ich es stilistisch unterbringe. Das ist irgendwo zwischen einem ultrafeinen Barbera von Braida und einem würzigen, warmen Vosne Romanée angesiedelt. Ein sehr burgundischer Barolo von Aldo Conterno Bussia Colonello könnte auch Pate gestanden haben. Das ist großes Kino, ein absoluter Oberligist der deutschen Pinots, auch wenn es knapp die zweite Reihe hinter den drei Granden Becker, Fürst und Huber ist. Trotzdem bin ich total geflasht. 97–98/100

Bürklin Wolf



🍷 2017 Bürklin Wolf · Dr. Bürklin Wolf Riesling trocken Gutswein/Pfalz

Lobenberg: Extrem früher März, dadurch extrem früher Austrieb. In der Pfalz kaum Frostschäden. Die einzigen Verluste sind aufgrund der Trockenheit des Sommers. 20% geringere Mengen, aber Frostschäden gab es nicht. Super frühe Blüte, demzufolge auch sehr frühe Lese. Das Weingut war am 22. September mit der kompletten Lese aller Weine fertig. Aber nochmal: Die Vegetationsperiode war eigentlich normal, wenn man die frühe Blüte in Betracht zieht. Bei Bürklin Wolf waren durch die Wärme alle Parameter weiter oben geblieben. Dann gab es kühle Nächte im August und September. Das heißt, es gab eine absolut normale Säure bei sehr reifer, gelber Frucht. Die großen Weine haben um die 13% Alkohol. Der Gutswein nur 12%. Sehr viele Sponti-Noten auch bei diesem jungen Stadium. Natürlich bei den Biodynamikern komplett spontan vergoren. Ganztraubenpressung, ab und an mal einige Stunden Standzeit, aber normalerweise sofortige Abpressung. Ausbau des Gutsweins zu 20% im Holzfass und 80% im Stahl. Langer Verbleib auf der Vollhefe. Die großen Weine werden allerdings sämtlich im Holz ausgebaut. Der Gutswein hat eine erstaunliche Qualität und befindet sich auf dem Level von 2016. Wobei 2016 noch stylischer war, noch etwas feiner. 2017 etwas massiver in der Frucht und auch etwas massiver im Kalkstein und im Schmelz durch den hohen Extrakt. Also gleiche Qualität. Das ist wirklich ein hervorragender Gutswein. 94+/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Dr. Bürklin Wolf Riesling trocken Gutswein/Pfalz

Lobenberg: 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 geregnet hat. Bürklins haben aber inzwischen diese Recyclingkupferspritzen, 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.

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, Weinbergpfirsich, 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. Extraktstübe 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

🍷 2017 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. Satte Sponti-Nase und Hefenoten in diesem jungen Stadium. Von daher kann ich nur sagen: Da kommt viel gelbe Frucht. Warm und reich. Der Wein ist sehr reich im Mund, sehr voluminös, zeigt viel gelbe Frucht, ist viel dicker als 2016, der allerdings extrem elegant und spielerisch geblieben ist. Ich glaube, dass ich den 2016er aufgrund seiner immensen Feinheit einfach den schicker zu trinkenden Wein finde. Aber 2017, wie schon bei einfachen Gutsweinen, zeigt eben von allem mehr, ist der lautere und fruchtigere Wein. Aber ich bewerte sie am Ende gleich, weil dieses mehr an Frucht, Kraft und Mineralität genauso für sich einen hohen Wert hat wie diese super elegante Version 2016. 95+/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Riesling Ruppertsberger trocken/Pfalz

Lobenberg: 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

🍷 2017 Bürklin Wolf · Riesling Wachenheimer Gerümpel P.C. Erste Lage/Pfalz

Lobenberg: Die Grenzlage von Wachenheim zu Forst. Also hier deutlich vulkanische Einflüsse vom Basalt. Nachdem die Sponti-Nase und die gelbe Frucht sich langsam gefasst hat, kommt im Mund fast dem Namen entsprechend sehr viel Stein, sehr viel Bodenbelag. Und eben ganz anders als der strahlende Böhlig mit seinem Kalkstein haben wir hier massives, vulkanisches Gestein. Dunkel und schwarz. Etwas kühler als der Böhlig, aber lang, geschmeidig. Und was das Erstaunliche ist: Am Ende siegt hier die gelbe, reife Frucht des Jahrgangs sogar über diese vulkanische Mineralität. Wir enden in einer nur durch den Extrakt gespeisten Süße. Denn der Wein ist durchgegoren auf 2–3 Gramm. Aber das Finale in dieser süßen, gelben Frucht ist wirklich wunderschön und unglaublich charmant. Und wenn der Böhlig noch eher achtungserbietend war, so ist dieser Wein in seiner charmanten Harmonie ganz anders. Ich hätte es eigentlich bei diesen dunklen Gesteinsböden etwas anders erwartet, aber das Gerümpel ist auf jeden Fall der charmantere Wein, wohingegen der Böhlig der stylischere, der größere ist. 96–97+/100

🍷 2017 Bürklin Wolf · Riesling Ruppertsberger Gaisböhl G.C. Großes Gewächs GG/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. Bürklin ist wirklich genau wie Schäfer-Fröhlich ein Weingut, was durch seine Spontanvergärungsnase besticht. Das geht auch nie ganz weg und bleibt eine Eigenheit. Bei 2017 kommt dann viel reife Frucht dazu. Relativ üppig, kraftvoll. Wir haben hier eine mehr salzige Ausprägung. Nicht so stark wie im Böhlig, der, so glaube ich in diesem Jahr, von den in den Verkauf kommenden Weinen (Pechstein und Kirchenstück gehen aufgrund der Neupflanzung nur an Privatkundschaft) die Nummer 1 ist. Der Gaisböhl ist recht massiv in der Frucht und hat deutlich größere Power als Böhlig. Fast phenolisch überkommend, obwohl auch hier fast keine Standzeiten im Spiel sind. Trotzdem hat der Wein unglaublich Druck und Zug. Schiebt über die reife Frucht. Ein Wein, der sicherlich aber erst mal fünf oder mehr Jahre weggesperrt gehört, um seine Klasse auszuspielen. Und eben auch seine Feinheit entwickeln zu können. Ja, ich würde eher auf 10 Jahre Plus tippen. Dann wird er kommen und vielleicht auch auf dieses Top-Niveau des Böhlig Premier Cru kommen. 97–99/100

🍷 2016 Bürklin Wolf · Riesling Ruppertsberger Gaisböhl G.C. Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: 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 Vorzeige 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

🍷 2017 Bürklin Wolf · Riesling Wachenheimer Böhlig P.C. Erste Lage/Pfalz

Lobenberg: Die Lage besteht aus überwiegend Kalk- und etwas Buntsandstein. Der Böhlig ist sicherlich der Premier Cru, der am ehesten an Grand Cru heran reicht. Ja, in vielen Fällen sogar Grand Crus schlagen kann. Sogar im Alter, denn der Böhlig kann genial reifen. 30 Jahre ist überhaupt kein Thema für diesen Wein. Wie überall hier, diese deutliche Sponti- und Hefenote in der Nase. Aber Böhlig zeigt neben der reifen gelben Frucht auch schon viel Mineralität, Steinigkeit. Satter Unterbau. Und Wachenheim hat in diesem Jahr sowieso mehr Volumen, mehr Druck als Ruppertsberg. Der Kalkboden strahlt fast. So intensiv, so satter Schmelz. Der Wein ist durchgegoren auf ein bis zwei Gramm Restzucker. Alkohol liegt bei 13%. Das Entscheidende ist aber die Jahrgangsspezifität. Dieser irre Schmelz, diese Extraktstübe, die da durchkommt. Und die Wachenheim-Power von diesen strahlenden Kalkböden. Das schiebt, das hat unglaublich Wucht und ist trotzdem nicht fett. Die Säure tänzelt in diesem reichen, archetypischen Pfälzer. 2016 war genial, aber ich muss voller Erstaunen zugeben 2017 steht dem nicht nach, ist hier sogar überlegen. 98–100/100

🍷 2017 Bürklin Wolf · Riesling Forster Ungeheuer G.C. Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Das Stück liegt direkt gegenüber dem Kirchenstück. 30–40 Jahre alte Reben. Eben auf Böden aus Löss, Lehm und Basalt. In diesem Jahr 2017 vielleicht das schönste GG bei Bürklin Wolf. Der Gaisböhl war für mich 2016 einfach klar besser, und wurde ja vom Böhlig P.C. in den Schatten gestellt. Aber hier im Forster Ungeheuer drückt der Feuerstein schon unglaublich in die Nase. Sogar die Sponti-Nase und die Hefen werden verdrängt durch diese starke, steinige Mineralik. Aber sie ist gar nicht brutal, sie ist einfach nur purer Feuerstein. Obwohl die Löss-/Lehmböden genauso vorhanden sind, ist das die Dominante. Das Ungeheuer ist aber bei allen Weingütern ganz klar vom Boden geprägt. So eine feine Würze im Mund. Jetzt kommt auch die reife Frucht. Der Wein ist durchgegoren, aber er besitzt trotzdem so unglaublich viel Schmelz und Extraktstübe. Große Länge. Aber das Entscheidende ist, dass der Wein in sich ruht. Er schiebt, aber er ist nicht aufgeregt. Er ist kraftvoll, aber nicht breit wie das Gaisboehl. Unglaublich fein, dicht, harmonisch, aromatisch und ausdrucksstark. Das Ganze mit dieser sehr feinen Säure. Ich fühle mich fast ein bisschen nach 2016 versetzt, weil einfach alles passt und sich schon von Beginn an schön zeigt. Der beste Wein bei Bürklin in diesem Jahr. 100/100



Christmann



🍷 2017 Christmann · Riesling trocken/Pfalz

Lobenberg: Der 2017er Gutswein von Steffen Christmann hat wie 2016 nur 11,5% Alkohol, fast 7 Gramm Säure und unter 2 Gramm Restzucker. Die Nase ist wie 2016 genial aber auch anders. Identisch im Bereich weißer und gelber Frucht, kaum Zitrusnoten im ersten Ansatz. Weiße Blüten, Jasmin, auch etwas Kamille, weißer Pfirsich. Dann ein leichter Hauch Orangenblüten und etwas Orangenesten. Schöner Bratapfel. Birne, Honigmelone, etwas Litschi. Weich, aromatisch. Schwingende Nase. Cremig, schmelziger Mund. Aber nun kommt der zusätzliche, ganz unerwartete Einfluss der kühlen Spätsommernächte von 2017. Zur reifen gelben und weißen Frucht gesellt sich eine ungeheure Frische und fast mineralische Schärfe. Der saftig reife und liebe Wein wird unglaublich pikant. Sehr weintraubig und saftig mit Zitrus und Salz. Ausgesprochen köstlich, toll verwobener, zarter Schmelz aus der Extraktstübe mit mehr als gut erhaltener Säure und vor allem einer unerwarteten Mineralität schon im Gutswein. Das schafft eine andere Struktur und einen anderen Angang als im Vorjahr. Sicher wieder einer der köstlichsten Gutsweine des Jahrgangs, so saftig, süffig, trinkig, frisch. 2017 aber anders als im überaus in sich ruhenden 2016er. Durchaus auch ein aufregender Wein. Steffen Christmann und sein neuer junger Kellermeister (bisher zweiter Mann bei Bürklin) werden von Jahr zu Jahr ausdrucksstärker, ein toller Weg hier! 93–94/100

🍷 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 Orangenesten. 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 Extraktstübe 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 nied-

rigen 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 Tonaufgabe 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 Höhenmeter 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 rüberkommt, so knochentrocken ist mit unter 2 Gramm Restzucker und so alkoholarm mit 12%. Mit dem zweiten Riechen kommt dann der obligatorische Bratapfel mit Vanillesoße. Wie der Ortswein eine traumhaft intensive Aromatik. Aber gleichzeitig kühl und schlank. Die Süße des Extraktes kommt allerdings voll rüber. Dieses wunderschöne, weiße, cremige Frucht. Das ist Pfalz pur. Im Mund die Ähnlichkeit mit dem Ortswein nicht verbergend könnend, aber einfach eine Liga, einen Gang höher. Die Säure ist zwar nicht höher, aber sehr viel präsenter. Trotzdem total reif. Nur Weinsäure, keine Apfelsäure. Ganz fein, ganz schwebender Wein und trotzdem intensiv in dieser wunderschönen Frucht. Etwas Mango kommt jetzt, Maracuja und Zitronengras. Wieder diese schöne Nussigkeit. Auch im salzig, cremig, langen Nachhall. Dieser Wein trifft in seiner Köstlichkeit genau den

gleichen Bereich wie der Gimmeldinger Ortswein, ist einfach nur eine Liga ausgeprägter. Das ist der Gimmeldinger Ortswein mit Turbolader und etwas mehr Feinheit. Eine tolle Serie die im Grunde mit dem Ortswein oder sogar Gutswein losging. Das ist alles eine Liga, eine Geschmacksrichtung. Ortswein Gimmeldingen, Gutswein und dieser Biengarten. Wer sich also dieses Plus im Betrag leisten kann, möge auf diesen Top-Wein der gleichen Stilistik gehen. Ich bin auf jeden Fall begeistert. 96–97/100

🍷 2017 Christmann · Riesling Ruppertsberger Spieß trocken /Pfalz

Lobenberg: Der Wein aus der ersten Lage von Ruppertsberg. Ruppertsberg liegt mit 250 Metern ähnlich hoch und warm wie Gimmeldingen, aber nicht in dieser sehr kühlen Senke des Spieß. Hier ist es sehr windig und frisch. Der Boden besteht überwiegend aus Buntsandstein und Ton. Dieser Wein, wie eigentlich alles bei Christmann, wird in Handarbeit bearbeitet. Spontan im Gäständer vergoren. Langsame Abpressung und dadurch etwas Maischestandzeit, was eine gewisse Phenolik und Struktur bringt.

Hohe Intensität, viel Druck in der Nase. Schöner Sponti-Touch von der Spontanvergärung. Irgendwo meint man auch die Biodynamie herauszuriechen. Auf jeden Fall kommt die Nase sehr versammelt und süß gelbfruchtig, aber es kommen auch ein paar positiv grünfruchtige Elemente wie eine Aprikose im frühen Reifestadium, Marzipan und Mandeln. Sehr schöne nussige Noten dazu. Und über allem ein steiniger Touch wie Kalkstein. Aber nichts Scharfes, nichts Salziges. Nur relativ straff und kühl mit wunderbarem Geradeauslauf. Ein herrlicher Mund. So wunderbar straff und geradeaus. Aber nichts Spitzes, gute Frische, gute Säure. Hier kommen das erste Mal auch leicht pinke Grapefruit dazu. Orangenesten und unheimlich viel Stein. Stein wie vom Feuerstein. Als ob man einen Stein im Mund hätte und darüber trinkt. Der Wein will gar nicht mehr aufhören immer geradeaus zu laufen. Super definiert. Und gleichzeitig in der Typizität von 2017, in dieser gelben, warmen, reichen und aromatischen Frucht. Dazu eine Blumenwiese und immer wieder kommt am Ende Salz. Der Wein blieb bei knapp unter vier Gramm Restzucker stehen. Aber die noch ausgeprägtere, gelbfruchtige Süße kommt vom hohen Extrakt. Dieser Spieß hat beides. Er ist ein richtig geradeauslaufender, fast großer Wein mit GG-Format und gleichzeitig hat er diese feine Frucht. Diese Reife, diese Aromatik. Das ist wirklich ein wirklich würdiger Vertreter der besten Weine von Steffen Christmann. 97/100

🍷 2017 Christmann · Riesling Großes Gewächs GG 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 Mergelaufgabe, was immer sehr geradlinige, präzise und feine, mineralisch salzige 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 lange Maischestandzeit praktiziert, aber eben 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.

2017 ist nicht nur bei Christmann ziemlich erstaunlich. Wir haben die reife gelbe Frucht, haben die Sponti-Nase, haben die Assoziation zur Biodynamie. Aber was ich bei Christmann 2017 erwartet hätte ist eine gewisse Hochreife. Christmann hat früh genug geerntet. Was er konnte, denn die Blüte war ja so viel früher. Dementsprechend konnte die Ernte auch früher starten. Die Nase ist gelbfruchtig, aber die Nase ist unerwartet straff, sehr fokussiert, sehr geradeaus. Und sehr fein. Wie Steffen das schon bei den Guts- und Ortsweinen geschafft hat. So zieht sich das bis in die GGs. Wir wiederholen hier von der Klasse und Qualität den 2016er, aber wir werden trotz des reifen Jahrganges nicht fetter. Wir bleiben super strukturiert und total geradeaus. Wir kriegen aber

eine weitere, pikante Charme-Komponente dazu. Das stylische 2016 mit dieser tänzelnden Finesse wird hier ergänzt um diese reife, intensive gelbe Frucht. Es wird auch um große Frische und präsentere, hohe Mineralik ergänzt, die wir 2016 zwar auch hatten, aber 2016 war alles durch diese Seidigkeit überdeckt. Durch diese total verspielte Länge. 2017 ist es hier etwas lauter. Es fehlt der letzte Kick der Superharmonie und Ruhe von 2016. Die wird sich aber sicher in ein paar Jahren einstellen. Auf jeden Fall ist das wieder einmal das drittbeste GG bei Steffen Christmann nach dem Versteigerungswein Ölberg Kapelle und dem Idig, und es ist ein großer Wein. 98–99/100

🍷 2016 Christmann · Riesling Großes Gewächs GG Meerspinne /Pfalz

Lobenberg: 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 Zielparame- ter in Erwägung zieht. Kein Wein zum niederknien, nur unglaublich köstlich, schön, lang und delikat. 98–100/100

🍷 2017 Christmann · Riesling Großes Gewächs GG Idig/Pfalz

Lobenberg: Alles Handlese, als Ganztraube langsam gepresst und dann im offenen Bottich spontan vergoren. Ausbau komplett im Holz. Der Idig steht auf massivem Kalkstein. Idig ist seit langer, langer Zeit immer einer meiner absoluten Favoriten, weil Idig schon jung so typisch pfälzisch ist. Diese Cremigkeit der Böden spiegelt diese Burgunderhaftigkeit perfekt wider. Und weil Idig nach zehn, zwanzig oder dreißig Jahren das immer noch zu steigern weiß. Das ist Pfalz in Reinkultur. Schon die Nase strahlt diese Ruhe aus, die der Idig mitbringt. Eine unheimlich große Harmonie. Nichts tanzt hier aufmüpfig hin und her. Alles wird getragen von weißer und gelber Frucht in schöner Reife. Leichte Orangenesten darunter. Ganz ruhig und getragen von seiner eigenen Gewissheit tritt der Wein in den Mund. Alles ausfüllend. Wunderschöne Mineralik. Tolle Länge. Auch hier wieder viel weiße Frucht. Weißer Pfirsich. Auch Walnüsse, Mandel, schöne Blu-



mgkeit und gleichzeitig eine Straffheit von der sehr frühen Lese mit sehr guter Frische. Idig trifft seit vielen Jahren genau den Nerv. Zumindest den Nerv, den ich mir von einem Großen Gewächs aus der Pfalz in etwas traditioneller Art vorstelle. Denn hier haben wir weder die extreme Trockenheit mit großem Holz wie bei Buhl, noch der große Neuholzeinsatz mit großer Frische von von Winning. Christmann ist ein wirklich würdiger Vertreter der klassischen Pfalz. Und das mit Steffen Christmanns großen Anstrengungen zur Veränderung der letzten Jahre mit der Hinwendung zur Straffheit, zur Frische. Weg vom Barocken, hin zu extrem sauberem Lesegut, ist genau die Antwort, um weiterhin in der allerersten Reihe zu bleiben. Und mit seinem neuen italienischen Kellermeister Oskar, den er praktisch von Bürklin Wolf geerbt hat (er war zweiter Kellermeister hinter Nicola Libelli und hatte keine Chance an dem je vorbeizukommen), verspricht das Weingut Christmann auch in den nächsten Jahren dieser neuen Linie treu zu bleiben und vielleicht sogar noch größere Weine zu kreieren. Also der pikant aufregende und doch auch ruhige Harmoniewein Idig 2017 ist wie immer großes Kino. Auch oder gerade 2017, auch mit der tollen Reife. 100/100

🍷 2016 Christmann · Riesling Großes Gewächs GG 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. 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 Frucht-dominante. Der Mund nochmals 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

🍷 2017 Christmann · Riesling trocken Ölberg Kapelle Großes Gewächs GG Versteigerungswein/Pfalz

Lobenberg: Dieser von fast allen Verkostern unterschätzte, feinste Wein von Steffen Christmann geht ausschließlich in die Versteigerung. Die Kapelle ist 2017, noch deutlicher als 2016, für mich jedenfalls der feinste Wein von Steffen Christmann. Der ruhigste Wein. Noch viel in sich ruhender als der große Idig. Hier passt alles, alles ist fein und die Ölberg Kapelle ähnelt unheimlich dem 2016er in dieser feinen und ruhigen Gewissheit und Gelassenheit. Ein ruhiger Wein bei dem alles stimmt, quasi erleuchtet. Bei dem man aber auch



alles entdecken kann. Der so komplex ist. Der aber nirgendwo laut ist, der nirgendwo dominant wird, sondern der unglaublich hintergründig lange läuft. Das ist Feinheit und die Seidigkeit pur – und trotzdem hat er Rückgrat und Dampf in der Mitte. Im Grunde ist dieser Wein das Spiegelbild seines Herren Steffen Christmann, in dieser totalen Ausgewogenheit, in dieser Ruhe. Angekommen in der Gelassenheit. Erleuchtet eben. 100/100

🍷 2016 Christmann · Riesling trocken Ölberg Kapelle Großes Gewächs ☞ Versteigerungswein/Pfalz

Lobenberg: Dieser Wein geht ausschließlich in die Versteigerung. Komplet 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 Gäständer, Ausbau nur im Holz, keine Maischestandzeit. Langer Verbleib auf der Vollhefe. Der Mund ist in der Tat etwas feiner, etwas zarter als der Idig. Aber in einem Jahr mit solch tollen Werten, unter 13% Alkohol, fast 8 Säure und unter 2 Restzucker, ist eigentlich alles köstlich wenn die schmelzige Süße aus dem Extrakt mit dieser Säure so perfekt harmoniert. Die Kapelle ist deutlich feiner als der Idig. Ob ich das in diesem Jahr besser finde weiß ich noch nicht. Ich probiere noch 10 Minuten weiter. Im ersten Ansatz ist der Idig überwältigend. Ein Wein, dem ich fast ein Plus hinter die 100 geschrieben hätte. Aber die Kapelle ist auch grandios, weil sie noch etwas erhabener ist. Noch mehr ein Chablis Grand Cru Les Preuses, anders als der Idig, der doch eher einen Corton Charlemagne verkörpert. Wir sind hier schlanker in der Kapelle, feiner, verspielter, noch etwas leichtfüßiger. Und am Ende kommt dieser Traubensaft mit dieser wunderschönen frischen Apfeligkeit, zusammen mit Salz und viel Walnuss wieder hoch. Nichts Fettes, einfach nur traumhaft verwoben, verspielt, lang. Pfalz in Chablis Grand Cru-hafter Leichtigkeit. Ich finde es einen



ebenso großen Wein wie den Idig, vielleicht nicht ganz so monumental, dafür noch stylischer und erhabener. Was sie beide eint ist diese unglaubliche Unaufregtheit, Entspantheit, diese Ruhe. Aber das ist auch eine spezielle Eigenschaft der 2016er. Mega-Stoff, wenngleich der Idig für den normalen Konsumenten sicherlich immer mehr hermacht. Aber für den richtig erfahrenen Trinker ist die Kapelle in dieser totalen Eleganz schon ganz großes Kino. 100/100

Clemens Busch

🍷 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 irren Mineralität. Denn grundsätzlich ist diese extreme Lage für zu gefälligen Stoff eigentlich nicht geeignet. Es ist hier adstringierend, salzig, mineralisch und sehr ausgeprägt, eine Freak-Show. Das Ganze zusammen mit der Phenolik der kurzen Maischestandzeit und der Spontanvergärung gibt natürlich eine Puristik, wie sie auch schon 2015 der Fall war, aber 2016 bekommt eben die charmante Wärme dazu, der Wein bekommt schmelzige Flügel, wird extrem lecker neben der Pikanz. Die Charakteristik bleibt die des blauen Schiefers, des eher feuchten und sehr harten Schiefers. Weißes Steinobst, Birne, Apfel, Assam-Tee. Genau wie letztes Jahr, aber neben pinker Grapefruit und Zitronengras kommt jetzt eine warme reife Mandarine, Maracuja, ja sogar ein bisschen Melone in Spiel. Sehr blumig. Sogar blumiger im Geschmack als in der Nase. Ein Hauch Jasmin. Das klingt jetzt als sei es ein üppiger Wein. Das ist er gar nicht. Es bleibt ein puristischer Extremist. Aber er kriegt diese wunderbare Stütze von fast süßer Grapefruit, die eben nicht so messerscharf ist wie 2015, sondern die eher süß ist. Eben wie diese animierend süße Mandarine. Dann der 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

🍷 2017 Clemens Busch · Marienburg Riesling Großes Gewächs ☞ Fahrlay/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Es handelt sich hier um überwiegend alte und uralte Reben. Einzelpfahl dabei, wurzelecht. Es ist komplett blauer Schiefer, hartes Gestein, etwas feucht. Er ist immer sehr salzig und etwas karg dazu. Zu 100% botrytisfrei geerntet und noch mal ausgeputzt. Biologische Arbeit, spontan vergoren wie immer. Leichte Frostschäden 2017. Dieser Fahrlay 2017 ist für mich deutlich spannender als der Fahrlay 2016. 2016 war der Falkenlay besser. Dieser 2017er Fahrlay erinnert mich mehr an 2015. Glasklare Nase. Viel Tee, Zitronengras. Keine Exotik wie der Falkenlay (Botrytis), sondern sehr viel mehr auf europäischer Frucht laufend: Apfel, Birne.



Aber anders als die anderen GGs in diesem Jahr nicht laut, nicht vordergründig, sondern durchaus fein und sehr hintergründig, sehr lang und mineralisch in dieser Phase. Hohe Intensität und mineralischer Druck im Mund. So viel Salz. Auch hier wieder diese gelbe, reife Frucht. Fast eine hochreife Zitrusnote, Orangenzesten. Auch schöne gelbe und grüne Birne, Apfelnoten, ein bisschen Quitte, wieder Tee und Zitronengras. Schöne Länge zeigend. Das Schöne an dem 2017er ist, dass er mit 7,5 Gramm Säure noch absolut erträglich in diesem Bereich ist. Das gab es hier schon einige Male deutlich extremer. Das Ganze mit 4,5 Gramm Restzucker passt richtig gut. Dazu diese extreme Steinigkeit. Ein wunderschönes Bündel an Mineralität. Das ist ein stylischer Wein. Ganz klar Fahrlay in toller Ausprägung. Ich muss allerdings dazu sagen, dass mir nur der Fahrlay in diesem Jahr so überragend gefallen hat, der war einfach glasklar und botrytisfrei. Eigentlich ist Fahrlay auch mein Standard GG hier bei Clemens Busch, nur 2016 war der Falkenlay ein solch ungeheurer Riese. Hier sind wir also wieder zurück zur klassischen Ausrichtung. Toller Erfolg, grandioser Wein. 97–98/100

🍷 2016 Clemens Busch · Marienburg Riesling Großes Gewächs ☞ Rothenpfad/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Rothenpfad ist roter Schiefer. Süd, Südost-Exposition. Wird grundsätzlich etwas später gelesen als in anderen GG Lagen, da es ein wenig kühler ist. Für den Jahrgang 2016 mit diesem perfekten Indien Summer, war dies natürlich überhaupt kein Problem. Die Mostgewichte waren bescheiden, das heißt, wir erreichen hier mit dem Alkohol in einem GG nur knapp über 12% und sind gleichzeitig bei einer Säure von über 8 und einem Restzucker von 4 bis 5. Aber der schmelzige Jahrgang tut sein Übriges. Trotz des geringen Alkohols haben wir tiefe, würzige, schmelzige, fast karamellige Süße unter der spannenden, vibrierenden Rotschiefer-Mineralität. Bratapfel und Mandarine in der Nase. Feine Birne, weißes Steinobst. Toller Zug im Mund, fast explosiv und krachend. Grandiose Spannung, die Augen ziehen sich zusammen. Fast rollt sich die Zunge. Die Säure ist zwar insgesamt geringer als in Extremjahren, aber doch verdammt hoch, und das passt so gut zu diesem reifen Schmelz des Jahrgangs 2016. Für mich ist dieser Rothenpfad in diesem Jahr vielleicht sogar eines der spannendsten Großen Gewächse bei Clemens Busch, weil wir hier diese Quadratur des Kreises hinbekommen. Diesen totalen Schmelz, die Wärme der Frucht, und trotzdem geringer Alkohol und hohe Säure. Also warm, süffig, würzig und opulent in Verbindung mit Finesse und tänzelnder, spannender Vibration. Ich finde, das ist ein ziemlich spannendes Großes Gewächs. 98–100/100

🍷 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 tex-

ten ist. Ich gehe davon aus, dass er wie der 2015er die Höchstbewertung erreicht, zumal der Falkenlay diese Hürde auch genommen hat. Es sind einfach Riesen-Weine bei Clemens Busch. Diese extreme Vegetationsperiode von so vielen zusätzlichen Wochen bei gleichzeitig geringem Alkohol und hoher Säure bringt hier einfach die Perfektion. Clemens Busch stellt mit Ernie Loosen für mich die Mosel-Kollektion des Jahrgangs, beide besser denn je. Sicher 100/100

🍷 2016 Clemens Busch · Marienburg Riesling Großes Gewächs ☞ Falkenlay/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 mildernden 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 finesse-reichem Wein, dem Roth Lay. Das haben wir hier auch. Tänzelnd, mineralisch, in der Säure mild. Unglaublich köstlich, süffig und total balanciert. Große Harmonie. Ich bewerte ihn ob seiner Perfektion noch höher als den Rothenpfad GG, und das sind für mich ganz klar die beiden besten Weine von Clemens Busch in diesem Jahr. 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 · Riesling Marienburg Raffes 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 Jahrgangs, beide besser denn je. Kein Zweifel an 100/100



Dautel



2016 Dautel · Riesling Steingrüben Großes Gewächs GG /Württemberg

Lobenberg: Das Große Gewächs aus dem Bönnigheimer Steingrüben hat mich aus dem Stegreif derartig überzeugt, dass ich mit Dautel zusammenarbeiten musste. Was ist das für ein Großes Gewächs aus Württemberg! Die Nase hat den zarten Fumé-Charakter. Eine Mischung aus Tuffstein, leichter Rauchigkeit und minimaler Reduktion. Vielleicht weil Christian Dautel bei Meursault-Legende Comtes Lafon gelernt hat? In jedem Fall geht es dann am Gaumen richtig grandios weiter. Eine saftige, hedonistische und reife Frucht. Golden Delicious, saftige Nektarine, auch Pfirsich, gelbe Pflaume und ein Tick Würze. Mittelkräftig, erdig aber nicht schwer. Ein Riesling mit Substanz. Halbt lange nach, ist expressionistisch und zugänglich, aber hat gleichwohl auch Potenzial. Wunderbar salzig, lang und fein ausgereift. Für mich einer der schönsten wirklich großen Rieslinge aus dem Ländle. 97/100

Dönnhoff

2017 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 Battonage. Die beiden Traubensorten wachsen im Höllenspfad. 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 Bunt-



sandsteine. Enorm kraftvolle Weine, wie schon im Riesling Höllenspfad. 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 grobschlächziger. Hat einfach zu viel Kraft, kann vor Kraft kaum laufen, aber macht ungeheuer Eindruck. Sehr eindrucksvoller Stoff zu einem spektakulär guten Preis. 94+/100

2017 Dönnhoff · Riesling QbA trocken/Nahe

Lobenberg: Der Gutswein ist von der Nase her nicht so stylisch wie der 2016er, sondern sehr viel offener und gelb weiß warmfruchtiger. Reif, keinerlei Zitrusnote, Apfel, Birne. Sehr harmonisch. Aromatisch und lecker. Im Mund allerdings kommt toller Gripp. Es kommt die Balance, die ich in der Nase vermisst habe. Nicht nur satte Frucht, reife Frucht, sondern auch unglaubliche Mineralität. Das hätte ich jetzt von der Nase her nicht erwartet, dass wir hier so viel Zug im Mund haben. So viel Salz und Gesteinsmehl. Trotzdem ist es auf keinen Fall ein zu schlanker Wein. Ein warmer, reicher, fruchtbetonter, sehr leckerer und trotzdem langer, fast großer Gutswein. Extrem schön zu trinken und damit auf dem gleichen Level wie 2016. Ja, ich würde ihn ob seiner Kraft und seiner Länge sogar noch knapp darüber setzen. Es ist keiner der Top 2 Gutsweine des Jahrganges, Top 5 aber immer, er ist nicht weit hinter der absoluten Spitze. Auf jeden Fall erste Reihe. 93–94+/100

2017 Dönnhoff · Riesling trocken Tonschiefer (Lage: Oberhäuser Leistenberg)/Nahe

Lobenberg: Der Weinberg liegt auf dunklem Tonschiefer, den bezeichnet man auch als Carbonschiefer. Dieser Carbonschiefer geht bis ins Tiefschwarze. Der Schiefer ist kalkiger, hat kaum Ölanteile, und dieser Stein verwittert extrem schnell zu Ton, weil er eben so weich ist. Der Tonschiefer hat im Gegensatz zum Gutswein immer einen expressiveren Fruchtausdruck und etwas weniger Wildheit. Viel geschliffener, eleganter und filigraner. Im Prinzip ist der Tonschiefer das was bei anderen der Ortswein ist. Es würde dann eigentlich Oberhäuser Riesling heißen. Die Nase wie schon im Gutswein warm, reich und reif. Einnehmend aromatisch, lecker, aber nicht unbedingt Größe ausstrahlend, sondern nur unglaublich viel Charme. Europäische Frucht, keinerlei Botrytis, sauber und clean. Und hier wieder das gleiche Ereignis wie schon im Gutsriesling. Der Mund kommt mit unglaublicher Spannung und extrem viel Zug und auch mehr Mineralik und Frische. Fast eine Schärfe im Mund ausstrahlend. Das macht den Wein unglaublich pikant. Diese salzige, pfeffrige Piment-Schärfe und diese schöne, reife Fruchtssüße mit der schön frischen Säure dazu. Das Ganze mit guter Länge. Der Wein hat deutlich mehr Mundvolumen als der 2016er, ist nicht ganz so stylisch und verspielt, dafür etwas voller und auch gleichzeitig etwas mineralischer. Etwas extremer in seiner Salzigkeit. Stilistisch einfach etwas anders. Nicht so ultrafein, finessenreich wie 2016, aber qualitativ mindestens auf dem gleichen Level, weil er eben so ausdrucksstark ist. Toller Ortswein. 94–95/100

2017 Dönnhoff · Riesling trocken Kreuznacher Kahlenberg Erste Lage/Nahe

Lobenberg: Ganz alte Weinberge in Hanglage, 500 Meter weit weg vom Fluss. Kies und Quarzit mit leichten Porphyrannteilen. Offizielle Bezeichnung ist Kreuznacher Kahlenberg. Der 2017er ist sehr puristisch, unter 3 Gramm Restzucker. Extrem trocken ausgebaut. Das merkt man auch schon in der Nase mit der größeren Frische. Hier kommt das erste Mal auch ein bisschen Zitrusfrucht zum Tragen. Neben Birne und weißem Pfirsich. Schöne Frucht, sehr aromatisch. Und eine gute Frische und Salz schon in der Nase. Der kalte September mit seinen kühlen Nächten tut sein Werk. Wir haben also hier im Mund richtig Gripp – extrem viel Gripp und das bei relativ wenig Restzucker.

Unglaubliche Länge, viel Wucht, Mineralität, Salz. Richtig Schärfe neben der hohen Extraktstärke. Ich schätze den Wein auf über 30 Gramm Extrakt. Es ist verglichen mit 2016 der weitaus größere Kracher. Ein richtig fetziges Ding und nicht so weit weg von einer GG-Qualität. Angriffslustig, hoch intensiv und trotzdem reife Frucht. Das ist Pikanz pur. Das ist etwas in der Qualität was im letzten Jahr der Höllenpfad war. Das haben wir jetzt schon im Kahlenberg. Toller Stoff, wenngleich anspruchsvoll und nicht unanstrengend in seiner extremen Ausprägung, aber allemal ein Top Wert. 96/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling trocken Roxheimer Höllenpfad Erste Lage/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. Der Wein hat lediglich 2,9 Gramm Restzucker, also komplett durchgegoren und diese Puristik zeigt er in der Nase. Pinke Grapefruit mit Birne und Apfel, Melone, viel Tee, Zitronengras und auch ein bisschen rote Elemente wie Johannisbeere, einen kleinen Hauch Preiselbeere. Der Wein ist auf der einen Seite mineralisch und ausdrucksstärker als der zuvor probierte Kahlenberg, gleichzeitig aber auch um einiges harmonischer. Dieser Buntsandstein bringt auch Fülle und Wärme mit. Aber die Säure und vor allem die mineralische Schärfe dieses Steins kommt klar zum Ausdruck. Unendlich lang und wie gesagt scharf mit hoher Extraktstärke. Ich schätze den Wein auf 35 Gramm Extrakt. Und das kommt ihm unglaublich zugute. Die Wärme kommt aus dem Extrakt, nicht aus dem Alkohol. Er braucht fast zwei Minuten um zu verhalten. Der Wein ist weniger schick als 2016, aber ausdrucksstärker. Lauter, krachender als 2016. Das ist schon ein ziemlicher Hammer. 97+/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling trocken Höllenpfad im Mühlenberg Großes Gewächs GG/Nahe

Lobenberg: Diese Monopol-Lage, die als Große Lage eingetragen ist, hat insgesamt vier Hektar, aber nur aus einem Hektar der ältesten Reben kommt dieses GG. Die Lage besteht im Grundsatz zwar aus Buntsandstein, aber es gibt auch dieses Teilstück, aus dem dieses GG kommt, wo sehr viel purer Felsen mitspielt. Helmut Dönnhoff hat vor langer, langer Zeit angedeutet, dass hier im Höllenpfad ein potenzielles Großes Gewächs stehen könnte. Und 2017 ist es dann soweit. Kleine Menge von eben dieser Extremlage. Buntsandstein mit extrem viel Felsen dazwischen. Sehr aromatische Nase, aber nicht so weich wie man erwartet hätte vom Buntsandstein. Schon etwas sperrig. Dann das Erstaunliche. Der Wein ist längst nicht so aggressiv wie es die Lage Höllenpfad andeutet, sondern er hat Größe und Erhabenheit und ist im Mund auf der einen Seite weich, reif und großrahmig, hat eine schöne, steinige Mineralität und einen tollen Nachhall, aber nichts so Scharfes wie das die erste Lage hatte. Dafür deutlich voluminöser und gleichzeitig feiner und länger. Das ist schon ziemlich eindrucksvoll. 97–98/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling trocken Krötenpfuhl Großes Gewächs GG/Nahe

Lobenberg: Das Besondere an dieser Lage ist, dass seit über 100 Jahren kein Kunstdünger oder Ähnliches hier ausgebracht wurde, da hier der Brunnen der Gemeinde Bad Kreuznach liegt. Hier gab es immer nur Bio-Weinberg. Das ist Schotter-/Quarzitboden und bisher hat Dönnhoff hier nur Süßweine erzeugt. Erstmals 2017 gibt es ein Großes Gewächs, denn es ist eine große Lage. Ein reiner Südhang, direkt oberhalb der Stadt Bad Kreuznach. Das wäre sicherlich sehr teures Baugebiet, wenn da nicht dieser Brunnen wäre. Und das schützt eben auch Dönnhoff als Winzer, weil hier nicht gebaut werden darf. Der Weinberg hat fünf Hektar, davon hat Dönnhoff einen. Feine, blitzsaubere Nase. Aromatisch, europäische weiße und gelbe Frucht. Schick und warm. Von weißem Pfirsich zur Birne, leichtes Zitronengras und Tee. Sehr gefällig. Im Mund der erste große Wein der Probe. Wirklich ein Wein von Format, von Erhabenheit. Dicht, groß, lang, aber überhaupt nicht so aggressiv und scharf wie Kahlenberg oder Höllenpfad, sondern großrahmig,



über allem stehend. Intensiv und trotzdem nicht zu pompös. Lang, sehr fein, ein grandioses Volumen zeigend. Die Süße kommt aus dem Extrakt – wir sind sicherlich klar über 35 Gramm. Das ist fein und schwebend, und trotzdem ein Wein mit wunderbarer Fülle, mit ganz grandioser Harmonie. Ein Wein, der vielleicht nicht so polarisiert wie manch andere GGs bei Dönnhoff, der aber ob seiner Erhabenheit, wo eben alles passt, von der Mineralik über die Säure bis zur reichen Frucht, Ausstrahlung hat, die verblüfft und sprachlos macht. Ein tolles GG und ein tolles Erstlingswerk. 97–99/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling Großes Gewächs GG Dellchen /Nahe

Lobenberg: Das Dellchen steht auf grauem Schiefer mit Porphyry. Eine große Mulde mit Terrasse und Amphitheater-Charakter. Durch die Erosion liegt auf dem Schiefer eine felsig geröllige und dunkelsandig krümelige Schicht. Deswegen ist das Dellchen insgesamt ein bisschen fetter als die anderen GGs bei Dönnhoff. Immer exotischer in der ausladenden Frucht. Die Füße stehen aber ganz klar im Schiefer. Die mineralische Dominanz ist somit eindeutig. Die Nase dieses Dellchens ist total von Sponti-Noten dominiert. Auch Gäraromatik von den eigenen Hefen. Aber viel Volumen aus dem Glas steigend, viel Druck. Reiche, süße Grapefruit, pinke Grapefruit, Boskoop Apfel, Melone, viel Schub, fast wie vom Kalkstein mit viel Salz. Der Mund fast ausgewogen. Schöne Säure, schönes Spiel, gute Länge, sehr mineralisch. Der Wein ist nicht so exotisch wie er häufig ist, er hat keine Marcacuja oder Mango, d. h. er ist komplett sauber gelesen. Hat 2017 mehr eine große Mineralität und eine Erhabenheit. Eine Wucht mit Feinheit. Für ein Dellchen erstaunlich clean, sauber und frei von Botrytis. Es muss sich in diesem Jahr dem Felsenberg aber beugen. Der Felsenberg ist in diesem Jahr einer der Superstars. Das Dellchen ist der Verfolger hinter der Hermannshöhle und hinter dem Felsenberg. 98–100/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling Großes Gewächs GG Felsenberg Felsentürmchen/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 Hektoliter pro Hektar Ertrag. Das durchschnittliche Rebalter liegt bei knapp unter 40 Jahren. Tim Fröhlich hat die identische Großlage etwas flacher und Flussnäher. Da tummeln sich zwei wahre Meister in einer sehr puristischen, felsigen, steinigen Lage. Dönnhoffs Teil zieht sich steiler den Berg hoch, besteht aus mehreren Parzellen. Aber extremere Steillagen. Was beide am Ende eint ist diese puristische Mineralität. Dieser absolute, steinige Bezug. Das reife Jahr 2017 wirkt aber auch hier Wunder. Wir haben viel süße Frucht. Fast auch ein bisschen Biskuit dabei. Gelbe Birne, so viel Charme aus dem Glas steigend. Aber ganz weich, fruchtig. Nicht fett. Im Mund kommt die Wahrheit. Die Wahrheit über diese Lage, und sie ist auch 2017 brutal: So viel Mineralität, aber (und jetzt das große ABER) wir haben eine Extraktstärke, die klar über 35 Gramm liegt – und diese Süße macht eine ungeheure Reich-



haltigkeit aus. Gibt so viel warmen Druck von innen, sodass die Kargheit von vorne mit süßem Extrakt überflutet wird. Reiche Birnenfrucht, süßer, weißer Pfirsich, gelber Pfirsich, Aprikose, Orange, Kumquat. Und alles kommt mit Süße und geht dann in die Säure und Schärfe. Diese Steinigkeit, das ist hoch pikant, hochintensiv und ein Ereignis für sich, weil dieser Wein im Grunde von allem zu viel hat. Der Alkohol liegt bei 13 %, der Restzucker ist unter 4. Also ein Powerteil, voll aus der Substanz. Und dazu diese weiche, warme, intensive Frucht. Ich glaube, dass der Mund noch nie so ein perfektes Felsenberg „Felsentürmchen“ in dieser Komplettheit gestellt hat. Bisher war es überwiegend sehr karg und ein Weltmeister der steinigen Mineralität. Jetzt ist es auch ein großer Meister der Freude. Er kombiniert das übliche Felsentürmchen mit der Opulenz eines Dellchen. Ich habe vorhin schon einen anderen Felsenberg probiert, aber dieser hier stellt alles in den Schatten. Es gehört zu den ganz großen Weinen des Jahres. Auch 2016 war Felsenberg groß, aber 2017 ist es für mich der beste Wein, der von dieser Lage je kam. 100/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling Großes Gewächs ☞ Hermansshöhle/Nahe

Lobenberg: Die Hangneigung der Hermansshöhle ist 60%. Der Bodentyp: Tonschiefer mit Kalksteinelementen, Rebalter von 60 bis 80 Jahren. Seit Jahren, ja seit Jahrzehnten einer der Primus Inter Pares bei den deutschen GGs. Eigentlich regelmäßig im 100-Punkte-Bereich und auch Sieger vieler Riesling-Preise. 2017 kommt er für mich fast schlank rüber. Eher Richtung Felsenberg als in Richtung Dellchen gehend. Sehr versammelt, sehr clean, sehr sauber. Keine Botrytis. Erhaben, groß. Aber das schafft er eigentlich immer. Deutsche gelbe Frucht mit Zitronengras und Tee. Großbrahmig, leicht abgehoben. Im Mund eine harmonische Perfektion. Wir haben hier die irre Intensität, die wir im Felsenberg hatten und wir haben hier die Harmonie aus dem Dellchen. In der Tat ist das hier die Zusammenlegung dieser beiden GGs und von beiden das Beste. Unendlich lang, groß. Ich hätte nicht erwartet, dass 2017 an das 2016er GG herankommen kann. Er ist aber auch ganz anders. Es ist viel fruchtiger, es ist viel mehr 2015. Es hat viel mehr Kraft, und trotzdem hat es riesige Harmonie und vor allem diese wahnsinnige Extraktsüße von sicher klar über 35 Gramm Extrakt. Bei unter 4 Gramm Restzucker kommt alle Süße aus diesem Extrakt. Diese reife Frucht dabei. Alles passt, alles ist auf höchstem Niveau. Super beeindruckend. Und wie Tim Fröhlich von Schäfer-Fröhlich für seine Weine und seine Töne ein Alleinstellungsmerkmal hat, so hat das auch die Familie Dönnhoff in ihren Weinen. Das sind die beiden Superstars der Nahe, daran gibt es gar keinen Zweifel. Und die Hermansshöhle ist ganz glasklar ein 100-Punkte-Wein. 100/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling Großes Gewächs ☞ Brücke (Versteigerungswinein)/Nahe

Lobenberg: Die Füße der Reben stehen im Schiefer. Das Ganze steht unten an der Brücke und ist die kühlfste Lage. Obwohl diese Lage tief liegt ist sie häufigst auch die kargste. Die Brücke wird nur in ganz großen Jahren trocken ausgebaut. Sonst kommt hier nur Süßwein her. Die Nase ist aber trotz der Kargheit

sehr freundlich. Sehr europäisch gelb- und weißfrüchtig, in der warmen Fruchtigkeit ist 2017 gar nichts Exotisches. Wir haben also gar keine Botrytis drin. Die Wein ist aber so rar und so selten, der geht ausschließlich in die Versteigerung – wird also ein ziemlich teures Exemplar werden. Im Mund ist er sogar unter den Weinen von Dönnhoff einzigartig. Nicht einzigartig besser, sondern einzigartig anders, weil er auf der einen Seite eine unglaublich warme Frucht hat, eine wahnsinnige Extraktsüße und eine Reichhaltigkeit und Fülle, und auf der anderen Seite dabei eine Multikomplexheit zeigt. Alle anderen Weine sind für sich gesehen eindeutiger ausgerichtet. Nur die Brücke schlägt den Bogen über alles. Man kann nicht sagen, dass sie besser ist als die Hermansshöhle oder der Felsenberg. Sie ist nur komplexer. Zeigt alles und von jedem etwas. Alle Sinne werden berührt. Und immer wieder rollt der Wein hoch mit dieser irren Komplexität, von der ich nicht weiß wo ich anfangen soll sie zu beschreiben. Das ist einfach die Perfektion in der Komplexität eines jungen Rieslings, der nicht aggressiv ist und trotzdem irre Power hat, der fein und mineralisch bis zum Abwinken ist. Der satte, reife Frucht hat und trotzdem nicht fett ist. Das ist schon verdammt gut. 100/100

🍷 2017 Dönnhoff · Kreuznacher Krötenpfuhl Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Aus dieser Lage kommt auch das neue Große Gewächs, was in diesem Jahr einen so furiosen Auftakt hatte. Krötenpfuhl ist vielleicht die bekannteste Kabinett-Lage, die Dönnhoff hat. Schon die Nase ist zart. 9,5% Alkohol, 42 Gramm Restzucker und 9 Gramm Säure. Diese Konstellation hatten wir schon einmal auf dieser Tour bei Kühn im Rheingau. Also für einen Kabinett erstaunlich hoher Alkohol. Alles um den Restzucker einigermaßen unten zu halten. Gedankt wird es mit einer unglaublich pikanten, filigranen und tänzelnden Nase. Der Mund ist total verspielt. Diese 40 Gramm Restzucker sind kaum zu spüren, aber die Balance mit dem Alkohol und der tollen Säure schafft es eben etwas total Filigranes aus dieser grandiosen Lage zu machen. Wunderschöne Mineralität, Länge, aber das Entscheidende ist dieses Raffinierte, Verspielte, dieses Tänzelnde in diesem Kabinett. Die besten Kabinette 2017 sind für mich die feinsten Kabinette, die ich in meinem Leben probiert habe. 2017 ist das Jahr der Kabinette. Das kann ich jetzt nach zehn Tagen Reise durch Deutschland, nach zehn Tagen Probe, auch nach der Mainzer Weinbörse sagen. Gott ist das ein schöner Kabinett – und kann sofort getrunken werden. Das wird ganz, ganz lange halten. 30 Jahre ist gar kein Thema für diesen Ausnahmewein. Er gehört zu den allerbesten Kabinetten des Jahres und meiner Erfahrungswelt. 97+/100

🍷 2017 Dönnhoff · Riesling Spätlese Niederhäuser Hermansshöhle (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Gerade erst habe ich großspurig verkündet, die Oberhäuser Brücke ist die größere Spätlese. Und für mich bleibt sie es auch, weil sie die pikantere, die filigranere ist. Aber die Hermansshöhle 2017 hat eine Qualität, die zum Kauf führen muss, weil sie eben genauso groß ist – nur anders. Sie ist klassischer, sie schiebt viel mehr. Aber sie hat so einen wunderbaren pikanten, extraktgetriebenen süßen Lauf mit einer famosen Säure und mineralischen Frische. Das ist eine





„Spätlese-Plus“. Das ist eine Spätlese, der das letzte Tänzeln der Brücke fehlt, die dafür noch mehr geradeaus läuft, die noch mehr schiebt, und die unendlich nachhält. Beide Weine werden Jahrzehnte halten. Ganz am Ende nach 30 Jahren mag die Hermannshöhle der Sieger sein. Ich bewerte sie heute fast gleich, aber sie gehört zu den ganz großen Süßweinen des Jahres. 98–100/100

2017 Dönnhoff · Riesling Spätlese Oberhäuser Brücke (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Jedes Jahr der Streitpunkt welches die größere Spätlese ist: Oberhäuser Brück Monopol oder Hermannshöhle? Ich finde, im Bereich der Spätlese fast immer die Oberhäuser Brücke spannender, weil sie ein bisschen pikanter ist. Die Hermannshöhle ist großrahmiger, ist opulenter. Aber die Brücke ist fein und verspielt. Sie hat eigentlich eine Kabinett-Weinstilistik. Das war 2016 der Fall und ist 2017 nicht anders. So fein und tänzelnd. Aprikose und Pfirsich in der Nase. Feine Birne und Apfel darunter. Gar nicht süß, gar nicht opulent rüberkommend, sondern fast moselanisch. Auch im Mund die Süße der Spätlese nicht spürbar. Die hohe Säure und die tolle Mineralität der Brücke fängt alles auf. Diese Spätlese trinkt sich wie ein Kabinett. Etwas über 9 Säure und 70 Gramm Restzucker und 8,5% Alkohol. Was für ein genialer Trinkfluss. Der Wein läuft durch. Man möchte das nächste Glas trinken. Ich trinke nicht gerne süß, aber diese Spätlese läuft runter wie Fruchtsaft mit genialer salziger Mineralität. Ja, eben wie ein Kabinett. Fein, leicht, spielerisch, filigran. 100/100

2017 Dönnhoff · Riesling Auslese Goldkapsel Oberhäuser Brücke (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Die Lage der Oberhäuser Brücke zieht sich komplett durch. Das Große Gewächs, was in die Versteigerung geht und wahrscheinlich das größte GG des Hauses ist. Die spektakulär filigrane Spätlese, die so viel tänzelnder ist als die gleichwertige, aber doch ganz andere Hermannshöhle. Und jetzt in der Auslese wird der Unterschied eher noch deutlicher. Die Hermannshöhle drückt und schiebt und ist viel massiver. Es ist ein riesiger Wein, aber er ist schon an der Grenze der Trinkbarkeit. Die Brücke dagegen ist selbst als Auslese filigran. Sie riecht moselanisch. Wie die Spätlese schon zuvor ist es eine Mosel-/Saar-Nase. So etwas wie das Himmelreich oder Saarburger Rausch von Ziliken. So viel Aprikose, Pfirsich, Mirabelle, feine Blumigkeit darunter. Zart und wirklich ein Hauch, ein Gedicht von verspielter, immenser Aromatik. Geniale Säure im Mund. Macht den Zucker vergessen. Macht den Wein saftig. Dazu diese Mineralik, die wir schon in der Spätlese hatten. Das hält alles in der Balance. Noch höhere Säure, noch höhere Mineralik als schon in der Spätlese. Lässt den noch höheren Zucker der Auslese komplett vergessen. Die Auslese ist wirklich trinkbar. Kühl ist sie bereit zur Vorspeise oder zum Dessert. Ein ganz genialer Wein, eine Auslese der Extraklasse, weil sie eben genau das total Erschlagende nicht hat, weil sie eben genau das Tänzeln behält, weil sie eine Weiterentwicklung der schon genialen Spätlese ist. Die Auslese aus dieser Lage kann nur, wie der trockene Wein aus dieser Lage und die geniale Spätlese, glatte 100 Punkte haben. Was Tim Fröhlich im Felseneck trocken und süß hat, gibt es hier bei Dönnhoff in der Brücke. 100/100

Dr. Heger

2016 Dr. Heger · Grauburgunder Ihringer Winklerberg Gras im Ofen Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Der 2016er Grauburgunder Gras im Ofen ist für einen Grauburgunder erstaunlich schlank. Er ähnelt meinem Lieblingsgrauburgunder, dem Jaspis von Ziereisen, in diesem Jahr total. Er hat so unglaubliche Länge, ist schlanker als der Weißburgunder und hat so viel Druck, aber gar nichts Bäuerliches. Struktur, Struktur, Struktur. Ganz lang. Ja, ich habe lange nicht mehr einen Grauburgunder in dieser Klasse getrunken. Eigentlich wollte ich ihn nicht kaufen, aber dieser 2016er ist einfach ein Muss! 97–98+/100

2016 Dr. Heger · Chardonnay Ihringer Winklerberg Gras im Ofen Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: 2016, dieses unglaublich strukturierte Jahr, dieses Überjahr am Kaiserstuhl. Weil wir zusätzlich zur Reife und Frucht, eben diese unglaubliche Struktur bekommen. Cremig, dicht, unglaublich kraftvoll und gleichzeitig elegant. Drückend, schiebend, Mineralität, Salz ohne Ende. Satte Frucht, aber alles versammelt, alles geradeauslaufend. 2016 hat Joachim Heger sicherlich das beste Jahr seiner bisherigen Geschichte hingelegt. Die „Gras im Ofen“-Serie ist genau wie der Rappenecker, einfach phänomenal gut, weil es einfach so eine elegante und gleichzeitig extrem kraftvolle Ausrichtung gibt – mit einer so wunderschönen Struktur. Nicht wie 2015 sich ein bisschen in der Wollüstigkeit verlierend, sondern unendlicher Geradeauslauf für ein langes Leben. 97–100/100

2016 Dr. Heger · Weißburgunder Ihringer Winklerberg Gras im Ofen Großes Gewächs GG/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 kältesten am Ihringer Winklerberg. Die Lage besteht aus Vulkanböden mit Kalkeinschlüssen. Die Reben wurden alle 1984 gepflanzt. 2016 ist in dieser Region, dem Kaiserstuhl, auf Grund der Kühle einfach deutlich stylischer, schlanker, und trotzdem hat er diese Massivität. Er hat schon in der Nase diesen Druck, aber nicht diese fette Üppigkeit aus 2015, sondern ist für einen Weißburgunder extrem strukturiert. Der Mund ist unglaublich fest. Wenn der 2015er noch etwas ausufernd war, sind wir im 2016er total geradeaus. Ganz viel weiße Frucht, sogar etwas phenolisch. Der Wein hat keine Maischestandzeit und läuft dennoch im Mund tanninreich total geradeaus. Er hat die Kraft des 2015ers, aber gleichzeitig längere Mineralität und Eleganz, wie sie fast nur 2016 vorkommt. Für mich der größere Wein. Ein traumhaft schöner Weißburgunder. 97–100/100

2017 Dr. Heger · Riesling Ihringer Winklerberg Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Das Terroir ist Tifridgestein, schwarz mit roten Einschlüssen, ein vulkanisches Gestein. Aus Deutschlands heißester Lage, dem Winklerberg. Die Reben dieses Weins sind 45 Jahre und älter, und sehr tief verwurzelt. Der Wein ist total durchgegoren auf fast 0 Gramm Restzucker, am Rebstock komplett im Laub gelassen, damit der Riesling reiferverzögert ist und die Säure erhalten bleibt. Der 2017er Riesling ist der wahrscheinlich schlankeste Pfälzer, sagt Joachim Heger, den man in diesen südlichen Gefilden probieren kann, und mit seinen 12,5% Alkohol und seinem schlanken Auftritt im Mund ist das durchaus denkbar. Nein, wir sind hier nicht an der Mosel. Wir sind schon in der kraftvollen Region Badens, am Kaiserstuhl. Wir haben unglaublich viel Druck, Power und Länge, aber eine wahnsinnige Mineralität, die das Ganze begleitet. Sehr strukturiert, sehr straffer Riesling. Tendenziell ist das eine Riesling-Stilistik, wie man sie vielleicht an der Nahe findet. Und in Baden klappt es halt nicht jedes Jahr. 2017 mit dieser unglaublich schönen,



spannenden Säure, mit dieser Frische, bringt genau das rein. Auch hier das neue Laubwand-Management – weniger Blätter, um eine längere Vegetationsperiode zu erreichen. Erst Mitte/Ende September gelesen. Das Phänomene an diesem 2017er Riesling ist im Grunde seine unglaubliche Kraft. Die Balance wird von der wahnsinnigen Struktur – fast Tannin – und der großen mineralischen Länge gehalten, die aber auch wieder ohne Maischestandzeit gelaufen ist. Das ist eine noch schlankere Version als die großen Pfälzer und in seiner strukturierten, frischen, druckhaften Art für mich ein wirklich großer Wein. Das ist superber Stoff. 97–99/100

2016 Dr. Heger · Spätburgunder Ihringer Winklerberg Rappenecker Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Von diesem Wein gibt es nur 2 Barriques. Eine Exklusivität. Der Rappenecker ist eine kühlere Lage mit hohem Kalkanteil im vulkanischen Winklerberg. Winklerberg ist Deutschlands heißeste Lage. Der Rappenecker liegt etwa 30–50 Meter höher als der Vordere Winklerberg. Er liegt auch mehr um den Steilhang herum. Extrem steil, neben einem Waldstück gelegen. Exposition eher Südwest als Süd. Nach dem „Gras im Ofen“ die zweitkühlste Lage bei Heger. Es handelt sich um einen deutschen Klon. Die Reben wurden in den 60er-Jahren gepflanzt. Dichtpflanzung von ca. 7.000 Stöcken pro Hektar. 2016 zeigt die deutlich ausgeprägte Schwarzkirsch-Nase. Feiner, eleganter, stylischer als der überquellende 2015er, den ich allerdings genauso gerne mag. Es sind nur andere Charakteristiken. 2015 war hier warm, reich, fruchtintensiv, fast fett, aber in seiner immensen Kirschartigkeit genial. 2016 hat mehr Holunder, mehr schwarze Kirsche, mehr Länge. 2016 war DAS Jahr am Kaiserstuhl, einfach weil es kühler war und es damit zusätzlich eine längere Vegetationszeit gab. 25–30% unentrappte Ganztrauben. Der Wein bleibt ungefähr eine gute Woche in der Kaltmazeration in Kühlkontainern, die Heger extra aus Bremerhaven gekauft hat (Keine Angst, sie riechen nicht nach Fisch). Danach geht es erst in die Presse. In der Vormazeration gehen die komplett entrappten Beeren separat von den Ganztrauben zur Presse. 2016 hat Heger zum ersten Mal mit einer neuen Laubwand-Technik gearbeitet – weniger Blätter, um eine längere Vegetationsperiode hinzubekommen. In dieser sehr heißen Region um den Winkelberg bedeutet dies am Ende, dass die Lese erst Anfang September erfolgen kann. Sonst musste immer schon im August gelesen werden. Die spätere Ernte ergibt eine höhere Komplexität. Der Wein ist auf der einen Seite unglaublich stylisch, und auf der anderen Seite unglaublich natürlich, durch die Ganztraubenanteile, durch die Rappen. Schwarze Kirsche und Holunder auch im Mund. Große Länge, sehr fein, salzig. Das ist schon ganz klar aus deutschen Klonen gewonnener Pinot Noir. Das ist nicht Burgund, sondern Deutschland, aber mit großer Länge und mit einer sehr eigenwilligen Stilistik. 97–100/100

2016 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. Heger heißen die Weine aus den eigenen Weinbergen) Entscheidend ist aber die Qualität, und die hat sich eben durch die Konzentration auf die eigenen Rebberge komplett verändert. Extrem sauberes Lesegut. Überwiegend Geisenheim- und Dijon-Klone.

2016 deutlich höherer Schwarzkirschanteil. Der Mund deutlich schlanker, eleganter als der runde, schön fettkirschartige 2015er. Beide aber auf gleichem Niveau, nur etwas anders in der Charakteristik. Der 2016er ist ein klassischerer Burgunder als der 2015er und zeigt in seiner Eleganz und Mineralität ein bisschen mehr Länge. Eben einfach klassischer. Ich würde sie gleich hoch bewerten, glaube aber, dass der 2015er jung getrunken der berausendere Wein ist, und dass 2016 auf der langen Distanz dann vorbeizieht. 93–94/100

Dr. Loosen

2017 Dr. Loosen · Riesling Rotschiefer trocken /Mosel Saar Ruwer

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

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

2016 Dr. Loosen · Riesling Rotschiefer trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 Extrakt Süße und viel Schmelz. Und obwohl die Säure ein halbes Promille geringer 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. Verhält 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

2017 Dr. Loosen · Riesling Graacher Himmelreich Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

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

2016 Dr. Loosen · Riesling Graacher Himmelreich Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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, erhaben 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

2017 Dr. Loosen · Riesling Wehlener Sonnenuhr Großes Gewächs GG Alte Reben/Mosel Saar Ruwer

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

2016 Dr. Loosen · Riesling Erdener Prälät Großes Gewächs GG Alte Reben/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, wurzelrechte 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 Réserve Qualitäten, die 2 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 irre Vegetationsperiode bis Mitte November verleiht dem Wein eine Komplexität, die noch immenser ist als 2015. 2015 war er lauter, intensiver. 2016 ist er zarter, leichtfüßiger und so verspielt und köstlich. Alle Sinne berührend. Das ist so ungeheuer raffiniert. Aber der Wein braucht ein gewisses Alter und später dann ein großes Glas. Dann reicht nur riechen. 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



🍷 2017 Dr. Loosen · Riesling Ürziger Würzgarten Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Dr. Loosen · Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 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 Spiel-lagen 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

🍷 2017 Dr. Loosen · Riesling Erdener Treppchen Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Dr. Loosen · Riesling Erdener Prälät Auslese Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 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 Fehlton. 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



2017 Egon Müller · Le Gallais Wiltinger braune Kupp Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

2017 Egon Müller · Scharzhof Riesling Qualitätswein (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Schöne opulente, intensive Fruchtnase. Viel gelbe und weiße Frucht. Wenig Zitrus-Aromatik, eher ganz mild in der Frucht. Die Frucht kommt aber intensiv und gleich sehr weit vorne. Schöne Opulenz ausstrahlend. Nicht ganz so hintergründig, wie ich das von 2016 in Erinnerung habe. Eher etwas sehr extra charmant, sehr präsent, sehr dicht in der Nase. Im Mund ein reines Traubenelixier, reiner Traubensaft. Dicht, lang und reich. Gar nicht wie 2016 in dieser unendlichen Feinheit, aber auch nicht ganz so laut wie 2015,

obwohl genau so opulent. Fast schon fette Frucht für Egon Müller und zum Reinsetzen schön. Sofort alles da. Traubensaft plus reife Birne und Apfel dazu. Unglaublich schöne, cremige Fülle. Die Mineralität wird komplett von dieser Opulenz an Frucht überdeckt. Stilistisch irgendwie ganz anders. Sehr vorne, sehr präsent. Sehr lecker und jetzt sofort: Trink mich! Aus der Erfahrung weiß man, dass die Weine Jahrzehnte halten und reifen. Sogar reifen müssen. Bei 2017 würde ich denken: Den sollte man vielleicht eher früh trinken, weil so viel traumschöne üppige Frucht gibt es selten. 94–95/100

2017 Egon Müller · Le Gallais Wiltinger braune Kupp Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Jahr 2017 finde ich speziell bei den Wiltingern besonders in meine Geschmacksrichtung gehend, besonders schön, weil das so charmant ist. Diese Spätlese trinkt sich so leicht. Einfach nur üppig in der wunderschönen gelben und weißen Frucht. Kaum Zitrus, höchstens ein bisschen Orangenzensten im Nachhall, aber sehr viel süße Birne, sehr reife gelbe Melone. Alles europäisch bleibend. Ein feiner Salzaufstrich dazu, sowie leichtes Gesteinsmehl im Nachhall. Aber im Grunde einfach nur unverschämter lecker, trinkig und super saftig. Also etwas anders als der mineralischere, stylischere Kabinett vom Scharzhofberg, ist hier die Spätlese einfach ein Leckerli. Allerdings schon in der Oberliga. 95–96+/100

2017 Egon Müller · Scharzhofberger Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Wein ist in der Nase schon wesentlich erwachsener als der QbA. Ein bisschen von dem vordergründigen Charme geht zwar verloren, dafür kommen mineralische, typische Scharzhofberg-Elemente dazu. Diese oft schon früh präsente, leicht petrolige Note mit dieser feinen Würze. Fast an Rauch erinnernd. Der Mund zeigt Frucht, aber noch viel mehr Säure und Mineralität. Ich glaube zwar nicht, dass die Säure extrem hoch ist, aber sie ist in ihrer Frische präsent – zusammen mit der Frucht und der langen salzigen Note. Insgesamt bleibt aber auch dieser 2017er Kabinett eher auf der leckeren Seite, nur dass er sehr lange nachhallt und ständige Präsenz zeigt im Mund in seiner verspielten Mineralität. Wir sind hier nicht auf dem Trip wie 2016. Wir sind nicht bei dieser so hintergründigen, extremen Eleganz mit der Faust im Samthandschuh, sondern viel weiter vorne. Irgendwo an 2015 erinnernd, aber nicht ganz die Größe zeigend. Dafür aber besonders lecker und besonders in der feinen Traubigkeit. Das ist verdammt gute Frucht. Die Zitrusnoten gehen komplett hinter die schöne gelbe und weiße deutsche Frucht zurück. Es ist selten, dass man so schönen Traubensaft zu trinken bekommt. 95–96+/100

2017 Egon Müller · Scharzhofberger Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Egon Müller · Scharzhofberger Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 2017, hier wird es deutlich. Das Jahr der Freude, das Jahr der reinsortigen Trauben und Säfte. Wie 2011. Nur viel frischer. So schön reif, so unglaublich harmonisch. Schon weniger in die stylische Weinrichtung wie 2015 und 2016. Hier muss man gar nicht so viel interpretieren. Hier darf man einfach reinspringen. Die Nase kommt mit einer ganz sensationellen Harmonie. Komplett auf europäischer Frucht bleibend und nicht ganz so vordergründig wie die Spätlese. Schon auch tiefergehend und einige Apfel-, Birnen- und Traubensorten kombinierend. Es bleibt aber diese unglaublich schicke, leckere Aromatik. Im Mund muss ich richtig aufpassen, um den Wein nicht runterzuschlucken. Weil wir dann, als erster von allen bisher probierten Weinen, in eine andere Dimension vorstoßen, in eine mineralische Intensität. Hier kommt dann auch eine leichte Botrytis, aber auch eine salzige, steinige Spur und diese nicht kopierbare, typische Saar-Mineralität, wie sie in dieser ganz besonderen Ausprägung nur am Scharzhofberg vorkommt. Wie lässt sich das beschreiben? Es wirkt immer etwas rauchig, krautwürzig, schiefersteinig. Hat grandioses Spiel und zugleich grandiose Länge und trotzdem strengt es nie an. Es ist nie ein Wein gegen den man arbeiten muss. Es bleibt immer eine Freude, in welchem Alterszustand man die Weine von Egon Müller auch immer trinkt. Sie machen mal zu, aber wenn sie denn offen sind, am Anfang oder wieder nach 20 Jahren, ist das einfach immer eine Ode an die Freude, einfach ein riesiger Genuss. Hier kommt Wein als das was er sein soll. Nicht als Interpretationsvorlage, sondern als großer Genuss. Diese Auslese gefällt mir sehr gut. Ich erkenne an, dass 2015 und 2016 Riesen für die Ewigkeit waren, aber 2017 ist da, zeigt alles, wird trotzdem ewig halten, und er macht schon von Beginn an ganz viel Freude. Ich habe nach der normalen Auslese die Versteigerungsauslese probiert, die entsprechend nur höhere Öchslegrade aufweist und deutlich süßer und fruchtiger überkommt. Aber diese unendliche Feinheit und Freude dieser auch unkomplizierten Frucht wird mir da durch zu viel Fett und Süße etwas übertüncht. 2017 ist man gut beraten genau da bei der normalen Auslese zu bleiben. Sie hat genau was 2017 ausmacht, nämlich diese reife, wunderschöne Frucht und diesen wahnsinnig leckeren Trinkfluss. 97–100/100

🍷 2017 Egon Müller · Scharzhofberger Trockenbeerenauslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Diese Trockenbeerenauslese bleibt dem Jahrgang 2017 treu. Das macht diese TBA vielleicht so besonders. Weil sie einfach traubig und weinig ist, weil sie auf europäischer Frucht bleibt trotz 100% Botrytis. Nicht zu sehr in die Petroligkeit, nicht zu sehr an die übermäßige, bittere Botrytis-Aussage wandert. Sie bleibt vorne, sie bleibt bei extrem viel Weintraube und Apfel. Sie bleibt bei Frucht und ist trotzdem so reif und intensiv. Der Mund wird dann komplett überspült von dieser Trauben-/Süßekombination. Das Schöne 2017 ist: Die Weintraube, der süße Apfel, bleiben immer schmeckbar, obwohl die Intensität der hohen Säure und der Mineralität und dieser typische Scharzhofberger-Tick in dem Wein versucht alles zu überdecken. Aber 2017 setzt sich durch. Es bleibt ein genial dichter, intensiver, superber Traubensaft

mit allen Attributen, die einen großen Wein ausmachen. Der Nachbrenner ist immens. Der Wein verweilt für Minuten, aber was sicher ist: Diese TBA wird immer lecker bleiben. Die 2017er sind eben auf ganz hohem Niveau. Alle „Everybody's Darling“, und eben das macht sie so besonders. Das war 2011 der Fall, das ist 2017 der Fall. Und eine TBA gibt es hier nicht so oft. Das kann man gar nicht hoch genug würdigen. Es ist superber Stoff, aber superber Lecker-Stoff. 100/100

Emrich Schönleber



🍷 2017 Emrich Schönleber · Riesling trocken Monzinger Frühtau (ehem. Frühlingsplätzchen)/Nahe

Lobenberg: Gewachsen auf rotem Schiefer (hoch verdichteter, gepresster Ton), Blauschiefer (Kupfer) und Quarzit. Dieser Wein kommt zu 100% aus dem Frühlingsplätzchen, darf aber aufgrund der VDP-Bestimmungen nicht mehr so genannt werden, deshalb jetzt Frühtau.

Im Grunde handelt es sich um einen Ortswein mit einem qualitativen Plus. Fast so etwas wie Erste Lage. Der 2016er war ultraschick, fein, geschliffen. Der 2017er ist mit weitaus reiferer Frucht und üppigerer Frucht gesegnet, die viel direkter, reifer und weiter vorne ankommt. Direkt im Mundeintritt. Warm und reif und weiß und gelb und süß, gleichzeitig kommt eine wunderschöne Mineralität dazu. Und eine große Frische. Das ist schon irgendetwas zwischen 2015 und 2016, oder 2011 mit einem Touch mehr in der Frische. Das macht richtig Spaß, wenngleich mir persönlich der ultrastylische 2016er vielleicht noch lieber ist. Ein Wein über den man ein bisschen sinnieren muss, den man beobachten und erspüren muss. 2017 ist da, zeigt alles. Vielleicht sogar viel konsumentenfreundlicher als 2016, weil er einen sofort umarmt. Ein sehr aromatischer und hochsympatischer, gut gelungener Frühtau. 94–95/100

🍷 2016 Emrich Schönleber · Riesling trocken Monzinger Frühtau (ehem. Frühlingsplätzchen)/Nahe

Lobenberg: Der Alkohol liegt hier bei 12%, sehr schlank, zwischen 7 und 8 Säure und zwischen 5 und 6 Gramm Restzucker. 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 Extraktsüße 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

2017 Emrich Schönleber · Riesling Großes Gewächs GG Frühlingsplätzchen/Nahe

Lobenberg: Das Frühlingsplätzchen steht auf rotem Schiefer (hoch verdichteter, gepresster Ton), Blauschiefer (Kupfer) und Quarzit. Höchstens 5 Stunden Maischestandzeit. Dann abpressen und spontan vergären im Holz. Der Ausbau geschieht auf der Vollhefe bis Ende März, dann Verbleib im Holz auf der Feinhefe bis zur Füllung. Wie schon gesagt, das Frühlingsplätzchen steht auf rotem Schiefer und hat einen etwas höheren Lehmannteil als der Halenberg. Deswegen ist aufgrund des Terroirs das Frühlingsplätzchen immer das wärmere, das etwas charmantere Große Gewächs.

Wie schon im Frühtau zuvor deutlich zu erkennen auch hier im GG. Die Frucht liegt vorne. Die Frucht ist reif. Wir haben überhaupt keine Botrytis. Alles ist clean. Deutsche Frucht. Weißer Pfirsich, Apfel, Birne, ein bisschen Bratapfel, feiner Blütenduft darüber. Ein bisschen in Richtung Weißburgunder gehend. So schön weißfruchtig ist die Nase. Das gefällt mir echt gut. Das ist richtig fein und erinnert mich durchaus ein bisschen an 2016. Im Mund kommt sehr guter Gripp und tolle Frische. Aber auch hier diese Fülle von reifer Frucht. Nicht dieses verspielte, abgehobene 2016, sondern sehr vordergründig. Viel schiebender mit viel satter, reifer Frucht und viel Frische dahinter. Feine Mineralität. Ich finde, dass ist ein viel offensichtlicher Wein, der einen sofort anspringt und alles geben will. Dadurch ist er in Summe präsenter, aber etwas weniger anspruchsvoll in dem was es auch ist, nämlich ein Großes Gewächs. 96–97+/100

2016 Emrich Schönleber · Riesling Großes Gewächs GG Frühlingsplätzchen/Nahe

Lobenberg: 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 Zu-

satzelement 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

2017 Emrich Schönleber · Riesling Großes Gewächs GG A.de.L. (Auf der Ley · Versteigerungswine)/Nahe

Lobenberg: Dieser Wein wird wie 2016 und 2015 nur in Magnum gefüllt und ist auch nur in der Versteigerung zu erwerben. Auf der 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. Der „Auf der Ley“ ist 2017 ein schöner Kompromiss aus Frühlingsplätzchen und Halenberg. Wir haben ein bisschen die vordergründige, deutsche Frucht in schöner Üppigkeit im ersten Ansatz aber gleichzeitig auch diese leicht abge-spacte Eleganz aus dem 2016er Jahrgang. Im Mund viel Gripp aber gleichzeitig auch viel Charme. Deutlich mehr Salz und wesentlich pikanter als Frühlingsplätzchen und Halenberg. Wesentlich länger und viel mehr Druck. Der Wein braucht dafür aber auch wesentlich mehr Zeit. Seine wunderschöne Frucht wird er trotzdem behalten. Insgesamt auch mehr Zitrusfrucht, der extremere Wein insgesamt. Mehr ein Schönleber GG aus den etwas lautereren Jahren, etwas mehr Ähnlichkeit mit 2015 zeigend, als zu 2016. Der Wein hat Größe und doch fand ich, dass bei allen Weinen von Schönlebers das Jahr 2016 ganz klar mein Top-Favorit war. 97–98+/100

2017 Emrich Schönleber · Riesling Großes Gewächs GG Halenberg/Nahe

Lobenberg: Terroir von blauem Schiefer und Quarzit. Deutlich mehr mineralischer Einfluss als im Frühlingsplätzchen. Die Trauben werden als Ganztraube kurz angequetscht, dann ca. 6 Stunden Maischestandzeit, dann sehr sanft gepresst, dann im Holz-Stückfass spontan vergoren. Die Gärzeit im kühlen Keller beträgt 6 bis 8 Wochen. Der Wein verbleibt auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung, auf jeden Fall bis zum nächsten Frühjahr. Der Halenberg 17 ist wie im letzten Jahr einfach der erhabener Wein, aber auch dieser 2017er ist ganz auf deutscher gelber und weißer Frucht. Keine Botrytis, super clean. Auch hier schöne Blumigkeit, nicht ganz so weißblütig wie das Frühlingsplätzchen GG, schon etwas erwachsener. Er hat deutlich mehr Schiefer-Thematik in der Nase. Und dann lang auf weißem Pfirsich laufend, ein bisschen Orangenesten, ein



bisschen Zitronengras und eine deutliche Darjeeling-Tee-Note. Im Mund hat der Halenberg genau dieses kleine Stückchen mehr Gripp, das dem Frühlingstplätzchen 2017 GG fehlt. Auch der Halenberg ist vorne da, aber er ist gleichzeitig hinten präsent mit seiner deutlichen Schiefermineralität. Auch Salz, aber er ist nicht spitz dabei, er ist nicht aggressiv, sondern er verbleibt in dieser Eleganz. Er hat deutliche Ähnlichkeiten in der Geschmeidigkeit und im Trinkfluss mit 2016, viel mehr als mit 2015. Die schöne Frische dabei überzeugt auch. Er ist nicht ganz so stylisch wie 2016, aber er ist nicht weit weg davon. Das ist ein wirklich gelungenes Großes Gewächs mit einer Geschmeidigkeit und Trinkigkeit, wie sie beim Halenberg eher seltener der Fall ist. Ein erhabenes Großes Gewächs ohne die häufig erforderliche große Anstrengung im Genuss. Der Wein hat Charme und viel Charakter. Ist schön saftig. 97–100/100

🍷 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

Forstmeister Geltz Zilliken



🍷 2017 Forstmeister Geltz Zilliken · Riesling QbA trocken /Mosel Saar Ruwer

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

Das ist eine wirkliche Rarität. Man ist hier volles Risiko gegangen und wollte einen Hammer-Gutswein hinstellen. Dieser Wein ist in der gleichen Liga mit anderen Charakteren wie Schloss Saarstein. Nur das wir hier eben üppiger sind. Das ist eine echte Wucht, ich bin völlig baff. 94/100

🍷 2017 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburg Riesling trocken /Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburger Rausch Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: In dieses Große Gewächs gingen die besten Trauben ein, die sonst zum Teil in die süßen Weine gehen und zum Teil in die Alten Reben. Es war hier kein Botrytis-Befall, so dass das Beste in diesen Wein ging. Dafür mussten allerdings die „Alten Reben“ im Jahr 2017 komplett gestrichen werden. Es galt das beste Große Gewächs zu machen nach dem schwierig Jahr 2016 mit den großen Verlusten und Pilzbefall. Auch dieser Wein wurde erst spät im Oktober in voller Reife gelesen. 8 Gramm Restzucker, 8 Gramm Säure sind die Werte dieses GGs in diesem Jahr. Die Nase sehr Saarburgtypisch mit feiner Schiefernote, geschmeidig, sehr zart. Schon eindeutig die Fortsetzung des trockenen Kabinetts. Nicht so üppig, nicht fast fett wie der Gutswein. Der Mund ist dann fast verblüffend, aber auch dieser ist eher eine Fortsetzung des zarten, trockenen Kabinetts, nur mit einem so wahnsinnigen



Turbolader versehen. Das ist die ganz große Finesse in ganz große Länge gezogen. Schiefer, Schiefer, Schiefer, Zitronengras, schöner Darjeeling-Tee, manchmal etwas üppiger werdend zum malzigeren Assam-Tee. So zarte, gelbe und weiße Frucht. Auch feine Quitte darunter. Ein Wein, von dem man sich schon im Jungwein-Stadium vorstellen kann wie er in zehn Jahren einmal überkommt. Niemand darf hier jemals etwas ganz Üppiges, super Kraftvolles erwarten, sondern einfach nur die unglaubliche Feinheit und Raffinesse in grandioser Länge. Das ist ein Wein zum Träumen. Er ist nicht so laut, nicht so vordergründig wie bspw. der 2015er, nein, er ist sehr viel zarter. Er hat die Reife, er hat die Säure, und trotzdem ist er unendlich verspielt. Dieses GG erinnert mich spontan an 2008, wobei ich mich an 2008 Zilliken nicht in dieser Perfektion erinnere, denn da gab es ja noch kein Großes Gewächs hier, und in die trockene Spätlese ging damals nicht nur das Allerbeste. Aber assoziativ muss das in dieser Art gewesen sein. Das ist schon eine sehr raffinierte Versuchung für Genießer, die super filigrane, verträumte, verspielte Weine mögen. 97–100/100

🍷 2017 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburg Riesling feinherb/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburger Rausch Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Forstmeister Geltz Zilliken · Saarburger Rausch Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Ein Wein mit 35 Gramm Extrakt, über 9 Gramm Säure und 80 Gramm Restzucker. Das Ganze nur mit 7,5% Alkohol. Spät im Oktober vollreif und sauber gelesen – aus der besten Lage von Saarburg. In der Nase sehr europäisch gelbfruchtig. Bratapfel, feine aromatische Schiefer-Noten. Der Mund wie schon zuvor beim Kabinett: klar deutsche Frucht. Hier aber weniger Weintraube, eher mehr Apfel und deutlich mehr Mineralität. Hohe Intensität, unendlich lang und so aromatisch und geschmackvoll, so lecker. Ich persönlich, als Vermeider von süßen Weinen, bin natürlich komplett auf dem Kabinett, und wenn ich nur nach meinem Geschmack urteilen sollte, würde ich den Kabinett in der Bewertung noch höher ziehen. Ich erkenne aber an, dass diese außergewöhnlich feine und frische Spätlese sicher der größere Wein ist, und in 20, 30 und 40 Jahren wird sich hier die Spätlese auch richtig über den Kabinett erheben. Ich gebe ihm diese Anerkennungspunkte mehr, weil es einfach eine ganz grandiose, unendlich schicke, geschmackvolle, leckere Spätlese ist, die auch jung schon verblüfft, die nicht zu süß ist, sondern einfach nur unendlich lecker, voll und saftig. Eine der genialen Spätlesen eines dafür perfekten Jahres. 97–100/100

Franz Keller



🍷 2016 Franz Keller · Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Die Reben stehen komplett auf Vulkanböden und sind Ende der 70er gepflanzt worden. Dementsprechend extrem tiefes Wurzelwerk. Ich habe 2016 und 2015 nebeneinander probiert, und 2016 hat nochmal diesen kleinen Turbo an Eleganz und mineralischer Länge drin. 2015 ist ein riesiger Wein, aber gefälliger, etwas runder. 2016 ist dermaßen komplex und tiefgründig. Ich bin völlig geflasht von diesem Wein. Das ist ein grandioser Pinot Noir mit deutschen Elementen. Wir haben Kirschen, Preiselbeeren und auch ein bisschen Krautwürzigkeit. Und diese Vulkanböden erinnern mich fast ein wenig an Schiefer. Das Ganze sehr lang, sehr fein. Nur 12% Alkohol. Ein Traum Pinot Noir. 95–98/100

🍷 2016 Franz Keller · Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Das sind 25 Jahre alte, burgundische Pinot-Noir-Klone, die auf schwarzem Vulkangestein namens Tephret stehen. Aufgrund des Terroirs, aber auch aufgrund der Burgunder-Klone und der mitverhorenen Rappen, haben wir mit diesem Wein den massivsten Kracher im Glas. Unglaublich viel Druck und Mineralität zeigend. Tiefe, würzige, schwarze Kirsche, aber auch Holunder. Fast brutal schon in der Nase. Im Mund eine Geschmacksexplosion. Über alle Kirschsattierungen hinweg hin zu massiver Sauerkirsche, aber auch Schlehe. Wieder viel Holunder, und dann kommt sogar ein bisschen Blaubeere, ein wenig Cassis. Das ist ein echter Knaller. Zurückverkostet neben dem 2015er zeigt, dass dieser Wein sicherlich seine zehn Jahre Zeit braucht, aber 2015 und 2016 waren bei Franz Keller schon klar seine besten Pinot-Noir-Jahre, und er wird auf Grund des Weinmacher-Wechsels zu seinem Sohn Friedrich immer burgundischer. Hier sind wir auf einem richtig großen Weg. 98–99/100

🍷 2016 Franz Keller · Achkarrer Schlossberg Spätburgunder
Großes Gewächs GG/Baden

Lobenberg: Sehr alte Burgunder-Klone aus dem Burgund und auch eine burgundische Selection Massale aus Pommard. Auch dieser Wein wächst komplett auf Vulkangestein. Das Gestein heißt tephretische Larven und enthält deutlich mehr Eisen. Ich weiß nicht, ob es an der Selection Massale liegt, aber der Schlossberg ist trotz der Eisenunterlage von allen drei Großen Gewächsen das ausgewogenste. Wie ein Kompromiss aus den beiden anderen. Er ist unglaublich fein und trotzdem hat er ähnlich viel Kraft und Dampf, wie der zuvor probierte Eichberg. Aber mehr die Faust im Samthandschuh. Der Mund ist fast pikant in seiner Schärfe und gleichzeitig seiner wunderschönen Fruchtsüße. Auch hier nur 12% Alkohol. Hinten raus kommt wunderschöne, schlehenhafte Säure. Das Ganze ist unendlich fein und trotzdem hat er Druck. Wenn ich diesen Wein einsortieren müsste, würde ich ihn am ehesten in einer Blindverkostung für einen Wein von Julian Huber halten. Vielleicht liegt es auch daran, dass in diesem Schlossberg 60% Rappen mitvergoren werden. Das hat schon echte Größe. Ich finde 2016 ist nach den großartigen 2015ern der finale Durchbruch des Sohnes Friedrich Keller, der inzwischen verantwortlich zeichnet. Das ist schon ziemlich großes Kino hier. 98–100/100

Friedrich Becker

🍷 2015 Friedrich Becker · Spätburgunder SP
(ehem. Sankt Paul) Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Der Riese 2015er folgt auf den großen 2013er. Da bin ich echt gespannt. 2015 bekam so viele Vorschusslorbeeren. Auf Anhieb wird in der ersten Nase deutlich, dass 2015 in der gleichen Liga spielt wie die immens großen 2013er, aber klar burgundischer ausfällt. Reicher in der süßen Kirsche. Gott, ist das eine Freude, diese süße Fruchtnase. Immense rote und schwarze Frucht, alles nur auf Kirsche, alles mit wunderbarer Kalksteinmineralität. Sehr dicht und drückend in dieser, neben der Kirsche laufenden Maulbeere. Auch etwas Lakritze, Eukalyptus, ein bisschen Minze. Wunderbare Süße ausstrahlend. Hoffentlich kann der Mund diese immense Nase halten. Der Mund ist fast noch grandioser als die Nase. Allerdings fester, zupackender. Sehr viel Graphit. Das Ganze mit einer wunderbaren Holzdosierung. Und auch hier wieder diese grandiose Kalksteinlänge mit Salz. Ganz viel rote Kirschrucht darunter, aber auch Zwetschge, Holunder, und im Mund eine grandiose Blumigkeit. Viel Veilchen. Das Ganze mit Lakritz vermenget. Lang, rund, weich und in der Mineralität einfach eine Wucht, auch durch die mitvergorenen Rappen und die Süße der Frucht aus 2015. Dieser Sankt Paul, der mir häufig lieber ist als der Kammerberg, weil er mehr Charme hat, ist was für ganz große Burgunder-Fans. Das ist großes Kino von der Côte de Nuits. 97–100/100

🍷 2015 Friedrich Becker · La Belle Vue Pinot Noir/Pfalz

Lobenberg: Eine absolute Kuriosität. Dieser Wein steht auf nur 0,8 Hektar und ergibt nur einen winzigen Ertrag von 20 hl/h. Über 60 Jahre alte Gewürztraminer-Reben wurden umgepfropft von einer Spezialfirma, welche World Wide Vineyards heißt. Sie kommt aus Frankreich und beschäftigt nur peruanisches Personal. Also 2013 alles von Gewürztraminer auf Pinot Noir umgemodelt. Reine Selection Marsalle aus den eigenen Weinbergen von Fritz Becker. Das ist eine Süd-/Ost-Exposition. Also etwas kühler als die reine Südexposition von Sankt Paul und dem darüber liegenden Heydenreich. Reiner Kalkstein mit einer sehr geringen Löss-/Lehmauflage. Auch hier 2015 mit einem Rappenanteil aus diesem winzigen Ertrag. Und Fritz ist so begeistert, dass er diesen Wein von Anbeginn über sein Heydenreich setzt. Das muss ich jetzt probieren. Die Nase ist rauchig von den Rappen. Darunter immens dichter Kirschlikör. Aber auch hier diese Holunder-/Lakritzunterlage, viel Eukalyptus und schöne Minze mitkommend. Unglaublich dicht und reich. Fast fett. Ich wüsste gar nicht, wo ich das im Burgund unterbringe. In dieser Üppigkeit, in dieser schwarz/roten Frucht erinnert mich das schon irgendwie



an einen Corton. So drückend, so wuchtig. Der Mund zeigt nochmals mehr Druck als der Heydenreich, was ja klar ist, denn das war der allerfeinste Wein. Und auch nach dieser Verkostung bleibt er das für mich. Wir sind hier im La Belle Vue eher in dieser immensen Power, die auch der Kammerberg schon gezeigt hat. Unglaublich viel Druck und wahnsinnig viel Salz. Der Wein muss irren Extrakt haben und aus diesen uralten Reben der Gewürztraminerunterlagen kommt so viel Mineralität. Ich verstehe, dass Fritz diesen unglaublich reichen La Belle Vue oberhalb seine Heydenreichs sieht, halte aber den Heydenreich persönlich für den schöneren und größeren Wein, weil er so unendlich fein ist. Aber das dies ein riesiges Powerteil ist, was zum Besten Deutschlands gehört, ist klar. 98–100/100

🍷 2015 Friedrich Becker · Spätburgunder KB
(ehem. Kammerberg) Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Der Wein hat sicherlich über 70% Rappenanteil in der Vergärung, weil 2015 so reif war. Nicht nur die Frucht war reif und clean, sondern auch die Rappen waren total braun. Also alles rein. Und die Nase vom Kammerberg ist das erste Mal für mich seit Jahren über der vom Sankt Paul, weil sie noch etwas erhabener ist, noch etwas burgundischer. Wir sind hier tendenziell schon bei einem Clos de Vougeot und haben dazu diese wunderschöne holundrige Graphit-Erhabtheit. Tolles Holz. Und dann immense süße schwarze und rote Kirsche. Fast Barbera-artig in der Dichte und zum Abheben fein. Dieser Kalkstein, dieses Salz. Was für eine Nase. Im Mund eine unglaubliche Dichte und Spannung zugleich. Aber diese Dichte der irren Frucht, die so süß ist, die so reif ist. Dazu diese Frische von den Rappen. Aber es ist schon ein ziemlicher Blockbuster. Es ist schon ein Clos de Vougeot aus einem reifen Jahr – von einem Erzeuger, der zu unglaublich dichten Weinen neigt. Ein nicht endend wollender Nachhall in dieser üppigen, von der Kirsche dominierten, aber auch von Vogelbeere, Wachholder, Eukalyptus und Minze bestimmten Wucht. Wo geht es hier noch hin? Aber ich glaube, 2013 war riesig, und doch ist 2015 ist das Jahr für Fritz Becker. 99–100/100

🍷 2015 Friedrich Becker · Spätburgunder HR
(ehem. Heydenreich)/Pfalz

Lobenberg: Dieser Heydenreich ist das was ganz früher hier einfach nur Pinot Noir hieß. Beckers Kultwein. Es ist der Topwein des Hauses und seit vielen Jahren der Geheimtipp schlechthin, dabei wohl im ganzen Land anerkannt als der beste Pinot Noir Deutschlands. Er ist auf der Höhenlage noch oberhalb vom Sankt Paul gelegen. Sehr kühl. 2015 sicherlich die feinste Nase gegenüber den massiven Weinen vom Kammerberg und Sankt Paul. Auch hier mehr als 70% Rappenanteil. Aber wir sind viel feiner, viel mehr auf der roten Kirsche laufend. Wir haben zwar auch Graphit und einen guten Holzanteil, auch hier etwas Eukalyptus und Holunder, aber feiner bleibend. Viel erhabener. Wir sind hier viel mehr bei einem Musigny in der Feinheit, als bei einem Clos de Vougeot. Im Mund wird das komplett unterstützt. Der Wein hat eine wahnsinnige Frische und eine rasiermesserscharfe Mineralität, bei total reifer Frucht. Aber

diese Frische liegt deutlich oberhalb von Sankt Paul und Kammerberg. Was für eine schöne Säure. Viel mehr Sauerkirsche, rote Kirsche. Auch Schlehe. Fast schlank bleibend in seiner reifen Fruchtigkeit. Und im Finale einfach nicht endend wollend. Immer wieder hochspülend. Das ist großes Kino. Eine noch feinere und in sich dichtere Version des großen 2013er. Bisher das Beste, was Fritz je gemacht hat. 100/100

Fritz Haag

🍷 2017 Fritz Haag · Riesling QbA trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Fritz Haag · Brauneberger Riesling J trocken /Mosel Saar Ruwer

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

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



🍷 2017 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Riesling trocken Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling trocken Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die beste Lage in Brauneberg und eine der besten Lagen an der Mosel überhaupt. Nachdem die trockene Spätlese J und das GG aus der Juffer schon so genial waren, bin ich jetzt mal gespannt. Normalerweise ist die Juffer immer etwas feiner statt kraftvoller, und das ist auch hier der Fall. Es ist schon erstaunlich, dass die höhere Qualität der Lage sich im Grunde nicht durch Lautstärke und krachende Kraft auszeichnet, sondern durch mehr Finesse. Ganz zart ist diese salzige, feine, gelbe deutsche Frucht. Wir haben auf jeden Fall ein lauterer Jahr als 2016, aber wir haben gleichzeitig ganz große Harmonie. Salz spielt mit. Bratapfel, Apfel, Grapefruit und Orangenzesten. Feiner Dajeeling-Tee und Zitronengras, aber alles auch mit Birne unterlegt. Im Mund denkt man im ersten Ansatz: Ah ja, da war das Juffer GG doch stärker als die Sonnenuhr. Aber das währt nur einige Sekunden. Dann kommt der Nachbrenner. Die unendliche Länge dieses Weines und diese zarte Herausforderung. Der Wein ist nämlich auf der einen Seite total intensiv und kracht, zeigt ganz viel Salz und Schiefer. Grapefruit, Orangenzesten, Schärfe vom Salz, Süße vom Gestein und Extrakt. Auf der anderen Seite zeigt er fast Saar-artige Feinheit, wie ein Großes Gewächs von Zilliken, was total spielt. Also wir haben laute Frucht zusammen mit totaler Zartheit und unendlicher mineralischer Länge. Das Ganze in superber Pikanz. Das gehört auf jeden Fall schon zu den großen Weinen und zu den großen GGs, die Oliver Haag hier erzeugt hat. Hier sind wir von der Thematik eigentlich da, wo 2015 war. Ich will den Wein nicht höher bewerten

als den genial feinen 2016er, der die nächsten Jahre und vielleicht Jahrzehnte so unbeschreiblich leicht zu trinken ist, und der trotzdem so hintersinnig ist, aber wer etwas mehr Wumms und etwas mehr Lautstärke möchte ist mit dem 2017er auf einem perfekten Level. Auf dem Level, was wir auch 2015 hatten. Erstaunlich, das hätte ich nicht erwartet. Superber Stoff, eines der großen GGs des Jahres. 99–100/100

🍷 2016 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling trocken Großes Gewächs GG/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 durchgeegoren wurde als 2015. Das heißt, wir liegen hier schon im sehr trockenen Bereich. Auch wenn das Weingut selber die Restzuckerwerte ungen 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 Jahrganges 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

🍷 2017 Fritz Haag · Riesling QbA feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Ich glaube, dass wir mit diesem 2017er feinherb in der Spannung über 2016 hinaus gehen. Wie schon beim einfachen trockenen Gutswein haben wir einfach eine Spur höhere Mineralität. Salz und Zitrus-Spannung in der Nase, was zu dem Restzucker einfach ein tolles Gegenstück spielt. Das macht diesen Wein, wie den trockenen Gutswein selbst auch, etwas anspruchsvoller für den Konsumenten. Der Wein ist einfach ausdrucksstärker als je zuvor, hat deutlich mehr Strahlkraft, und selbst dieser feinherbe, kleine Gutswein schlägt

dem geneigten Konsumenten schon mal rechts und links auf die Wangen zum Aufwachen: Hallo hier bin ich. Und zwar mit viel Salz und viel Mineralität und einer lebendigen Säure und fast fetter Frucht gleichzeitig. Das ist schon toll, ein besonderes Erlebnis. 93/100

🍷 2017 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Riesling Große Lage feinherb (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das ist immer ein steckengebliebenes Fass aus dem Juffer GG. Brauneberger Juffer eben, und es hat dann immer so um die 14 Gramm Restzucker wenn die Vergärung stoppt. Ein Ergebnis, was Oliver Haag auch gerne möchte, denn er möchte gerne ein GG mit etwas mehr Restzucker zeigen. Die 2017er gestoppte Version eines Großes Gewächses interessiert mich besonders, weil das GG aus der Juffer schon so überragend war. Und das Ganze mit mehr Zucker unterlegt müsste ja eigentlich die Wollust pur sein. Aber in diesem Fall muss ich sagen, dass mir das GG aus der Juffer fast etwas besser gefällt, obwohl es so trocken war, und wir hier diese etwas charmantere Begleitsüße dazu haben. Sie sind auf dem gleichen Level, beide haben diese immense Mineralität und diese salzige, unendliche Länge, die hohe Zitrusintensität, aber der Schmelz und Extrakt von dem normalen GG konnte das abpuffern. Das tut hier zusätzlich der Zucker, der aber im Grunde nicht nötig war. Es bleibt aber doch ein großer, spannender Wein, der dem trockenen GG kaum nachsteht, und wer dieses bisschen mehr an Schmelz möchte, der ist hier bestens aufgehoben. Nur knapp hinter dem 2016er zurückbleibend und nur knapp hinter dem GG 2017 liegend. 96–97/100

🍷 2017 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Fritz Haag · Brauneberger Juffer Riesling Beerenauslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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





besonders feinen, verspielten und besonders pikanten Art mit einer wunderbaren Mineralität. Ich erkenne an, dass man vielleicht die BA aus der Sonnenuhr oder manche andere TBA tendenziell höher bewertet. Bei mir geht es aber nur um die Saftigkeit und Trinkfreude. Von der Trinkfreude her ist diese BA extrem gut. Ich liebe diesen Wein. 100/100

Georg Breuer

🍷 2010 Georg Breuer · Sekt Georg Breuer Brut/Rheingau

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

🍷 2017 Georg Breuer · Terra Montosa Riesling/Rheingau

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

🍷 2017 Georg Breuer · Rauenthaler Nonnenberg Riesling (trocken) Monopol/Rheingau

Lobenberg: 97/100

🍷 2016 Georg Breuer · Rauenthaler Nonnenberg Riesling (trocken) Monopol/Rheingau

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

🍷 2016 Georg Breuer · Rüdeshheimer Berg Rottland Riesling (trocken)/Rheingau

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





🍷 2016 Georg Breuer · Riesling Berg Schlossberg/Rheingau

Lobenberg: Der Rudesheimer Berg Schlossberg ist eine Rheingauer Legende und eine der Paradelagen Deutschlands. Sie ist dicht verbunden mit dem Ausbau durch Bernhard Breuer, der ihr wohl erst den Kultstatus verlieh. Auch mit dem Übergang an die Tochter Theresa Breuer wird die Geschichte fortgeschrieben. Auf dem schiefer- und quarzhaltigen Boden reift der Riesling hier zu einem unglaublich finessenreichen Wein heran. Kräftiges Goldgelb. Im Bouquet bleibt der Riesling zurückhaltend, fast abweisend. Etwas Schieferwürze und Rheingauer Rauchigkeit, frischer Tabak und ganz zart Pfirsich. Am Gaumen empfinde ich den Wein als monolithisch. Wie aus einem Guss steht hier ein Riesling von kühlem Stil und voller Mineralität im Glas. Unglaublich prägnant und klar. Ein Wein, der ähnlich wie Wittmanns Morstein unvergesslich fest daherkommt. Hallt lange nach und bleibt der schlanken Art des Rieslings treu. Monumental und gigantisch! Weißwein, bei dem es am Tisch immer ganz still wird, dem man aber auch Zeit geben muss. 97–100/100

🍷 2016 Georg Breuer · Spätburgunder · Pinot Noir/Rheingau

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

Goldener Ring/Kai Müller

🍷 2017 Goldener Ring · Kai Müller · Pinot Noir Pilgersberg/Rheinhessen

Lobenberg: Nur 2.000 Quadratmeter, händisch Beere für Beere aussortiert und händisch entrappt. Also super clean. Die Nase ist genauso witzig und unikathaft wie der 2015er. Aber schräg gut, weil es so dropsig ist, weil es so fein ist. Himbeere, Johannisbeere, etwas Cassis. Ein leichter Hauch Erdbeere. Die verschwindet aber mit der Belüftung. Gott, ist das eine aromatische Schönheit. So fein und tänzelnd. Pinot Noir in so einer jungen und jugend-

lich unschuldigen Form. Die Reben des 2011 gepflanzten Weines weisen eine Pflanzdichte von 14.000 Stöcken pro Hektar auf. Das heißt, der Einzelstockertrag ist winzig. Das führt insgesamt zu nur zwei Barriques. Ein Barrique zu Max Gerstl in die Schweiz, ein Barrique zu mir. Abgefüllt wird das Ganze im Frühjahr 2019. Es wird ausgebaut im gebrauchten Barrique von einer Tonnerie aus dem Burgund. Die Vergärung geschieht zu 40% mit Rappen und findet in speziellen Küfern von Stockinger statt. Handgefertigt, extra für Kai Müller. Das ist einfach eine so schräge Story. Ein Lehrerehepaar verwirklicht seinen Traum im privaten Garten, der ein ehemaliger genialer Weinberg über der Stadt ist. Je länger man wartet, desto kirschiger wird der Wein, desto Sauerkirschiger wird er. Cassis geht, rote Johannisbeere kommt, Zwetschge kommt. Aber das Ganze ist sehr schlank und erinnert in der Nase an einen Cool-Climate-Hochlagen-Pinot-Noir. Vielleicht Auxey Duresses. Oberhalb von Volnay gelegen. Diese Gesamtstruktur ist auf jeden Fall die von Volnay. Der Mund ist zwar super jung, klar, ist ja erst 2011 gepflanz, aber der Pinot Noir ist durchaus ernst zu nehmen. Das ist durchaus witzig in dieser Kirschigkeit. Sauerkirsche ist die klare Dominante. Aber es hat auch Mineralität. Die Reben stehen hier ja auf Kalksteinfelsboden. Eine tolle Länge, wunderbare Würze. Sehr schlank. Ich werde diesen Winzer sicher die nächsten Jahre und Jahrzehnte begleiten. So klein wie er ist. Ich bin gespannt wenn diese Reben mal 10–15 Jahre haben. Aber so jung sie sind, so verblüffend gut sind sie. Das ist in der Struktur auch ein bisschen erinnernd an einen Beaujolais von Vissoux. Was nicht das Schlechteste ist, weil der genialen Stoff macht. Ein ernst zu nehmender Wein mit wunderbarem Trinkfluss. Salzig im Kalksteinfinale mit dieser traumhaften Himbeere und Sauerkirsche. Das ist kein riesiger Wein, aber ein super schöner und leckerer Wein, eine Ode an die Freude. 94–95+/100

Gut Hermannsberg

🍷 2017 Gut Hermannsberg · Just Riesling trocken/Nahe

Lobenberg: Der Just Riesling 2017 ist vielleicht noch konsumentenfreundlicher und ausschankfreudiger als der 2016er. Warum? Der 2016er war ultraschick. Das ist der 2017er auch, aber der 2017er hat vorne noch reichere, immensere Frucht. Europäische gelbe und weiße Frucht, kaum Zitrusfrucht. Erst am Ende ein bisschen Orangenesten. Dann kommt der Mundeintritt mit dieser wunderbaren Frische, aber auch hier eine wunderbare Extrakt Süße. Dicht, süß, lang und trotzdem frisch und tänzelnd. Fast verspielt. Dieser Wein, der ja aus allen großen Lagen des Weingutes stammt, gehört auf jeden Fall zu den besten Gutsweinen des Jahrganges, auch wenn er nicht den finalen, ultraschicken Touch von Zilliken oder Schloss Saarstein hat und auch vielleicht hinter Fritz Haag zurückstehen muss. Aber in der vorderen Reihe steht er allemal. Unglaublich saftig und lecker. 93–94/100

🍷 2017 Gut Hermannsberg · Riesling Von den Steinterrassen trocken/Nahe

Lobenberg: Dieser Wein stammt aus alten Reben von drei großen Lagen. Theoretisch wäre es also möglich hier durchaus das ein oder andere GG zu ergänzen. Aber man fasst ihn zusammen, betrachtet ihn intern als GG, aber nach außen hin ist er einfach ein Gutswein. Meiner Meinung nach ist er der ideale Zweitwein eines Großen Gewächses. Der so nah dran ist. Noch näher als der Eierfels bei Diel. Hier sind wir schon in der Oberklasse. Meines Erachtens auf der Ebene der Zweitweine von Tim Fröhlich. Dieser Von den Steinterrassen steht absolut allein für sich. Der Wein bringt unglaublichen Druck am Gaumen ohne aber über hohen Alkohol oder Fett zu kommen, sondern über die Eleganz, die Extrakt Süße und die Saftigkeit. Immense Länge. Er wächst auf drei verschiedenen Böden. Carbonschiefer, Rotschiefer und Vulkanboden. Sehr lang, sehr mineralisch, sehr salzig und trotzdem warme Frucht. Da hilft ihm natürlich 2017. 2016 hat ihm die wahnsinnige Eleganz geholfen. Der Wein ist je zur Hälfte im Stahl und im Holz ausgebaut. Ich finde den 2017er, anders als den irre schicken 2016er, deutlich pikanter, da-

für weniger stylisch, final finde ich ihn gleichwertig. Und mit dieser etwas lauterer Frucht und der zumindest vordergründigen hohen Mineralität und Schärfe sehr pikant überkommend. Letztlich bewerte ich 2016 und 2017 bei unterschiedlichem Charakter dann gleich. 95–96/100

🍷 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 Großes Gewächs GG/Nahe

Lobenberg: Die Reben sind um die 70 Jahre alt und stehen auf Porphy, 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 leckeres Großes Gewächs. Und trotzdem ist Zug drin. Die Spontanhefe hinterlässt auch in der Nase Spuren. Bratapfel, so typisch für 2016. Im Mund kommt richtig, richtig viel Power. Auch hier durchaus speckige Fülle. Aber ganz viel Druck. Fast rote Frucht. Viel Reneklode, gelbe Pflaume. Hohe 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 brilliant, 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 Großes Gewächs GG/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 Dellchen 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 Großes Gewächs GG/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 Großes Gewächs GG/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 GG/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 Silex.

Zitronengras, reife Limetten und Menton-Zitrone. Explosierende Aromatik, impulsiv und immer wieder nachhallend. Dieser Wein ist ein Extremist wie der Bastei und hat gleichzeitig diese extrem hohe Fruchtintensität, diesen deutlich größeren Druck. Das war auch 2015 schon so. Das ist ein richtiges Powerteil und trotzdem köstlich. Keine zucker-süße 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

Heinrich von der Saar

🍷 2017 Heinrich von der Saar · Beerenauslese (fruchtsüß) /Mosel Saar Ruwer

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

Heymann-Löwenstein



🍷 2017 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. Beim 2017er liegen wir bei 3,8 Gramm Restzucker. Schon in der Nase fast pfälzisch cremig. Ich würde nie auf die Mosel kommen. Die Trauben waren einfach so reif durch die hohe Durchschnittstemperatur. Das ist ein Traubengut wie in dem warmen Jahr 2011. Wie schon gesagt, in der Nase wie eine cremige, weißfruchtige, Pfälzer Nase. Viel weißer Pflirsich, Birne. Erst ganz

langsam kommt, relativ stramm, Schiefer durch. Da wissen wir jetzt, dass wir nicht mehr in der Pfalz sind. Etwas Salz, auch Zitronengras und Tee. Aber mild und sehr aromatisch. Der Mund zeigt dann deutlich mehr Gripp, aber auch hier bleiben wir total moderat, total reife Frucht. Für einen Riesling dieser Kategorie von Heymann-Löwenstein ausgesprochen lecker. Der Wein ist geschmeidig, hat keine Ecken und Kanten, aber wohl schöne Schiefer-Persönlichkeit mit Frische und salziger Länge. Aber die warme Frucht, die hier vorbei läuft, macht das Ganze ausgesprochen köstlich. Das wird ein grandioser Zechwein werden, der mindestens mit dem 2016er mithalten kann. Gastro Offenausschank in Perfektion. 94+/100

🍷 2017 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.

In Jahrgängen wie 2017, in denen die Durchschnittstemperatur etwas höher liegt, kommt die Nase des vom Blauen Schiefer auch mal mit Charme wie zuvor in den Schieferterrassen. Nicht ganz so warm in der apfeligen Note. Hier auch einen Hauch von Zitrus neben der Melone, Litschi, auch ein bisschen Quitte und Gestein. Im Mund ist das zumindest ein etwas ausdrucksstärkerer Wein als der Schieferterrassen, weil er einfach viel mehr Gripp hat durch die Kühle. Die Frische und die Säure sind besser erhalten. Der Geradauslauf ist phänomenal. Links und rechts sauber definiert. Geradauslauf mit Schiefer und mit Salz. Aber ich bleibe dabei: Der Zechwein par excellence bleibt der Schieferterrassen, und Blauschiefer ist ein Zechwein plus für etwas arriviertere Genießer, denn er fordert ein bisschen mehr vom Trinker, ist anstrengender, ohne dabei wirklich zu freakig zu sein, was er manchmal in schwierigen Jahren sein kann. Aber 2016 wie 2017 haben unglaublichen Trinkfluss, sind geschmeidig und trotzdem eine Persönlichkeit. Wie gesagt, etwas wärmer als 2016, aber eigentlich auch ein würdiger Nachfolger. 94–95/100

🍷 2016 Heymann-Löwenstein · Riesling vom Blauen Schiefer /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 stylicher war. Wir sind hier nur unglaublich imposant. Das kleine Monster haut einem schon in die Fresse. 95–96+/100

🍷 2017 Heymann-Löwenstein · Riesling Großes Gewächs 🍷 Röttgen/Mosel Saar Ruwer

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

Der 2017er Röttgen ist vielleicht der steinigste, der mineralischste von allen Weinen bei Heymann-Löwenstein. Gott ist der stramm ausgeprägt. Im Mund purer Stein und immenser Geradauslauf. Und das Ganze in Verbindung mit der reifen Frucht dieses Jahrganges ist dann fast etwas gelb- und weißfruchtig und vanillig daherkommend. Weiche Birne, und dann dieser unglaubliche Zug geradeaus. Ein weicher, steiniger Extremist mit salziger Länge und guter Frische. Ich glaube, dass ist vielleicht in fünf Jahren der burgundischste Riesling von Löwenstein. Leichte Bitternote von der Phenolik der Schalen. Das passt ganz hervorragend und gibt ihm diese Struktur, die er braucht. Ansonsten würde er wahrscheinlich in dieser cremigen Weichheit zerfließen. Trotz all der Steinigkeit bleibt es eine milde Ausgabe, weil das Jahr so weiche, reife Beeren gebracht hat. Aber was ist gegen lecker zu sagen? Ein Gebusswein! 97–98/100

🍷 2016 Heymann-Löwenstein · Riesling Großes Gewächs 🍷 Röttgen/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 Erdräupen, 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

🍷 2017 Heymann-Löwenstein · Riesling Großes Gewächs GG Uhlen – Roth Lay (ab September 2019)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Roth Lay wächst auf Schieferterrassen direkt zur Mosel. Der Schiefer ist klassischer Schiefer mit sehr hohem Eisengehalt. Verwitterungsgestein. Der Wein wird nach der Ernte in ganzen Trauben angequetscht. 12 Stunden Maischestandzeit auf Rappen und Schalen. Vorsichtiges abpressen und Vergärung mit spontaner Hefe im großen Holzfass. Er verbleibt bis zum übernächsten Frühjahr, also ganze 17 Monate, auf der Vollhefe. Ab und zu Bättonnage. Das ist Reinhard Löwensteins langsamer Wein. Der Wein ist auch schon in der Fassprobe im April 2018 der erhabenste Wein. Der sauberste und klarste Wein in der Nase. So clean. Tee, Litschi, Birne, Apfel. Fein. Auch einfach schöner Traubensaft. Sehr schön stylisch geradeauslaufend. Auch im Mund großbrahmiger als der Röttgen, der als steiniger Extremist mit weicher Frucht daneben rüberkam. Im Roth Lay passen die beiden Komponenten etwas besser zusammen. Er ist nicht ganz so polterig wie der Röttgen, sondern erhabener. Die Phenolik passt mit dieser schönen, reifen, weißen Frucht. Eine gute Länge. Sehr stimmiger, großer Wein. Wenngleich ich finde, dass die 2016er bei Löwenstein, speziell die Großen Gewächse, vielleicht ein bisschen stärker waren, weil die Harmonie noch größer war, weil der seidige Trinkfluss vielleicht besser war. Die 2016er waren in sich stimmiger. Die saftig leckeren 2017er sind doch schon auf der einen Seite ganz schöne Kraftmaier mit dieser süßen, weichen Frucht, und auf der anderen Seite haben sie diese hohe Mineralik mit dem satten Extrakt. Ich denke, sie brauchen einfach auch viel länger. Und ob sie ganz die Größe des 2016er und des 2015er erreichen kann ich einfach noch nicht absehen. Ich bewerte ihn deshalb etwas vorsichtiger. 97–99/100

🍷 2016 Heymann-Löwenstein · Riesling Großes Gewächs GG Uhlen – Roth Lay/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 2016 war hier ebenfalls beeinträchtigt durch die Erdraupen sowie Sonnenbrand und die Nässe-Problematik vor und in der Blüte. Es gibt nur 4000 Liter. Der Roth Lay wächst auf Schieferterrassen direkt zur Mosel. Der Schiefer ist klassischer Schiefer mit sehr hohem Eisengehalt. Verwitterungsgestein. Der Wein wird nach der Ernte in ganzen Trauben angequetscht. 12 Stunden Maischestandzeit auf Rappen und Schalen. Vorsichtiges abpressen und Vergärung mit spontaner Hefe im großen Holzfass. Er verbleibt bis zum übernächsten Frühjahr, also ganze 17 Monate, auf der Vollhefe. Ab und zu 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 Anbaugebieten in Deutschland, in voller Reife, gar Überreife. Bei Löwenstein wurde schon um den 20. September herum mit der Ernte begonnen und am 20. Oktober war alles im Keller, da fing bei Clemens Busch die Lese gerade erst an. Auch in anderen Teilbereichen der Mosel wurde erst im späten November die volle Reife erreicht. Was bei dem perfekten Wetter allerdings problemlos war. Die Weine gerieten deswegen in den anderen Moselbereichen vielleicht etwas komplexer ob der langen Vegetationsphase und hatten vor allem höhere Säure. Die Terrassenmosel zeigt sich in einer üppigen, fast exotischen, hochreifen Situation. Und doch schafft der Uhlen – Roth Lay den Spagat zum feinen Wein. Er riecht sich fast wie der Abtsberg von der Ruwer. So schön steinig, so fein, so verspielt, floral. Feine Birnen- und Apfel-Aromatik. Gar nichts Exotisches, Rosiniges, Überreifes. Und nicht wie der Röttgen diesen Hang zum Barock, zur Feige und Dattel. Auch im Mund schafft er es die Feinheit zu bewahren. Der Blockbuster des Jahres ist sicherlich der Röttgen und nicht der Roth Lay. Grandiose Länge. Der Mund zieht sich zusammen. Die 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, wenngleich ich auf diesen barocken Powerwein Röttgen auch stehe. Aber hier im Uhlen haben wir diese zarte Feinheit und gleichzeitig den cremigen Schmelz des Jahrgangs 2016. Fülle, Üppigkeit und trotzdem nie zu fett. Das macht echt Spaß. Große Harmonie. Ein sehr stimmiger Wein. 97–100/100

Holger Koch



🍷 2017 Holger Koch · Grauburgunder Kaiserstuhl trocken /Baden

Lobenberg: Die Reben dieses Gutsweins sind kleinbeerig mit außergewöhnlich intensivem Aroma. Frischer Duft nach Birne, Lychee, Honigmelone und Zitronen, mit rauchigen Noten. Knochentrocken und lupenrein zeigt er dennoch Kraft, Lebendigkeit und sanfte Fülle. Ein schlanker Grauburgunder mit filigranem Schmelz und lebendiger Säure. 91–92/100

🍷 2017 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 immer 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. Alkohol i.d.R. nur 12,5%. Das Ergebnis sind Weißburgunder, die kühl in der Stilistik sind, zwar aromatisch auf weißer Frucht laufen, aber immer auch strukturiert. Auch im Mund relativ guter Gripp, frisch bleibend, köstlich, aber nie überreif und breit. Der Gutswein wird nur deshalb so aufwändig erzeugt, weil Holger Koch weiß, dass die kleinen Weine seine Visitenkarten sind. Deshalb soll seine Stilistik auch darin zum Ausdruck kommen. Und das bekommt er gut hin. Schicker Weißburgunder. Wahrscheinlich liegt es an dem höheren Anteil von 7–8% Maischegärung und an der Zugabe von Ganztrauben. Extrem gut zu trinkender, anspruchsvoller und doch köstlicher, frischer Weißburgunder. 92/100

2017 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

2017 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 Ganztraube mitvergoren. Dann wird das Ganze über Nacht angequetscht, bleibt in der Presse stehen, so dass wir eine Standzeit auf den Schalen von einer guten Nacht haben. Dann geht es zur Vergärung komplett ins Holz. Der Wein hat die komplette Malolaktische Gärung durchlaufen. Die Charakteristik ist reif, fruchtig, mild, süffig. Völlig Botrytisfrei gelesen. Das Herrenstück ist deutlich feiner als der Gutswein, obwohl auch der schon sehr schick ist. Aber wir haben noch mehr weiße Blüte, Flieder, Jasmin, Wiesenblumen, weißer Pfirsich und Birne. Ein Weißburgunder, wie man sich einen Weißburgunder vorstellt, und trotzdem gar nicht breit, eher sogar schlank. Aromatisch, aber immer schick und tänzelnd bleibend. Frischer Angang im Mund. Erstaunlich präsen 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 deutlich 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

2017 Holger Koch · Chardonnay Herrenstück/Baden

Lobenberg: Der Weinberg heißt Amerika. Aus der Historie heraus, weil der Weinberg so weit weg ist und man so lange laufen musste, um ihn zu erreichen. Man sagte: „Wir laufen nach Amerika.“ Und der Weinberg davor heißt Ozean. Also man muss durch den Ozean laufen, um nach Amerika zu kommen. Die Altvorderen hatten schon den Schalk im Nacken. Der Weinberg liegt in der Ihringer Gemarkung. Ein tendenziell immer sehr später Weinberg. Das liegt daran, dass die Sonne erst am sehr späten Vormittag den Weinberg erreicht. Das ist in warmen Jahren ein riesiger Vorteil. Kann aber in feuchten/kühlen Jahren auch ein Nachteil sein. Durch die große Kühle wird er als letztes gelesen. Diese Lage Amerika mit der größeren Frische sieht Holger Koch eigentlich als die Zukunft an, denn die ganz heißen Lagen wie Schlossberg werden von Jahr zu Jahr mehr Hitze Probleme bekommen. Die Lese erfolgte

nach dem 20. September. Die Reben sind 8–10 Jahren alt. Ursprünglich mal gepflanzt, um den Weißburgundern mehr Struktur zu geben. Irgendwann, mit zunehmendem Alter der Weißburgunder, wurde die ganze Sache aufgelöst, und so kommt 2017 erstmalig der Chardonnay Herrenstück in den Verkauf. Die Trauben haben eine Nacht Standzeit erfahren, danach abgepresst und spontan vergoren. Im 400 und 500 Liter gebrauchten Holzfass ausgebaut. Die Weine bleiben bis ins Folgejahr – in diesem Fall bis zum April – auf der Vollhefe, ohne Schwefel, und werden erst dann in den Fülltank abgezogen. Sehr geringer Schwefelzusatz bei Füllung. Der Wein ist komplett ohne Botrytis, extrem sauber. Ein weicher Chardonnay. Man merkt, dass die Reben jung sind. Sehr viel gelbe Frucht. Pfirsich, Aprikose. Das Holz trägt nur ganz leicht zur cremigen Stütze bei. Sehr aromatisch, aber das liegt auch am Jahrgang 2017 mit einer wunderbaren Frische. Der Wein nimmt einen mit seinem Charme komplett ein. Das ist Chardonnay in einer wunderbaren Form, weil es sich im Grunde so aromatisch fein und seidig trinkt wie ein Weißburgunder. Viele florale Elemente neben weißer Frucht in der Nase. Auch Birne. Sehr viele Blüten. Auch im Mund diese wunderschöne Williamsbirne mit einer wunderbaren Länge. Schöne, salzige Mineralität, aber insgesamt mehr ein großartiger, cremiger Charmeur ohne jemals zu einem fetten Chardonnay, einem vom Holz geküssten Chardonnay zu kommen. Wir sind genau auf diesem Mittelweg, der den Wein so perfekt macht. Ich bin froh, dass wir erstmalig 2017 Chardonnay aus dem Herrenstück anbieten können, und er hat vielleicht noch nicht ganz die Struktur wie der Weißburgunder Herrenstück, der einfach straffer ist. Dafür hat er einen berausenden Charme. 93–94/100

2017 Holger Koch · Chardonnay *** Großes Gewächs GG Selection trocken/Baden

Lobenberg: Dieser Chardonnay*** wird auch erstmalig 2017 auf den Markt gebracht. Eine etwas ältere Rebanlage von gut zehn Jahren. Liegt hier in Bickensohl. Die originale Lagenbezeichnung ist Mistgraben. Ist natürlich keine perfekte Lagenbezeichnung, aber Chardonnay*** ist es dann schon eher. Der Wein hat als Ganztraube eine Nacht Standzeit. Dann abgepresst und spontan vergoren sowie ausgebaut im 400- und 500-Liter-Holzfass. Auf der Vollhefe bis zur Abfüllung im Juni 2018. Erst dann Klärung und Schwefelung. Es sind warme Lössböden und Holger hält das für seine besten Chardonnay-Reben. Sie werden gut versorgt und sind trotzdem nicht so ertragsstark. Holger Koch hat in den letzten Jahren Jahr für Jahr einige Tonnen Vulkangesteinsmehl über den Berg bringen lassen und in die Böden eingebracht, denn der Grundboden bestehend aus Löss und Lehm, ist ja quasi über Jahrtausende verwitterter Kalkboden, der natürlich nicht mehr so viel Mineralität abgibt wie ein reiner Kalkfels. Der Kalkfels liegt hier allerdings vier Meter unter der Löss-/Lehmauflage. Das erreichen die Reben in der Regel nicht. Durch die Einbringung des Vulkanmehls werden die Böden hochwertiger und mineralischer. Die Nase dieses Chardonnay*** erinnert deutlich mehr an die Erwartungshaltung eines im Holz ausgebauten Chardonnay. Wir sind hier weniger auf der weißen Frucht wie im Herrenstück Chardonnay. Wir haben deutlich mehr gelbe Frucht. Pfirsich, Aprikose, und obwohl dieser Chardonnay in einer Drittbelegung im 500-Liter-Stockinger liegt, kommt eine fei-



ne, cremige Barriqueholznote rüber. Stützt diese wunderbare gelbe Frucht. Asam-Tee-Noten dazu. Auch Litschi und gelbe Blüten. Der Wein wird straf-fer werden, wenn er von der Hefe runter ist. Im Moment ist er trotzdem im Nachhall faszinierend. Er entwickelt deutliche Noten von Sanddorn. Auch leichte rote Anteile, vielleicht etwas Preiselbeere. Aber Sanddorn ist klar die Dominante des mehrminütlich andauernden Nachhalls mit einer tollen Salzspur. Die Cremigkeit geht nicht verloren, aber Salz und Sanddorn verleihen ihm durchaus eine unikathafte Stellung. Ein sehr spezieller Chardonnay. Das gefällt mir sehr gut. 94–95+/100

🍷 2017 Holger Koch · Grauburgunder *** Großes Gewächs 🍷 Selection trocken/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

🍷 2017 Holger Koch · Weißburgunder *** Großes Gewächs 🍷 Selection trocken/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 kühlestn 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 Extrakt Süße und dieser schönen Säure, die sich aber auch durch ein bisschen Orangenabrieb, Sanddorn und Zitronengras auszeichnet. Schöne Länge. Das ist jetzt kein Quantensprung gegenüber dem Herrenstück, aber auf jeden Fall ein Plus in Feinheit, bei et- was 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

🍷 2017 Holger Koch · Pinot Noir Herrenstück/Baden

Lobenberg: Das Herrenstück wächst auf einem relativ dicken Lössboden von bis zu 5 Metern über reinem Vulkanfels. Komplett aus französischen Klonen in einer Selection Massale und relativ viel von den bekannten Burgunderklonen 777. Vollständig entrappt und dann als ganze Beere ohne anquetschen vergoren. Es wird auf die interzelluläre Gärung gewartet, erst danach die klassische alkoholische Gärung im Holz. Total spontane Vergärung, man muss als Winzer da nur aufpassen, dass keine flüchtige Säure entsteht und Essig daraus wird. Vergoren im Stahl mit einem Schwimmdeckel, um keine Oxidation zuzulassen. Die Nase des Herrenstücks ist schon im Ansatz französischer Klon. Intensiv mit einer rauchigen, kühlen Kirschnase und vielen Gesteinseindrücken. 2016 eben ohne Rappen, mehr zur reinen Frucht. Und so unglaublich fein. Woher kommt diese ganze Rauchwürze? Das ist schon sehr erstaunlich, sehr burgundisch. Sehr in der Chambolle-Musigny Ecke angesiedelt. Auch im Mund so ultraschick. Eine tolle Extrakt Süße, die mit der schönen Säure und dem sehr präsenten Tannin spielt. Das Tannin ist butterweich und geschliffen. Es ist ein zärtlicher, tänzelnder Wein. Das ist ein Top Pinot Noir. Holger Koch geht den Weg, einen kleinen Anteil von 10% komplett als Ganztraube mit Rappen zu vergären, und später diese beiden Teile wieder zu verschneiden. Das heißt, der Großteil wird im Stahl ohne Rappen, und der andere Teil mit Rappen im offenen Holzgärständer vergoren. Ergänzend muss gesagt werden, dass die 10% Ganztraubenvergärung als Beeren hoch reif sind wenn sie eingebracht werden. Die Gesamt-Cuvée ist auf jeden Fall faszinierend. 94/100

🍷 2016 Holger Koch · Pinot Noir Réserve/Baden

Lobenberg: Holger Kochs Réserve vom Pinot Noir stammt aus der besten Teilfläche der Kleinterrassenlage Halbuck. Hier wurden ganze Trauben mit Rappen im Holzgärbottich mitvergoren. Dunkles Ziegelrot, sehr zart in Farbe und Duft. Im Bouquet ein glasklarer Burgunder vom Typ eines zarten Chambolle-Musigny. Puristisch und charmant, feminin im Charakter. Immer die klare und kühle Frucht im Vordergrund haltend. Duftet nach Sauerkirschen, schwarzem Pfeffer, ist rauchig im Charakter. Am Gaumen kommt dann etwas kraftvollerer Vosne-Romanée dazu, mit feinem aber prägnantem Tannin. Hier ist der Wein ausgereift, würzig, hat auch feine Kräuternoten sowie Schlehe neben der Sauerkirsche. Sehr knackige Frucht, mineralisch-kühler Kern. Durch den Wein bohrt sich ein feines Säuregerüst, sodass der Wein am Gaumen vibriert. Halte lange nach. Ein Wein, der nach Belüftung schreit, weil die Struktur ob des Rappenkontakts, die auch Garantie für Langlebigkeit ist, ihn in der Jugend verschließt. Feinster Stoff für Pinot-Noir-Puristen! 96–97/100

🍷 2016 Holger Koch · Pinot Noir *** Großes Gewächs 🍷 Selection/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 Herrenstück wieder aufgreifend. Auch hier Chambolle-artig, aber mit viel mehr Druck, mit viel mehr Dampf und Länge untendrunter. Und durch die Rappen auch mit einer tollen Krautwürze in Ergänzung. Es wird auf keinen Fall ein Blockbuster, sondern der Herrenstück mit ein paar Flügeln über mehr Druck und eine weitaus höhere Spannung und Länge. Das ist wie bei den Weißweinen bei Holger Koch auch schon. Phänomenal, wie er seine eigene Stilistik durch die Weine zieht. Der eine baut auf den anderen auf. Das ist Kaiserstuhl Pinot Noir wie er meines Erachtens sein soll. In dieser Kühle, Feinheit, dieser burgundischen Art. Es gibt hier im Kaiserstuhl kaum jemand, der das so perfekt beherrscht. Das ist großes Kino in Feinheit. 96–97/100

Horst Sauer

🍷 2017 Horst Sauer · Silvaner Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG/Franken

Lobenberg: Der Wein wurde erstmalig komplett entrappt und dann für 18 Stunden eingemaischt – auf der Presse mit Schalen belassen. Dann abgepresst und in die spontane Vergärung überführt. Daraufhin Ausbau im großen Holz. Ich hatte direkt zuvor die Weine von Rudolf May aus Franken probiert, von daher war ich informiert wie gut 2017 in Franken ausfallen kann. Und von diesem kurzen Abstecher zum Weingut Sauer konnte ich genau diese Geschmackseindrücke mitnehmen und war darauf vorbereitet, dass mich tendenziell großes Kino erwarten kann. Und die Nase dieses 2017er ist dann genau das was 2016 für mich nicht ganz hatte. Speziell Silvaner und in diesem Bereich Frankens. Wir haben eine unglaublich schöne, reife Frucht. Weintraube mit Apfel. Fast eine Riesling-Nase in diesem Silvaner. Dazu auch Orangenesten, Assam-Tee. Unglaublich dicht und reich. Das Ganze mit schicker Mineralität unterlegt. So unendlich aromatisch und duftig. Hoffentlich kommt jetzt der mineralische Gripp im Mund. Denn die Nase ist fast zu schön. Ja, Treffer. Genau so soll es sein. So war es bei May, so ist es bei Sauer. Das Ding hat richtig Druck und Power. Bleibt aber im Mund total auf der charmanten Seite. Es hat eine leichte, stützende Holznote vom großen Holz. Es hat diese Phenolik. Und dazu eine fast rasiermesserscharfe Mineralität. Aber die Säure ist unglaublich moderat. Der Wein ist durchgegoren bis auf 0,3 Gramm Restzucker – also staubtrocken. Aber er ist nicht trocken im Mund. Er hat eine wahnsinnige Süße von einem Extraktwert, der sicherlich oberhalb von 35 Gramm liegt. Die Säure bei moderaten 6,5 Gramm, Alkohol 13,5%. Aber dieser Alkohol gibt eine wunderschöne, schmelzige Stütze dazu. Das ist wirklich ein großer Silvaner. Er braucht einige Jahre und wird verdammt lange halten. Bin sehr begeistert von dieser Harmonie auf einer höheren Ebene. 97–99/100

🍷 2016 Horst Sauer · Silvaner Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG/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 Extrakt Süße. 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

🍷 2017 Horst Sauer · Riesling Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG/Franken

Lobenberg: Dieser Wein hat im Gegensatz zum Silvaner keine Maischestandzeit. Er wurde als Ganztraube nur ganz kurz stehen lassen. Dann komplette Pressung, absetzen lassen und dann spontan vergoren. Ab nächstem Jahr wird nach den hervorragenden Ergebnissen beim Silvaner auch der Riesling komplett entrappt werden und durch die längere Maischestandzeit ein paar phenolische Flügel bekommen. 2017 sind wir aber noch ganz puristisch, ohne den Einfluss von Schalen. Dementsprechend ist die Nase anders als beim Silvaner viel zitrusfruchtiger und auch klarer. Dafür fehlt ihr der Kick an der Seite durch die Phenolik. Das ist, so glaube ich, eine stilistische Frage, aber die Nase selbst ist unglaublich rein und gleichzeitig reif. Ein wunderschönes reifes Jahr, ohne dass etwas fett wird. Auch dieser Wein ist durchgegoren. Der Wein hat einen Restzucker von 3,2 Gramm. Dafür liegt die Säure bei über 8 Gramm. Auch hier wird die Süße, die schon in der Nase kommt, durch den Alkohol von 13% und diese irren Extraktwerte des Jahrganges mit über 35 Gramm erzielt. Ich finde, dass in diesem Teil Frankens die Weine extrem gut gelungen sind. Ich hatte vorher schon die Serie S – die Ortsweine von Sauer – probiert und die gesamte Serie ist ganz hervorragend. Dieses Große Gewächs ebenfalls. So eine wahnsinnig schöne Balance und dazu diese rasiermesserscharfe Mineralität mit toller Frische von dieser Säure. Trotzdem ist nichts spitz, weil die reife Frucht alles balanciert. Das ist für Sauer ein unglaublich harmonischer Wein und trotzdem mit ausreichend Kick, um aufregend zu sein. Obwohl er die von mir sehr geschätzte Phenolik des Silvaners nicht aufweist, bewerte ich ihn gleich hoch. Es ist vielleicht nicht einer der allergrößten 10 Weine des Jahrganges, aber er hat seine hohe Bewertung in jedem Fall verdient. 97–100/100

🍷 2016 Horst Sauer · Riesling Escherndorf am Lumpen 1655 Großes Gewächs GG/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 Zitronensäure, 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 misstrauisch. 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

2017 J. J. Prüm · Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Super saubere Nase. Nur Apfel, Birne und sehr viel Traubensaft. Aber süßer Traubensaft. Auch ein bisschen Karamell und Honig dabei. Sehr viel üppiger und schwerer als das Himmelreich oder die Zeltinger Sonnenuhr in Spätlese-Qualität. Hier schiebt schon ganz viel. Es kommt auch ein bisschen Petrol. Und das schon so jung. Es ist schon eine viel klassischere und üppigere Spätlese als die beiden zuvor genannten. Hier ist schon Achtung geboten. Das ich aber beim Trinkfluss gar nicht unbedingt will. Was den Wein so schön macht ist seine extreme Sauberkeit. Toller Geradeauslauf. Auch hier nur europäische Frucht. Es fehlt die rassige Verspieltheit des Himmelreichs und die ultra-Seidigkeit der Zeltinger Sonnenuhr. Aber diese super gerade, super cleane europäische Frucht erinnert schon ein wenig an Egon Müller. Das macht auch Freude. Mir sind die beiden Anderen nur lieber. Und so ist es halt häufig, dass das Bessere der Feind des Guten ist. 95–96/100

2017 J. J. Prüm · Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Sonnenuhr ist immer etwas massiver als das Graacher Himmelreich aus gleichem Haus, hat etwas über 40 Gramm Restzucker und eine Säure von um die 8. Schon in der Nase dieses Mehr an Wucht und Druck. Auch hier sehr europäisch. Der Wein ist wie der andere Kabinett komplett frei von Botrytis. Das heißt, wir sind total sauber und clean in der europäischen Frucht, in der Blumigkeit. 2017 kann so unterschiedlich ausfallen. Fast krachend laut bei Fritz Haag und auch bei Loosen mit dieser extremen, rassigen Intensität. Und dann wie hier bei Prüm so fein. Im Mund kommt dann aber viel viel mehr Druck als im Graacher Himmelreich Kabinett. Wir haben hier den Gegenentwurf von zwei Kabinetten. Ein spielerisch, leichtes, trinkfertiges Graacher Himmelreich für die sofortige Freude und die Terrasse, und hier der Wehlener Kabinett, der einem schon Achtung abverlangt. Der schon mit seiner Intensität und seiner Rassigkeit und seinem Druck richtig Platz haben will im Mund. Man muss sich mit diesem Wein richtig beschäftigen und ein wenig eine Habachtstellung einnehmen. Zwei Kabinette, zwei Entwürfe, zwei verschiedene Trinkanlässe. Ich bleibe trotzdem bei Graach, weil es so unendlich fein und unendlich schön im Trinkfluss ist. Genau so etwas möchte ich. Ich möchte bei einem Kabinett nicht stramm stehen müssen und das ist bei diesem Wehlener der Fall, obgleich er ohne Zweifel ein großer Kabinett ist. 95–96/100

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

2017 J. J. Prüm · Graacher Himmelreich Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

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 sau-



ber, 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

2017 J.J. Prüm · Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Diese Auslese ist die massivste der drei Auslesen, aber auch sie ist ganz fein. Keine der Auslesen von Prüm ist in irgendeiner Ausprägung zu üppig, zu fett, zu süß. Das liegt aber natürlich daran, dass die komplette Botrytis in die Goldkapsel gewandert ist. Wir sind hier fast clean, nur einen Hauch von Botrytis ist zu spüren. Aber die Wehlener ist im Mund schon deutlich üppiger als Graach. Auch in der Nase schiebender. Ein sicherlich eher achtungsgebietender Wein, aber mir gefällt diese filigrane Ausrichtung aus Graach eben unglaublich gut. Vielleicht mag die Wehlener Auslese irgendwann der größere Wein sein, aber für den Moment ist Graach für mich ganz weit vorne. 96–97/100

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 Geradauslauf. 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

2017 J.J. Prüm · Graacher Himmelreich Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Europäische Nase. Gelbe Frucht. Frei von Botrytis, wie die Kabinette. Ganz sauber, clean. Und bei Prüm ist 2017 wirklich verblüffend, weil es so ähnlich ist wie 2016. So fein, so verspielt. Gott macht die Nase eine Freude. So komplex. Der Zucker kaum spürbar. Und wie bei der Zeltinger Spätlese zuvor, auch hier so leicht, so spielerisch, dass man an einen Kabinett denken könnte. Aber dann kommt doch ein bisschen mehr Volumen. Die Zeltinger Sonnenuhr ist doch eindeutig die noch leichtere und feinere. Dafür haben wir hier einen riesengroßen Wiesenblumenstrauß, neben Birne und Apfel, Melonen, auch Tee, Salz, Schiefer. Aber immer fein bleibend. Dagegen ist die Wehlener Spätlese fast behäbig, obwohl sie frisch ist, aber sie macht eben so



viel Druck und verlangt einem viel Aufmerksamkeit ab. Das tut die Graacher Spätlese nicht. Sie ist einfach nur da. Natürlich auch um mit unglaublich viel Freude genossen zu werden. Die unendliche Leichtigkeit des Seins. Und genau das will ich. Im Mund kommt dann ganz guter Schub. Aber auch dieser Schub ist anders als in der Wehlener, kommt zwar massiver als in der Zeltinger, aber bleibt so fein dabei, bleibt so verspielt. Schiebt richtig viel Boskoop-Bratapfel mit dieser tollen Säure und dieser leichten Erdigkeit. Trotzdem bleibt es ganz fein, nie tut etwas weh. Die Säure ist überhaupt nicht spitz, der Zucker ist nicht fett. Nichts ist ölig. Das ist eine feine, filigrane Spätlese. Nicht ganz so ultrazart eben wie die Zeltinger, aber doch viel viel feiner und trinkiger als die Wehlener Sonnenuhr. Auch diesen Wein kann man sofort trinken als Essenbegleiter. So schön. Die Prüms haben 2017 so unglaublich feine Weine gemacht, die den Genießer einfach nicht überbeanspruchen, sondern ihn bei jedem Schluck einladen zu einem weiteren. Superber Stoff. 98–100/100

2016 J.J. Prüm · Graacher Himmelreich Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Rieslinge aus dem Graacher Himmelreich sind besonders in den ersten Jahren sehr zugänglich. Im Vergleich zur Wehlener Sonnenuhr fallen die Weine bereits in der Jugend als sehr expressiv auf, haben oft eine etwas burschikose Säure. Mit der Reife wird diese dann gezügelter und der Wein singt auch ähnlich leise Töne, wie die etwas schüchterner wirkende Sonnenuhr. Beide Top-Lagen sind exzellente Langstreckenläufer. Da sind weiße Blüten und für Prüm schon ungewöhnlich, kaum Spontanvergärungsnoten, der Wein ist glockenklar und zeigt reife Steinobstfrucht, etwas grüne Birne aber auch Waldmeister und Honigmelone. Am Gaumen hat man eine schwebende Süße, eine ausgereifte Säure und Energie, wie in wenigen Weinen. Der Wein überschlägt sich im Ausklang mit Aromen von Zitrusfrüchten und reifer Nektarine, behält bei allem den würzigen Charakter bei, verweilt nie auf der ein-dimensional fruchtigen Seite. Da steckt so viel Spiel und Raffinesse im Wein. 95–96/100

2017 J.J. Prüm · Graacher Himmelreich Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Bis zur Auslese ist bei Prüm alles noch clean, denn wir haben dieses Jahr auch Auslesen mit Goldkapseln in allen Spielarten und die sind zum Teil 100% Botrytis. Aber in dieser Auslese vom Graacher Himmelreich sind wir eben noch ganz sauber. Das hier ist eine Verlängerung des Kabinetts und der Spätlese in dieser unendlichen Feinheit. In dieser, wie schon 2016, unglaublich verspielten Leichtigkeit. Der Wein kommt mit wunderschöner, gelber, europäischer Frucht, was immer ein Anzeichen für Botrytis-freie Weine ist, denn sonst kommt auch Maracuja. Aber die Auslese hat deutlich mehr Mineralik, zeigt sehr viel Schiefer dazu. Der Mund hat eine rauchige Würze vom Schiefer. Darauf läuft eben Apfel und Birne. Jetzt auch ein bisschen Zitrusfrucht und Zitronengras, süßer Asam Tee. Alles gut verwoben, aber auch ultrafein bleibend. Und was das Besondere ist: nie schwer, nie üppig, nie fett. Das ist eine Auslese, die wie schon die Spätlese einfach trinkbar ist. Die Frage



ist nur, ob man zur Auslese greifen muss um genau diese verspielte Mineralik in den Mund zu bekommen. Dieses total Filigrane des Graacher Himmelreichs. Oder ob man da nicht letztlich besser beim Kabinett oder der Spätlese aus gleicher Lage bleibt. Der Kabinett muss aber aufgeben wenn es zur Essenbegleitung kommt. Da ist es dann die Spätlese. Und es mag Gelegenheiten für die Auslese geben, aber im Grunde bin ich persönlich ganz hervorragend mit Kabinett und Spätlese bedient. Die Auslese bedarf eines außergewöhnlichen Anlasses. Was man ihr aber zugutehalten muss ist, dass diese 2017er Graacher Auslese von allen Auslesen der Prüms die allerfeinste, die verspielteste und die trinkfertigste ist. Mit so einem wunderschönen Trinkfluss – das macht richtig Freude. Ich trinke nicht besonders gerne Süßweine, aber diesen Wein kann ich einfach so trinken. Ich setze ihn trotzdem nicht über die Spätlese, sie sind beide nur verschiedene Stadien der gleichen Ausrichtung. 98–100/100

🍇 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 liebevoll, 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

🍇 2017 J.J. Prüm · Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Prüms machen aus der Zeltinger Sonnenuhr, wo sie nur eine ganz kleine Lage haben, nur ab und zu Weine. Manchmal einen Kabinett, manchmal eine Spätlese – so wie 2017. Und das ist eine Spätlese, die es in sich hat, weil sie mit Abstand das Zarteste ist, was ich neben Clüsserath an Spätlesen 2017 probiert habe. Nichts kracht. Die Säure wird sicherlich unter 8 liegen. Der Wein ist ultrafein. Sehr schön lang, so spielerisch. Das könnte ein 2016er sein in dieser totalen Eleganz und Zartheit. So feine, blumige Nase. Auch über

die Zunge läuft er fast trinkfertig mit unglaublich viel Charme. Nichts tut weh, nichts ist zu intensiv in der europäisch gelben Frucht. Auch die Zitrus-Note sticht nicht. Die Mineralität liegt als feines Salz auf der Zunge. Diese Spätlese trinkt sich wie ein Kabinett, sie läuft wie ein Kabinett. Ich wäre nie auf eine Spätlese gekommen. Ich betrachte sie einfach als eine Erweiterung der Kabinette, auch wenn Spätlese drauf steht. Phänomenal. Ich werde sie auf jeden Fall mit in mein Angebot nehmen. 97–100/100

🍇 2017 J.J. Prüm · Graacher Himmelreich Riesling Auslese Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Generell sind wir hier im Bereich bei Prüm bei 100% in der Botrytis. Wir verlassen also den Bereich der schwerelosen Leichtigkeit und den Bereich der Trinkigkeit und gehen in den Bereich der jahrzehntelangen Lagerung und der achtungsgebietenden Intensität. Ich erkenne an, dass die Zeltlinger Sonnenuhr Goldkapsel unendlich fein ist. Ich sehe die Verspieltheit des Graacher Himmelreichs. Alle Typizitäten kommen durch, auch in der Wehlener Sonnenuhr. Diese Wucht bei großer Feinheit zugleich. Aber in diesem Bereich der 100% Botrytis ist mein Bereich der Süßweine einfach abgeschlossen. Ich wüsste nicht, wann ich das trinken sollte. Ich trinke das im Grunde nie. Denn einen Anlass gibt es einfach nicht. Das sind Weine die man Jahrzehnte in den Keller einsperrt und vielleicht mal nach 30, 40 Jahren mit Freude trinken wird. Weine für die Erben! Riesenweine, aber außerhalb meiner Trinkerfreude und meines Geschmacksbildes, weil sie mir einfach zu süß und zu heftig sind. Ich werde sie nicht einkaufen.

🍇 2017 J.J. Prüm · Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: siehe 2017 Graacher Himmelreich Riesling Auslese Goldkapsel (fruchtsüß)

Katharina Wechsler



🍇 2017 Katharina Wechsler · Riesling Benn trocken/Rheinhausen

Lobenberg: Wegen Frost 2017 nicht erzeugt.

🍇 2016 Katharina Wechsler · Riesling Benn trocken/Rheinhausen

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 Rheinhausen 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 Bann für viele Konsumenten der leckerere und trinkbarere Wein sein, weil er eben etwas dichter und weniger herausfordernd ist. 92–93/100

🍷 2017 Katharina Wechsler · Riesling Morstein trocken /Rheinhessen

Lobenberg: Ein kühler und relativ hoch gelegener Weinberg, überwiegend Kalkstein. Die Reben im Morstein sind erst 2012 neu gepflanzt. Es sind Klone von der Mosel, welche überwiegend von Nick Weis kommen. Sehr dichte Zitrusaromatik, aber doch nicht ganz die Feinheit des Kirchspiels erreichend, dafür ist das Ausgangsmaterial zu jung. Der Boden ist überwiegend Ton- und Kalkmergel. Diese Reben müssen sicherlich ein paar Jahre älter werden um Größe zu kriegen. Ein potentiell großes Gewächs aus sechs bis sieben Jahre alten Reben. Und so präsentiert sich der Wein auch noch ein bisschen ungehobelt, rau, ungeschliffen und sehr polterig. Fast rotfruchtig in seiner Ausprägung. Assam-Tee und viel Gestein in der Nase. Im Mund auch wieder viel rote Frucht zeigend. So viel Power, so viel Druck, aber auch hier, anders als das Kirchspiel, sehr ungehobelt. Druckvoll, aber sich in seinem Anzug noch nicht ganz wohl fühlend. Zu jung, zu kraftvoll. Ein Powerteil. Ich persönliche finde, dass der Westhofener Riesling und vor allem das Kirchspiel diesem Morstein in ihrer Ausdrucksstärke eine Liga überlegen sind. 93+/100

🍷 2016 Katharina Wechsler · Riesling Morstein trocken /Rheinhessen

Lobenberg: 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 Bann. 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 Bann. 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

🍷 2017 Katharina Wechsler · Westhofener Alte Reben Silvaner /Rheinhessen

Lobenberg: Bei dem Westhofener Alte Reben handelt es sich in der Tat um uralte Reben, reinsortig Silvaner. Den klassischen Gutswein Silvaner gibt es nicht mehr. Aber nur aus den ältesten Reben, diese sind über 40 Jahre alt. Ein zusammenhängendes Stück, das von einer Mauer eingefasst ist. In Frankreich würde es Clos de Westhofen heißen oder Clos Kathrin. Deshalb wird der Wein wahrscheinlich auch irgendwie mit einem kleinen Zusatznamen Clos Kathrin versehen sein. Lediglich ein Hektar mit einem minimalen Ertrag. Es gibt nur 3.200 Liter insgesamt. Der Gesamtertrag bei Wechsler liegt 2017 insgesamt 30–40% unter Normalertrag, hervorgerufen durch Frostschäden und Hagel im Spätsommer. Der Wein durchläuft eine Maischestandzeit als Ganztraube von 24 Stunden. Leichte Phenolik in der Nase, entsprechend leichtes Tannin. Bei 12,5% Alkohol braucht es auch nicht zu viel Phenole, um die entsprechende Süße zu bringen. Der Alkohol trägt hier genug. Im Mund ist nicht klassisch Silvaner erkennbar, denn durch die Kalkböden in Westhofen hat er eine unglaublich starke Salzigkeit. Ganz viel Druck. Die Augen ziehen sich zusammen ob der scheinbar hohen Säure. 3,2 pH-Wert, Säuren um die 6. Das Ganze trinkt sich aber so, als sei es eine extrem hohe Säure, aber das liegt nur an der hohen Mineralität und der Salzigkeit.



Dieser Silvaner braucht sicherlich 2–3 Jahre. Der Wein hat kein Holz gesehen und trotzdem trinkt er sich von seiner Cremigkeit und seiner Struktur, als habe er im großen Holzfass gelegen. Das ist schon beeindruckend in der Wuchtigkeit der Mineralik. Silvaner ist gerade in Rheinhessen, egal ob bei Schätzel, Teschke oder hier bei Wechsler, wirklich auf dem Vormarsch. Die neuen Silvaner-Freaks vermögen aus dieser Traube hier richtig große Weine zu machen. 93–94+/100

🍷 2017 Katharina Wechsler · Riesling Westhofen trocken /Rheinhessen

Lobenberg: In diesem Riesling sind alle Partien des bisherigen Lagenweins Bann sowie Teile des Kirchspiels. D. h. es ist eine Westhofener-Plus-Version. Der Wein wurde aufgrund der Hagelproblematik ziemlich früh geerntet, entsprechend haben wir knackige Säure neben der Reife des warmen Jahres. Wir haben hier zum Teil bis zu 9 Gramm Säure. Die Nase wird durch die leichte Phenolik der Maischestandzeit relativ gut definiert. Dazu kommt Kalkstein, Kreide, Orangenzesten, auch ein bisschen Mandarine, Aprikose. Dann kommen Zitrusfrüchte, schön fein und blumig bleibend, aber gleichzeitig diesen Druck aufbauend. Grüner Tee, auch Litschi und Zitronengras. Die Säure ist im Mund total präsent und schafft eine überragende Balance mit dem sehr guten Körper und mit der extremen Mineralität und Salzigkeit von diesen Kalkböden. Das macht richtig Druck. Die Augen ziehen sich zusammen. Das hat Länge. Ich würde denken, dass 2017 in diesem Wein viel von den Großen Lagen enthalten ist. Weitaus mehr Druck zeigend als 2016, der dafür eleganter ausgefallen war. 2017 hat schon ein bisschen Lautstärke und sehr viel Power. Das ist ziemlich toller Stoff und dafür, dass es erst meine zweite Riesling-Station in der diesjährigen Verkostung nach Kai Schätzel ist, bin ich schon ziemlich beeindruckt ob dieses Dampfes, und dieser mineralischen, salzigen Länge in diesem sehr komplexen, vielschichtigen Riesling. 94/100

🍷 2017 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. Das ist Katharinas beste Lage mit den ältesten Reben. Die beste Lage mag in Jahrzehnten irgendwann ihr Morstein werden. Mit den Lös-, Ton- und Kalkböden im Kirchspiel ist neben schweren und tiefen Böden die Kalkkomponente die herausstechende. Alle Erzeuger, die diese Lage bewirtschaften, holen aus dieser Lage ihren feinsten Wein heraus. Es gibt 2017 auch vom Kirchspiel deutlich weniger als 2016. Leichte Frostschäden, aber auch kleine Hagelschäden. Insgesamt geringer Ertrag. Die Weine werden hier als Ganztraube mit den Füßen getreten, angequetscht, dann bleiben sie sechs Stunden stehen. Danach erfolgt die Abpressung und die anschließende, spontane Vergärung im Stahl. Keine Kaltvergärung, sondern um die 21 Grad über mehrere Wochen im Stahl. Der Wein verbleibt danach auf der Hefe, aber ohne rühren. Der Abstich und die Schwefelung erfolgt erst vor der Füllung. Der Wein zeigt, wie es sich für ein Kirchspiel gehört, deutlich mehr weiße Frucht als der Westhofener Riesling. Er ist auch nicht so massiv, so polarisierend in seiner salzigen Kraft, sondern hat unglaublich viele blumige, florale Elemente. Weißer Pfirsich, Weinbergpfirsich, auch weiße Blüten dazu. Zitronengras und auch Tee, aber sehr viel milder, sehr viel balancierter als der Westhofener. Und trotzdem mit einem sehr langen Finale. Ein Wein, dem man

zwar die frühe Lese anmerkt, die Säure ist sehr präsent, der aber gleichzeitig eine grandiose Balance ausstrahlt. Man möge ihm zwei, drei Jahre gewähren. Eine Charakteristik, die andere laute Jahrgänge wie 2013 und 2015 auch hatten. 2017 hat schon viel Power, viel Druck, viel Säure und viel Präsenz. Und das in diesem Finesse-Teil von Kirchspiel passt dann ganz hervorragend. 96–97/100

🍷 2016 Katharina Wechsler · Riesling Kirchspiel trocken /Rheinhausen

Lobenberg: 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 Rheinhausen. 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

🍷 2017 Katharina Wechsler · Spätburgunder Rosé/Rheinhausen

Lobenberg: Blasses Rosa, duftige, leichte Burgunder-Nase. Erdbeere, ein Hauch Himbeere, auch einen Touch Kirsche. Klassisch Pinot Noir. Aber eben leicht und duftig. Nicht angestrengt. Erstaunlich frischer Mund. Auch hier helle Erdbeere, Himbeere, auch ein bisschen Sauerkirsche, süße rote Kirsche dazu, frische Johannisbeere und etwas Salz im Hintergrund. Sehr feinfruchtig und voller Finesse, tänzelnd. Mittlere Länge, dabei sehr frisch und sehr filigran. Süffig, saftig. 2017 tut sein Übriges, um einen extrem leckeren, in sich sehr stimmigen, frischen Rosé zu schaffen. Reife Frucht, aber die Frische schlägt die reife Frucht. Insgesamt mehr filigran tänzelnd und frisch auf roter Frucht laufend mit hoher Intensität. Belebende, gute Rassigkeit. Sehr viel Zug. Erstaunlich für diesen Preisbereich. 89/100

🍷 2015 Katharina Wechsler · Spätburgunder trocken /Rheinhausen

Lobenberg: Seit vielen, vielen Jahren erzeugt der Betrieb einen ausgesprochen spannenden Spätburgunder. Dieser war mir bisher entgangen. Jetzt mit 2015 werde ich auf jeden Fall einsteigen, obwohl der rückverkostete 2014! fast noch erwachsener ist. Wunderschöne schwarze Kirsche, etwas Zwetschge, Holunder dazu. Sehr feine Nase. Fast moselanisch. Etwas an Schieferböden erinnernd. Ich komme mir vor wie bei Molitor. Der Mund ist fast noch schicker. Wir haben eine so schöne, intensive Sauerkirsche. Rote Kirsche, schwarze Kirsche, aber nichts ist fett. Es ist ultrafein. Erinnert mich ganz stark an einen Auxey Duresses von Agnes Paquet. Aber wir müssen bedenken, dass wir hier beim Endverbraucher unter 10 Euro liegen. Ganz klare Burgunder-Ausrichtung obwohl es ein deutscher Klon ist. Er kommt aus Geisenheim und heißt GM 2013. Ein sehr lockerbeeriger Klon, ein Klon der in der Gesamtausrichtung klar burgundisch orientiert ist. Noch einmal: Das ist im Mund ganz glasklar cool climate, Hochlage in Auxey Duresses, oberhalb von Volnay. Si in dieser Richtung liegt der Wein. Und das ist für das Geld, das er den Endverbraucher dann kosten wird, ein außergewöhnlich schöner Pinot Noir. 92–93/100



Keller



🍷 2017 Keller · Riesling trocken von der Fels/Rheinhausen

Lobenberg: Ja, nach einem Jahr wieder zurück in Rheinhausen beim Weingut Keller. Ortswein. Fangen wir einfach mal von oben an. Die Nase ist eindeutig 2017 in dieser reichen, warmen gelben und weißen Frucht. Leichte Sponti-Note. Eher zur Birne als zur Zitrus-Note gehend. Schick. Extrem fein auch im Mund. Eine wunderbare Frucht, die relativ weit vorne liegt. Auch hier sind sehr moderate Zitrusnoten, vielleicht auch ein bisschen Schale von Orange und Zitrone. Aber auch schöne grüne, leicht bittere Birne. Super feines Zitronengras und Tee. Sehr fruchtig, sehr aromatisch, und gleichzeitig schick und mineralisch. Lang durchziehend, tänzelnd. Das wir hier bei Kellers an der allerersten Adresse sind war zu erwarten. Aber das schon der „von der Fels“ so ein tänzelndes Wunderwerk wird? In dieser Schickheit, in dieser Verspieltheit schon sehr an 2016 erinnernd. Dass der 2017er aber zusätzlich mit der warmen, reichen Frucht und der unglaublich schicken Säure und Mineralität noch über 2016 hinaus geht, ist doch eher erstaunlich. Aber dann soll es so sein. Ein wahnsinnig schicker und extrem leckerer, saftiger Finessewein, der irgendwo zwischen Ortswein und erste Lage spielt, aber da dann sicher in der absolut ersten Reihe steht. Einfach saugut. 96–97/100

🍷 2017 Keller · Westhofen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs GG/Rheinhausen

Lobenberg: Das Kirchspiel kommt mit einer ungeheuren Sponti-Nase und viel Rauch auf weißer Frucht. Obwohl es vom Kalkstein ist, kommen Schieferböden. Das ist echt fein, hat tolle Würze und Länge schon in der Nase. So viel Schmelz. Burgunder-Affinität. Auch ein leichter Hauch Pfalz weht durch diese schöne, cremige, schmelzige Nase. Der Mund ist aber dann deutlich klarer. Wir sind nur in deutscher weißer und gelber Frucht, haben kaum Zitrusaromatik. Birne und Apfel ganz fein und getragen mit Kalkstein und Salz darunter. Aber ausgesprochen lecker, sofort da. Man möchte reinspringen, so geschmackvoll und lecker ist dieses Kirchspiel. Es ist immer das feinste GG in Rheinhausen überhaupt, nicht nur bei Keller. Mittlere Länge. Allerdings dann, je länger die Probe dauert, sich weiter aufbauend, weil es hinten eben so zart weiter geht. Aber wie man so schön aus dem Song kennt: „Hinter dem Horizont geht's weiter“. Am Ende verbleibt er doch für über zwei Minuten und kommt mit dieser kleinen, feinen Schmelzigkeit und dieser ganz sanften, weißfruchtigen, blütigen Mineralität wieder hoch. Das ist ein extrem schicker Wein und eine Ode an die Freude. 99–100/100

🍷 2017 Keller · Dalsheimer Hubacker Riesling Großes Gewächs GG/Rheinhausen

Lobenberg: Schon die Nase strahlt Wucht aus. Wucht und unglaubliche Kraft. Ich bin völlig verblüfft. Das ist nicht nur die Sponti-Nase, die da kommt, nein, da kommt auch richtig viel Schub. Gewaltig schiebend, hohe Intensität, Quitte in einer ganz konzentrierten Form. Mit viel Apfel dahinter. Und sehr erdiger Würze. Fast wie dunkler Schiefer, fast wie vom blauen Schiefer, was natürlich nicht sein kann, denn wir kommen ja vom Kalkstein. Wo bekommt der Wein eine solche Wucht in der Nase her? Im Mund gesellt sich zu dieser hohen Intensität, die er

auch hier hat, eine traumhafte Finesse, eine Feinheit, eine Eleganz, die ihresgleichen sucht. Es ist so verspielt und gleichzeitig so frisch und voller Energie. Energie und wirklich multiple Eleganz auf einem sehr komplexen Level. Trotzdem bleibt der Hubacker saftig ohne Ende, ein saftiger Wein, der überaus große Trinkfreude macht. Hier kann man wirklich sagen: Das kann man wunderschön trinken. Wir ähneln hier dem Jahr 2016, sind aber doch noch intensiver und reifer in der Frucht. Als wenn wir 2016 nochmals saftiger und trinkiger gemacht hätten. Auf der einen Seite eben vordergründig reinspringend und auf der anderen Seite bleibt er hinten für Minuten haftend. Hohe Extraktsüße und Schmelz wirken nach. Das ist ein völlig leckerer und unkomplizierter, aber genau deshalb ein ganz großer Wein. Das macht nur noch Freude. 100/100

2017 Keller · Westhofen Abtserde Riesling Großes Gewächs GG/Rheinessen

Lobenberg: Beim Hubacker waren wir etwas lauter, etwas schiebender, etwas drückender. Bei der Abtserde sind wir wieder ultrafein. Kalksteiniger Untergrund, ganz zart und trotzdem schon in der Nase fast rasiermesserscharf in der schönen, salzigen Mineralität und im Stein. Auch hier keine Zitrusfrucht, sondern eher feiner Tee mit Quitte und gleich der Apfel darunter. Zart fast daherkommend. Im Mund eher die Fortsetzung des super feinen Kirchspiel, aber – und das wundert mich am meisten – noch leckerer, noch trinkiger, noch saftiger. Diese Frucht ist so wunderschön. In den Mund nehmen und runterschlucken. Schon die Fassprobe ist so berauschend. Irgendwie erinnert mich das alles an 2016. Wir hatten das auch 2016 schon, dass die Weine so extrem in der Finesse waren, in der Zartheit. Und 2017 kommt noch ein kleiner Schub warmfruchtiger Saftigkeit dazu, der die Weine so unglaublich schön macht. Man möchte sie sofort trinken und gar nicht wieder ausspucken. Das Ganze wunderbar lang in sehr schicker, schmelziger Mineralität, wo hinten aber auch richtig viel Stein bleibt und zwar für Minuten. Ja, einfach ein unendlich feiner, leckerer, zugänglicher Wein. Das macht Freude. Man muss nicht niederknien, sondern man muss es einfach nur genießen. 100/100

Leitz



2016 Leitz · Magic Mountain Rudesheimer Riesling trocken /Rheingau

Lobenberg: Von den ältesten Reben und besten Lagen des Rudesheimer Bergs. Zum großen Teil Anteile der Großen Gewächse, also letztlich eine Art Zweitwein der GGs. Und dieser Rudesheimer Berg ist eben der „Magic Mountain“. 2015 war schon groß, GG-tauglich eben, aber von der Erntemenge arg knapp, es gab kaum Wein. 2016 passt aber alles. Und 2016 ist so unglaublich cool und schick, fast stylisch in seiner burgundisch weißfruchtigen Schmelzigkeit. Weich und seidig, frisch aber ohne Säurespitze, immer cremig mit feinstem Trinkfluss. Der Wein ist eben nicht auf klar vorhandene, rieslingtypische gelbe und rote Zitrusfrüchte mit der pikanten süßsaurigen Ausrichtung beschränkt. Melone, Litschi, Birne und weißer Pfirsich kommen hinzu. Und Sahne auf Kalkstein. Der Wein strahlt eine fast majestätische Kühle aus. Sooo lecker! Ultraschick, stylisch, charmant, lang, und dabei mit sagenhaftem Trinkfluss. 95/100

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 Längsreihe 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 Entwicklungsstop. 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 Rebalts 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 feibleibend. 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



🍷 2016 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 und auch mit der entsprechenden Fülle und Cremigkeit. Ganz dezent stütztes großes Holz. Gehört sicher zu den besten Weißburgundern Deutschlands. 93–94/100

🍷 2016 Markus Molitor · Pinot Blanc Wehlener Klosterberg

*** trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Schiefersteil Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Erdener Treppchen Kabinett Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 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 extrem feine Jahrgang 2016 und die verspielte, tänzelnde Kabinettstruktur des burgundischsten deutschen Winzers. Mehr für so kleines Geld gibt es nicht in Deutschland. 94–95+/100

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Spätlese Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese
** Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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



🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese
** Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Graacher Himmelreich
*** Auslese Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese
*** Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr
Kabinett Fuder 6 Weiße Kapsel trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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. Ein Kabinett mit wenig Alkohol und dennoch mit der ganzen Klasse eines großen Weins! Molitor hat bei seinen genialen Rieslingen ob ihrer cremigen Burgunderhaftigkeit irgendwie ein Alleinstellungsmerkmal. Superber Stoff. 96+/100

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Ürziger Würzgarten
Kabinett Grüne Kapsel (feinherb)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Himmelreich
Riesling Kabinett Grüne Kapsel (feinherb)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Graacher Himmelreich
*** Auslese Grüne Kapsel (feinherb)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese
*** Grüne Kapsel (feinherb)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die geniale Lage Zeltinger Sonnenuhr als ultrakonzentrierte feinherbe Auslese ist für mich die Perfektion. Jeder sollte einmal den wohl größten deutschen Riesling der trocken weißen Auslese *** mit etwas Restzucker probie-

ren. Aber biutte 20 Jahre warten, dann ist das genial! Die explosive Grapüefruit-Zitrus-Säure vermag das Schiefergestein und die salzige Mineralität kaum zu bändigen, die Fruchtsüße legt sich ungemein charmant und lindernd über diese extreme Ausdrucks-Schärfe und macht erst diese trinkbare, elyxierhafte Sensation aus diesem Superstoff. In Kombination mit der Finesse aus 2016 ist das später mal der Traumwein schlechthin, aber nur für Genießer mit der Fähigkeit die ungeheure Komplexität und raffinierte Hintergründigkeit zu entdecken. Jetzt grandios, in 20 bis 50 Jahren vermutlich noch viel viel besser. 100/100

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Wehlener Sonnenuhr
Kabinett Goldene Kapsel (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. Der Genießer DARF entscheiden ob feinherb oder süß. Molitor, Deutschlands bester Winzer, hat 2016 wie zuvor schon 2015 unvorstellbare Weine abgeliefert. 96+/100

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr
Kabinett Goldene Kapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Graacher Himmelreich
*** Auslese Goldene Kapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese
*** Goldene Kapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Markus Molitor · Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese
*** Goldene Kapsel (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

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

Materne & Schmitt

🍷 2017 Materne & Schmitt · Wunschkind Riesling trocken

/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Materne & Schmitt · Winninger Riesling trocken

/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Gewaltige und doch so feiner Schiefer Nase 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, Frühlingssweise. 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

🍷 2017 Materne & Schmitt · Winninger Riesling trocken

/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 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 kühle Kargheit.

Der 2017er Koberner Riesling zeigt die Phenolik der zwei Tage Maischestandzeit vielleicht noch deutlicher. Gleichzeitig hat er aber ein klein wenig mehr Frucht und Kraft daneben. Die Balance passt besser. Was die Weine besonders macht ist, dass es keine Weine sind, die besonders auf der Zitrusfrucht laufen,



sondern mehr auf Birne, Apfel, Phenolik. Auch Quitte und feine weiße Blüten sind hier zu finden. Der Koberner hat einen Hauch mehr Charme, vielleicht auch etwas mehr Restzucker. Und dieser Zusatz macht den Wein etwas runder als den Winninger. Und gleichzeitig hat er die größere Länge. Schöner Bitterstoff zieht sich ganz lang. Dann kommt Salz und Gestein. Das passt extrem gut. Da ich den 2016er so wunderbar fand, gehe ich mal einen Punkt geringer ran. 94–95+/100

🍷 2016 Materne & Schmitt · Koberner Riesling trocken

/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 Extrakt Süße 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

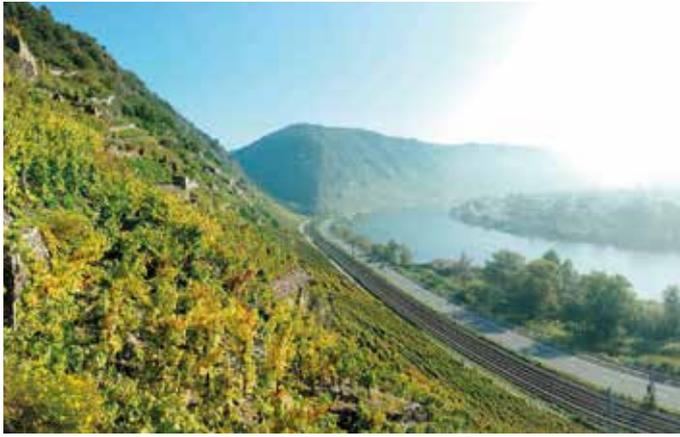
🍷 2017 Materne & Schmitt · Winninger Brückstück Riesling trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Hier gibt es nur um die 2.000 Quadratmeter. Terrasse mit hartem Schiefer mit einem sehr hohen Quarzit-Anteil. Aus diesem harten Stein wurden ursprünglich die Brückensteine für die nächste Moselbrücke geschlagen. Deswegen auch der Name. Alle Reben sind Einzelstöcke, keine Drahtrahmen. Das Rebalter liegt um die 40 Jahre. Das Brückstück ist meines Erachtens noch vor dem Ausoniusstein die beste Lage von Materne & Schmitt. Das Brückstück ähnelt verblüffend dem Blauschiefer, ohne jedoch ganz diese Kühle zu haben. Reine Südlage.

Wenn ich ganz ehrlich bin, ist das von allen 2017ern die erste Nase, die mich richtig begeistert. Die anderen waren sehr gut, knapp hinter 2016, aber dieser Winninger Brückstück aus den ältesten Reben, das passt 2017 wirklich gut. Extrem viel Gestein, tolle Länge, feine Würze zeigend. Wenig Zitrusfrüchte auch hier. Eher Litschi, Birne, Apfel, Blüten, Gestein. Klein bisschen Lakritze sogar und vielleicht etwas weiße Johannisbeere. Die zwei Tage Maischestandzeit tun natürlich das Ihrige und dementsprechend haben wir eine kräftige, bittere Phenolik im Mund, welche sich nach der Abfüllung aber relativ schnell legt. Der Wein ist lang, versammelt und extrem geradlinig. Die Kanten sind ganz sauber definiert. Ein Wein mit Klasse, und trotzdem ein Wein, der ganz anders ist als das, was sich die meisten Menschen unter einem Mosel-Riesling vorstellen. Bisher klar der beste Wein hier, anders zwar, aber auf 2016er Niveau. 96/100

🍷 2016 Materne & Schmitt · Winninger Brückstück Riesling trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Schon die Nase strahlt eine unheimliche Wärme, Fülle und Reichhaltigkeit aus. Die Nase ist eine sehr aromatisch duftende Frühlingssweise mit extrem reifer Quitte, Boskop-Apfel, feinsten, aber süßen 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 Maischestandzeit. 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 Charniebombe. 97–98+/100

🍷 2016 Materne & Schmitt · Lehmener Lay Riesling trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Wort Lay steht sowohl für Schiefer als auch für Lage. Terrassenmosel von Winnigen Richtung Quelle. Graublauer Schiefer mit sehr hohem Anteil fossiler Einschlüsse. Sehr hoch gelegener Weinberg. Insgesamt sind es 3 Terrassen mit 4–5 Meter hohen Mauern. Da wollte niemand mehr arbeiten. Es gibt 2000 Quadratmeter, hier herrscht ab und zu auch mal Trockenstress. Das ist sicherlich die skurrilste Lage der beiden Winzerinnen. Ein Wein, der dann zusätzlich noch 12 Stunden Maischestandzeit hat und in Summe eine Mineralität und Steinigkeit abgibt, wie kein anderer der Weine im Portfolio. Es ist der Extremist schlechthin und meine spontane Aussage war: Das ist der einzige Vollenweider-Wein bei euch. Und das würde ich auch aufrecht erhalten. So wie Daniel Vollenweider den Stein in seinem Schimbock in die Flasche bringt, passiert es sonst ganz selten.

Schon in der Nase springen die Steine heraus. Fast harter Feuerstein. An die Loire erinnernd. Richtig kraftvoll, aber auch tolle Extrakt-Süße dabei. Deutlich schlanker, mineralischer und steiniger als das Gewinner 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

🍷 2017 Maximin Grünhaus · Riesling Alte Reben trocken /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Um der Benennung im VDP zu entsprechen wurde die Lage Abtsberg auf diesem Etikett nicht mehr aufgedruckt. Es ist aber der gleiche Wein exklusiv aus dem Abtsberg, der früher „Abtsberg Große Lage trocken“ mit dem Zusatz Alte Reben hieß, nur dass Carl von Schubert jetzt freier in der Entscheidung bezüglich des Restzuckers ist. Er muss sich nicht mehr an die „trocken“ Definition von 9 Gramm halten und kann dementsprechend, je nach Jahrgang und Säure spielen. Die Alten Reben sind der Ortswein des Weingutes. Die Reben sind zwischen 30 und 70 Jahren alt. Der Wein liegt in diesem Jahr bei etwa 11 Gramm Restzucker und 8,5 Säure nebst 11,5% Alkohol. Er kann mit seinen 11 Gramm Restzucker nicht mehr trocken benannt werden, 9 Gramm ist die Grenze. Er schmeckt aber trocken wegen der entgegenstehenden Säure. Auch der hohe Extraktwert bringt diese sehr mineralische Struktur dazu, dieses schöne Salz. Der Wein hat im Mund schon ziemlich Biss und Gripp sowie eine tolle Länge. Und die Balance bei diesem Restzucker klappt ganz gut. Wir haben nicht diese extreme, stylische Eleganz des Jahres 2016. Er ist ein bisschen lauter, die Frucht ist etwas vordergründiger. Ein sehr anständiger „Alte Reben“, aber nach meinem Dafürhalten doch erheblich hinter 2016, der einfach von einem anderen Stern war. 93–94/100

🍷 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 Extrakt Süße 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 Gutswein, den kaufe ich nicht, denn ich möchte nur Abtsberg. Die Trauben des „Ortsweins“ wurden komplett sauber geerntet. Es hat keinerlei Botrytis. Die Nase ist total clean in weißem Steinobst. Fast ein wenig Weißburgunder erinnernd. Weinbergpfirsich, Birne. Ganz feiner Hauch von Mandarine, Orangenschale, feine Blumigkeit, etwas Jasmin. Aber keine Exotik. Die Nase ist unglaublich fein. Voller Harmonie, getragen, erhaben und voll intensiver Aromatik. Aber das Größte, und das zieht sich durch den Jahrgang, ist diese unendliche Feinheit und das schmelzige Spiel. Im Mund sind wir dann eindeutig an der Ruwer. Kein anderes Anbaugebiet Deutschlands schafft diese enorme Frische, diese unglaublich prägnante Säure. Der Abtsberg ist sicherlich die Paradelage schlechthin an der Ruwer. Hohe schmelzige Intensität von süßer, reicher Frucht. Die über 12 Gramm Restzucker sind überhaupt nicht spürbar, weil die Säure eine unglaubliche Balance schafft. Eine Harmonie auf höherer Ebene. Niemals hätte ich gedacht, dass es hier schon fast ins Feinherbe geht. Unendliche Länge, über Minuten nachhallend mit feiner, steiniger Mineralität. Die Lage des Abtsberg ist von Südost bis rein Süd ausgerichtet. Es ist blauer Schiefer, also ein sehr mineralischer, kühler und harter Schiefer. Gleichzeitig ist der Abtsberg aber auch die wärmste Lage

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

🍷 2017 Maximin Grünhaus · Riesling Abtsberg Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Maximin Grünhaus · Riesling Abtsberg Großes Gewächs GG/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 Extraktsüße 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 Extraktsüße 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 Jahrgangs 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 Weingebieten 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 ungeheuer 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 Extraktsüße drückt sich wunderbar ab. Viel weißes Steinobst, süße Apfelnoten, viel Weinbergpfirsich. 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 Extraktsüße, 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

🍷 2017 Maximin Grünhaus · Riesling Abtsberg Superior Große Lage feinherb/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das hier ist der feinherbe Abtsberg mit 17 Gramm Restzucker. Also das Große Gewächs, nur in einer höheren Zuckervariante. Einer Variante, die Carl von Schubert persönlich eher liegt, und die auch vor seinem Eintritt in den VDP, und somit schon vor dem GG in Umlauf war. Sein Topwein bevor es GG gab. Wir sind also in der gleichen Qualitätsstufe. 17 Gramm Restzucker, 8,5 Säure und nur 11 Alkohol. Auch hier der blaue Schiefer als Untergrund. Als Grundqualität war das Lesegut eine Auslese. Für dieses quasi süße „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 Vergärgebände. 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 ist immer ein Fass, das nicht ganz durchgeregoren ist. Notfalls wird per kühlerer Temperatur geholfen, Carl will ein „GG“ mit Restzucker. Und je nach Jahrgang kann der Superior auch schon mal besser sein als das GG selbst. Je nachdem wie es passt. Manchmal passt eben etwas mehr Zucker, manchmal trockener. Wir sind also in der Nase nur um die Erweiterung der etwas reicheren, saftigeren, süßeren Frucht, aber auf der gleichen Mineralität, auf der gleichen herbalen, würzigen Schieferigkeit. Im Mund auch wieder dieser herbale Bitterness. Diese vom Sponti-Ton herrückende Eigenwilligkeit, aber auch ein bisschen Botrytis. Mehr noch als im GG. Wahrscheinlich hat man hier auch schon im Weinberg ein wenig selektiert und etwas mehr Edelfäule in den Feinherben gegeben. Im letzten Jahr fand ich die beiden Weine fast gleichwertig. 2017 bleibt der Feinherbe für mich aufgrund seines relativ strammen Bitterstoffes doch deutlich hinter dem cleaneren, feineren Großen Gewächs zurück. Er hat Größe, er hat Länge, aber er ist nicht in der Liga wie im letzten Jahr. Trotzdem wird er irgendwann viel Freude machen, man muss ihm nur etwas mehr Zeit geben. In zehn Jahren ist das sicherlich großes Kino. 95–97/100

🍷 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 Extraktsüße, sowie die immense Komplexität des Jahrganges resultiert aus der extrem langen Vegetationsperiode. 16 Gramm Restzucker, 8,8 Säure und nur 11 Alkohol. 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

🍷 2017 Maximin Grünhaus · Abtsberg Riesling Kabinett (fruchtsüß) Große Lage/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 Maximin Grünhaus · Abtsberg Riesling Kabinett (fruchtsüß) Große Lage/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Ein fast dramatisch eleganter und stylischer Wein, ultraschick, mineralisch und voller Leben. So tänzelnd in der Frucht und der feinen Säure... wäre nicht die unsterbliche Spätlese als Turbo in gleicher Ausrichtung danach in der Probe gewesen, ich hätte ihn noch höher bewertet. Einer der schönsten Kabinette meiner Laufbahn, ich bin begeistert. 94–95+/100

🍷 2016 Maximin Grünhaus · Riesling Abtsberg Spätlese (fruchtsüß)/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 Extraktsüße sowie die immense Komplexität des Jahrganges resultiert aus der extrem langen Vegetationsperiode. Die Ernte erfolgte hier erst Anfang November. Ganztraubeneinmischung, Maischstandzeit, 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 Renekloden 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



🍷 2016 Maximin Grünhaus · Pinot Noir/Mosel Saar Ruwer

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

Mönchhof

🍷 2017 Mönchhof · Riesling Ürziger Würzgarten Kranklay Spätlese trocken/Mosel Saar Ruwer

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

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



🍷 2016 Mönchhof · Riesling Ürziger Würzgarten Kranklay Spätlese trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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 obendrauf. 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, hallt 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 pikant und interessanter. Es wird auf jeden Fall ein großes, langes Leben vor sich haben. 98+/100

🍷 2017 Mönchhof · Riesling Erdener Prälät Auslese (fruchtsüß) /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Erdener Prälät ist wahrscheinlich eine der feinsten und teuersten Lagen der Mosel überhaupt. Nur wenige Erzeuger teilen sich diese sehr knappe, sehr exponierte Lage. Es ist bei allen Winzern bekannt, dass das Weingut Christoffel und Mönchhof (Mönchhof gehört zu Christoffel – oder andersherum) über die ältesten und besten Reben in diesem kleinen Stück Prälät verfügen. Robert Eymael von Mönchhof bzw. Christoffel hat 2017 entgegen des Trends spät gelesen. Dementsprechend haben seine Weine nicht so eine

aggressive Säure, sind nicht mehr so über-frisch, sondern haben alle Eleganz entwickelt, denn die Säure-Werte liegen definitiv unter 9. Auch die Auslese ist elegant, fein, schick, intensiv aber nicht wuchtig. Auch hier ganz viel deutsche Frucht, keine Exotik, also keine Botrytis sondern ganz clean. Feine Blütenaromatik neben üppiger Birne. Ein leichter Apfelhauch darunter, aber so schick und dann dieser Traubensaft dazu. Aber damit endet es nicht. Im Mund kommt dann nämlich der Nachbrenner wobei auch der Mund ähnlich dem 2016er geraten ist. Unglaublich schick, unglaublich fein. Eine Auslese zum Saufen, so saftig. Deutsche Frucht, keine Exotik, kein einziger Hauch Bitterstoff, sondern einfach nur schwebend, intensiv fruchtig mit dieser Apfel-/Birnenote, leichter Zimt darin, Apfelkompott. Unglaublich lecker, dieser Wein ist fertig. Feine Schiefermineralität und Salz, aber nichts tut weh, stattdessen ist alles nur unendlich fein und gut miteinander verwoben. Das ist, wie in 2016 auch schon, eine große Auslese im Sinne des Genusses. Das ist Hedonismus pur. Eine Auslese zum Kühlen, Einschenken, Trinken, und zwar richtig zum Essen, weil sie so genial saftig und trinkfreudig ist. Es ist unglaublich, dass Robert Eymael diese Auslese in mehreren Jahren hintereinander aus einem der besten Stücke im Prälät auf die Flasche bekommt. Der Erntezeitpunkt war sicherlich auch ziemlich wichtig. Gott, ist dieser Wein lecker. 98–100/100

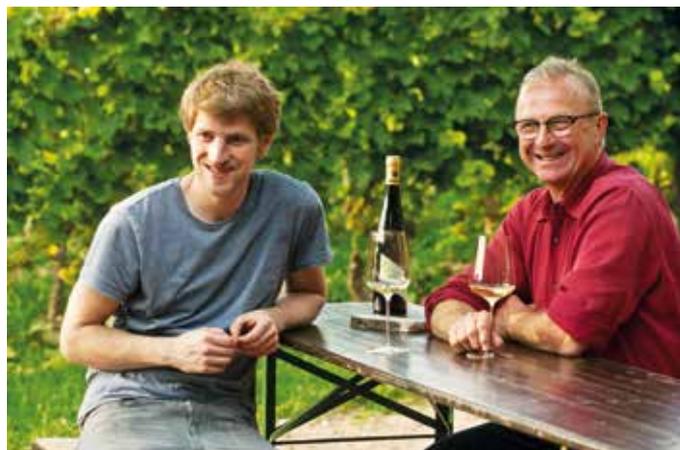
🍷 2016 Mönchhof · Riesling Erdener Prälät Auslese (fruchtsüß) /Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Erdener Prälät 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 Prälät Auslese, sie kann absolut mit der Prälät-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 nichtsüßen Lieblings-Geschmacksbild eine ziemlich perfekte Auslese in dieser raffinierten Zartheit. Großer Stoff. 100/100

Peter Jakob Kühn



🍷 2017 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Jacobus/Rheingau

Lobenberg: 2017 war nach 2016 das witterungstechnisch zweite schwierige Jahr in Folge. Es war aber auch das zweite grandiose Jahr in der Qualität, aber eben auch kompliziert und arbeitsintensiv. Es gab im April den deutschlandweiten großen Frost mit ganz erheblichen Verlusten. Zwar gab es danach Augen, die wieder ausgetrieben haben, aber der Verlust war doch schon erheblich. Die Blüte verlief dann nahezu perfekt, es gab kaum Verrieselung. So gab es relativ dicht gepackte Trauben. Die Familie Kühn hat dann im Juni die Trauben gekappt. Das untere Drittel wurde zum Teil bis zur Hälfte herausgeschnitten damit der Rest sich lockern konnte. Dann kam aber am 1. August ein großer Hagelsturm und ist komplett über die Weinberge hinweg gefegt. Zum Glück hat es nach dem Hagel nur Sonnenschein, trockenes Wetter und kühle Nächte gegeben. Es gab also keine Fäulnis. Der Hagel kam auch zu einem Zeitpunkt als die Beerenschalen noch hart waren, aber viele waren doch angeschossen durch den Hagel. Die Zerstorten fielen einfach raus, kein Problem. Die Angeschossenen gingen aber weiter bis zur Ernte und mussten dann ab dem 22. September händisch entfernt werden. Man hat dann in der Lese zunächst eine Negativlese gemacht und alles rausgeholt, was von der Wetterseite her nicht einwandfrei war. Ansonsten wurden während der Lese mit erfahrener Erntepersonal händisch per Schere auch Trauben herausgeschnitten. Das Ergebnis war 100% frei von Fäulnis und Botrytis. Perfektes Lesegut mit hoher Reife und gleichzeitig hoher Frische durch diese lange, kühle Periode im August und September. Aber die Gesamtmenge beläuft sich lediglich auf 50% bei Kühns.

Der Gutswein des Hauses wird als Ganztraube langsam über 6 Stunden abgepresst. Also nur leichte Phenolik. Dann spontan vergoren. Häftig im Stahl und im Holz. Danach Verbleib auf der Hefe bis zum nächsten April. Der Restzucker liegt bei 3, die Säure zwischen 7 und 8. Und hier bei Kühn haben wir das Gleiche, was wir bei Weil schon hatten. Nämlich wahrscheinlich den schönsten Gutswein in der Geschichte des Weingutes. Keinerlei Exotik, keinerlei Botrytis, nur europäische weiße und gelbe Frucht. Apfel, Birne, Quitte und reichlich Weintraube. So viel Charme, so viel Reife aufzeigend. Das Ganze mit einer Wiesenblumenthematik unterlegt. So schön dicht, so hocharomatisch und lecker schon in der Nase. Im Mund hat der Wein dann erstaunlich viel Gripp und richtig viel Dampf. Unglaubliche Mineralität, so

viel Zug. Jetzt kommen auch Zitrusfrüchte dazu. Sehr viel Zitronengras, Darjeeling Tee und auch eine Schärfe, die eben aus dieser salzigen Mineralität und dem Zitronengras rührt. Man muss mal darauf kauen, um zu verstehen, was ich meine. Das ist zittrisch, aber es ist nicht spitz in der Säure. Es ist nur intensiv, lang und anhaltend. Und das zusammen mit dem Salz macht aus dem kleinen Jacobus fast einen großen Wein mit einer irren Frische. Wie schön, dass es vorher die Reife der Frucht gab. Ansonsten wäre der Wein in einem sparsamen Jahr durchaus zu extrem, um Freude zu machen. Aber auch dieser Jacobus wird, anders als der sofort zugängliche, schicke 2016er, mindestens ein bis zwei Jahre Flaschenreife brauchen, um den Trinkfluss, den er in der Nase andeutet, letztendlich auch auf die Straße zu bringen. Ich bin ziemlich beeindruckt von diesem Wein. Er gehört ganz sicher zu der Serie der großartigen Gutsweine, die wir schon an der Saar und der Mosel sowie bei Weil getroffen haben – und nun eben auch hier. Es ist Gutswein Plus und vielleicht ist 2017 genau das Jahr dafür, um eben die einfachen Qualitäten so dramatisch zu heben. Zumindest bei den Top-Winzern. 94/100

🍷 2016 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Jacobus/Rheingau

Lobenberg: Exotische Nase. Mango, Passionsfrucht, etwas Ananas. Deutliche Reifetöne, aber keine Überreife. Der Mund deutlich schlanker. Zwar auch hier, Reifetöne, Orange, Mandarine, aber nur ein Hauch von Mango und Passionsfrucht, ein kleiner Touch Zitronengras. Sehr stilsicher mit guter Länge. Feiner, leckerer Wein. 91–92/100

🍷 2017 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Rheinschiefer /Rheingau

Lobenberg: Der Wein setzt sich aus vier verschiedenen Lagen zusammen. Adelshauser Hallgarten, Jungfer Hendelberg, Hallgartener Würzgarten und Schönhell. Der Wein liegt wie der Gutswein Jacobus zur Hälfte im Stahl und zur Hälfte im Holz auf der Vollhefe. Ganztraubenabpressung über sechs Stunden, dann spontan vergoren. Und wie schon gesagt, auf der Hefe verweilend bis Ende April. Die Nase des Hallgartener Rheinschiefers, wie schon der Name sagt, deutlich ausgeprägt in der schieferigen Mineralik. Auch hier ganz gesundes Lesegut, also keine Botrytis, keine Exotik. Birne, Apfel, Quitte, Tee und Weintraube. Hohe Aromatik. Insgesamt etwas versammelter und erhabener rüberkommend als der Jacobus. Auch im Mund zeigt er sich in der Säure etwas weniger aggressiv. Die Erhabenheit und die Schieferigkeit kommt besser durch. Der Wein ist großräumiger, etwas dichter und zeigt insgesamt etwas mehr süßen Fruchtcharme als der Jacobus. Alles wirkt weniger extrem. Es ist also im Grunde die Plus-Version des Jacobus und in der Ausprägung des Jahrgangs 2017 mit seiner großen Reife nicht so anders. Von daher liegt nur hier die leichte Preisdifferenz ausgedrückt. Wir liegen hier einen Punkt höher, aber nicht in einer anderen Dimension oder gar einer gänzlich anderen Typizität. Beides ziemlich perfekte Weine in diesem Preisbereich. 94–95+/100

🍷 2016 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Rheinschiefer /Rheingau

Lobenberg: In den Rheinschiefer sind auf Grund des falschen Mehlaus 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, dass ist 150 Meter höher als Oestrich Winkel. Insgesamt die kühlste 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

🍷 2017 Peter Jakob Kühn · Oestrich Riesling trocken Quarzit /Rheingau

Lobenberg: Oestricher Quarzit kommt, wie das Wort schon sagt, aus Oestrich, also da wo auch der Doosberg und das Lenchen liegt. Das sind auch die Weinberge aus denen dieser Quarzit kommt. Hier aus den jüngeren Reben, die nicht den GGs vorbehalten sind. Wir liegen auf ungefähr 100 Höhenmetern. Der Oestricher Quarzit hat einen deutlich höheren Löss-/Lehmanteil als Hallgarten. Wir haben also etwas reichere Böden und entsprechend immer etwas reichere Frucht und voluminösere Weine. Schon in der Nase kommt dieser Oestricher mit einer unglaublichen Charmewolke. Er riecht fast wie ein süßer Kabinett, fast wie eine Spätlese. So reiche Frucht. Bratapfel, süßer Apfel, süße Birne. Keine Exotik, aber doch so dicht, reich und warm. Ganz warme Trauben. Der Saft zeigt unglaublich Charme. Jetzt bin ich mal gespannt auf den Mund. Der Restzucker liegt bei 3, die Säure zwischen 7 und 8. Im Mund haben wir dann den Abschied von der süßen Spätlese, aber wir haben trotzdem reiche Frucht nur das wir eben mit der extrem lebendigen Säure und dem extrem hohen Extrakt schon ziemlich viel Power bekommen. Wir haben einen ganz anderen Abdruck als im Jacobus und im Hallgarten, weil wir weniger schiefrig sind, weil wir reicher und üppiger sind. Grundsätzlich ist es eine Geschmacksfrage ob man diese Puristik des Jacobus oder des Hallgartens möchte oder diese stark mineralische, eher kraftvolle und voluminöse Form des Oestricher Quarzit bei dem im Nachhall auch ein bisschen roter Pfirsich und Aprikose kommt. Das wird dennoch immer irgendwie auch elegant bleiben, weil die Mineralität und die Frische so dominiert, aber trotzdem ist es schon eine Wuchtrumme, verglichen mit den beiden anderen, auf Schiefer laufenden Weinen. Ich bewerte ihn am Ende nicht höher als den Rheinschiefer. Je nach Geschmacksprofil muss man seine Vorlieben selbst entscheiden. 94–95+/100

🍷 2015 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Landgeflecht PJK. Unikat/Rheingau

Lobenberg: Das Landgeflecht ist eine 1978 gepflanzte Parzelle. 7.000 Stock pro Hektar, lediglich 3.000 Quadratmeter groß (man spricht von einem guten „Morgen“, 1 Morgen = 2.500 Quadratmeter). Es ist der untere Hangbereich des Doosberg. Also noch im Hang. Der Name Landgeflecht kommt vom Landgeflechter Brunnen. Es ist eine Lage, die mit ausreichend Wasser versorgt wird,

aber keinen Nässestau hat. Löss-/Lehm- über Quarzitböden. Dieses Landgeflecht ist eine Monopollage. Erstmals gab es diesen Wein 2006 als Auskoppelung aus dem Doosberg. Der Wein wird in einem 1.200 Liter Stückfass auf der Vollhefe für 20 Monate ausgebaut. Der 2015er bekam danach nochmal ein Jahr Flaschenreife bevor er jetzt Mitte 2018 in den Verkauf kommt.

2015 zeigt verglichen mit dem 2014er etwas mehr Spannung und Druck. Der 2014er war für mich im Grunde eine kleine Perfektion in Sachen Cremigkeit, in Sachen burgundischer, pfälzischer Ausrichtung. 2015 zeigt viel mehr Dichte. Zeigt auch rote Frucht in der Nase, Kumquat, Orange, Preiselbeere. Auch ein Hauch Hagebutte. Und dann kommt reiche, süße Quitte. Auch ein wenig Litschi und Bratapfel. 2015er Eleganz und Power zugleich verströmend. Im Mund musste ich den Wein schlucken. Das war einfach zu gut, um es auszuspuken. Ich musste mir einen neuen Schluck für den Text holen. Das ist ja unglaublich. Diese Cremigkeit, dieser Charme und dabei diese wunderschöne, salzige Mineralität, die so unendlich lang und dicht ist. Der Wein belegt überhaupt alles. Er drückt und schiebt. Der ganze Mund ist voll. Das ist raumgreifend und gleichzeitig unendlich dicht. Das ist auf der einen Seite Riesling, weil wir auch sehr schöne, süße Orange und Zitronengras haben. Pinke Grapefruit, aber auch in ganz süßer, voller, reicher Form. Dann super reife Aprikose und roter Pfirsich. Aber auch hier keine Exotik, keine Maracuja und Mango. Das heißt, wir sind Botrytis-frei. Wir sind europäisch gelb- und weißfrüchtig und unglaublich intensiv und cremig. Der Wein lässt einen nicht stramm stehen, hier erschlägt einen nichts. Und trotzdem ist die mineralische und fruchtige Intensität so ungeheuer hoch, dass das sicher ein Wein für zwei Personen pro Flasche ist, obwohl der Wein nicht anstrengt. Jeder Schluck ist eine Freude. Aber man wird sich auf jeden einzelnen Schluck konzentrieren. Das kostet schon etwas Zeit. Ein echtes Dream-Team. Ich kann mir kaum vorstellen, dass der Schlehdorn das noch schlägt. Also dieses 2015er Landgeflecht ist somit jetzt gerade das Beste, was ich an Riesling bisher probiert habe. Weine im Glas zu haben, die auf der einen Seite trinkfertig offen sind, wie dieser 2015er, und auf der anderen Seite hintergründigen Riesling-Druck entwickeln, ist schon einfach das Beste. Und das ist weit entfernt von jeder Überreife, von jeder Bitternis. Wir haben hier also das Beste aus zwei Welten. Die Jungweinversion und die Reifeweinversion. Und vielleicht aus der dritten Welt: die Powerweinversion. Was für ein Wein. Grandios. 100/100



2014 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Landgeflecht PJK. Unikat/Rheingau

Lobenberg: 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 seinen 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 Renekloten. 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

2016 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Oestrich Doosberg Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: Peter Jakob Kühn bzw. sein Sohn Peter Bernhard haben die Ausbaueiten ja vor Jahren schon verändert. Die normalen GGs Nikolaus und Doosberg liegen jetzt für zwei Jahre im großen Holzfass – erst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe. In diesem Fall 14 Monate auf der Vollhefe, dann Abstich und weitere 6 Monate auf der Feinhefe vor der Füllung. Der Oestricher Doosberg ist eine Einzellage in ca. 120 Höhenmetern in Oestrich gelegen. Er liegt ca. 100 Meter höher als der Nikolaus. Wir sind hier mehr auf Löss-/Lehmböden. Also reichhaltigere Böden, die mehr Power und Druck in den Wein bringen. Im östlichen Teil mit einer wunderbaren Südexposition und insgesamt auch einer guten Kühle. Die Doosberg-Nase kommt cremig aber gleichzeitig viel dichter und wuchtiger rüber als die des Nikolaus. Auch hier super clean und ohne Botrytis. Etwas mehr Quitte als Apfel. Aber dann kommt auch Bratapfel. Die für 2016 wieder typische, schicke Nase. Diese Erhabenheit und diese grandiose Finesse des Jahres 2016. Diese enorm zugänglichen Weine, die aber eine wahnsinnige Power im Hintergrund zeigen, die unendlich halten können und sich entwickeln werden wie 1997. Das sind grandiose Weine wenn man die Gelegenheit hat sie heute zu probieren. Dieser Doosberg ist so reich, so voluminös und trotzdem hat er überhaupt kein Fett. Nur aromatisch und dicht. Langsam entwickelt sich auch ein wenig Ananas und Kokos in der Nase. Schöne Kokosnuss. Aber das kommt sicherlich vom Holz. Auch wenn das sehr süßes Kokos ist. Im Mund deutlich mehr Power zeigend als der Nikolaus. Viel mehr Kraft. Höhere Kraft in allen Parametern. Sowohl im Restzucker als auch in der Säure. Nur in der Mineralität ist er etwa auf dem gleichen Level. Die balancierte Nase zeigt durchgängig klassischen Riesling. Tolles Spannungsfeld der Schärfe aus der Mineralität und der Süße der Frucht und der etwas lebendigeren Säure. Ich weiß nicht, ob sich hier die etwas höhere Lage auswirkt oder die anderen, lehmigeren Böden. Wir sind klassischer im Riesling. Wir haben auch Orangenzesten und auch süße, pinke Grapefruit. Letzten Endes sind wir auch hier cremig fein, unendlich lang, aber viel klassischer auf der Erwartungshaltung eines schön gereiften, entwickelten Rieslings als im Nikolaus. Der Genießer muss es selbst entscheiden, ob er diese Ausrichtung eines großen, typischen Rheingau-Rieslings mit phänomenaler Reife und schön balanciertem Zug möchte; oder ob er die leicht abgespacte, cremige, burgundische Version des ruhig abgehobenen Nikolaus möchte. 97–100/100

2016 Peter Jakob Kühn · Riesling St. Nikolaus Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: Hier haben wir die ältesten Reben der Kühns, über 50 Jahre alt. Der Weinberg liegt direkt am Rhein. Sand- und Quarzitböden. Die am frühesten reifende Lage überhaupt. Mit einer wahnsinnig schönen Luftzirkulation. Durch die Breite des Rheinstroms ist ständig Wind im Weinberg. Entsprechend nie Fäulnisdruck. Aber die Reife auf diesen eleganten Böden macht aus dem Nikolaus im Grunde einen so überragend elegantes und vor allem sehr cremiges GG. Peter Jakob Kühn bzw. sein Sohn Peter Bernhard haben die Ausbaueiten ja vor Jahren schon verändert. Die normalen GGs Nikolaus und Doosberg liegen jetzt für zwei Jahre im großen Holzfass – erst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe. Der 2016er ist für 13 Monate auf der Vollhefe verblieben, dann Abstich und nochmals 6 Monate auf der Feinhefe vor der Füllung. Und alle, die inzwischen auf einen längeren Ausbau umgestellt haben, von Ernie Loosen mit seinem Réserve bis zu Gut Hermannsberg, wissen wie dieses lange Lagern auf der Hefe im Holz

den Weinen Flügel verleiht. Hier haben wir eine ganz andere Nase, weil sich durch den langen Ausbau eben diese gewünschte Cremigkeit einstellt. Aber nicht so wie bei den Pfälzer Weinen, sondern wir bleiben in der Spannungswelt, fast moselanisch, fast zart. Fast Saar-artig und das im Rheingau. Aber eben mit dieser wunderbaren, reifen Frucht. Keinerlei Botrytis, blitzsauber. Bratapfel und weiche, üppige Weintraube. Aber das ganze so mild und gleichzeitig so reich und dicht in der Aromatik. Ganz lange, fast süße Quitte. Birne, etwas Aprikose und Pfirsich, Marille auch ein bisschen rötliche Frucht, Kumquat aber nichts Zitrusartiges, nichts Stechendes. Eher ein bisschen süßlicher Asam Tee dazu. Im Mund bleibt diese Cremigkeit, aber der Wein bekommt richtig Bumms. Er bekommt Säure, Frische und viel mehr Mineralität. Die Säure steht hinter der steinigen, salzigen Mineralität total zurück. Die Mineralität bringt eigentlich die Balance. Eine ganz leichte Phenolik anzeigend zu dieser reichen, cremigen Frucht. Aber um es nicht zu verwechseln: Wir werden hier nicht pfälzisch cremig, wir werden hier in einer wirklichen Rheingau-Typizität. Etwas was manche vielleicht kennen von einem reifen Kiedricher Gräfenberg GG von Weil, nur das wir hier in dem eigenen, spezifischen Terroirabdruck sind. Mit dieser Art des Ausbaus und noch mehr mit den Unikaten, die zwei bis drei Jahre auf der Hefe bleiben, macht Deutschland so viel Boden gut gegenüber den Burgundern. Und durch diese Art wird Deutschland mit dem Riesling international erst richtig wettbewerbsfähig und bleibt nicht nur ein reiner Freakstoff für Säureliebhaber. Denn, wie ich schon sagte, hier spielt nicht die Säure die Rolle der Balance, sondern die Mineralik mit der intensiven Frucht und der leichten Phenolik. Das ist ein wunderbarer Wein. Ich bin ziemlich hin und weg und begeistert. Mehr von so etwas! Nach dem etwas lauterem 2015er ist der 2016er, der für mich das beste Riesling-Jahr in Deutschland in meiner Verkostungsgeschichte ist, natürlich zusätzlich so ultra-stylisch, so schick. Nichts tut weh, weil er einfach so erhaben, ja getragen, in sich ruhend ist. Voller Finesse, voller reintoniger Feinheit. Die Faust im Samthandschuh. Und nur für Leute, die gut zuhören können. Aber er ist unendlich lang und unendlich dicht unter dieser extrem schicken Zugänglichkeit. 98–100/100

🍷 2013 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken „R“ vier Jahre im Holzfass gereift/Rheingau

Lobenberg: Der Riesling R 2013 ist das beste Fass aus dem Großen Gewächs Doosberg. Dieses beste Fass wurde bei den Kühns für vier Jahre mit der Hefe belassen und dabei ständig wieder verkostet. Erst in dem für die Kühns optimalen Zeitpunkt wurde es gefüllt. Danach noch ein halbes Jahr Flaschenlager, und jetzt erst, 2018, kommt der Wein in den Verkauf. Die Nase ist reich und warm. Total clean, der Wein war völlig Botrytis-frei. Es gibt kaum Phenolik in der Nase, obwohl es natürlich etwas Phenolik in dem Wein gab. Aber jetzt ist davon nichts mehr zu riechen. Pur und dicht. Auch in diesem Wein noch keine Petrolnote und überhaupt nichts Überreifes. Sondern einfach nur ein Wein auf dem optimalen Punkt. Aber gar nicht unbedingt als Riesling zu erkennen. Das könnte auch ein großer weißer Spanier von Viña Tondonia sein. So reich in der multikomplexen Fruchtigkeit. Eher auf weißem und gelben Steinobst laufend. Voller Cremigkeit, tiefenentspannt und ruhig. Alles fein. Schon der Geruch macht den Genießer sprachlos. Und vor allem völlig entspannt und ansteckend ruhig. Gott, ist das eine schöne Nase. Riesig und doch unanstrengend. Nach ein wenig Belüftung zeigt dieser „R“ aufgelöste Quitte in süßester Form mit einer wunderbaren, feinen Akazienhonigspur darunter. Alles unterlegt von einer recht druckvollen Mineralität schon in der Nase. Der Mund bringt dann das wunderschöne Gegenstück. Er bringt vor allem die Lautstärke des Jahrganges 2013. 2013, 2015, vielleicht auch 2010, waren eben laute, fordernde Jahrgänge in einem unglaublich komplexen Spiel und einer grandiosen Frische. 2008 und 2016 waren dagegen die totale Entspannung und die totale Zugänglichkeit von 1997 bei versteckter Power. Nein, bei 2013 wird alles gezeigt. Viel Mineralität und vor allem Druck. Aber auch hier kommt aus der Frucht wenig aus der zitrischen Richtung, hier kommt ein bisschen Kumquat und ein bisschen rote Frucht. Der Wein hat Wucht und ist trotzdem unglaublich fein. Er ist reif und doch ist er irgendwo laut und dicht und reich. Ich habe gerade zuvor die Unikate 2015 getrunken, also Landgeflecht und Schlehdorn. Ich finde an diese extraterrestrischen Weine kommt der „R“ nicht ran, aber wahrscheinlich in erster Linie nicht weil 2013 nicht an 2015 heranreicht, sondern weil 2013 Doosberg



nicht die Qualität hat wie diese herausragenden Winzlings-Lagen. Und da tützen auch die 48 Monate auf der Hefe nichts, um die beiden Unikate in Bedrängnis zu bringen. Es ändert aber auch nichts daran, dass es ein großer Wein ist, und einer, der den Erfahrungsschatz des Trinkers definitiv erweitern wird, weil wir hier eben auch „the best of both worlds“ haben. Wir haben eben auf der einen Seite diese wunderbare Reife, diese entspannte Frucht. Das ist reine Freude am Genuss auf hoher Ebene. Und gleichzeitig ist da viel mineralischer Druck in immer wieder neuen Facetten, die es zu entdecken gilt. Dennoch bewerte ich ihn nicht ganz so hoch wie die beiden Unikate. 98–100/100

🍷 2015 Peter Jakob Kühn · Riesling trocken Schlehdorn PJK. Unikat/Rheingau

Lobenberg: 1954 gepflanzt. Der Schlehdorn ist eine kleine Parzelle, die direkt am Großen Gewächs Saint Nikolaus liegt. Die Familie Kühn hat 2003 diesen Weinberg von der Kirche übernehmen können. Der erste Jahrgang war dann 2006. Es sind nur 1.000 Quadratmeter Schlehdorn im Rahmen von einem Hektar Saint Nikolaus. Also auch hier Sand-/Quarzitböden mit extrem guter Belüftung durch den ständigen Wind am Rhein. Die Weine werden ganz behutsam aus dem Weinberg als Ganztraube geholt – ohne jegliche Verletzungen und ohne dass etwas eventuell angequetscht wurde. Dann werden die Trauben als Ganztrauben über 10 Stunden und anfänglich nur 0,2 Bar Druck ganz langsam gepresst. Es gibt also ein bisschen Phenolik über diese lange Pressdauer. Das Ganze wird ohne Pumpvorgang von der Presse direkt in den Keller gegeben und kommt zur Vergärung in ein Halbstückfass. Die Vergärung erfolgt dann spontan. Nicht bewegt, nicht geschüttelt, nicht gerührt, keine Bâtonnage. Der Wein macht eine malolaktische Gärung durch und verbleibt komplett für 22 Monate auf der Vollhefe. Und er hat danach nochmal ein Jahr Flaschenreife bekommen. Es gibt 2015 weniger Menge als sonst. Die Arbeitsweise ist ähnlich wie beim Landgeflecht. Schlehdorn ist vielleicht die Hommage an die ganz großen Rieslinge von Zind Humbrecht, auch wenn sie anders von der Struktur sind. Der Sohn Peter Bernhard hat in seiner Lehrzeit auch ein Praktikum bei Zind Humbrecht gemacht. In der biodynamischen Arbeit, sagt er, sind die da einfach ein Jahr weiter. Das ist das Vorbild. Aber ich glaube, in diesen Schlehdorn 2015 ist all das eingeflossen, was er kann. Und das reicht immerhin dazu, dass die beiden zwei Unikate 2015 die für mich besten Rieslinge Deutschlands sind, und sich vielleicht mit nur ganz wenigen Weinen von Klaus Peter Keller, Molitor, Dönnhoff, Schäfer-Fröhlich, Wittmann, Winning, Buhl, Bürklin zusammen in die erste Reihe nebeneinander stellen lassen müssen. Im Gegensatz zu den zuvor angesprochenen Superstars haben wir hier aber schon die Reife, und das quasi fest eingebaut durch das lange Hefelager. Der Wein kommt mit einer wunderschönen, europäischen Frucht in die Nase. Ganz reif. Quitte, mehr Birne als Bratapfel. Ganz fein. Auch Marille. Keine Zitrusaromatik, sondern weiche, gelbe Frucht. Auch eine ganz reife Pfirsichnote. Im Mund dann diese extrem intensive, aber extrem reife Säure, mit einem wahnsinnigen Extrakt und einer wunderbaren Schärfe. Unendlich lang und gleichzeitig unendlich reif. Und wie im Landgeflecht haben wir hier das Beste aus zwei Welten. Wir haben den Jungwein mit seiner primären Frucht, wir haben Zitrusfrüchte in einer hochreifen Form. Keinerlei Exotik, keinerlei Botrytis oder Petrol. Und neben



dieser wunderbaren Säurestruktur, die sich immer wieder abwechselt mit der mineralisch, salzigen Schärfe, kommt dann eben diese wunderbar, cremige, reife Frucht, die dann doch gar nicht so sehr unserem hergebrachten Verständnis von Riesling entspricht, und wir haben hier in der Fruchtstruktur kaum Zitrusfrüchte, sondern eher reife Quitte, die in dieser Form unglaublich schön ist. Gott, ist das schön, intensiv und lang. Und der Wein ist noch etwas abspacter als das Landgeflecht aus dem Doosberg. Hier auf diesen Quarzit-/Sandböden kommt es unendlich fein, und trotzdem hat der Wein bei aller extremen Feinheit noch mehr Dichte. Ich glaube wirklich, dass das Landgeflecht und dieser Schlehdorn die besten Rieslinge sind, die ich in meiner Geschmackswelt je probiert habe. Genauso stelle ich mir das vor. So sind sie die wahren Gegenspieler auf der Ebene eines Montrachet aus dem Burgund. Das ist oberster Grand-Cru-Bereich. Diese Weine sind nicht billig, aber für das, was sie zeigen, und für das, was sie können, sind sie für mich eben neben den Top-Burgundern ein echtes Schnäppchen. Das ist mein erster Riesling mit einer 100+/100

2017 Peter Jakob Kühn · Riesling Oestrich Lenchen Kabinett (fruchtsüß)/Rheingau

Lobenberg: Nur 26 Gramm Restzucker bei über 9 Gramm Säure. Das Verblüffende an diesem Wein und das ist eine echte Rarität: Peter Bernhard Kühn hat ihn vergären lassen wie einen normalen Wein und erst spät bei 10% Alkohol gestoppt. Ihm war die Balance zwischen dieser phänomenalen Säure und Frische und dem geringen Restzucker das Wichtigste. Und mit diesen hohen 10% Alkohol, die man sonst eigentlich sehr selten im Kabinett findet, weil alle früher stoppen, findet der Wein eine Balance auf einer ganz hohen Ebene. Aber von dem Alkohol ist nichts zu riechen oder zu schmecken. Im Gegenteil: Der Wein ist so ultrafein. Total clean, keine Botrytis. Europäische weiße und gelbe Frucht, aber so zart wie es nur ein Kabinett kann, mit nicht zu viel Restzucker. Also der Gegenentwurf des berausenden Kabinetts von Weil mit über 40 Gramm Restzucker. Hier sind wir zart, hier sind wir fast Saarländisch zart in der Nase. So filigran. Im Mund nicht ausspuckbar. Er trinkt sich nämlich wie ein super zarter trockener Wein mit ein bisschen mehr abpuffernder Süße. Im Grunde nicht Rheingau. Das ist ein sehr schlanker Kabinett vom Himmelreich von der Mosel oder von Schloss Saarstein. Unendlich tänzelnd. Auch im Mund ist der Alkohol nicht zu spüren. Es bleibt dieses ganz Filigrane. Im Grunde im Mund mehr auf Halbtrocken hinauslaufend denn auf süß. Trinkbar alleine oder als Essensbegleiter. So eine feine Versuchung von Kabinett. Ich bin kein Süßtrinker, aber dieser Kabinett gehört unbedingt in mein Portfolio. Es ist ein Traumwein. 96–97+/100

2016 Peter Jakob Kühn · Spätburgunder Frühenberg trocken /Rheingau

Lobenberg: Der Weinberg von einem halben Hektar liegt im Bereich der Kühnschen Lage Hallgarten. Die Lage ist schön hell, Kalkstein, von der Lage auf der gleichen Höhe wie der Oestricher Klosterberg. Erst 2006 gepflanzte Reben, eine „Selection Massale“ eines befreundeten biodynamischen Toper-

zeugers aus dem Burgund. Das garantiert eine breitere genetische Aufstellung. Der Frühenberg wird ebenfalls mit 20% Rappen im Edelstahl vergoren und im Barrique ausgebaut. Hier gibt es einen 50%igen Anteil neuen Holzes. Wir haben insgesamt eine Rebaugangslage, die deutlich seidigere, feinere und zugleich intensivere Weine als im kleinen Pinot Noir hervorbringt. Diese Selektion wird schon über Jahre so durchgeführt. Die große Frage nicht nur bei Kühns, sondern allgemein bei deutschen Spätburgundern: 2015 oder 2016? Die beiden vielleicht noch vor 2013 größten Jahre in der Geschichte deutschen Spätburgunders. 2016 ist die Mega-Eleganz des gesamten Jahrganges. Ultraschick mit der total, im Verborgenen schlummernden, riesigen Kraft und der versteckten Fähigkeit zur Langlebigkeit. Oder 2015 mit der überquellenden, roten, warmen, weichen, süßen Frucht. Der 2016er hat auf jeden Fall eine extrem stylische Nase. Sehr viel schwarze Kirsche und Rauch. Wunderbare Krautwürze, etwas Holunder, Vogelbeere. Viel Flieder, etwas Veilchen und fast etwas Süßholz. So intensiv und in der Kühle erinnert er mich sehr an die GGs von Paul Fürst aus Franken. Auch im Mund setzt sich das Stylische fort. Süß, schöne rote Frucht. Ganz viel Kirsche. Aber auch hier wieder dieses Süßholz. Dann kommt neben der roten Frucht auch schwarze Kirsche, Zwetschge. Aber das Ganze bleibt sehr präzise in der Mitte laufend. Die Süße ist da, das Stylische ist da, die Länge ist da. Von der Stilistik im Mund am ehesten mit der Gemeinde Morey Saint Dennis im Burgund vergleichbar. Mit dieser leicht dunklen Typizität. Das macht wirklich große Freude und ist so burgundisch. So schön lang und trotzdem hat er diesen Charme, diese Süße. Zum Reinspringen schön. Ich bewerte ihn gleich wie 2015, obwohl er in der Typizität etwas anders ist, aber im Charmefaktor und in der Eleganz ist er mindestens gleichwertig. 96–97/100

Peter Lauer



2017 Peter Lauer · Saar Riesling Faß 16 trocken /Mosel Saar Ruwer

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

🍇 2017 Peter Lauer · Aylers 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 wie Feuerstein. Die Weine haben einige wenige Stunden Maischestandzeit als Ganztraube mit angequetschtem Material. Dann abpressen und vergären. Spontanvergärung im Holz. Dieser Wein hat zum großen Teil den biologischen Säureabbau durchlaufen. Hier sind wir in der Nase schon eine ganze Liga über dem Fass 16. Schöne reife Noten, aber auch eine Mineralität, die mich mehr an 2016 erinnert. Diese große Feinheit. Weiße Blüten, ein bisschen Phenolik von der Maischestandzeit und auch von der Spontanvergärung. Viel helle Frucht, weiße Blüten, Darjeeling-Tee. Auch ein wenig Litschi. Nur ein bisschen Zitronengras und auch nicht ganz so massiv in den Orangenzesten, sondern sehr viel feiner, weißfruchtiger. Im Mund dann guten Gripp zeigend. Wieder diese tolle Mineralität, die wir auch schon im 2016er hatten. Schöne Länge. Augen und Mund ziehen sich sogar zusammen ob dieser hohen Mineralität und trotzdem ist der Wein ultrafein. Das entspricht nicht so sehr dem Jahrgang 2015, wir sind schon eher beim Jahrgang 2016 und nicht weit dahinter. Säure und Restzucker liegt etwa bei 6. Das Ganze endet, auch ob des langen Hefelagers, in einer wunderbaren Cremigkeit. Das ist ein richtig feiner Riesling aus der Kategorie Ortswein. 94–95/100

🍇 2017 Peter Lauer · Aylers 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 Ortsweinslagen Rauberg, Scheidterberg und Sonnenberg. Die Partien für diesen Wein sind mehr aus dem Rauberg und Sonnenberg, also mehr reiner Schiefer, wenig Buntsandstein.

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

🍇 2017 Peter Lauer · Riesling Kupp · Faß 18 Großes Gewächs

GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Der Wein ist schon in der Nase hochintensiv in seiner berstenden Frucht. Limonenzesten neben gelber Frucht. Intensiver schwarzer Tee, auch Melone, feine Blütenaromatik. Schöne Länge anzeigend. Fast explosiv im Mund in Mineralik und Frucht zugleich. Leichte Bitterstoffe, vielleicht gab es etwas Botrytis im Lesegut? Der Winzer sagt nein. Der intensivste der drei GGs mit viel Power. Dieser Wein ist immer der moselanische der Saar-Weine von



Florian Lauer, weil er so intensiv in der Frucht ist und etwas weniger verspielt. Vordergründiger, schiebender, dichter, aber auf jeden Fall sehr guter Stoff. Nicht ganz die extraterrestrische Eleganz von 2016 erreichbar, aber mit seiner tollen Frische und hohen Fruchtintensität neben der Mineralik gut gelungenes Großes Gewächs. Nicht dem 2016er wirklich ähnelnd, eher zurück auf den großen und lautereren 2015. 97–98/100

🍇 2016 Peter Lauer · Riesling Kupp · Faß 18 Großes Gewächs

GG/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 Aylers Lagen. Es gibt nur 2,5 Hektar. Sehr alte Reben, zum Teil wurzelecht, Mini-Erträge.

Hier steht, nicht ganz anders als im Schonfels oder Saarfeliser, 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 Saarfeliser · Faß 13 Großes

Gewächs GG/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 Saarfeliser 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 GG/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 Extraktstärke der langen Vegetationsperiode stammende, fast Akazienhonighafte Süße. Dazu dann auch eine sehr feine Säure, toller Schlift 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 Neuenberg · Faß 17 (feinherb) /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 Aylar 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 Aylar Weinberg ist das Kernstück innerhalb der Aylar 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



🍷 2017 Philipp Kuhn · Riesling vom Kalksteinfels/Pfalz

Lobenberg: Das ist vielleicht im Sortiment der typischste Pfälzer Riesling bei Kuhn. Nur aus Kalksteinlagen. Das bedeutet, sie kommen aus den beiden Großen Lagen Steinbuckel und Kirschgarten. Ausbau im Edelstahltank. Ca. 20% Frostschäden hier bei Kuhn, entsprechend hat der Rest mehr Gas gegeben. Der Wein ist unglaublich extraktreich. Und obwohl wir nur 12,5% Alkohol haben, wirkt der Wein schmelzig, gelbfruchtig, reif. Birne, Apfel, reife Honigmelone. Unglaublich fruchtintensiv, lecker. Zum Reinspringen schön. Und, wenn wir das mit 2016 vergleichen, war der 2016er noch etwas feiner. Etwas einfacher mit einem seidigen Trinkfluss und der 2017er hat eben den Tick mehr Opulenz und Anspruchshaltung. Unglaublich saftig, unglaublich fein und mineralisch. Das ist ein Wein für die Freude, zum sofortigen Konsum. Immenser, gelbfruchtiger Zug hinten raus. Das macht richtig Spaß. 94/100

🍷 2016 Philipp Kuhn · Riesling vom Kalksteinfels/Pfalz

Lobenberg: Das ist vielleicht im Sortiment der typischste Pfälzer Riesling bei Kuhn. Nur aus Kalksteinlagen. Das bedeutet, sie kommen aus den beiden Großen Lagen Steinbuckel und Kirschgarten. Ausbau im Edelstahltank. Ganz klassisch. Die Nase hat Aprikosen, weiße Blüten auch rauchige Noten. Am Gaumen ist er fordernd, baut Druck auf und hat Aromen von reifer Honigmelone, Aprikose, etwas saftige Nektarine und Ananas. Alles sehr komprimiert und vielschichtig. Ein sehr erfrischende, geradliniger Typ. 92/100

🍷 2017 Philipp Kuhn · Pinot Blanc Kirschgarten Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Ein weiteres Highlight im Bereich Pinot Blanc in diesem Jahr. Molitor macht so geniale Pinot Blancs, aber auch Joachim Heger, und jetzt haben wir hier bei Kuhn auch so ein Edelteil. Wir haben auf der einen Seite den wunderschönen, weißen Pfirsich in sehr dichter Form. Sehr viel Wucht in der Nase, auch eine gute Holznote. Der Wein wird komplett im Barrique vergoren und ausgebaut. Aber er ist nicht überholzt. Die Kraft der Frucht und die schönen weißen Blüten können es bändigen. Er ist überhaupt nicht schwülstig, sondern eher kraftvoll geradeaus. Er erinnert mich ein bisschen an den Pinot Blanc *** von Molitor. Auch wenn er daran vielleicht nicht ganz herankommt. Im

Mund so schön intensiv. Wow, was für eine Länge, was für ein Zug im Mund. Großer Pinot Blanc, der trotz der Wärme des 2017er Jahrgangs nicht überzieht. Ganz runtergegoren auf unter ein Gramm Restzucker, 13% Alkohol. Das passt perfekt. Der Wein hört gar nicht mehr auf. Er hat eine wahnsinnige Länge und eine tolle Spannung. Diese hohe Mineralität des Kirschgartens, diese Kraft und dazu diese reiche weiße und gelbe Frucht. Das passt wirklich super. Pinot Blanc ist noch die häufig bessere Alternative im Weißen-Burgunder-Bereich als Chardonnay. Chardonnay ist aber im Kommen. Der Wein ist wirklich eine Bereicherung. Ich werde ihn ins Sortiment nehmen, weil Philipp den Wein einfach so toll weiterentwickelt hat. 95–96+/100

2017 Philipp Kuhn · Riesling Kallstadter Steinacker 1er Cru / Pfalz

Lobenberg: Steinacker steht komplett auf Kalkboden, in hoher Lage von ca. 250 Metern, rund um die Große Lage Saumagen. Sehr karger Boden, die Reben sind über 30 Jahre alt. Kuhn ist mein erstes Weingut der Verkostungstour 2017 hier in der Pfalz und ich bin völlig baff. Philipp sagt, die Winzer in den westlichen Gebieten der Mittelelbe hier sind alle so fruchtreif und vollfruchtig in diesen Jahrgang. Satt gelbe Frucht, aber der Steinacker hat natürlich auch die vom Saumagen kommende, unglaubliche, steinige Mineralität vom Kalkstein. Wunderbaren Zug hinten raus, aber vorne wunderbare gelbe Frucht, schön reif ohne Überreife. Schöne gelbe europäische Frucht in Kombination mit viel Salz, mit toller Frische. Scharf mit süß und Frucht und Säure. Das ist wirklich pikant, aber er bleibt trotzdem so unglaublich lecker. Ich bewerte ihn nicht höher als 2016, aber er ist genauso gut und anders in der Intensität. Etwas üppiger in der gelben Frucht, also etwas einladender, dafür etwas weniger stylisch. Trotzdem hat 2017 diese Mineralität und die Säure, bloß eben konsumentenfreundlicher gepuffert mit dieser wirklich leckeren Gelbfrucht. 96/100

2016 Philipp Kuhn · Riesling Kallstadter Steinacker 1er Cru / Pfalz

Lobenberg: 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 durchgegoren. 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 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 oxidierter Apfel wie im Saumagen, sondern unglaublich schöne, süße, reife Melone. Dann kommt reife, gelbe Birne. Viel Pfirsich, etwas Nektarine. Nur minimaler Orangenabrieb. Fast etwas Eukalyptus, Minze, Walnuss. Wow, wie aromatisch, wie betörend. Im ersten Moment denkt man fett aber dann kommt der Mund. Und der Mund ist so unglaublich lecker und köstlich. Das muss man mir einfach glauben, das wird ein Publikumsrenner, weil er so köstlich ist. Er hat diesen tollen Schmelz aus der Reife, ist aber bei knapp 13% Alkohol durchgegoren auf unter 2 Gramm Restzucker bei 8 Säure. Die Werte sind eigentlich nicht das phänomenale, sondern das Mundgefühl mit dieser phänomenalen Pikanz und Extrakt Süße. 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 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

🍷 2017 Philipp Kuhn · Riesling Saumagen Großes Gewächs 🍷 /Pfalz

Lobenberg: Der Saumagen hat reinen Kalkstein als Terroir, aber rot gefärbt durch Terrarossa. Also aus rotem und weißem Kalkstein. Die Lage zeichnet sich bei allen hier tätigen Topwinzern durch unerhörte Feinheit und erhabene Zurückhaltung aus. Weine, die man entdecken und entblättern muss. Auf 300 Höhenmetern gewachsene Stöcke in Kallstadt, sehr alte Reben, immer sehr kühl hier, natürlich alles ökologische Handarbeit im Weinberg. Ganze Trauben, Mazeration für eine Nacht in der langsam sich drehenden Presse, dann Abpressung, spontan vergoren im Holz und Belass im Gärbehälter auf der Vollhefe bis Ende Februar. Dann abgestochen und mit einem guten Teil der Feinhefe Anfang März ins Stahl überführt. Dort bleibt er dann auf der Feinhefe bis Juni.

2016 war ja ein echter Überzeugungstäter. Auf der einen Seite diese reine Kalksteinthematik vom Saumagen. Eine der besten Lagen Deutschlands überhaupt mit dieser hohen Intensität. Aber 2016 eben mit dieser ungeheuerlichen Eleganz gepaart, die diesen Saumagen zu einem echt spacy Wein gemacht hat. 2017 mehr Frucht vorne, der Alkohol liegt bei 13%, nur ein Gramm Restzucker. 2017 kommt mit dieser gelben Frucht des Jahrganges, die aber schon in der Nase gepuffert wird, durch diese Kalksteinmineralität und viel Salz. Gott, was für eine tolle Nase. Anders als der super edle 2016er, aber nicht weniger zupackend. Mit viel Salz auf der einen Seite und viel gelber Frucht auf der anderen. Zitrusnoten dazu. So eine Balance auf einer etwas höheren Ebene als 2016. Nicht besser, aber nur von allem etwas mehr. Der Mund zeigt Orangenzesten, feine Süße, gelbe Frucht, aber auch richtig roter Pfirsich, Aprikose. Gelbe ganz reife Birne. Feiner, saftiger Apfel dazu. Was für eine geniale Fruchtfülle. Dass der Wein nur ein Gramm Restzucker hat, mag man gar nicht glauben, weil der Extrakt so immens süß und reich ist. Dann kommt auch ein Hauch roter Frucht. Ein bisschen Preiselbeere und Johannisbeere. Das Ganze endet in mineralisch schmelzigem, extraktreichem Wohlgefallen und es bleibt diese traumhafte Fruchtfülle, die aber nicht fett ist, dadurch das kein Restzucker vorhanden ist. Sondern nur dieser süße Schmelz des Extraktes. 2016 war noch stylischer. 2016 war einfach ein filigranes Gedicht. 2017 drückt aber die Lage und vor allem die Typizität des Jahrganges in grandioser Form aus. Schon wie der Premier Cru Steinacker ist auch der Saumagen 2017 bei Philipp wirklich großes Kino. 99–100/100

🍷 2016 Philipp Kuhn · Riesling Saumagen Großes Gewächs 🍷 /Pfalz

Lobenberg: Ein sehr feiner Wein mit der typischen 2016er Note nämlich Bratapfel, leicht oxidierte Äpfel und frische Äpfel. Zusätzlich kommt weiße Frucht, Weinbergpfirsich, 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 vorgegaukelte 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 trotz-



dem 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 Publikums- liebling wird, weil er so unglaublich köstlich und lecker ist. Weil er sich in seinem strahlenden Charme so toll präsentiert. 100/100

🍷 2015 Philipp Kuhn · Pinot Noir Laumersheimer Steinbuckel Großes Gewächs 🍷/Pfalz

Lobenberg: Philipp Kuhn hat zwei Pinot Noir GG: Den Kirschgarten, der fruchtiger, dicker, aber deutschlastiger als Pinot Noir rüberkommt, und eben diesen Steinbuckel. Der Steinbuckel besteht aus 100% französischen Klonen. Ungefähr 20% Ganztraubenvergärung, der Rest wird entrappt. Der Steinbuckel ist kerniger, ist Côte-de-Nuits-artiger. Mit seiner Kalksteinmineralität und seinem tollen Salz. Viel schwarze Kirsche in der Nase. Richtig Zug in der Nase schon. Sehr viel Rauch. Klassische 228 Liter Fässer. Philipp Kuhn arbeitet nur mit dieser originalen Burgunder Fassgröße, und der Steinbuckel bleibt darin 20 Monate auf der vollen Hefe. Häftig im neuen und zweijährigen Holz. Je länger der Wein im Glas ist, desto duftiger wird er, desto reicher. Trotzdem bleibt er ein Wein, der auch Nuits Saint Georges auf der Flasche stehen haben könnte. Kühle Thematik. 2015 ist das Beste was Philipp rot je gemacht hat. Ich bin mal gespannt wie 2016 wird, aber durch diese Kühle der Lage kommt der warme Jahrgang 2015 hier in einer perfekten Symbiose und einer großen Harmonie. Sein bester Pinot Noir bisher und es passt. Deutschland ist und wird Rotweinland. 96–97+/100

Reichsrat von Buhl

🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Deidesheimer Riesling trocken /Pfalz

Lobenberg: Im Deidesheimer Ortswein sind auch Teile von der Mäushöhle. Der größte Teil aber kommt aus der ersten Lage Herrgottsacker. Biodynamisch wie inzwischen alles hier. Spontanvergoren und unter Umständen nachgeimpft – Ziel ist die Vergärung auf unter 1 Gramm Restzucker. Die Weine bleiben bis Mitte April auf der Vollhefe im Holzfass und sie gehen dann einmal zur Klärung in Stahl und werden dann im Frühsommer gefüllt. Neben der Sponti-Nase hat der Wein unglaublich Zug und Druck in der Nase. Und hat trotzdem so reiche, gelbe Frucht. Hier sind wir doch sehr typisch 2017. Anders als die vom Fass probierten GGs, sind die Ortsweine genau in der Thematik, die 2017 verspricht. Diese reiche, weiche, hocharomatische gelbe Frucht. Nur ein ganz kleiner Hauch Tee dabei. Ein bisschen Honigmelone, viel Birne und Apfel. Und dann ein bisschen die vom Kalkstein kommende,

salzige Mineralität. Auch der Mund kommt genauso wollüstig rüber wie die Nase anfang. Immense gelbe, reife Frucht, und trotzdem feine Salzspur dabei. Schöne Länge zeigend. Im Grunde sind die Ortsweine, die vom Publikum häufig weniger stark angenommen werden, die ideale Symbiose, weil sie einfach klar mehr bringen als die Gutsweine. Weil sie schon Thematiken aufgreifen, die eigentlich Bestandteil in den ersten und großen Lagen sind. Denn das ist ja die Bestimmung des VDP. Ortsweine dürfen nur aus Ersten und Großen Lagen kommen. Und bei vielen sind das die bis 25 Jahre alten Reben aus den GGs. Und anders ist es hier bei von Buhl ja auch nicht. Da kriegt man im ganz kleinen Preisbereich wirkliche Abbilder von Großen Gewächsen. So lang, so intensiv und so ultrafein mit so viel Schmelz, Honig, Karamell. Komplett durchgegoren und doch sich lang ziehend mit dieser langen Salzspur am Ende. Und immer wieder diese wollüstige, reife Frucht. Der Wein ist nicht ganz so cool und schick wie 2016, der einfach so seidig war. Wir sind hier schon etwas fruchtstärker und lauter, wir sind etwas intensiver und pikanter, und damit fordert der Wein auch etwas mehr Aufmerksamkeit. Trotzdem setzt sich ihm ob seiner tollen Pikanz auf den gleichen hohen Level wie letztes Jahr. 95/100

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Deidesheimer Riesling trocken / Pfalz

Lobenberg: 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 · 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. 30mg 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 kreiidig. Weißer Pfirsich. So überhaupt nichts Lautes. Ein ganz ruhiger Wein, der aber seine Spannung aus diesem Feld zwischen Extrakt Süße 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

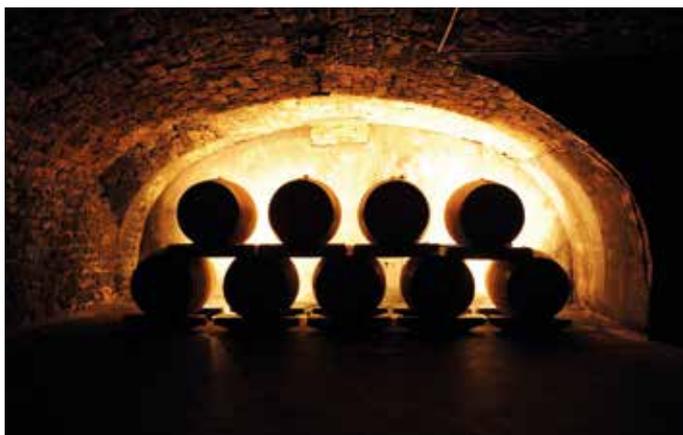
🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Forster Riesling trocken/Pfalz

Lobenberg: Zu 100% aus Forst, aus den Grand-Cru-Lagen Pechstein, Ungeheuer und Jesuitengarten. Alle drei Lagen sind hier im Ortswein zusammen auf die Presse gegangen und dann auch zusammen vergoren worden. Spontanvergärung. Weinberg biodyn., wie inzwischen alles bei von Buhl.

Was für Deidesheim galt, gilt auch für Forst. Hier sind die Reben von unterhalb von 25 Jahren drin. Wir haben aber einen 3er-Mix und so kann sich kein GG wirklich abbilden. Was sich abbildet ist die wunderschöne Steinigkeit. Das Ganze unter der Sponti-Nase passt schon sehr gut. Und dieser Forster hat für mich im Bereich der Ortsweine einen kleinen Vorsprung, weil die reife gelbe Frucht dieser starken Mineralität der steinigen Böden einen ziemlich idealen Gegenpart bildet. Schöne lange, klare, intensive gelbe Frucht. Feine Mineralität am Ende. Der Wein ist etwas cooler. Etwas geschliffener und etwas länger. Der Deidesheim ist der wollüstige Wein zum Reinspringen. Hier im Forster sind wir schon ein bisschen erwachsener und haben trotzdem die fruchtig süße und charmante Reife von 2017. In beiden Fällen der Ortsweine bin ich trotz der höheren Pikanz nur gleichauf mit 2016, weil dort das Plus dieses irre schicken Trinkflusses für mich einfach unvorstellbar gut war. Hier gleichen wir zwar aus durch die reiche pikante Frucht und salzige Mineralität und Frische, aber den Schick erreichen wir nicht. Wir haben Saftigkeit und Finesse, aber nicht diese außergewöhnliche Seidigkeit des 2016er. Je nach persönlicher Vorliebe ist dann 16 oder 17 der bessere Wein. 95+/100

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Forster Riesling trocken/Pfalz

Lobenberg: 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 Herrgottsacker Erste Lage trocken/Pfalz

Lobenberg: Ein echter GG-Killer. Warum? Von Buhl besitzt nur historische Spitzenparzellen im Herrgottsacker, einer Groß-Lage, die ob ihrer schieren Größe eben auch schwächere Parzellen hat. So liegen Buhls Rebzeilen ganz weit oben, grenzen bereits ans Ungeheuer GG und den Musenhang an. Daher ist der Boden auch nicht vergleichbar mit den flachen Stücken der Großlage. Zudem hat Kellermeister Matthieu Kauffmann bei geringen 35 hl/ha gelesen, also noch weit unter GG-Anforderungen. In zwei Doppelstückfässern vergoren und dann 14 lange Monate auf der Vollhefe belassen. Die Füllung erfolgte nämlich erst im Dezember 2016, daher kam der 2015er Wein nach anschließend halbjähriger Flaschenruhe und Reife erst im Sommer 2017 auf den Markt. Die Nase ist sehr fein. Hell tabakig, dann etwas Jonagold-Apfel, auch Heu, Rauch, harter Stein und Zitrusfrüchte. Dahinter weiße Blüten. Keine cremigen Noten, wie man von der langen Hefekontaktzeit vermuten würde, die Hefe hat den Wein nur frisch gehalten und verfeinert. Im Mund tänzelt der Wein, schiebt sich aber fordernd über den Gaumen. Die Säure ist reif, die Aromatik erdig und vollmundig. Der Wein hat enorm Tiefe, das ist zweifelsfrei GG-Niveau und überragt auch einige schwächere Große Gewächse. Erst am Gaumen kommt die Cremigkeit zur Geltung. Und natürlich bleibt er dem zarten, leicht steinig rauchigen und so klaren Buhl-Stil treu. Ein Geheimtipp! 95–96+/100

🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Riesling Deidesheimer Leinhöhle Erste Lage trocken/Pfalz

Lobenberg: Die Leinhöhle liegt auf einer Südexposition direkt neben dem Kieselberg. Allerdings geht die reine Südexposition der Leinhöhle in die Spätlese. Die kühlere Ostexposition der ersten Lage findet sich hier im trockenen Wein wieder. Die Leinhöhle besteht aus sehr alten Reben und ist insgesamt eine der wärmsten Lagen der Mittelhardt. Komplett umgestellt auf Biodynamie. Ganztraube gepresst, ohne Maischestandzeit, im Holz spontan vergoren. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird.



Die Nase ist schon erstaunlich weit. Ganz viel gelbe Frucht, ein Hauch weiße Frucht. Aber Marille und weißer Pfirsich dominieren. Der Wein ist ganz fein, getragen, erhaben, ruhig. Kein spannender Wein, sondern ein ruhiger, sehr komplexer, angekommener Wein. Ich bin überrascht was für eine große Harmonie dieser Wein in seiner tollen, gelbfruchtigen Aromatik schon ausstrahlt. Der Wein ist unter einem Gramm Restzucker und hat fast 10 Gramm Säure, und dabei knapp unter 13% Alkohol. Das Verblüffende an diesen Werten ist einfach der komplexe Geschmack, denn der Mund ist wie die Nase unendlich ruhig. Wir sind hier in einer so schönen Schmelzigkeit. Die Extraktwerte von 2017 sind einfach phänomenal. Der Wein bringt die ganze Süße aus diesem reichen Extrakt. Unendlich lang und fein. Und trotz dieser fast nicht glaubbaren Säurewerten, dabei ja unter einem Gramm Restzucker, im Mund und in der Nase eine unheimliche Ruhe ausstrahlend. Der Wein ist in seiner Art sehr eigenständig. Die Leinhöhle schmeckt wie die Leinhöhle und wie nichts Anderes. So soll es natürlich sein, aber man erreicht das eben relativ selten, dass Lagen so deutlich ihr Terroir zum Ausdruck bringen. Der pikant aromatische Terroir-Wein ist genau so gut wie der geniale 2016er. 97+/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 Extrakt Süße 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

🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Riesling Freundstück Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Freundstück ist eine Lage neben dem Kirchenstück. 3,4 Hektar. Davon hat Buhl 1,6 Hektar – ist also der größte Einzelbesitzer. Es gibt nur 3.000 Flaschen. Die Typizität ist logischerweise ziemlich gleich mit dem daneben liegenden Kirchenstück. Zumal der Untergrund der gleiche ist. Die Reben sind um die 30 Jahre alt. Die 1,6 Hektar von von Buhl repräsentieren genau die 1,5 Hektar des ursprünglich 1,6 Hektar großen, historischen Freundstück GG. Ein GG, das so gut wie keiner kennt, weil es so klein ist, weil es quasi nur unter dem Ladentisch gehandelt wird. Jetzt ab Jg. 2015 erstmalig auf dem offenen Markt. Der Untergrund ist Kalkstein, Basalt und Buntsandstein. Die kühle Forster Lagen. Sie liegt direkt an der Kante von Forst. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Das ist dann schon verblüffend, dass sich das Freundstück dann nochmals total vom Kirchenstück unterscheidet – wo es doch nur in Steinwurf-Entfernung zu den anderen Toplagen liegt. Die Nase kommt fast wie vom blauen Schiefer: Sponti-Ton und kühler Stein. Der Mund ist dann nicht so scharf in der Mineralität, sondern zeigt deutlich mehr reife, gelbe Frucht wie die anderen Grand Crus daneben. Sehr stimmig, sehr in sich ruhend, fein, mit langem fruchtigen Nachhall und einer ganz harmonischen Ausprägung. Im Grunde ein wenig daherkommend wie Jesuitengarten, aber ruhiger und ohne diesen zusätzlichen, aufregenden Sexappeal. Ein sehr harmonisches, großes Großes Gewächs mit Erhabenheit, Länge und sehr ausgewogener Frucht. Das ist in dieser Dimension schon Everybodys Darling, das ist schon was Besonderes. 97–100/100

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Freundstück Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: 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 extremen, 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 moselische 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

🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Riesling Ungeheuer Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Die Böden im Gewann Ungeheuer bestehen überwiegend aus Basalt und Vulkangestein. Zwar nicht so extrem wie bei Pechstein, aber doch zum größten Teil steinig mineralisch. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Starke Sponti-Nase und dann sehr viel Stein. Das Tolle ist, dass diese Lage so total dominant ist. Ich habe die gleiche Lage bei Bürkling Wolf heute Morgen probiert und den Wein bis zu 100 Punkten bewertet, weil er so genial ist. Und das Buhlsche Ungeheuer bringt eine ähnliche Nase. Zwar etwas feiner, Bürklin ist da etwas barocker, bei Buhl ist man super geschliffen. Der reine Feuerstein mit einer zarten, schlanken Blumigkeit darüber. Mandeln, vielleicht etwas Bittermandel. Puristisch, unter einem Gramm Restzucker. Und eine massive Säure. Auch hier klar über 8 Gramm Säure. Das Ganze bei gut 12,5% Alkohol. Das ist schon ein extrem hoher Geradeauslauf im Mund. Trotz der hohen Reife und der Gelbfruchtigkeit hätte ich nicht erwartet, dass 2017 ähnlich straff und ähnlich stylisch läuft wie 2016. Der Wein hat ungeheuren Zug und wird später mal ein extrem eleganter, feiner Wein werden, der nicht ganz die Wucht von Pechstein und Jesuitengarten hat. Geschweige denn die große Erhabenheit des Kirchenstücks. Diese schlankere Version ist dafür der noch elegantere Finessentraum. Verblüffend gut. 98–100/100

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Ungeheuer Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: 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



🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Riesling Jesuitengarten Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Vulkangestein, Basalt. Das Weingut Buhl hat den größten Besitz in Forst. Nur im Jesuitengarten sind sie nicht der größte Besitzer, weil sie einen halben Hektar an von Winning (gleiche Besitzerin) abgegeben haben. Dafür sind sie größter Einzelwinzer im Freundstück, Pechstein und Kirchenstück. Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Der Jesuitengarten hat eine, obwohl er in der gleichen Reihe liegt, unglaublich sexy, eigenwillige Nase. Sehr viel Stein, aber auch gleichzeitig sehr viel pinke Grapefruit, Kumquat, Orangenzesten, Quitte, Melone und Litschi. Pikant ohne Ende. Fein, tänzelnd, multikomplex und trotzdem schlüssig und ruhig. Schöne Karamelle im Mund. Karamelle mit pinker Grapefruit, Orangenzesten, feine Honigspur. Der Wein ist komplett durchgegoren und trotzdem ist der Extrakt so hoch, dass die hohe Säure von sicherlich 9 Gramm nicht zu spüren ist. Auch die fast 13% Alkohol sind ausschließlich eine Stütze und ein Multiplikator in dieser unglaublich schönen Extraktsüße. Das ist in dieser wunderschönen Honig-/Karamelligkeit bei gleichzeitig reichlich reifer, gelber Frucht wirklich ein Sahneteil. Sahmig, lang, total mineralisch, aber quasi eine süße Salzigkeit. Fast an Kalkstein erinnernd. Obwohl es sich ja hier überwiegend um vulkanische Böden handelt. Der Wein ist lang und multikomplex und bringt zum Pechstein noch eine Stufe Sexyness dazu. Ich bewerte ihn deshalb gleichauf mit Pechstein. Im Grunde ist es die selbe Liga und Jesuitengarten hat einen weiteren, individuellen Kick dazu. 100/100

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Jesuitengarten Großes Gewächs GG/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 delikat 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

🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Riesling Pechstein Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Der Wein hat im Rahmen seiner Vergärung auch einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Sponti-Nase, biodynamisch, puristisch. Schwarzes Vulkangestein. Maskulin. Unglaubliche Kraft und noch viel mehr Stein als das Ungeheuer GG. Mit vor allem viel mehr Wucht und Druck. Salz schon in der Nase, trotzdem reife Frucht. Viel mehr Stein und Mineralik als Zitrusfrüchte. Die sind kaum vorhanden, und da beginnt eben schon die Reife des Jahrganges 2017. Gott ist dieser Wein kraftvoll und fruchtstark und gleichzeitig puristisch und schlank. Alles trifft sich im Pechstein. Allerdings muss man diese Form von Purismus mögen, diese Form von Mineralik, von purem Gestein. Nach zehn Jahren ist das großes Kino. Ich habe gerade jetzt erst noch eine Restpartie 2012 GG von Buhl gekauft. Ungeheuer, Jesuitengarten und Pechstein. Diese Weine fangen gerade an Größe zu entwickeln. In fünf Jahren werden sie diese Größe erreicht haben. Nochmal: Wer puristischen Riesling will, wer wirklich klassisch burgundisch ausdrucksstarken Pfälzer Riesling will, der ist bei von Buhl hervorragend aufgehoben. Das ist schon mit das Extremste im strukturierten Geradeauslauf, was es in Deutschland gibt. Ein Powerteil ohne jedes Fett. Einfach nur ein drahtiger Athlet. Ich finde, dass Pechstein 2017 ob seiner etwas reicheren Frucht und vielleicht sogar mit der etwas stärkeren Mineralik, auf gleicher Höhe wie 2016 liegt. 2016 bestach durch die unheimlich stylische Finesse und die Zugänglichkeit. 2017 imponiert mit mehr Pikanz und Intensität. Ein großer Wein. 100/100



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, delikat. 100/100

🍷 2017 Reichsrat von Buhl · Riesling Forster Kirchenstück Großes Gewächs GG/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 Seite. Aber der Pechstein auf gleichem, noch etwas puristischeren Vulkanboden hat wesentlicher mehr Dampf. Kirchenstück steht eben nicht zu 100% auf hartem Basalt wie Pechstein. Da gibt es auch Buntsandstein und Kies und Kalk. Eine multiple Persönlichkeit eben, vielleicht der komplexeste Wein Deutschlands. Er hat die Eleganz vom Jesuitengarten und die Kraft vom Pechstein. Und er ist die Turboversion des Freundstück. Aber Kirchenstück ist nicht so extrem auf der Steinigkeit wie die drei anderen Lagen hier. Deswegen ist Kirchenstück immer der eleganteste Forster Wein. Der Nachbar Freundstück liegt etwas kühler, und hat daher immer etwas mehr Zitrusaromatik. Freundstück ist von daher ein Unikat. Auch das Kirchenstück hat im Rahmen seiner Vergärung einen biologischen Säureabbau durchgemacht. Das erklärt u.a. die schmelzige Süße aus dem Extrakt, weil die etwas stechende Apfelsäure zu milder Weinsäure wird. Das Kirchenstück ist eines der drei Großen Gewächse aus Forst, das sich mit Pechstein und Jesuitengarten eigentlich immer um die Krone streitet. Auch wenn das Freundstück dazu kommt und das Ungeheuer immer besser wird. Aber im Grunde ist Kirchenstück die Krone. Das erhabenste aller Großen Gewächse und zwar bei allen Erzeugern. Bei von Winning, von Buhl und Bürklin. Und die Nase ist genau das. Wir hatten zuvor die super sexy Nase vom Jesuitengarten, die immer so erotisch ist. Wir hatten die schiere, steinige Mineralität vom Pechstein. Wir hatten die kühle Gelassenheit des Freundstücks. Und hier haben wir erst mal Ruhe. Große, große Ruhe. Eine Ruhe und Erhabenheit, wie ich sie heute Vormittag schon einmal bei Christmanns Versteigerungswein Kapelle hatte. Eine Ruhe, wie sie auch die Unikats-Weine von Peter Jakob Kühn haben. Und dazu eine seidige Feinheit in der Nase, wie sie einige Große Gewächse 2016 hatten. Aber wir sind 2017, in dem viel lauterem und fruchtstark pikanten Jahr, mit der viel intensiveren Frucht und der Spannung zwischen reicher gelber Frucht, hoher Säure und hoher Mineralität. Aber das Kirchenstück sagt nichts. Sagt einfach nur: Hier bin ich. Steigt wunderschön aromatisch in die Nase. Bleibt ultrafein dabei. Wir reden hier bei Pechstein, Jesuitengarten, Freundstück und Kirchenstück von 25 Hektoliter Ertrag. Der Wein ist im Mund weiterhin ruhig. Hat aber unglaublichen,



🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Pechstein Großes Gewächs GG/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 Extrakt Süße. Das Ding schwebt. Das ist großes Kino. Filigran, leichtfüßig, und so was von elegant. Immer wieder hochrollend, aber nie mit

mineralischen Schub und eine salzige Länge, die aber nie aggressiv wird, die nur total präsent ist. Dazu ganz feine Aromatik. Wir haben den 2016er-Schick in diesem Kirchenstück und wir haben den klassischen, mineralischen und fruchtstarken Druck aus 2017. Und vorne immer die feine reife Frucht. Das gefällt mir extrem gut. Ich würde es nicht über 2016 setzen, denn 2016 war fast das Größte, was ich kenne, aber 2017 ist im Grunde nicht schlechter – nur anders. Und das ist eben schon verblüffend. 2017 war bei manchen Erzeugern schon die beste Kollektion ihres Lebens. Bei Buhl sind wir zumindest auf der gleichen Höhe wie 2016. 100/100

🍷 2016 Reichsrat von Buhl · Riesling Forster Kirchenstück Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: 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 perfektesten Weine des Jahrganges in seiner Komplexität. 100/100

Robert Weil



🍷 2017 Robert Weil · Rheingau Riesling trocken QbA /Rheingau

Lobenberg: 2017 kommt der Gutswein sehr schön füllig in die Nase. Die höhere Durchschnittstemperatur ist bemerkbar. Gelbe Süße Früchte. Ungefähr 15% Verlust gab es aus Frost. Und das klassische Ergebnis: Wenn bei Frostverlusten die zweiten Austriebe nicht benutzt werden, führt es dazu, dass die ersten Austriebe ja sehr viel geringere Erträge haben. Die Überlebenden geben mehr Gas, dementsprechend gibt es sehr viel intensivere Weine. Und das Ganze mit dem warmen Jahrgang 2017 und der schönen Reife bei großer Kühle im Spätsommer und der damit erhaltenen Frische, führt genau zu dem, was 2017 ausmacht. Pikante Weine mit viel Körper, mit satter, reifer Frucht und trotzdem schöner Frische. Sehr schöne, traubige Nase. Wenig Zitrus, sondern mehr reife Apfel und Birnennoten. Auch Melone, feiner Flieder. Dieser Wein, der in einer dreihundert Tausender Auflage gemacht wird, ist eines der erstaunlichsten Produkte im deutschen Weinbau. Es gibt große Mengen und trotzdem ist das super verlässlich und super beständig. Wow, aber dann im Mund erlebe ich gerade bei Robert Weil eine neue Dimension von Gutswein. Das ist eben das Jahr. Wir haben viel mehr Power, viel mehr Druck in der Mineralität und in der Säure,

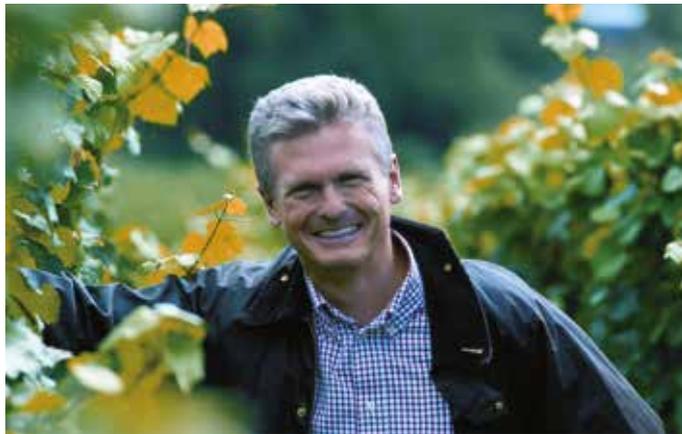
und dazu diese ganz reife, deutsche gelbe und weiße Frucht. Bratapfel, Apfel, Birne, Weinbergpfirsich, Sahne, Kreide. Unglaublich lecker, sehr viel Traubensaft. Mittlere Länge. Der Wein hat Charme ohne Ende und hat trotzdem, verglichen mit 2016, so viel mehr reiche, traubige Fülle. Das ist kein großer Wein und vielleicht jetzt nicht die absolute oberste Gutswein-Liga wie wir sie teilweise an der Saar oder an der Mosel hatten. Aber für ein Weingut dieser Größenordnung ist das schon extrem beachtlich. Für mich der schönste Gutswein so lange ich mich erinnern kann hier bei Robert Weil. Chapeau! 92/100

🍷 2017 Robert Weil · Kiedricher Riesling trocken/Rheingau

Lobenberg: Die Trauben werden grundsätzlich nicht entrappt. Es wird entweder sofort gepresst oder angequetscht mit kurzer Maischestandzeit. Das allerdings nicht in jedem Jahr. Der Standard ist Sofortpressung der Ganztraube nach Eingang im Weingut. Etwas differenzierter: Alle Edelsüßen werden als ganze Trauben sofort gepresst um die Frische und Feinheit zu erhalten, dafür fehlt es ein wenig an Extrakt. Der Standardweg der „normalen“ trocken ist Anmalen und Anquetschen ohne Maischestandzeit. Bei den großen trockenen Weinen wird alles nach dem Anquetschen und Anmalen je nach Jahrgang 6–18 Std. auf der Maische belassen. Zu einem kleinen Prozentsatz wird ebenfalls jahrgangsabhängig bei den großen Gewächsen auch sogar auf der Schale vergoren. Generell wird immer spontan vergoren. Die Gärung verläuft zügig, BSA wird komplett vermieden, um die Eleganz, die Fruchtigkeit und die lebendige Säure zu erhalten. Die Gärzeiten sind 4–6 Wochen vor Weihnachten. Danach verbleibt der Wein auf der Hefe, wird aufgerührt (Bâtonnage). Bei allen großen trockenen Weinen mit Bâtonnage wird im Holzfass ausgebaut, Stück und Doppelstück, neueres und gebrauchtes Holz. In der Regel wird nicht chaptalisiert. Der Alkoholgehalt liegt im trockenen Bereich bei 12,5 bis 13 Grad. Gesundes Lesegut, so gut wie keine Botrytis, auch nicht in der Auslese. Der Kiedricher ist der Ortswein des Hauses. In der Regel die feinere Ausgabe des Gutsweines mit etwas mehr Mineralität. In 2017 besticht er mit seiner wunderschön reifen, deutschen gelben und weißen Frucht. Reine Weintraube, Apfel, Birne, weißer Pfirsich. Das was der Gutswein auch schon hatte. Der große Unterschied kommt im Mund, denn da kommt anders als im Gutswein zusätzlich zur deutschen Frucht auch Bergamotte, viel Tee, sehr viel Schiefriigkeit. Eine wunderbare Zitrus-Säure hinten raus. Große Länge, Salz. Sehr langanhaltend und trotzdem diese wunderbare, traubige Frucht. Ich hätte gar nicht erwartet, dass der Kiedricher nochmals so einen großen Unterschied zum Gutswein sein wird. Aber diese mineralische Länge gibt ihm doch eine Sonderstellung. Ich bin ziemlich geflasht. Wenn das so weitergeht, kann ich nur sagen, dass das Weingut Robert Weil ein großes Jahr auf die Flasche gebracht hat. 94+/100

🍷 2017 Robert Weil · Kiedricher Turmberg Riesling 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 mineralischste und zugleich kühlest und eleganteste Wein bei Weil, und vielleicht einer der mineralischsten und elegantesten Weine des Rheingau überhaupt. Eine Art Gletscherwein, glasklar, von Haus aus ein superfeiner Extremist. Der Kiedricher Turmberg ist als Grand Cru eingestuft. Er ist die etwas steilere Fortsetzung des aus Kalkstein, Löss und Lehm bestehenden Kiedricher Gräfenberg mit leicht anderen Exposition und anderem Untergrund, nämlich nur Schiefer. Und die kühlere und damit etwas feinere Version des Großen Gewächses. Der 2017er besticht wie alle 2017er bei Weil durch diese reife, apfelige Traubigkeit. Gelbe und weiße Früchte. Mit dieser wunderbaren Reife ohne fett zu sein. Elegant und fein und trotzdem hocharomatisch, intensiv im Duft. Und dann kommt ein Mund der Extraklasse. Ähnlich wie beim Kiedricher Ortswein habe ich hier noch mehr die so dramatische Intensität. Diese Pikanz. Fast denke ich, wir sind zwar in der Schiefriigkeit des Rheingaus, aber in diesem wahnsinnigen Spannungsfeld der Mosel wie bei Fritz Haag. Wir haben hier eine wahnsinnige Rasse und Pikanz. Raffinierte Weine und tolle Süße durch die ganz reife Frucht. Aber nichts Pappiges, sondern mehr als aufgefangen durch eine lange,



salzige Spur mit einer wunderbaren steinigen Mineralität. Das ist so unendlich lang und verspielt, gleichzeitig reich und üppig. Der Wein braucht sicherlich einige Jahre im Keller, aber das ist schon richtig großes Kino. Ich habe hier schon einige Turmbergs extrem hoch bewertet und der 2016er Turmberg war für mich der absolute Höhepunkt, aber ich kann 2017 auf keinen Fall dahinter setzen. 2016 ist noch eleganter, noch seidiger im Fluss. 2016 ist trinkfertig, berauschend schön. Aber 2017 ist eindrucksvoller, ist pikanter. Ich bewerte ihn minimal höher, obwohl die Trinkfreude in 2016 so genial war, aber hier kommt eben zusätzlich das Spannungsfeld der Reife und Frische. Der Wein ist anspruchsvoller, der Wein fordert mehr heraus. Und eigentlich plädiere ich seit Jahren dafür, dass Weil aus dem Turmberg ein eigenes Grand Cru macht. Was die Lage ja formal und qualitativ ja hergibt. Er wäre dann aber vielleicht teurer, das wäre schade, aber er ist es das mehr als wert. 97–99/100

🍷 2016 Robert Weil · Kiedricher Turmberg Riesling Erste Lage /Rheingau

Lobenberg: 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. Richtig 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 Extraktstübe 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

🍷 2017 Robert Weil · Kiedricher Gräfenberg Riesling Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: Da bin ich jetzt aber mal gespannt, denn der Turmberg zuvor war schon ultra gut. Überhaupt hat das Weingut Robert Weil in 2017 eine grandiose Serie hingelegt, weil sie eine Kombination aus dem genialen Trinkfluss des 2016er, der Reife der Frucht aus 2011 und dazu eine Säure, die vielleicht 2010 entspricht, geschaffen haben. Auch ein Touch 2015 spielt hinein. Auf jeden Fall eine Kombination aus vielen schönen Elementen. Die Nase ist reich, dicht und vor allem sehr reif. Und das ist dann eher 2011 mit dieser Üppigkeit ohne Überreife zu haben. Super klar, keinerlei Botrytis. Schöner, reiner Traubensaft mit Apfelnoten. Etwas Flieder, weiße Blüten und weißer Weinbergspfirsich dazu.

Hocharomatisch und trotzdem fein und auf Anhieb einladend zum trinken. So eine schöne Aromatik. Direkt nach dem Turmberg getrunken und probiert dachte ich, da hat er es sehr schwer. Und in gewisser Weise hat er es auch schwer, weil der Turmberg der noch feinere, der noch kühlere, der noch elegantere Wein ist. Der eigentlich noch mehr in Richtung 2016 geht in dieser totalen Verspieltheit. Hier im Gräfenberg kommt dann durch die südliche Exposition und das kalkigere Terroir noch ein erheblicher Teil Kraft dazu. Der Wein hat die reiche Frucht dieses wunderbaren, warmen Jahres. Hat die unglaubliche Power, die die Reben entwickelt haben auf Grund ihrer Ertragsverluste durch den Frost, und er hat diese wunderschöne Mineralität, diese Länge. Die Salzigkeit und die Säure ist nicht ganz so extrem wie im kühleren Turmberg. Wir sind hier schon dabei einige Pfälzer Riesling Elemente zu bekommen. Der Wein wird also in einigen Jahren eine traumhafte Cremigkeit entwickeln. Wo er in jedem Fall im Vorteil ist gegenüber dem Turmberg ist in seiner unglaublichen Komplexität und in seiner großen Harmonie, die er bereits in diesem Jungweinstadium ausstrahlt. Das hat aber der 2016er auch schon gemacht. Wir haben hier nur ein bisschen mehr extreme Ausschläge nach oben und unten in der Pikanz. Ich weiß nicht, ob ich ihn über 2016 setzen soll. Ich denke er steht nur knapp über dem Turmberg mit seiner kühleren Stilistik. Wenn ich da die Preisunterschiede sehe, würde ich vielleicht sogar den Turmberg vorziehen. Der einfach noch nie so genial war wie in 2017. Ich attestiere dem Gräfenberg aber, dass er etwas komplexer, länger und mineralischer ist. Ein großer Wein allemal und ich hätte nicht erwartet, dass es nach 2016 in 2017 so grandios weitergehen kann. Die südliche Mosel und die Saar haben das vorgebracht, hier bei Weil wird es fortgesetzt. 99–100/100

🍷 2016 Robert Weil · Kiedricher Gräfenberg Riesling Großes Gewächs GG/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 jegliche 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 Einfache 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 Extraktstübe balanciert die durchaus präsente, 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

🍷 2017 Robert Weil · Riesling Kabinett (fruchtsüß) / Rheingau

Lobenberg: Auf dem Weingut Robert Weil gibt es nur einen einzigen Kabinett. Also alles das, was sonst theoretisch auch Turmberg oder Gräfenberg Kabinett hätte werden können, fließt in diesen Wein ein, weil man sich entschlossen hat, die Toplagen namentlich nicht mit dem Kabinett, sondern erst mit der Spätlese zu zeigen. Das ist aber eine rein taktische Maßnahme und ändert nichts daran, dass dieser Kabinett einfach so ziemlich das Beste an Kabinett ist, was es im Rheingau gibt. Wir haben die unglaublich reife Frucht des 2017 und haben Zucker von 40 Gramm. Und doch ist nichts an Süße zu spüren, sondern nur diese wahnsinnige frische komplett europäischer weiße und gelbe Frucht. Super clean gelesene Trauben und Beeren. Das Ganze mit der wunderbaren Frische aus dem kühlen August und der frühen Lese. Schon die Nase ist glasklar, frisch und ultra fein. Wäre nicht in der gleichen Verkostung die Turmberg Spätlese gewesen, den ich für den idealen Kabinett schlechthin halte, hätte ich den richtigen Kabinett noch höher bewertet. Aber der Turmberg ist trotz seiner 70 Gramm Restzucker so verspielt, so extrem elegant, dass ich jedem empfehle zusätzlich zum Kabinett auch den nächsten Schritt zu gehen. Auf der anderen Seite ist dieser Kabinett aber auch genial, ich werde es in jedem Fall auch anbieten, denn wir sind hier natürlich in einer anderen Preisregion. Und es hat definitiv 30 Gramm weniger Zucker, auch wenn sich im direkten Vergleich das mehr an Zucker in der Spätlese geschmacklich fast überhaupt nicht niederschlägt. Weil die Säuren in diesem Wein über 9 Gramm liegen. Das ist perfekt gepuffert. Wir haben in dem Kabinett aber zusätzlich zur deutschen Frucht noch etwas mehr Tee, etwas mehr Sanddorn und Quitte. Der Wein ist etwas schmelziger als die Spätlese Turmberg. Und obwohl er weniger Zucker hat, kommt er mir ein bisschen süßer vor. Er ist auch kühl, er ist auch fein, aber er kommt eben vom Turmberg und Gräfenberg, ist nicht so ultra kühl wie der nur vom reinen Schiefer der Steillage kommende Turmberg. Also, wie sagt man so schön: Der Bessere ist der Feind des Guten und an die 98 Punkte der Spätlese kann der Kabinett nicht heran, aber ein extrem feines, schönes, kühles und leckeres Kabinett. 95–96/100

🍷 2017 Robert Weil · Kiedrich Turmberg Riesling Erste Lage Spätlese (fruchtsüß) / Rheingau

Lobenberg: Der Turmberg ist die steilere Lage vom Weingut Robert Weil. Es handelt sich hier um grauen Verwitterungsschiefer. Das ist die älteste Schieferform, die weltweit bekannt ist. Ein grundsätzlich trockener Boden mit perfekter Drainage. In sehr trockenen Jahren kann das hier zu Problemen führen. Dafür ist er im Vorteil in warmen Jahren. Die Weine sind viel kühler rüber kommend als die vom Gräfenberg. Die Spätlese steht dem trockenen Wein aus der selben Lage in nichts nach. Das ist nahezu das Gleiche, nur eben einmal trocken und einmal süß. So wie der trockene ist auch die Spätlese einfach kühl und stylisch und im Grunde mehr in der Stilistik von 2016. So unglaublich voller Finesse. Der Mund tänzelt, hat nur europäische Frucht und ist super sauber. Komplett ohne Botrytis. Das Ganze in diesem sehr reifen Jahrgang mit zugleich dieser tollen Frische aus dem kühlen Spätsommer und der frühen Lese. Gott, ist dieser Wein im Mund schön. Das ist eine geniale Spätlese, die sich wie ein Kabinett trinkt. Er hat zwar an die 70 Gramm Restzucker, aber die merkt man nicht. Ich hab den Kabinett davor getrunken, der war schon mega, aber ich habe ihn dann wieder an die zweite Stelle setzen müssen nach dieser genialen Spätlese. Denn das ist



eigentlich der ideale Kabinett im gesamten Trinkverhalten. Eine wunderschöne Länge, eine spielerische Raffinesse durch die europäische Frucht- und Blumenwiese. Birne, Apfel und nur ein Hauch Zitronengras. Keine Zitrusfrüchte, keine exotischen Früchte. Aber alles tänzelnd. Marille dazu, Mirabelle und vielleicht kommt jetzt ein kleines bisschen kühle Litschi. Weißer Pfirsich kommt dazu, und im Mund immer schön auf der Frische bleibend. Sofort trinkbar und zum reinspringen schön. Wie gesagt, die 2017er Stilistik im Turmberg ähnelt der des 2016er total. Ich bin geflasht. Das ist keine Spätlese zum niederknien, sondern einfach eine Ode an die Freude. Einfach genialer Trinkstoff. 98+/100

🍷 2017 Robert Weil · Kiedrich Gräfenberg Riesling Beerenlese (fruchtsüß) / Rheingau

Lobenberg: Die Beerenlese hat über 210 Gramm Zucker und weit über 10 Gramm Säure, wahrscheinlich eher im Bereich von 12. Ich weiß, ich kaufe normal keine BAs, aber ich habe dieses Jahr schon bei Fritz Haag nicht nein sagen können, und hier bei Weil kann ich es wieder nicht. Weil dies eine wirklich leckere, unkomplizierte, saftige statt zuckrige BA ist mit einem wahnsinnigen Trinkfluss. Weil es eine BA ist, die schick ist und nicht pappig und nicht süß. Man kann sie fast als kühlen Begleiter zu einer Gänseleber trinken. Das macht echt viel Spaß. Das ist schick und stylisch. Und diese Gräfenberg BA ist fast so, dass ich gedacht hätte, sie könne vom Turmberg kommen in ihrer kühlen Art. In dieser Verspieltheit. Ein bisschen wie ein Himmelreich von der Mosel als BA. Vielleicht war die BA von Fritz Hasgs Brauneberger Juffer am Ende die noch Elegantere, weil sie noch stylischer ist und noch mehr Power in der Frische hat, sowie vielleicht noch weniger Anstrengung im Trinkfluss, aber wir sind hier nicht weit davon entfernt. Das ist schon ziemlich genialer Stoff. 99–100/100

Rudolf Fürst

🍷 2017 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. Der Riesling „pur mineral“ als 2017 ist ein klein wenig verblüffend, aber nur wenn man die Vorgeschichte des Jahres nicht so gut kennt. Wir haben die höhere Wärme, aber gleichzeitig zu dieser wunderschönen opulenten Frucht eine Kühle. Wir haben eine so saftige Säure im Mittelbau. Ich würde sagen, der 2017er kann in der Finesse, in dem Schicken, Stylistischen nicht mit 2016 mithalten. Ich würde sogar sagen, er ist klar dahinter. Dafür ist er ausgesprochen lecker und vordergründig. Sofort da. Und unglaublich saftig. Saftiger als 2016, kräftiger als 2015, aber eben als Gesamtkunstwerk klar hinter dem 2016er. 91–93/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Riesling pur mineral trocken / Franken

Lobenberg: 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, weiniger 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

🍷 2017 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 heißt. Der Bürgstadter Berg ist also der Rahmen, in dem das Centgrafenberg GG liegt. Alles in extremer Hanglänge auf rotem Buntsandstein. Nach der Lese werden die Trauben nur ganz kurz als Ganztraube angequetscht und sofort abgepresst. Es gibt also keine Standzeiten, keine Phenolik oder Rappenwürze über diesen Weg. Es geht hier um Puristik und reine Frucht im Riesling. Die Entscheidung die Rieslinge so zu erzeugen ist eine reine Stilfrage. Da wir hier auf dieser extremen Feinheit des roten Buntsandsteins liegen, ist die Puristik der Frucht im Vordergrund, welche auch genug Stärke hat. Wir sind in diesem Gewächs einen Quantensprung über dem Riesling „pur mineral“ oder dem darüber positionierten Bürgstadter Ortswein. Das ist schon das Phänomenale an den Weinen von Fürst.

Wir haben im Bürgstadter Berg die gleiche Vordergründigkeit. Diese Saftigkeit schon in der Nase. Litschi, schöne saftige Birne, intensiv, sofort da, alles zeigend. Aber im Grunde fehlt es ein bisschen an dieser Zitrusfrucht sowie dieser super Finesse des 2016er. Mir ist 2017 einfach ein wenig zu nett, obwohl er nicht plump oder süß ist. Im Mund zeigt er dann aber ziemliche Intensität. Da merkt man dann schon die alten Reben der ersten Lage. Da ziehen sich schon einmal die Augen ein bisschen zusammen. Aber auch hier bleiben wir viel mehr in gelber, statt in Zitrusfrucht die eigentlich sonst für Riesling spricht. Eine schöne Länge und vor allem eine überragende Saftigkeit zeichnen diesen Wein aus. Das ist so trinkig, das ist so mundfüllend, das ist so lecker, da fällt das Ausspucken der Probe schon schwer. Und trotzdem kann der 2017er für mich nicht an den 2016er ran, der mehr Größe und Erhabenheit zeigte. Dafür umarmt 2017 mit dieser wunderschönen Intensität an Frucht und an schönem, saftigen Körper. 93–94/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Riesling Bürgstadter Berg Erste Lage /Franken

Lobenberg: Wir sind fein und erhaben in weißer Frucht, weißem Pflirsich, 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

🍷 2017 Rudolf Fürst · Riesling Centgrafenberg Großes Gewächs GG/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. Der Wein wächst komplett auf Buntsandstein mit Eisenanteil. Das macht die Würze dieser Weine aus. Genau wie die Erste Lage als Ganztraube sofort gequetscht und abgepresst, keine Standzeiten. Vergärung erfolgt spontan.

Der Wein liegt zur Probe im April noch auf der vollen Hefe. Dementsprechend reduktiv präsentiert er sich auch. Von daher ist der Naseneindruck doch sehr verschlossen, sehr versammelt. Der Mund zeigt eine grandiose Fruchtintensität. Dem Jahrgang entsprechend nicht so sehr auf der Zitrusfrucht. Viel weiße und gelbe Frucht, sehr viel Tee, extrem hohe, stahlige Mineralität, sehr lang. Alles sehr fein bleibend. Dieser Wein ist eine ganz andere Dimension in Feinheit als die Erste Lage oder gar der „pur mineral“. Das hat unglaublich Rasse, obwohl ich glaube, dass er in diesem Jahrgang, in dem ich bisher noch nicht viel Riesling probiert habe, zur aller ersten Reihe gehört, wie in den beiden Jahren zuvor. Da fehlt mir dann vielleicht das letzte Quäntchen Druck und verspielter Frucht. Dieser Wein ist aber sehr stylisch. 96–98/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Riesling Centgrafenberg Großes Gewächs GG/Franken

Lobenberg: Diese ganze Partie von nur 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 Reberg. 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 Siegelsberg. Das ist wirklich ein grandioser Stoff, und wie schon 2015 ist dieses Großes Gewächs eines der großen Großen Gewächsen des Jahrganges und gehört zu den Allerbesten 100/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Spätburgunder Bürgstadter/Franken

Lobenberg: Dieser Wein kommt komplett aus Hanglagen. Bei Fürst wird zu Beginn immer eine Kaltmazeration von zwei bis drei Tagen durchgeführt, denn die unentrappten, völlig intakten Trauben werden in die Bütt gelegt. Danach wird das möglichst vorsichtig Enttrappte darüber geschichtet, aber nicht angequetscht. Das Ganze verbleibt dann mehrere Tage kalt und dann wird langsam die Temperatur im Raum erhöht. Es gibt also keine Trockeneiskühlung, sondern nur Kühlung mit Kühlplatten. Dann wird die Kühlung entfernt und Stück für Stück beginnt die Gärung. Es wird die ersten acht bis zehn Tage überhaupt nicht gestampft, d. h. wir haben eine Vergärung in der teilweise ganze, intakte Beeren heile verbleiben bis zur Pressung. Zwischendurch wird dann allerdings auch mit einem Stöbel untergestoßen. Wir haben also eine Kombination aus teilweiser Macération Carbonique innerhalb der Beeren und gleichzeitig einen oxidativen Ansatz. Das gibt eine größere Vielschichtigkeit und eine größere Fruchtstärke. Die Besonderheit bei Fürst 2016 war, dass er relativ starken Frost im April hatte. Dementsprechend über 20% Verlust. Die verbleibenden Reben haben zum Dank für ihr Überleben aber entsprechend Gas gegeben. Wir sind also, obwohl wir ein kühleres Jahr haben, bei Fürst etwas reifer als 2015. Dementsprechend ist auch der Rappenanteil von Bürgstadter bei 15%, hochgehend auf bis zu 75% beim Hundsrück. Der Ertrag ist beim Bürgstadter schon lediglich bei 30 hl/h, bei den großen Weinen dann sogar nur noch bei 25–30. Das ist deutlich tiefer als normal. Die Nase dieses im Grunde recht deutschen Pinot Noirs ist von würziger Schwarzkirsche geprägt. Im 2016er weniger auf der rotfruchtigen, mehr auf der schwarzfruchtigen Seite. Fein Würze, dann schwarzer Tee in recht massiver Form, auch Holunder, etwas Lakritze. Trotzdem sehr ätherisch, fein und aromatisch. Leichte Veilchen und Lavendel kommen hinzu. Sehr zarte Farbe. Der Mund ist dann schon ziemlich spannungsgeladen. Tolle Säure, tolle Frische, hohe Intensität in der mineralischen Salzigkeit. Gute Länge. Der Körper insgesamt etwas stylischer, etwas zarter als 2015. Der Herr der Hauses, Paul Fürst, liebt seine 2016er mehr als seine 2015er, weil er dieses Finessenreiche so schätzt. Ich persönlich fand die 2015er ob ihrer vielleicht gefühlt größeren Opulenz im Grunde aber extrem stimmig. Aber ich gebe zu, dass dieser schicke 2016er unglaublich Freude macht. Er ist süffig, trinkig und toll saftig. Ich setze ihn trotzdem einen Punkt hinter den 2015er. 93/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Spätburgunder Centgrafenberg Großes Gewächs GG/Franken

Lobenberg: Der Centgrafenberg besteht fast ausschließlich aus Burgundischen Klonen. Um 30 Jahre alt. Der Centgrafenberg ist einer der zwei GG-Lagen im Bürgstadter Berg. Neben ihm kommt auch der Hundsrück aus dieser Großlage. Das Prozedere ist ähnlich wie beim Ortswein. Die Besonderheit bei Fürst 2016 war, dass er relativ starken Frost im April hatte. Dementsprechend über 20% Verlust. Die verbleibenden Reben haben zum Dank für ihr Überleben aber entsprechend Gas gegeben. Wir sind also, obwohl wir ein kühleres Jahr haben, bei Fürst etwas reifer als 2015. Dementsprechend ist auch der Rappenanteil von Bürgstadter bei 15%, hochgehend auf bis zu 75% beim Hundsrück. Der Ertrag ist beim Bürgstadter schon lediglich bei 30 hl/h, bei den großen Weinen dann sogar nur noch bei 25–30. Das ist deutlich tiefer als normal. Bei Fürst wird zu Beginn immer eine Kaltmazeration von zwei bis drei Tagen durchgeführt, denn die unentrappten, völlig intakten Trauben werden in die Bütt gelegt. Danach wird das möglichst vorsichtig Enttrappte darüber geschichtet, aber nicht angequetscht. Das Ganze verbleibt dann mehrere Tage und dann wird langsam die Temperatur im Raum erhöht. Es gibt also keine Trockeneiskühlung, sondern nur Kühlung mit Kühlplatten. Dann wird das entfernt und Stück für Stück beginnt die Gärung. Es wird die ersten acht bis zehn Tage überhaupt nicht gestampft, d. h. wir haben eine Vergärung in der teilweise ganze, intakte Beeren verbleiben bis zur Pressung. Zwischendurch wird dann allerdings auch mit



einem Stöbel untergestoßen. Wir haben also eine Kombination aus teilweiser Macération Carbonique innerhalb der Beeren und gleichzeitig einen oxidativen Ansatz. Das gibt eine größere Vielschichtigkeit und eine größere Fruchtstärke. Dieser GG Wein aus Bürgstadt, der von ähnlichem Terroir stammt wie der Ortswein, zeigt als 2016er auch wieder diese starke schwarze Frucht. Auch Holunder, schwarzer Tee. Unglaublich duftig und lang, aber weitaus weniger fruchtlastig wie die Weine aus Klingenberg. Auch nicht so viel rote Frucht wie 2015, sondern große Eleganz und Verspieltheit. Der Mund kommt dann aber unerwartet zur extrem feinen Nase mit ziemlich viel Druck und Power. Hohe Fruchtintensität, aber auch hier wieder ein bisschen Würze, Eukalyptus, Minze, aber noch mehr süße Lavendel, Rosmarin. Das Ganze auf schwarzer Kirsche und Holunder liegend. Sehr fein, sehr verspielt, hoch intensiv und sehr typische, auch deutsche Pinot-Ausprägung. Durchaus Ähnlichkeiten mit den Weinen von Markus Molitor aufweisend. Das ist eine sehr eigene Stilistik hier, und wenn man Finesse und raffinierte Weine möchte, dann ist man hier hervorragend aufgehoben. 96–97/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Spätburgunder Hundsrück Großes Gewächs GG/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. Der Hundsrück ist der kargste und eisenhaltigste Teil am Bürgstadter Berg – genau an einer Felskante. Der starke Eisenanteil schlägt natürlich voll durch.

Bei Fürst wird zu Beginn immer eine Kaltmazeration von zwei bis drei Tagen durchgeführt, denn die unentrappten, völlig intakten Trauben werden in die Bütt gelegt. Danach wird das möglichst vorsichtig Enttrappte darüber geschichtet, aber nicht angequetscht. Das Ganze verbleibt dann mehrere Tage und dann wird langsam die Temperatur im Raum erhöht. Es gibt also keine Trockeneiskühlung, sondern nur Kühlung mit Kühlplatten. Dann wird das entfernt und Stück für Stück beginnt die Gärung. Es wird die ersten acht bis zehn Tage überhaupt nicht gestampft, d. h. wir haben eine Vergärung in der teilweise ganze, intakte Beeren verbleiben bis zur Pressung. Zwischendurch wird dann allerdings auch mit einem Stöbel untergestoßen. Wir haben also eine Kombination aus teilweiser Macération Carbonique innerhalb der Beeren und gleichzeitig einen oxidativen Ansatz. Das gibt eine größere Vielschichtigkeit und eine größere Fruchtstärke. Hier sind wir wieder in schwarzer Frucht, aber in einer unglaublichen Aromatik. Mit schwarzer Frucht im Spätburgunder ist nie Brombeere, Blaubeere oder sehr selten schwarzes Cassis gemeint, sondern schwarze Frucht heißt immer schwarze Kirsche und auch ein wenig Holunder. Hier auch ein guter Anteil Veilchen, feiner Flieder. Sehr verspielt, blumig, aber trotzdem intensiv fruchtig. Dunkle Lakritze, aber nie fett, nicht wie im Bordeaux. Auch ein bisschen Eukalyptus und Minze, aber alles fein bleibend. Sehr verspielt, sehr ätherisch. Ziemlich kühler Mund und von allen drei GGs letztlich das Überwältigendste. Mir war zwar die rote Frucht im Schlossberg lieber, aber die Intensität in diesen GG ist einfach der Wahnsinn. Der ganze Mund wird belegt. Die schwarze Frucht, die Lakritze, Lavendel, die Würze, diese unglaubliche

komplexe Vielschichtigkeit. Ja, vielleicht fand ich geschmacklich, aromatisch und in der Frucht 2015 besser, aber die Komplexität dieses 2016er Hundsrück stellt schon den Anspruch, ganz oben an der Spitze stehen zu wollen. Es ist kein Kraftmeier, aber ein hochintensiver, eleganter Tänzer. Drahtig, voller Energie. Und trotz dieser irren mineralischen Intensität, trotz dieses Salzes, trotz dieser Länge, trotz dieser Athletik ist der Wein weit davon entfernt ein Blockbuster zu sein. Das wird superfein. Das wird im Alter ein Wein zum Wegträumen, aber man darf einfach niemals einen Blockbuster hier erwarten, denn das ist im Grunde eine Art Volnay in einer Grand-Cru-Version. Einer der besten Rotweine des Jahres, ohne Zweifel. 98–100/100

🍷 2016 Rudolf Fürst · Spätburgunder Klingenberger 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. Diese heißeste Lage der Spätburgunder von Fürst ist gleichzeitig aber nicht die powervollste, sondern die feinstste, 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. Bei Fürst wird zu Beginn immer eine Kaltmazeration von zwei bis drei Tagen durchgeführt, denn die unentrappten, völlig intakten Trauben werden in die Bütt gelegt. Danach wird das möglichst vorsichtig Entrappte darüber geschichtet, aber nicht angequetscht. Das Ganze verbleibt dann mehrere Tage und dann wird langsam die Temperatur im Raum erhöht. Es gibt also keine Trockeneiskühlung, sondern nur Kühlung mit Kühlplatten. Dann wird das entfernt und Stück für Stück beginnt die Gärung. Es wird die ersten acht bis zehn Tage überhaupt nicht gestampft, d. h. wir haben eine Vergärung in der teilweise ganze, intakte Beeren verbleiben bis zur Pressung. Zwischendurch wird dann allerdings auch mit einem Stößel untergestoßen. Wir haben also eine Kombination aus teilweiser Macération Carbonique innerhalb der Beeren und gleichzeitig einen oxidativen Ansatz. Das gibt eine größere Vielschichtigkeit und eine größere Fruchtstärke. Dieses spezielle Terroir Klingenberg gibt halt immer Weine, die deutlich mehr in die rote Frucht laufen als die anderen Großen Gewächse. Hier haben wir dann klassisches Burgund mit Sauerkirsche, süßer roter Kirsche, Schlehe, nur ganz wenig Schwarzkirsche. Hinzu kommt reife rote Johannisbeere. Auch ziemlich viel Zwetschge. Das ist eine schöne, klassische, eine so gewohnte Burgunder-Nase. Sebastian Fürst sagt, dass sei das schönste an Trauben gewesen was er je gesehen hat, und dieser Schlossberg 2016 hat traumhafte Reife, und so fühlt sich auch der Mund an. Eine Explosion an roter und schwarzer Frucht. Es geht aber im Gegensatz zu 2015 nicht ins Fette, Üppige, sondern unglaublich stylisch und lang. Aber immer auf rot laufend. Immer auf Zwetschge, auf roter Kirsche aber nie opulent, sondern fein, lang, geradeaus. Schöne Salzspur. Der Wein ist in seiner Mineralität nicht so extrem wie die beiden anderen Großen

Gewächse aus Bürgstadt, sondern er hat viel mehr Charme, ist rund. Das macht richtig Freude. Der Probeschluck war nicht ausspuckbar. Das war der einzige Wein an diesem Tag, den ich richtig getrunken habe, weil es einfach so ungeheuer saftig, schön rotfruchtig und harmonisch war. Und trotzdem stylisch, lang und voller Finesse. Das ist auf keinen Fall ein Blockbuster, sondern ein super feiner, rotfruchtiger, typisch burgundischer Wein. Das einzige der drei GGs, das wirklich reinstes Burgund ist und keine deutsche Affinität besitzt. Ich liebe diesen Schlossberg 2016. 99–100/100

Rudolf May

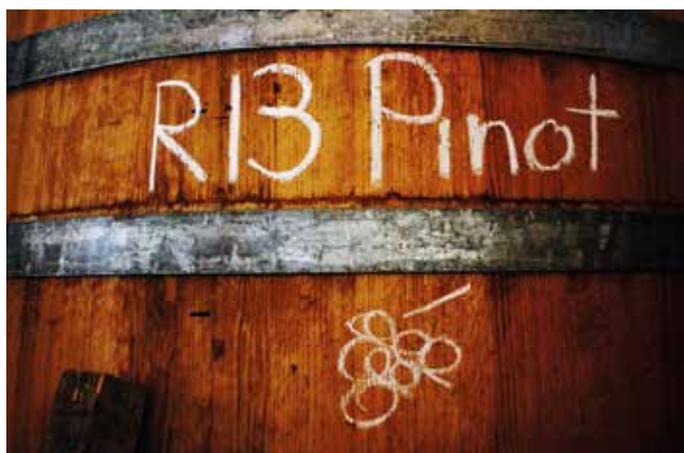


🍷 2017 Rudolf May · Silvaner Der Schäfer Erste Lage /Franken

Lobenberg: Dieser Wein wird immer im neuen Stückfass ausgebaut – also deutliche Neuholztöne dabei. Einen Touch die Stilistik von Winning, zumal er auch von der Säure so perfekt daneben steht. Und das als Silvaner! Das ist 2017 noch besser als 2016. Was für eine geniale Nase. Eine Nase, die in ihrer Intensität mehr noch als an Riesling fast an einen Sauvignon Blanc aus der Steiermark erinnert. Ziereck von Tement oder so etwas. So ist Silvaner wirklich grandios. Wenn Holz eine unglaublich reiche, reife, deutsche gelbe und weiße Frucht trifft, und wir doch in diese leichte, gehauchte Stachelbeer-/Heunote des Sauvignon ableiten. Nichts Fettes, nichts Breites, sondern nur frische Frucht, spielerisch mit Holz unterlegt. Die Nase ist grandios. Zum Reinspringen schön. Im Mund dann aber letztlich doch deutlich Silvaner. Hier ist Ende mit Sauvignon Blanc. Hier kommt klare Mineralik, schöne Länge. Es kommt die Birne, leichte Apfeligkeit. Auch ein bisschen Quitte. Es kommt fast gar keine Zitrusfrucht, die aber ja eigentlich im Silvaner auch eher nicht zu Hause ist. Das Ganze fein vom Holz unterlegt. Der Wein hat eine große Leichtigkeit, ist verspielt, braucht noch 2–3 Jahre, aber das ist auf jeden Fall einer der Top-Silvaner des Jahrganges. Er rollt immer wieder hoch mit einer wunderschönen Salzigkeit an den Zungenrändern. Eine leichte Bitternote. Die Trauben wurden 15 bis 18 Stunden angequetscht, komplett auf der Maische und allen Stielen und Stängeln belassen. Das gibt eine wunderbare Phenolik, die für einen Silvaner die richtige Begleitmusik ist. Das ist für Silvaner superber Stoff. Vor allem weil er am Ende trotz der Mineralik, durch die hohe Reife der Beeren, die goldgelb gelesen wurden, immer wieder fruchtsüß hochrollt. Bratapfel und jetzt auch Orangen und vielleicht ein bisschen Kumquat mit Salz. Toller Wein, besser noch als 2016. 95–96/100

🍷 2017 Rudolf May · Silvaner Himmelspfad Großes Gewächs 🍷/Franken

Lobenberg: Sehr alte Stöcke. Die Weinreben sind um die 60 Jahre und älter. Auch hier besteht das Terroir aus Muschelkalk in Retzstadt. Direkt an einem Berg in Südexposition, der wie der Corton-Charlemagne aussieht. Dieser Wein wird komplett spontan im gebrauchten 1.200-Liter-Holzfass vergoren und verbleibt auf der Vollhefe bis zur Füllung. Das Große Gewächs Himmelspfad steht



angequetscht mit Stielen und Stängeln, länger noch als der Schäfer, auf der Maische. Nämlich 24 Stunden. Die Nase ist etwas weniger offensiv, als die des Schäfers. Aber extrem hintergründig. Das große gebrauchte Holz kommt trotzdem durch. Der Wein hat unglaubliches Volumen, und 2017 in dieser wunderbaren Traubenreife, völlig frei von Botrytis, zieht sich lang durch. Wunder-schöne Birne, leichte Apfelnote, auch Zitronengras, leicht süßer Darjeeling-Tee. Im Mund richtig Gripp. Der fasst richtig an. Was für eine salzige, steinige Mineralität. Grandiose Länge. Auch hier nur europäische gelbe und weiße Frucht, wieder Tee, Zitronengras, Salz und Gesteinsmehl. Und trotzdem große Harmonie, weil auch hier die Süße wieder hoch kommt. Die Süße der wunderbaren Frucht aus 2017. Total gesundes Lesegut, total clean, super definiert. Der Wein ist auf jeden Fall so gut wie 2016, vielleicht nicht ganz so stylisch. Dafür von der intensiv reifen Frucht, der Mineralik, und vom Frischen und Pikanten her klar darüber liegend. Großer Silvaner! 97–99/100

🍷 2015 Rudolf May · Silvaner Retzstadter Langenberg Erste Lage Trockenbeereauslese (fruchtsüß)/Franken

Lobenberg: Schon die Werte sind atemberaubend. 310 Gramm Restzucker bei 18,5 Säure und 7,5 Alkohol. Es ist erstaunlich, dass er bei so viel Zucker so weit gekommen ist in der Vergärung. Schon Ende Oktober gelesen. Normal möchte ich keine Trockenbeereauslese haben, schon gar nicht Silvaner, aber hier kann ich nicht vorbei. Das ist so ein extraterrestrischer Wein. Ich trinke ihn und ich sagte: Ah ja, das ist eine gehobene und frische Auslese, superschön, tolle Säure. Und dann ist es eine TBA mit 300 Zucker und 18,5 Säure. Die Balance ist auf einem so hohen Level. Das ist so unglaublich in dem Spannungsfeld. Und das noch dazu, dass so etwas Geniales aus Silvaner kommen kann. Bei Riesling erwartet man das schon mal im Ausnahmefall, aber Silvaner? Karamelle, Honig, Butter und unendlich dichte Frucht von Quitte über Mango zu Maracuja, Bratapfel. Irre konzentriert, aber überhaupt nicht fett, das ist so spielerisch. Schon in der Nase absolut akzeptabel. Ich probiere ihn bei mittlerer Temperatur, und ob man es glaubt oder nicht, der Wein ist absolut trinkbar, süßig. Und im Mund zieht er einem dann die Schuhe aus mit dieser irren, genialen mineralischen Länge. Zu 100% auf Muschelkalk gewachsen, also überhaupt nichts Schiefrißes. Der Stein ist also ganz puristisch. Kalkstein mit Salz. Ich laufe durch die Messehalle. Der Wein ist präsent, bleibt präsent. Ich bin völlig geflasht. Dies ist neben Egon Müller vielleicht die einzige TBA, die ich nehme – die ich unbedingt will! Der Wein ist komplett aus Botrytis-Beeren gewonnen, aber aus einer trockener Botrytis Ende Oktober. Es war windig. Nichts Fauliges dabei, dementsprechend auch gar keine Bitterstoffe, sondern eine Botrytis in einer so gesunden Art, wie ich sie selten erlebt habe. Für mich ein ganz großer, ein riesiger Wein. 100/100

🍷 2017 Rudolf May · Spätburgunder Retzstadt Langenberg Erste Lage/Franken

Lobenberg: Komplette auf Muschelkalk gewachsen, Reben 20 bis 30 Jahre alt. Da war ich jetzt sehr gespannt, denn 2016 war in Deutschland im Spektrum so ziemlich das Beste, was in Deutschland je produziert wurde. 2015 und 2016



wetteifern da um die Krone. Aber was kann 2017? Dieser 2017er ist auf jeden Fall zum Reinspringen schön. Er hat so satte Himbeere und Erdbeere. Lässt kaum Platz für etwas Zwetschge und rote Kirsche. Der Wein ist mit nur 35 hl/h geerntet. Also recht niedriger Ertrag. Reif, aber nicht überreif, sondern tendenziell frisch und eher früh gelesen. Und trotzdem hat er diese Erdbeere und Himbeere. Noten von sehr reifer Frucht. Er ist in einem Preisbereich, der ja auch nicht weh tut. Wenn der Mund hält was die Nase verspricht, dann kann es ja toll werden. Der Mund wirkt dann sogar etwas erwachsener. Er behält Erdbeere und Himbeere, bekommt aber sehr viel mehr rote Kirsche, sogar ein wenig Sauerkirsche und Schlehe dazu. Ein wenig Graphit, ein wenig vom Kalkstein stammendes Salz. Es wird kein großer Spätburgunder, es bleibt eher ein extrem leckerer Spätburgunder. Aber mit einer durchaus erwachsenen Struktur im Mund und einer guten Länge. Das ist in diesem Preisbereich ziemlich perfekt. 93+/100

Sankt Antony



🍷 2017 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 Erstaunliche hier an der Rheinfront ist, dass ich mit viel mehr Wärme gerechnet hätte. Mit viel Schmelz. Der Rotschiefer hat fast 6 Gramm Restzucker und etwas über 6 Säure. Das klingt ja auch ganz moderat, aber der Wein hat im Mund einen Zug wie ein Mosel-Wein von Ernst Loosen. Verstärkte Mineralik von den drei Grand-Cru-Lagen. Das ist sehr ausdrucksstark. Warme Frucht, sehr viel pinke Grapefruit, Limette, Orangenabrieb. Also anders als in anderen Regionen. In Rheinhessen sind wir hier auf klassischer Riesling-Zitrusfrucht. Dazu unglaubliche Länge, Salz. Rasiermesserscharf, und dagegen die warme Frucht und der hohe Schmelz aus dem Extrakt. Der Wein braucht auf jeden Fall ein Jahr Zeit. Vielleicht ist es sogar besser ihn zwei Jahre liegen zu lassen. Aber dieser QbA, und das hätte ich nicht für möglich gehalten, ist vielleicht nochmal ein kleine Etage über dem 2016er, der neben dem 2017er wirklich ein wenig lieb daherkommt. 2017 hat durchaus Anspruch. Ich finde das schon ziemlich sensationell. 93+/100

🍷 2016 Sankt Antony · Riesling Rotschiefer QbA/Rheinhessen

Lobenberg: 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 Extraktsüße. 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 das es wirklich groß ist, nie überfordernd! 92+/100

🍷 2017 Sankt Antony · Riesling Nierstein Ortswein /Rheinhessen

Lobenberg: Dieser Niersteiner Ortswein ist ein Bestandteil des Orbel Großen Gewächses. Die Hälfte dieses Weines, eines Doppelstückes von 2.600 Liter, ist in das Orbel GG gegangen. Weil Felix Peters den Orbel aber in diese Richtung nicht so stark dominieren wollte, hat er den anderen Teil separat abgefüllt als Niersteiner Ortswein. Also was wir hier haben ist ein freiwillig deklassiertes Orbel GG versteckt als Ortswein. Also eine klassische Zweitweinlösung, vielleicht sogar besser. Und für diese Qualität – das sei vorab schon gesagt – kostet der Wein einfach extrem wenig Geld. Die Nase ist reich, voller Karamelle und Honig. Reife Frucht, Quitte, kaum Zitrusfrucht. Anders als der Rotschiefer sehr viel Wärme ausstrahlend. Üppige, warme, reiche Birne. Etwas Pfirsich, Aprikose. Man könnte in der Nase fast an eine kleine Spätlese denken. Die Aromatik ist eine große Freude. Feine, gelbe Blüten dazu. Der Wein wächst komplett auf rotem Schiefer. Wir haben hier diese irre Ausdrucksstärke von der Rheinfront, von diesem roten Schiefer eben. Sehr viel rote Frucht. Preiselbeere, Johannisbeere dazu. Hinzu kommt viel Salz, fast eine Schärfe dieser Mineralität. Und dagegen Orange laufen lassen, auch gelbe, reife Birne. Süße pinke Grapefruit und auch immer ein bisschen Karamelle und Blütenhonig. Das Ganze mit einer feinen Süßholzspur garniert. Auch ein bisschen Minze. Das ist schon ein schicker Gegensatz. Ein wirklich pikanter Wein, weil er eben scharf ist, weil er die Honig- und Karamellstübe hat und gleichzeitig diese famose Säure und reiche Frucht. Das ist ein kleines Großes Gewächs und ein Wein, den man auf keinen Fall verpassen sollte. Der Niersteiner schafft seine Balance aus dem Extrakt und dem Alkohol, der schon über 12,5% liegt, und der einfach dieses Glycerin mitbringt. Der Wein selbst hat nur ein Gramm Restzucker, ist also komplett durchgegoren. Also knochentrocken. Da kommt man nie drauf, weil dieser Schmelz, diese Extraktstübe eben so dominant ist. Beim Rotschiefer QbA kann man zunächst die nächsten zwei Jahre erst mal auf den unglaublich süffigen, schicken 2016er gehen, aber diesen Wein darf man nicht auslassen, denn man bekommt nirgendwo für 15 Euro fast ein Großes Gewächs mit dieser irren Ausdrucksstärke vom roten Schiefer und dazu dem schönen warmen Fruchtjahr 2017. Toller Erfolg. 96/100

🍷 2017 Sankt Antony · Riesling Nierstein Hipping Großes Gewächs GG/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 kühle aller Hipping-Expositionen aller Winzer führt zu diesem Zug und der stets etwas massiveren Säure. Natürlich, wie alle Weine von Sankt Antony, kleinste Erträge. Als Ganztraube angemaischt und über 6 Stunden langsam gepresst. Das ist zwar keine Maischestandzeit, kommt in der Phenolik aber zu einem recht ähnlichen Ergebnis. Daraufhin wird alles zusammen in einem einzigen 2600 Liter großen Holz-Doppelstückfass vergoren. Der Wein bleibt dann bis März/April auf der Vollhefe in genau diesem Fass. Er wird daraufhin ganz grob filtriert, geht mit aller Feinhefe in Stahl; und wird dann vom Stahl im Frühsommer abgefüllt. Der Alkohol liegt bei 12,5%. Der Wein ist komplett durchgegoren auf ca. 2 Gramm Restzucker. Und wenn wir uns jetzt einmal erinnern an den 2016er. Der 2016er ultrafein und schick. War un-

gläublich fein und voller Charme. Hatte zu Recht die 100 in der Bewertung, weil es unendlich schick war. Und trotz Langlebigkeit ganz früh zugänglich. Ja, fast unverschämte in der Feinheit und Finesse. Bei 2017 sind wir jetzt allerdings – und das ist das verwunderliche – qualitativ nicht unbedingt dahinter. Wir sind nur anders im Charakter. Wir haben auf der einen Seite vorne warme Frucht und Süße, die aber eben nicht aus dem Restzucker kommen kann, sondern ausschließlich aus dem immens hohen Extrakt mit ein bisschen Schmelz. Dann läuft dieser Hipping immer nur geradeaus. Aber er tut das eben auf reifer Frucht. Mehr auf der Zitrusfrucht. Reif, fast süßlich überkommene pinke Grapefruit. Vom Rotschiefer kommende rötliche Noten. Auch rote Johannisbeere, aber nicht unbedingt von der süßesten Form. Preiselbeere, dann kommt wieder diese Birne, Kumquat, Orangenzenest. Und eine wirklich intensive, leicht scharfe, salzige Mineralität, die sich ganz lang durchzieht und für Minuten präsent bleibt. Der Wein erinnert mich in der Grundthematik an einige Weine aus 2010, die man früher ob ihrer hohen Mineral- und Säurepräsenz so vertuefelt hat. Und wer heute die Gelegenheit hat 2010 in der Gastronomie zu trinken, sollte dies unbedingt tun. 2010 hat sich vom Biest zur Schönheit gewandelt. Das ist wie Phönix aus der Asche. Und das hat dieser 2017er Hipping auch. Er ist für den Moment einfach zu salzig scharf, auch Pimentpfeffer, einfach zu Rasiermesser-artig in seiner Säure und Mineralität. Aber ich bin ganz sicher, dass dieser Wein in 10–15 Jahren vielleicht sogar besser dasteht als der unglaublich schicke 2016er. Ich bewerte ihn dennoch etwas tiefer, weil 2016 sich auf Anhieb wie ein Traum präsentiert hat. 97–100/100

🍷 2016 Sankt Antony · Riesling Nierstein Hipping Großes Gewächs GG/Rheinhessen

Lobenberg: Die Nase ist wirklich verblüffend. Schinkenspeck als erste Assoziation. Und wenn man nicht wüsste, dass wir hier an der Rheinfront sind, würde man an Meursault denken. An 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 Reneklode, 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



🍷 2017 Sankt Antony · Riesling Oenothek Pettenthal Großes Gewächs GG/Rheinhausen

Lobenberg: Purer roter Schiefer in 100% Ost-Exposition. Extreme Steillage, die steilste Lage bei Sankt Antony. Knapp 40 Jahre alte Reben. Alle um 1978 herum gepflanzt. Der Wein wächst ostexponiert an der Rheinfront und zu einem kleinen Teil auch in einer Süd-Exposition. Ganztraube gemahlen, langsam gepresst und dann sofort ins kleine Holz. Hälftig Neu- und Zweitbelegung in Tarranceau-Fässern. Die Weine bleiben bis zum März in diesem Barrique auf der Vollhefe. Dann wird es einmal nur ganz grob filtriert, kommt in Stahl und wird im Frühsommer gefüllt.

Im Jahr 2017 ist der Oenothek der gesamte Anteil vom Pettenthal, weil es so wenig Wein gab. Am Ende kamen nur zwei Barriques heraus. Die werden brüderlich zwischen Schweiz (Gerstl) und Deutschland (mir) geteilt. Im Grunde ist das, wenn man es auf den Punkt bringen will, etwas wie die Von-Winning-Version von Sankt Antony in Rheinhausen. Auch wenn die Holzfülle geringfügig anders ist. Und wir hier noch weniger im getoasteten Holz rumlaufen. Aber das Ergebnis ist dann zumindest in der Ausprägung in eine ähnliche Richtung laufend. Das Ganze war ein Wein vom roten Schiefer, d.h. auch ein Wein, der rotfruchtige Elemente hat. Und hinten raus eben eine wahnsinnige Mineralität. Wir sind hier grundsätzlich in einer etwas wärmeren Grundstruktur als im Hipping. Das Ganze mit Alkohol von 12,5% durchgegoren auf 2,5 Gramm Restzucker. Süße vom Extrakt und Holz. In der Nase, anders als beim Hipping, deutlich europäische gelbe Frucht. Schöne Birne und Apfel. Sehr fein, Zitronengras, süßer Asam Tee. Auch eine feine Blumigkeit, Frühlingswiese. Hmmm, der Mund spricht für diese andere Exposition, für diese wärmere Lage. Wunderschöne Süße. Der Wein ist, wie ich gerade höre, sogar auf ein Gramm heruntergegoren. Aber wir haben hier eine Extrakt Süße, die phänomenal ist. Unglaublich was hier ankommt an süßer Mineralität, die unglaublich lang ist. Salz ist da, gleichzeitig aber auch Karamelle, Honig da. Quitte und süße Orange kommen hinzu. Lang, süß und berauschend schön. Das Holz nur ganz leicht stützend. Es ist präsent, wir haben ganz klar den Neuholzeinfluss. Aber längst nicht so intensiv. Nur moderat stützend. Der Wein spricht aus seiner Frucht, aus der Lage und dem Extrakt. Und wenn ich beim Hipping noch ganz leicht unter dem 2016er geblieben bin, weil der 2016er sich so extrem schön von Anfang an präsentierte, würde ich beim Oenothek Pettenthal auf jeden Fall auf die gleiche, außergewöhnliche Bewertung gehen, denn das ist ein Traumwein mit grandioser Länge. Trotzdem ist das überhaupt kein Blockbuster, sondern ein feiner Wein, nur eben perfekt abgepuffert durch Säure, Süße, Mineralität, Holz und Alkohol. Das ist ziemlich eindrucksvoll. 98–100/100

🍷 2016 Sankt Antony · Riesling Oenothek Pettenthal Großes Gewächs GG/Rheinhausen

Lobenberg: 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 Rheinhausen kommt. Das Famosen 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, Reneklode. 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 Pflirsich, 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 Extrakt Süße 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

unikathart 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 Rheinfront. 98–100/100

Schäfer-Fröhlich



🍷 2017 Schäfer Fröhlich · Müller-Thurgau Fröhlich trocken /Nahe

Lobenberg: 50 Jahre alte Reben auf einem Plateau im Stromberg, reiner Vulkanboden, 100% Müller-Thurgau, Ertrag nur 45–50 hl/ha, kleinbeerige, dickschalige Müller-Thurgau. Eine Seltenheit. 4 g Restzucker bei 7 g Säure und 11% vol. Alkohol. Hohe Extraktwerte, die die schmelzige Fülle und die Cremigkeit bringen. Sehr feine Nase. Schon fast Rieslingaffinität. Leichter Zitrushauch neben ein wenig sehr feiner Birne. Leichte Blumigkeit. Trotz hochreifer Trauben nur geringer Alkohol. Leichte Melone. Sehr feine, präzise Nase. Auch der Mund fein. Mineralisch-schöne Salzigkeit. Auch hier nicht die typische Müller-Thurgau-Affinität, überhaupt nicht breit sondern schlank und zart, verspielt bleibend. 90–91/100

🍷 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 Reberg gehört zum Stromberg, hat aber einen etwas weniger steilen Talkesselbereich. Leichte Filtration, da kein BSA geschieht. Bei einer Blindverkostung würde man diesen Weißburgunder vielleicht eher südlicher zuordnen. Er hat zwar eine immense Frische im Mund, aber auch eine hohe Mineralik und einen sehr burgundischen Angang. Tolle Salzigkeit! Durch das Verhindern der Malo bleibt die Mineralik und Salzigkeit mit knackiger Säure besser erhalten. Die Cremigkeit ist traumhaft schön. Und trotzdem kommen in der Mitte auch rote Früchte wie Cassis, Sanddorn, Hagebutte. Tolles Spiel, grandioser Nachhall. Sehr rauchig durch die Spontanvergärung. Traumhafte Harmonie! Bei allem Druck, bei aller indikathaften Ausgestaltung extrem trinkig, so soll es sein wenn ein großer Wein auch noch extrem lecker und charmant ist. 97–98/100

🍷 2017 Schäfer Fröhlich · Riesling trocken Vulkangestein/Nahe

Lobenberg: Vulkan- und Schiefergestein sind die beiden Zweitweine hinter den Großen Gewächsen. Der Vulkangestein kommt zu 60% aus dem Stromberg und zu 40% aus dem Felsenberg. Kaum Maischestandzeiten, spontan vergoren und bis in den März hinein auf der Hefe belassen. Vulkangestein heißt

dieser Wein natürlich, weil er überwiegend von diesen extrem harten Vulkangesteinsmassen des Strombergs stammt. Feuersteinähnliche Gesteinsstrukturen. Das Rebalter liegt zwischen 20 und 35 Jahren. Diese Reben sind für das Große Gewächs aus dem Stromberg noch etwas zu jung, deswegen kommen sie in den Vulkangestein. Mitte Oktober gelesen, aus sehr steilen Parzellen. Alles sehr reif, aber durch die Kargheit des Bodens und nach vielen kühlen Nächten die pure Mineralität. Das Alter der Reben bringt dann diese Kräuterwürze und diese steinige Mineralität. Vulkangestein = tolle Würze. Alles komplett über die Traubenmühle gezogen. Das heißt angequetscht, teilweise vier bis sechs Stunden auf der Schale belassen, aber eigentlich kaum Mazerationzeit, da in diesem Jahr die Säurestruktur so perfekt war, dass man wenig mit Phenolik nacharbeiten musste. Die Extraktwerte liegen 2017 zwischen drei bis fünf Gramm über 2015 und 2016, so bei 30 Gramm. Das macht natürlich einen Großteil der Struktur dieses Weines aus. Die Nase extrem sponti und eben extrem Schäfer-Fröhlich. So typisch für dieses Weingut. Dazu richtige Gesteinsmassen, aber sehr fein. Dunkle Mineralität, wunderbare Krautwürze vom harten Vulkangestein. Sehr kühl, sehr elegant und trotzdem intensiv. Keine Exotik, kaum Zitrus, eher klassische Frucht wie Apfel, Birne, etwas Melone. Eben mit dieser Fülle an Schiefermineralik und Vulkanbodenmineralik unterlegt. Die Weine bleiben bis Ende April auf der Feinhefe. Das merkt man ihnen an. Die Weine haben also eine superbe, cremige Fülle. Auch hier im Mund komplett europäische Frucht und dabei kaum Zitrus. Die schön reifen Trauben mit der großen Frische der kühlen Nächte bis September lassen das Vulkangestein am Ende qualitativ sogar leicht oberhalb von 2016 enden. Weil er einfach etwas mehr Wumms hat, etwas mehr Ausdruck in der schwarzen, kühlen, steinigen Stilistik mit sehr schöner Länge und mehr süßer Frucht. Das ist kein ganz großer Wein, aber weil die Komponenten so gut passen, setz ich ihn leicht höher als 2016. 94–95+/100

🍷 2017 Schäfer Fröhlich · Bockenauer Riesling trocken Schiefergestein/Nahe

Lobenberg: Er kommt zu 100% aus dem Felseneck. Also der glasklare Zweitwein eines der besten GGs der Nahe. Blauer Schiefer mit Quarzit als Untergrund. Eine sehr kühle Lage. Noch vor dem Stromberg Tim Fröhlichs beste Lage. Die Reben sind hier 30 bis 35 Jahre alt.

Aufgrund der Kühle der Septembernächte konnte Tim Fröhlich bis tief in den Oktober mit der Ernte abwarten. Die Weine wurden aber nicht überreif, die alkoholischen Werte waren immer noch okay. Die Kühle hat ihm das alles erlaubt. Das gibt eine unglaubliche Komplexität in die Weine. Die Phenolik wurde länger, eleganter und seidiger. Die Kühle des blauen Schiefers dominiert hier den Wein. So kommt er mit ganz dunkler Aromatik. Holunder, ganz feine Reduktion, totaler Sponti-Touch. Der Wein ist komplett als Ganztraube gemahlen und dann nach nur kurzer Standzeit abgepresst und spontan vergoren. Der Wein wird zum Teil im Halbstück, zum Teil im Stahl ausgebaut. Er bleibt bis Ende April auf der Vollhefe. Der Gripp musste aber unbedingt gehalten werden, da die Frucht aus 2017 ja so reif war. Die Nase ist ziemlich anders als die des Vulkangesteins, der ja von diesem harten Porphyrgestein und Feuerstein kommt. Hier auf dem blauen Schiefer sind wir fast

moselanisch, fast Clemens-Busch-artig. Das ist schon ziemlich famos, was dieses Schiefergestein schon allein in der würzigen, kühlen, dunklen Nase darstellen kann. Und das hat richtig Zug. Auch diese immense Schieferigkeit im Mund. Wow, sehr viel Kumquat, sehr viel rotfarbige Frucht. Das Ganze unterlegt mit einer satten Quitte. Wenig klassischer Zitrus. Mehr schlanke Birne neben der Quitte. Und dann kommt immer wieder dieser feuchte, dunkle Stein mit einer feinen Salzspur. Ich bin bei diesem Wein, anders als beim Vulkangestein nicht ganz sicher, ob er den schicken, eleganten 2016er über treffen kann. Ein phänomenaler Zweitwein ist er allemal. Ich denke trotzdem, dass er ganz knapp nur gleich mit dem 2016 rauskommt, der einfach so abgespact schick dabei war, der die gleiche Tiefe hatte, aber sie besser versteckte. Hier kommt alles direkt schon von vorne. Etwas lauter, irgendwo zwischen 2015 und 2016. 96/100

🍷 2017 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 Kupfergrube/Nahe

Lobenberg: Die Kupfergrube steht komplett auf Porphyrgestein. Das ist hartes, dunkles Vulkangestein. Früher gelesen als die anderen Großen Gewächse, da Tim Fröhlich einfach keine weichen Trauben während der Ernte möchte. Reif, aber sie müssen knackig bleiben. Er möchte die Spannkraft erhalten. Das merkt man bei diesem Wein. Der Sponti-Ton kommt nicht so stark raus wie im Stromberg oder im Felseneck. Gelesen mit 95–96 Öchsle. Das Gestein ist dunkelgrau. Durch die Amphitheater-Lage hier ist es allerdings wärmer als im Stromberg. Deswegen die frühere Ernte. Die klassische Tim-Fröhlich-Nase mit ihrer Sponti-Note kommt dennoch durch. 2017 – und das war 2016 aber auch schon der Fall – kaum Zitrus-Noten. Eher europäische gelbe und weiße Frucht. Der Mund ist wirklich irre. Ich finde ihn zwar deutlich hinter Stromberg und Felseneck, aber er ist seehr individuell. Er hat sehr viel Kumquat, ein bisschen rötliche Frucht und Anis und Fenchel, aber dann auch wieder sehr viel Vulkangestein. Länge, Salz, ohne jetzt zu dieser ganz großen Gesamtharmonie wie die beiden Tops aufzulaufen. Aber ein kleiner Extremist. Ausdrucksstarker Wein mit großer Länge und keine Exotik, da das Lesegut total gesund war. Restzucker liegt so um die 4 Gramm mit knackiger Säure. 97–99/100

🍷 2017 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 Frühlingsplätzchen/Nahe

Lobenberg: Das in Monzingen gelegene Frühlingsplätzchen steht komplett auf rotem Schiefer. Mit die ältesten Reben, die Tim Fröhlich überhaupt hat – 55 bis 60 Jahre. Sehr tief unten hängende Trauben. 2012 hat er den Weinberg so umgestellt. Neue Pfähle, neue Drahtrahmen, Laubwand etwas weiter nach oben gezogen. Die Nase ist Tim Fröhlich, so gar nicht zu verkennen. Aber die Nase ist auch dieser Rotschiefer. Und Rotschiefer bringt in der Tat auch ein bisschen rote Frucht mit, Preiselbeere und rote Johannisbeere. Dazu diesen totalen Terroir-Abdruck, der für Tim Fröhlich so typisch ist. Echt intensiver Stoff in der Nase. Keine Exotik, keine Botrytis, eindeutig und klar. Im Mund ein bisschen Kumquat und wieder ein bisschen Preiselbeere. Und deutlich einen Touch kräftiger, und trotzdem bleibt es durch den harten Schiefer extrem fein mit einer wunderbaren Würze. Ganz eigenständige Rotschieferwürze. Feine Rauchigkeit, feine Länge. Kumquat und Orangenzesten ziehen sich einfach hinten raus mit diesem Salz. Das ist schon faszinierend wie anders das Frühlingsplätzchen von Tim Fröhlich im Gegensatz zu dem Exemplar von Schönleber wirkt. Power gegen lieb. Beide toll, aber eben ganz anders. In einem warmen Jahr, in einem reifen Jahr wie 2017 kommt der Stil von Tim Fröhlich dem Frühlingsplätzchen natürlich entgegen, denn dann kann aus einem tendenziell lieben Wein ein großer und kraftvoller Wein werden. Und das ist hier eindeutig der Fall. Ich finde, das Frühlingsplätzchen steht Stromberg und Felseneck nicht so sehr nach. Liegt eindeutig oberhalb der Kupfergrube. Gefällt mir extrem gut. Der Extraktwert beträgt sagenhafte 35 Gramm und deshalb ist es dann auch so wichtig den Lesezeitpunkt richtig zu treffen, die Frische zu erhalten. Denn der Extrakt bringt schon eine wunderbare Süße mit. 98–100/100



🍷 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 köstlicher, trotz seiner extremen Mineralität und seiner Power. Aber er hat einen Schmelz aus der Extraktsüße. Tim Fröhlich ist puristischer, noch präziser, noch mehr Geradeaus, kompromissloser. Aber auch das ein großer Wein, ohne jede Frage. 98–100/100



🍷 2017 Schäfer Fröhlich · Riesling Großes Gewächs 🍷 Stromberg/Nahe

Lobenberg: Der Großteil der überwiegend wurzelechten Reben des Strombergs ist 80 Jahre alt, teilweise sogar älter. 100% Porphy, schwarzes Vulkangestein, Feuerstein, sehr dichte und nicht flurbereinigte Parzellen. Steillagen und sehr terrassierte Teile wechseln sich ab. Hartes Vulkangestein wie Feuerstein. Der Stromberg ist felsiger und steiler als die Kupfergrube. Ca. 2 Hektar. Vom Stromberg gibt es nur zwischen 4.000 und 5.000 Flaschen. Der Stromberg ist für mich immer seit vielen Jahren der zweitbeste Wein von Tim, hinter dem Felseneck. Und per Luftlinie, das war mir bisher gar nicht so klar, ist der Stromberg nur 500 Meter vom Felseneck entfernt. Und das Felseneck ist dann komplett blauer Schiefer auf Quarzit. 2017 ist im Grunde ein sehr reifes Jahr, was aber durch die Kühle des Septembers, durch die sehr kalten Nächte geprägt war. Die Lese führte Tim Fröhlich erst Ende Oktober durch. Durch die Kühle konnte er warten. Und trotzdem sind wir nur bei 12,5% Alkohol, etwas über 90 Öchsle bei der Lese. Das ist eine der faszinierendsten Nasen an der Nahe überhaupt. Stromberg und Felseneck müssen immer um die Krone in diesem Weingut kämpfen. Der blaue Schiefer vom Felseneck gewinnt zwar recht häufig, aber im Grunde stehen sie sich in nichts nach, weil dieser Stromberg, der eigentlich wie eine Geröllhalde in den Alpen aussieht und nur aus Stein besteht, auch faszinierende Unikate hervorbringt. Klassische Sponti-Nase von Tim Fröhlich. Die Nase kann man gar nicht verwechseln. So wie von Winning in der Pfalz, so hat Schäfer-Fröhlich an der Nahe ein Alleinstellungsmerkmal in der Nase, und zwar nicht nur als Fassprobe, sondern auch und gerade nach vielen Jahren. Bei Schäfer-Fröhlich weiß man immer was einen erwartet: Sponti, klare Mineralität, satte Schärfe, Süße nur aus dem Extrakt und schiere, salzbeladene Frucht. So kommt auch dieser Stromberg daher. Keine Botrytis, keine Exotik in der Nase, nur Felsen mit etwas Quitte. Mit viel Tee. Schon viel Salz in der Nase, und auch da schon diese wunderbare Extraktsüße. Über 35 Gramm. Das macht dann trotz des geringen Alkohols von 12,5% diese feine, aber deutliche Süße im Hintergrund. Denn der Restzucker liegt

hier unter 4 Gramm. Gott ist dieser Mund puristisch, wobei er das 2016 auch schon war. Was unterscheidet 2016 nun von 2017? Die Frucht ist vielleicht ein bisschen lauter, ein bisschen vordergründiger 2017. Nicht besser, aber etwas besser dem Sponti-Ton von Tim Fröhlich entgegenkommend, besser das Extreme ausgleichend. Soooo überwältigend. Mehr zu 2015 als zu 2016 tendierend. Auf der einen Seite ist er messerscharf, auf der anderen Seite laut und voll und fruchtbeladen mit grandioser Länge. Ganz persönlich fand ich dieses megaschicke aus 2016 vielleicht noch einen Hauch schicker. Aber wir sind hier in der absoluten Oberliga des Jahrganges angelangt. 99–100/100

🍷 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 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, Renekloten 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 Extraktsüße. 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

🍷 2017 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 die Süßweine wachsen. Ein einziger, großer, sehr steiler Hang. Die Hanglage des Felsenecks beträgt bis zu 70% und ist dann nicht mehr zu Fuß, sondern nur noch mit dem Seilzug zu bearbeiten. Nur die unteren 50% der Lage gehen noch zu Fuß. 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. Felseneck ist zwar mit der größte Weinberg den Tim Fröhlich hat, aber gleichzeitig auch mit sein spektakulärster. Diese Gesteinskombination im Untergrund gibt eine unglaubliche Würze. Sein Vorteil gegenüber dem Stromberg ist, dass er ein bisschen komplexer ist und ein paar mehr Facetten zeigt. Der Stromberg ist sicherlich der monolithischste von Tims Weinen. Hier im Felsenecken haben wir eben nicht nur feuchten, blauen Schiefer und Sponti-Nase. Sondern hier haben wir eben auch ein bisschen schwarze Frucht. Blüten, Vergissmeinnicht, multi-komplex und sehr aromatisch. Im Mund wie alle 2017er ein bisschen lauter, ein bisschen mehr vorne mit der süßen Frucht als es 2016 gewesen ist. 2016 wird fast nirgendwo übertroffen, aber manchmal in anderer Stilistik doch erreicht. Ich finde 2016 einfach so megastylich. Der 2017er hat genauso viel Kraft, und vielleicht hat er noch einen Tick mehr Würze. Sicher mehr süße Frucht. Die Intensität ist wirklich fast dramatisch. Auch hier kommen ein bisschen rote Früchte. Kumquat ist vielleicht in diesem Jahrgang sehr deutlich vertreten, auch Piment-Pfeffer. Auch die leicht ins rötliche changierende, orangeflechte Frucht. Dazu kommt dann immer wieder Stein, als ob man ein Stück blauen

Schiefer im Mund hat mit dieser Salzigkeit und vor allem dieser Felsigkeit. Er ist nicht ganz so extrem im Ausdruck wie der Stromberg, sondern er zeigt auch hier wieder Elemente europäischer Frucht. Mit Optimismus süßen Bratapfel und feine, sogar fast süße Quitte. Auch Litschi und ein bisschen Marille. Um dann sofort wieder von Stein überrollt zu werden. Aber dieser Wein ist sooo saftig, saftiger als der Stromberg. Intensiver in der Frucht, und er deutet schon heute grandiosen Trinkfluss an. Und hinten raus kommt dann nochmals eine unheimlich kräutrige Minze. Dieser 2017er muss sich bei Fröhlich nur mit dem gleichen 2016er messen. Vielleicht ist 2017 sogar genauso fein. Auf jeden Fall sind das die beiden besten Weine und Jahrgänge, die Tim in meiner Sicht bisher gemacht hat. 100/100

2017 Schäfer Fröhlich · Felseneck Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Der Kabinett von Tims bester Lage kommt vom blauen Schiefer. Der Wein hat 7,5% Alkohol und etwas über 40 Gramm Restzucker. Bewusst früh gelesen, um die Frische zu erhalten. Typische Sponti-Nase. Die Frucht ist famos, sie kommt sogar durch die Sponti-Note hindurch. Aprikosenkerne und leicht grünlich schimmernde Aprikose. Das ergibt eine grandiose Nase zusammen mit dem blauen Schiefer. Das ist der Teil im Weinberg Felseneck, wo es um die Biegung des geschwungenen Berges herum geht – also um die Südexposition herum. Tim vertritt die Ansicht, dass es unbedingt physiologische Vollreife braucht, und dass gerade ein Kabinett unbedingt aus einer Spitzenlage kommen muss, um das volle Potenzial zeigen zu können. Dieses Felseneck hat genau die nötige Reife und trotzdem dieses tolle Spiel. Vor allem diesen Terroir-Abdruck. Unglaublich viel vom blauen Schiefer, und gleichzeitig wunderschöne, leckere, reife Frucht. Auch hier wieder Kumquat und Pimentschärfe. Das ist sie, Kumquat, die pikante Frucht des Jahres. Leichter Süßholzton darunter, Zitronengras. Leicht, verspielt. Die 40 Gramm Zucker hätte ich nie so eingeschätzt. Ich hätte es für viel niedriger gehalten. Das liegt an dieser Lebendigkeit dieses Jahres. Kabinett braucht Terroirabdruck, braucht Mineralität, braucht volle Reife, aber braucht gleichzeitig kühle Böden. Und das ist im Felseneck ziemlich perfekt. Dieser Kabinett gehört zu den ganz Großen, die es dieses Jahr einige Male gibt. Das sind zwar nicht so sehr viele, aber wenn ich es am Ende zusammenzähle bekomme ich wahrscheinlich schon ein Kabinett-Probierpaket in Perfektion hin. Dieser Wein hier wird ganz sicher wichtiger Bestandteil davon sein, ein Flagship der Kabinette. Richtig schicker, spannender, Terroir-getriebener Kabinett mit wunderbarer Frucht und Frische zugleich. Anspruchsvoll und aufgrund seiner wunderbaren Saftigkeit einfach mit einem genialen Trinkfluss. Das tut nie weh, und man trinkt die Flasche ganz sicher auch ohne Hilfe eines Freundes ganz alleine aus. 96–97+/100

2017 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 in der GK nur die alten Reben sind. Die Reben wurzeln tiefer und das führt dazu, dass die Intensität dieser Spätlese so dramatisch höher ist im direkten Vergleich mit der normalen Spätlese. Nicht mehr Zucker, aber die Säure ist präsenter und trotzdem reifer. Im Jahr 2016 war das eine ganz große Spätlese des Jahres. Aber das eben in einer anderen Ausprägung: in dieser filigranen, verspielten Art und in dieser tänzerischen Art, die für die Weine von Tim Fröhlich so typisch ist. Jetzt aber kommt 2017! Ich war schon so geflasht vom Felseneck Kabinett, was ich auf jeden Fall aufnehme – und ich hoffe jetzt auf die Goldkapsel. Kann sie 2016 wiederholen? Ich habe zuerst die Spätlese Felseneck ohne Goldkapsel probiert. Am gleichen Tag geerntet. Mit dem Ergebnis, dass wir bei der GK wegen der alten Reben einfach noch mehr Zug in der Nase haben. Eine leicht höhere Phenolik, die Sponti-Nase ist deutlicher. Aus der etwas lieberen normalen Spätlese wird hier eine ganz aufregende Spätlese. Gar nicht wie ein Süßwein in der Nase. In diesem deutlichen blauen Schiefer-Terroirabdruck geht das locker für ein feinherbes GG durch. Wow, was für eine Nase. Und das soll jetzt eine



Spätlese sein? Extrem dunkler Mund. Enger, feiner, spannender, sehr viel athletischer als die normale Spätlese. Ja, fast kein Vergleich. Unglaubliche Spannung in dieser grandiosen, blauschiefrigen Terroirspannung. Der Wein ist trotz seines Zuckers saftig trinkbar. Voller Spannung, fein tanzend. Ein Trinkwein, fast ein Essensbegleiter, so unglaublich schick ist er durch seine Spannung und seine Mineralität und Säure. Eine Primaballerina der absoluten Oberklasse und auf dem gleichen Level wie 2016. Was für eine raffinierte und geniale Spätlese. Ich bin total hin und weg. 100/100

2017 Schäfer Fröhlich · Felseneck Riesling Beerenauslese (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Diese Beerenauslese ist dann schon die Quadratur des Kreises. Erstaunlicherweise kommt die Sponti-Nase trotzdem, obwohl wir diese reiche, süße Frucht haben. Hier gab es aber keinen Pilzbefall, keine feuchtearme Botrytis, sondern eher rosinierte Trauben. Auf dem Felseneck dauernd unter Wind stehend, ein Weltmeisterattribut dieser grandiosen Lage, langsam eingetrocknete Beeren. So eine völlig andere Süße in dieser BA als wenn es durch Botrytis wäre. Nämlich clean und sauber, keine Bitternote. Keine Petrolnote. Einfach glasklare, tänzelnde Frucht schon in der Nase. Ultrafein im Mund. Eine BA, wie ich sie vor Tagen bei Fritz Haag in der Brauneberger Juffer hatte. Eine trinkbare Beerenauslese. Man schluckt es hinunter, man kann es fast essensbegleitend zur Gänseleber nehmen. Gott, ist diese BA schön, saftig und lang. Trotzdem vom Zucker überhaupt nicht erschlagen. Die Säure und die Mineralität vom blauen Schiefer hält das Ganze in einer wunderbaren, filigranen Balance. Ich persönlich bin zwar der totale Fan des Kabi und der Spätlese Goldkapsel, aber ich gebe zu, dass diese Beerenauslese mit zum Feinsten gehört, mit zum Filigransten und Tänzelnsten, was ich an BA in meinem Leben getrunken habe. Haag BA und Schäfer Fröhlich BA sind für mich vielleicht neben oder gar vor Dönhoffs Granaten die beiden absoluten Süßwein-Highlights des Jahres. 100/100

Schloss Saarstein

2017 Schloss Saarstein · Pinot Blanc/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Die Reben stehen fast direkt am Schloss. Sie wurden 1989 und in den frühen 90ern gepflanzt. Ganztraubenpressung und dann sofortige Vergärung im Edelstahl. Das Faszinierende an diesem Pinot Blanc ist seine Reintönigkeit, seine Klarheit, und vor allem sein wunderschöner Geradeauslauf ohne die oft ausufernde, weißfruchtige, manchmal etwas schwülstig blumige Aromatik, die ein Weißburgunder haben kann. Schon weißer Pfirsich, weiße und gelbe Birne. Feine, helle weiße Blüten. Aber das Ganze nicht breit, sondern eher zart und trotzdem aromatisch gedeckt. Der Mund zeigt in der Säure eine wunderbare Frische, denn nur ein Drittel der Fässer wird durch die malolaktische Gärung gelassen. Der Rest stoppt nach der alkoholischen Fermentation. D. h. wir haben hier eine gute Mischung aus Apfelsäure und feiner Weinsäure. Der Wein bleibt also knackig, geradeaus. Und nochmals: Die weiße Frucht, die

eindeutig die Dominante ist, läuft stur geradeaus und bringt eine wunderschöne Schiefermineralik zum Ausdruck in seiner feinen, salzigen Länge. Das ist ein Weißburgunder aus nördlichen Gefilden, aus Cool-Climate-Anbau, der mir unglaublich gut gefällt. Er ist reif und trotzdem so strukturiert und geradeaus. Er hat genug Körper und Fülle, trotzdem bleibt er grundsätzlich ein schlanker Wein. Das ist eine grandiose Ergänzung meiner Weißburgunder, weil er einfach diesen extremen Geradeauslauf hat. Eine Stilistik wie Schloss Saarstein sie auch im einfachen Gutsriesling hat. Individuell und extrem puristisch. Dennoch viel Freude ausstrahlend. Toller Wein. 91–92/100

🍷 2017 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. Gegenüber dem 2016er hat dieser Jahrgang einen Hauch mehr Restzucker, bleibt aber natürlich dennoch ultratrocken. Wir haben hier auch etwas Pampelmuse und einen winzigen Hauch Botrytis, die einen Hauch Bittermandel und viel Komplexität verleiht. Wieder ein echter Grenzgänger. Ein absoluter Freak-Gutswein mit hohem Genussfaktor und Wiedererkennungswert. 93/100

🍷 2017 Schloss Saarstein · Riesling Alte Reben Spätlese trocken/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Diese Reben sind 1943 gepflanzt worden in den besten Lagen des Großen Gewächses Schloss Saarsteiner. Es gibt wegen jährlicher Verrieselung immer nur sehr kleine Beeren und einen winzigen Ertrag. 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. Eine spezielle Auslese mit reifen, goldgelben Trauben aus dem Rebbeg daneben bildet dann seit 2016 das Große Gewächs. Das ist im Grunde aber schon der gleiche Weinberg, in dem sowohl der hervorragende QbA steht, aber auch der trockene Kabinett. Und wenn man als 2017 diese Weine in Reihe probiert stellt man fest, dass der trockene Kabinett der Zarteste ist, und diese Alte Reben im Grunde die Turboversion des Gutsweins sind. Da kommt so viel satte, gelbe Frucht in die Nase. Mit famosen Orangenesten. Ganz viel Druck und extrem viel Schiefergestein. Nichts Petroliges, nichts Oxidatives. Aber viel Druck gera-



deaus. So eine hohe Intensität an Saar Riesling. Der Mund ist eine Explosion, so wie es 2016 auch schon war. Nur das 2017 von der Frucht wärmer und reicher ist. Die höhere Säure fängt das auf. Auf jeden Fall extreme Spannung aufbauend im Mund. Zwischen dieser schiefriigen Salzigkeit, die ins Unendliche geht und dann gleichzeitig diese schöne, reife Frucht mit guter alkoholischer Stütze und leichter Süße dahinter. Der Wein ist nicht ganz so stylisch, so hintergründig schlemisch wie der 2016er. Etwas lauter und direkter und wie 2011 etwas reicher in der Frucht. Was ihm durchaus gut bekommt. Ich bewerte ihn einen Punkt unter dem wirklich abgehobenen, verträumten, eleganten 2016er. Aber im Grunde ist er gleichwertig. Er hat nur einen anderen Charakter. Das ist auf jeden Fall superb für diesen Preis. Ein grandioser Riesling. 96–97+/100

🍷 2017 Schloss Saarstein · Riesling Schloss Saarsteiner Großes Gewächs GG/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. Handarbeit. Unangequetscht ein paar Stunden in der Kelter belassen – eine Art Vormaischestandzeit unangequetschter Trauben. Eindeutig höheres Mostgewicht als die Alten Reben, etwas später gelesen und vollkommen frei von Botrytis. Deutlich milder, in der Nase schon weicher und runder und insgesamt kompatibler rüberkommend als dieser Extremist Alte Reben. Aber anders als 2016, finde ich das Große Gewächs 2017 dann insgesamt ein wenig zu brav, zu kompatibel. Die Alten Reben waren so sensationell mineralisch und haben die hohe Reife weggeatmet. 2016 konnte das Große Gewächs in seiner Art problemlos mit. 2017 steht das Große Gewächs mit der Üppigkeit des warmen Jahres klar hinter den Alten Reben. Gut gelungener, sehr harmonischer Saar-Wein mit Größe und schöner Opulenz, aber kein Riese wie letztes Jahr. 94–95/100

🍷 2016 Schloss Saarstein · Riesling Schloss Saarsteiner Großes Gewächs GG/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 Extraktsüße der extrem langen Vegetationsperiode, der realen Restsüße von über 8 Gramm und dieser famosen Säure in diesem filigranen Jahrgang gibt dem Großen Gewächs erstmalig einen Kick, dass es über den eigenen „Alten Reben“ liegt. Die Nase ist ultrapuristisch, ganz auf der Traube, mit Birne und Apfel unterlegt. Überhaupt keine Exotik, keine Botrytis. Ganz klar, ganz präzise. Total polierter Mund. Auch keine Phenolik, sondern nur wunderschöne saftige Frucht mit viel Gripp. Aber die Säure ist, obwohl sie hoch ist, total moderat. Das Ganze hat

wunderschöne Fülle. Reife Frucht und unglaubliche Länge, Salz, Zitronengras, viel Tee. Ganz traubig, ganz saftig. Ich fühle mich erinnert an den Kabinett von Egon Müller. Wir haben hier eine unglaubliche Präzision und Reinsortigkeit mit fantastischem Geradeauslauf. Und Christian Ebert macht sich immer den Spaß, seine eigene QbA gegen sein Großes Gewächs und die Alten Reben zu stellen, was immer geht, denn es ist der gleiche Hang. Es sind auch nur alte Reben in der QbA. Die QbA ist eigentlich der Hammer schlechthin, und das Große Gewächs hat dann diese große Feinheit, und dazu noch dieses schönere Volumen aus höheren Öchslegraden. Die Reife ist höher, die Frucht ist reifer. Das Ganze ist noch verspielter, köstlicher und noch leichtfüßiger und trotzdem kommt unten drunter ein Schub. Die Faust im Samthandschuh. Das ist ein sehr schickes Großes Gewächs, was mir noch besser gefällt als im letzten Jahr, und wenn ich es mit Zilliken vergleiche, der einfach in diesem Jahr etwas Pech hatte mit seinem starken falschen Mehltaubefall, dann hat Christian Ebert auf Schloss Saarstein qualitativ unglaubliches Glück gehabt. Es ist ein großer Wein der unglaublich Freude macht. Ein sehr schickes Großes Gewächs. 97–100/100

🍷 2017 Schloss Saarstein · Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett (feinherb)/Mosel Saar Ruwer

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

Schlossgut Diel

🍷 2008 Schlossgut Diel · Riesling Sekt Brut Goldloch/Nahe

Lobenberg: Dieser Sekt liegt 92 Monate auf der Hefe zur Flaschengärung und wird danach erst degorgiert. Die Lage Goldloch kommt mit einer klassischen Weinbereitung aus einem perfekten Sektjahr. Fein, mineralisch. 2008 ist schon als Weinjahr der legitime Vorgänger von 2016, also ein großes, feines Jahr ohne Überreife, wie es sich für einen guten Sekt gehört. Der Wein ist klassisch vinifiziert. Im Stückfass ausgebaut und erst danach zur Versektung in die Flasche gegeben. Die Nase ist verblüffend und diese Goldloch Cuvée ist qualitativ durchaus auf den Spuren der Burgunder-Cuvée Mo Réserve, die es ebenfalls als 2008er gibt. Ein Angriff auf die Vormachtstellung. Die Nase ist Wein. Purer, wunderbarer Wein. Und dann vom langen Hefelager in der Flasche eine wahnsinnige Brioche-Note. Läuft über Biskuit, sehr feiner Honig, Quitte. Feine Birne und Apfelnote, aber Quitte, Honig und Brioche überwiegen ganz klar. Dazu kommen rote Johannisbeere und ein guter Schuss Cassis. Das ist eine wahnsinnige, aromatische Cuvée. Im Mund dann typisch 2008. Auf der einen Seite so unglaublich fein, so unglaublich zart und so mineralisch verspielt. Auf der anderen Seite aus dem langen Hefelager eine irre Fülle. Auch hier wieder dieser leichte Cassis-Ton. Johannisbeere neben der Quitte und der feinen Birne.



Und dann aus dem Extrakt, und ebenfalls aus dem langen Hefelager, eine wunderbare Süße. Wie es besser nicht sein kann. Dieser Sekt ist trotz des langen Hefelagers eindeutig zu jung. Jetzt degustiert im Jahre 2018. Ich würde ihn auf jeden Fall nochmal 4–5 Jahre weglegen. Er wird ein langes Leben vor sich haben. Es ist aus einem perfekten Sektjahr einer der großen deutschen Sekt. Ich bin ziemlich geflasht und bewerte ihn gleich hoch wie die Cuvée Mo aus 2008. 96+/100

🍷 2008 Schlossgut Diel · Sekt Brut Réserve Cuvée Mo /Nahe

Lobenberg: Eine Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Blanc. Auch 92 Monate auf der Hefe. Der Wein wurde vinifiziert im Barrique. Überwiegend gebrauchtes Holz. Dann die 92 Monate auf der Hefe in der Flasche. Jetzt haben wir das große Problem, dass Diel zwei grandiose 2008er Sekt vorstellt. Einerseits das Goldloch, der Riesling-Sekt, der wirklich phänomenal war nach 92 Monate Hefelager und Holzfassausbau. Und nun eine Champagner-Version Cuvée Mo aus Burgundersorten. Das ist natürlich eine tolle Ergänzung, und das ist ein völlig anderer Wein. Die Nase ist noch deutlich mehr in die Cassis-Richtung gehend. Recht massiv. Cassis, Pfirsich, Aprikose. Schöne Preiselbeeren dazu. Unglaublich dicht und reich. Richtig viel Druck im Mund aufbauend. Schiebend. Auch hier wieder Cassis und Preiselbeere, die ganz besonders hervorsticht. Stark in die rote Frucht gehend. Wahrscheinlich mit verbundenen Augen als Rosé-Sekt definiert. Aber er ist klar und brilliant. Langer Nachhall vom langen Hefelager. Schöne Salznote. Dieses insgesamt schlanke, perfekte Sekt-Jahr bringt eben genau das, was fette Jahre nicht können. Der Wein hat einen irren Nachbrenner, braucht aber Zeit. Ich würde ihn genau wie das Goldloch sicherlich 3 bis 4 Jahre noch nicht anfassen. Dafür hält er lange. Ich setze ihn auf den gleichen Level wie das Goldloch, auch wenn er die Spitzencuvée des Hauses Diel ist. Auf jeden Fall gehört dieser Sekt zusammen mit dem Goldloch aus 2008 zur aller ersten Reihe der Sekt Deutschlands. 96–97/100

🍷 2016 Schlossgut Diel · Cuvée Victor/Nahe

Lobenberg: 55% Weißburgunder, 45% Grauburgunder. Grauburgunder sofort gepresst, Weißburgunder 12 Stunden Maischestandzeit. Ausbau in neuen Stückfässern und gebrauchten Barriques. Diese Cuvée Victor hat sich inzwischen bei Diel total etabliert, auch genau in dieser Assemblage. Früher wechselte mal der Prozentsatz der diversen Rebsorten. Inzwischen ist er stabil. Es ist also doch eine Weißburgunder-dominierte Cuvée mit Tendenz ins Burgund. Der Grauburgunderanteil hält den Wein am Ende dann aber auch in Deutschland fest. 2016 als super feines, stylisches Jahr, kommt diesem etwas zum Schwülstigen, Fetten tendierenden Wein natürlich klar entgegen. 2016 Cuvée Victor ist noch feiner als 2015. Dafür nicht ganz so laut, nicht ganz so wuchtig wie 2015. Ich würde ihn deswegen darüber setzen. Auf jeden Fall ist er unglaublich fein. Weißburgunder dominiert auch im Mund. Schöne weiße Blüten. Die Erdigkeit der Grauburgunder gibt nur eine leichte Stütze. Was wir aber im Laufe der Jahrgänge feststellen ist, dass wir uns im Mund doch von der früheren, totalen Burgunderaffinität wegbewegen. Wunderbare Länge und Nachhall in Seidigkeit und Eleganz. Der Wein macht ungeheure Freude und hat jung schon, wie alle 2016er, einen unglaublichen Trinkfluss. Schöne Kumquat hin-

ten raus. Zitronengras, aber auch der weiße Pfirsich, die Aprikose und von der Grauburgunder einen guten Touch Boskoop Apfel. 2016, dieses Traumjahr der Eleganz, macht auch aus diesem manchmal etwas holprigen Wein ein wirklich schickes Teil. 95–96/100

🍷 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



🍷 2017 Schlossgut Diel · Dorsheim Pittermännchen Riesling Großes Gewächs GG/Nahe

Lobenberg: Zu 100% auf Schiefer gewachsen. Immer die verspielteste Lage bei Diel. Oft mein Liebling, aber natürlich auch deshalb – und das gebe ich ehrlich zu – weil Pittermännchen in der Jugend einfach viel mehr zeigt, viel expressiver ist als die auf Buntsandstein und Quarz stehenden, anderen Großen Gewächsen. Immer das zarteste der drei GGs aus dem Hause Diel. Vom Schiefer mit feinem Rauch. Unendlich zart, verspielt, und nicht ganz so stylisch, elegant wie 2016. Schon etwas lauter in der Frucht. Aber trotzdem für Diel, dieses Haus das eigentlich eher für etwas kraftvollere Weine steht, ein filigranes, kleines Wunderwerk. Im Mund, anders als 2016, ist die Frucht viel weiter vorne. Etwas vordergründiger, etwas lauter, aber nicht ganz so konzentriert wie mir scheint, sondern etwas leichter auf der reifen Frucht. Hinten kommt die Mineralität aber massiv, nur in der Mitte ist ein kleines Loch. Ich finde dieses GG gut, ich mag diesen Wein, aber nicht so gelungen wie 2016. 2017 ist doch ein sehr spezielles Jahr, was in der Nahe doch etwas schwankt in den Qualitäten. Anders als es 2016, wo es an der Nahe eigentlich nur Highlights gab, gibt es hier obere Mittelklasse wie in diesem Pittermännchen, genauso wie andere Weine anderer Winzer mit Best Ever. 95–96/100

🍷 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 wiederspiegelt, und häufig in der Qualität nicht weit entfernt ist. 2016 gibt es diese wunderschön cremige Nase mit überwiegend weißer Frucht. Dichter Tee, Zitronengras, Bratapfel, etwas Birne und Melone. Keine Exotik, blitzsauber, keinerlei Botrytis. Der Mund überrascht. Ich hätte jetzt eine unglaublich Wucht und Power erwartet, aber in Wirklichkeit ist der Wein sehr fein, sehr erhaben. Zeigt Größe. Das darf durchaus als Großes Gewächs durchgehen. Ist spielerisch, leicht, leichtfüßig. Die Säure ist präsent, aber total reif. Nichts läuft Richtung Zitrusfrucht, sondern alles bleibt auf weißer Frucht. Ein bisschen Mango kommt dazu. Verhalten, perfekt verwoben. Die Extrakt Süße 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 · Dorsheim Burgberg Riesling Großes Gewächs GG/Nahe

Lobenberg: Burgberg wächst komplett auf Quarzit, zum Teil auch ein bisschen eisenhaltiger Boden. 2016 ist immer noch eine Fassprobe. Der Wein lag zunächst 10 Monate auf der Vollhefe im Holz, dann Abzug samt dem Großteil der Hefe in Stahl, sodass der Wein überwiegend bis heute auf der Vollhefe liegt. Und diesen Wein probiere ich nach dem GG Goldloch 2017. Und ich bin völlig begeistert. Wir sind wieder in meinem Lieblingsjahr 2016. Was es so unendlich fein und hintergründig ist. Der Wein zeigt Schmelz, zeigt Extrakt Süße. In der Nase viel Quitte. Keine Zitrusaromatik aber viel Stein, viel helle Mineralik und Blumen. Man muss sich richtig mit dem Wein auseinandersetzen. Immer mehr komplexe Komponenten. Im 2016er ist die Frucht nicht so weit vorne. Das heißt der Mundeintritt geht erstmal über die Mineralik und dann erst kommt der Nachbrenner in reifer Frucht. Vor allem in schicker Frucht. Sehr elegant, verspielt. Hinten raus dann vom Quarzit stammende, feinste Mineralik. Der

Schmelz des Jahrganges 2016 tut sein Übriges. Ganz viel Noten von Tee, Quitte, Litschi, Zitronengras, feinste Birne, aber alles verspielt, und darunter schlummert dieser lange Nachhall. Aber eben unendlich fein. Ich empfehle ein paar Jahre Lagerung, auch wenn der Wein schon trinkfertig ist. Und ich empfehle ein großes Glas und Zeit, um die Komponenten in Nase und Mund zu entdecken, denn die Hintergründigkeit ist das große Geheimnis der großen GGs aus 2016. Die Hintergründigkeit, die es zu entdecken gilt. Ich finde diesen Burgberg 2016 besser als das Goldloch 2017. Goldloch 2016 war vielleicht noch einen Tick vor dem Burgberg, aber die 2016er bei Diel sind einfach phänomenal. 98–100/100

🍷 2017 Schlossgut Diel · Dorsheim Goldloch Riesling Großes Gewächs 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. Und so kommt die Nase: Rauchig, würzig. Nur kurze Maischestandzeiten. Es wird vorher angequetscht. Dann steht die Maische bis zu maximal 12 Stunden, dann abpressen und spontane Vergärung im Holz. Der Ausbau geschieht in Stückfässern. Die Nase dieses Weins schon wie 2016 klar die beste GG-Nase des Hauses. Goldloch stellt sich immer mehr als die Nummer-1-Lage heraus, auch wenn der Burgberg inzwischen auf eine 24-monatige Fasslagerung umgestellt wird und nicht das Goldloch. Aber schon beim 2008er Sekt wird klar, wie großartig die Lage Goldloch ist, wie sehr diese Feuerstein-/Kieselsteinthematik in den Wein rein geht. Feine, rauchige Mineralität und so eine eigene Würze. Rote Spuren von Cassis und Preiselbeere über Quitte. Wenig Zitrusaromatik. Eher europäisch gelbfruchtig bleibend, mineralisch, lang. Dieser Feuerstein, wie in einem großen Silex von Dageneau, zieht sich schon extrem durch. Das hatten wir 2016 schon und 2017 ist zumindest in der Nase auf dem gleichen, herausragenden Niveau. Im Mund reife Frucht. Etwas mehr vorne, als 2016. 2016 bleibt in meiner Verkostungswelt für das Weingut Diel der überragende Wein. Aber 2017 ist nicht weit dahinter. Die Frucht ist etwas reifer, wenn auch etwas vordergründiger. Was mir etwas fehlt ist die totale, schicke Faust im Samthandschuh, die von hinten kommt und von vorne nicht zu merken ist. 2017 ist die Präsenz hier aber viel höher. Der mineralische Druck und der Feuerstein offensichtlicher. Quitte, Cassis, Preiselbeere, hochintensiv und sofort da. Und trotzdem wird es hinten raus von der hohen Extraktsüße des Jahrganges rund und geschmeidig. Leicht weiche, pfälzerische Riesling-Noten. Das gefällt mir gut. Ob dieses beste GG von Diel irgendwann nach Jahren in die Phalanx der ganz großen GGs von Schäfer Fröhlich und Dönnhoff einbrechen kann, weiß ich nicht so genau. Potenzial hat der Wein, er braucht noch ein bisschen Zeit. 97–98+/100

🍷 2016 Schlossgut Diel · Dorsheim Goldloch Riesling Großes Gewächs GG/Nahe

Lobenberg: 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

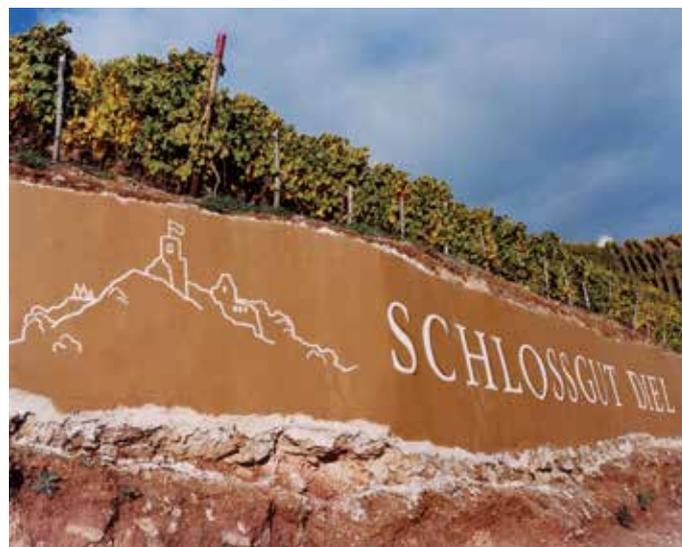
noch nicht probiert habe. Er hat weniger Süße, ist aber doch cremig, schmelzig. Hat viel reiferer Säure und ist in seiner Erhabenheit und burgundischen Art so stimmig, so ruhig, so angekommen. Top Wein. 100/100

🍷 2017 Schlossgut Diel · Burg Layer Schlossberg Riesling Kabinett (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Schlossberg ist ein reiner Schieferboden und eine etwas kühlere Lage. Der Wein hat als Kabinett 40 Restzucker, aber satte 10 Säure – bei 9% Alkohol. Die kühle Lage und die tolle Säure von 10 Gramm sorgen dafür, dass dies eine wirklich filigrane, rassige, raffinierte Kabi-Version wird. Ein Wein in einer so zarten, fast leichten Ausprägung, wie ich es für das Weingut Diel eigentlich selten erlebt habe. Die 40 Gramm Restzucker sind eigentlich nicht zu spüren. Der Wein wird getragen von seiner Frische und seiner schiefrigen Mineralität. Das Ganze ohne Botrytis. Super clean, kein Maracuja, kein Mango sondern feine, süße Birne. Leicht Quitte. Darunter Schiefer, Zitronengras und Tee. Und alles so leicht. Man denkt sich die ganze Zeit: Wann kommt denn hier der Zucker, wann kommt denn hier die Wucht, wann kommt denn hier die Süße? Nein, es bleibt filigran und trotzdem warm in der reifen Frucht. Was ihm fehlt, aber dann hätte man eine Spätlese, ist der Wumms in der Mitte, die schiebende Kraft. Aber es ist eben ein Kabinett. Diese unendliche Leichtigkeit des Seins. Einer der sensationellen Kabinette des Jahrganges 2017. 2017 ist einfach ein Jahr für Kabinett und dazu gehört dieser Schlossberg ganz sicher. 95–96/100

🍷 2017 Schlossgut Diel · Dorsheimer Pittermännchen Riesling Spätlese (fruchtsüß)/Nahe

Lobenberg: Was ist in diesem Jahr bloß los? Entweder mit mir oder mit dem Jahrgang. Auf jeden Fall im Bereich der Edelsüßen hat Deutschland scheinbar einfach ein großes Jahr, weil die Weine so fein und zugleich saftig und fruchtstark sind. Nicht dicklich und üppig, weil die Säure so präsent ist. Dies Pittermännchen hat über 10 Gramm Säure bei über 70 Gramm Zucker, Alkohol liegt bei nur 7,5%, also unterhalb des Kabinetts. Aber diese Spätlese, die komplett im Stahl ausgebaut wurde, ist so geradeaus, so fein, so filigran. Absichtlich nicht ins Holz gegangen, um dieses seidige Feuerwerk nicht zu zerstören. Um aus der tänzelnden Primaballerina kein dicken Wein zu machen. Keine Botrytis, nur europäische Frucht, nur tänzelnd mit Tee, Zitronengras und Birne. Vielleicht ein ganz kleiner Hauch weiße Johannisbeere darin. Im Mund leicht wie eine Feder und zart wie eine junge Tänzerin. Unendlich fein und raffiniert. Zu trinken wie ein Kabinett. Man würde in einer Blindprobe auch nicht auf Spätlese tippen. Das macht unglaublich Freude. Das ist ein Wein zur Essensbegleitung genauso wie für die Terrasse. Ein richtiger Tanz um die Feinheit. Das macht richtig Spaß. Die besten Spätlesen dieses Jahres sind eben die filigranen Tänzerinnen und dazu gehört dieser Wein von Diel auf jeden Fall. 98–99/100



Thomas Haag / Schloss Lieser



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 Gutsweinsbasis 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, dass 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

2017 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.

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

2016 Thomas Haag / Schloss Lieser · Riesling SL Helden Spätlese trocken / Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: 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, dichterem, kräftigeren und deutlich üppigeren Charakter. Aber vielleicht etwas mehr Originalität durch die hier 100%ige Terroir-Typizität vom blauen Schiefer des „Heldens“. 95/100

2017 Thomas Haag/Schloss Lieser · Piesporter Goldtröpfchen Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das vierte Große Gewächs in dieser Fassprobe ist durchaus spannend. Vier Weine, vier völlig unterschiedliche Charakteristiken. Dieser Wein zeigt ein großes Spannungsfeld, aber er ist für mich weder so immens geradeauslaufend und strukturiert wie der Niederberger Helden, noch im Mund so komplex wie das Graacher Himmelreich. Er liegt eindeutig unter beiden, aber ist eindeutig ein stimmiger Wein. Ich finde, dass Thomas Haag 2017 wirklich eine geniale Range von Großen Gewächsen aufgestellt hat. Diese reiche Frucht, wie in einem Jahrgang 2011 oder 2015, mit dieser hohen Mineralität und Frische ist schon hervorragend gelungen. Das sind ganz vorzügliche Weine in sieben bis zehn Jahren. Nicht ganz so Saar fein wie 2016. Nicht ganz so geschliffen und schick wie im Vorjahr, aber sicherlich besser als alles was es 2011 gab, und nur leicht hinter 2015 zurückbleibend. Vielleicht sich sogar damit messen könnend. 95–96/100

2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Piesporter Goldtröpfchen Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenlagen an der Mosel. Und zu denen zählt auch das Piesporter Goldtröpfchen. Das Goldtröpfchen ist im Prinzip markant für sehr expressive Rieslinge. Sie besitzen eine exotische Frucht, die reif ist und oft eine Mischung aus reifem Steinobst darstellt. Es steigt links vom Moselufer auf und besteht aus stark verwitterten Schieferböden. Das Bouquet hat Mandarine, Orangenabrieb und Limette. Am Gaumen ist der Wein saftig. Das ist gar nicht so exotisch wie oft im Goldtröpfchen der Fall. Das liegt wohl auch am Jahrgang 2016 aber eben auch an der Winzerhandschrift Thomas Haag. Eine schnörkellose Interpretation der Lage mit all ihrer sonnenreifen Frucht, aber das alles im Business-Suit verpackt. Understatement auf hohem Niveau. Ich bepunkte ganz vorsichtig unter dem Niederberger Helden, weil es der erste Jahrgang ist und es einfach nicht fair wäre, den Niederberger Helden gleichauf zu setzen. Hier wird noch ganz viel kommen und als Erstlingswerk ist das eine fantastische und sinnstiftende Erweiterung bei Schloss Lieser. Der Exot unter Thomas Haags Großen Gewächsen. 96–97/100

2017 Thomas Haag/Schloss Lieser · Himmelreich Riesling Kabinett/Mosel Saar Ruwer

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

2017 Thomas Haag/Schloss Lieser · Niederberg Helden Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

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



🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Niederberg Helden Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Das Bouquet strahlt diese Erhabenheit aus, diese Tiefe. Schieferwürze, auch etwas Muskatnuss. Auch Birne und etwas Zitrusfrucht. Am Gaumen ist der Riesling richtig saftig und gehaltvoll. Aromen von grüner Mandarine, Pomelo und etwas Nashi-Birne. Also richtig exotisch, aber nicht tropisch. Dabei schwebt er am Gaumen. Das kann eben nur die Mosel. Die Säure ist sehr kräftig aber reif, sie strukturiert den Wein. Und dann ist dahinter eine feine mineralische Komponente sowie etwas gelber Tee neben der Frucht. Hier steckt all die Erfahrung im Wein und natürlich auch jahrzehntelange Weinbergsarbeit. Ein großer „Helden“, wie er es auch schon 2015 war. Aber in 2016 hat der Wein noch mal den Extra Kick an Spannung. Er federt regelrecht über den Gaumen. 98–100/100

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Wehlener Sonnenuhr Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2017 Thomas Haag/Schloss Lieser · Himmelreich Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenlagen an der Mosel. Dazu zählt auch das mythische Graacher Himmelreich. Die Lage schließt direkt an den Graacher Domprobst an und ist in unmittelbarer Nähe zur Wehlener Sonnenuhr. Sie ist wohl am bekanntesten dank dem Weingut Joh. Jos. Prüm, das daraus immer die feinsten und leichtfüßigsten seiner genialen Süßweine erzeugt. Aber Thomas Haag macht hier einen trockenen Riesling, ein Großes Gewächs daraus, keinen rest-süßen Wein – wie Ernie Loosen, wahrhaft eine gute Gesellschaft. Jung gilt die Lage als expressivere Wehlener Sonnenuhr. Der Tonanteil im Schiefer lässt die Weine wohl etwas kräftiger erscheinen. Die Graacher Weine hatten 2016, in meiner Betrachtung, wahrscheinlich den größten Erfolg ihrer Geschichte. 2016 war Graach das Nonplusultra an der Mosel. Dieses 2017er GG kommt wieder mit einer wunderschönen Aromatik in die Nase. Intensiv, aber doch wesentlich feiner, filigraner als das zuvor probierte GG aus Brauneberg. Eine tolle Intensität im Mund, eine irre Spannung, eine Pikanz, denn dieser Wein hat richtig tolle, mineralische Schärfe. Er hat im Gegensatz zum Brauneberg keinerlei Bitterkeit. Er schmeckt völlig Botrytis-frei, ganz puristisch, aber mit einer salzig, mineralischen Schieferschärfe, die sich unendlich zieht. Und dazu diese feine Süße und diese sehr lebendige, frische Säure. Das Ganze unterlegt mit toller Zitrus-Aromatik, mit intensivem Assam Tee, Zitronengras. Tolle Spannung aufzeigend. Der Alkohol liegt bei etwas über 12%, die Säure bei knapp unter 8, der Restzucker bei 5. Ich mag diese unglaubliche Komplexi-



tät dieses Himmelreichs. 2016 war super fein, super stylisch. 2017 zeigt dazu noch diese hohe Intensität, für Schloss Lieser eine ungewöhnliche dichte, reiche Frucht. Aber das ist eben die Wärme von 2017. Weil die Säure passt und die Mineralität so hoch ist wird dieser Wein, der von der Fruchtstruktur zu 2011 passt, viel spannender. Für mich ein ziemlich großes GG in dieser immensen Komplexität und diesem riesen Spannungsfeld, dieser Pikanz zwischen Säure und Mineralschärfe und Restzucker. Das Ganze mit dieser typischen Feinheit. Ich bin mal gespannt, ob die heute noch kommenden Weine von Ernie Loosen da rankommen. Dieses Himmelreich von Thomas Haag ist eines der besten GGs, die ich bei ihm probiert habe. 97–100/100

🍷 2016 Thomas Haag/Schloss Lieser · Himmelreich Riesling Großes Gewächs GG/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: Thomas Haag konnte kürzlich einige neue Lagen erwerben. Darunter legendäre Spitzenlagen an der Mosel. Dazu zählt auch das mythische Graacher Himmelreich. Die Lage schließt direkt an den Graacher Domprobst an und ist in unmittelbarer Nähe zur Wehlener Sonnenuhr. Sie ist wohl am bekanntesten dank dem Weingut Joh. Jos. Prüm, das daraus immer die feinsten und leichtfüßigsten seiner genialen Süßweine erzeugt. Aber Thomas Haag macht hier einen trockenen Riesling, ein Großes Gewächs daraus, keinen rest-süßen Wein. Wie Ernie Loosen, wahrhaft eine gute Gesellschaft. Jung gilt die Lage als expressivere Wehlener Sonnenuhr. Der Tonanteil im Schiefer lässt die Weine wohl etwas kräftiger erscheinen. Der Wein funkelt neongelb im Glas. Das Bouquet ist sehr fein und floral. Da sind weiße Blüten und Granny Smith. Dann kommt ein Schub Schieferwürze. Der Wein ist natürlich noch jung und daher etwas unruhiger am Gaumen. Aber man merkt anhand dieser Fassprobe bereits die Größe des Weins. Und die Lage ist klar im Glas. Dieses expressive und zeitgleich schüchterne. Das GG brettert über den Gaumen, wirkt dabei cremig aber nicht schwer. Aber diese Tiefe steckt im Wein. Verschiedene Zitrusfrüchte, auch etwas frisch geriebener Ingwer. Dann auch Limette. Das ist ein sehr geradliniges Großes Gewächs und bestimmt für alle Liebhaber der Weine, die gleich auf den Punkt kommen. Jetzt ist also klar. Himmelreich ist der blumigste und schüchternste Wein unter den GGs, ein leichtfüßiges kleines Wunderwerk. Ein traumhaftes Erstlingswerk aus wahrhaftig großer Lage. 97+/100

🍷 2017 Thomas Haag/Schloss Lieser · Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese (fruchtsüß)/Mosel Saar Ruwer

Lobenberg: In diesen ganzen 2017ern ist bei den Auslesen das Piesporter Goldtröpfchen für mich schon ganz vorne dabei. Nicht nur ganz vorne in dieser Range von Niederberg Helden und Wehlener Sonnenuhr, sondern es gehört zu den vorzüglichsten Auslesen aller Weine in diesem Jahr. Das ist so tänzerisch, so fein. Schon die Nase ist es so komplex, so unglaublich verspielt. Satt, schiebende, deutsche gelbe Früchte. Keine Exotik, denn es gab 2017 bei Thomas Haag bis zur Auslese nach einer gründlichen Vorlese keine Botrytis im Lesegut. Also eine glasklare Auslese, wie ich sie besonders liebe, weil sie jegliche Bitterstoffe vermeidet und einfach später nicht in diese bittere, petro-

lige Richtung umschwenken können, sondern immer super klar in der Frucht bleiben. Das Goldtröpfchen aus einem wahnsinnig geringen Ertrag tänzelt um die Zunge, spielt herum. Aber auch Karamelle, eine fast buttrige Note, Honig, ein bisschen Sanddorn. Das Ganze kommt mit Schiefer, mit unglaublich köstlicher, reifer, gelber Birne, auch weiße cremige Pfirsichfrucht und richtige Sahne, die das Ganze ein bisschen durcheinander wirbelt. Auch ein leicht roter Touch, ein bisschen Physalis dazu, Kumquat, hinten raus Orangenesten. Die Mineralität endet am Ende in sich langsam auflösender Feinheit einer besonderen Auslese, nämlich einer Auslese, die man richtig trinken kann und genau das schätze ich. Keine Auslese, die ob ihres Zuckers so wuchtig daher kommt. Knapp an die 9 Gramm Säure bei 95 Gramm Restzucker und knapp über 7% Alkohol. 97–100/100

Vollenweider



🍷 2016 Vollenweider · Riesling Felsenfest trocken /Mosel Saar Ruwer

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

🍷 2016 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. Das ist eine Turboversion des Einstiegs Felsenfests. Auch hier keine Zitrusaromatik, auch hier eher karg in der Nase, aber deutlich von Birne und Quitte geprägt. 2016 mit dieser wahnsinnigen Eleganz. Dann auch ganz viel Gesteinsmehl. Schiefer in der Nase. Aber alles sehr elegant und schick rüberkommend. So untypisch deutscher Riesling. Der Wein hat deutlich mehr mineralische Länge, bringt auch Salz. Und hier merkt man im Mund, dass dieser nicht ganz durchgegoren ist. Hier sind doch 5 Gramm Restzucker hängen geblieben. Das bringt auch ein bisschen Süße. Deshalb finden wir auch einen kleinen Touch Orangenesten zum reinen Schiefergestein, zur Birne und zur Quitte. Der Wein hat eine deutlich höhere Intensität. Dennoch ist das kein typisch deutscher Riesling und genau wie der Felsenfest nicht zu vergleichen mit Klassikern. Ich finde den Stil unglaublich, weil er so einzigartig ist. 96–98/100

🍷 2016 Vollenweider · Riesling Schimbock/Mosel Saar Ruwer

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



erzeugt wie es sie in Deutschland kein zweites Mal gibt. Er ist ein Extremist wie bspw. Kai Schätzel oder Michael Teschke. Das sind die schrägen Fürsten der Nacht, die für alle Freaks genau diese Weine machen, die mit Mainstream nicht mehr viel zu tun haben und dennoch so unerhört lecker sind. Ich finde ihn eine mittlere Sensation und würde ihn nur knapp hinter den Aurum setzen. 97–100/100

🍇 2016 Vollenweider · Riesling Goldgrube Aurum /Mosel Saar Ruwer

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

von Oetinger

🍇 2017 von Oetinger · Müller-Thurgau J/Rheingau

Lobenberg: Ein spontan vergorener Müller-Thurgau aus alten Reben, mit langer Maischestandzeit. Das ist ziemlich abgefahrener Zeug. Der Wein wird sieben Tage, auf den Rappen stehend, kalt mazeriert. Bevor er als Ganztraube gepresst wird und in die spontane Vergärung geht. Die Nase sehr fein. Sehr auf Birne und Apfel laufend. Keine Zitrusfrüchte, nicht der Riesling-Part des Müller-Thurgaus kommt durch, sondern eher der Silvaner-Teil, für den man ihn in einer Blindverkostung wohl auch halten würde. So fein, so geschliffen. In der Struktur wie ein Silvaner von Michel Teschke aus Rheinhessen. Erst langsam kommt ein bisschen Parfüm dazu. Ein bisschen Süße, fast Rosenblätter zeigend. Dann langsam entwickeln sich auch rote Früchte. Rote Johannisbeere, Preiselbeere, dann kommt Quitte, aber reife Quitte, und wieder diese schöne Birne. Auch Marille. Das ist eine schöne Silvaner-Nase. Der Wein wird in der Vergärung mit 15% ganzen Beeren vergoren. Dabei handelt es sich um die sogenannten „Jungferdbeeren“: Das sind die Beeren, die nicht groß geworden sind und deshalb keine Kerne besitzen. Sie wurden händisch von den Kindern des Hauses abgepult. Sie wurden als erstes in den Vergärtank getan, danach kam dann der Saft der Ganztraubenpressung darauf. Entsprechend ging dann die Vergärung perfekt durch, da auf diesen kleinen Beeren jede Menge Hefe saß. Die spontane Vergärung wurde so extrem gefördert. Wir haben auch ein bisschen Phenolik mit im Spiel. Sehr dichter Mund. Dann kommt auch ein bisschen das Tannin, der Bitterstoff. Aber noch viel mehr feine Frucht. Auch ein bisschen Orangenesten. Die Frucht tendiert auch hier stark zur Quitte. Ein bisschen gelbe Birne. Dazu die reine Boskoop-Schaligkeit. Aber das Ganze nicht erdig, sondern fein bleibend mit schöner, salziger, mineralischer Länge. In diesem Preisbereich, wo er sich bewegt, ist das eine neue Dimension von Müller-Thurgau. Der Wein ist ein Erlebnis und ist trotz seiner Eigenwilligkeit und seiner sehr individuellen Sponti-Nase ein Wein mit großem Trinkfluss. Es gibt von diesem Wein nur 500 Liter. Hier muss man sich also ranhalten. 94/100



🍇 2017 von Oetinger · Weißburgunder/Rheingau

Lobenberg: Von diesem Weißburgunder gibt es nur 800 Liter. Er wird das erste Mal separat als Weißburgunder abgefüllt werden. Ansonsten wurde es immer in einer Cuvée verschnitten. Alte Weißburgunderreben, die auf Löss- und Lehmböden stehen. Als Ganztraube vier bis fünf Tage kalt mazeriert. Dann auch hier das gleiche Spiel wie im Müller-Thurgau. Die kleinen „Jungferdbeeren“, die nicht befruchteten ohne Kerne, wurden vor der Mazerationsphase händisch herausgenommen, dann in den Gärtank gelegt, und nach fünf Tagen kam der abgepresste Ganztraubensaft zur Vergärung hinzu. Dann spontan durchvergoren. Die Nase ist klar von leichter Phenolik geprägt. Zwar auch Weißburgunderaffinität mit weißem Pfirsich, aber wenig Schminke, wenig weiße Blüten drüber. Eben keine weiß kitschige Jasmin-Nase, so wie es bei Weißburgunder sein kann, sondern sehr geradeaus. Sehr viel weiße Birne, weißer Pfirsich. Insgesamt Steinobst, aber gerade. Aber im Mund ist er dann doch sehr überraschend typisch Weißburgunder. Ein bisschen Sanddorn, ich schätze das kommt von der Sponti-Geschichte, leichte Phenolik, aber dann auch viel Orangenesten und etwas Aprikose. Das Ganze durchmischt mit einem Hauch von Himbeere, Zitronengras und dann kommt viel Salz, viel Kalksteinaffinität. Der Löss-/Lehm ist ja letztlich auch nichts Anderes als im Laufe der Zeit zersetzter Kalkstein. Der Wein verbleibt für Minuten mit großer Länge und ist für einen Weißburgunder auch eine neue Erfahrung. Es ist kein ganz großer Weißburgunder. Das ist nicht die Liga wie Hegers „Gras im Ofen“ oder wie Molitors ***. Es ist eher die Liga Molitor * mit einem Plus an Originalität. 94+/100

🍇 2017 von Oetinger · Riesling Marcobrunnen Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: Der Erbacher Marcobrunn ist ein Weinberg um einen Brunnen herum. Lösslehm im oberen Boden, darunter Mergel und Quarzit. Achim von Oetinger hat insgesamt 1.000 Quadratmeter von dieser berühmtesten Lage 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 1.000 Quadratmeter großen Winzlings-Parzelle mit seiner Nagelschere diese extraterrestrische Qualität. Auch der Marcobrunn ist wie der Siegelberg zwei Tage kaltmazeriert als Ganztraube. Dann abgepresst und spontan vergoren. Der 2017er Marcobrunn kommt auch nur mit europäischer Frucht. Also wie der Siegelberg auch keine Exotik, super clean, kein Hauch von Botrytis, kein Hauch von Fäulnis. Und er kommt etwas opulenter als der Siegelberg, der etwas mehr Freakshow ist. Der Marcobrunn kommt mit viel Charme, mit wunderbarer Reife. Traubensaft pur mit schönem, reifem Apfel. Ein Hauch Birne dahinter. Langsam kommt auch ein bisschen Quitte und viel duftiger Earl Grey Tee. Auch Bergamotte und dieser leichte Bitterton des Earl Grey Tees. Das passt ganz hervorragend zusammen. Im Mund setzt sich dieser Unterschied zum Siegelberg fort. Es bleibt dabei, Siegelberg ist Freakshow und Marcobrunn ist deutlich kompatibler. Hier, anders als im Siegelberg, auch viel Zitrusfrucht. Limette, süße Grapefruit, Orangenesten. Auf der einen Seite süß und reif und auf der anderen Seite mit

unglaublich frischer Lebendigkeit, salzig und mit ordentlich Zug hinten raus. Auch die Phenolik gibt Stütze. Das Ganze ist aber deutlich mehr in der Erwartungshaltung eines Riesling GGs als der Siegelsberg und in dieser, auf der einen Seite tollen Opulenz in der europäischen Frucht, mineralischen Frische und Fülle, ist er ein bisschen untypisch für den Rheingau. Er erinnert mich ein bisschen an die großen Weine von Clemens Busch mit einem Hauch mehr Fülle dazu. Das ist auf jeden Fall ein sehr schöner Marcobrunn. Den 2016er in seiner glasklaren, schicken, eleganten Art kann er für mich nicht ganz erreichen, aber er ist auf jeden Fall sehr anspruchsvoll. Beide 2017er liegen für mich tendenziell auf der Höhe von 2015, sind auf jeden Fall große Weine. Der Rheingau hat es für mich 2017 schon verdammt gut getroffen. 97–99/100

2016 von Oetinger · Riesling Marcobrunnen Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: 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 Reneklude 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

2017 von Oetinger · Riesling Siegelsberg Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: Das ist die rechtseitige Nachbarlage vom Marcobrunn. Lösslehm als Oberboden, darunter Ton und Quarzitmergel. Über 50 Jahre alte Reben. Der 2017er wurde als Ganztraube zwei Tage kalt mazeriert, dann abgepresst und spontan vergoren.

Im ersten Moment bin ich etwas überrascht von der Nase. Ich hätte mehr Hochreife und mehr Wärme erwartet, aber der 2017er Siegelsberg kommt zwar mit wunderschöner reifer, deutscher Frucht rüber: Apfel, Birne, Weintraube, aber er ist gleichzeitig auch cool und schick und erinnert an 2016. Ich denke, die leichte Phenolik der Standzeit macht aus diesem tendenziell sehr warmen Jahr, das gleichzeitig die Frische aus dem kühlen August bewahrt hat, dieses stylisch coole GG – was Siegelsberg schon 2016 war. Trotzdem bin ich gespannt auf den Mund, weil die Opulenz und hohe Aromatik der deutschen Frucht, die ganz ohne Zitrusfrucht daherkommt, schon neugierig macht. Aber der Mund ist dann eine kleine Explosion. Das ist schon verdammt gut. Das ist vielleicht nicht ganz so super stylisch wie 2016, dafür hat 2017 vielleicht aber noch etwas mehr Druck. Diese Wärme der Frucht, diese leichte Phenolik, die Massen von kalkigem Salz, die nach hinten durchschieben. Dazu leichte Orangenzesten an den Seiten sowie viel Zitronengras. Deutliche Teespur. Eher grüner Tee. Und daneben Quitte mit einer famosen Säure. Ein wenig Kumquat dazu. Nichts Exotisches, das heißt der Wein ist komplett clean von Botrytis. Also eine schöne Kombination von dieser reifen, europäischen Frucht, von dieser Wärme und dieser satten Mineralität und der wirklich famosen Frische. 2016 ist in sich ein bisschen stimmiger und stylisch, ein schicker Wein. 2017 ist ein bisschen polarisierender. Der Wein schlägt ein bisschen mehr zu beiden Seiten aus. Wir haben von allem mehr, d. h. der Wein fordert mehr heraus, und er ist am Ende auch anstrengender als der 2016er, der einfach einen gnadenlos guten Trinkfluss hat. Bei 2017 muss man ab und zu innehalten, weil man einfach überwältigt wird. Trotzdem ein großer Wein. 97–98+/100

2016 von Oetinger · Riesling Siegelsberg Großes Gewächs GG/Rheingau

Lobenberg: 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 Winning



2017 von Winning · Riesling trocken Win Win/Pfalz

Lobenberg: Ist 2017 noch besser als der stylische 2016? Nein, und auch ja, je nach Vorliebe. Der superstylische 2016 wird durch süßere gelbe und weiße Frucht ergänzt. 2017 hat auch mehr Restzucker und zugleich mehr Frische, stylische Finesse mit zarter Holznote wird abgelöst von fruchtsüß mineralischer Pikanz. Aus einem tänzelnden Sahneteil wird ein umarmender Supercharmeur. Lecker saftige Pfalz mit leichter Holzstütze und Pikanz. Auch 2017 ein Highlight. 93+/100

2017 von Winning · Deidesheimer Riesling/Pfalz

Lobenberg: Endlich gibt es seit 2016 bei von Winning auch einen Ortswein! Der Deidesheimer Riesling ist eine Selektion verschiedener erster und großer Lagen aus Deidesheim und im Prinzip der perfekte Spagat für alle, die mehr als nur den Basisriesling Win Win wollen, aber sich noch nicht an die Ersten und Großen Gewächse herantrauen oder diese im Keller schlummern lassen möchten.

Ausbau im mehrjährig belegten großen Holz. Die reife gelbe Frucht von 2017 wird durch dieses Holz merklich gestützt. Wie beim Win Win auch im Ortswein wenig Neuholzeinfluss. Und 2017 ist genau in dieser Größenordnung einfach ziemlich perfekt. Eben weil wir diese reife gelbe Frucht haben. Fast wollüstig, zum Reinspringen schön. Birne, Apfel. Gar nichts Exotisches. Blitzsauberes Lesegut. Auch keine Phenolik. Die Ganztraube sofort gepresst und spontan vergoren. Glasklar und wieder mit dieser gelben Frucht. Keine Zitrusfrüchte, höchstens schön gesüßter Tee mit Sahne. Der Wein ist nicht ganz durchgegoren und bei 6–7 Gramm Restzucker stehen geblieben. Genau 12,0% Alkohol. Im

Grunde ein Win Win mit viel Turbolader. Ein total süffiger, fruchtiger, aber mit feiner Mineralität und etwas Holz ausgestatteter Wein. Ein ziemlich genialer Zechwein oberhalb vom Win Win Gutswein des Hauses. 94+/100

🍷 2017 von Winning · Riesling Deidesheimer Paradiesgarten trocken/Pfalz

Lobenberg: Der 2016er war DER Renner schlechthin. Und er war so wahn-sinnig schnell ausverkauft. Das ist im Bereich der ersten Lagen eigentlich das Preis-Leistungs-Wunder. Wir haben jetzt 2017 die Feinheit von 2016 und wir haben dazu jetzt satte gelbe Frucht und Saftigkeit. Der Wein wird dadurch nicht besser als 2016, sondern nur anders. Diese wunderschöne, gelbe, süße Frucht mit Frische und Mineralität gibt Pikanz. Leichte Rauchnoten darüber, weil hier eben auch schon ein Teil Neuholz zum Einsatz kommt. Tolle getragene Birne und Apfel. Etwas Pfirsich, etwas Aprikose. Im Mund kommt dann gute Orangenzeste dazu, Kumquat. Fein, fast wollüstig in der Frucht. Der Wein hat 5 Gramm Restzucker bei 12,5% Alkohol. Sehr fein bleibend, hinten schöner Schmelz. Sehr hohe Extraktwerte. Das verstärkt die Süße nochmals. Feine Süße und Honig darunter. Der Wein hat nicht ganz die Finesse-Klasse des ultraschicken 2016er. Dafür ist er im Grunde ein bisschen zu fruchtstark und pikant. Aber er hat dafür eben einen saftigen Trinkzug, der schon verblüfft. Das Zeug läuft und läuft und läuft. Und man möchte mehr, mehr, mehr. 95–96/100

🍷 2017 von Winning · Riesling Ruppertsberger Reiterpfad trocken/Pfalz

Lobenberg: Eine berühmte, eine herausragende Premier-Cru-Lage bei von Win-ning. Der nach dem Deidesheimer Paradiesgarten zweitmeist verkaufte Wein des Jahrgangs 2016 von von Winning bei mir. Und das zu Recht, weil er im Charakter einfach anders ist als der Paradiesgarten, weil er weniger üppig ist, weil er schlanker, versammelter, strukturierter ist, und weil er auch genial ist. Nur eben nicht ganz so erotisch. Aber auch hier reife gelbe, weiße Frucht. Viel weißer Weinbergpfirsich. Feine Teenote darunter, leichtes Salz sich andeutend. Ruhe ausstrahlend, auch im Mund. Das ist ein wirklich feiner Wein. Wenn der Paradiesgarten mit seiner üppigen Frucht schon ein wenig protzt, haben wir hier im Reiterpfad einfach eine schöne und feine Harmonie. Sehr guter Geradeauslauf. Dem Jahr 2017 entsprechend ist die Frucht auch hier weich im Mund. Weich, rund, ausgewogen. Restzucker von 5 Gramm zusammen mit der hohen Extrakt-süße geben eine wirklich schöne Stütze. Alkohol von 12,5%. Das macht ganz viel Freude, ganz viel Spaß. Das ist in sich sehr schlüssig. Und doch ist er nicht besser als 2016, weil er statt stylisch einfach mehr saftig und lieb ist. Was mit der mineralischen Pikanz auch ein großer Wert ist! 95–96+/100

🍷 2017 von Winning · Riesling Kalkofen Großes Gewächs GG/Pfalz

Lobenberg: Das ist im Grunde die einzige Lage in Deidesheim, die wirklich namenhaft Kalk im Boden enthält. Kalkmergel, kein reiner Kalkfels, aber doch ein hoher Anteil, zusammen mit Mergel und Ton. Das ist eine Hochplateaulage. Eine windige und kühle Lage, auch weil es keine Südexposition ist. Deshalb wird Kalkofen immer spät geerntet. Die Weine sind frischer, rassiger und komplexer. Die Reben sind über 60 Jahre alt. Der Standard hier, mit der Ganztraubenpressung ohne Standzeit, spontan im Holz vergoren, Ausbau auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung. Die Holzfässer reichen vom Stückfass hinunter bis ins 500 Liter Tonneau. Überwiegend gebrauchtes Holz, ein wenig neues. Und Kalkofen repräsentiert eben genau diese Kühle der Lage. Kalkofen ist eines meiner meist verkauften Großen Gewächsen und das zu Recht, weil es eben spektakulär im Trinkfluss und der Seidigkeit ist sowie in der Zugänglichkeit. Kalkofen lädt immer von Beginn an ein. Gleichzeitig ist Kalkofen das erste der Großen Gewächse auf diesem Weingut, was eben auch absolute Größe zeigt. Eine wunderschöne Neuholznote zieht sich durch die Nase. Feine, sahnige, cremige Frucht. Gerade das fruchtstarke, warme Jahr 2017, dann noch diese feine Rauchnote vom Holz. Keine Zitrusnoten. 2017 ist noch weniger anstrengend als 2016. Nicht minder groß, aber eben einfach fein im Fluss. Saftig



und lecker. Wirklich Genuss ohne Reue. Und darin liegt auch die Wahrheit. Es gibt kaum ein perfekteres GG für die Gastronomie als diesen Kalkofen. Weil eben alles da ist. Weil es jedem und immer Spaß macht. Weil das Neuholz nicht so dominant ist, dass es einen abschreckt, und weil gleichzeitig die Frucht so reif und doch auch kühl ist. Aber natürlich ist es in der Von-Winning-Stilistik immer als solches zu erkennen. Niemand setzt kleines und neues Holz in dieser perfekten Art ein wie von Winning es tut. 97–100/100

🍷 2017 von Winning · Riesling Ungeheuer Großes Gewächs GG/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. Ich war positiv vorgewarnt bezüglich dieses Ungeheuers, denn das Ungeheuer bei Bürklin Wolf und von Buhl waren jeweils ein an die 100 Punkte heranreichender Wein. Forst etabliert sich einfach als DAS Rieslings-Fleckchen Erde auf dem deutschen Wein-Planet. Keine Gemeinde in Deutschland hat so viele immerwährende 100-Punkte-GG wie Forst. Früher war es nur Pechstein, Kirchenstück, manchmal Jesuitengarten. Nun ist beständig das Ungeheuer auch dabei. Und das Freundstück ist nicht minder sensationell. Was bei von Winning im Gegensatz zu Bürklin und Buhl so schön ist, dass wir hier die dritte und ganz andere Stilistik haben. Bei Bürklin die etwas barocke, sehr pfälzische, archetypische Version. Bei Buhl die komplette Puristik ohne Restzucker, glasklar mit hoher Säure, fast schneidend. Und jetzt hier bei von Winning den Charme des leicht oxidativen Ausbaus im neuen Holz. Die Nase hat im Gegensatz zum Kalkofen doch deutlich an Zitrusaromatik zugelegt. Wunderschöne pinke Grapefruit kommt als erster Einfluss. Dazu gelbe Frucht, Birne. Aber die Zitrusnoten sind recht deutlich. Auch viel Gestein. Hartes Gestein. Feuerstein. Das ist schon ein bisschen Richtung Silex laufend. Und das Ganze zusammengehalten von diesem unheimlich charmanten Holz ausbau. Im Mund geht wirklich die Post ab. Da kommt pinke Grapefruit, ganz viel Aprikose, ein bisschen Mandel, Pfirsich, rote Frucht dazu. Auch feine Birne. Unglaublich charmant, mit dem Holz spielend. Auch Mandarine in süßer Form. Tolle Länge. Feuerstein spielt mit dieser unglaublich reichen Frucht, die aber überhaupt nicht fett ist. Das Ganze ist sehr elegant und trotzdem hochintensiv und lang. Diese GGs von von Winning müssen wir anders messen. Vor einigen Jahren mussten wir hier im Jungweinstadium ob dieser mineralischen Power stramm stehen. 2016 war alles nur megaschick und elegant. Und 2017 steht dem im Grunde nicht nach, weil 2017 noch intensiver in der reichen Frucht ist. Und das Ganze ist eben perfekt balanciert. Das ist dann eben die Krönung im Charme. Das ist ein Wein, den jeder lieben wird. Es sei denn er hat eine Frucht- oder Holzversion. Weil beides eben sehr deutlich ist. Unglaublich saftig, der Zug ist irre. Restsüße von 5 Gramm, ja. Aber nicht zu viel. Das ist jetzt der erste glatte 100-Punkte-Wein von von Winning. Kalkofen war lieber und runder in der coolen Frucht. Beim Ungeheuer ist mehr Zug drin. Groß! 98–100/100

2017 von Winning · Riesling Jesuitengarten Großes Gewächs
GG/Pfalz

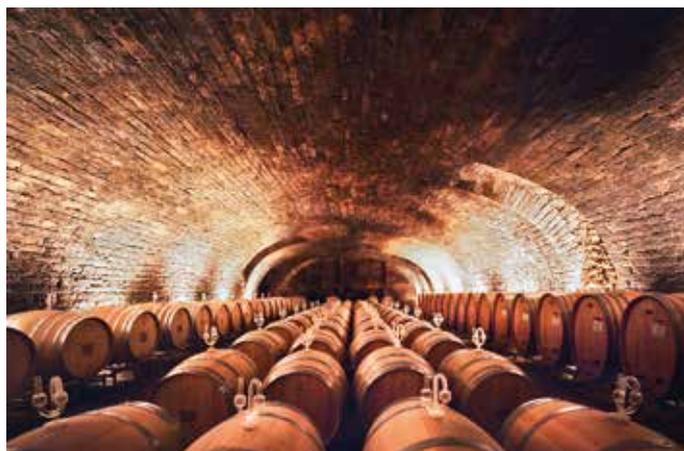
Lobenberg: Wie macht der Jesuitengarten das, dass er immer so sexy überkommt? Das war gerade bei Buhl der absolute Burner. Und hier bei von Winning ist er das auch. Die Nase hat so erotisches Spiel. Zusätzlich zum Holz und zur gelben Frucht kommt hier ein bisschen gehauchte Grapefruit und leichte Walnuss-Aromatik. Wirklich schick. Auch im Mund. Ich glaube, es ist das Spiel zwischen der süßen pinken Grapefruit und dem Gestein. Dieser feinen Mineralschärfe und dazu der süßen Frucht. Viel Mandarine. All das zusammen gibt eine wirklich erotische Komponente in einem sehr leckeren Wein. Ich glaube zwar nicht, dass er Pechstein hier jemals schlagen kann. Dafür ist Pechstein einfach zu stark. Aber es ist schon ein extrem guter Wein. 99–100/100

2017 von Winning · Riesling Pechstein Großes Gewächs
GG/Pfalz

Lobenberg: Dies ist die Forster Lage mit dem steinigsten Untergrund. Das ist reiner Vulkanfels, Basalt. Hier ganz pur. Und gleichzeitig eine kühle Lage. Hier ist die größte Power in purem schwarzen Stein zu Hause. Pechstein hatte ich vor einer Stunde bei von Buhl im Keller im Glas und war total geflasht von dieser irren Steinigkeit. Bei von Winning kommt das später, denn vorne in der Nase kommt die durch den oxidativen Ausbau bedingte, reife gelbe Frucht. Alles ist eingehüllt in Charme. Dieser ganze Feuerstein, diese ganze rauchige Mineralität ist fein gepuffert von feiner Frucht, die hier deutlich weiterentwickelt ist als bei von Buhl in dieser anderen Ausbauart. Im Mund sind wir dann aber glasklar bei Pechstein. Hier aber durch den Ausbau im Holz nicht so brutal wie bei von Buhl, sondern auch hier gepuffert. In dieser sahnigen, gelben Frucht, die so lang ist. Die sich abwechselt im Nachhall mit dem Feuerstein und mit dieser schier maskulinen Power. Und das Ganze gestreichelt durch reife, gelbe Frucht, die aus diesem Pechstein, was man kaum glauben kann, so fast einen Charmeur macht. Also ein Powerteil, das zugleich lang und lecker ist. Das gibt es auch nicht so oft in so einem jungen Stadium. 2016 hatten wir das auch, aber 2016 war doch anders mit dieser wahnsinnigen Eleganz. 2017 wird die Balance durch die weichere Frucht erreicht. Das hätte ich nicht gedacht, aber es ist vollbracht. Nur eben in einer anderen Charakteristik. 2016 und 2017 sind doch recht unterschiedlich und trotzdem beide groß. 100/100

2017 von Winning · Riesling Kirchenstück Großes Gewächs
GG/Pfalz

Lobenberg: Das Kirchenstück gilt als die Krönung in Forst. Es ist der Nachbar der neuen, noch eher unbekannteren Lage Freundstück. Kult. Pechstein ist reiner Basalt und viel Kraft. Kirchenstück hingegen hat Basalt und Vulkangestein, aber auch ein bisschen Buntsandstein und Kiesel. Also unterschiedlichste Böden mit dem Schwerpunkt auf Vulkangestein. Dadurch ist das Kirchenstück immer etwas komplexer, multipler in der Persönlichkeit. Und durch die sehr kühle Lage auch etwas feiner. Nur der Nachbar Freundstück ist noch kühler als das Kirchenstück und geht deshalb noch ein bisschen mehr zur ausgepräg-



ten Zitrusfrucht. Kirchenstück ist total ausgeglichen. Man entlockt ihm in der Nase einfach gar keine Kanten mehr. Das ist ein Wein in seiner unendlichen Feinheit, den ich für sie schwer einordnen kann in eine Vergleichsgeschichte. Der erhabenste Wein aller Forster GGs. Damit (fast) immer der beste Wein Deutschlands, weil dieser Wein so fein ist und trotzdem die schiere Größe und Erhabenheit besitzt. Das neue Holz wird hier viel besser weggesteckt als bei den GGs Jesuitengarten und Ungeheuer. Das Kirchenstück vermag das ähnlich gut wie das Powerteil Pechstein. Wir haben also eine von Stein geprägte Nase, die sich bis in den Mund fortsetzt. Eigentlich purer Feuerstein. Aber nicht so mineralisch scharf wie im Pechstein, nicht so Power getrieben, sondern mit Zug zur großen Eleganz und Feinheit. Tolle Länge. Das Ganze cremig, seidig und sehr ruhig. Nichts ist angespannt, nichts tut weh, sondern alles zeigt sich freudig und fließt lange in einer ungeheuren Saftigkeit. Nicht die Eleganz von 2016, nicht diese seidige Verspieltheit. Dafür diese unglaublich pikante saftige Fruchtigkeit. Die auch für sich einen extremen Charmefaktor darstellt. In Summe bei diesen letzten Weinen meiner Verkostungstour stelle ich bei mir eine große finale Begeisterung für 2017 fest. Aber auch, dass 2016 für mich das Jahr der Jahre bleibt. Und ich bin gespannt wie sich das Ganze in 10, 15, 20 Jahren vergleichend präsentiert. Für den Moment kann ich sagen, dass das Kirchenstück 2017 bei von Winning der beste Wein des Jahrgangs ist. Noch vor dem Pechstein, weil es so ein erhabenes Teil ist, weil es so fein ist und so ruhig. Ein Wein, der bei sich selbst angekommen ist. Das ist für uns dann letztlich ein Hochgenuss in totaler Entspannung. Nichts zum Angeben, sondern einfach nur die totale Freude in einem wunderbaren, erhabenen, erleuchteten Riesling. 100/100

Weingut Schätzel



2016 Weingut Schätzel · Nierstein Silvaner/Rheinhessen

Lobenberg: Rheinhessen ist ja auch Silvanerland. Aber nur wirklich ganz wenige Winzer widmen sich der Rebsorte so sehr wie Kai Schätzel. Silvaner kann er wie nur ganz wenige! Dieser wurde handgelesen und im Holzfass ausgebaut. Riecht aufregend nussig. Dann kräuterig mit Honigmelone, weißen Früchten und erdigen Untermoten. Am Gaumen saftig, bodenständig und knochentrocken. Aber federleicht. Auch hier nur 11% vol. Alkohol. Wie ganz wenige schafft Schätzel es bei wenig Alkohol die maximale Komplexität aus dem Wein zu holen. Chapeau! 94/100

2017 Weingut Schätzel · Nackenheim Querkopf Silvaner/Rheinhessen

Lobenberg: Je nach Zuteilung einer AP-Nummer oder auch nicht, wird dieser Wein nur Querkopf Silvaner oder Nackenheimer Silvaner ohne den Zusatz Querkopf. Der Wein hat komplette sechs Tage auf die Vergärung warten müssen. Mit den Füßen getreten, eingemaischt, sechs Tage unter Trockeneis gestanden, um die fehlende Alkoholsüße durch Phenolik und Tanningerüst auszugleichen. Dementsprechend auch deutlich traubige, schalige Noten in der

Nase. Nicht von ungefähr gibt es hier bei Kai Schätzel durchaus Ähnlichkeiten mit dem gut befreundeten Michael Teschke. Unter der ganzen Phenolik dieses Silvaners kommt dann aber doch mit der Zeit glasklar Silvaner hindurch. Die Schaligkeit tritt in den Hintergrund. Die Mineralik kommt durch. Sehr blumig und auch sehr steinig. Der Wein hat keinen Schwefel gesehen und wird auch keinen Schwefel sehen. Auch dieser Wein, aus dieser speziellen Lage vom roten Stein kommend, wird ein Naturwein. Dieser Silvaner ist im Mund so laut, so krachend. Fast rotfruchtig, ich tippe auf Zwetschge, Preiselbeere und rote Johannisbeere. Immense Länge in dieser steinigen Salzigkeit. Der Wein hat nur knapp 11 % Alkohol, aber er bezieht seine ganze Fülle aus dieser wirklich explosiven Silvaner-Frucht, die ich in dieser rotfruchtigen, massiven Art so noch nie probiert habe. Ein großer Naturwein. In der gleichen Liga wie die Scheurebe. Auch von diesem Wein gibt es nur 400 Flaschen Gesamtproduktion. Eine echte Rarität. Und er kann gnadenlos gut reifen. Kai hat das 2012 schon mal gemacht. Ich darf probieren. Potz Blitz wird das mit Reife gut! 96–98/100

🍷 2012 Weingut Schätzel · NackenHeim Silvaner/Rheinhausen

Lobenberg: Der Wein hat komplett sechs Tage als Ganztraube verbracht. Mit den Füßen getreten, eingemaischt, sechs Tage unter Trockeneis gestanden, um die fehlende Alkoholsüße durch Phenolik und Tanningerst auszugleichen. Dementsprechend auch deutlich traubige, schalige Noten in der Nase. Nicht von ungefähr gibt es hier bei Kai Schätzel durchaus Ähnlichkeiten mit dem gut befreundeten Michael Teschke. Unter der ganzen Phenolik dieses Silvaners kommt dann aber doch mit der Zeit glasklar Silvaner hindurch. Die Schaligkeit tritt in den Hintergrund. Die Mineralik kommt durch. Sehr blumig, sehr steinig. Der Wein hat keinen Schwefel gesehen und wird keinen Schwefel sehen. Auch dieser Wein aus dieser speziellen Lage vom roten Stein kommend wird ein Naturwein. Dieser Silvaner ist im Mund so laut, so krachend. Fast rotfruchtig, ich tippe auf Zwetschge und rote Johannisbeere. Immense Länge in dieser steinigen Salzigkeit. Der Wein hat nur knapp 11 % Alkohol, aber bezieht seine ganze Fülle aus dieser wirklich explosiven Silvaner-Frucht, die ich in dieser rotfruchtigen, massiven Art so noch nie probiert habe. Ein großer Naturwein. In der gleichen Liga wie die Scheurebe. Vom 2012er wurden als Experiment 50% in der Amphore gemaischt und vergoren. Diese verblieben für 6 Monate auf den Rappen und Schalen im Gefäß. Dies wurde zu dem anderen Teil hinzugefügt. Es gab nur eine winzige Menge, Kai Schätzel ist so lieb und gibt mir seine letzten 120 Flaschen von diesem genialen Stoff, der im Mund quasi explodiert mit seiner Dichte und Wucht. Das ist eine neue Dimension Silvaner. Man wird es mögen oder hassen. 97–100/100

🍷 2016 Weingut Schätzel · KabiNett Nierstein Riesling/Rheinhausen

Lobenberg: Rheinhausen kann Kabinett! Das hat Klaus Peter Keller mit seinen raren Versteigerungsweinen bewiesen, und Schätzel führt dies in Nierstein fort. Ein Kabinett nach wirklich ursprünglicher Denkart. Also nicht zu reif, sondern früh gelesen. Knackig, spritzig und im Alkohol leicht. Nur 8% vol.! Das ist keine Spätlese, sondern ein feinherber Riesling mit viel Spiel und zu Recht ein heiß begehrt Wein bei Kai. Alles ist saftig und hellfruchtig. Nektarine, weiße Blüten, Pampelmuse. Keine gelbe Frucht, mehr Würzigkeit und Kräuter. Dabei immer saftig und trinkanimierend und eher trocken wirkend. Wirklich genial. Man muss es so direkt sagen: Wein zum wegschlabbern! 93–94+/100

🍷 2017 Weingut Schätzel · ReinSchiefer Nierstein Riesling/Rheinhausen

Lobenberg: Der ReinSchiefer ist der Ortswein von Kai Schätzel. 70% aller Lagen von Schätzel sind Große-Gewächs-Lagen. Die Große-Gewächs-Lagen werden in sechs Lesevorgängen, also gegen den normalen deutschen Trend geerntet. D. h. hier wird nicht gesund und reif hängen gelassen, sondern es werden die gesündesten Trauben mit hoher Säure in goldgelbem Zustand immer wieder herausgeholt. So wird insgesamt die Säure gehalten und der Alkohol geht nicht zu hoch. Wir liegen bei Schätzel immer zwischen 10% und maxi-



mal 11%. Alle Weine werden gleich vinifiziert, d. h. mindestens vier Tage als Ganztraube unter Trockeneis und vorher mit Füßen getreten und eingemaischt. Danach wird abgepresst und spontan vergoren. Das gilt für die Großen Gewächse genauso wie für diesen ReinSchiefer, der Bestandteil davon ist, denn er ist ein klassischer Zweitwein. Kai macht nur einen Wein, dann probiert er von Weihnachten bis in das Frühjahr hinein jede Woche alle Fässer durch, und final wird dann deklassiert vom Großen Gewächs in den ReinSchiefer. Wir haben damit so etwas wie den Eierfels beim Weingut Diel an der Nahe. Also ein klassischer Zweitwein mit all den Eigenschaften und Stärken der großen Lagen. Die Nase ist noch deutlich von der Phenolik und der Schale geprägt, aber im Mund geht bei diesem 2017er ordentlich die Post ab. Eine unendliche Frische. Der Wein hat, anders als die experimentellen Naturweine, keinen biologischen Säureabbau. Dementsprechend ist die aggressivere Apfelsäure hier deutlich präsenter. Kai Schätzel ist ein großer Liebhaber von strammer Säure. Immense Zitrusaromen mischen sich mit Quitte, müriben, aber nicht ganz reifen Äpfeln, und anderen gelbfruchtigen Elementen. Ich meine sogar ein wenig Aprikose in nicht ganz reifem Zustand schmecken zu können. Der Wein ist wahnsinnig lang. Man muss es nochmals deutlich betonen: Von der Struktur, von der Aussage, von der unendlichen, salzigen, mineralischen Power ist das ein Großes Gewächs. Ein wirklich extrem guter Ortswein. 95–96/100

🍷 2016 Weingut Schätzel · ReinSchiefer Nierstein Riesling/Rheinhausen

Lobenberg: Das ist unfassbar gut! Nur 11% vol. Alkohol und trotzdem so fein nuanciert. Ein ultra knackiger, quickfideler Riesling mit dem typischen Schätzel-Stempel. Kleine Reduktion in der Nase, Rauchigkeit, dann fein Pfirsich, Salzzitron und Schieferwürze. Am Gaumen aber schön trocken und mit knackiger Säure ausgestattet, für Nierstein aber etwas niedriger und runder. Man spürt die Wärme der Lagen, das Temperament der Böden und den energiegeladenen Stil von Kai Schätzel. Das hat so viel Charakter und das obwohl wir hier nur eine Stufe über der Basis liegen. Die angebrochene Flasche steht nach einer Woche noch wie eine Eins! 93–94/100

🍷 2017 Weingut Schätzel · Riesling Hipping Kabinett/Rheinhausen

Lobenberg: Dieser restsüße Kabinett kommt aus reiner Südexposition. Das ist Kai Schätzels Lieblings-Hipping. Noch vor seinem sensationellen Großen Gewächs. Allerdings gibt es von diesem Kabinett auch deutlich mehr Menge. Auf rotem Stein gewachsen. Auch hier wurden die Trauben in vielen Lesevorgängen hereingeholt. Hier wird ebenfalls mit den Füßen gearbeitet, dann als Ganztraube für 6 Tage eingemaischt und dann unter Trockeneis geruht. Dann wird gepresst und bis Anfang Dezember vergoren. Es erfolgt kein biologischer Säureabbau, man will die Säure und den Restzucker ja, und stoppt deshalb die Gärung mit Schwefel. In diesem Wein haben wir auf der einen Seite die geniale Phenolik in der Nase, und auf der anderen Seite im Mund nur 7,5% Alkohol. Eine grandiose Säure von deutlich über 12 und einem pH-Wert von lediglich 2,8. Die Balance im Mund sowie der mineralische Abdruck sind grandios. Das ist ein Über-Kabinett

der Mosel mit einfach sehr viel mehr mineralischem Abdruck. Mit viel mehr Salz. Und diese Salzigkeit des roten Steins im Hipping suggeriert dann eben auch im Mund Preiselbeere, rote Johannisbeere, ja einfach viel rotfruchtiger Druck. Der Wein steht für sich. Dieser Kabinett, und überhaupt die Kabinette von Kai Schätzel, sind schwer vergleichlich. Unikate für Freaks. Er wird um die 25 Euro kosten, aber das kann er locker darstellen. 96–98/100

🍷 2017 Weingut Schätzel · Scheurebe/Rheinhausen

Lobenberg: Die Scheurebe 2017 ist ein reiner Naturwein, das heißt: ungeschwefelt. Es handelt sich um uralte Scheurebe aus einer ganz alten Parzelle. Es gibt nur 400 Flaschen, die brüderlich zwischen dem Restaurant Noma in Kopenhagen und mir geteilt werden. Das Weingut selbst wird diesen Wein gar nicht in den Handel geben. Es ist keine ganz günstige Scheurebe. Er wird sicherlich mindestens 25–28 Euro kosten. Dafür ist er ein Unikat in einer von mir bis dato nicht probierten Qualität in Sachen Scheurebe. Sechs Tage komplett als Ganztraube eingemaischt, mit Füßen angetreten und dann unter Trockeneis. Standzeit um den fehlenden Alkohol – denn der Wein hat nur um die 10% Alkohol – und die fehlende Süße, durch eben die aus Schalen stammende Phenolik und durch ein Tanningerüst auszugleichen. Nach sechs Tagen wird dann abgepresst. Spontane Vergärung. Die Scheurebe ist am 16. September gelesen worden und ist dann bis ca. Mitte Dezember im Fass geblieben. Langsam vergoren und dann automatisch übergegangen in den biologischen Säureabbau – eine Notwendigkeit für schwefelfreie Naturweine. Der Restzucker geht gegen Null, d.h. der Wein ist stabil. Die Nase ist auf der einen Seite klassisch Scheurebe, auf der anderen Seite hat er eine wahnsinnige Spannung, Energie und Dichte mit ganz viel Blumigkeit. Also von Weintraube über Birne, Apfel bis zu weißen Blüten. Auch ein wenig Quitte. Hohe Intensität und ganz viel Druck. Diese Intensität wird im Mund nochmals getoppt. Wie gesagt, wir liegen nur etwas über 10% Alkohol, aber wir haben ein ganz vorzügliches Tanningerüst, eine Phenolik, die aber überhaupt nicht in Richtung Orange-Wein geht. D.h. wir bleiben hier schon extrem in der Typizität dieser Scheurebe mit einer unglaublich strammen Salzigkeit und einer mineralischen Steinigkeit, die wirklich verblüfft. Unendlich lang das Ganze. Ein Unikat. Ein großer Wein für Freaks. 97–98/100

🍷 2017 Weingut Schätzel · Riesling Hipping Großes Gewächs GG/Rheinhausen

Lobenberg: Wie im ReinSchiefer gearbeitet und gelesen. Dies bedeutet: Alle Großen Gewächse werden hier in sechs Lesedurchgängen, jeweils im goldgelben Reifezustand geerntet. Nichts wird zu lange hängen gelassen. Überreife kommt hier gar nicht ins Haus. Das Ganze wird zwischen vier und sechs Tagen, je nach Parzelle, nach dem Antritt mit den Füßen und dem Einmaischen unter Trockeneis als Ganztraube belassen. Dann folgt die Pressung. Die Vergärung läuft ungefähr bis Anfang Dezember. Es wird hier nicht geschwefelt – das erfolgt erst kurz vor der Füllung. Dies ist hier möglich, da der Keller lediglich 10 Grad Raumtemperatur hat und weil der pH-Wert weit unter 3 ist, somit besteht keine Gefahr. Schätzel kann man im Grunde nur mit einigen anderen Naturwinzern wie Peter Jakob Kühn im Rheingau oder Teschke, dem Silvaner-Winzer aus Rheinhausen, vergleichen. Wenige arbeiten so präzise im Weinberg und im Keller. Von diesem Hipping Großes Gewächs 2017 gibt es nur sehr geringe Mengen, da Kai hier, wie bei allen Weinen, eine reine Fass-Selektion macht, und 2017 war die ausgewählte Menge weniger als die Hälfte der normalen Menge eines GG. Der Wein ist so puristisch in der Nase. Stein, Salz, ganz viel florale Noten, sogar grüne Noten, etwas Efeu. Ganz viel Stein und Steinobst. Und wäre da nicht der explosive Fruchtmund würde man diesen Wein als karg beschreiben. Aber dieses vom roten Stein kommende, explosive, fast rotfruchtige, drückende, mit einer unglaublichen Salzspur ins Extreme Ziehende, verbleibt für Minuten und hinterlässt einen unglaublichen Eindruck im Mund. Wow, was für ein Hammer. Was für ein Kracher. Bei aller Eleganz und einem Alkohol von gerade mal knapp über 10%. Die Phenolik schafft die Balance. Dieser Wein wird frühestens in 5, eher in 7–10 Jahren, zur ganz großen Klasse auflaufen. Es ist auf jeden Fall ein Monster GG. Der Wein wird sicherlich Ende der 40 Euro liegen, aber das ist er allemal wert. Riesen Stoff. 98–100/100

🍷 2016 Weingut Schätzel · Riesling Hipping Großes Gewächs GG/Rheinhausen

Lobenberg: Hipping oder Pettenthal? Das sind 2016 die beiden Paradelagen bei Kai Schätzel. Da haben wir das dunkle, rauchige Pettenthal GG mit viel Salzzitronen und dann diese Interpretation eines ebenfalls schlanken Rieslings. Doch Hipping hat bei gleich viel Vitalität noch etwas mehr Cremigkeit und Fett. Doch sprechen wir hier von einem trockenen Wein mit nur 11,5% vol. Das ist unglaublich wie Schätzel es durch die Kollektion schafft, solch finesenreiche und tiefgründige Weine bei wenig Alkohol zu erzeugen. Auch hier hat man Salzzitronen, kandierten Ingwer und frische Kräuter in Form von Dill und vielleicht etwas Rosmarin. Dann Ananas und grüne Mandarine. Ich liebe beide 2016er GGs. Pettenthal für die Kompromisslosigkeit und Hipping für die hedonistische Zugänglichkeit in der Jugend. Beide Weine werden jedoch echte Langstreckenläufer werden. 97+/100

Weingut Weedenborn



🍷 2016 Weingut Weedenborn · Chardonnay Westhofen /Rheinhausen

Lobenberg: Nach kurzer Standzeit Ganztraubenabpressung. Vergärung und Ausbau im großen 1.600 Liter Holzfass. Auch dieser Wein kommt wie der Weißburgunder oder der Sauvignon Blanc Terra Rossa ein Jahr später auf den Markt. Das heißt, die 2016er kommen erst 2018 in den Verkauf, und das bekommt ihnen ausgesprochen gut. Der Wein hat die Größe eines burgundisch angehauchten Chardonnays und ist trotzdem sowohl preislich als auch von der Fruchtstruktur noch im feinen Bereich der einfachen Trinkigkeit und Süffigkeit. Der Wein hat viel Druck, viel Kalksteinmineralität, denn er steht in Westhofen auf Kalkstein und Kalkmergel. Tolle Länge, schöne Schärfe. Fast untypisch für Chardonnay, weil er so sauber, klar strukturiert geradeaus läuft. Er ist des Weißburgunders Bruder im Geiste. Und beide sind doch von der Fruchtstilistik ganz anders. Wir sind hier viel gelbfruchtiger, klassischer Chardonnay. Auch Pfirsich und Aprikose, aber doch sehr versammelt und strukturiert. Der Weißburgunder war klar auf dem weißen Pfirsich und war auch schon so gut strukturiert. Ich bin erstaunt, wie geradeaus die Weine sind, wie sauber sie sind, und wie super spannend sie im Preisbereich von 15 Euro aufgehoben sind. 93–94+/100

🍷 2016 Weingut Weedenborn · Weißburgunder vom Kalkmergel Westhofen/Rheinhausen

Lobenberg: Dieser Ortswein vom Weißburgunder besticht durch die frühe Lese. Die Nase ist wirklich fein und fokussiert. Das ist nichts zu Fettes, zu Blumiges, zu Schwülstiges, was Weißburgunder ja manchmal hat. Es ist so eine tolle Stilistik. Der Wein wird als Ganztraube nach kurzer Standzeit abgepresst, im großen Holz vergoren und ausgebaut. 1.600 Liter gebrauchtes Holz. Extrem geradlinig, super sauber definierte Kanten und trotzdem schon ein ziemlich großer Weiburgunder, der in diesem Preisbereich vorliegt. Also deutlich unter 15 Euro.

Er besticht, weil er beides hat. Er hat die Größe eines im Holz ausgebauten, großen Weines mit toller Konzentration und sehr mineralischer Spannung, und gleichzeitig hat er auch eine Zugänglichkeit, eine Süffigkeit und Trinkigkeit. Für mich hat dieser Weißburgunder eine ganz hervorragende Balance, und er ist ein kleiner, großer Wein. Das finde ich ziemlich schick. 93–94/100

🍷 2016 Weingut Weedenborn · Westhofen Terra Rossa Sauvignon Blanc/Rheinhausen

Lobenberg: Das ist auf der einen Seite ein Ortswein, auf der anderen Seite eigentlich ein Lagenwein, denn er wächst komplett auf Terra Rossa. Terra Rossa ist ein rotgefärbter Kalkstein bei Westhofen. Rauchige Fumé-Nase. Eigentlich der einzige Wein in der Sauvignon-Serie hier, der ein bisschen aus der Stilistik der Ost-Steiermark herausfällt und vielleicht aufgrund des Kalksteins mehr in Richtung Pouilly Fumé fällt. Natürlich Gras und Heu. Das hat jeder Sauvignon Blanc, wenn er nicht vom Holz bedeckt wird. Dieser Wein spielt im Duft und Fülle wie mit Holz – was er aber gar nicht hat. Das ist schon sehr lustig. Ich hätte immer sogar auf neues Holz getippt, aber er ist komplett nur im Stahl gewesen. Maischestandzeit, dann vergoren und immer im Stahl auf der Hefe verbleibend. Der Wein kommt immer ein Jahr später auf den Markt, also der 2016er 2018, um ihm die nötige Fass- und Flaschenreife zu geben. Rauchig, intensiv, viel gelbe Frucht. Neben Zitronengras und Zitrus eben auch durchaus Melone, Quitte, auch ein bisschen rote Elemente. Ein Hauch Preiselbeere und rote Johannisbeere. Sehr intensiv. Dazu viel Tee. Das ist schon ziemlich scharf in der Nase. Sehr dichter Mund mit sehr hoher Mineralität. Viel Salz, Schärfe, unglaublich Zug entwickelnd. Für Minuten anhaltend. Ein bisschen Brennesel, und hinten raus kommt Druck und Power. Immer wieder hochrollend im Nachhall mit dieser hohen Mineralität, mit dieser großen Frische und diesem Salz. Der Wein ist eine Sauvignon-Blanc-Form wie sie in Deutschland selbst bei von Winning so eher nicht vorkommt. Völlig andere Stilistik. Wir sind in diesem irren Salz. Das Terroir eben! Das macht schon viel Spaß. Ich weiß nicht, ob ich diese Intensität von Wein als ganze Flasche allein trinken könnte und wollte. Zum Teilen ist das auf jeden Fall toller Stoff. 94+/100

🍷 2015 Weingut Weedenborn · Sankt Laurent Réserve /Rheinhausen

Lobenberg: Gewachsen in Bechtheim. Bechtheim ist eine Gemeinde, die direkt an Westhofen grenzt. Am Rande von Westhofen steht die Aulerde. Dahinter beginnt Bechtheim. Das ist also eher mehr Richtung Rheinebene hin. Das sind mehr Löss-/Lehmböden mit leichten Kalksteineinsprengeln. Der Wein wird zum Teil mit Rappen vergoren, zum Teil entrappt. Spontan vergoren. Die Reben sind 26 Jahre alt, kleine Erträge. Ausbau im neuen und gebrauchten Holz über 22 Monate. Sankt Laurent ist eigentlich eine früher in Deutschland beheimatete Rebsorte, die dann nach Österreich zurück gedrängt wurde. Ursprünglich kommt sie aus Frankreich, die dann um 1870 übergemacht hat nach Deutschland. Die Nase ist ziemlich verblüffend, weil sie dominiert wird von Erdbeere und Himbeere sowie ein bisschen süße Kirsche. Süße Veilchen, sogar etwas Lavendel. Im Mund etwas dropsig. Kirsche, rote Johannisbeere. Aber auch schöne Frische zeigend. Im Nachhall dann wieder dieser Himbeer-Drops, die Walderdbeere. Das Ganze hat durchaus Zug und Mineralität. Das ist schon ein sehr witzig verspielter und eigenständiger Wein. 93–94/100



Wittmann



🍷 2016 Wittmann · Chardonnay Réserve 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 · Westhofener Weißer Burgunder und Chardonnay trocken/Rheinhausen

Lobenberg: In diesem Wein von Wittmann sind die ehemaligen Bestandteile aus Weißburgunder -S- und Chardonnay -S- zusammengebracht. Spontan vergoren 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 Réserve/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 Réserve 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-Cremig-

keit 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

2017 Wittmann · Riesling Estate trocken/Rheinhessen

Lobenberg: Die Reben kommen aus allen Großen Lagen von Phillip Wittmann. Hier sind nur reife Trauben, nur zwischen 85 und 90 Oechsle. Und trotzdem waren es die frischeren Trauben, die Trauben mit der höheren Säure. Dieser Estate Riesling (Estate steht in diesem Zusammenhang für 100% aus eigenen Weinbergen, ganz ohne jeden Zukauf von Trauben) zeigt sich, und das erstaunt total, frischer noch als 2016 und 2015. Die Säure ist reif und trotzdem ist der Wein ultrafrisch. Die Augen und der Mund ziehen sich zusammen ob dieser Pikanz. Wir haben diese schöne Süße des aus der langen Vegetationsperiode stammenden Extraktes in Zusammenspiel mit der frischen Säure dieses speziellen Jahrganges 2017. Kühle Nächte im August und September, die die Säure toll erhielten. Hohe Komplexität. Er hat viele gelbe und weiße Frucht und zeigt sich total saftig und ungemein lecker. 92–93+/100

2017 Wittmann · Westhofener Riesling trocken/Rheinhessen

Lobenberg: 80% aus dem Morstein, 20% aus dem Brunnenhäuschen, zum Teil aus Weinbergselektion und zum Teil aus deklassierten Fässern dieser Großen Gewächse. Hier sind auch alle jüngeren Reben (alle unter 25 Jahre alt) aus dem Brunnenhäuschen mit drin, die noch nicht weit genug sind um GG-Qualität darzustellen. Das Brunnenhäuschen hat stark eisenhaltige Böden, deshalb rot gefärbt. Die Böden insgesamt sind Ton und Mergel. Der Westhofener Riesling soll genau diese Kalkmineralität von Brunnenhäuschen und Morstein haben. Es ist also weit mehr als ein Ortswein. Es ist ein GG-Zweitwein. Ab 2017 hat der VDP Rheinhessen beschlossen, dass die Ortsweine, die ja schon von der Bestimmung her nur aus Ersten und Großen Lagen kommen dürfen, dann entsprechend dokumentiert werden müssen. Und da es sich bei diesem Wein nicht um eine Lagenbezeichnung handelt, denn Westhofen ist der Ort, aber der Wein eben nur aus Ersten und Großen Lagen kommt, steht jetzt Westhofener Erstes Gewächs auf dem Etikett. Es bleibt bei der Dreistufigkeit im VDP Rheinhessen, aber der Ortswein wird eben um die Zusatzbezeichnung Erstes Gewächs aufgewertet. Und dadurch wird dokumentiert, dass in Rheinhessen die sonst vierte Stufe komplett in die dritte Stufe integriert ist. Die Nase ist auf der einen Seite typisch 2017. Wir haben auf der einen Seite diese fast überbordende, wunderschöne, gelbe europäische Frucht. Der Wein hat überhaupt keinen Hauch von Botrytis. Das ist blitzblank und bei Wittmann gilt das gleiche was bei Keller zuvor auch schon galt: Wir sind schon in der Nase zum Reinspringen schön. Wunderbare Apfel, Birne, Quitte, Tee, Zitronengras. Aber mehr lecker als mineralisch. Mehr rund und fruchtig, als würzig scharf. Trotzdem keine Rauchnoten darüber. Der Mineralabdruck vom Kalkstein. Im Mund wird dann deutlich wo der Wein herkommt. Die Saftigkeit geht trotz der Mineralität nicht verloren. Das Leckere bleibt, aber es kommt satte Kalkstein-Mineralität dazu.



Zieht sich bis ganz nach hinten. Der Wein muss gewaltige Extraktmengen haben, denn die Süße dieses ziemlich auf Null durchgegoenen Weines kommt ausschließlich aus dem Extrakt und nicht aus einer Zuckersüße. Lang, salzig und sehr fein. Dabei immer lecker bleibend. Vielleicht nicht ganz so außergewöhnlich in diesem Schicken, Abgehobenen, Verspielten wie 2016. Etwas bodenständiger, dafür eben intensiver in reicher und leckerer Frucht. Auf jeden Fall ein Wein, der ohne Probleme an Große Gewächse kleinerer Spielart herankommt. Wie immer ein echter Kracher. Und ich finde mit dieser Zusatzbezeichnung „Erstes Gewächs“ wird das noch besser dokumentiert. Ich bin aber doch sehr froh, dass der VDP Rheinhessen dreistufig geblieben ist. 96/100

2016 Wittmann · Westhofener Riesling trocken/Rheinhessen

Lobenberg: 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 Reneklode, 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 Rheinhessen so viel Säure und Frische mitbringt. Weitaus mehr in dieser wilden Frische bleibend wie die Nahe. Und normal ist Rheinhessen 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, das 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

2017 Wittmann · Westhofen Brunnenhäuschen Riesling Großes Gewächs GG/Rheinhessen

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 tiefwurzligen 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. Deutlich kühlere Nase und auch mehr Zitrusfrucht als das Kirchspiel. Die insgesamt für dieses Jahr stehende Kumquat wird etwas überdeckt von Orangenzenen und warmer, reicher, pinker Grapefruit. Dann kommt auch



Birne dazu, die ebenfalls Pate steht für dieses warme Jahr 2017. Schöne Frucht im Mund, die mit einer schönen, warmen Textur in den Mund tritt. Auch hier wieder diese Birne. Unglaublich lecker und dazu eine schöne Länge. Das macht Rheinhessen dieses Jahr vielleicht so gut. Die Weine sind lecker, sind da, und sie zeigen sich von ihrer schönsten Seite. Das war 2016 ja auch der Fall, aber das Jahr war so stylisch und so geschliffen in einer Eleganz, die man so selten erlebt. Da ist 2017 ein kleines bisschen direkter präsent, wenn auch unruhiger. Ein wärmeres Brunnenhäuschen in der spezifischen Stilistik wie dieser Wein daher kommt. Von daher ein tolles Großes Gewächs ohne die Eleganz von 2016 zu erreichen, dafür ist er aber saftiger und reicher und leckerer. 97–99/100

🍷 2017 Wittmann · Westhofen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs GG/Rheinhessen

Lobenberg: Kirchspiel steht auf Tonmergel über Kalksteinfelsen. Überhaupt sind Phillip Wittmanns Böden Kalksteinböden. Mal mit Ton, mal mit anderen Auflagen. Das Kirchspiel steht an einem ostwärts ausgerichteten Hang, bekommt also nicht die warme Abendsonne bis in die Nacht hinein. Es ist kühler. Und das Kirchspiel hat, das ist charakteristisch, egal ob es hier ist oder bei anderen Erzeugern, immer viel mehr weiße Frucht. Das Kirchspiel ist ganz häufig mein heimlicher Liebling. Nicht nur hier, sondern auch bei Keller. Auch wenn ich Brunnenhäuschen, Morstein und Hubacker in der Regel höher bewerte. Das Kirchspiel ist einfach extrem fein. Wir sind etwas näher beim Weißburgunder, weil wir so viel weiße Frucht und weiße Blüten haben. Und auch helles Gestein. Und bei 2017 mit der sehr reifen Frucht wird das Ganze vielleicht noch einmal cremiger ins Burgund geschickt. Eine Assoziation an einen Corton-Charlemagne. So weich, so reif, so weiß und floral dabei. Feine Süße aus dem Extrakt. Alle GGs hier sind unter 3 Gramm Restzucker, also durchgegoren so weit es ging. All die Süße hier kommt aus der Frucht und dem Extrakt. Der Mund bleibt bei dieser schicken Frucht. Aber er bekommt ein wenig kalksteinige, mineralische Unterpufferung. Nicht so dramatisch in der Frucht wie ein Morstein. Feiner bleibend. Aber lang, salzig. Er verliert ein kleines bisschen wegen dieser extrem hohen Mineralität seinen weißduftigen und weißblütigen Charme. Aber dafür bekommt er eben genau diesen Gripp und diese Kraft dazu. Und diese Länge. Es ist schon ein bisschen so wie wenn man Kreide und Salz zusammen im Mund hat. Und am Ende kommt ein bisschen Frucht in Form von Kumquat dazu. Kumquat zieht sich in diesem Jahr erstaunlich durch die Weine. Selten hat man ein Jahr was mehr in diese orangige, pimentscharfe und gleichzeitig doch weniger zitrisch, intensive Frucht läuft. Am Ende auch weiße Johannisbeere hier mit dieser feinen Säure. Ein sehr feines Großes Gewächs, was viel Freude machen wird. Wir kommen vielleicht in der Finesse nicht an die Klasse des extrem feinen und in sich stylischeren, harmonischeren, stimmigeren 2016er heran. Dafür ist 2017 ein klein bisschen zu unbalanciert in der reichen, warmen Frucht und in dieser, meines Erachtens nach, nicht perfekt ausgewogenen Mineralität in diesem Kirchspiel. Dafür ist er aber leckerer und fruchtiger und ein ganz großer Wein allemal. 98–100/100

🍷 2017 Wittmann · Westhofen Morstein Riesling Großes Gewächs GG/Rheinhessen

Lobenberg: Morstein ist eine kühle Lage auf 250 Metern Höhe. Der untere und mittlere Teil besteht aus reinem Kalkstein. Kalk- und Tonmergel auf einem Kalksteinfels. Entsprechend hohe Eleganz. Nachdem in sich so stimmigen Kirchspiel, kommt nun für mich der zweite große Überraschungserfolg. Wobei überraschend ist es letztlich nicht. Hier kommt in der Nase eben auch Kühle, hier kommt Stein, hier kommt auch so etwas wie blauer Schiefer, was aber letztendlich totaler Quatsch ist. Aber um die Kühle zu demonstrieren ist es eine gute Analogie. Auch Feuerstein, pinke Grapefruit, erstmalig eben auch Zitrusnoten in der Nase. Die obligatorische Birne ist natürlich auch da, aber hier wird sie eben gepuffert von kühlem Stein und Spontanvergärungsnoten mit einer guten Länge und hohen Intensität. Im Mund ist das auf der einen Seite das feinste GG von Phillip und auf der anderen Seite hat dieser Wein Power aber diese kühle Power. Fast wie in Hochlagen. Und dann diese von extrem hartem Stein kommende, eben an Feuerstein erinnernde Mineralik. Natürlich ist es

kein Feuerstein hier, sondern es ist Kalkstein. Aber der Wein spiegelt eigentlich gar nicht dieses warme 2017 wider, sondern einen Cool-Climate-Wein. Er ragt zumindest total heraus aus der Riege der GGs in diesem Jahr. So lang und gleichzeitig so fein und verspielt. Europäische weiße und gelbe Frucht trifft auf Zitrusfrüchte. Alles super clean, sehr lang und in sich total stimmig. Aber das Gute von 2017, nämlich diesen leckeren Zugang, diese Trinkigkeit und diese hohe Saftigkeit, behält auch der Morstein. Das ist ein wirklich hervorragendes Großes Gewächs, das weit über seinen Brüdern und Schwestern aus dem gleichen Weingut steht. 100/100

🍷 2017 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 sehe 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. Und ruhig machend. Die Nase ist eindeutig feiner als die des Morsteins. Rauchig in reinem Kalkstein. Im Mund wird der Wein dann aber reicher und räumlich weiter als der kühle, schlanke Morstein. Hier bekommen wir zwar auch Kalkstein und viel Salz, aber wir bekommen auch gute Frucht und Länge und Cremigkeit. Der Wein ist doch recht anders in der Stilistik. Im Grunde ist es ein bisschen ein Hochlagen-Kirchspiel in dieser weißen Frucht. Ich finde ihn gleichwertig zum Morstein, nur anders in der Stilistik. Auch ein großer Wein und nur in Minimengen. Das wird sicherlich nicht einfach zu bekommen und auch sicher nicht billig. 100/100

🍷 2016 Wittmann · Riesling trocken Alte Reben LA BORNE Versteigerungswein/Rheinhessen

Lobenberg: Schon in der Nase so fein. Auch im Mund kommt die total reife Säure von 2016 noch besser zum tragen. Die Wildheit des Morsteins fehlt. Wir bekommen hier unglaublich feine Blumigkeit, Kamille, Wiesenblüten, ein bisschen Nektarine, weißer Pfirsich sowie ein bisschen Orangenabrieb, aber insgesamt mehr zur milden, weißen Frucht tendierend. Cremig, burgundisch. So fein als habe er ein längeres Hefelager. Was nicht der Fall ist. Lang, aber eigentlich mehr spielerisch. Er ist so ruhig in sich wie das Brunnenhäuschen, nur viel länger. Er hat eine Spur mehr Intensität. Das ist echt feiner, großer, erhabener Stoff. 100/100



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
Jeb Dunnuck	= Jeb Dunnuck mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Lobenberg	= Heiner Lobenberg mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
NM	= Neil Martin mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Parker	= Robert Parker mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Pirmin Bilger	= Pirmin Bilger mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten
Suckling	= James Suckling mit einer Bewertung in Teilen von 100 Punkten
Vinum	= „Vinum“ mit einer Bewertung in Teilen von 20 Punkten
Weinwiser	= „Weinwiser“ 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 älterer Jahrgänge als der Verkostungsjahrgang 2017 (bzw. 2014 in Italien) sind durch farbigen Text hervorgehoben.

Die Preise entnehmen Sie bitte beiliegender Preisliste.



I. Allgemeines

1. Die nachfolgenden Verkaufsbedingungen richten sich nur an Endverbraucher.
2. Für diesen Vertrag gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Dies gilt nicht, wenn spezielle Verbraucherschutzvorschriften im Heimatland des Käufers günstiger sind.
3. Hat der Käufer keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder einem anderen EU-Mitgliedsstaat, ist ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten hieraus der Geschäftssitz der Verkäuferin.
4. Wir nehmen nicht an einem 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“ auf der Internetseite zu entnehmen. Für Lieferwünsche in weitere Länder bitten wir um vorherige Anfrage. Bei Zahlungen aus dem Ausland trägt der Käufer alle zusätzlichen Kosten, wie Bankspesen und Überweisungsgebühren.
2. Soweit nicht anders angegeben, erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands in der Regel binnen drei Werktagen nach Vertragsschluss. Beim Expressversand wird die Ware spätestens innerhalb von 2 Werktagen geliefert. Sollte die Lieferzeit für den Expressversand überschritten werden, so erhalten Sie die darauf entfallenden Kosten selbstverständlich zurückerstattet. Die Lieferzeiten für Lieferungen ins Ausland sind der gesonderten Aufstellung unter „Liefer- und Zahlungsbedingungen“ auf der Internetseite zu entnehmen.
3. Bei Lieferung auf Abruf hat der Käufer innerhalb von 2 Wochen gerechnet vom Vertragsabschluss, die Kaufgegenstände abzurufen.
4. Eine Abholung der Weine ist in Wörrstadt nach terminlicher Absprache möglich. Hierbei werden keine Rabatte oder Skonti gewährt.
5. Mit dem 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 Fehlschlägen der Nacherfüllung hat der Käufer das Recht, nach seiner Wahl zu mindern oder vom Vertrag zurückzutreten.
3. Weitergehende Ansprüche des Käufers, insbesondere wegen Schadenersatzes, Mangelgeschäden und entgangenem Gewinn, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei Vorsatz, grober Fahrlässigkeit oder Verletzung wesentlicher Vertragspflichten der Verkäuferin sowie im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Das Recht des Käufers zum Rücktritt bleibt unberührt.

VI. Eigentumsvorbehalt

1. Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung aller Forderungen aus dem jeweiligen Kaufvertrag Eigentum der Verkäuferin. Ist der Käufer Unternehmer, bleiben die Waren im Eigentum der Verkäuferin bis zur Erfüllung sämtlicher ihm gegen den Käufer zustehenden Ansprüche (Vorbehaltsware), auch wenn die einzelne Ware bezahlt worden ist.
2. Der Käufer darf die unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware weder verpfänden noch zur Sicherung übereignen. Bei Pfändung sowie Beschlagnahme oder sonstigen Verfügungen durch Dritte hat er die Verkäuferin unverzüglich davon schriftlich zu benachrichtigen.

VII. Widerrufsbelehrung

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Lobensbergs GUTE WEINE GmbH & Co. KG, Tiefer 10, 28195 Bremen, Telefon: 0421 · 696 797 20, Telefax: 0421 · 696 797 77, E-Mail: gute-weine@gute-weine.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag 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, Schornsheimer Chaussee 11, 55286 Wörrstadt) zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Ausschluss des Widerrufsrechts

Das Widerrufsrecht besteht nicht bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die der Unternehmer keinen Einfluss hat (Subskriptions-Bestellungen).

Ende der Widerrufsbelehrung

VIII. Jugendschutz

Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen liefern wir nur an Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben.

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

Das Weihwasser des Teufels



Weinpaket

Deutschland 2017 „Das Jahr des Kabinetts“

2017 ist mit seiner famosen Frische bei atypischer reifer, weißer und gelber Frucht statt Zitrus, so ganz anders, als ein normales Jahr. 2017 ist DAS Jahr der Kabinette, der unendlich raffinierten und zarten Köstlichkeit in voller Reife. Kabinette mit einer so unendlich sinnlichen Verführungskraft, dass auch Nicht-Riesling-Liebhaber verückt sein werden. Auch Trocken-Trinker, wie ich selbst es bin, werden vor Verblüffung und Begeisterung Flasche um Flasche leeren. Seite 204

34778H frei Haus in Deutschland und Österreich 6 x 0,75l €/Paket: **90,00**

Weinpaket

Deutschland Gutsweine QbA 2017 „best ever“

Mein Gutsweinpaket ist zu Recht DER Renner. Nur von den eigenen Weinbergen, der Besten des Landes, Estate und Domainen-Weine eben! DAS Qualitäts-Markenzeichen des Winzers und der Region noch vor den GGs. Die Neugierde auf den Jahrgang und seine exemplarische Qualität kann man nicht besser als mit diesem perfekten Überblick der Domainen-Weine der allerbesten Winzer Deutschlands präsentieren. Aber 2017 ist besonders: NOCH NIE gab es so eine Klasse und aromatische Geschmacksfülle in diesem Einstiegs-Preisbereich wie im extrem leckeren, gelb- und weißfruchtigen Charme-Jahrgang 2017. Estate-Weine best ever. Seite 206

34770H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l €/Paket: **135,00**



Weinpaket

Deutschland „Spätlesen 2017, das Weihwasser des Teufels“

Ich meide Spätlesen wie der Teufel das Weihwasser. Wenn Restzucker die Frische dominiert, werde ich zur reinsten Opposition. 2017 gibt es reife, weiß- und gelbfruchtige Spätlesen mit einer so genial frischen Säure und Mineralik, dass ich in diesen Topf der Allerbesten, gefüllt mit Zaubertrank und Weihwasser, gesprungen bin. Sie trinken sich fein wie Kabinette und frisch wie halbtrocken. Ich bleibe der absolute Liebhaber trockener Gutsweine und GGs, ich bleibe Vermeider von süß, aber die besten Spätlesen von 2017 sind jenseits meiner bisherigen Vorstellungskraft! Seite 205

34772H frei Haus in Deutschland und Österreich 6 x 0,75l €/Paket: **155,00**

Weinpaket

Deutschland Ortsweine 2017 – Der Mittelbau des deutschen 3-Stufen-Systems

Ortsweine dürfen nur aus ersten und großen Lagen kommen, quasi abgewertete Grand Cru. Sie sind damit qualitativ das ideale Bindeglied vom Guts- bzw. Estate Wein zu den definierten Einzellagen der GG's, unseren deutschen Grand Crus. Das unverzichtbare Bindeglied unseres 3-Stufen Systems, das wohl auch bald gesetzlich festgeschrieben wird. Nicht selten erreichen sie sogar Grand Cru Niveau, dabei kosten sie meistens weniger als die Hälfte. Ein Muss für alle, denen das Beste gerade genug ist, die aber im Alltag auch gern zum preislichen Schnäppchen greifen. Seite 208

34779H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l €/Paket: **190,00**



Weinpaket

Deutschland Große Gewächse 2017

Die vom VdP als große Lage zum GG zertifizierten Einzellagen, die besten trockensten Weißweine Deutschlands. Cremige weiße und gelbe Frucht mit viel Körper und satter Mineralik bei genialer, milder Säure kennzeichnen die besten GGs des Jahres. Mein Lieblings GG-Spektrum wird dominiert von der Nahe, das Eldorado des GG Jahrgangs 2017. Dazu die Superstars Rheinhessens und der Pfalz, Drei Singularitäten-Einsprengsel aus dem Rheingau, von der Mosel und aus Franken. Fertig ist ein burgundisch angehauchtes Traumjahr mit reifer Frucht. 12 x großer Stoff in Weltklasse. Seite 210

34771H frei Haus in Deutschland und Österreich 12 x 0,75l €/Paket: **450,00**