



**WEIN**  
— AM —  
**LIMIT**

MIT HENDRIK THOMA

**KATALOG #06**  
2019/2020

---

## NASHORN

---

Die Nashörner (*Rhinocerotidae*) oder auch Rhinozerosse bilden eine Familie der Unpaarhufer (*Perissodactyla*) mit heute noch fünf lebenden Arten. Sie sind charakterisiert durch einen kräftigen Körper und kurze Gliedmaßen mit drei Zehen sowie einen großen Kopf, der bei allen heute lebenden Vertretern eine markante Bildung bestehend aus einem oder zwei – für die Familie namensgebenden – Hörnern trägt. Die Familie stellt eine der vielfältigsten und erfolgreichsten in der Geschichte der Säugetiere dar und war während ihrer vor nahezu 50 Millionen Jahren beginnenden Entwicklungsgeschichte über weite Teile Eurasiens, Afrikas und Nordamerikas verbreitet. Ihr Niedergang begann Ende des Miozäns vor rund 6 bis 5 Millionen Jahren in Verbindung mit klimatischen und damit einhergehenden Landschaftsveränderungen, die zum Aussterben der nordamerikanischen sowie zahlreicher weiterer Nashornvertreter im ursprünglichen Verbreitungsgebiet führten. Gegen Ende des Pleistozäns gab es eine erneute Aussterbephase, während der alle nordeurasischen Vertreter verschwanden. Überlebt haben die heute noch bestehenden Nashornarten Breitmaul- und Spitzmaulnashorn in Afrika südlich der Sahara sowie Panzer-, Java- und Sumatra-Nashorn im süd- bis südöstlichen Asien, die teilweise in ihrem Bestand durch Vernichtung ihres Lebensraumes und Wilderei abermals stark geschrumpft sind.

Quelle: [de.wikipedia.org](https://de.wikipedia.org)

---





Liebe Walinauten,  
wie in jedem Jahr widmen wir das Titelbild einem besonderen Lebewesen. Bianca und ich waren sehr ergriffen über einen Fernsehfilm, der sich diesem Urzeittier widmete.

Sein Schicksal ist ungewiss, nicht zuletzt wegen der unfassbar schwachsinnigen Nachfrage aus Asien, vor allem Vietnam, für feingemahltes Nashornmehl. Es besteht nur aus Keratin und soll u.a. neben seiner Heilwirkung auch aphrodisierende Substanzen enthalten. Es ist wesentlich teurer als Gold und dieser Fakt heizt den Markt und die Wilderei noch weiter an. Eine nicht zu stillende Nachfrage, trotz strenger Verbote und Wildaufsicht, die nicht in den Griff zu bekommen ist. Denn das zahlungswillige Klientel verfügt über genug Geld um jeden Preis zu zahlen.

Deswegen gibt es mittlerweile Züchter, die versuchen den Fortbestand der Art zu sichern, in dem sie das begehrte Horn ernten (absägen) und die Tiere in Reservaten züchten. Natürlich um das Horn zu verkaufen. Es ist grotesk, aber scheint zum jetzigen Zeitpunkt eine der besseren Lösungen zu sein. Auch wenn uns der Anblick der verstümmelten Tiere sehr traurig macht.

Weltweit gibt es zur Zeit weniger als 30.000 Tiere, auf Java und Sumatra, zusammen nur noch 200 der seltenen kleinen Nashörner.

Was hat das alles mit Wein zu tun? Zugegeben nicht so viel, auch wenn man dem ein oder anderen Tropfen sicher auch eine anregende Wirkung nachsagen könnte. So mancher gereifter Burgunder oder Barolo kann sich als „nasale Pheromon-Falle“ entpuppen und schmeckt sicher besser als Nashornmehl.

Das Nashorn steht stellvertretend für ein weltweites Artensterben, verursacht durch uns Menschen, entweder durch Gentrifizierung oder Wilderei. Es geht um Angebot und Nachfrage. Wir Menschen können steuern was verkauft wird, indem wir unser hart verdientes Geld in gute Produkte investieren. Wir haben es in der Hand, nur nutzen wir unsere Marktmacht zu wenig.

Im Weinbau gibt es, zumindest gefühlt, eine positive Entwicklung zu mehr regionalen eigenen Stilen, teilweise mit autochthonen Rebsorten. Immer mehr Winzer denken über handwerkliche Formen des An- und Ausbaus nach. Das befürworten wir, genauso wie die kleine Renaissance für alte Rebsorten. Sie sind meistens besser an die natürlichen Voraussetzungen angepasst als die internationalen Player. Selten sind es Klone, mit den immer gleichen spezifischen Eigenschaften, sondern massal vermehrte Stöcke mit vitaleren Eigenschaften.

Hierzulande wünschen wir uns künftig mehr Bekenntnis zu Tradition und Eigenständigkeit. Ein Lichtblick in unserem Sortiment ist zum Beispiel der Portugieser „Bernvalley“ von Collective Z aus der Pfalz. Er ist sicher einer der teuersten Vertreter seiner Art in Deutschland, aber eben ein köstlicher Wein mit regionalen Wurzeln. Dank des feinfühligem Ausbaus und der alten Reben, sowie einer strengen Selektion entsteht in diesem Weinberg etwas ganz Besonderes. Warum muss es immer mehr, höher, schneller und weiter gehen? Warum kann man nicht nach innen reflektieren und das was man hat verbessern, pflegen und wahren?

Die Gier nach stetiger Profiterhöhung, mit einem Blick auf lediglich die primären Bedürfnisse des Marktes, haben eine Weinbranche entstehen lassen, die zu 95 Prozent gesichtslose Weine (egal in welcher Preisklasse) abfüllt. Insofern sehen wir uns mit „Wein am Limit“ bei den Wildhütern, die Vielfalt schützen und bewahren wollen. Uns geht es darum die Menschen, ihre Träume und ihre Leidenschaft für das Produkt in den Vordergrund zu stellen. Das ist kein reiner Altruismus, aber es macht eben wesentlich mehr Spaß mit solchen Produkten zu arbeiten, als dieses frustrierendes, preisgetriebenes Hamsterrad zu bedienen.

Es gilt auch mit dieser Ausgabe,  
mehr Spaß und Freude in und am Glas,

Euer Hendrik & Eure Bianca

08	MULLINEUX FAMILY WINES	ZA	64	GRAMERCY CELLARS	USA
14	LEEU PASSANT	ZA	68	MATTHIASSEN	USA
16	THE SADIE FAMILY	ZA	72	BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA	RA
20	OUWINGERDREEKS	ZA	74	ROBERTO HENRIQUEZ  NEU DABEI	CHL
24	ALHEIT VINEYARDS	ZA	76	FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS	P
28	CRYSTALLUM COASTAL VINEYARDS	ZA	80	QUINTA DE SOALHEIRO	P
30	TERRAVIN	NZ	84	BUSSACO	P
34	BELL HILL	NZ	88	DOMINÓ	P
36	OCEAN EIGHT	AUS	92	FENTO WINES - EULOGIO POMARES	E
40	OCHOTA BARRELS	AUS	94	FEDELLOS DO COUTO	E
44	SAMI-ODI	AUS	96	ALVAR DE DIOS HERNANDEZ	E
46	WILLIAM DOWNIE	AUS	100	BODEGA MARAÑONES	E
48	GIACONDA	AUS	104	VENTA D'AUBERT	E
50	PEARL MORISSETTE	CDN	106	VICTORIA TORRES PECIS	E
54	ARNOT-ROBERTS	USA	110	FORJAS DEL SALNÉS	E
58	J. CHRISTOPHER WINERY	USA	114	DANIEL GÓMEZ JIMÉNEZ-LANDI	E
60	FOG MONSTER	USA	116	BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA	E
62	HANZELL VINEYARDS	USA	118	FRANCK MASSARD  NEU DABEI	E



## UNSERE WINZER

Egal aus welchem Land, von welchem Kontinent oder aus welcher Klimazone sie stammen, eines eint alle unsere Produzenten: Die Freude am Handwerk, der Mut zur Innovation und die Beibehaltung der Tradition. Ihre Weine strahlen Vitalität und Frische aus. Ihre Mission sind keine marktgerechten, glattgebügelten Tropfen, sondern individuelle, charaktervolle Gewächse mit Trinkfluss. Jeder Winzer erzählt bei „Wein am Limit“ seine eigene Geschichte und ist nicht nur Lieferant oder Geschäftspartner, sondern auch ein geschätzter Freund.

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

CONTENT

SEITE 5

120	GUT OGGAU	A	194	DOMAINE DES FÉRAUD	F
126	CHRISTIAN TSCHIDA	A	198	VIGNOBLES ARBEAU	F
130	KOLFOK	A	200	DOMAINE CAUSSE MARINES	F
134	MOLINO	I	204	GAEC DU HAUT PLANTY	F
138	CANDIALLE	I	208	VON WINNING	D
142	CUPANO	I	210	COLLECTIVE Z	D
146	MONTEPELOSO	I	212	MARCUS HEES	D
150	MONTECARRUBO	I	216	WEINGUT BALTHASAR RESS	D
154	EDUARDO TORRES ACOSTA	I	218	FIO WINES - NIEPOORT KETTERN	D
156	GATINOIS	F	222	WEINGUT AM STEIN	D
158	HENRI GIRAUD	F			
162	REMOISSENET PÈRE & FILS	F			
168	PHILIPPE PACALET	F			
174	MAISON HARBOUR  NEU DABEI	F	06	WAL-MAGAZIN	
178	CHÂTEAU D'ARLAY	F	07	WAL-LIVESTREAM	
182	CHÂTEAU JEAN FAUX	F	224	GLÄSER	
186	JULIEN SUNIER	F	225	ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	
190	DOMAINE LUDOVIC ENGELVIN	F	226	IMPRESSUM	



## WEIN-AM-LIMIT-MAGAZIN



In regelmäßigen Abständen veröffentlichen wir in unserem Online-Magazin Artikel und Beiträge, die sich mit den großen und kleinen Themen der Weinwelt befassen. Es ist ein Magazin und kein Blog, weil wir uns durch Recherche und journalistische Expertise abgrenzen. Im Fokus steht trotzdem unsere eigene Meinung und damit Themen, die uns berühren.

### WAL-MAGAZIN

[shop.weinamlimit.de/magazin](http://shop.weinamlimit.de/magazin)

Wir wollen unterhalten, Wissen vermitteln, konträre Ansichten thematisieren und – was wichtig ist – Verbindungen zwischen Konsument und unserer Leidenschaft für authentischen Wein schaffen.

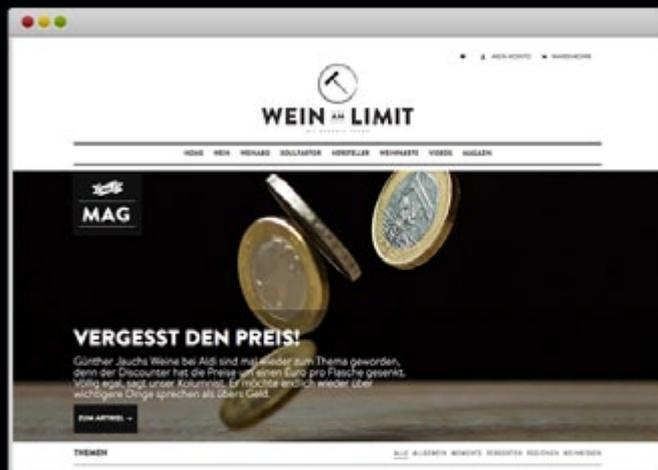
ALLGEMEIN

MOMENTE

REBSORTEN

REGIONEN

WEINWISSEN





## WEIN-AM-LIMIT- LIVESTREAM

Unsere sehr beliebten Livestream-Veranstaltungen finden circa sechs Mal im Jahr, immer abends ab 20.00 Uhr, auf Wein am Limit statt. Besucht einfach zum genannten Termin unsere Homepage und Ihr seid dabei. Die Termine erfahrt Ihr bei [office@weinamlimit.de](mailto:office@weinamlimit.de) oder auf unserer Facebook-Seite.

Mit dabei sind immer unterschiedliche Gäste: bekannte oder weniger bekannte Persönlichkeiten aus der Weinbranche und Winzer, die gemeinsam mit uns live verkosten. Der Stream ist ein Format, bei dem es vor allem um Informationen aus erster Hand geht. Für uns stehen insbesondere der Spaß und die Faszination an gutem Wein im Vordergrund.

Ein Livestream ist kein langweiliger Frontalunterricht oder ein Seminar, sondern eine Show bei der die Walinauten und Zuschauer aktiv mitmachen sollen. Unser Format ist in Deutschland einmalig! Du stellst Deine Fragen zu den Inhalten des Streams an die Winzer oder an Hendrik. Egal ob Ihr uns auf Twitter, Facebook oder in der Kommentarleiste direkt unter dem Video schreibt, Ihr werdet eine Antwort bekommen.

Die Weinpakete zum jeweiligen Livestream könnt Ihr bequem vorab in unserem Online-Shop bestellen.

Wer den Stream verpasst hat, kann ihn sich im Archiv der Seite auch später ganz in Ruhe anschauen. Es ist also kein Problem, wenn man mal einen Sendetermin verpassen sollte.

Wir wünschen Euch viel Freude beim gemeinsamen Streamen und freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen.

Euer WaL-Team und Hendrik Thoma



Das Wein am Limit Studio – Drehort der meisten WaL-Folgen und Streams – ist das Hauptquartier, „Winepool“ und Weinlager.

Die Welt verändert sich rasant, damit auch das Geschäftsleben und die damit verbundene Kommunikation. Für uns ist der Auftritt in den sozialen Netzwerken ein wichtiger Teil unserer Mission, und ist es schon immer gewesen. Wein am Limit ist ein Vorreiter in Sachen Social Media-Marketing. Der direkte Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig und bei allen digitalen Errungenschaften bleibt die menschliche Bindung im Weingeschäft die wichtigste. Folgt uns auf unseren Kanälen und teilt mit uns die Passion für handwerklich hergestellte Weine.

### FACEBOOK

<https://www.facebook.com/HendrikThoma/>

### INSTAGRAMM

#weinamlimit // @hendrikthoma

### TWITTER

<https://twitter.com/hendrikthoma>

### ONLINE SHOP

[shop.weinamlimit.de](http://shop.weinamlimit.de)

### STREAM ARCHIV

[weinamlimit.de/archiv](http://weinamlimit.de/archiv)



## MULLINEUX & LEEU FAMILY VINEYARDS

### SÜDAFRIKA / SWARTLAND

2007 war das Jahr, in dem Andrea und Chris Mullineux von einem langen Auslandsaufenthalt nach Südafrika zurückkehrten. Sie hatten auf mehreren Weingütern in Kalifornien und Frankreich gearbeitet und machten sich nun daran, ihre Idee vom Weinmachen in Südafrika umzusetzen. Sie suchten den richtigen Ort und wurden im Swartland fündig. Das Swartland, das seinen Namen von dem starken Vorkommen des Rhinoceros-Busches erhielt, der das Land nach Regenfällen schwarz färbt, war damals als Weinbaugbiet weitgehend unbekannt – auch wenn dort seit 350 Jahren Weinbau betrieben wurde. Heute kann man sich das kaum noch vorstellen, bietet es doch ideale Voraussetzungen für Terroirweine erster Güte. Doch das, was die Mullineux' suchten, das wollte damals kaum jemand haben: alte Buschweinlagen mit tiefen Wurzeln, kleinen Beeren und geringen Erträgen auf prägnanten Bodenformationen.

An der Geschichte von Mullineux kann man festmachen, wie stark sich der südafrikanische Weinbau in den letzten zehn Jahren verändert hat. Denn allein die Tatsache, dass die beiden zusammen mit einigen Partnern die Weinberge überhaupt noch gefunden haben, war ein Glück. Damals wurden viele der teils uralten Steen-Weinberge einfach abgeholzt. Kein Wunder, wurde doch der Steen, wie der Chenin Blanc in Südafrika heißt, vor allem für die Erzeugung von Industriealkohol oder Branntwein genutzt. Menschen wie Andrea und Chris, Suzaan und Chris Alheit sowie Eben Sadie und seiner Familie ist es zu verdanken, dass wir heute den Ertrag dieser Rebstöcke genießen dürfen. Die Mullineux' haben ihre meist rebsortenreinen Chenins und Syrahs im Laufe der Zeit ganz klar den Böden zugeordnet, auf denen sie heute wachsen. Der Granit des Paardebergs gehört zu den ältesten Bodenformationen des Globus, hinzu kommen Schiefer und stark eisenhaltige Böden rund um den Riebeeck-Kasteel-Berg.

Was die Mullineux's dort betreiben, ist Weinbau mit so wenig Interventionen wie möglich. Die Weinberge werden nicht bewässert, der Most spontan vergoren und es werden keine Säuren, keine Enzyme oder sonst irgendetwas zugeführt. Die Weine werden in größeren Holzgebinden ausgebaut und sind im Laufe der Zeit immer feiner und eleganter geworden. Wenn man so will, dann kann man die Weine der Mullineux' getrost als die französischsten der Swartland-Weine bezeichnen. Das Weingut, das 2014 und 2016 von Südafrikas wichtigstem Weinführer »Platter's« zum Weingut des Jahres gewählt wurde, ist aus Südafrikas Weinszene nicht mehr wegzudenken. Tim Atkin, englischer Weinkritiker und Master of Wine, hat in seiner 2014 erschienenen „Cape Classification“ Mullineux in die zwölf Weingüter umfassende Gruppe der First Growth gewählt – übrigens zusammen mit Crystallum, der Sadie Family und Alheit. Das sagt viel aus über den Stellenwert dieses gerade einmal vor zehn Jahren gegründeten Weinguts. Im Jahr 2017 wurde es dann zu seinem „Weingut des Jahres“. Mehr Anerkennung in so kurzer Zeit lässt sich kaum erreichen.

### Swartland

*Weinbau gibt es am Western Cape seit über 350 Jahren. Die Geologie allerdings gehört zu den ältesten der Welt. Hier dominiert der Schiefer und es gibt eine fast gerade Linie von Cape Agulhas im Nordwesten nach Cape Columbine, auf der sich Granithügel erstrecken. Die Reben profitieren während des heißen Sommers nachmittags und abends von der frischen kühlen Luft, die der antarktische Benguela Meeresstrom erzeugt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er KLOOF STREET CHENIN BLANC</b> Wine of Origin Swartland MF4018 100 % Chenin Blanc / 13,5% / 0,75 l Fassausbau 90 P. Tim Atkin	<b>15,90 €</b> (21,20 €)	Er ist und bleibt ein starker, authentischer Gegenwert in der Range dieses Topweingutes. Ein zugänglicher, aromatischer Chenin Blanc aus im Schnitt 40 Jahre alten Rebanlagen, die auf Granitböden wachsen. Der „Old Vine Chenin“ hat eine fruchtige Nase mit klassischem Birnenaroma und eine saftig-frische Säure. Im Geschmack ist er cremig, trocken, begleitet von würzig-mineralischer Frische. Aufmachen, trinken, Spaß haben.
<b>2017er KLOOF STREET ROUGE</b> Wine of Origin Swartland MF4317 80 % Syrah, 15 % Cinsault, 4 % Carignan, 2 % Mourvedre, 2 % Tinta Barocca, 1 % Cinsault / 13,0% / 0,75 l Fassausbau 90 P. Tim Atkin	<b>15,90 €</b> (21,20 €)	Das ist Swartlands Antwort auf Côtes du Rhône. Eine Blend aus sechs verschiedenen Rebbergen des Swartlands. Die duftige Nase erinnert an Veilchen, schwarzen Pfeffer, geröstete Kräuter und dunkle Beeren. Im Geschmack ist er trocken, mit ausgewogenem Gerbstoff.
<b>2018er MULLINEUX OLD VINES WHITE</b> Wine of Origin Swartland MF4118 69 % Chenin Blanc, 12 % Clairette Blanche, 9 % Grenache Blanc, 7 % Viognier, 3 % Semillon / 14,0% / 0,75 l Fassausbau	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	Soviel Wein im Glas. Ein eigenständiger Blend besteht aus Sorten, die mit dem warmen mediterranen Klima des Swartlands gut zurecht kommen. Sie wachsen teilweise in sehr alten Anlagen. Die Balance entsteht durch den unterschiedlichen Charakter und die Eigenschaften der Sorten. Diese werden separat gelesen, spontan über 8 Wochen vergoren und in 400 L und 500 L Tonneaux (3. und 4. Belegung), sowie einem 2000 L Fuderfass 10 Monate gereift, ohne Filtration und Schöpfung abgefüllt. Körperreich, mega Textur, herb und kühl, eigenständig und mineralisch. Die Nase erinnert an Zitrusfrüchte, nasse Steine und etwas Haselnuss. Am Gaumen schmeckt er fest cremig und lang anhaltend. Nach 3–4 Jahren Lagerung zeigt er sich voll entfaltet und schmeckt am besten aus der Karaffe nach 1–2 Stunden Belüftung.
<b>2018er MULLINEUX OLD VINES WHITE MAGNUM</b> Wine of Origin Swartland MF6318 69 % Chenin Blanc, 12 % Clairette Blanche, 9 % Grenache Blanc, 7 % Viognier, 3 % Semillon / 14,0% / 1,5 l Fassausbau	<b>52,00 €</b> (34,67 €)	
<b>2017er MULLINEUX OLD VINES WHITE</b> Wine of Origin Swartland MF4117 69 % Chenin Blanc, 12 % Clairette Blanche, 9 % Grenache Blanc, 7 % Viognier, 3 % Semillon / 14,0% / 0,75 l Fassausbau	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	
<b>2017er MULLINEUX SYRAH</b> Wine of Origin Swartland MF4417 100 % Syrah / 14,5% / 0,75 l Fassausbau 93 P. Tim Atkin	<b>26,90 €</b> (35,87 €)	Ein pfeffriger, eleganter Syrah. Dieser Wein präsentiert die Rebsorte so pur und klar, wie man es eher von der Nordrhône kennt. Kühl, raffiniert und mit einem großen Duftspektrum ausgestattet. Er ist reichhaltig im Geschmack, präsentiert sich mit festem Gerbstoff und viel Frische. Ein seriöser Rotwein.
<b>2017er MULLINEUX SYRAH MAGNUM</b> Wine of Origin Swartland MF4817 100 % Syrah / 14,5% / 1,5 l Fassausbau 93 P. Tim Atkin	<b>56,90 €</b> (37,94 €)	
<b>2016er MULLINEUX SYRAH</b> Wine of Origin Swartland MF4416 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l Fassausbau 93 P. Tim Atkin	<b>26,90 €</b> (35,87 €)	
<b>2018er MULLINEUX STRAW</b> Wine of Origin Swartland MF4718 100 % Chenin Blanc / 9,0% / 0,375 l Fassausbau 97 P. Tim Atkin	<b>29,90 €</b> (78,67 €)	Im Gegensatz zu den spätgelesenen Trockenbeerenauslesen und Eisweinen ist die Ernte des Chenin Blancs für den Straw Wine sehr früh. Der Trick ist ausreichend Säure in den Beeren zu behalten, denn durch den wochenlangen Trocknungsprozess auf den Matten konzentriert der Zucker die Dolden zu Rosinen. Somit braucht es ein polarisierendes Gegenstück wie eine zarte Säure, um die Balance im Wein zu halten. Niemand versteht den komplexen Prozess, einen Straw Wine zu erzeugen, besser als die Mullineux. Jahr für Jahr räumt er international die höchsten Bewertungen unter den Süßweinen am Kap ab. Er hat ein unfassbar schönes Bukett von reifen Aprikosen, Rooibos und Wildhonig. Im Mund schmilzt er förmlich auf der Zunge und die feine Säure trägt den Geschmack bis ans andere Ende der Welt. Ein episches Meisterwerk.
<b>2017er MULLINEUX STRAW</b> Wine of Origin Swartland MF4717 100 % Chenin Blanc / 9,5% / 0,375 l Fassausbau	<b>29,90 €</b> (78,67 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er CHENIN BLANC „QUARTZ LELIEFONTEIN“</b> Wine of Origin Swartland MF5218 100 % Chenin Blanc / 13,5% / 0,75 l Fassausbau 94 P. Tim Atkin	<b>69,00 €</b> (92,00 €)	Der Quartz ist der mineralischste, frischeste des Einzelagen-Chenin-Trios, auch mit der feinsten Säure. Er stammt vom Kasteelberg -aus der Gemarkung Quartz Kloof- und ist mit 35 Jahre alten Reben bestockt. Fast explosionsartige Nase, helle Gewürze, Bohnerwachs, Limone, Litchi, Mineralien, Feuerstein, Brioche und Mandeln. Kraftvoller Körper und viel Schmelz, aber auch eine balancierende Säure. Unbedingt für mindestens 1 bis 3 Stunden vorab in die Karaffe geben.
<b>2017er CHENIN BLANC „QUARTZ LELIEFONTEIN“</b> Wine of Origin Swartland MF5217 100 % Chenin Blanc / 13,0% / 0,75 l Fassausbau 94 P. Tim Atkin	<b>69,00 €</b> (92,00 €)	
<b>2017er CHENIN BLANC „QUARTZ LELIEFONTEIN“ MAGNUM</b> Wine of Origin Swartland MF5717 100 % Chenin Blanc / 13,0% / 1,5 l Fassausbau 95 P. Jamie Goode, 94 P. Tim Atkin	<b>144,00 €</b> (192,00 €)	
<b>2018er CHENIN BLANC „GRANITE“</b> Wine of Origin Swartland MF5418 100 % Chenin Blanc / 14,0% / 0,75 l Fassausbau 94 P. Tim Atkin	<b>69,00 €</b> (92,00)	Die Beeren stammen von zwei 40 Jahre alten, unbewässerten Weinbergen am Paardeberg mit tief verwitterten Granitböden. Die Nase hat immer einen feuersteinartigen Geruch und ist aromatisch sehr ausgeprägt. Ein Duft mit kandierten Zitrusfrüchten, Ingwer und Brioche. Große Persönlichkeit mit einer lebhaften, strahlenden Energie. Bleibt sehr lange auf der Zunge und Gaumen. Unbedingt für mindestens 1 bis 3 Stunden vorab in die Karaffe geben.
<b>2018er CHENIN BLANC „GRANITE“ MAGNUM</b> Wine of Origin Swartland MF5818 100 % Chenin Blanc / 14,0% / 1,5 l Fassausbau 94 P. Tim Atkin	<b>144,00 €</b> (96,00 €)	
<b>2017er CHENIN BLANC „GRANITE“</b> Wine of Origin Swartland MF5417 100 % Chenin Blanc / 13,5% / 0,75 l Fassausbau 96 P. Tim Atkin	<b>69,00 €</b> (92,00)	
<b>2017er CHENIN BLANC „GRANITE“ MAGNUM</b> Wine of Origin Swartland MF5817 100 % Chenin Blanc / 13,5% / 1,5 l Fassausbau 96 P. Tim Atkin	<b>144,00 €</b> (96,00 €)	
<b>2017er SYRAH „SCHIST ROUNDSTONE“</b> Wine of Origin Swartland MF4617 100 % Syrah / 14,5% / 0,75 l Fassausbau 97 P. Tim Atkin	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Der seriöseste des Syrah Einzellagen Trios stammt vom verwitterten Schieferböden. Der Weinberg auf der Mullineux Farm am Fuss des Kasteelberg ist noch recht jung, gerade 17 Jahre alt, aber liefert erstklassiges Material. Dunkle Beeren und Gewürze wie schwarzer Pfeffer, aber auch Oliventapenade. Sehr fleischiger, dichter, kraftvoller Syrah mit festem Körper. Feine, elegante Tannine und eine kühle (natürliche) Säure stützen das Gebäude in dem er wohnt. Unbedingt für mindestens 1 – 3 Stunden vorab in die Karaffe geben.
<b>2017er SYRAH „SCHIST ROUNDSTONE“ MAGNUM</b> Wine of Origin Swartland MF4917 100 % Syrah / 14,5% / 1,5 l Fassausbau 97 P. Tim Atkin	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2016er SYRAH „SCHIST ROUNDSTONE“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4916 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 1,5 l 🍇 Fassausbau ★ 97 P. Tim Atkin	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	Der seriöseste des Syrah Einzellagen Trios stammt vom verwitterten Schieferböden. Der Weinberg auf der Mullineux Farm am Fuss des Kasteelberg ist noch recht jung, gerade 17 Jahre alt, aber liefert erstklassiges Material. Dunkle Beeren und Gewürze wie schwarzer Pfeffer, aber auch Oliventapenade. Sehr fleischiger, dichter, kraftvoller Syrah mit festem Körper. Feine, elegante Tannine und eine kühle (natürliche) Säure stützen das Gebäude in dem er wohnt. Unbedingt für mindestens 1 – 3 Stunden vorab in die Karaffe geben.
<b>2015er SYRAH „SCHIST ROUNDSTONE“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4615 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	
<b>2014er SYRAH „SCHIST ROUNDSTONE“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4614 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau ★ 96P. Tim Atkin / 94 P. Jamie Goode	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	
<b>2014er SYRAH „SCHIST ROUNDSTONE“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4914 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 1,5 l 🍇 Fassausbau ★ 96 P. Tim Atkin / 94 P. Jamie Goode	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	
<b>2017er SYRAH „IRON“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5117 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau ★ 96 P. Tim Atkin	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Sehr limitierter Einzellagenwein – dieser Wein wird ein Ausnahmewein bleiben und nur in ausgewählten Jahrgängen gefüllt. Explosiv, dicht aber nicht fett oder schwer. Mit einer präzisen, feinen und tiefgründigen Aromatik.
<b>2017er SYRAH „IRON“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5617 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 1,5 l 🍇 Fassausbau ★ 96 P. Tim Atkin	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	
<b>2016er SYRAH „IRON“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5116 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau ★ 95 P. Tim Atkin	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	
<b>2016er SYRAH „IRON“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5616 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 1,5 l 🍇 Fassausbau ★ 95 P. Tim Atkin	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	
<b>2015er SYRAH „IRON“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5115 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau ★ 96 P. Tim Atkin / 93 P. Wine Spectator	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2017er <b>SYRAH „GRANITE“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4517 🍷 100 % Syrah / 14,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 95 P. Tim Atkin	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Ein pfeffriger, eleganter Syrah. Dieser Wein präsentiert die Rebsorte so pur und klar, wie man es eher von der Nordrhöne kennt. Kühl, raffiniert und mit einem großen Duftspektrum ausgestattet. Er ist reichhaltig im Geschmack und präsentiert sich mit festem Gerbstoff und viel Frische. Ein seriöser Rotwein. Sehr limitierter Einzellagenwein – der verwitterte Granitboden des Paardeberg verleiht diesem Syrah seine einzigartige Duftigkeit. Klassische, traditionelle Vinifikation mit Stielen und Stengeln vergoren, ungefiltert, ungeschönt.
2017er <b>SYRAH „GRANITE“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5017 🍷 100 % Syrah / 14,5% / 1,5 l 🍷 Fassausbau ★ 95 P. Tim Atkin	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	
2016er <b>SYRAH „GRANITE“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4516 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 94 P. Tim Atkin	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	
2016er <b>SYRAH „GRANITE“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5016 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 1,5 l 🍷 Fassausbau ★ 94 P. Tim Atkin	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	
2015er <b>SYRAH „GRANITE“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4515 🍷 100 % Syrah / 14,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 92 P. Wine Spectator	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	
2015er <b>SYRAH „GRANITE“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5015 🍷 100 % Syrah / 14,0% / 1,5 l 🍷 Fassausbau ★ 92 P. Wine Spectator	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	
2014er <b>SYRAH „GRANITE“</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF4514 🍷 100 % Syrah / 14,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 95 P. Tim Atkin / 96 P. Jamie Goode / 93 P. eRobertParker	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	
2014er <b>SYRAH „GRANITE“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Swartland # MF5014 🍷 100 % Syrah / 14,0% / 1,5 l 🍷 Fassausbau ★ 95 P. Tim Atkin / 96 P. Jamie Goode / 93 P. eRobertParker	<b>219,00 €</b> (146,00 €)	





## LEEU PASSANT

SÜDAFRIKA / FRANSCHHOEK

Leeu Passant, der „Löwenpfad“, führt in die Zeit der historischen Gewächse und legendären Winzer Südafrikas. Das neue Franschhoek Weingut von Andrea & Chris Mullineux und ihrem Partner, dem indischen Milliardär Analjit Singh (Bas) ist inspiriert durch die vielfältige, wechselhafte Geschichte des 350 Jahre alten Weinbaus am Kap der Guten Hoffnung. Denn genau wie umherstreuende Löwen hat das Triumvirat nach geeigneten Plätzen gesucht, um ihr Projekt umzusetzen.

Es war die Zeit der 80er und 90er Jahre, in der Pioniere wie Danie de Wet und Walter Finlayson Chardonnay Stöcke aus Europa ins Land schmuggelten, obwohl einige davon Auxerrois-Reben waren, wie sich später herausstellte. Die alten Chardonnay-Bestände waren alle dem „Leafroll Virus“ zum Opfer gefallen und somit wurde das neue Rebmateriale in spannenden, herausfordernden Lagen gepflanzt. Bei der Suche nach Weingärten aus dieser Zeit stand den drei Partnern die legendäre Viticulturistin Rosa Kruger zur Seite. Das Vorbild für ihren prestigeträchtigen Rotwein ist ein weiterer Klassiker. Denn wer jemals das seltene Glück hatte, gut gelagerte Flaschen von Château Libertas aus den 50 – 70iger Jahren verkosten zu dürfen, der zählt sie zu den besten und haltbarsten Weinen am Kap. Das Geheimnis der damaligen Zeit war immer eine gewisse Portion Cinsault zusammen mit Cabernet Sauvignon oder anderen Sorten in der Blend. Damit folgt der Rotwein in der kleinen 3er Kollektion einer alten Tradition. Dafür wurden die ältesten Cinsault Reben Südafrikas aufgefunden gemacht. Lange haben die Mullineux's nach der passenden Inspiration gesucht, die sie außerhalb ihres Weingutes im Swartland gleichermaßen fordert. Hier haben sie sie gefunden!

Mit dem ersten Jahrgang 2015 (nach einigen Jahren Vorlauf) beweist das sympathische und versierte Paar, welche Klasse und Können in ihnen steckt. Es sollte etwas „Großes“ bei diesem ambitionierten Projekt rauskommen. Gott sei Dank wurde das vermieden und somit ist es nur „großartig“ geworden. Das ist uns viel lieber als ein weiterer Superlativ. Aus dem Stand heraus war die Miniproduktion von 10.000 Flaschen verteilt. Wir freuen uns sehr über diesen limitierten Zuwachs in der „Wein am Limit“-Familie. Eine starke Premiere!

### Franschhoek

*Rund um den Ort Franschoek (Übersetzt heißt das so viel wie »Franzosen-Winkel«) liegt das gleichnamige Anbauggebiet. Es wurde von 200 Hugenotten-Familien begründet, die im 17. Jahrhundert aus Frankreich fliehen mussten, Reben mitbrachten und den dortigen Weinbau begründeten. Die Rebflächen liegen in einem vom Drakenstein-Gebirge umgebenen Tal, sind eher kühl und damit der ideale Ort vor allem für weiße, französische Rebsorten. Franschoek ist nicht nur der gastronomische Mittelpunkt Südafrikas, sondern hat sich einen exzellenten Ruf als Weinbaugbiet erworben.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2017er <b>CHARDONNAY „STELLENBOSCH“</b> 📍 Wine of Origin Stellenbosch # LP3317 🍷 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>64,00 €</b> (85,33 €)	Der spektakulär direkt am Ozean gelegene Helderberg genießt einen Ruf wie Donnerhall. Die tiefe Lehmauflage ist ein perfekter Wasserspeicher und die Lage zum kühlenden Meer ist ein Standortvorteil, den nur wenige Weinberge am Kap genießen. Aus einer kleinen Parzelle stammt dieser eindrucksvolle Wein mit einer Feuersteinnase, sowie Grapefruit- und Zitrusfrüchten. So klar, so pur und einladend ist diese jugendliche Aromatik, die noch etwas „Zündholzduft“ aufweist. Der Geschmack ist fest, linear, mineralisch und fokussiert. Kein übertriebener Wein, sondern mit viel Fingerspitzengefühl wurde dieser Chardonnay für ein Jahr in 30 % neuen Barriques ausgebaut.
2017er <b>CHARDONNAY „STELLENBOSCH“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Stellenbosch # LP3417 🍷 100 % Chardonnay / 13,5 % / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>130,00 €</b> (86,67 €)	
2016er <b>CHARDONNAY „STELLENBOSCH“ MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Stellenbosch # LP3416 🍷 100 % Chardonnay / 14,0 % / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>130,00 €</b> (86,67 €)	
2017er <b>DRY RED WINE</b> 📍 Wine of Origin Western Cape # LP3017 🍷 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cinsault 14,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>98,00 €</b> (130,67 €)	Aus einer 36 Jahre alten, unbewässerten Parzelle in Stellenbosch stammt der Cabernet Sauvignon, die Cinsaults von den ältesten, registrierten 115 Jahre alten Reben und den zweitältesten aus Wellington mit 93 Jahren am Kap. Der Cabernet Franc stammt hoch oben vom legendären Helderberg in Stellenbosch. Was für ein Wein! Beeindruckend, ohne pompös zu sein. Understatement pur, dabei intensiv und ausdrucksstark, aber nicht erschlagend. Kräuteraromen, etwas Pfeffer, Bergamotte und Kirschen verschmelzen zu einer verführerischen, kühlfruchtig-würzigen Melange. Der Geschmack mit feinen Gerbstoffen ist lang anhaltend, mineralisch-steinig und mit vitaler Säure ausgestattet. Der Spagat zwischen loslassen und gewollt gelingt den Mullineuxs vortrefflich. Ein würdiger, postmoderner Nachfolger für die legendären Château Libertas Weine, sicherlich mit ähnlichem Lagerpotential.
2017er <b>DRY RED WINE MAGNUM</b> 📍 Wine of Origin Western Cape # LP3117 🍷 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cinsault 14,5 % / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>210,00 €</b> (140,00 €)	
2016er <b>DRY RED WINE</b> 📍 Wine of Origin Western Cape # LP3016 🍷 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cinsault 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>98,00 €</b> (130,67 €)	
2015er <b>DRY RED WINE</b> 📍 Wine of Origin Western Cape # LP3015 🍷 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cinsault 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique ★ 91 P. eRobertParker	<b>98,00 €</b> (130,67 €)	



## THE SADIE FAMILY

### SÜDAFRIKA / SWARTLAND

Eben Sadie wird in Südafrika von vielen als Revolutionär bezeichnet, dabei ist er für uns vielmehr ein Visionär. Gemeinsam mit seiner Familie und einem kleinen passionierten Team bewirtschaftet er unzählige alte Parzellen auf den harten Böden Swartlands. Sein Ziel ist es, die Eigenständigkeit Südafrikas, insbesondere Swartlands, auf eine neue Ebene zu heben. Sadies Weine orientieren sich zwar an den für Südfrankreich typischen Cuvées, sind aber im Charakter völlig südafrikanisch. Keine Kopien herstellen, sondern Originale erschaffen – das ist die klare Philosophie Eben Sadies. Für diese selbstbewusste Haltung und seine traumhaften Weine wird er in der Weinbranche außerordentlich geschätzt. Er geht bewusst den steinigen Weg und bietet den glattgebügelt Industrieweinen der Weinwelt die Stirn.

Im Jahr 1999 begann sein Weg mit 17 Fässern Wein. Seine erste Cuvée, benannt nach dem römischen Schriftsteller und Weinbauspezialisten Columella, schlug damals ein wie eine Bombe. Columella ist heute der höchstbewertete Rotwein Südafrikas und sein Schöpfer eine der bekanntesten Persönlichkeiten der dortigen Weinbranche. Der ehemalige Surfer wurde 2015 von Südafrikas wichtigstem Kritiker John Platter zum »Winemaker of the Year« gewählt und das Weingut in Tim Atkins »Cape Classification« zum »First Growth« ernannt. Das ist ein beeindruckender Erfolg für jemanden, der sich nicht um Presse und Public Relations kümmert, so gut wie keine Interviews gibt und weder einen tasting room auf seinem Weingut hat, noch Besucher empfängt. Eben Sadie, Liebhaber feiner Burgunder, hat eine Vision. Er hofft, dass irgendwann ein Winzer im Burgund seine afrikanischen Weine mit einer klaren afrikanischen DNA darin trinkt und sich in diese Weine verliebt. Uns würde es wundern, wenn das nicht schon längst passiert ist.

### Swartland

*Weinbau gibt es am Western Cape seit über 350 Jahren. Die Geologie allerdings gehört zu den ältesten der Welt. Hier dominiert der Schiefer und es gibt eine fast gerade Linie von Cape Agulhas im Nordwesten nach Cape Columbine, auf der sich Granithügel erstrecken. Die Reben profitieren während des heißen Sommers nachmittags und abends von der frischen kühlen Luft, die der antarktische Benguela Meeresstrom erzeugt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er PALLADIUS</b> Wine of Origin Coastal Region SF6017 Chenin Blanc, Grenache Blanc, Viognier, Verdelho, Clairette Blanche, Roussanne, Semillon Gris, Semillon Blanc, Palomino / 13,5% / 0,75 l Fassausbau	<b>84,00 €</b> (112,00 €)	Stillstand ist Rückschritt, und Eben Sadie hat seinen Palladius erstmals 2005 auf die Flasche gezogen. Dabei hat er das Rebsortenprofil und den Ausbau ständig weiterentwickelt und die Stilistik verfeinert. Trotzdem sind die ersten Jahrgänge, trotz höherer Beerenreife und Barriquelagerung, immer noch erstaunlich frisch und können bei entsprechender Lagerung sicher weiterreifen. Der aktuelle Jahrgang besteht aus 11 Sorten, die wiederum aus 17 Weingärten mit Granit und Tafelbergsandstein stammen. Es ist, wenn man so will, der südafrikanische Gegenentwurf zu den mediterranen Blends, vor allem aus Südfrankreich. Palladius ist ein eigenständiger Wein, der einzige seiner Art der so entsteht und wiederum einer der besten Weißweine der neuen Welt. In ihm vereinen sich Tradition, Herkunft, Erfahrung und Vision. Die Beeren werden zusammen in einer Korbpresse gekeltert, und vergären sehr lange spontan in Betoneiern und Amphoren für ein Jahr. Danach reift der Wein für ein weiteres Jahr in großen, alten Fuderfässern. Er wird ungeschönt und ungefiltert abgefüllt. Das Holz ist total zurückgenommen, das Aroma wird von einem steinigem, mineralischen Duft und Steinobstnoten dominiert. In der Karaffe und mit etwas Temperatur legt er Schicht für Schicht neue Noten frei. Balsamische Kräuterdüfte, etwas Honig und Apfel finden sich. Der Geschmack ist intensiv, aber hat ein irre feine Säure und Länge. Sehr komplex und eindrucksvoll. Dieser Wein ist die Vorlage für viele Kopien, doch zum jetzigen Stadium unerreich. Einzigartig!
<b>2017er PALLADIUS MAGNUM</b> Wine of Origin Coastal Region SF6117 Chenin Blanc, Grenache Blanc, Viognier, Verdelho, Clairette Blanche, Roussanne, Semillon Gris, Semillon Blanc, Palomino / 13,5% / 1,5 l Fassausbau	<b>176,00 €</b> (117,33 €)	
<b>2017er PALLADIUS DOPPELMAGNUM</b> Wine of Origin Coastal Region SF6617 Chenin Blanc, Clairette Blanche, Colombard, Grenache Blanc, Marsanne, Palomino, Roussanne, Sémillon Blanc, Sémillon Gris, Verdelho, Viognier / 13,5% / 3,0 l Fassausbau	<b>352,00 €</b> (117,33 €)	
<b>2016er PALLADIUS</b> Wine of Origin Coastal Region SF6016 Chenin Blanc, Grenache Blanc, Viognier, Verdelho, Clairette Blanche, Roussanne, Semillon Gris, Semillon Blanc, Palomino / 13,5% / 0,75 l Fassausbau	<b>84,00 €</b> (112,00 €)	
<b>2016er PALLADIUS DOPPELMAGNUM</b> Wine of Origin Coastal Region SF6616 Chenin Blanc, Clairette Blanche, Colombard, Grenache Blanc, Marsanne, Palomino, Roussanne, Sémillon Blanc, Sémillon Gris, Verdelho, Viognier / 13,5% / 3,0 l Fassausbau	<b>345,00 €</b> (115,00 €)	
<b>2017er COLUMELLA</b> Wine of Origin Coastal Region SF6317 Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Tinta Barocca / 14,0% / 0,75 l Fassausbau	<b>115,00 €</b> (153,33 €)	Mit diesem Wein, der erstmals 1999 in einem kleinen Gehöft auf einer Farm im Swartland abgefüllt wurde, beginnt die Story von Eben Sadie. Der Columella ist und bleibt sein Meisterstück und kann extrem gut reifen. Wie das weiße Pendant Palladius hat sich der Stil, Weingärten und Rebsortenzusammensetzung mit den Jahren geändert. Mittlerweile wird er aus 5 Sorten in 8 Weingärten gekeltert. Immer feiner, dichter und in sich ruhender ist der Columella geworden. Die Beeren werden in einer Korbpresse gekeltert und anschließend in großen offenen Bottichen spontan 3 Wochen lang vergoren. Dann reift er in gebrauchten französischen Barriques (5% neu) und anschließend ein weiteres Jahr in großen Fuderfässern auf der Hefe, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wird. Wer im Columella einen Blockbuster erwartet, der wird mit dieser Blend enttäuscht. Hier regieren mittlerweile die leisen und komplexen Töne. Sehr kühl, mineralisch, herb, kräuterig, würzig, pfeffrig und keine Trinkmarmelade, daß sind die Attribute die ihn heute auszeichnen. Luft in der Karaffe tut ihm gut, ein paar Jahre Reife auf der Flasche auch.
<b>2017er COLUMELLA MAGNUM</b> Wine of Origin Coastal Region SF6417 Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Tinta Barocca / 14,0% / 1,5 l Fassausbau	<b>238,00 €</b> (158,67 €)	
<b>2017er COLUMELLA DOPPELMAGNUM</b> Wine of Origin Coastal Region SF6517 Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Tinta Barocca / 14,0% / 3,0 l Fassausbau	<b>475,00 €</b> (158,33 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>COLUMELLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Coastal Region</li> <li> SF6316</li> <li> Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Tinta Barocca / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>115,00 €</b> (153,33 €)</p>	<p>Mit diesem Wein, der erstmals 1999 in einem kleinen Gehöft auf einer Farm im Swartland abgefüllt wurde, beginnt die Story von Eben Sadie. Der Columella ist und bleibt sein Meisterstück und kann extrem gut reifen. Wie das weiße Pendant Palladius hat sich der Stil, Weingärten und Rebsortenzusammensetzung mit den Jahren geändert. Mittlerweile wird er aus 5 Sorten in 8 Weingärten gekeltert. Immer feiner, dichter und in sich ruhender ist der Columella geworden. Die Beeren werden in einer Korbpresse gekeltert und anschließend in großen offenen Bottichen spontan 3 Wochen lang vergoren. Dann reift er in gebrauchten französischen Barriques (5% neu) und anschließend ein weiteres Jahr in großen Fuderfässern auf der Hefe, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wird. Wer im Columella einen Blockbuster erwartet, der wird mit dieser Blend enttäuscht. Hier regieren mittlerweile die leisen und komplexen Töne. Sehr kühl, mineralisch, herb, kräuterig, würzig, pfeffrig und keine Trinkmarmelade, daß sind die Attribute die ihn heute auszeichnen. Luft in der Karaffe tut ihm gut, ein paar Jahre Reife auf der Flasche auch.</p>
<p>2016er <b>COLUMELLA MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Coastal Region</li> <li> SF6416</li> <li> Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Tinta Barocca / 13,5% / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>238,00 €</b> (158,67 €)</p>	
<p>2016er <b>COLUMELLA DOPPELMAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Coastal Region</li> <li> SF6516</li> <li> Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Tinta Barocca / 13,5% / 3,0 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>460,00 €</b> (153,33 €)</p>	





## THE SADIE FAMILY: OUWINGERDREEKS

SÜDAFRIKA / SWARTLAND

Wir kennen wenige Weinmacher, die konsequenter sind als Eben Sadie. Zunächst hat er von Grund auf gelernt, Industrieweine zu produzieren. Dann hat er jahrelang das andere Extrem gelernt, natural wine making, um sich dann über Jahre hinweg immer klarer seinen eigenen Stil zu erarbeiten.

1999 hat er mit seiner Familie, seinen beiden Geschwistern und 17 Fässern begonnen. Heute ist er der vielleicht wichtigste Weinmacher Südafrikas mit entscheidenden Visionen. Auf diesem Weg hat er sich zwischenzeitlich im Priorat engagiert, dies aber wieder fallen gelassen, um sich aufs Wesentliche zu konzentrieren. Er hat eine einfache Linie namens Sequillo auf dem Markt gebracht, eine Cashcow eigentlich, doch auch dieses Projekt hat er zugunsten einer anderen Fokussierung abgegeben. Er hat sich nach dem Ursprung des südafrikanischen Weinbaus umgesehen, ist gleichsam in die Vergangenheit gereist und hat Weinberge gefunden, die teils über hundert Jahre alt sind. Auch wenn er sagt, dass man als weißer Südafrikaner aus Scham nicht gerne hinter das Jahr 1992 zurückschaut, tut er es in diesem Fall ganz bewusst; denn die Weinhistorie bietet etwas ganz Besonderes. Seine Ouwingerdreeks-Serie zeigt, wie wunderbar Weine von uralten Parzellen sein können, wie vielschichtig und tief. Sie sollen aber auch ganz deutlich ein Bewusstsein dafür schaffen, dass diese Weinberge einen großen kulturellen Wert haben. So ist Eben Sadie der Bewahrer einer Kultur am Kap geworden, die drohte, umgepflügt und überdeckt zu werden. Und andere folgen ihm.

### Swartland

*Weinbau gibt es am Western Cape seit über 350 Jahren. Die Geologie allerdings gehört zu den ältesten der Welt. Hier dominiert der Schiefer und es gibt eine fast gerade Linie von Cape Agulhas im Nordwesten nach Cape Columbine, auf der sich Granithügel erstrecken. Die Reben profitieren während des heißen Sommers nachmittags und abends von der frischen kühlen Luft, die der antarktische Benguela Meeresstrom erzeugt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>SKURFBERG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Olifantsrivier</li> <li> SF7018</li> <li> 100 % Chenin Blanc / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 93 P. eRobertParker</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>38,90 €</b> (51,87 €)</p>	<p>Die alten, buschweinartigen Chenin Blanc Stöcke wachsen auf den sandigen Böden rund um den Skurfberg in unterschiedlicher Höhe und stammen von drei Parzellen. Sie kommen trotz des warmen Klimas ganzjährig ohne Bewässerung aus und werden seit Jahrzehnten nicht gespritzt. Eine Parzelle ist nah am Atlantik und hochgelegen. Sie liefert Säure und Frische, die Zweite liefert Aroma und Dichte, die Dritte die Mineralität und Erdigkeit. Jede Partie wird mit der Korbpresse gekeltert und separat für 12 Monate in gebrauchten Fässern auf der Hefe gereift und danach geblendet. Nach weiteren 6 Monaten der gemeinsamen Reifung werden sie ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.</p> <p>Zusammen ergibt das Trio ein faszinierendes, legendäres und einzigartiges Aromenprofil. Kraftvoll, intensiv, würzig mit salzigen, biskuitartigen Noten. Dazu die für den Chenin typischen Bratapfel- und Fenchelnoten die immer ausdrucksstark daherkommen.</p>
<p>2018er <b>SKERPIOEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Olifantsrivier</li> <li> SF7718</li> <li> 60 % Chenin Blanc, 40 % Palomino / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 92+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>42,00 €</b> (56,00 €)</p>	<p>Diese 60 Jahre alte 2,4 Hektar große Parzelle liegt 2 km vom Atlantik entfernt und ist eine der kühlpsten und niederschlagsärmsten Plätze im Swartland. Trotzdem wird sie nicht bewässert. Auf dem schneeweißen Kalkboden wachsen Chenin Blanc und Palomino im gemischten Satz im Verhältnis 60:40. Diese krasse Bodenformation und das Klima prägen den mineralisch-herben Charakter des Weines. Die Beeren werden zur selben Zeit gelesen, gepresst und gemeinsam vergoren. Anschließend wird er in gebrauchten Fuderfässern ausgebaut. Im Aroma finden sich Austernschale, Quitte, Limonenschale, getrocknete Kräuter und Pfirsich. Im Geschmack ist der Skerpion frisch, saftig und hat eine für die Lage typisch knackig-markante Säure. Er braucht meistens ein paar Jahre, aufgrund seiner Festigkeit, zur völligen Entfaltung. Finesse pur.</p>
<p>2018er <b>KOKERBOOM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Olifantsrivier</li> <li> SF7118</li> <li> 70 % Semillon Blanc, 30 % Semillon Gris / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 94 P. eRobertParker</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>48,00 €</b> (64,00 €)</p>	<p>Der Weingarten ist in den 1930ern mit Semillon und der selteneren roten Semillon-Rebe am Skurfberg in der Region Olifantsrivier gepflanzt worden. Die beiden Sorten befinden sich im Verhältnis 70:30 und werden gleichzeitig gelesen. Er wurde seit dieser Zeit weder mit Herbiziden oder Pestiziden bearbeitet. Ein außergewöhnlicher Platz, der von den hiesigen Köcherbäumen (Kokerboom) umgeben ist und so zu seinem Namen kommt. Die Trauben werden zusammen gepresst und für 18 Monate in gebrauchten Fässern auf der Hefe gereift. Ein phantastisches Bukett aus Weinbergspfirsich, Blüten, Fenchel, Zitronengras, Mandeln und reifen exotischen Früchten empfängt die Nase im Glas. Im Geschmack hat er eine cremige Konsistenz, die getragen wird von einer salzigen und limonenartigen Frische.</p>
<p>2018er „<b>TVOETPAD</b>“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Swartland</li> <li> SF7218</li> <li> Chenin Blanc, Musact d’Alexandrie, Palomino bianco, Semillon Blanc, Semillon Gris / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 94 P. eRobertParker</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>48,00 €</b> (64,00 €)</p>	<p>Diese völlig isolierte 1,4 Hektar große Parzelle auf Frank Brand’s Roiboos und Weizenfarm wurde zum Großteil zwischen 1900 und 1928 auf der Nordwestseite des Piquetberges angepflanzt. Sie gehören zu den ältesten Reben am Kap, denn einige stammen bereits aus dem Jahr 1886. Ursprünglich war sie für den Eigenbedarf der Farmer gedacht und der ungewöhnliche Rebsortenmix ist wohl darauf zurückzuführen, dass jede Generation das gepflanzt hat, was sie gerade zwischen die Finger bekommen hat. Die unbewässerten Reben sind alle wurzelecht und die letzten Pflanzungen stammen aus dem Jahr 1991. Die Beeren werden im gemischten Satz gemeinsam gelesen, gekeltert und in gebrauchten Fässern ausgebaut. Eben ist der Meinung, dass sie nach all den Jahrzehnten eine Einheit bilden. Eine großartige, steinige Nase mit fruchtigen Aromen wie Honigmelone, Ananas, Mandarinenschale, aber auch getrocknetem Fenchel. Im Geschmack ist er reichhaltig, nicht schwer, mittelkräftig mit einer wachartigen Aromatik und feiner Säure. Mehr Eigenständigkeit und Reinheit geht nicht.</p>
<p>2018er <b>MEV. KIRSTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Stellenbosch</li> <li> SF7318</li> <li> 100 % Chenin Blanc / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 92 P. eRobertParker</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>109,00 €</b> (145,33 €)</p>	<p>Diese 1 Hektar große Chenin Blanc-Parzelle, in den 20er Jahren gepflanzt, ist die älteste des Landes, die leider langsam stirbt und aufwendig erhalten werden muss. Ein einzigartiger Ausdruck dieser Rebsorte von brillanter Klarheit und eigenwilliger Tiefe. Ein stiller, ernster Wein mit einer filigranen Säurestruktur und inspirierender Dimension.</p>

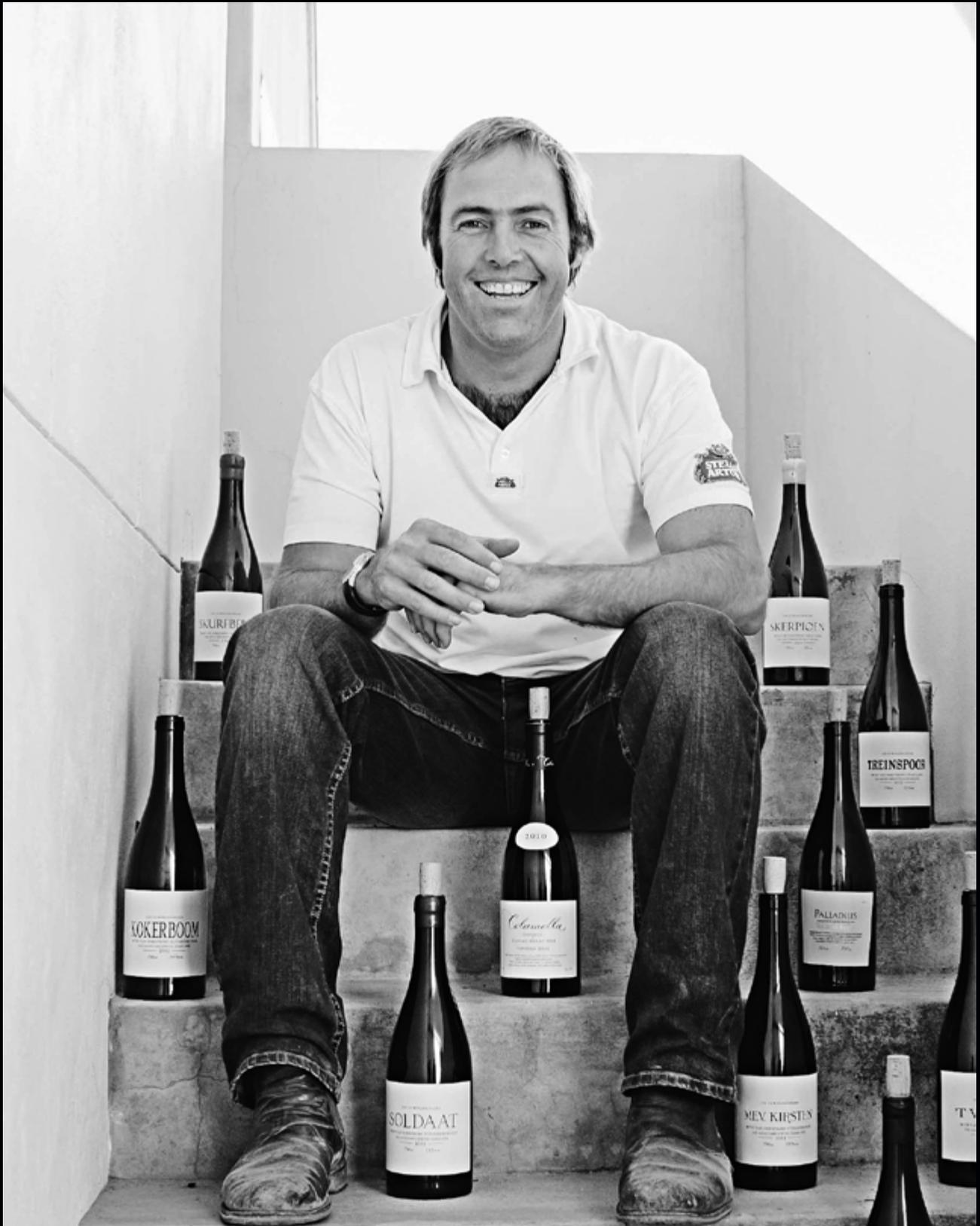
Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er POFADDER</b> 📍 Wine of Origin Swartland # SF7418 🍷 100 % Cinsault / 13,0 % / 0,75 l 🏺 Fassausbau ★ 91 P. eRobertParker	<b>42,00 €</b> (56,00)	Die Cinsault ist ein Klassiker am Kap und erlebt in diesen Tagen eine kleine Renaissance. Zwar findet sie sich reinsortig immer noch selten auf dem Etikett, denn meistens wird sie mit Cabernet Sauvignon ohne Nennung geblendet, oder für die portweinähnlichen Fortifieds genommen, nicht selten destilliert. Genau dieser Umstand ist sehr bedauerlich, denn als reinsortiger Wein macht Cinsault unfassbar viel Spaß. Auch wenn es nicht einfach ist, ihren oxydativen Charakter und die starke Wuchskraft unter Kontrolle zu bringen. Dieser Wein musste laut Eben Sadie einfach in die Kollektion der Ouwingerdreeks, denn ihre Bedeutung für den Weinbau am Kap lässt sich nicht unter den Tisch kehren. Der Pofadder stammt aus der besten Parzellen am Riebeeck-Mountain. Die Beeren werden mit einer alten Korbpresse gekeltert, dann direkt in einem alten Fuderfaß spontan vergoren und nach ca. einem Jahr unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Das ist kein Blockbuster, sondern eine exotische Gewürzkiste, rotfruchtig und mit kühler Frische und Saftigkeit. Klarer und präziser Ausdruck.
<b>2017er POFADDER</b> 📍 Wine of Origin Swartland # SF7417 🍷 100 % Cinsault / 13,0 % / 0,75 l 🏺 Fassausbau	<b>42,00 €</b> (56,00)	
<b>2018er TREINSPoor</b> 📍 Wine of Origin Swartland # SF2518 🍷 100 % Tinta Barocca / 13,0 % / 0,75 l 🏺 Fassausbau ★ 91 P. eRobertParker	<b>42,00 €</b> (56,00)	Diese alte portugiesische Rebsorte hat eine lange Tradition im Swartland und demnach eine historische Bedeutung am Kap. Der Weingarten mit seinen buschartigen Pflanzen wurde 1974 auf verwittertem Granit nahe einer alten Bahnlinie gepflanzt (daher der Name) und ergibt einen tieffarbigem Rotwein mit frischer Säure und allen Attributen eines großen Weines. Normalerweise ist die Tinta Barocca ein beliebter Blending-Partner. Das Aroma ist geprägt von roten Früchten, einem steinigen Duft und dunklen Gewürzen. Ein hervorragender eleganter Wein, der zum besten seiner Klasse gehört. Sehr unterschätzt.
<b>2017er TREINSPoor</b> 📍 Wine of Origin Swartland # SF2517 🍷 100 % Tinta Barocca / 13,0 % / 0,75 l 🏺 Fassausbau	<b>42,00 €</b> (56,00)	
<b>2016er TREINSPoor</b> 📍 Wine of Origin Swartland # SF2516 🍷 100 % Tinta Barocca / 13,0 % / 0,75 l 🏺 Fassausbau	<b>39,90 €</b> (53,20)	
<b>2018er SOLDAAT</b> 📍 Wine of Origin Coastal Region # SF7618 🍷 100 % Grenache / 13,0 % / 0,75 l 🏺 Fassausbau	<b>48,00 €</b> (64,00 €)	Die ca. 60 Jahre unbewässerten alten Reben wachsen auf 708 Meter Meereshöhe auf den verwitterten Granitböden des Piekenierskloof, der in den Burenkriegen eine strategisch wichtige Rolle spielte. Diese Lage in der Nähe von Citrusdal hat sich in den letzten Jahren als die Location in Südafrika, für die meistangebaute Rotweintraupe der Welt, der Grenache, herauskristallisiert. Der Soldaat trägt eine lila Wachskapsel, die Farbe der höchsten militärischen Auszeichnung. Ein stylischer Grenache mit einem verführerischen Duft von roten Johannisbeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen und weißen Pfeffer. Eine Hommage an die Weine der südlichen Rhône, dafür aber weniger massiv und wesentlich duftiger. Nicht so alkoholisch wie so häufig, sondern mit moderaten 13 % Alc. und transparent in der Farbe. Ungeschönt und unfiltriert.
<b>2017er SOLDAAT</b> 📍 Wine of Origin Coastal Region # SF7617 🍷 100 % Grenache / 13,5 % / 0,75 l 🏺 Fassausbau	<b>48,00 €</b> (64,00 €)	

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

EBEN SADIE

SEITE 23





## ALHEIT VINEYARDS

SÜDAFRIKA / HEMEL-EN-AARDE RIDGE

Zugegeben, die Philosophie von Suzaan und Chris Alheit hört sich polarisierend an: 99% Vineyard + 1% Cellar = Great Wine! Doch nur Konsequenz, harte Arbeit, Vision und eine Prise Talent ergeben am Ende etwas Großartiges. Das Mann-und-Frau-Team gehört zu den großen Aufsteigern der letzten Jahre. 2011 kam ihr erster, vielbeachteter Jahrgang auf den Markt. Einige internationale Verkoster sind wahrscheinlich zu früh und hoch rangegangen. Sie müssen sich künftig fragen, welche Punktzahl noch vergeben werden kann.

Suzaan und Chris haben sich auf den Chenin Blanc aus alten Buschweinen und hochgelegenen Weingärten konzentriert. Die Sorte war schon 80 Jahre früher am Kap bekannt, bevor man im Bordelais überhaupt vom Cabernet Sauvignon sprach. Trotzdem sind die beiden nicht fanatisch, sondern eher besonnen, wenn es um bestmögliche Qualität geht. Falls ihnen eine jüngere, dafür bessere Lage gefällt, dann wird dieser der Vorzug gegeben.

Die zweite Rebsorte, die zu der Philosophie der Alheits gehört, ist der Semillion. Von ihm gibt es einige sehr alte Weingärten in Südafrika, vor allem im einst französischen Teil des Kaps, dem Franchhoek. Die ausdrucksstarken Weine von Alheit sind so naturbelassen wie möglich gekeltert, aber nicht ideologisch, sondern sehr pragmatisch. Schwefel in geringen und vernünftigen Mengen wird als Freund gesehen. Trotzdem wird seine Dosierung so niedrig wie möglich gehalten. Neues Holz sucht man vergebens im Keller der Alheits. Das jüngste Eichenfass ist 5 Jahre alt. Die Weine werden für ihren frischen Trinkfluss geschönt, unfiltriert und mit natürlicher Säure gefüllt.

### Walker Bay

Die Walker Bay bei Hermanus profitiert von der Nähe zum Ozean und den damit verbundenen kühlen Winden. Verwitterter Schiefer dominiert die Böden im Hemel-en-Aarde-Tal wo aufgrund der unterschiedlichen Höhenlagen Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc & Syrah beste Voraussetzungen finden. Die ersten Weinstöcke wurden erst Ende der 70er Jahre gepflanzt.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>CHENIN BLANC „HEIRLOOM“ FLOTSAM &amp; JETSAM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> AV31617</li> <li> 100 % Chenin Blanc / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>16,50 €</b> (22,00 €)</p>	<p>Dieses Herzens-Projekt von Chris und Suzaan Alheit soll ihre Idee für authentische Heimatweine verdeutlichen. Hier geht es um das Zelebrieren der „Underdogs“.</p> <p>Das Etikett hat was von einem Hipsterwein, aber dafür ist dieser Stoff viel zu seriös und kein dünnes Wässerchen, wie so viele mit lustigen Etiketten beklebte Tröpfchen, die der Zeitgeist produziert. Die unbewässerten Chenin Blanc „Bushvines“ ergeben einen „lekker wine“, der traumhaft nach Birne, Mandel und Pfirsichen duftet. Kein schwerer Stoff, aber ein Vino mit aromatischer Konzentration, einem feinen mandelartig-nussigen Geschmack und ausgewogener Säure. Einer mit Trinkzug und Trinklust!</p>
<p>2017er <b>CINSAULT „STALWART“ FLOTSAM &amp; JETSAM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> AV31717</li> <li> 100 % Cinsault / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> <b>Ausgetrunken!</b></li> </ul>	<p><b>16,50 €</b> (22,00 €)</p>	<p>Dieses Herzens-Projekt von Chris und Suzaan Alheit soll ihre Idee für authentische Heimatweine verdeutlichen. Hier geht es um das Zelebrieren der „Underdogs“.</p> <p>Ein ehrlicher, authentischer Wein aus alten, unbewässerten Weinbergen dieser „Workhorse“ Traube, dem Cinsault, der am Kap eine lange Tradition hat. Dazu sourcen die Alheits Trauben aus 5 Weingärten in Stellenbosch und Darling und bauen den Wein im Stahltank und gebrauchten Fässern aus. Klar, brillant mit einem überschwänglichen Duft von Sauerkirschen, Erdbeeren, schwarzem Pfeffer und Indischem Gewürz. Kein fetter Klopper, sondern zum Trinken in großen Schlücken (unbedingt leicht gekühlt bei 14°C) wie ein Rosé gedacht. Knackig, saftig, delikater und mit einem Nachgeschmack von rotem Früchtetee. So kommt dieser Spaßwein rüber, aber einer mit einem seriösen Twist.</p>
<p>2018er <b>FLIGHT OF THE JACKASS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> AV32118</li> <li> 100 % Cinsault / 11,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>16,50 €</b> (22,00 €)</p>	<p>Flight of the Jackass ist das letzte Projekt dieses reinsortigen Cinsault, vormals Flotsam &amp; Jetsam, den das Alheit-Team keltert. Transparente hellrote Farbe und nicht sonderlich komplex, aber betörend. Die „Cherry Coke für Erwachsene“ hat einen leicht blutigen erdig-mineralischen Touch. Wie immer mittelkräftig, fröhlich, saftig, floral, würzig, fruchtig mit irrem Trinkfluss, animierender Säure, feinen Gerbstoffen und ganz viel Sauerkirsche im Geschmack. Die Beeren stammen aus vier Parzellen in Stellenbosch mit alten Buschweinen. 100 % mit Stielen und Stengel spontan vergoren, Reifung im Zementgebäude und gebrauchten Eichenholzfässern. Bald ist es mit dem Spaß vorbei... leider. Deshalb gilt: wegbunkern oder schneller trinken oder beides.</p>
<p>2018er <b>HEMELRAND VINE GARDEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> AV31518</li> <li> 26 % Chenin Blanc, 26 % Chardonnay, 23 % Roussane, 21 % Verdelho, 4 % Muscat / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>25,90 €</b> (34,34 €)</p>	<p>Eine Blend aus Roussane, etwas Chenin Blanc, Chardonnay, einer kleinen Menge Verdelho und etwas Muscat Blanc. Eine eindrucksvolle Nase mit Noten von gerösteten Nüssen, reifen Äpfeln, Steinobst und Blüten. Ein kraftvoller, cremiger Wein mit einer angenehm balancierenden natürlichen Säure. Die Grundidee dieses gemischten Satzes ist es, eine alte Kaptradition wieder aufleben zu lassen. Sicherlich mit Sorten, die der heutigen Zeit angepasst sind und an einem ungewöhnlich hohen Platz von 360 Meter über dem Meer.</p>
<p>2017er <b>HEMELRAND VINE GARDEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> AV31517</li> <li> 26 % Chenin Blanc, 26 % Chardonnay, 23 % Roussane, 21 % Verdelho, 4 % Muscat / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>25,90 €</b> (34,34 €)</p>	<p>Eine Blend aus Roussane, etwas Chenin Blanc, Chardonnay, einer kleinen Menge Verdelho und etwas Muscat Blanc. Eine eindrucksvolle Nase mit Noten von gerösteten Nüssen, reifen Äpfeln, Steinobst und Blüten. Ein kraftvoller, cremiger Wein mit einer angenehm balancierenden natürlichen Säure. Die Grundidee dieses gemischten Satzes ist es, eine alte Kaptradition wieder aufleben zu lassen. Sicherlich mit Sorten, die der heutigen Zeit angepasst sind und an einem ungewöhnlich hohen Platz von 360 Meter über dem Meer.</p>
<p>2018er <b>NAUTICAL DAWN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> AV32018</li> <li> 100 % Chenin Blanc / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>33,90 €</b> (45,20 €)</p>	<p>Eigentlich wollte Chris nie Weingärten unter 300 Meter Meereshöhe bewirtschaften. Doch man sollte niemals „nie“ sagen, denn direkt an der False Bay liegt der Rustenhof Vineyard in Stellenbosch. An klaren Tagen kann man von dort die Wellen brechen sehen. Diese Blend stammt von zwei Weingärten aus alten Bushvines (einer Anlage gepflanzt 1978) in den Polkadraai Hills vier Kilometer vom Ozean entfernt und der Karibib Farm am Helderberg auf 220 Meter Meereshöhe. Der Boden ist in beiden Fällen aus verwittertem Granit und die Reben werden nicht bewässert. Ein üppiger, exotischer Aroma-Diskurs findet sich im Glas der sonst so salzig-mineralischen Alheit-Gewächse. Saftige, knackige Säure. Der Rockstar unter den Einzellagen.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er CARTOLOGY</b> Wine of Origin Western Cape AV31018 87% Chenin Blanc, 13% Semillon / 13,5% / 0,75l Barrique	<b>35,90 €</b> (47,87 €)	Der Cartology ist die Konsequenz harter Arbeit und genauer Beobachtung. Chris und Suzaan suchen alte, unbewässerte Weinberge, deren Früchte sie natürlich vergären und ausbauen. Der Cartology wird aus sieben alten Chenin Blanc-Weingärten und einer sehr alten Semillonlage aus dem Franschhoek gebildet. Sorten, die seit Jahrhunderten eine Tradition am Kap haben. Ein Wein mit einer großartigen, natürlichen Konzentration. Richtig salzig und mineralisch im Geschmack. Tief und weit, schlank und elegant, eine geniale Komposition.
<b>2017er CARTOLOGY</b> Wine of Origin Western Cape AV31017 87% Chenin Blanc, 13% Semillon / 13,5% / 0,75l Barrique	<b>35,90 €</b> (47,87 €)	
<b>2016er CARTOLOGY</b> Wine of Origin Western Cape AV31016 Chenin Blanc, Semillon / 13,5% / 0,75l Barrique	<b>35,90 €</b> (47,87 €)	
<b>2018er FIRE BY NIGHT</b> Wine of Origin Western Cape AV31918 100% Chenin Blanc / 13,0% / 0,75l Barrique	<b>39,00 €</b> (52,00 €)	Ein langgehegter Wunsch der Alheits war es, einen Wein am Paardeberg zu keltern. Irgendwie fehlte es aber an der entsprechenden Courage und Zuversicht, obwohl sie seit 2011 Reben in diesem renommierten Terroir (Eben Sadie, Mullineux, A.A. Badenhurst) bewirtschaften. Nur einen Wein, den konnten und wollten sie erstmalig in 2017 keltern. Die drei Parzellen vom Jouberts kloof, aus denen der Fire by Night stammt, wurden zwischen 1974 und 1980 gepflanzt. Sie gehören Christa von der Sektellerei la Chevalerie, die einen der besten Cap Classique (Schaumwein nach der klassischen Methode) abfüllt. Das Besondere am Paardeberg und seinen Weinen ist Klarheit und Opulenz, ohne dabei schwerfällig zu wirken. Pfirsich, getrocknete Kräuter, florale Noten, sehr pur und reintonig mit einem schönen Schmelz und fein abgestimmter Säure. Ein unglaublich elegantes Teil.
<b>2017er FIRE BY NIGHT</b> Wine of Origin Western Cape AV31917 100% Chenin Blanc / 13,0% / 0,75l Barrique	<b>39,00 €</b> (52,00 €)	
<b>2018er MAGNETIC NORTH MOUNTAIN MAKSTOK</b> Wine of Origin Western Cape AV31218 100% Chenin Blanc / 13,0% / 0,75l Barrique <b>! Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b>	<b>59,90 €</b> (79,87 €)	Eigentlich wollte Chris nie Weingärten unter 300 Meter Meereshöhe bewirtschaften. Doch man sollte niemals „nie“ sagen, denn direkt an der False Bay liegt der Rustenhof Vineyard in Stellenbosch. An klaren Tagen kann man von dort die Wellen brechen sehen. Diese Blend stammt von zwei Weingärten aus alten Bushvines (einer Anlage gepflanzt in 1978) in den Polkadraai Hills vier Kilometer vom Ozean entfernt und der Karibib Farm am Helderberg. Der Boden ist jeweils aus verwittertem Granit und die Reben werden nicht bewässert. Ein üppiger, exotischer Aroma-Diskurs findet sich im Glas, der sonst so salzig-mineralischen Alheit-Gewächse. Saftige, knackige Säure. Der Rockstar unter den Einzellagen.
<b>2018er LA COLLINE VINEYARD</b> Wine of Origin Western Cape AV31418 100% Semillon / 13,5% / 0,75l Barrique	<b>59,90 €</b> (79,87 €)	Die Weine aus der Lage „Arrow Heart“ wurden bis zu diesem Jahrgang ausschließlich aus der Sorte Semillon Gris gekeltern. Die 1936 gepflanzten Reben waren auf der Hügelspitze dieser südlich ausgerichteten Lage zu finden. Ab 2015 keltern Suzaan und Chris auch den Semillon Blanc aus den unteren Parzellen des Weinberges dazu. Das entspricht der Zusammensetzung eines historischen Weingarten am Kap, wie im 19. Jahrhundert. Die Trauben werden gemeinsam gelesen, gepresst, vergoren, ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Dieser Wein kann sehr gut reifen und sollte in seiner Jugend vor dem Trinken karaffiert werden. Seine pfeffrig, herbale Note wird unterlegt von einem feinen Duft nach Sauerkirschen und Mandarine. Im Geschmack ist er sehr tief, lang und mit einer für den Semillon bekannten, reichhaltigen Textur ausgestattet. Stark!
<b>2017er LA COLLINE VINEYARD</b> Wine of Origin Western Cape AV31417 100% Semillon / 13,5% / 0,75l Barrique	<b>59,90 €</b> (79,87 €)	
<b>2018er HUILKRANS</b> Wine of Origin Western Cape AV31818 100% Chenin Blanc / 14,0% / 0,75l Barrique <b>! Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b>	<b>59,90 €</b> (79,87 €)	Dieser Wein wird international steckbrieflich gesucht. Die Lage befindet sich auf einer Farm namens „Oudam“, oberhalb eines steilen Kliffs, am hochgelegenen Skurfberg gelegen. Seit 2011 kooperieren die Alheits mit den Vissers. Die klassischen Citrus-, Heu-, reifer Apfel- und Kräuternoten, die so typisch sind für dieses Terrain, finden sich im Glas. Beeindruckend ist vor allem die Intensität, Ausgewogenheit und Dichte der Aromen. Ein explosives Feuerwerk und ein fester, ausbalancierter Geschmack. Selbst der gehobene Weinwappler bekommt bei so einem Wein weiche Knie.





## CRYSTALLUM COASTAL VINEYARDS

SÜDAFRIKA / WALKER BAY

Aus dem Schatten eines bekannten Vaters zu treten ist nicht leicht. Walter Finlaysson ist einer der Pioniere im Hemel-en-Aarde Valley. Ganz im Süden der windgepeitschten Kapregion gehörte er zu den Ersten, die das Potential der lichtdurchfluteten Lagen erkannten und finessenreiche Chardonnays, bzw. Pinot Noirs mit kühler Frucht kelterten.

Es sollte nicht lange dauern, bis seine Söhne Peter Allan und Andrew in seine Fußstapfen traten. Beide hatten zwar erst andere Interessen – sie studierten Architektur, Wirtschaft und Philosophie – doch im Jahre 2007 war es soweit. Die beiden traten in die 3. Generation der Familientradition. Auch wenn die ersten Jahrgänge in ihrer Aussage noch schwankend waren, so lässt sich ab dem 2012er sagen, dass eine spürbare Konstanz in die Vision der Brüder gekommen ist. Vor allem der Neuholz-Anteil wurde deutlich reduziert. Die charaktervollen Weine schmecken mineralisch und werden von einer lebendigen Säure getragen.

Dieser neue Stern am Firmament des Kaps leuchtet hell und klar mit brillanten Chardonnays und Pinot Noirs im Portfolio, welche die Besonderheiten des Klimas und der Region perfekt widerspiegeln. Winemaker Peter Allens Passion und Enthusiasmus sind geradezu ansteckend. Er ist nicht interessiert an den intensiv, voluminösen Fruchtbomben, die sich problemlos in Südafrika herstellen lassen. Seine wunderbar definierten Weine sprechen eine klare Sprache und ihr Ausdruck ist von Feinheit und Lagerfähigkeit geprägt. Die Reben sind zwar noch relativ jung, im Schnitt 10-15 Jahre, aber der Weg ist das Ziel. Dem kommt dieses kleine Familienweingut Jahr für Jahr noch ein Stück näher.

### Walker Bay

*Die Walker Bay bei Hermanus profitiert von der Nähe zum Ozean und den damit verbundenen kühlen Winden. Verwitterter Schiefer dominiert die Böden im Hemel-en-Aarde-Tal, in dem aufgrund der unterschiedlichen Höhenlagen Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc & Syrah beste Voraussetzungen finden. Die ersten Weinstöcke wurden erst Ende der 70er Jahre gepflanzt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>CHARDONNAY „THE AGNES“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> CY1118</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>26,00 €</b> (34,67 €)</p>	<p>Großmutter Agnes galt als unnachgiebige und charismatische Frau in der Region. Als eine der ersten Frauen erwarb sie den Führerschein in Kapstadt. Diese Blend aus fünf verschiedenen Weingärten in Hemel-en-Aarde und Elgin stammt von Quartz, Sandstein- und Tonschieferböden. „The Agnes“ zeigt sich straff und pur. Apfel, Pfirsich, Limette und exotische Früchte werden von einer dezenten Holznote begleitet. Die 9 Monate Reife in gebrauchten Holzfässern waren genau richtig, um den Wein nicht zu maskieren. Vor dem Ausbau wurde er nicht geschwefelt oder sonstige Additive hinzugefügt. Spontan vergoren.</p>
<p>2018er <b>CHARDONNAY „CLAY SHALES“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Overberg</li> <li> CY1218</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>32,90 €</b> (43,87 €)</p>	<p>Die „Clay Shales“ sind Tonschieferböden, die dem Wein eine charakteristisch rauchige Note verleihen. Dieser hochgelegene Weinberg, auf 300 Meter Höhe über dem Hemel-en-Aarde produziert bemerkenswerte Weine und begrenzt durch seine rauen, anspruchsvollen Bedingungen auf ganz natürliche Weise den Ertrag. Ganztraubenpressung, knapp 20 % Neuholzanteil (der anderen Fässer 2 – 6 Jahre alt), 10 Monate im Barrique gereift, keine Enzyme oder Schwefel wurden während des Pressvorgangs hinzugefügt. Ein mineralisch, saftiger Chardonnay mit einer rassigen Frucht und intensiv schmeckenden, aber reifen Säure. Limone, Mandel, Apfel, Toast + Brioche in der Nase, stark, spontanvergoren.</p>
<p>2018er <b>PINOT NOIR „PETER MAX“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> CY1018</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>26,00 €</b> (34,67 €)</p>	<p>Ein eleganter Pinot Noir, dessen Früchte aus drei verschiedenen, teilweise hoch gelegenen Weinbergen um die Walker Bay stammen. Ein Drittel der Trauben wurde bewusst nicht entrappt, um so mehr „Grip“ zu erhalten. Während der einmonatig dauernden Vergärung wurden der Most und die Maische nur sehr wenig extrahiert. Somit entsteht ein ultrafeiner Pinot mit großartigen Noten von Sauerkirschen, Kräutern, Früchte Tee und roten Johannisbeeren. „Spicy!“ Die superfeine Textur am Gaumen bereitet einen köstlichen Geschmack, der das Herz jedes Pinot Liebhabers aufgehen lässt. „Coup de Coeur!“, spontan vergoren.</p>
<p>2018er <b>PINOT NOIR „MABALEL“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Overberg</li> <li> CY1318</li> <li> 100 % Pinot Noir / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>34,00 €</b> (45,33 €)</p>	<p>Im Gegensatz zu den anderen Crystallum Weinen werden die Dolden komplett entrappt und der Neuholzanteil auf ein Drittel hochgefahren. Ein eher opulenter, dunkelfruchtiger Pinot Noir, der am Gaumen mit Frische, Dichte und Saftigkeit imponiert. Dunkle Gewürze, Zwetschge und reife Erdbeeren prägen das würzige Aroma. Eindrucksvoll, poliert, intensiv und mit kernigen Gerbstoffen, die eine weitere Lagerung von 5 – 10 Jahren zulassen, ganz bewusst in der NW-Stilistik produziert, „Big time!“ spontan vergoren.</p>
<p>2018er <b>PINOT NOIR „CUVÉE CINEMA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Origin Western Cape</li> <li> CY1418</li> <li> 100 % Pinot Noir / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>34,00 €</b> (45,33 €)</p>	<p>Aus einem der höchsten Weinberge des Hemel-en-Aarde-Tals. Das Mikroklima ist insgesamt kühler und führt zu einer verzögerten und damit aromatischeren Reife. Vor einigen Jahren hätte sich hier niemand getraut neue Weinberge anzulegen, aber Dank dem unerschrockenen Pioniergeist der Finlaysons ist dieses Limit durchbrochen worden. Die Tonschieferböden erhalten den Wasserhaushalt und sorgen für niedrige Erträge sowie moderaten Pflanzenwuchs. Der Wein wird spontan vergoren mit einem Anteil von 40 % aus nicht entrapptem Lesegut. Der Neuholzanteil beträgt 30 %, in dem er elf Monate reifte. Ein Bilderbuch feiner Pinot Noir mit Sauerkirsch- und Johannisbeeraroma, indischen Gewürzen und einer festen, knackigen, reichhaltigen Struktur. Es ist die Zartheit und Feinheit dieses deutlich auf Reifung ausgelegten Weines, die seinen wesentlichen Charakter auszeichnen.</p>



## TERRAVIN

NEUSEELAND / MARLBOROUGH

Marlborough ist mit Abstand das größte Weinbaugebiet Neuseelands. Wenn man so will, ist es auch das lauteste, weil hier all die Sauvignon Blancs entstehen, die einen mit ihrer Aromatik geradezu anschreien. Da strömen dann tropische und grasgrüne Noten ohne Ende aus dem Glas. Und genau mit diesem Stil ist Marlborough erfolgreich geworden – und weltbekannt. Sich dem zu entziehen und einen völlig anderen Weg zu gehen ist da gar nicht so einfach; denn genau diese Marlborough-Sauvignons sind bis heute die Cashcow der dortigen Weingüter.

Gordon Ritchie aber hat sich dem entzogen. Er ist mit seinem Projekt TerraVin in die Hügel zwischen dem populären Wairau Valley und dem immer bekannter werdenden Awatere Valley gezogen. Dort, in den südlichen Wither Hills, entstehen Gordons feine, leise und doch sehr intensive Weine. Der Boden aus Schluff, Tonerde und Grauwacke bietet vor allem seinen Pinots und Chardonnays ein ideales Terrain. Das Mikroklima, das stark von den Winden des kühlen Pazifiks beeinflusst wird, sorgt für Frische und markante Frucht. Doch es sind nicht nur diese beiden Aspekte des Terroirs, die seine Weine prägen. Es ist vor allem auch Gordons sehr europäischer Ansatz, Weine mit wenig Intervention entstehen zu lassen. Und das ist im technisch geprägten Weinbau Neuseelands immer noch eine Seltenheit. Um so eindrucksvoller sind seine Weine – und dazu zählen wir auch seine Sauvignons, die sich deutlich anders präsentieren, als man das von Marlborough gewohnt ist.

### Marlborough

*Rund um den Ort Blenheim an der Nordspitze der Südinsel liegt das mit Abstand berühmteste Anbaugebiet Neuseelands. Im Wairau Valley ist der Typ des neuen, tropisch-grasigen Sauvignon-Blanc-Stils entstanden, der weltweit gefeiert wird. Doch in Marlborough gibt es viel mehr. Im Awatere-Valley und in den kühleren und kalkhaltigeren Hanglagen entstehen fruchtbetonte aber komplexe Pinots, Chardonnays und elegante, oft im Holz ausgebaut, Sauvignons.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2015er SAUVIGNON BLANC</b> 📍 Marlborough # TV09015 🍷 100 % Sauvignon Blanc / 13,5% / 0,75 l ★ 90 P. eRobertParker 🍷 Fassausbau	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	Wer sagt, dass man neuseeländischen Sauvignon Blanc immer direkt kurz nach der Ernte abfüllen und trinken muss? Das meiste davon sind sowieso obskure und gesichtslose Handelsabfüllungen, die dem Geschmack von Paprikawasser mit Katzenpipi verdächtig nahe kommen. Dieser fruchtig-strahlkräftige Sauvignon verkörpert die DNA des kleinen Weingutes, von dem in 2014 aus Qualitätsgründen keiner abgefüllt wurde. 2015 ist der aktuelle Jahrgang. Ausschließlich aus eigenen Trauben und Hügellagen der Southern- und Wither Hills keltert Kellermeister Gordon Ritchie diesen feinen, brillanten Wein. Eine großartige Nase von Lychee, Limone, Steinobst, Maracuja und Fenchel. Im Geschmack saftig, pur, fruchtig und steinig, hinterlässt er den authentischen Geschmack dieser renommierten Weinregion auf der Zunge. Terra Vin ist vielleicht nicht der berühmteste, aber sicherlich einer der besten Erzeuger Marlboroughs.
<b>2011er CHARDONNAY</b> 📍 Marlborough # TV09211 🍷 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>21,60 €</b> (28,80 €)	Dieser Chardonnay kann seine Herkunft von der südlichen Hemisphäre nicht verleugnen. Die Beeren stammen aus der windumwehten Lage Calrossie in den Wither Hills mit ihren Böden aus Ton, Kiesel und Sand und der Lage Cowley mit viel Kiesel und Sandboden in den Ben Morven/Southern Valleys. Der Jahrgang 2011 brachte eher kleinbeerige Chardonnaydolden hervor, die top gesund waren und eine straffe Säure hatten. Ein Wein der durch seine natürlichen Voraussetzungen lange reifen konnte und nun auf dem Plateau der Reife angekommen ist. Handlese in 10 kg Boxen, Ganztraubenpressung, spontanvergoren und Reifung für 18 Monate in 20 % neuen Barriques und 80 % gebrauchten. Deswegen findet man eine wohldimensionierte Holznote, einen spannungsgeladenen cremigen Geschmack und einen steinigen, fast salzigen Charakter. Er könnte eine Mischung aus einem vitalen Chablis und einem intensiven Pouilly Fuissé aus dem südlichen Burgund sein. Der mittelkräftige Geschmack wird von einer ausgewogenen, saftigen Säure getragen. So geht Chardonnay aus einem Ausnahmejahrgang. Brillant, pur und mit Schluckreflex ausgestattet.
<b>2014er CHARDONNAY „TE AHU“</b> 📍 Marlborough # TV09914 🍷 100 % Chardonnay / 14,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>33,50 €</b> (44,67 €)	Mit dem Jahrgang 2014 beginnt ein „neuer Weg“ für TerraVin. Es ist der erste Jahrgang Chardonnay aus den besten Parzellen. Gordon Ritchie feilte lange daran, bevor er sich traute ihn auf den Markt zu bringen. Nun ist es soweit. Im Gegensatz zu den vielen charakterlosen, industriellen Weinen aus Marlborough fängt Gordon mit diesem Chardonnay das Terroir perfekt ein. Handlese, Ganztraubenpressung, Spontanvergärung, partielle malolaktische Vergärung, 15 Monate Reifung in gebrauchten 500 Liter Fässern. Eine Melange aus der strahlenden Frucht Neuseelands mit deutlicher aber nicht dominierender Holznote und einem steinigen, puristischen Charakter. Faszinierend, was in Marlborough möglich ist, wenn man will und eben auch kann.
<b>2013er PINOT NOIR</b> 📍 Marlborough # TV09313 🍷 100 % Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>26,90 €</b> (35,87 €)	Die Liebe von Terra Vin für elegante, seidige Pinot Noirs ist mit diesem Wein deutlich zu spüren. Nach Jahren der Verschlossenheit öffnet er sich langsam und gibt seine delikate Frucht frei: Sauerkirschen, Zwetschgen, Himbeeren und einen ansprechenden erdigen Duft. Die wunderbar integrierte Säure und der mittelkräftige, ausgewogene, konzentrierte Geschmack machen diesen Pinot Noir zu einem Erlebnis, das noch einige Jahre weiterreifen kann.
<b>2011er PINOT NOIR</b> 📍 Marlborough # TV09311 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>27,65 €</b> (36,87 €)	
<b>2011er PINOT NOIR „HILLSIDE RESERVE“</b> 📍 Marlborough # TV09411 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>36,00 €</b> (48,00 €)	Dieser Jahrgang brachte optimale Bedingungen mit einer kleinen Ernte bei kühlen, aber trockenen Erntebedingungen. Diese Blend aus 60 % Cowley und je 20 % Calrossie und Eaton Vineyard reifte 16 Monate in Barriques, etwa 1/3 davon neu. 5% der Beeren wurden nicht entrappt. Dieser sehr intensive, kraftvolle Pinot ist reichhaltig, weich und samtend. Pflaume, dunkle Gewürze und schwarze Trüffel im Duft; weich, dicht und intensiv. Rundes Geschmackserlebnis mit einer feinen Säure. Lässt sich super als Solist genießen, auch wegen der perfekten Reife.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2013er <b>PINOT NOIR „TE AHU“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Marlborough</li> <li> TV10013</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>36,00 €</b> (48,00 €)</p>	<p>TerraVin ist ein Spezialist für feinen Pinot Noir. Diese empfindliche Sorte bringt einen ganz eigenen Stil in Marlborough hervor und begeistert immer mehr Fans. Fruchtig, saftig und im besten Fall mit einem mineralischen Aroma ausgestattet. Die Trauben für das Debut dieses köstlichen Pinot Noirs stammen aus dem „Calrossie Vineyard“ in den Southern Valleys. Handlese, vorsichtig entrappt und spontanvergoren. Der Ausbau für 12 – 16 Monate (je nach Partie) erfolgt in französischen Barriques. Nach einer rigorosen Selektion wurden die besten Fässer geblendet und nach etwas Ruhezeit ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Ein dunkelfruchtiger, fleischiger Pinot Noir mit einem feinen, aber spürbaren Tanningerüst und einer saftigen, lebendigen Säure. Herrlicher Geschmack von Kirschen, Himbeeren und Kräutern.</p>
<p>2011er <b>PINOT NOIR „EATON FAMILY VINEYARD“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Marlborough</li> <li> TV09511</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>56,90 €</b> (75,87 €)</p>	<p>Der traumhaft gelegene Eaton Family Vineyard liegt in den Southern Valleys und wurde 1998 und 1999 gepflanzt. Spontanvergoren, mit 5 % nicht entrappten Beeren, die Reifung erfolgte 17 Monate in 40 % neuen und 60 % gebrauchten Barriques. Der Wein hat sein „Reifeplateau“ voll erreicht und präsentiert sich mit einem Bukett aus kräuterigen Gewürzen, getrockneten roten Früchten und Shi-take Pilzen in dunkler Soya Sauce. Viel Länge am Gaumen und delikates abgeschmolzene reife, weiche Tannine. Tolle, stimmige Balance in jeder Beziehung. Für Pinot-Liebhaber eine Scheibe vom Paradies mit der Intensität der Südhalbkugel das jedes Vorurteil gegen Neue-Welt-Weine entkräftet.</p>

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

TERRAVIN

SEITE 33





## BELL HILL

NEUSEELAND / WAIPARA, CANTERBURY

An diesem historischen Platz auf der Südinsel Neuseelands am Old Weka Pass, zu dem schon die Maori vor tausend Jahren eine besondere Beziehung pflegten, errichteten Sherwyn Veldhuizen und Marcel Giesen im Jahr 1997 ein 2 Hektar kleines Weingut. Das Duo war von Anfang an beseelt von einer europäisch inspirierten Tradition, die den Ausdruck einer unberührten Landschaft verkörpern sollte. Es war die Geburtsstunde eines großen Weines. Nach diesem Flecken Erde mit seinem idealen Terroir hatten sie lange gesucht. In den folgenden Jahren sollte sich herausstellen, dass sie ihn auch gefunden hatten. Der einem Amphitheater gleichende Platz ist in einem 100 Jahre alten Kalksteinbruch gelegen. Die Voraussetzungen sind ideal für Chardonnay und Pinot Noir. Warm, aber nicht zu heiß, viel Luftbewegung und perfekte mineralische Böden. Sie pflanzten 9.000 – 12.000 Stöcke auf den Hektar. Durch dieses in Burgund übliche Modell entsteht unter den Reben ein natürlicher Konkurrenzkampf und ist eine Maßnahme, den Ertrag zu reduzieren. Die 6 Miniparzellen, die mit unterschiedlichen Klonen bepflanzt sind, werden extrem sorgfältig und individuell bearbeitet.

Bell Hill ist reine Handarbeit, präzise, sorgfältig und jeder Schritt ist genau durchdacht. Es ist gewissermaßen ein „Retro Weingut“, bei dem Gefühl für den Platz an erster Stelle steht. Seit 2008 werden die Weingärten biodynamisch bewirtschaftet und wurden in 2015 mit dem Siegel „Bio-Grow“ zertifiziert. Die Weine von Bell Hill finden sich auf den besten Weinkarten der Welt wieder und sind extrem rar und gesucht. Ihr Aroma und der Geschmack sind spektakulär. Vibrierend, frisch, intensiv, lebendig, komplex und (das ist sehr wichtig) lagerfähig. „Schon bei meinem ersten Kennenlernen war ich gefesselt von diesen legendären Gewächsen, die ich zu den besten Neuseelands zähle. Warum dieses Land nur auf grasgrün schmeckende Sauvignon Blanc reduziert wird, bleibt mir weiterhin ein Rätsel“ (Anmerk. Hendrik).

Wer mit dem Wort „mineralisch“ nichts anfangen kann, wird nach dem Genuss einer Flasche Bell Hill keine weiteren Fragen stellen, soviel ist sicher. Diese Cru sind mit einem Höchstmaß an Individualität ausgestattet, ohne dabei an Trinkgenuss zu verlieren. Nicht verkopft sondern hedonistisch, wie die allerbesten Burgunder, hier in der strahlenden Variante der südlichen Hemisphäre. Es gibt einige Kenner, deren Euphorie für diese großartigen Gewächse nicht zu stoppen ist. Dem ist von unserer Seite nichts weiter hinzuzufügen. Sie haben höchstwahrscheinlich recht!

### Waipara / Canterbury

*Rund um die Hauptstadt der Südinsel Neuseelands, Christchurch, liegen ganz verteilt die rund 1.000 Hektar Weinbaufläche von Canterbury. Die tonigen und teils kreide- und kalkhaltigen Böden machen zusammen mit dem einzigartigen, von der Antarktis beeinflussten Klima, das noch junge Anbaugbiet zu einem der spannendsten Gebiete weltweit. Hier entsteht mittlerweile exzellenter Pinot Noir, Chardonnay und Riesling.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>BELL HILL CHARDONNAY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Bell Hill</li> <li> BH36117</li> <li> 100 % Chardonnay / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ab Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>T.B.A</b></p>	<p>Gibt es Terroir in der Neuen Welt oder nicht? Wer diesen nach Feuerstein, weißen Blüten und Zitrusfrüchten duftenden Wein einmal probiert hat, der kommt nicht mehr von ihm los. Wer die Früchte vom Baum der Erkenntnis essen durfte, für den stellt sich diese Frage künftig nicht mehr. Hier zeigt sich das moderat-kühle Klima von Canterbury, welche eine explosive Intensität verleiht, die der Frucht der Südhalbkugel zu eigen ist. Die Brillanz und Präzision sind schwer zu toppen. Eigenständig, finessenreich und mit einem geradlinigen Geschmack, der ein salziges Gaumenerlebnis hinterlässt. Leider gibt es nur 6 Fässer (16 % Neuholz) in denen der Wein 1 Jahr reift, es folgen 7 weitere Monate im Tank zur Harmonisierung vor der Abfüllung. Streng limitiert!</p>
<p>2015er <b>BELL HILL PINOT NOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> North Canterbury</li> <li> BH36015</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 94 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>110,00 €</b> (146,67 €)</p>	<p>Der Vergleich zu Burgund für diesen Cru von Bell Hill ist obsolet. Es gibt sicherlich Parallelen in Bezug auf Herkunft und Verarbeitung, auch die Finesse und Eleganz lässt eine gewisse Ähnlichkeit erkennen. Doch die Aromatik stellt sich auf der Südsinsel Neuseelands doch ganz anders dar, als es in der burgundischen Wiege dieser Sorte der Fall ist. Bell Hill Pinot Noir ist eine Selektion der besten Fässer; geschliffen, würzig mit einer klaren Frucht, die an Kirschen und etwas Rosenblätter erinnert. Es finden sich nach einigen Jahren der Lagerung Düfte von getrockneten Kräutern, Lakritz, feuchter Erde und Trüffeln im Glas wieder. Die moderate, gekonnte Extraktion (100 % entbeert) das Pressen in einer traditionellen Korbpresse, die Reifung in bestem 100 % neuen französischem Eichenholz für ein Jahr (danach sechs Monate im Stahltank zur Harmonisierung) lassen einen der besten Pinot Noirs Neuseelands entstehen. Einige Kenner sagen, es ist der „NZ-Pinot“ überhaupt. Für uns ist er einfach einzigartig und ein perfektes Beispiel für das, was in Neuseeland möglich ist.</p>
<p>2014er <b>BELL HILL PINOT NOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Bell Hill</li> <li> BH36014</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 94 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>110,00 €</b> (146,67 €)</p>	
<p>2016er <b>PINOT NOIR „OLD WEKA PASS ROAD“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> North Canterbury</li> <li> BH36216</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>72,00 €</b> (96,00 €)</p>	<p>Der „Old Weka Pass“ liegt an einer Kultstätte der Maori, die dort Ihre Zeichnungen vor 500–1000 Jahren hinterließen. Daher stammt der ungewöhnliche Name dieses Pinot Noirs. Die Trauben aus den jüngeren Anlagen (Westbank Roadblock 2008 + 2009) ergeben einen feinen, duftigen und erdigen Pinot Noir, der genauso ausgebaut wurde, wie der große Bruder „Pinot Noir Bell Hill“. Das heißt 12 Monate in feinstem französischem, zu 2/3 neuem Holz und 6 Monate im Stahltank zur Harmonisierung des Blends gereift (aus 6 Fässern). Ein starker, eleganter Wein mit linearem Trinkfluss und sehr gutem Reifepotential, von dem leider nur 1.897 Flaschen gefüllt wurden.</p>



## OCEAN EIGHT

AUSTRALIEN / MORNINGTON PENINSULA

Wir waren selber erstaunt, als wir hörten, dass auf der Mornington Peninsula, der Halbinsel nahe Melbourne, schon seit 1886 Weinbau betrieben wird, denn dieses kleine Gebiet hatte lange niemand auf dem Plan. Das hat sich seit der Jahrtausendwende geändert und das hat auch einen Grund. Der australische Weinbau krankt nämlich daran, dass die Weine aus zu heißen Gegenden kommen, dass das Weinmachen sehr viel Wasser benötigt und die Weine schwer, alkoholreich und fett werden. Mittlerweile gibt es eine Gegenbewegung unter jungen Winzern, die etwas anderes wollen: schlanke, frische und vor allem finessenreiche Weine, die nichts mit den australischen Shiraz und Cabernets zu tun haben, für die das Land aktuell noch bekannt ist. Die Mornington Peninsula bietet genau das, was diese Winzer benötigen: cool climate.

Die Halbinsel liegt unterhalb von Melbourne und wenn Tasmanien nicht etwas zu weit entfernt wäre, dann könnte man auf die große vorgelagerte Insel blicken. Mornington wie Tasmanien werden von arktischen Strömungen beeinflusst und die bringen die notwendige Kühle ins heiße australische Klima. Dass es auf der Halbinsel dann auch noch die richtigen Bodentypen gibt, um feine Pinots und Chardonnays zu erzeugen, ist ein großes Glück und hat Avantgardisten wie Mike Aylward veranlasst, dort sein eigenes Weingut Ocean Eight aufzubauen. Er hatte beim ikonischen Weingut Kooyong sein Handwerk gelernt. Kooyong gehörte zu den ersten Weingütern in Melbourne und wurde bis 2004 von seinen Eltern betrieben. Mit Ocean Eight ist Mike dann eigene Wege gegangen und hat sich schnell einen sehr guten Namen erworben. Die extrem kargen und kalkreichen Böden liefern den Stoff, der beim ruhig und überlegt agierenden Mike Aylward zu Chardonnays, Pinots und Pinots Gris von seltener Eindringlichkeit und Klarheit führt. So kennt man Australien hierzulande bisher nicht; denn diese Finesse, diese Frische und diese zurückhaltende, aber nachhaltige Tiefe schreibt man Chardonnays und Pinots immer nur in Europa zu. Deshalb sind Mikes Weine eine wunderbare Entdeckung, die uns immer wieder begeistert.

### Mornington Peninsula

*Wer Australien jenseits der ausgetretenen Pfade der Blockbuster-Weine mit hohem Alkohol und bombastischer Frucht kennenlernen will, ist in Mornington Peninsula genau richtig. Hier findet das neue Australien statt. Südlich von Melbourne hat diese Halbinsel eine moderate Kühle und immer auch eine frische Meeresbrise. Davon profitieren nicht nur die Urlauber, sondern auch die rund 80 Weinmacher, die auf einer Vielzahl unterschiedlicher Bodenformationen beeindruckend klare Weine erzeugen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er CHARDONNAY „VERVE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10017 🍷 100 % Chardonnay / 12,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>34,90 €</b> (46,53 €)	Das Geheimnis in diesem warmen Jahr war die frühzeitige Ernte. Somit konnte das „Trademark“ eines der feinsten und elegantesten Chardonnays aus Oz gewahrt werden. Grapefruit, Limone, Zitrusfrüchte und eine rassige Säure. Nichts für die Liebhaber von durchschnittlichen, australischen „Holzmonster Chardonnays“, sondern mehr für Freunde von Chablis oder Puligny-Montrachet geeignet. Dabei bleibt dieser Wein eigenständig mit der intensiven Frucht der südlichen Hemisphäre ausgestattet.
<b>2016er CHARDONNAY „VERVE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10016 🍷 100 % Chardonnay / 12,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>34,90 €</b> (46,53 €)	
<b>2015er CHARDONNAY „VERVE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10015 🍷 100 % Chardonnay / 12,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>34,90 €</b> (46,53 €)	
<b>2015er CHARDONNAY „GRANDE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10515 🍷 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	Dieser goldgelb glänzende Chardonnay ist eine Selektion der besten Fässer des kleinen Familienweingutes. Wenn man möchte, ist das der eindrucksvollste Chardonnay des Hauses, weil er mehr PS unter der Haube hat als der Verve Chardonnay. Ein intensiver Duft nach Feuerwerk, herb-süßen Meyer-Lemons und reifer Melone, der von einer frischen, ausbalancierten Säure und einem langanhaltenden Geschmack getragen wird. Diese Weine spiegeln eine glasklare Vitalität und Frische im Glas wider, wie man es hierzulande kaum vermutet oder kennt. Sie sind nach burgundischen Regeln vinifiziert und ausgebaut, aber ihre eigenständige Brillanz macht diese Weine zu etwas ganz Besonderem auf dem „Planet Wine“.
<b>2014er CHARDONNAY „GRANDE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10514 🍷 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	
<b>2019er PINOT GRIS</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10419 🍷 100 % Pinot Gris / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>27,50 €</b> (36,67 €)	Die Böden um die Gemeinde Red Hill bestehen aus einem eisenhaltigen Ton, der die Feuchtigkeit im trockenen Sommer gut hält. Es gibt viele internationale Stimmen, die der Meinung sind, dass auf der Mornington Peninsula einige der Besten (wenn nicht sogar der Beste) Grauburgunder/Pinot Gris der südlichen Hemisphäre wachsen. Die Trauben werden bewusst spät mit niedrigen Erträgen gelesen, trotzdem hat dieser köstliche Wein eine frische Säure und einen zarten Restzucker von 7 Gramm, der ihm eine angenehme, cremige Textur verleiht. Der Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques sorgt für eine pikante Rauchigkeit und Würze. Dazu kommt ein exotischer Duft von Mandarine und süßer Birne. Irgendwie erinnert er an die großen Klassiker aus dem Elsass, nur ist er wesentlich feiner. Einige finden ihn süßer und manche halten den Ocean Eight Pinot Gris für trocken, aber die deutlich spürbare, feine Säure nimmt jeder wahr. Wer diesen Stoff einmal zu einem Thai Curry oder Steinpilzen hatte, kommt nie mehr von ihm los. Einfach perfekt.
<b>2018er PINOT GRIS</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10418 🍷 100 % Pinot Gris / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>27,50 €</b> (36,67 €)	
<b>2016er PINOT GRIS</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10416 🍷 100 % Pinot Gris / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>27,50 €</b> (36,67 €)	
<b>2017er PINOT NOIR</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10117 🍷 100 % Pinot Noir / 14,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>34,90 €</b> (46,53 €)	Die Mornington Peninsula ist ein großartiger Platz für den An- und Ausbau feinsten Pinot Noirs. Mike Aylward entlockt den Beeren eine knackige, saftige Frucht, die nach roten Johannisbeeren und Sauerkirschen duftet. Dazu kommt ein für die Gegend typisch kräuteriger Ton und eine präzise, abgestimmte Säure. Obwohl dieser Pinot Noir ein Jahr im gebrauchten Barrique gereift wurde, ist das Holz im Aroma nur erahnbar. Die Weine werden ungefiltert und ungeschönt abgefüllt.
<b>2016er PINOT NOIR</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10116 🍷 100 % Pinot Noir / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>34,90 €</b> (46,53 €)	



Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2016er <b>PINOT NOIR „AYLWARD RESERVE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10316 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	Ein phantastischer Pinot Noir, der alle angenehmen, positiven Aspekte dieser filigranen Rebsorte vereint. Aus den besten Parzellen von Ocean Eight. Tiefgründige Mineralität, Herbstlaub und eine Explosion an Früchten wie süßen Himbeeren, dunklen Johannisbeeren und Zwetschgen. Großartiger, lang anhaltender Geschmack.
2015er <b>PINOT NOIR „AYLWARD RESERVE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10315 🍷 100 % Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	
2015er <b>PINOT NOIR „AYLWARD RESERVE“ MAGNUM</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10615 🍷 100 % Pinot Noir / 13,5% / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>99,00 €</b> (66,00 €)	
2013er <b>PINOT NOIR „AYLWARD RESERVE“</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10313 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	
2013er <b>PINOT NOIR „AYLWARD RESERVE“ MAGNUM</b> 📍 Mornington Peninsula # OE10613 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>99,00 €</b> (66,00 €)	



## OCHOTA BARRELS

AUSTRALIEN / ADELAIDE HILLS

Australien, besonders das neue Australien, ist bis heute ein weitgehend blinder Fleck in der deutschen Weinlandschaft. Dass dort schon seit Jahren völlig andere Weine entstehen als die mächtigen und konzentrierten Blockbuster und holzüberladenen Signature-Weine einer in wenigen Händen befindlichen Weinindustrie, wird hierzulande so gut wie komplett ignoriert. Deshalb dürfte bisher auch kaum jemand von Taras und Amber Ochota und ihrem Projekt Ochota Barrels gehört haben. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den Mc Laren Vales und dem Barossa Valley sehr elegante, feine Weine, die mit sehr wenig Intervention auskommen. Der Holzeinsatz ist moderat, die Extraktion sehr zurückhaltend, Schwefel sehen die Weine kaum, filtriert oder gar geschönt wird auch nicht. Mittlerweile ist ein Portfolio von 17 Weinen erreicht, die zeigen, dass Taras ein Meister darin ist, besondere Weinberge zu finden, um erstaunliche Weine aus deren Trauben zu vinifizieren. Neben Grenache und Shiraz finden sich auch reinsortige Gewürztraminer, ferner Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay oder auch ein Gemischter Satz. Natürlich ist so eine Idee nicht über Nacht entstanden, sondern über 25 Jahre gereift. Nach einem langen Trip der beiden wein- und surfverrückten Australier entlang der Westküste der USA, auf der Taras und Amber sich im Jahr 2000 durch die interessantesten, ihnen damals noch unbekanntesten alternativen Weine der USA getrunken hatten, reifte in ihnen der Entschluss, selbst ein solches Projekt zu realisieren. Doch bevor sich der neue Traum verwirklichen ließ, hat Taras nach seinem Önologie-Studium in Adelaide Millionen Liter Wein erzeugt für diverse Weingüter in Kalifornien, als flying winemaker für einen schwedischen Importeur und für große Kellereien. Irgendwann hatte der Bass spielende Punkrockstar und leidenschaftliche Surfer keine Lust mehr auf den banalen Mainstream. Er wollte auch nicht die Welt retten, sondern einfach selbstbestimmt individuelle und gut schmeckende Weine mit hohem Spaßfaktor auf die Flasche ziehen, Weine mit spürbarem Soul, einer gewissen Bescheidenheit, Weine ohne Weinmacher-Ego, und stattdessen wollte er wieder mehr Punk in seinem Leben zulassen. Menschen glücklich zu machen und sie aus ihrer Komfortzone holen – darum geht es ihm mit seinen naturbelassenen Weinen. Sein Ansinnen, Spaß im Glas zu verbreiten, gelingt ihm ausgesprochen gut; denn der sympathische Winzer gehört zu den ganz großen Talenten im Aussie Wine Bizz, und die Liste seiner Auszeichnungen ist lang. Doch Taras bleibt bescheiden; er hat alles, was er zum Leben braucht. Die Verbindung zur Musik, die sich auf den Etiketten widerspiegelt, ist geblieben. Wenn Mick Jagger von den Rolling Stones in der Gegend ist, dann schaut er rein, genauso wie Maynard James Keenan von der Band Tool, mit dem Taras einen Wein zusammen abgefüllt hat. Keenan ist übrigens selber Winzer mit Caduceus in Arizona, aber das ist eine andere Geschichte. Als Film heißt sie Blood into Wine.

### Adelaide Hills

Ursprünglich wurden in den Adelaide Hills schon im 19. Jahrhundert die ersten Reben gepflanzt. Doch in den 1920er und 1930er Jahren kam diese kühle Region völlig aus der Mode. Australien war eher stolz auf das heiße Klima, und es wurden damals vor allem Weine im Portwein-Stil abgefüllt. Doch die Geschmäcker haben sich geändert. Vom Portwein über die fetten Blockbuster hin zu feineren Weinen begann in den Adelaide Hills der Veränderungsprozess Ende der 1970er Jahre. Damals pflanzten einige moderne australische Weinpioniere die ersten Chardonnay-Reben. Heute sind in den bis zu 550 Meter hohen Hügeln rund 3.100 Hektar mit viel Chardonnay, Pinot noir, aber auch mit Syrah und Sauvignon blanc bepflanzt. Die Adelaide Hills sind längst einer der Hot Spots des neuen australischen Weinbaus.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2019er <b>WEIRD BERRIES IN THE WOODS GEWÜRZTRAMINER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> OB3719</li> <li> 100 % Gewürztraminer / 12,2% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>36,00 €</b> (48,00 €)</p>	<p>Das ist nicht der klassische, superaromatische schwere Gewürztraminer. Vor der Vergärung gibt ihm Ochota ein paar Tage Schalenkontakt mit auf den Weg, vor allem um mehr Biss und Phenolik in den Wein zu bekommen. Danach in Taras (Ochotas klassischer Korbpresse) vorsichtig gekeltert. Der unbewässerte 65 Jahre alte Weingarten befindet sich auf 550 Meter Höhe in den Adelaide Hills mit rotem Tonboden und viel Kiesel. Das Ergebnis sind mega kleine Beeren mit intensivem Geschmack. Der Duft ist würzig, etwas floral, Pfirsich, Ingwer, Mandarine und Zitruschale. Der köstlich weiche Geschmack wird von einer krassen und puren kalkigen Mineralität perfekt ausbalanciert. Spontan vergoren in gebrauchten Barriques, nach einem halben Jahr Reifung unfiltriert und ungeschönt mit minimaler Schwefelung abgefüllt. Ein großartiger Aperitif oder die Instanz zu Currys und exotisch gewürzten Gerichten. Nicht so laut, nicht so pomadig wie viele Gewürztraminer. Dieser trockene Stoff hat nur 12,2% Alk.</p>
<p>2019er <b>KIDS OF THE BLACK HOLE RIESLING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> OB3619</li> <li> 100 % Riesling / 11,0% / 0,75 l</li> </ul>	<p><b>28,00 €</b> (48,00 €)</p>	<p>Wie es sich für einen ehemaligen Punkmusiker gehört, hat er diesen Riesling einer der ersten US Hardcore Punkbands aus den 80igern, den „Adolescents“ gewidmet. Dieser Song gehört zu den epischen Klassikern dieser Band. Dieser Stoff ist genauso rebellisch unangepasst wie Taras und sein Musikgeschmack. Die Trauben stammen von einem 0,5 Hektar großen kühlen Weinberg auf 550 Meter Höhe in den Adelaide Hills mit stark eisenhaltigem Felsboden. Die handgelesenen Beeren werden mit der Korbpresse gequetscht, direkt im Stahltank spontan „mit Dreck und Speck“ vergoren und die malolaktische Gärung gleich blockiert. Somit entsteht ein gradliniger Riesling mit saftiger Säure und zitrusfrischer Aromatik, der ziemlich frech und aufmüpfig mineralisch geladen im Glas daherkommt. Leichte Filtration und minimale Schwefelung vor der Abfüllung. Das ist kein klassisch australischer Riesling, auch kein deutscher oder elsässer Stil. Es ist ein Taras Ochota Original. Einfach delicious!</p>
<p>2019er <b>THE SLINT CHARDONNAY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Adelaide Hills</li> <li> OB3019</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Das ist kein „neue Welt-Holzmonster“ auf Steroiden, im Gegenteil. Dieser Stoff straft alle Vorurteile ab. Die 14 Jahre alte Anlage befindet sich 550 Meter (eine der höchsten im Gebiet) in den Adelaide Hills auf einem harten, felsigen, eisenhaltigen Untergrund mit Quarziteinschlüssen. So wenig neues Holz wie nötig (ein 300 Liter Puncheon) zu verwenden, das ist Taras Philosophie. Die übrigen Partien reift er ausschließlich in gebrauchten Fässern. Spontanvergoren, wöchentliche Batonnage (für 24 Wochen) und keine malolaktische Fermentation und ohne zu pumpen. Ein brillanter, sonnenklarer Chardonnay mit einer mittelkräftigen Textur und Schmelz. Die präzise natürliche Säure beamt sich wie ein Laserstrahl über die Zunge und der herbfruchtige Duft von Limone und grünem Apfel wird begleitet von einer steinig-markanten Mineralität und „chinesischem Böller“ (von der Hefe stammend).</p>
<p>2019er <b>A FOREST PINOT NOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Adelaide Hills</li> <li> OB3119</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Die zwei Parzellen mit unterschiedlichen Klonen werden separat vinifiziert. Um mehr Grip und Struktur zu bekommen sind 70 % der Traubendolden nicht entbeert worden, sondern mit Stielen und Stengeln spontanvergoren. Der Boden besteht aus einer dünnen Tonaufgabe auf Kalkfesen, genau den Boden den der Pinot Noir liebt. Für ca. 1 Jahr reift der Wein in gebrauchten Fässern und wird in dieser Zeit nur wenig bewegt (manchmal werden die Fässer gerollt). Die Abfüllung erfolgte ohne Schönung und Filtration. Ein köstlich delikater, warmer, dunkler Kirschduft begleitet von würzigen Noten strömt aus dem Glas. Am Gaumen weich, seidig, mineralisch, saftig und frisch. Wer delikate, feine Weine liebt. That's it!</p>
<p>2018er <b>A FOREST PINOT NOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Adelaide Hills</li> <li> OB3118</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2019er <b>THE PRICE OF SILENCE GAMAY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> OB3919</li> <li> 100 % Gamay / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>49,00 €</b> (65,33 €)</p>	<p>Gamay ist seit jeher eine unserer Liebessorten bei Wein am Limit. Wir mögen die transparente Leichtigkeit dieser Sorte, wenn sie liebevoll ausgebaut wurde. Dieser Gamay hat eine ganz eigene Geschichte. Gepflanzt wurde der Weinberg mit drei unterschiedlichen Klonen 1985 in der Subzone Piccadilly Valley in den Adelaide Hills. Irgendwann wurden die Stöcke auf Chardonnay umgeproft (wer wollte schon australischen Gamay?), um dann in 2013 auf Taras dringende Bitte beim Besitzer des Weinberges wieder auf Gamay umzupropfen. Der Weinberg befindet sich auf 550 Meter Höhe und der Boden hat eine dünne Auflage aus Ton auf Kalkfelsen. Karbonische Kohlensäuregärung mit ganzen Dolden und in der Korbpresse vorsichtig gepresst. Reifung in gebrauchten Barriques, ungeschönt, ungefiltert und minimal geschwefelt abgefüllt. Genau so lieben wir Gamay mit seiner beschwingten floralen Pfeffer-Veilchen-Kirsch-Erdbeerfrucht, der sanften aber präzisen Säure und den feinen Gerbstoffen. Herrlich knackig, leicht und saftig, am besten etwas gekühlt (14 °C) in der Gegenwart von fröhlich-freundlichen Menschen trinken. Alle anderen können nach Hause gehen.</p>
<p>2019er <b>GREEN ROOM GRENACHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> OB3819</li> <li> Grenache, Syrah / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>36,00 €</b> (48,00 €)</p>	<p>Dieser alte Weingarten wurde 1946 auf 550 Meter gepflanzt. Unter der dünnen Auflage aus rotem Ton befindet sich verwitterter Schiefer und skelettartiger Kalkfelsen. Nach einer kurzen viertägigen Einmischung ohne Vergärung folgte eine spontane Vergärung mit 85 % der gesamten Traubendolden. Vorsichtige händische Mazeration, bei einigen Partien bis zu 90 Tage. Sehr kurze Reifung für zwei Monate in gebrauchten Barriques, keine Schönung oder Filtration, minimale Schwefelung vor der Abfüllung. Ein extrem feiner und eleganter Grenache, dem die 18 % Syrah Würze und Pfeffer geben. Mit „Green Room“ ist der Vorbereitungsraum eines Künstlers vor seinem Auftritt gemeint. Dieser fleischig-delicate Stoff kommt mit feinen Tönen wie Sauerkische, Zwetschge, getrockneten Kräutern, exotischer Pfeffermischung und einem mittelgewichtigen, seidenweichen Geschmack daher. Energiegeladen und vibrierend! Dazu bitte Spare Ribs in süßsaurer Marinade.</p>
<p>2019er <b>FUGAZI GRENACHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> McLaren Vale – Blewitt Springs Subzone</li> <li> OB3319</li> <li> 100 % Grenache / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Die unbewässerte, steinige Lage (Kiesel und Ironstone-Sedimente) wurde 1947 in der Nähe von Blewit Springs angelegt. Sie befindet sich auf 550 Meter über Meereshöhe und produziert extrem kleine Beeren. 60 – 70 % der Dolden wurden nicht entbeert und fast drei Monate bleibt der Wein auf den Stielen und Stengeln, bevor er mit einer schonenden Korbpresse gekeltert wird. Dann wandert er direkt sechs Monate in gebrauchte Barriques zur Reifung. Wie alle Weine von Ochota Barrels gibt es auch bei diesem Gewächs einen Bezug zur Musik, hier zu einer Washington DC Punkband, die gerade in dem Moment im Autoradio spielte, als Taras und Amber den alten Weingarten entdeckten. Dieser Wein ist sicher wild und dennoch extrem zivilisiert. Kein Blockbuster, sondern ein feiner Vertreter dieser empfindlichen Sorte. Erdbeermarmelade, wilde!!! Beerenfrüchte, Rose, asiatische Gewürze und ein rauchig-kräuteriges Bukett. Am Gaumen satt und seidig, lang anhaltend. Wer warten kann, der sollte ihn reifen lassen und den Punkrock später aus der Flasche lassen.</p>
<p>2019er <b>FUGAZI GRENACHE MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> McLaren Vale – Blewitt Springs Subzone</li> <li> OB3419</li> <li> 100 % Grenache / 13,0 % / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>85,00 €</b> (56,67 €)</p>	<p>Dieses Mal stand eine schwedische Punkband namens „Raised fist“ Pate für den Namen. Für uns steht er mehr für die Klassik. Denn der Weingarten wurde bereits 1869 im Barossa Tal an der Grenze zum Eden Valley auf einem verwitterten, pulverisierten Granitboden mit Quarzeinschlüssen gepflanzt. Ein großartiger Wein, der ein geheimnisvolles dunkelfruchtiges Bukett mit Lakritz, geräuchertem Speck, dunklen Kirschen und Pflaumen sowie nordafrikanischen Gewürzen freisetzt. Im Geschmack intensiv, verführerisch und opulent, aber nicht sättigend. Handgelesene Beeren, komplett mit Stielen und Stängeln spontan vergoren, vorab fünf Tage „Cold soak“ und mit der Korbpresse vorsichtig ausgequetscht. Drei Monate in gebrauchten Barriques gereift und dann im Stahltank geblendet. Ein Hammerwein von der dunklen Seite des Mondes. Big time Baby!</p>
<p>2019er <b>FROM THE NORTH MOURVEDRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> OB4019</li> <li> 100 % Mourvedre / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>49,00 €</b> (65,33 €)</p>	<p>Dieses Mal stand eine schwedische Punkband namens „Raised fist“ Pate für den Namen. Für uns steht er mehr für die Klassik. Denn der Weingarten wurde bereits 1869 im Barossa Tal an der Grenze zum Eden Valley auf einem verwitterten, pulverisierten Granitboden mit Quarzeinschlüssen gepflanzt. Ein großartiger Wein, der ein geheimnisvolles dunkelfruchtiges Bukett mit Lakritz, geräuchertem Speck, dunklen Kirschen und Pflaumen sowie nordafrikanischen Gewürzen freisetzt. Im Geschmack intensiv, verführerisch und opulent, aber nicht sättigend. Handgelesene Beeren, komplett mit Stielen und Stängeln spontan vergoren, vorab fünf Tage „Cold soak“ und mit der Korbpresse vorsichtig ausgequetscht. Drei Monate in gebrauchten Barriques gereift und dann im Stahltank geblendet. Ein Hammerwein von der dunklen Seite des Mondes. Big time Baby!</p>



Foto: southaustralia.travel.com.au



Foto: southaustralia.com



## SAMI ODI

AUSTRALIEN / BAROSSA VALLEY

Auf weniger als drei Hektar arbeitet der Neuseeländer, Wahl-Australier und ehemalige Architekturstudent Fraser McKinley im Barossa Valley. Doch die Reben seines Projekts namens SAMI ODI stehen nicht irgendwo, sondern im Herzen der Subregion Ebenezer, und zwar im berühmten Hoffmann-Dallwitz-Vineyard. Dessen älteste Rebstöcke stammen aus dem Jahr 1921. Fraser McKinley hat bei keinen Geringeren als Torbreck in Australien und bei den Turley Wine Cellars in Kalifornien sein Handwerk gelernt. Doch der Weinmacher wollte auf Dauer anders arbeiten – kleiner, kreativer, besonnener und mit mehr Feingefühl. Dabei hat er es geschafft, Weine zu machen, die er so gut verkauft, dass ihm die drei Hektar reichen. Er steht außerhalb des für Australien so typischen großen Kommerzes und kann es sich leisten, ein vergleichsweise abgeschiedenes, für ihn authentischeres Leben zu führen. »Es geht nicht um mehr, sondern darum, besser zu werden«, so Fraser in einem Interview. Das Glück findet er in der Nische von der Nische – und Fraser fährt gut damit. Seine Weine sind weder gefiltert noch geschönt, weder werden sie gepumpt noch in irgendeiner Weise verändert (z. B. keine Enzyme, keine Aufsäuerung usw.). Die Arbeit im Weinberg erfolgt nach biodynamischen Kriterien. Schwefel ist nicht verpönt, wird aber nur minimal eingesetzt – und vergoren wird natürlich spontan. Obwohl die Gewächse naturgemäß eine Menge Power haben, wirken sie nicht wie die typischen süßlichen, aufgepumpten Aussie Shiraz auf Steroiden, sondern sind präzise und regelrecht schlank, dabei aber reif und saftig. Vor allem aber, und darauf kommt es uns immer an, ist die gesamte SAMI-ODI-Range mit einer Menge Trinkfreude ausgestattet. Bei SAMI ODI entstehen absolut faszinierende Weine in wunderschönen, einzigartigen Flaschen. Die Zuteilungen allerdings sind gering, sehr gering. Das ist auch kein Wunder, denn Frasers gesamte Jahresproduktion liegt bei gerade einmal 10.000 Flaschen – und die Weine sind weltweit begehrt.

### Barossa Valley

Rund 70 Kilometer nordöstlich von Adelaide liegt Australiens berühmtestes Weinbaugebiet. Die ersten Siedler waren Engländer doch die ersten Weinbauern waren deutsche, und vor allem schlesische Lutheraner. Einer der bekanntesten, die sich dort im 19. Jahrhundert niedergelassen haben, wurde Ernest Seppelt. Auch für den Arzt Christopher Penfold wurde das Barossa Valley Heimat. Beide Namen stehen heute auf sehr vielen Flaschen Wein, die das Land verlassen. Doch das Valley ist viel mehr als ein Produzent für große Marken. Das mediterrane Klima und die lehmigen und auch sandigen Böden des Barossa Valleys sind ideal geeignet für Shiraz und Co. 11.500 Hektar stehen dort unter Reben; zu 80% sind es rote Sorten die sich auf Orte wie Koonunga, Ebenezer, Nuriootpa oder Seppeltsfeld verteilen. Doch zu Barossa gehört noch ein weiteres Tal, das Eden Valley. Das ist vor allem bekannt für seine Rieslinge, die dort auf Verwitterungsgestein und in deutlich kühlerem Klima wachsen. Vor allem ist Barossa die Heimat für einige der ältesten Syrah- und Cabernet-Rebstöcke Australiens, die teilweise noch aus den 1840er Jahren stammen. Und die liefern tiefen, konzentrierten, seidigen und begehrten Stoff. Im Barossa Valley schlägt das Herz der australischen Weinwelt.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>SYRAH „LITTLE WINE #9“</b> 📍 Barossa Valley # SO4019 🍷 100 % Syrah / 14,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>55,00 €</b> (73,33 €)	Laut Fraser ist die achte Edition seines mengenmäßig wichtigsten Weines besonders offenerzig und ein früh zu trinkender Stoff. Das Zeitfenster gibt er mir 1 – 3 Jahren an. Der „Little Wine“ hat nicht die feste Struktur einiger Lagenweine, sondern ist zum Öffnen, Trinken und Genießen gedacht. Dafür assembliert Fraser aus fünf sehr unterschiedlichen Jahrgängen: 2018 (48 %), 2017 (29 %), 2016 (12 %), 2015 (9 %) & 2012 (2 %). Die Beeren stammen aus dem legendären „Hoffmann’s Dallwitz Vineyard“ und die Reben, die in 1996, 1995, 1960 und 1912 (und etwas früher) gepflanzt wurden. Rote und dunkle, aber nicht überreife Früchte, getrocknete Kräuter, erdig-mineralische Aromen, am Gaumen luxuriös-saftig, intensiv und weich. Dekantieren, auch über mehrere Tage möglich. 6.415 Flaschen
2018er <b>SYRAH „HOFFMANN DALLWITZ“</b> 📍 Barossa Valley # SO4118 🍷 100 % Syrah / 14,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Dieser Wein ist das Kernstück von Fraser McKinnley’s Arbeit. Aus uralten Syrah-Reben gepflanzt zwischen 1888 – 1912. Ausgebaut in 19 gebrauchten, burgundischen „Pièces“ a 228 Liter für 1,5 Jahre. Viele Zahlen für einen köstlich-königlichen Wein aus Miniertträgen von im Schnitt 35 Hl pro Hektar. Ohne Filterung, Schönung oder dem Entzug des natürlichen CO2 und Sauerstoffs (Sparging), nur mit natürlicher Schwerkraft, d.h. ohne pumpen ausgebaut. Minimale Schwefelung. Der feuchte 2017er Jahrgang bietet frühe Trinkreife und eine herrlich offenerzige, intensive Nase. Was für ein atemberaubendes Potpourri an Aromen und Düften von roten Beerenfrüchten, Minze, bis hin zu Veilchen und erdigem Graphit. Am Gaumen markant, spürbare Gerbstoffe (Ganztraubenvergärung) und ein saftiger, mundwässernder, lang anhaltender Geschmack. Ein Blockbuster, aber einer mit Definition und Muskeln. Warten lohnt sich, für den, der es kann und die Geduld hat. Sonst einen Tag karrafieren. 4.961 Flaschen



## WILLIAM DOWNIE

AUSTRALIEN / GIPPSLAND

Der Weg zum Erfolg ist selten gerade. Wenn das für jemanden zutrifft, dann für William „Bill“ Downie, der wie er selbst sagt, aus einfachsten Verhältnissen stammt. Als Surfer und Musiker konnte er sich nicht durchs Leben schlagen, als junger „Cellarhand“ schon eher. Somit begann er seine Winzer-Laufbahn bei Philipp Jones von Bass Philipps und später bei de Bortoli im King Valley. Es folgten mehrere Ernten in Burgund, die ihn sicher besonders inspirierten. Seine 5-jährige Zeit als Kellermeister bei „Thousand Candles“ im Yarra Valley war erfolglos und missverstanden, aber Teil einer Lernkurve. Seine Sichtweise passte nicht in die Schublade von dem was heutzutage als „australischer Wein“ gilt. William versuchte sich an etwas Eigenem und das ist bekanntlich der schwerste Weg.

Denn seine wahre Leidenschaft gilt einer Sorte, dem Pinot Noir. Seit 2003 konnte er nebenbei sein eigenes Weinberprojekt auf die Beine stellen und mit diesen Gewächsen schaffte er es sogar bis zum „Young Winemaker of the Year“. Seine Fürsprecher sind so leidenschaftlich, wie seine Kritiker, doch die internationale Anerkennung und der Respekt werden immer größer. Irgendwie erinnern mich diese Weine an die frühen Werke der Domaine Gramenon und Marcel Lapierre. Das kommt nicht von ungefähr, denn Williams Inspiration stammt, genau wie von diesen beiden Granden der Weinbranche, von Jules Chauvet, dem „Godfather of natural winemaking“. Seine 5 Parzellen bearbeitet William in seiner Heimat, dem westlichen Gippsland, nach biodynamischen Grundsätzen und ausschließlich mit Pferden. Einen Traktor gibt es nicht, es wird konsequent von Hand gearbeitet.

Im Jahr 2017 beginnt eine neue Ära auf diesem Weingut, denn William konnte mit seinem Freund und Kollegen Patrick Sullivan die „Wild Dog Winery“ übernehmen. Seitdem wird der Wein hier gekeltert und auf der Familienfarm „Guendulain“ gereift. William bringt es auf den Punkt: „It has taken me 15 years to learn to do nothing in the winery!“

### Gippsland, Victoria

*Die kleine, aber äußerst feine Weinregion Gippsland beginnt in den östlichen Ausläufern von Melbourne und reicht bis an die Grenze von New South Wales sowie die Great Dividing Range. Im Süden wird Gippsland durch den Pazifik begrenzt. Die Küstenlinie gehört zu den spektakulärsten Südaustraliens. Es gab bereits im 19. Jahrhundert Weinbau, wurde aber 1915 aufgegeben. Erst seit den 1970er Jahren hat sich die Region mit Weinen aus Chardonnay, Cabernet, Merlot und vor allem Pinot Noir einen Namen gemacht. Die Weinberge, die gerade einmal 50 Meter Höhe erreichen, werden von schwarzem Lehm, hellem Sand und roter Tonerde geprägt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>PINOT NOIR „GIPPSLAND“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> WD8118</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	<p>Dieser sehr klare Ausdruck eines Pinot Noirs mit seiner Kirsch-, Himbeer- und Rhabarberaromatik zeigt sich traumhaft offen. Sehr präzise und kühl mit einer knackigen Säure. Es ist die Quintessenz von Williams bisheriger Arbeit. Die in 15 Kg-Kisten handgelesenen Beeren stammen aus drei Weingärten. Ein Teil wird seit Jahren aus „Matthews Vineyard“ zugekauft, die an deren beiden sind eigene Weingärten Namens „Camp Hill und Milstream“. Wie ein Laserstrahl auf der Zunge und mit sehr gutem Reifepotential. Ungeschönt, ungefiltert auf die Flasche gezogen. Da die Weine am Anfang immer noch etwas CO<sub>2</sub> haben empfiehlt es sich den Stoff kühl zu karaffieren.</p>
<p>2018er <b>PINOT NOIR „BAW BAW SHIRE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> WD8018</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>69,00 €</b> (92,00 €)</p>	<p>Ein irres, dichtes Bukett aus roten und schwarzen Früchten, exotischen Gewürzen, floralen Düften und feuchter Erde. Großartige Textur und Länge, mit 13,5 % Alk. perfekt definiert und mit einer saftigen, frischen Säure ausgestattet. Da die Weine am Anfang immer noch etwas CO<sub>2</sub> haben empfiehlt es sich den Stoff kühl zu karaffieren. Dieser Wein ist für William ein Meilenstein und stellt die Weichen für die Zukunft. Ungeschönt, ungefiltert auf die Flasche gezogen. Eine wilde Bestie, die sich erst in ein paar Jahren (4 – 6) in ihrer wahren Pracht zeigen wird, aber in dieser jugendlichen, unwiderstehlichen Phase berauschend ist. Die beiden unbewässerten Parzellen aus denen er stammt, Bull Swamp und Manila Vineyard, sind im besten Alter von 35 respektive 38 Jahren. Ein moderner Klassiker ist geboren.</p>



## GIACONDA

AUSTRALIEN / BEECHWORTH

Entscheidungen, die intuitiv und aus dem Bauch heraus getroffen werden, sind meistens die besten. So war es mehr als großes Glück als der Ingenieur Rick Kinzbrunner 1982 seine ersten Rebstöcke am Fuße der nordöstlichen „Viktorianischen Alpen“ in Beechworth anpflanzte. Niemand konnte sagen, ob das die richtige Wahl war. Heute sind über 30 Weingüter in der Region, aber durch Rick kam Beechworth erst auf die Landkarte. Angelockt von seinem Erfolg kamen noch mehr Produzenten in das Gebiet mit seinem relativ moderaten Klima und den verwitterten Granit oder Tonböden. Beechworth genießt einen exzellenten Ruf in der australischen Weinwelt allerdings für eher untypische, australische Weine, die kennt man ja sonst häufig auf Steroiden angebaut und voller Frucht.

Rick hatte Anfang der 70er Jahre als stellvertretender Weinmacher bei den Brown Brothers in Milawa und in Kalifornien bei Matanzas Creek, Stags Leap und Simi gearbeitet, aber auch in Neuseeland und für Christian Moueix aus Pomerol. Abgerundet hat er seine Berufsausbildung mit einem Studium auf der UC Davis in Sacramento.

„La Giaconda“ ist der italienische Name für die „Mona Lisa“. Genauso so anmutig und perfekt sind die 30.000 bis 40.000 Flaschen, die in dem 25 Meter tiefen unterirdischen Stollen bei 90 % Luftfeuchtigkeit und höchstens 17° C ihrer Perfektion entgegen reifen. Seine 6 Hektar Weinberge bearbeiten er und sein Sohn Nathan nach biologischen, teilweise biodynamischen Grundsätzen. An erster Stelle steht der Erhalt des Bodens und der Biodiversität. „Je weniger ich mache, umso besser werden die Weine!“ so der sehr zurückhaltende, scheue Kinzbrunner auf einer Verkostung in London, 2015.

Giaconda Gewächse haben einen sehr expressiven, wiedererkennbaren Charakter, aber nicht im typisch australischen Blockbuster Kontext. Im Keller wird mit einer alten Korbpresse gearbeitet, es wird nicht filtriert oder geschönt. Edelstahl sucht man vergeblich und der jährliche Neuholzanteil liegt bei 30 – 40 %. Ein Vergleich zu Granden der Weinwelt, wie Ramey aus Kalifornien, Côte-Dury oder die Domaine Leflaive in Burgund wird insbesondere für den Chardonnay gerne gemacht. Auf alle Fälle sind die Weine von Giaconda das Gesuchtteste und Beste, was Down Under hervorbringt. Es ist die Vielzahl kleiner Details und die angenehme Bescheidenheit seines Erzeugers, die einen der besten Weine der Welt ausmachen.

Die uns zugeteilten Mengen aus Australien sind so gering, dass wir nur zwei Flaschen pro Sorte und Bestellung abgeben können. Wir möchten Spekulanten fernhalten und möglichst viele Weinfreunde glücklich machen. Vielen Dank für Euer Verständnis.

### Beechworth, Victoria

Gerade einmal 112 Hektar umfasst die Region Beechworth, die sich auf halbem Weg von Melbourne nach Canberra oberhalb des Alpine National Parks befindet. Beechworth hat sich mit seinen bis zu 1.045 Meter hohen Hügeln aus mineralreichen Sandstein-, Ton- und Vulkanverwitterungsgestein einen exzellenten Namen erworben. Es sind sehr exklusive, intensive, kraftvolle und elegante Chardonnays, Pinot Noir und Syrah, die in Beechworth entstehen. Begründet wurde der Weinbau ab 1852 mit dem Gold, das Siedler in den Hügeln der Region fanden. Heute findet man das Gold in den wenigen Flaschen, die das Gebiet verlassen.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>ESTATE VINEYARD CHARDONNAY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> GD9016</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>109,00 €</b> (145,33 €)</p>	<p>Sicherlich ist der Chardonnay der bekannteste Wein von Giaconda, auch weil er fast jedes Jahr ein ganz spezielles, wiedererkennbares Popcorn-Aroma entwickelt. Das liegt vor allem an den eigens für Giaconda angefertigten, französischen Fässern aus Allier und Vogeseneiche. In manchen Jahren werden bis zu 30 % neues Holz verwendet. Die puristische, klare Frucht mit Noten von Steinobst, Pfirsich, Nektarine, Limone, nassen Steinen, Zündholzplättchen und Haselnuss wird gestützt von einer brillanten Säure. Nervig, saftig und unfassbar intensiv. Komplex und vielschichtig. Einer der größten Chardonnays, die es auf der Welt gibt.</p>
<p>2016er <b>ESTATE VINEYARD SHIRAZ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Australia</li> <li> GD9116</li> <li> 100 % Shiraz / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>69,00 €</b> (92,00 €)</p>	<p>Ein Shiraz der eher an elegante Syrah-Weine denken lässt. Bis zu 40 % Neuholzanteil, den man allerdings kaum spürt, weil er top eingebunden ist. Der Stil von Giaconda ist immer frisch, eher kühl und elegant. In der Nase finden sich Aromen wie schwarzer Pfeffer, Olive, Rauchnoten, Veilchen, süßsauer eingelegte Zwetschgen und Unterholz. Am Gaumen staubig-mineralisch, rund, weich und saftig mit einem irren Geschmack von dunklen Beerenfrüchten und exotischen Gewürz wie „Chinese Five Spice“. Das ist nicht der typische, schwergewichtig-vollfruchtige Aussie-Shiraz, das ist Giaconda-Shiraz. Ein Klasse für sich.</p>



## PEARL MORISSETTE

KANADA / NIAGARA PENINSULA, ONTARIO

Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine – und Weine generell – entspricht. François Morissette ist kein Anfänger und das beweist der ehemalige Sommelier mit großer Stilsicherheit und Talent. Sein Handwerk erlernte er über zehn Jahre bei einigen der berühmtesten Produzenten des Burgunds: Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle. 2007 entschloss er sich, zusammen mit seinem Partner Mel Pearl, ein eigenes Weingut auf der Halbinsel Niagara Peninsula zu gründen. Ihre Weine passen in keine Schublade. Sie sind von wunderbarer Klarheit und Ausdruck ihrer Herkunft mit einer verblüffenden Sortentypizität. Jeder Jahrgang ist eine große Herausforderung und verlangt der Mannschaft von Pearl Morissette ihr ganzes Können ab. Die Weine werden minimalistisch und ohne große Interventionen ausgebaut. Spontangärung bei den Rotweinen mit Stielen und Stängeln, Ganztraubenpressung bei den Weißweinen, keine Filtration, keine Schönung und der behutsame Ausbau in gebrauchten Eichenfässern, Fudern oder Betongebinden sind gesetzte Stilmittel. Die Philosophie von François ist so klar wie seine Weine: „Ich bin gegen neues Eichenholz, denn ich mag kein „Make up!“

### Niagara Peninsula/Ontario

*Lange Zeit hat man den Weinbau in Kanada ausschließlich mit Eiswein in Verbindung gebracht. Wie großartig und vielschichtig sich der Weinbau jedoch entwickelt hat, sieht man auf der Halbinsel Niagara, unweit des berühmten Wasserfalls. Die oft kalkhaltigen Böden, der Einfluss vom Lake Ontario und das gemäßigte Klima sorgen für perfekte Bedingungen, um Pinot und Chardonnay, Gamay, Cabernet Franc oder Riesling Eleganz und Frische zu verleihen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>IRRÉVÉRENCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Niagara Peninsula</li> <li> PM26017</li> <li> Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>25,90 €</b> (34,53 €)</p>	<p>Irrevérence heißt soviel wie Respektlosigkeit. Der Name beschreibt einen Weg den Francois und sein Team in den letzten Jahren mit dem „Cuvée Blu“ (wurde nur ab Weingut verkauft) beschritten haben, mit dem Ziel in gewissen Partien mit den Elementen Textur und Gerbstoff zu spielen. Zusätzlich wurden die Partien in verschiedenen Gebinden (Edelstahl, Quevri und Beton) ausgebaut. Diese freche, aromatische Blend schimmert satt golden mit grünlichen Reflexen im Glas. So ungewöhnlich, wie sich diese Blend anhört, so traumschön präsentiert sie sich im Duft und Geschmack. Der Chardonnay sorgt für die Basis und verleiht Mineralität, Riesling gibt Säure und Aroma, der Gewürztraminer sorgt für Schmelz und exotischen Duft. Ein köstlicher Wein, durchaus anspruchsvoll, aber nicht verkopft oder etwa kompliziert. Echter Spaß im Glas, und davon reichlich. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.</p>
<p>2017er <b>IRRÉVÉRENCE MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Niagara Peninsula</li> <li> PM26217</li> <li> Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling / 12,5% / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>57,00 €</b> (38,00 €)</p>	<p>Die handgelesenen Beeren stammen aus dem „Kocsis Vineyard“, der nach dem gleichnamigen „Grower“ benannt wurde. Einer der besten Winzer in Ontario, von dem Francois diese Beeren kauft. Ganztraubenpressung und spontanvergoren. Dann elfmonatiger Ausbau in gebrauchten Fuderfässern auf der Hefe. Ein supereleganter, kühler Chardonnay mit Zitrusaroma, einer mundwässernden Säure und purer, klarer Mineralität. Knochentrocken und doch voller Schmelz. Der Vergleich mit einem jungen, ungestümen Vollblut würde Sinn machen. Ungezügelt, frech und mit „Breed“!</p>
<p>2017er <b>CHARDONNAY „CUVÉE MÉTIS BLANC“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Niagara Peninsula</li> <li> PM25917</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>28,00 €</b> (37,33 €)</p>	<p>Dieser sehr dicht mit über 10.000 Stöcken auf den Hektar gepflanzte und nach Nordosten ausgerichtete Weinberg, wurde in 1/3 Fuder und 2/3 Betongebinden vergoren und gereift. Ein feiner, sehr präziser Ausdruck dieser Sorte, sehr elegant und fein, saftig frisch und kühl. Erstmals bei „Wein am Limit“.</p>
<p>2017er <b>CHARDONNAY „FOUGUE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Niagara Peninsula</li> <li> PM26117</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>32,00 €</b> (42,67 €)</p>	<p>Ein klassischer Chardonnay, der die lange Arbeitserfahrung von Francois Morisette in Burgund reflektiert. Die 20 Jahre alten Reben stehen auf glazialen Mergelboden auf 230 Meter Höhe. Ganztraubenpressung ohne vorherige Mazeration, spontan vergoren und Reifung für 22 Monate auf der Vollhefe in einer Mischung aus alten Fuderfässern und Betongebinden. Knochentrocken und mit einer straffen Mineralität am Gaumen, in der Nase spürt man etwas die Hefereduktion und Steinobstnoten. Was für ein glockenklarer Chardonnay, so rein und pur. Kein Holzmonster, aber unbedingt karaffieren und bei 10 – 14° Celsius genießen. Ungeschönt und ungefiltriert. Dieser Wein sprengt jede Blindverkostung.</p>
<p>2017er <b>CHARDONNAY „CUVÉE DIX-NEUVIÈME“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Twenty Mile Bench</li> <li> PM25117</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l</li> </ul>	<p><b>39,90 €</b> (53,20 €)</p>	<p>Dieser Riesling wird in alten Fuderfässern, die eigens aus dem Elsass importiert wurden, knochentrocken und spontan vergoren. Ganztraubenpressung und 24 Monate auf der Vollhefe gereift. 50 % des Weines in Betongebinden. Der 2017er ist ein würdiger Nachfolger auf den 2013er, denn nur in außergewöhnlichen Jahrgängen wird dieser Wein gekeltert. Sehr präzise und kompakt. Unter der Oberfläche dieses spannungsgeladenen Rieslings rumort es, und es lohnt sich auch, ein paar Flaschen davon in den Keller zu legen. Die Typizität ist kühl und dementsprechend ist dieser Riesling voller Ecken und Kanten, die ihm sicher ein langes Leben bescheren werden. Am Gaumen hat er eine brillante Säure und einen schön darauf abgestimmten Schmelz. Die Schwefelzugaben sind minimal bei diesem Wein. Nur kurz vor der Abfüllung wurde etwas hinzugefügt. Es ist erstaunlich, wie robust dieser Wein ist und sich in der Karaffe über mehrere Tage entwickelt.</p>
<p>2017er <b>RIESLING „BLACK BALL FOUFRE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Twenty Mile Bench</li> <li> PM25017</li> <li> 100 % Riesling / 12,0% / 0,75 l</li> </ul>	<p><b>39,90 €</b> (53,20 €)</p>	<p>So ungewöhnlich wie sich diese Blend anhört, soviel Sinn macht sie. Denn es geht um Geschmack und nicht das befolgen von teils sinnlosen Traditionen. 51 % des Metis Rouge besteht aus Pinot Noir (Home Farm Vineyard in der Creekshore AVA) der mit 12 % Gamay (Mitzturak Vineyard, Lincoln Lakeshore) enttrappt, spontan und gemeinsam vergoren wurde und 11 Monate in großen Fuderfässern reifte. Der restlichen 37% sind komplett entrappter Cabernet Franc auch vom Home Farm Vineyard, aber wiederum 11 Monate in Betongebinden gereift. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Ein wildwürziges, mittelkräftiges Trinkvergnügen, alle Konventionen aus dem Fenster schmeissend und mit kühler Frucht, saftiger Frische und irrsinniger Energie ausgestattet.</p>
<p>2017er <b>„CUVÉE MÉTIS“ ROUGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Niagara Peninsula</li> <li> PM25517</li> <li> Pinot Noir, Gamay, Cabernet Franc / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>29,00 €</b> (38,67 €)</p>	<p>Dieser Riesling wird in alten Fuderfässern, die eigens aus dem Elsass importiert wurden, knochentrocken und spontan vergoren. Ganztraubenpressung und 24 Monate auf der Vollhefe gereift. 50 % des Weines in Betongebinden. Der 2017er ist ein würdiger Nachfolger auf den 2013er, denn nur in außergewöhnlichen Jahrgängen wird dieser Wein gekeltert. Sehr präzise und kompakt. Unter der Oberfläche dieses spannungsgeladenen Rieslings rumort es, und es lohnt sich auch, ein paar Flaschen davon in den Keller zu legen. Die Typizität ist kühl und dementsprechend ist dieser Riesling voller Ecken und Kanten, die ihm sicher ein langes Leben bescheren werden. Am Gaumen hat er eine brillante Säure und einen schön darauf abgestimmten Schmelz. Die Schwefelzugaben sind minimal bei diesem Wein. Nur kurz vor der Abfüllung wurde etwas hinzugefügt. Es ist erstaunlich, wie robust dieser Wein ist und sich in der Karaffe über mehrere Tage entwickelt.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>CABERNET FRANC „CUVÉE MADELINE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Twenty Mile Bench</li> <li> PM25617</li> <li> 100 % Cabernet Franc / 13,5% / 0,75l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>43,50 €</b> (58,00 €)</p>	<p>Viele sagen, dass der Cabernet Franc der wichtigste und bemerkenswerteste Wein von Francois ist. Er ist nach der Enkelin des Partners Mel Pearl benannt. Der Wein wurde in großen Holzgebinden vergoren und zum Teil darin gereift. Die andere Hälfte reifte im Betongefäss. Diese mehr auf Trinkbarkeit und Frucht definierte Variante ist ein großartiger Einstieg in die legendären Cabernet Franc dieses Weinguts, obwohl der Wein mit Stielen und Stengeln vergoren wurde, ist er jugendlich sehr zugänglich. Rote Paprika, Veilchen, dunkelfruchtige Aromen, Gewürze und ein ungezügelter Geschmack mit feinen Gerbstoffen. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Er erinnert an große Loireweine und kann phantastisch reifen.</p>
<p>2017er <b>PINOT NOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Twenty Mile Bench</li> <li> PM25217</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,5% / 0,75l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>42,90 €</b> (57,20 €)</p>	<p>Die Beeren wurden im Kocsis „Kelly Baker Vineyard“ und dem Weingarten an der 19. Straße geerntet. Sie wurden nicht entrappt und in Betongebinden vergoren. Danach reifte der Wein 24 Monate in je 50% neutralen 600 Liter fassenden Demi Muids und neuen Barriques unberührt bis zu seiner Abfüllung im Oktober 2019 auf der Vollhefe. Der Jahrgang 2017 ist kernig, intensiv, tiefgründig und würzig. Er erinnert an einen Spätburgunder vom Kaiserstuhl oder aus Graubünden mit seinen würzigen Lakritznoten und einem Korb dunkelroter Früchte. Am Gaumen kantige, reife Gerbstoffe und dieser Stoff braucht Luft, Raum und Zeit. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Ohne Frage ist das der imposanteste Pinot den es bisher gab. Weine von Pearl Morisette haben immer einen eigenständigen Charakter, aber dennoch merkt man ihnen die Erfahrung des Weinmachers Francois Morisette an, der zehn Jahre als Vigneron im Burgund arbeitete. Man spürt das mit jedem Schluck.</p>
<p>2014er <b>PINOT NOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> VQA Twenty Mile Bench</li> <li> PM25214</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,5% / 0,75l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>35,90 €</b> (47,87 €)</p>	<p>Die Beeren wurden im Kocsis „Kelly Baker Vineyard“ und dem Weingarten an der 19. Straße geerntet. Sie wurden nicht entrappt und in Betongebinden vergoren. Danach reifte der Wein 24 Monate in je 50% neutralen 600 Liter fassenden Demi Muids und neuen Barriques unberührt bis zu seiner Abfüllung im Oktober 2019 auf der Vollhefe. Der Jahrgang 2017 ist kernig, intensiv, tiefgründig und würzig. Er erinnert an einen Spätburgunder vom Kaiserstuhl oder aus Graubünden mit seinen würzigen Lakritznoten und einem Korb dunkelroter Früchte. Am Gaumen kantige, reife Gerbstoffe und dieser Stoff braucht Luft, Raum und Zeit. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Ohne Frage ist das der imposanteste Pinot den es bisher gab. Weine von Pearl Morisette haben immer einen eigenständigen Charakter, aber dennoch merkt man ihnen die Erfahrung des Weinmachers Francois Morisette an, der zehn Jahre als Vigneron im Burgund arbeitete. Man spürt das mit jedem Schluck.</p>

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

FRANCOIS MORISSETTE

SEITE 53





## ARNOT-ROBERTS

USA / SONOMA VALLEY

In einer kleinen, bescheidenen Lagerhalle in Healdsburg in Nordkalifornien, entstehen einige der faszinierendsten Weine der neuen Generation. Das ist auf jeden Fall die Meinung des einstigen Mannes neben Robert Parker, Antonio Galloni. Dieses kleine Weingut produziert keine holzüberladenen Alkoholgranaten, sondern feine, elegante Weine, die aus den kühleren Ecken und besten Lagen des „Sunshine States“ stammen.

Die beiden Partner Duncan Arnot-Meyers und Nathan Lee Roberts kommen aus tief mit der kalifornischen Weinbranche verwurzelten Familien. Es war im Jahre 2001, als sich beide entschlossen, den Grundstein mit vier Fässern Wein für Ihr Negociant Geschäft zu legen. Durch ihre bisherige Ausbildung (u. a. mit dem legendären John Koonsgard) sind sie sehr gut vernetzt. Das, was sich andere nicht trauen anzubauen, keltert das Duo mit Leidenschaft und großem „Know How“. So gibt es in ihrem Portfolio so seltene Vertreter wie die weiße Trousseau aus dem Jura, oder eine der besten Rotweinsorten der Welt, die portugiesische Touriga Nacional. Die beiden schauen nicht auf das was sich einfach verkauft, sondern auf das, was ihnen schmeckt.

Als Vorreiter der amerikanischen „Indie Wine Scene“ sind die Weine von Arnot Roberts so gefragt, dass wir nur eine sehr kleine Menge nach Deutschland importieren konnten.

### Sonoma Valley

Das „Tal der vielen Monde“, wie es die Indianer einst nannten, liegt eine Autostunde nördlich von San Francisco. Es profitiert von den kühlen pazifischen Winden, die durch die Seitentäler und die St. Pablo Bay in das Anbaugebiet strömen. In Sonoma entstand mit der Buena Vista Winery des Weinbaupioniers Ágoston Haraszthy 1857 das erste moderne Weingut der USA. Neben dem benachbarten Napa Valley ist Sonoma das bekannteste Anbaugebiet Kaliforniens.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2017er <b>RIBOLLA GIALLA „VARE VINEYARD“</b> 📍 Oak Knoll District AVA # AR30417 🍷 100 % Ribolla Gialla / 12,0 % / 0,75 l	<b>39,90 €</b> (53,20 €)	Dieser Weingarten wurde 2001 von George Vare im "Oak Knoll District" des Napa Tals dicht bepflanzt. Hier am Fuss des Mt. Vedder ist der Boden vulkanisch und mit tiefgründigem Lehm und Kiesel durchzogen. Die nahe gelegenen Redwood Wälder sorgen für das Mikroklima und der kühlende maritime Einfluss der nahen San Pablo Bay ist deutlich zu spüren. Die Begeisterung für diese in Kalifornien seltene Sorte stammt von einem Trip Anfang der 90iger nach Friaul-Julisch-Venetien. Die Stöcke kamen von dem legendären Josko Gravner. Der Weingarten wird heute von Steve Matthiasson (einem der besten seines Fachs) organisch bewirtschaftet. 6 Stunden Mazeration auf den Schalen, Ganztraubenpressung, spontanvergoren im Edelstahlgebilde, 10 Monate Reifung in gebrauchten franz. Barriques. Das intensive Aroma ist geprägt von Mostäpfeln, Walnuss, saftiger Birne, weißen Blüten und ätherischen Kräutern. Im Geschmack mit einer brillanten Säure, steinigen Mineralität und einer cremig anmutenden Textur ausgestattet.
2018er <b>CHARDONNAY „WATSON RANCH“</b> 📍 Napa Valley AVA # AR29218 🍷 100 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l	<b>44,90 €</b> (59,87 €)	Am südlichsten Ende des Napa Valley, mit herrlichem Blick auf San Francisco und die San Pablo Bay, befindet sich diese windgepeitschte kühle Lage, die 1993 gepflanzt wurde. Aufgrund der marinen Meeresablagerungen auf Kalkstein ist dieser Platz einzigartig und perfekt für einen schlanken, feinen Chardonnay mit viel Charakter und herber Geschmacksvielfalt. Eine seltene Variante, der sonst eher reich schmeckenden und holzgeprägten kalifornischen Chards.
2017er <b>CHARDONNAY „WATSON RANCH“</b> 📍 Napa Valley AVA # AR29217 🍷 100 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l	<b>42,90 €</b> (57,20 €)	Am südlichsten Ende des Napa Valley, mit herrlichem Blick auf San Francisco und die San Pablo Bay, befindet sich diese windgepeitschte kühle Lage, die 1993 gepflanzt wurde. Aufgrund der marinen Meeresablagerungen auf Kalkstein ist dieser Platz einzigartig und perfekt für einen schlanken, feinen Chardonnay mit viel Charakter und herber Geschmacksvielfalt. Eine seltene Variante, der sonst eher reich schmeckenden und holzgeprägten kalifornischen Chards.
2018er <b>CHARDONNAY „TROUT GULCH“</b> 📍 Santa Cruz Mountains AVA # AR30018 🍷 100 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l ⚡ 93 P. eRobertParker	<b>46,90 €</b> (62,53 €)	Auf fast 250 Meter Meereshöhe, hoch oben und weniger als sieben Kilometer vom Pazifik entfernt, wurde diese Lage in den 80ger Jahren mit einem der ältesten kalifornischen Chardonnay Klone, dem Wente, bepflanzt. Das Klima in Santa Cruz ist durch und durch maritim und windig. Der Boden ist ein lehmiger Sand, der die Feuchtigkeit gut hält. Durch die natürlichen Bedingungen verzögerte sich die Reife bis in den Oktober hinein. Somit bleibt eine natürliche Säure und knackige, limonenartige Frucht erhalten. Diese intensiven Chardonnays besitzen jene fordernde „Salzigkeit“, die nur Herkunftsweinen vorbehalten ist und gehören zu den Besten der neuen Schule in den USA. Das ist keine übliche Cali Wuchtbrumme, der Trout Gulch strotzt nur so voller Vitalität und Frische.
2017er <b>CHARDONNAY „TROUT GULCH“</b> 📍 Santa Cruz Mountains AVA # AR30017 🍷 100 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l ⚡ 93 P. eRobertParker	<b>46,00 €</b> (61,34 €)	Auf fast 250 Meter Meereshöhe, hoch oben und weniger als sieben Kilometer vom Pazifik entfernt, wurde diese Lage in den 80ger Jahren mit einem der ältesten kalifornischen Chardonnay Klone, dem Wente, bepflanzt. Das Klima in Santa Cruz ist durch und durch maritim und windig. Der Boden ist ein lehmiger Sand, der die Feuchtigkeit gut hält. Durch die natürlichen Bedingungen verzögerte sich die Reife bis in den Oktober hinein. Somit bleibt eine natürliche Säure und knackige, limonenartige Frucht erhalten. Diese intensiven Chardonnays besitzen jene fordernde „Salzigkeit“, die nur Herkunftsweinen vorbehalten ist und gehören zu den Besten der neuen Schule in den USA. Das ist keine übliche Cali Wuchtbrumme, der Trout Gulch strotzt nur so voller Vitalität und Frische.
2018er <b>CHARDONNAY „SANFORD &amp; BENEDICT VINEYARD“</b> 📍 Oak Knoll District AVA # AR31018 🍷 Chardonnay / 12,5 % / 0,75 l	<b>59,00 €</b> (78,67 €)	Diese im Jahr 1971 von Richard Sanford & Michael Benedict in den Santa Rita Hills gepflanzte Lage ist berühmt für ihr phantastisches Lesegut, nicht zuletzt auch wegen des epischen Mt. Eden Chardonnay Klons, der eng mit der nicht mehr ganz so jungen kalifornischen Weingeschichte verbunden ist. Jetzt gibt es erstmalig eine Abfüllung von Arnot-Roberts, beginnend mit dem 2018er Jahrgang. Ganztraubenpressung, spontanvergoren im Stahltank, Reifung in gebrauchten franz. Barriques. Das ist schlichtweg grandios und wer elegante, feine Chardonnays mit einer deutlichen mineralischen Note liebt, der kommt an diesem Stoff nicht vorbei. Intensiv, Meyer Lemon, steinig, leicht buttrig und mit einer brillanten klaren Säure, sowie einem ausgewogenen leicht cremigen Finish. Geil!
2018er <b>PINOT NOIR „SONOMA COAST“</b> 📍 Sonoma Coast AVA # AR31118 🍷 Pinot Noir / 12,0 % / 0,75 l	<b>39,90 €</b> (53,20 €)	Mit diesem 2018er Pinot Noir kommt das Duo Duncan und Nathan erstmalig auf den Markt. Die beiden sind wahre Trüffelschweine und haben extrem gute Verbindungen in die kalifornische Weinwelt. Sie kommen immer an erstklassiges Lesegut. Die 2004 gepflanzten Weinberge für diesen eleganten Pinot Noir liegen auf ca. 200 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus verwittertem Schiefer mit Lehmauflage. 100 % mit Stielen und Stengeln vergoren, Korbpresse und dann in gebrauchten franz. Barriques gereift. Sehr elegant, rotfruchtig und fein. Das neue Kalifornien in seiner besten Art. Pur, delikater, klar, intensiv und saftig-frisch am Gaumen.
2018er <b>PINOT NOIR „LEGAN VINEYARD“</b> 📍 Santa Cruz Mountains AVA # AR30218 🍷 Pinot Noir / 12,0 % / 0,75 l	<b>64,90 €</b> (86,53 €)	Dieser abgelegene, wurzelechte Weingarten in den Santa Cruz Mountains genießt die kühlenden, pazifischen Meereseinflüsse der Monterrey Bay. So unglaublich fein, elegant rotfruchtig (Himbeere und rote Johannisbeere) und ausdrucksstark explosiv kommt dieser unwiderstehliche Pinot Noir daher. Er hat sicher einiges an Reifepotential, aber die freche, provozierende Finesse ist unwiderstehlich.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>PINOT NOIR „PETER MARTIN RAY VINEYARD“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Santa Cruz Mountains AVA</li> <li># AR30718</li> <li>🍷 Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>65,00 €</b> (86,87 €)</p>	<p>Der Name Peter Martin Ray genießt unter kalifornischen Winzern einen legendären Ruf. Die Reben stammen von Setzlingen vom Mt. Eden oberhalb von Saragota im östlichen Teil der Santa Cruz Mountains. Diese sind heute die Basis vieler kalifornischer Pinot Klone. Die 35 Jahre alte, 1,5 Hektar umfassende Lage liegt auf ca. 500 Meter Meereshöhe und wurde von Peter Martin „Rusty“ Ray angepflanzt. Heute wird sie von seinem Sohn Peter Martin Ray jr. gehegt und gepflegt. 100 % mit Stielen und Stengeln spontan vergoren, in einer alten Korbpresse gequetscht und ein knappes Jahr in gebrauchten franz. Barriques ausgebaut. Ein Klassiker, sehr fein, transparent und elegant, dem man seine Höhe deutlich anmerkt. Braucht auf alle Fälle noch Zeit, wahnsinns staubige Mineralität, noch feste Gerbstoffe und ein delikates rotfruchtiges Aroma. Pfeffer, Rose usw.. Top Stoff.</p>
<p>2018er <b>PINOT NOIR „COASTLAND VINEYARD“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Sonoma Coast AVA</li> <li># AR30618</li> <li>🍷 Pinot Noir / 12,5% / 0,75 l</li> </ul>	<p><b>75,00 €</b> (100,00 €)</p>	<p>Diese Lage, in 1989 gepflanzt, gehört dem legendären Ross Cobb und befindet sich, wie es der Name schon sagt, nahe am Pazifik auf 300 – 400 Meter über dem Meer. Damit ist sie eine der ältesten Pinot-Lagen in Sonoma und eine der kühleren in ganz Kalifornien. Ein idealer, aber auch fordernder Platz für diese empfindliche Sorte. In 2017 ist der „Coastlands Vineyard“ ein großartiger unglaublich feiner Wein mit seidigen Tanninen und den für diese Lage typischen, floralen Aromen wie Rose, Salbei und Lavender. Dunkle Sauerkirschen im Duft und mittelkräftige Intensität mit delikater Säure. So geht Pinot Noir, leider nur ganz, ganz selten.</p>
<p>2018er <b>SYRAH „SONOMA COAST“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Sonoma Valley AVA</li> <li># AR29018</li> <li>🍷 100 % Syrah / 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>43,90 €</b> (58,53 €)</p>	<p>An die Weine von Arnot-Roberts zu kommen ist nicht so einfach. Dieser kleine Betrieb mit seinen erfrischend untypischen, eleganten Weinen ist unter amerikanischen Sommeliers und Weinfreaks sehr gesucht. Immerhin haben wir Dank guter Fürsprecher eine Miniallocation bekommen. Der pfeffrig-würzige Syrah könnte auch aus Cornas oder St. Joseph stammen, aber er stammt aus vier kühlen Lagen in Pazifiknähe: Griffin's Lair, Clary Ranch, Alder Springs and Baker Lane. Er wurde zu 100 % mit Stielen und Stengeln vergoren und für elf Monate in gebrauchten Fässern gereift. Ein klassischer Wein, der die Rebsorte Syrah wunderbar interpretiert. Lakritz, Kräuter, schwarze Oliven, Sauerkirschen und Zwetschgen. Mittelkräftiger, feiner Geschmack und mit einer köstlichen Intensität ausgestattet.</p>
<p>2017er <b>SYRAH „SONOMA COAST“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Sonoma Valley AVA</li> <li># AR29017</li> <li>🍷 100 % Syrah / 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>42,90 €</b> (57,20 €)</p>	<p>An die Weine von Arnot-Roberts zu kommen ist nicht so einfach. Dieser kleine Betrieb mit seinen erfrischend untypischen, eleganten Weinen ist unter amerikanischen Sommeliers und Weinfreaks sehr gesucht. Immerhin haben wir Dank guter Fürsprecher eine Miniallocation bekommen. Der pfeffrig-würzige Syrah könnte auch aus Cornas oder St. Joseph stammen, aber er stammt aus vier kühlen Lagen in Pazifiknähe: Griffin's Lair, Clary Ranch, Alder Springs and Baker Lane. Er wurde zu 100 % mit Stielen und Stengeln vergoren und für elf Monate in gebrauchten Fässern gereift. Ein klassischer Wein, der die Rebsorte Syrah wunderbar interpretiert. Lakritz, Kräuter, schwarze Oliven, Sauerkirschen und Zwetschgen. Mittelkräftiger, feiner Geschmack und mit einer köstlichen Intensität ausgestattet.</p>
<p>2016er <b>SYRAH „NORTH COAST“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Sonoma Valley AVA</li> <li># AR29016</li> <li>🍷 100 % Syrah / 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>42,90 €</b> (57,20 €)</p>	<p>An die Weine von Arnot-Roberts zu kommen ist nicht so einfach. Dieser kleine Betrieb mit seinen erfrischend untypischen, eleganten Weinen ist unter amerikanischen Sommeliers und Weinfreaks sehr gesucht. Immerhin haben wir Dank guter Fürsprecher eine Miniallocation bekommen. Der pfeffrig-würzige Syrah könnte auch aus Cornas oder St. Joseph stammen, aber er stammt aus vier kühlen Lagen in Pazifiknähe: Griffin's Lair, Clary Ranch, Alder Springs and Baker Lane. Er wurde zu 100 % mit Stielen und Stengeln vergoren und für elf Monate in gebrauchten Fässern gereift. Ein klassischer Wein, der die Rebsorte Syrah wunderbar interpretiert. Lakritz, Kräuter, schwarze Oliven, Sauerkirschen und Zwetschgen. Mittelkräftiger, feiner Geschmack und mit einer köstlichen Intensität ausgestattet.</p>
<p>2018er <b>TROUSSEAU „NORTH COAST“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Clear Lake AVA</li> <li># AR29618</li> <li>🍷 100 % Trousseau / 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>39,90 €</b> (53,20 €)</p>	<p>Der Rebgarten wurde 1999 von Bernie Luchsinger auf vulkanischen Steinen, die über einem urzeitlichen Flußbett liegen, gepflanzt. Das Klima ist warm, aber nachts kühlt es sich deutlich ab in dieser nördlicheren Weinregion. Das Duo Arnot-Roberts hat mit dem ersten Jahrgang in 2009 viel Aufmerksamkeit für ihr Debüt bekommen. Stilistisch ist die kalifornische Variante des Trousseau zwar weit vom Jura entfernt und dennoch lassen sich Parallelen erkennen. Aromatisch, duftig, leicht im Geschmack, frisch, vibrierend und dennoch feste Tannine mit einer hellroten Farbe, die etwas an dunklen Rosé erinnert. Ein Beweis dafür, dass Kalifornien mehr kann als Chardonnay und Cab Sauv.</p>
<p>2018er <b>GAMAY „EL DORADO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 El Dorado AVA</li> <li># AR29718</li> <li>🍷 100 % Gamay / 13,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>36,00 €</b> (48,00 €)</p>	<p>Die Bedingungen für Gamay könnten nicht besser bzw. herausfordernder sein. In einer der ältesten Weinregionen Kaliforniens, die der Goldrausch hinterlassen hat, entstehen spannende Weine und das zum Teil aus den ältesten Reben des Staates. Hoch oben in den Serra Foothills, auf 800 – 1000 Meter Höhe über dem Städtchen Placerville gelegen, sind die beiden Weingärten Witters und Barsotti. Der Boden besteht hier, wie in der Urheimat dieser Sorte, dem Beaujolais, aus hartem Granit, aber die kalifornische Sonne strahlt intensiver. Dafür kühlt es nachts deutlich ab und es entstehen vibrierend frische und lebendige Weine. Dieser Gamay wurde ganz klassisch mit der „maceration carbonique“ im Tank vergoren. Dann wurde er in gebrauchten Fässern und Fudern gereift. Leicht, delikater und frisch. Dieser Wein repräsentiert „The Young California“ auf das Allerbeste. Nicht den Wein anbieten, sondern trinken und genießen.</p>
<p>2017er <b>GAMAY „EL DORADO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 El Dorado AVA</li> <li># AR29717</li> <li>🍷 100 % Gamay / 12,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>36,00 €</b> (48,00 €)</p>	<p>Die Bedingungen für Gamay könnten nicht besser bzw. herausfordernder sein. In einer der ältesten Weinregionen Kaliforniens, die der Goldrausch hinterlassen hat, entstehen spannende Weine und das zum Teil aus den ältesten Reben des Staates. Hoch oben in den Serra Foothills, auf 800 – 1000 Meter Höhe über dem Städtchen Placerville gelegen, sind die beiden Weingärten Witters und Barsotti. Der Boden besteht hier, wie in der Urheimat dieser Sorte, dem Beaujolais, aus hartem Granit, aber die kalifornische Sonne strahlt intensiver. Dafür kühlt es nachts deutlich ab und es entstehen vibrierend frische und lebendige Weine. Dieser Gamay wurde ganz klassisch mit der „maceration carbonique“ im Tank vergoren. Dann wurde er in gebrauchten Fässern und Fudern gereift. Leicht, delikater und frisch. Dieser Wein repräsentiert „The Young California“ auf das Allerbeste. Nicht den Wein anbieten, sondern trinken und genießen.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>SYRAH „CLARY RANCH“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Sonoma Coast AVA</li> <li> AR29817</li> <li> 100 % Syrah / 11,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	<p>Der „Petaluma Wind Gap“ ist eine kleine geografische Nische, welche die Unterbrechung des kalifornischen Gebirgszugs zwischen Bodega Bay (Alfred Hitchcock „Die Vögel“) und dem Mount Tamalpais im Marin County darstellt. Dort liegt auf einer häufig im Nebel verhüllten Hügellage die Clary Ranch. Es ist die kühlsste Syrah-Lage Kaliforniens, die eine frische Säure und geringe Alkoholgrade ergibt. Einige Kenner halten sie für eine der besten und markantesten Lagen des „Sunshine States“. Mit Stielen und Stengeln vergären Duncan und Nathan diesen explosiven, pfeffrig-feinen Rotwein. Durch sein florales, lakritzartiges und würziges Bukett würde man ihn blind verkostet gerne an die Nordrhöne packen, aber er wirkt insgesamt kühler und fester als seine europäischen Counterparts und ironischerweise auch eine Spur fruchtiger. Atemberaubend, mit Rasse und einer eindeutigen DNA.</p>
<p>2016er <b>CABERNET SAUVIGNON „CLAJEUX VINEYARDS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Sonoma Valley AVA</li> <li> AR29416</li> <li> 100 % Cabernet Sauvignon / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>92,00 €</b> (122,67 €)</p>	<p>Der vulkanische Boden in den Mayacaymus Mountains ist Platz einiger historischer Weinlagen und Güter. Schon vor fast 200 Jahren wurden die ersten Reben gepflanzt. Seit 2003 hat das Duo Arnot-Roberts 12 Reihen in diesem traumhaften Weingarten gepachtet und bewirtschaftet ihn sorgsam. Durch die Höhe und die nachmittäglichen Windbewegungen, die vom Russian River herüberwehen, bleibt das Klima moderat. Die Weine von hier gelten als Langsamentwickler und bieten eine köstliche Intensität und Konzentration, nicht zuletzt aufgrund der geringen Erträge.</p>
<p>2016er <b>CABERNET SAUVIGNON „FELLOM RANCH“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Santa Cruz AVA</li> <li> AR29516</li> <li> 100 % Cabernet Sauvignon / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>109,00 €</b> (145,33 €)</p>	<p>Dieser hochgelegene (700 Meter) Weingarten befindet sich 20 Kilometer vom Meer entfernt. Die Santa Cruz Mountains, südlich von San Francisco gelegen, genießen einen legendären Ruf elegante Cabernet Sauvignons zu produzieren. Der steinige Boden hat eine Auflage aus Ton und Lehm, die einen ausreichenden Wasserhaushalt zulässt. Dieser 35 Jahre alte Weinberg wurde aus Stecklingen der historischen Charles Krug Winery im Napa Tal vermehrt. Ein CabSauv mit einem intensiven, klaren Aromaprofil und großer aromatischer Balance. Ein megastarker Stoff, der nicht aufgepimpt daher kommt, sondern den klassischen Geschmack bedient.</p>
<p>2018er <b>CABERNET FRANC „WATSON RANCH“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> AR30818</li> <li> 100 % Cabernet Franc / 12,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>39,90 €</b> (53,20 €)</p>	<p>Am südlichsten Ende des Napa Tals, den Vaca Mountains, lag auf einem steil abfallenden Hügel die Watson Ranch. Sie wurde Anfang 1900 von Augustus Watson, einem Rechtsanwalt aus Napa gebaut. Nach dem großen Erdbeben und Feuer von 1906 wurde hier von bis zu 300 Männern Kalkstein aus dem Felsen gebrochen, um die zerstörten Gebäude in San Francisco wieder aufzubauen. Dieser Boden ist extrem selten in Kalifornien und eignet sich sehr gut um elegante, feine Weine darauf zu keltern. Die windgepeitschte Lage wurde 1993 von Napa Valley Pionier Salvador Ramos in weiser Voraussicht gepflanzt und im Jahr 2014 auf Cabernet Franc umgepfropft. Zu 100 % mit Stielen und Stengeln spontan vergoren und für 12 Monate in gebrauchten franz. Barriques gereift. Ein tiefgründiger Wein mit Noten von gerösteter Paprika, roten Früchten, dunklem Assam Tee. Sehr fein und elegant, sicherlich kein Blockbuster und die Loire wurde im besten Sinn als Vorbild genommen, es bleibt aber doch ein kalifornisch intensiver Wein. The new California at it's best. 2018 ist der erste Jahrgang den Arnot-Roberts von diesem Wein abfüllt.</p>



## J. CHRISTOPHER WINERY

USA / WILLAMETTE VALLEY, OREGON

Dieses kleine Weingut liegt in Chehalem Mountain, Neoberg, im waldreichen US-Bundesstaat Oregon, der geographisch dem AVA Willamette Valley, dem größten und wichtigsten Bereich zugeordnet wird. Die vulkanischen Böden und Sedimente sind der Grund eines urzeitlichen Meeres und die Region wird von den Kaskaden im Osten und dem „Küstengebirge“ im Westen eingekesselt.

Vor 40 Jahren kamen die ersten Pioniere in das milde, teilweise feuchte Klima, um mit der Königin der Rotweinrebsorten, dem Pinot Noir, zu experimentieren. Der durchschlagende Erfolg lockte im Verlauf der Jahrzehnte viele internationale Investoren und Winzer an. So auch Ernst Losen vom legendären Mosel-Weingut Dr. Losen. Während eines Beratungsauftrages lernte er den jungen Winzer Jay Somers kennen und war von seinen eleganten Pinots begeistert. Den Traum, ein rieslingtrinkender Rockstar zu werden, hat er irgendwann aufgegeben und sein Handwerk in verschiedenen Weingütern von großzügigen Mentoren gelernt. Der erste, 1996 gekeltern Wein war binnen einer Woche ausverkauft.

Im Jahr 2004 sollten sich die beiden besser kennenlernen, als Jay eine Ernte an der Mosel im Weingut Dr. Losen kelterte. Seit 2010 arbeiten Jay und Ernie gemeinsam an ihrem Traum, Pinots mit burgundischem Verständnis aber der Unverwechselbarkeit Oregons, auf die Flasche zu füllen und erhalten weltweit positive Resonanz. Jay ist zu 100% verantwortlich für die Geschicke des Weingutes und das Tagesgeschäft. Ernie steht ihm mit seinem internationalen „Know How“ zur Seite. Beide Partner eint die Passion, Weine mit Struktur, Trinkspass und der individuellen Note ihrer Herkunft zu keltern. Ihre Philosophie ist bedingungslos biodynamisch, frankophil und damit ohne jeden Zusatz von Hefen, Schönungsmitteln oder Filtration.

### Oregon

*Der Weinbau in Oregon ist noch recht jung, die ersten europäischen Reben wurden erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts eingeführt. Seit den 1960er Jahren kann man von einem professionellen Weinbau sprechen. Die Rebflächen findet man hauptsächlich in dem Bereich zwischen der Coast Range und der Cascade Range, deren höchste Gipfel mehr als 4.000 Meter erreichen. Die Sommer sind lang aber recht kühl, die Böden vielfältig, oft sandig, tonhaltig und lehmig. Zusammen mit dem gemäßigten Klima sind das ideale Voraussetzungen für Pinot Noir und Chardonnay.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2014er <b>PINOT NOIR „DUNDEE HILLS“</b> 📍 Dundee Hills AVA # JC35114 🍷 Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>42,50 €</b> (56,67 €)	Die Dundee Hills gelten als das Epizentrum des Weinbaus in Oregon. Hier finden sich die roten, vulkanischen Basaltböden, die dem Pinot Noirs ihre intensiv fruchtigen aber auch erdig-steinigen Noten verleihen. Dieser Wein stammt aus drei Einzellagen: La Colina, Meyer und Charlie's Vineyard. Reichhaltige Himbeer- und Rhabarbernase mit einer festen Säure und Tanninstruktur. 20 Monate Ausbau in gebrauchten und neuen Barriques.
2014er <b>PINOT NOIR „NUAGES“ (CHEHALEM MOUNTAIN CUVÉE)</b> 📍 Chehalem Mountains AVA # JC35214 🍷 Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>42,50 €</b> (56,67 €)	Die Referenz für diese Blend aus verschiedenen Lagen (Olenik, Adam's und Lia's) stammt aus dem französischen Wort Nuages, was übersetzt „Wolken“ heißt. Diese bedecken die Weinberge im Herbst sehr malerisch und versinnbildlichen die moderat kühlen klimatischen Einflüsse, welche die Reife verzögern. Sehr intensives, ziegelrotes Farbspiel, reife Aromen von Pflaume und Kirsche, im Geschmack intensiv mit weicher Fruchtigkeit. 10 % der Maische wurden mit Stielen und Stengeln vergoren und der Ausbau findet 20 Monate in gebrauchten und neuen Barriques statt.
2014er <b>PINOT NOIR „SANDRA ADELE“</b> 📍 Dundee Hills AVA # JC35414 🍷 Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>56,00 €</b> (74,67 €)	Der feinste und filigranste Wein des Sortiments. Gekeltet aus zwei der besten Lagen der Dundee Hills, der Abbey Ridge und Charlie's Vineyard. Er zeigt jene feine mineralische und florale Note, die auf eine höhere Lage schließen lassen. Charlie's Vineyard verleiht dem Wein aufgrund seiner Bodenstruktur mehr Tiefe und Reichhaltigkeit. Am Gaumen ist dieser delikate Wein mit viel „Grip“ und einer zupackenden Frische ausgestattet. 20 Monate Ausbau in gebrauchten und neuen Barriques.



## FOG MONSTER

USA / NAPA VALLEY

„Andrea is coming home!“ So könnte der Arbeitstitel des neuen Weinguts der umtriebigen Mullineux's heißen. Andrea und Chris lernten sich während eines Arbeitsaufenthaltes in Südfrankreich kennen und gründeten 2008 ihr eigenes Weingut im südafrikanischen Swartland, das sie mit ihrem Partner, dem indischen Milliardär Analjit Singh „Leeu“, betreiben.

2012 war der Startschuss für das kleine Garagenweingut in Kalifornien. Andrea und Chris haben in der Bay Area eine Wein-Vergangenheit. Die aus Kalifornien stammende Andrea hat auf der UC Davis Weinbau studiert und einige Jahrgänge im Napa Valley gekeltert, bevor sie mit ihrer internationalen Karriere durchstartete. Chris war für einige Zeit auf dem kalifornischen Kultweingut „Sine Qua Non“ beschäftigt. Jedes Jahr sind die beiden auf Familienurlaub in Kalifornien und immer in der Nähe von Reben. Bei einem dieser Trips hat ihnen ein Freund ein paar uralte Weingärten gezeigt und das weinverrückte Duo zu diesem Projekt animiert.

Der Name „Fog Monster“ bezieht sich auf das Phänomen der ständigen Nebelbildung in den Küstenregionen Kaliforniens. Diese werden wiederum von Gebirgszügen – den Coastal Ranges – unterbrochen und in den Tälern wabert bis zum Mittag der Nebel, der dann von der intensiven Sonne des „Golden States“ durchbrochen wird. Dieses Wechselbad von warmem und kaltem Klima verleiht den Weinen ihre einzigartige Frucht. Die Inspiration der alten Weingärten, ihre Einzigartigkeit und Komplexität auf die Flasche zu füllen, darum geht es den Mullineuxs. Ihre Philosophie von „minimaler Intervention“, handwerklichem Weinbau und gezielten Maßnahmen zum richtigen Zeitpunkt hat ihnen bereits in Südafrika zu weltweitem Erfolg verholfen. Jetzt wird ein neues Kapitel für die Bewegung „The New California“ geschrieben. Weine mit Charakter und Trinkfluss, nicht im Blockbuster-Stil, sondern filigrane Kunstwerke, die für ihre Herkunft sprechen.

### Napa Valley

Das Napa Valley ist die bekannteste Weinregion der USA. Das liegt nicht zuletzt daran, dass hier der kalifornische Weinboom begann. Heute stehen im Tal rund 18.000 Hektar unter Reben – mehr als in der gesamten Schweiz, aber nur 3% der gesamten Weinbaufläche des „Golden States“. Das Napa Valley teilt sich in 16 verschiedene Subregionen, so genannte AVAs. Sie verfügen über sehr unterschiedliche Kleinklimata und ebenso vielfältige Bodenarten, von vulkanisch bis zum berühmten „Rutherford Dust“. Zu den bekanntesten AVAs gehören Howell Mountain, Oakville, Stags Leap District und Mount Veeder. Die Weinberge bedecken fast das gesamte Tal und die Hänge des Talkessels. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Cabernet Sauvignon und bei den Weißen der Chardonnay. Diese Weine waren jene, die beim Judgement of Paris im Jahr 1976 französische Spitzenweine überflügelten haben. Damals wurde das Napa Valley auf einen Schlag berühmt.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2015er <b>PETITE SIRAH „EL DORADO COUNTY“</b> 📍 El Dorado Valley AVA # FM6315 🍷 100 % Petite Sirah / 14,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>49,90 €</b> (66,53 €)	Bis in die 90er hat man in Kalifornien gedacht, dass diese Sorte der echte Syrah ist. In den meisten Fällen handelt es sich aber um die südfranzösische Durif, einer Kreuzung aus Peloursin x Syrah. Sie bringt viel Farbe ins Spiel und hat ein würziges, kräftiges Aroma. Insbesondere in den Sierra Foothills, El Dorado County, finden sich viele alte Reben mit dieser Sorte. Der Ambrosia Vineyard ist eine Einzellage die auf einer gelben Schieferformation gepflanzt ist. 50 % der Beeren wurden nicht entrappt, minimale Schwefelung und eine 14-tägige vorsichtige Mazerationszeit, anschließend Reifung für knapp 11 Monate in gebrauchten Barriques der 5. Belegung. Das Aroma ist typisch dunkelfruchtig, ein kleiner Gewürzbasar und sehr intensiv. Der Geschmack ist vollmundig, griffig, kraftvoll und wird von einer frischen saftigen Säure begleitet. 2.364 Flaschen
2015er <b>„BEDROCK“</b> 📍 Sonoma Valley AVA # FM6215 🍷 verschiedene Rebsorten / 14,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>65,00 €</b> (86,67 €)	Ein Stück kalifornische Weingeschichte wird mit diesem furiosen Rotwein geschrieben. Gepflanzt wurde er vor 129 Jahren im Jahre 1888 von den Generälen Sherman und Hooker in einem alten, sandigen Flussbett. Heute gehört der Weingarten Morgan Twain Peterson, der ihn liebevoll pflegt. 14 Sorten sind in diesem gemischten Satz zu finden, in erster Linie Zinfandel. Ein komplexer, fruchtiger, würziger (Nelke) und fester Stoff mit einem langen, intensiven, klaren Geschmack. 50 % des Weines wurden mit Stielen und Stengeln vergoren, die Reifung erfolgte 12 Monate in gebrauchten Barriques.



## HANZELL VINEYARDS

USA / SONOMA VALLEY

Dass die „neue Welt“ garnicht so neu ist, das hat sich mittlerweile rumgesprochen. Mit Hanzell Vineyards haben wir so einen Kandidaten, der zu den Pionieren der kalifornischen Weinbranche zählt und sogar weltweit im Besitz einiger der ältesten produzierenden Chardonnay- (Wente Klon) und Pinot Noir-Stöcke (Mount Eden Klon) ist. Als der frühere US-Botschafter in Italien, James D. Zellerbach, die ersten Reben im Jahr 1953 pflanzte, gab es gerade mal 100 Hektar Chardonnay in Kalifornien. Er hatte damals Burgund als den Maßstab der Dinge für sich identifiziert. Mit dem Weingut „Stony Hill“ auf der Napa-Valley-Seite der Mayacamas Mountains ist Hanzell im Sonoma Valley längst eine Legende geworden. Sie steht nicht nur für Tradition, sondern vor allem für Finesse, Eleganz und Langlebigkeit. Das elf Hektar große Terroir mit den roten vulkanischen Böden, den kühlen pazifischen Meeresbrisen aus Petaluma und der nahen San Pablo Bay liegt hoch über dem Tal des Mondes (Sonoma Valley) am südöstlichen Ende der Mayacaymas Mountains gelegen. Die südöstlich und südwestlich orientierten Parzellen werden separat vinifiziert und angebaut.

Bei Hanzell Vineyards geht es bedächtig, aber nicht langsam oder angestaubt zu. Seit dem ersten Jahrgang in 1957 gab es nur zwei Besitzerwechsel und vier Winemaker. Häufig waren die Besitzer Avantgarde, egal ob es der bedächtige Ausbau im gebrauchten Barrique war, die temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, die lange Mazerationszeit und die biodynamisch oder biologisch beeinflusste Bewirtschaftung. Hanzell war immer weit vorn, ohne zu den lauten Trommlern zu gehören. Ein bescheidenes Selbstverständnis, genaue Beobachtung und die daraus resultierende Erkenntnis, sich behutsam und nachhaltig weiterzuentwickeln. Das ist die zeitgemäße Philosophie bei Hanzell Vineyards, die im Übrigen für alle großen Weine der Welt gilt. Zeit lässt sich „Gott sei Dank“ nicht kaufen, diese kleinen Meisterwerke schon. Doch steht der Preis für diese langsam entwickelten Juwelen der Handwerkskunst dazu in keinem Verhältnis. Denn sie sind von zeitloser Anmutung und Schönheit. Unbezahbar.

### Sonoma Valley

Das „Tal der vielen Monde“, wie es die Indianer einst nannten, liegt eine Autostunde nördlich von San Francisco. Es profitiert von den kühlen pazifischen Winden, die durch die Seitentäler und die St. Pablo Bay in das Anbaugbiet strömen. In Sonoma entstand mit der Buena Vista Winery des Weinbaupioniers Ágoston Haraszthy 1857 das erste moderne Weingut der USA. Neben dem benachbarten Napa Valley ist Sonoma das bekannteste Anbaugbiet Kaliforniens.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2012er <b>CHARDONNAY „HANZELL VINEYARDS“</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7012 🍷 100 % Chardonnay / 14,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>59,00 €</b> (78,67 €)	Im Schnitt sind die Reben 30 Jahre alt und stammen aus den unterschiedlichen Crus des Weingutes: De Brye-, Zellerbach-, Ramos-, Day- und dem legendären Ambassador's 1953 Vineyard, die sich auf 180 – 280 Meter über Meereshöhe befinden. Der Boden ist ein vulkanisch geprägtes Lehm-Ton-Gemisch, der für die Mayacaymusberge typisch ist. Zwei Drittel des Weines wurden im Stahltank und ein Drittel im Holzfass vergoren. Minimale Battonage und wiederum etwa ein Drittel ging durch die malolaktische Gärung. Die Reifung erfolgte ein Jahr in französischen Barriques. Ein langlebiger Klassiker mit einem traumhaften Duft von Kamille, Blüten, Papaya, Granny Smith Apfel und Melone. Kräftig, nicht überladen, lang anhaltend. Der steinige Charakter wird niemals durch den Barriquesausbau verdeckt. Eine gekonnt interpretierte Quintessenz aus dem Besten, was Alte und Neue Welt zu bieten hat.
2016er <b>CHARDONNAY „HANZELL VINEYARDS“</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7016 🍷 100 % Chardonnay / 14,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 93+ P. eRobertParker	<b>46,00 €</b> (61,33 €)	
2014er <b>CHARDONNAY „HANZELL VINEYARDS“ MAGNUM</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7514 🍷 100 % Chardonnay / 14,0 % / 1,5 l 🏠 Fassausbau	<b>115,00 €</b> (76,67 €)	
2015er <b>CHARDONNAY „AMBASSADORS 1953“</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7115 🍷 100 % Chardonnay / 14,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Hier wächst sozusagen die Ursuppe des kalifornischen Chardonnays im Weinberg. Das von Botschafter James D. Zellerbach 1953 gepflanzte Rebmateriale kam vom Nachbarweingut Stony Hill, die den alten „Wente Klon“ verwendeten, den ältesten Kaliforniens. Die Kombination aus Trockenheit im Sommer und Kälte während der Blüte hat wieder zu extrem kleinen Erträgen geführt, so Winemaker Michael Mc Neill. Warme Nachmittage, aber kühle Nächte führen zu einem perfekten natürlichen Zusammenspiel. 80% des Mostes wurde im Stahltank vergoren, 20% in Barriques mit anschließender malolaktischer Gärung. Ein Jahr Reifung im Barrique. Ein großartiger Chardonnay mit Kräuternoten, exotischen Früchten und einer lebhaften mundwässernden Säure. Ein Meisterstück, das zum Besten gezählt wird, was der „Golden State“ bietet und von dem es leider nur ca. 1.000 Flaschen gibt.
2012er <b>PINOT NOIR „HANZELL VINEYARDS“</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7412 🍷 100 % Pinot Noir / 14,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>69,00 €</b> (78,67 €)	Dieser Jahrgang gehört zu den offensten und elegantesten in der Geschichte von Hanzell Vineyards, so Winemaker Michael Mc Neill. Es war eine der frühesten Ernten auf dem Weingut. Ein wunderbarer Duft von Kirschen, feuchtem Waldboden, delikaten Gewürzen schwebt im Glas. Wie ein Spaziergang durch den Herbstwald. Es ist ein fataler Fehler, dieses Weingut nur auf seine eindrucksvollen Chardonnays zu reduzieren. Denn das Rebmateriale für die Pinot Noirs ist genauso alt. In diesem Fall bringen es die Reben im Schnitt auf 30 Jahre. Die Beeren stammen aus dem „Ambassadors 1953 Vineyard“, de Brye und Sessions. 10 % des Mostes ist mit Stielen und Stengeln vergoren, die Reifung erfolgte 18 Monate zu zwei Dritteln in neuen französischen Barriques. Dieser Wein bringt eine Eigenständigkeit ins Spiel und ist einer der Gründe dafür, dass Kalifornien längst zu den Klassikern gezählt werden muss.
2014er <b>PINOT NOIR „HANZELL VINEYARDS“ MAGNUM</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7714 🍷 100 % Pinot Noir / 14,0 % / 1,5 l 🏠 Fassausbau ★ 93+ P. eRobertParker	<b>135,00 €</b> (78,67 €)	
2016er <b>PINOT NOIR „HANZELL VINEYARDS“</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7416 🍷 100 % Pinot Noir / 14,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 93 P. eRobertParker	<b>65,00 €</b> (78,67 €)	
2016er <b>CABERNET SAUVIGNON „HANZELL VINEYARDS“</b> 📍 Sonoma Valley AVA # HZ7616 🍷 Cabernet Sauvignon / 14,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 93 P. eRobertParker	<b>95,00 €</b> (126,67 €)	Einst genossen die Cabernet Sauvignon von Hanzell einen Ruf wie Donnerhall. Sie waren vor allem für Ihre Langlebigkeit und Finesse bekannt. Anfang der 90er gab es eine folgenschwere Entscheidung auf dem Weingut, und die Stöcke wurden in einer Nacht und Nebel Aktion herausgerissen. Im Jahr 2012 wurden im „de Brye-“ und Zellerbach-Block Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot gepflanzt. Warum kein Merlot? Es war einfach kein Platz mehr da. Der Wein wurde zu 38 % in neuen französischen Barriques ausgebaut und steht für die Philosophie des Weingutes für Herkunftsgedanken, traditionellen Ausbau und Balance. Sehr fein und elegant, aber mit der kalifornischen Intensität und Fruchtigkeit. Mit diesem Jahrgang gibt es erstmalig wieder 2.400 Flaschen, die sonst nur über die Mailingliste des Weingutes vertrieben werden.



## GRAMERCY CELLARS

USA / WALLA WALLA, WASHINGTON STATE

Dass eine Weinprobe ein ganzes Leben umkrempeln kann, davon haben wir bereits gehört. Allerdings ist die Geschichte von Greg Harrington außergewöhnlich. Mit 26 bestand er 1996 die harte Prüfung zum Master Sommelier – als jüngster Kandidat überhaupt. Seit dieser Zeit kennen wir uns und durch einen Zufall haben wir uns in Hamburg 2017 nach einer Präsentation wiedergetroffen. Greg arbeitete als Winedirector für die besten amerikanischen Küchenchefs wie Wolfgang Puck, Emeril Lagasse, Joyce Goldstein und großartige Master Sommeliers wie Michael Bonaccorsi (RIP 2004). Dieser sollte ihn auch zu einem qualitätsorientierten, nachhaltig geführten Weingut inspirieren.

In 2004 waren Greg und seine Frau Pam als Gäste bei einer Verkostung der Walla Walla Valley Wine Alliance in Brooklyn. Eigentlich galt ihre Leidenschaft den großen europäischen Weinen, doch die DNA und Klasse dieser US-Weine berührte die beiden so sehr, dass sie Gramercy Cellars gründeten und 2005 ihre erste Lese einfuhren. Eigentlich wollten sich die beiden erst kurz vor der Rente den Traum vom eigenen Weingut erfüllen. Es kam schneller als erwartet und nach fast 15 Jahren gehört Gramercy Cellars zu den Senkrechtstartern nicht nur in Washington State, sondern sogar im ganzen Land.

Der minimalistische Ansatz, der von einer kleinen Produktion, frühzeitig gelesener reifer Beeren aus gepflegten Weingärten bis zu wenig neuem Holz und Einflussnahme im Keller reicht, lässt echte Terroirweine entstehen. Natürlich ist das Klima im Columbia Valley warm und trocken und die Weine erhalten die übliche intensive Fruchtigkeit. Im Fall von Pam und Greg sind sie trotz aller Kraft keine gewollten, sondern intelligent und behutsam gekelterte Gewächse in der Art von Rhône- oder Bordeaux-Weinen. Es hat keine zwei Augenblicke gedauert und wir waren hin und weg von diesen köstlich dekadent schmeckenden Entrepreneurs-Gewächsen. Wein ist manchmal eben eine Liebeserklärung. Herzlich willkommen in der Wein-am-Limit-Familie.

### Walla Walla

Neben den Cool-Climate-Regionen in Kalifornien und Oregon ist Washington der dritte Hot Spot für außergewöhnlich hochklassige Weine aus den USA. Washington State liegt eingebettet zwischen Oregon im Süden und Kanada im Norden und teilt sich die Appellationen Columbia Valley und Columbia Gorge mit Oregon. Hinzu kommen die auch bei uns bekannten Bereiche wie etwa Walla Walla, Puget Sound oder Red Mountain. Geprägt ist Washington vom Pazifik und den Cascade Mountains. Hinter den Cascades liegt der Regenschatten, und dort entsteht hervorragender Merlot und Syrah, Riesling und Chardonnay. Doch auch Sorten wie Grenache, Cinsault, Chenin blanc oder Malbec sind stark im Kommen.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2015er <b>CABERNET SAUVIGNON „LOWER EAST“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Columbia Valley AVA</li> <li> GC9015</li> <li> 75% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 1% Cabernet Franc 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 91 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>33,90 €</b> (45,20 €)</p>	<p>Der Osten des Staates Washington hat sich in wenigen Jahrzehnten zu einem Hot Spot für Weltklasse Cabernet Sauvignon und Merlots entwickelt. Der Grundgedanke für diesen dichten, schwarzfruchtigen Rotwein ist, ein bezahlbares Erlebnis zu schaffen. Die Früchte stammen von einem extra für diesen Wein angelegten Weingarten im Phinny Hill in der Horse Heaven AVA. Der Boden hier ist kiesig und die Cabernet Beeren reifen perfekt aus, während die Früchte aus dem Walla Walla Valley Weingarten namens „Old Stones“ mehr mineralisch und elegant sind. Eine tolle Blend auf einem sehr hohen Niveau. Wer diese Rebsorte und die amerikanischen Klassiker liebt, der findet mit diesem „old school“ Erlebnis die richtige Antwort auf alle seine Erwartungen. Intensiv, fruchtig, erdig, würzig und mit einem festen kühlen Kern. 75% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot und 1% Cabernet Franc werden 16 Monate in Barriques gereift (26% neu).</p>
<p>2016er <b>GRENACHE „THE THIRD MAN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Columbia Valley AVA</li> <li> GC9216</li> <li> 75% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Carignan 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>36,90 €</b> (49,20 €)</p>	<p>Die größte Herausforderung ist der richtige Lesezeitpunkt für den Grenache (sonst schmeckt er wie ein Nagellackstudio) und wieviel Prozent davon letztlich in die Blend soll. Natürlich ist das südfranzösische Rhone-Delta Vorbild, aber wir sind in Washington State mit einer vergleichsweise mickrigen Geschichte von ein paar Jahrzehnten. In diesem Jahrgang wurden nur 15% der Beeren entrappt, um mit den Stielen und Stengeln mehr Grip und Struktur in die Formel zu bringen. Die Komposition betrug am Ende 75% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre und 5% Carignan aus den Lagen Olsen, Alder Ridge und Minick Vineyards. Olsen ergibt Eleganz, Alder Ridge Kraft und Struktur, Minnick eine delikate Frische. Die Reifung erfolgte 22 Monate in 2 – 7 Jahre alten Tonneaux- und Barriquefässern. Wenn man das Alter der Rebstöcke, die Unerfahrenheit mit dem Terroir und das harmonische Abschätzen der Blends in Betracht zieht, dann ist dieser Wein ein unfassbares Werk. Die feine beerige Rotfruchtigkeit, die pfeffrige Würze und der Kräuterstrauß, die steinige Mineralität mit dem Schmelz. Irgendwie ist dieser Stoff eine Persiflage auf die großen Weine Südfrankreichs und doch so eigenständig. „The third man is watching you!“</p>
<p>2015er <b>MOURVÉDRE „L'IDIOT DU VILLAGE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Columbia Valley AVA</li> <li> GC9315</li> <li> 95% Mourvèdre, 5% Carignan / 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>42,90 €</b> (57,20 €)</p>	<p>Laut Greg ist dieser Wein immer als erster auf dem Weingut ausverkauft. Der 2015er ist erst der 5. Jahrgang und bereits schon heute Stadtgespräch. Es herrscht Goldgräberstimmung für diese Sorte im Staate Washington. Zu 95% ist die dunkelfruchtige Mourvèdre aus der Lage „Olsen“ in der Blend, die restlichen 5% würzig-pfeffriger Carignan stammen aus dem „Alder Vineyard“. Vergoren in Betongebinden, mit 60% Beeren mit Stielen und Stengeln wurde der Wein für 15 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Ohne Frage fühlt sich die dickschalige Mourvèdre sehr wohl im warmen trockenen Klima Washington States. Im Aroma bildet er ein Potpourri aus dunklen Kirschen, Himbeeren, gerösteten Kräutern, feuchter Erde, Teer und gegrilltem Fleisch mit Orangenschale. Im Geschmack jenes Gefühl, das man auch als „Power from the Bauer!“ bezeichnen könnte.</p>
<p>2014er <b>CABERNET SAUVIGNON „COLUMBIA VALLEY“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Columbia Valley AVA</li> <li> GC9114</li> <li> 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Petit Verdot 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>45,90 €</b> (61,20 €)</p>	<p>Jedes Jahr haben Greg und sein Kellermeister Brandon Moss das Gefühl, eine Schippe Qualität bei diesem Wein draufzulegen. In diesem Jahrgang ist erstmalig kein Merlot, sondern 4% Cabernet Franc in der Blend. Das gibt mehr Frische und Saftigkeit. Die Cabernet Sauvignon Partien stammen in erster Linie aus zwei Weingärten, dem Phinny Hill (55%) für das Rückgrat und dem Sagemoor Vineyard (25%) für Kraft und Tiefe, weitere 15% stammen aus dem Octave Vineyard zur Abrundung (wie immer). Und die letzten 5% kennen nur Greg und Jep. Wahrscheinlich ist das der legendäre Anteil der Engel. Ein klassischer, dichter Cabernet Sauvignon mit Aromen von Bleistiftspitze, schwarzer Johannisbeere, Zedernholz, hellem Tabak und feuchter Erde. Warm, cremig, weich und mit einem ausgewogenem Geschmack schließt er mit kühler Mineralität am Gaumen ab. Ein Wein mit Power, aber auch mit viel Finesse und Anmutung. Wer unbedingt „lecker“ sagen möchte, der soll das Bitteschön, geht auch... Die Reifung erfolgte 22 Monate in 40% neuen französischen Barriques.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2014er <b>SYRAH „THE DEUCE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Walla Walla Valley AVA</li> <li> GC9614</li> <li> Syrah / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>57,00 €</b> (76,00 €)</p>	<p>Die Beeren stammen aus speziellen, höher gelegenen Blocks des „Les Collines Vineyards“ und werden mit Partien aus den „Forgotten Hills“ am unteren Ende der Lage geblendet. Diese bringen Saftigkeit und Kühle in den Wein, während „Les Collines“ Komplexität und aromatische Tiefe bringt. 85% des „The Deuce“ sind mit Stielen und Stengeln vergoren. Was für ein eleganter feiner Syrah! Grüne Olivennoten, Räucherspeck, Rote Beete, Veilchen und mit steinig-salzig anmutender Mineralität rollt er über die Zunge. Das bei moderatem Alkoholgehalt von ca. 13 Volt. Ein Klassiker, mit fester Struktur und großartiger Länge. Nicht ein „Show off“, sondern ein zurückhaltender Stoff, der das Zeug zum Philosophieren hat. Da er zu ca. 50% aus den beiden Lagen stammt, erklärt das seinen ungewöhnlichen Namen: The Deuce oder auf deutsch „Der Pasch“.</p>
<p>2015er <b>SYRAH „FORGOTTEN HILLS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Walla Walla Valley AVA</li> <li> GC9415</li> <li> 100% Syrah / 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 93 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>53,90 €</b> (40,43 €)</p>	<p>Wer Hermitage, Côte Rôtie oder generell den „Alte Welt Stil“ liebt, der ist mit diesem Lagenwein 100% richtig. Erst das zweite Mal seit 2005 hat sich Greg dazu entschieden, ihn unter seinem Namen abzufüllen. Die „Forgotten Hills“ befinden sich am Fuß der „Blue Moutains“: Hier hat man ständig mit kühlen Wettereinflüssen, selbst zur Lesezeit, zu kämpfen. Der anspruchsvolle Boden besteht aus Basalt und Vulkangestein. Wer immer noch an dem Herkunftsbegriff „Terroir“ in der „Neuen Welt“ zweifelt, der findet hier seine Antwort. 75% des Weines wurden nicht entrappt und der Most wurde in Betongebinden vergoren. Danach reifte er 18 Monate in gebrauchten Barriques und 500 Liter Tonneaux weiter. Dieser mittelkräftige, elegante Wein hat ein irres Bukett. „Funky“ könnte man sagen, aber auch fleischig, kräuterig, rotfruchtig, rassig und ausbalanciert. Eine Mischung aus salzigen Drops, Oliventapenade, gerösteter Blutwurst mit Kräutern, Veilchen, Blut und Holunderbeeren. Wer nach dieser Beschreibung immer noch Lust auf diesen Wein hat, der ist bis in das Paradies der Connaissseure vorgedrungen.</p>
<p>2015er <b>SYRAH „JOHN LEWIS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Walla Walla Valley AVA</li> <li> GC9515</li> <li> 100% Syrah / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 96+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>96,00 €</b> (128,00 €)</p>	<p>Dieser Wein ist Gregs Baby. Wenn man so will, ist es sein Meisterstück aus der Lage „Les Collines“, bzw. den Parzellen 36 &amp; 46. Die unentrappten Beeren und deren Saft wurden in ovalen Nomblot-Betoneiern 21 Tage lang spontan vergoren. 60% des Weines wurden im Betongebinde gereift, die restlichen in gebrauchten 500 Liter Tonneaux und ein paar alten Barriques ohne Abstich 15 Monate. Ungeschönt, ungefiltert. Ein sehr zurückhaltender Wein, der ein paar Stunden Luft in der Karaffe gut gebrauchen kann. Rotfruchtig mit einem feinen Aroma von Heidelbeeren, Himbeeren und Sauerkirsche. Dann kommt das dunkle würzige Duftpotpourri von Oliventapenade, Lakritz, Cajun Spice und eingelegten Pflaumen. Am Gaumen sehr feste, feine Tannine wie die eines Pinot Noirs. Mineralisch-kühles mittelkräftiges Finish. Ein ganz großer US-Syrah, der stilistisch zwischen der Alten und Neuen Welt schwebt, und dabei eine ganz eigenständige Persönlichkeit entwickelt.</p>
<p>2015er <b>CABERNET SAUVIGNON „RESERVE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Columbia Valley AVA</li> <li> GC9715</li> <li> Cabernet Sauvignon / 14,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>99,00 €</b> (132,00 €)</p>	<p>Der Reserve Cabernet ist immer das Beste vom Besten, was der Keller von Gramercy hergibt und wird nur in außergewöhnlichen Jahren und aus ausgesuchten Parzellen gekeltert. Die Basis bildet der fast 50-jährige Bacchus Block in den Red Mountains und in diesem Jahr der Octave Estate Vineyard aus Walla Walla, der für Struktur und Komplexität sorgt. Spontanvergoren, in 60% neuen Holzfässern gereift, unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Ein intensives Monument mit reichlich Lagerpotential von +20 Jahren. Klassische Noten von Cassis, Bleistiftspitze, Mineralien und Waldboden. Am Gaumen hat er jene Festigkeit aka „The Grip“ und die kühle Kernigkeit, wie sie den Washington State Weinen zu eigen ist. 2.400 Flaschen</p>

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

GRAMERCY CELLARS

SEITE 67





## MATTHIASSEN

USA / NAPA VALLEY

Jill und Steve Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut, war alles andere als einfach. Eher war er lang, steinig und mit viel Überzeugungsarbeit verbunden. Das Ehepaar stammt aus dem amerikanischen Norden und ist auf ganz unterschiedliche Weise zum Weinbau gekommen. Steve stammt von einer Farm in North Dakota und studierte Weinbau an der UC Davis mit dem Focus auf Nachhaltigkeit. Seine Beobachtungsgabe, Auffassung, konträre Meinung und Talent verhalfen ihm zu einer Karriere, in der er heute die ganz großen Player im Weingeschäft mit seinem Rat bedient. Im Zentrum seiner Arbeit stehen Biodiversität im Weinberg, perfekte Reife ohne hohe Zuckerkonzentration und moderate Erträge. Jill Klein Matthiasson, aus Pittsburg in Pennsylvania stammend, hat einen ähnlichen, auch sehr erfolgreichen Weg mit nachhaltigen Projekten in der kalifornischen Landwirtschaft durchlaufen. Die studierte Botanikerin kümmert sich um Obstanbau und verkauft ihre Früchte an die lokalen Wochenmärkte, auch weil es ihr ein wichtiges Anliegen ist, den hiesigen Markt mit guten lokalen Produkten zu versorgen.

Mit Steves lukrativen Einkommen als gefragter Berater war es den Matthiassons möglich, 2003 ihren Traum vom eigenen Weingut und den ersten 1.500 Flaschen zu verwirklichen. Als Vorbild diente den beiden eher das europäische Modell vom Weinbauern, als das häufig anzutreffende (stereotyp-kalifornische) des Weingutbesitzers, der sein Geld mit Erdöl, Hollywood, Zeitungen oder IT verdient hat. Bei den Matthiassons kommt Handarbeit an erster Stelle und der Mut, sich mit Rebsorten wie Ribolla Gialla, Schioppettino oder Refosco auseinanderzusetzen. Ihre Stilsicherheit ist bemerkenswert, sogar so außergewöhnlich, dass sie zu den heißesten Kandidaten der Branche zählen. In 2016 wurde ihnen der begehrte „James Beard Award“ zugesprochen. Ihre Weine sind keine Fruchtbomben oder Konzentrate, sondern erdverbundene, authentische Gewächse.

Quer denken, mit Konventionen brechen, die guten Traditionen wahren und nie die Grundlagen des Weinmachens außer Acht lassen. Das Fundament sind liebevoll, ausschließlich händisch und aufwendig bewirtschaftete Weinberge. Warum sie so einzigartige Weine machen, wurden sie in einem Interview gefragt: „Weil wir es lieben!“, war die einfache und plausible Antwort eines der interessantesten kalifornischen Winzerpaare. California dreaming at its best.

### Napa Valley

Das Napa Valley ist die bekannteste Weinregion der USA. Das liegt nicht zuletzt daran, dass hier der kalifornische Weinboom begann. Heute stehen im Tal rund 18.000 Hektar unter Reben – mehr als in der gesamten Schweiz, aber nur 3% der gesamten Weinbaufläche des „Golden States“. Das Napa Valley teilt sich in 16 verschiedene Subregionen, so genannte AVAs. Sie verfügen über sehr unterschiedliche Kleinklimata und ebenso vielfältige Bodenarten, von vulkanisch bis zum berühmten „Rutherford Dust“. Zu den bekanntesten AVAs gehören Howell Mountain, Oakville, Stags Leap District und Mount Veeder. Die Weinberge bedecken fast das gesamte Tal und die Hänge des Talkessels. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Cabernet Sauvignon und bei den Weißen der Chardonnay. Diese Weine waren jene, die beim Judgement of Paris im Jahr 1976 französische Spitzenweine überflügelt haben. Damals wurde das Napa Valley auf einen Schlag berühmt.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2018er <b>CHARDONNAY „LINDA VISTA“</b> 📍 Napa Valley AVA # MS8018 🍷 100 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>32,90 €</b> (43,87 €)	Seit dem Jahr 2011 wird dieser Weingarten – im Oak Knoll District direkt hinter der Matthiasson Winery – organisch bearbeitet. Die Reben sind 25 Jahre alt und stehen an einem luftigen, sonnendurchfluteten Platz. Das Geheimnis dieses unglaublich eleganten Chardonnays ist seine Balance und penible Vinifikation. Dabei achtet das Paar genau auf den richtigen Lesezeitpunkt zwischen Unter- und Überreife. Die ersten Trauben schmecken noch nach Zitrusaromen und die letzten nussig oder sogar honigartig. Denn im Gegensatz zu vielen anderen Produzenten werden die Beeren in fünf Durchgängen aufwendig gelesen. Ganztraubenpressung, Spontangärung in neutralen Holzfässern, minimale Batonnage, keine Schönung oder Stabilisierung. Wer glaubt, kalifornischer Chardonnay muss wie ein Karamelbonbon mit Speerholz schmecken, der sollte etwas anderes trinken. Die Anderen trinken diesen Stoff, der von ein pulsierender Frische und Mineralität geprägt ist. California here we go!
2017er <b>CHARDONNAY „LINDA VISTA“</b> 📍 Napa Valley AVA # MS8017 🍷 100 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>29,90 €</b> (39,87 €)	Eine scheinbare Konzeptionslosigkeit, die einem klaren Anspruch folgt, ist dieser Weißweinblend gewidmet. Pate standen europäische Weine wie aus dem Friaul, der Loire und dem Elsass. Aber auch ein Napa Valley „Old school Archetyp“ kommt in den Sinn, bei diesem scheinbar schweren Wein, der von einer delikaten Leichtigkeit getragen wird. Die Basis dieser Blend bilden 50 % Sauvignon Blanc für die Frische, 25 % Ribolla Gialla für die Salzig- und Nussigkeit, 20 % Semillon liefern Struktur, Cremigkeit und Körper, 5 % Tocai Friulano sorgen für Würze und Aroma. Kurz nach der Ganztraubenpressung wurden die Partien geblendet und für zehn Monate in 20 % neuem französischem Holz gereift. Der Wein hat keine „Malo“ gemacht, um mehr von der frischen Säure zu erhalten. Kurze Filtration vor der Abfüllung. Einfach aufmachen, trinken und na klar: Spaß haben! Damit geht's.
2015er <b>MATTHIASSEN WHITE WINE</b> 📍 Napa Valley AVA # MS8315 🍷 50 % Sauvignon Blanc, 25 % Ribolla Gialla, 20 % Semillon, 5 % Tocai Friulano / 12,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>39,90 €</b> (53,20 €)	Mit diesem Wein aus der uralten friulanisch-slowenischen Sorte Ribolla Gialla zeigen die Matthiassons ihre Empathie, den Respekt vor Tradition und ihr Talent. Dabei gelingt ihnen etwas komplett Eigenständiges. Die ganzen Beeren wurden in einem offenen Behälter vergoren und danach 20 Monate in gebrauchten Fässern auf der Feinhefe gereift. Die Edelreiser – aufgepopft auf 15 Jahre alte Merlotreben in einer kleinen Parzelle des Matthiasson Weingartens im Napa Valley – stammen von keinem geringeren als der Legende Josko Gravner aus Slowenien. Es ist traumhaft zu sehen, wie elegant diese kalifornische Interpretation gelungen ist. Steinig, nussig, würzig, Zitronencreme und Mostbirne im Aroma, im Geschmack mit viel Grip, cremiger Textur und mit Länge ausgestattet. „Old school is the new school!“
2017er <b>RIBOLLA GIALLA „MATTHIASSEN VINEYARD“</b> 📍 Napa Valley AVA # MS8517 🍷 100 % Ribollla Gialla / 11,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>46,90 €</b> (62,53 €)	Diese Lage, in Napa's Dry Creek Road, wird seit 25 Jahren biologisch und seit 20 Jahren biodynamisch bewirtschaftet. Die Weine von hier haben stets eine tolle Balance, Tiefe und Komplexität aufgrund der gesunden Böden. Seit 2016 bewirtschaften die Matthiassons diesen Cru. Die Beeren werden in zwei Durchgängen (80% früh / 20% spät) gelesen, um Säure, Reife und Komplexität gleichermaßen zu erzielen. 11 Monate Ausbau in gebrauchten französischen Barriques mit minimaler Intervention und keine Batonnage, aber 100% Malolaktik. Zitrusfrüchte, Melone, Birne und reifer Apfel in der Nase mit einem sehr dezenten Holzduft und einer feinen Säure unterlegt. Intensiv, aber nicht schwer. So geht Napa Chard.
2016er <b>RIBOLLA GIALLA „MATTHIASSEN VINEYARD“</b> 📍 Napa Valley AVA # MS8516 🍷 100 % Ribollla Gialla / 11,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>46,90 €</b> (62,53 €)	Westlich vom Städtchen Sonoma liegt dieser traumhaft gelegene Weingarten auf vulkanischem Untergrund. Der deutlich maritime Einfluss verleiht den Weinen eine kühle Frische und Saftigkeit. Die Beeren wurden in zwei Durchgängen gelesen. 70 % im ersten, um die natürliche Säure zu erhalten und die restlichen 30 % im zweiten, um reife Noten zu erhalten. Die Reichhaltigkeit, die exotische Fruchtigkeit, die staubige Mineralität, die jodige Salzigkeit und die aromatische Konzentration sind kein Wunderwerk der Technik, sondern Ausdruck eines großartigen Terroirs. Ganztraubenpressung, dann wurde er 18 Monate in zwei neuen und acht gebrauchten Barriques auf der Feinhefe (ohne Batonnage) gereift. Keine weiteren Einflüsse wie z. B. Schwefel. 3.000 Flaschen
2016er <b>CHARDONNAY „HARMS VINEYARD“</b> 📍 Napa Valley AVA # MS8916 🍷 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>42,00 €</b> (56,00 €)	Westlich vom Städtchen Sonoma liegt dieser traumhaft gelegene Weingarten auf vulkanischem Untergrund. Der deutlich maritime Einfluss verleiht den Weinen eine kühle Frische und Saftigkeit. Die Beeren wurden in zwei Durchgängen gelesen. 70 % im ersten, um die natürliche Säure zu erhalten und die restlichen 30 % im zweiten, um reife Noten zu erhalten. Die Reichhaltigkeit, die exotische Fruchtigkeit, die staubige Mineralität, die jodige Salzigkeit und die aromatische Konzentration sind kein Wunderwerk der Technik, sondern Ausdruck eines großartigen Terroirs. Ganztraubenpressung, dann wurde er 18 Monate in zwei neuen und acht gebrauchten Barriques auf der Feinhefe (ohne Batonnage) gereift. Keine weiteren Einflüsse wie z. B. Schwefel. 3.000 Flaschen
2016er <b>CHARDONNAY „MARA VINEYARD“</b> 📍 Sonoma Coast AVA # MS8116 🍷 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>56,00 €</b> (74,67 €)	Westlich vom Städtchen Sonoma liegt dieser traumhaft gelegene Weingarten auf vulkanischem Untergrund. Der deutlich maritime Einfluss verleiht den Weinen eine kühle Frische und Saftigkeit. Die Beeren wurden in zwei Durchgängen gelesen. 70 % im ersten, um die natürliche Säure zu erhalten und die restlichen 30 % im zweiten, um reife Noten zu erhalten. Die Reichhaltigkeit, die exotische Fruchtigkeit, die staubige Mineralität, die jodige Salzigkeit und die aromatische Konzentration sind kein Wunderwerk der Technik, sondern Ausdruck eines großartigen Terroirs. Ganztraubenpressung, dann wurde er 18 Monate in zwei neuen und acht gebrauchten Barriques auf der Feinhefe (ohne Batonnage) gereift. Keine weiteren Einflüsse wie z. B. Schwefel. 3.000 Flaschen

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2015er <b>ZINFANDEL „LIMERICK LANE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Russian River AVA</li> <li> MS8415</li> <li> 95 % Zinfandel, 5 % Petite Sirah / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>45,00 €</b> (60,00 €)</p>	<p>Alte Reben von 1910 und der kühle maritime Einfluss des Pazifiks lassen einen langlebigen, eleganten Zinfandel entstehen. Das ist keiner dieser überreifen „Zin Blockbuster“, sondern Finesse und Trinkvergnügen pur. Der Weingarten gehört Steves Freund Jake Bilbro, der diesen in 2008 kaufte. Gemeinsam pflanzten sie nach Steves Vorgaben neue Reben und rekultivierten die alten. Dieser erste Jahrgang zeigt, mit welcher Präzision und Gefühl Matthiassen arbeitet. 50% der Beeren wurden mit Stielen und Stengeln in offenen Bottichen vergoren und gekeltert. Die Reifung erfolgte zehn Monate in gebrauchten Barriques aus Burgund. Wunderbar: diese Reife, fruchtige Noten, die Gewürze und die saftige, natürliche Säure. Die 5 % Petite Sirah geben Farbe und „Spicyness“. Das Leben hat einen „Zin“ und was für einen. Von diesem gehen auch zwei.</p>
<p>2015er <b>MATTHIASSEN REFOSCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS8815</li> <li> 100 % Refosco / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>45,00 €</b> (60,00 €)</p>	<p>Diese ursprünglich in Norditalien und Slowenien beheimatete uralte Rebsorte ist in Kalifornien nur ganz selten anzutreffen. Das meiste ist nämlich Mondeuse aus Savoyen und nicht der echte Refosco. Ihre Verwandtschaft zu Syrah und Pinot Noir kann man an ihrer fruchtigen Würze und Geschmeidigkeit gut erkennen. Die fünf, im Jahre 1998, gepflanzten Reihen (auf alten Merlotunterlagen aufgeprofft) fühlen sich im maritimen Klima des „Oak Knoll Districts“ sehr wohl und werden von den Matthiassons organisch bewirtschaftet. Komplett entbeert und im Stahltank vergoren, von einer vorsichtigen Extraktion begleitet, reifte der Wein 18 Monate in gebrauchten Barriques, Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt. Ein trinkiger, fröhlicher, beeriger Wein mit saftigem Geschmack und leicht erdigen Noten. Am besten bei 14 – 16 °C trinken und genießen. 1.200 Flaschen</p>
<p>2016er <b>CABERNET SAUVIGNON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS8616</li> <li> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>65,00 €</b> (86,67 €)</p>	<p>Dieser „Napa Cab“ ist geblendet mit etwas Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Beeren stammen aus sechs Weingärten aus drei Gemeinden: der AVA Coombsville für die dunklen Fruchtnoten, aus Rutherford für erdige, warme Aromen und Oak Knoll für die Strahlkraft. Gereift in 20 % neuen und 80 % gebrauchten Barriques ist er nicht auf Konzentration getrimmt, sondern auf Finesse, Langlebigkeit und Frische. Ein kalifornischer Cabernet der alten Schule, der sehr gut reifen kann. Intensiv, fruchtig, reif, aber auch Tee und Kräuterdüfte finden sich in der Nase. Am Gaumen mit festem Grip und lebendiger, natürlicher Säure ausgestattet. This is the „Cab“ man! „Intensive care“ macht es möglich.</p>
<p>2015er <b>CABERNET SAUVIGNON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS8615</li> <li> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	<p>Dieser „Napa Cab“ ist geblendet mit etwas Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Beeren stammen aus sechs Weingärten aus drei Gemeinden: der AVA Coombsville für die dunklen Fruchtnoten, aus Rutherford für erdige, warme Aromen und Oak Knoll für die Strahlkraft. Gereift in 20 % neuen und 80 % gebrauchten Barriques ist er nicht auf Konzentration getrimmt, sondern auf Finesse, Langlebigkeit und Frische. Ein kalifornischer Cabernet der alten Schule, der sehr gut reifen kann. Intensiv, fruchtig, reif, aber auch Tee und Kräuterdüfte finden sich in der Nase. Am Gaumen mit festem Grip und lebendiger, natürlicher Säure ausgestattet. This is the „Cab“ man! „Intensive care“ macht es möglich.</p>
<p>2016er <b>CABERNET SAUVIGNON „DEAD FRED“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS9016</li> <li> 100 % Cabernet Sauvignon / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>87,00 €</b> (116,00 €)</p>	<p>Ganz in der Nähe des Städtchen Napa, in Coombsville, befindet sich diese Lage mit vulkanischem Ascheboden. In dieser 2001 gepflanzten und organisch zertifizierten Lage bleibt der kühle Morgennebel in der San Pablo Bay bis in die Mittagszeit hängen. Ansonsten ist es hier sehr trocken und somit sorgt dieses Mikroklima für eine willkommene Abkühlung. Diese Lage ergibt eine typisch dunkelfruchtige Aromatik, mineralische Graphitnoten (Bleistiftspitze) unterlegt mit einer herben kräutrigen Note und einem sehr klar definierten, strukturierten Geschmack. In offenen Holzgebunden vergoren. Der Wein wird zu je 50% in neuen und gebrauchten französischen Barriques für 20 Monate gereift. Minimale Intervention. 1.200 Flaschen</p>
<p>2014er <b>MERLOT „RED HEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS8214</li> <li> 100 % Merlot / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>82,00 €</b> (109,33 €)</p>	<p>Dieser reinsortige Merlot stammt aus einer historischen Lage im Napa Valley, die bereits in den 50iger Jahren von den Mönchen der legendären Christian Brother's bearbeitet wurde. Der Boden besteht aus einer dünnen Schicht Lehm über einer fast 6 Meter dicken Lage großer Kiesel. Die dickschaligen, kleinen Beeren liefern einen Merlot mit der Kraft, Würze und Intensität, die man eher vom Cabernet Sauvignon her kennt. Seit 2003 bewirtschaften Jill und Steve dieses anspruchsvolle Terrain im Dry Creek und die Minierträge lassen pro Jahr nur etwa 2500 Flaschen zu. Ein intensives, fruchtiges Aroma von reifen Kirschen, Schoki, schwarzem Tee, inspirierender Erdigkeit und mineralischer Kühle steigt aus dem Glas hervor. Komplex, reichhaltig, dicht aber nicht sättigend bringt dieser Stoff selbst gestandene „Nicht-Merlot-Trinker“ zum Staunen und schließlich sogar zum Genießen.</p>
<p>2013er <b>MERLOT „RED HEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS8213</li> <li> 100 % Merlot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>76,00 €</b> (101,33 €)</p>	<p>Dieser reinsortige Merlot stammt aus einer historischen Lage im Napa Valley, die bereits in den 50iger Jahren von den Mönchen der legendären Christian Brother's bearbeitet wurde. Der Boden besteht aus einer dünnen Schicht Lehm über einer fast 6 Meter dicken Lage großer Kiesel. Die dickschaligen, kleinen Beeren liefern einen Merlot mit der Kraft, Würze und Intensität, die man eher vom Cabernet Sauvignon her kennt. Seit 2003 bewirtschaften Jill und Steve dieses anspruchsvolle Terrain im Dry Creek und die Minierträge lassen pro Jahr nur etwa 2500 Flaschen zu. Ein intensives, fruchtiges Aroma von reifen Kirschen, Schoki, schwarzem Tee, inspirierender Erdigkeit und mineralischer Kühle steigt aus dem Glas hervor. Komplex, reichhaltig, dicht aber nicht sättigend bringt dieser Stoff selbst gestandene „Nicht-Merlot-Trinker“ zum Staunen und schließlich sogar zum Genießen.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>CABERNET FRANC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS9117</li> <li> 100 % Cabernet Franc / 12,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>56,00 €</b> (74,67 €)</p>	<p>Warum gibt es nur so wenige reinsortige Cabernet Francs? Denn wer Finesse und Delikatesse liebt, für den ist diese Sorte genau richtig. Die Beeren von diesem Weingarten stammen vom "Home Vineyard" direkt auf der Farm. Zu 50% mit Stielen und Stengeln in offenen Holzbottichen vergoren und für 10 Monate in gebrauchten französischen Barriques mit minimaler Intervention gereift. In der neuen Welt finden sich nur wenige Cabernet Francs mit dieser Eleganz, die so transparent, kräuterwürzig und erdig daherkommen. Das Aroma und die Stilistik lassen an die berühmten Vertreter von der Loire denken, er bleibt aber mit der "Napa Valley Intensität" komplett eigenständig.</p>
<p>2015er <b>MATTHIASSEN RED WINE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS8715</li> <li> 52 % Merlot, 34 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 2 % Malbec, 2 % Petit Verdot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>92,00 €</b> (122,67 €)</p>	<p>Einfach einen köstlichen, schmackhaften und kraftvollen Rotwein keltern, der dazu noch gut reifen kann, das wollten die Matthiassons mit dieser Blend erreichen. Über 50 % ist warmfruchtiger Merlot, ein Drittel würziger Cabernet und der Rest verteilt sich auf Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot. Die Vergärung erfolgte in offenen Bottichen, teilweise wurden die Partien schon zusammen vergoren, die malolaktische Gärung hat die gesamte Blend zusammen gemacht, um alles von Anfang an integriert zu haben. Bei einer späteren Blend würde man nicht dieselbe Homogenität erreichen. Der Wein wurde in je 50 % neuen und gebrauchten französischen Barriques 20 Monate gereift. Ja, und dieser hier ist einfach lecker, am liebsten möchte man darin baden.</p>
<p>2014er <b>MATTHIASSEN RED WINE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Napa Valley AVA</li> <li> MS8714</li> <li> 52 % Merlot, 34 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 2 % Malbec, 2 % Petit Verdot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>92,00 €</b> (122,67 €)</p>	



BODEGA  
NOEMIA  
PATAGONIA

## BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA

ARGENTINIEN / RIO NEGRO

Hans Vinding-Diers ist einer der am weitesten gereisten Weinmacher, die wir kennen. Die Familie ist dänisch, geboren wurde er aber im südafrikanischen Anbaugebiet Stellenbosch. Seine Familie besaß die beiden kleinen Bordeaux-Châteaux Rahoul und de Landiras in Graves und außerdem ist Hans der Cousin von Peter Sisseck, dem Besitzer von Pingus – die Weinwelt ist klein, vor allem die dänische. Hans hat in Frankreich und Spanien, Chile, Uruguay, Ungarn, Portugal und Australien gearbeitet, bevor er nach Argentinien kam. In Argentinien hatte man ihn im Weingut Humberto Canale in Patagonien engagiert und dort fand er durch Zufall im Keller Weine aus den 1960er, 1940er und 1930er Jahren, deren Frische und Saftigkeit ihn faszinierte. Also ging er mit seiner Partnerin, der Gräfin Noemi Conzano, in dieser unwirtlichen, rauen und manchmal schon bizarr anmutenden Landschaft Patagoniens auf die Suche nach alten Reben, während parallel dazu die ganze Welt im argentinischen Mendoza investierte. Die beiden weinverrückten Europäer wurden tatsächlich fündig und konnten einen 90 Jahre alten Weinberg mit wurzelechten Malbec-Rebstöcken rekultivieren: ein Traum – zumal, wenn man biologisch beziehungsweise biodynamisch arbeitet und weiß, dass die tief wurzelnden Reben nie Chemie gesehen haben.

Es ist einem Zufall der Natur und einigen britischen Kolonialisten zu verdanken, dass Weinbau im Rio Negro Valley überhaupt möglich ist. Denn die Briten hatten 1828 damit begonnen, das Tal zu bewässern, und so ist mitten in der Wüste Patagoniens eine große Oase entstanden, in der etwas später auch Wein angepflanzt wurde. Die Reblaus hat es dank der sandigen Böden nie ins dieses Tal geschafft. Auf Grund des Mikroklimas und der großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, dem Alter der Rebstöcke und dem großen Arbeitseinsatz entstehen in der Bodega Noemia fruchtbetonte und filigrane Weine von großer Schönheit.

### Patagonien

Die rund 4.500 Hektar umfassenden Gebiete Río Negro, Neuquén und La Pampa gehören zu den noch neuen, aber vielversprechendsten Weinbaugebieten Argentiniens. Sie liegen im südlichen Patagonien auf 300 bis 500 Metern Seehöhe. Hohe Temperaturschwankungen sorgen für farblich und aromatisch intensive Weine von großem Charakter mit einem hohen Alterungspotential. Patagonien ist nicht nur landschaftlich einzigartig. Die Weine, allen voran der Malbec, sind es gleichfalls.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>A LISA SEMILLON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wine of Argentina</li> <li> BN24818</li> <li> 100 % Semillion / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>25,90 €</b> (34,53 €)</p>	<p>Seit 2017 keltert Hans Vinding diesen Semillon aus einer 30 Jahre alten Anlage. Der „A Lisa“ White reift 6 Monate auf der Hefe im Stahltank. 1 Woche Kaltmazeration, die Vergärung startet im Stahltank und dann für 10 Tage im Barrique, nachher geht es wieder zurück ins Edelstahlgebilde. Strohgolden glänzt er im Glas, sauber, frisch, etwas Limone, getrocknete Kräuter und mit einer rebsortentypischen honigartigen Bohnerwachsase. Am Gaumen mineralisch, mild, weich, schmelzig mit einer köstlichen delikaten Pfirsichnote. Umami Style! Ein Universalwein. Geht zu vielem, nicht zu allem, dafür eigentlich immer.</p>
<p>2018er <b>A LISA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24018</li> <li> 90 % Malbec, 9 % Merlot, 1 % Petit Verdot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>25,90 €</b> (34,53 €)</p>	<p>Die Weingärten sind teilweise noch recht jung und 2004 gepflanzt. A-Lisa ist eine Hommage an Winemaker Hans Vindings dänische Großmutter Lisa, die bis zu ihrem 90. Geburtstag jeden Tag Wein trank. Eine kühle Würze im Bouquet mit viel Frische und roten Fruchtnoten, die an Pflaumen und Erdbeeren erinnern. Dazu kommen Veilchen und weißer Pfeffer. Der Wein hat eine intensive Kraft, doch durch die kühlen Gerbstoffe und Säure wirkt er nahezu leichtfüßig.</p>
<p>2018er <b>A LISA MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24118</li> <li> 90 % Malbec, 9 % Merlot, 1 % Petit Verdot / 13,5 % / 1,5 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>54,90 €</b> (36,60 €)</p>	
<p>2018er <b>J. ALBERTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24218</li> <li> 95 % Malbec, 5 % Merlot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>42,90 €</b> (57,20 €)</p>	<p>Die Trauben stammen aus einer vier Hektar Lage am Rio Negro, die im Jahr 1955 gepflanzt wurden. Die wurzelechten Reben sind ein weiterer, besonderer Aspekt dieser kleinen Bodega. Dies ist unser persönlicher Lieblingswein, der eine Mischung aus südlicher Frucht mit Maraschinokirschen, Pflaumen und kühler pfeffriger Würze vereint. Unfiltriert und ungeschönt, sehr pur und rein, dass ist für uns die eleganteste Variante der Noemia Weine.</p>
<p>2018er <b>J. ALBERTO MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24318</li> <li> 95 % Malbec, 5 % Merlot / 13,5 % / 1,5 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>86,90 €</b> (57,93 €)</p>	
<p>2017er <b>J. ALBERTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24217</li> <li> 95 % Malbec, 5 % Merlot / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 94+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>42,90 €</b> (57,20 €)</p>	
<p>2017er <b>NOEMIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24417</li> <li> 100 % Malbec / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>96,00 €</b> (128,00 €)</p>	<p>Die Trauben für diesen Flaggwein stammen aus einer 1,5 Hektar Lage, die im Jahr 1932 mit wurzelechten Reben gepflanzt wurde. Feinste Zederholznoten von bestem französischen Holz, reife Maul- und Brombeeren. Dieser Wein wirkt bei aller Opulenz nicht schwer, sondern hat einen feinen Trinkfluss, der von markanter Mineralität begleitet wird. Lang und intensiv schmeckend. Hedonismus im Glas!</p>
<p>2016er <b>NOEMIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24416</li> <li> 100 % Malbec / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 97+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>96,00 €</b> (128,00 €)</p>	
<p>2016er <b>NOEMIA MAGNUM OHK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24516</li> <li> 100 % Malbec / 14,0 % / 1,5 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>215,00 €</b> (143,33 €)</p>	
<p>2017er <b>NOEMIA „DUE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino Argentina Bebida Nacional</li> <li> BN24617</li> <li> 100 % Cabernet Sauvignon / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> Argencert - Produccion Organica Certificada</li> </ul>	<p><b>135,00 €</b> (180,00 €)</p>	<p>Nur in Ausnahmejahren gibt es diesen reinsortigen Cabernet Sauvignon, der letztmalig 2013 abgefüllt wurde. Die Pflanzjahre der wurzelechten Reben sind ca. 1940 und 1955 und mussten von Hans nach ihrer Entdeckung erst wieder aufgépappelt werden. Die sehr limitierte Produktion ergibt gerade einmal 970 Flaschen und 60 Magnums. Vergoren in einem offenen 2.500 Liter-Holzgebilde. Ca. 18 Monate in feinsten, französischen Barriques der Kuferei Darnajou (60 % Neuholz) gereift. Dieser feine Stoff hat eine dunkle, tiefe Frucht. Ein reifer fester Cabernet, ohne dabei überladen zu sein. Reichhaltiger, intensiver Geschmack, irre lang.</p>



**ROBERTO HENRIQUEZ**

BíoBío / Itata

## ROBERTO HENRIQUEZ

CHILE / BÍO BÍO & ITATA

Wenn Exil-Chilenen das Wort „Vino Pipeño“ hören, dann bekommen sie Gänsehaut und Fernweh. Kein Wein ist mehr mit der Geschichte des Landes verbunden als dieser, kein anderer Wein repräsentiert sie besser. Erst in den 90er Jahren begann eine zaghafte Renaissance, nachdem ein paar Franzosen wie der legendäre Marcel Lapierre aus dem Beaujolais die Möglichkeiten in diesem „Bauernstoff“ erkannten. Unter anderem wandten sie die Maceration Carbonique an. Immer rasanter avanciert der „Vino Pipeño“ zum Kultgetränk u. a. auch in Londoner und New Yorker Weinbars. Insbesondere seitdem sich die Natural Wein Szene für ihn zu interessieren begann, ist aus dem lokalen Wein ein Exportartikel geworden. Denn Chile steht im internationalen Kontext, neben ein paar Ikonenweinen, in erster Linie für fruchtige, wuchtige moderne Kellereiware, die von globalen Playern an Discounter vertrieben wird. Seelenlos, gesichtslos und austauschbar kontrollieren sie 90% des Ausstoßes. Das kann man vom „Vino Pipeño“ nicht sagen, auch wenn seine süchtig machende süßliche Art, der transparent leicht fruchtig-kräuterige Stil und die würzige Erdigkeit mit den gelernten Geschmacksmustern bricht. Sein Charme liegt darin, ihn bei Tisch zu fettigen, deftigen und schmackhaften, gut gewürzten Speisen zu trinken. Jeder Winzer hat sein eigenes Rezept zur Herstellung, aber ein paar Gemeinsamkeiten gibt es. Er stammt aus den südlichen, kühleren Regionen des Landes namens Itata, Bio Bio und Maule. Die manchmal über 250 Jahre alten Reben wie die rote Pais (Criolla, Listan Prieto oder Mission Grape) und weiße Sorten wie Moscatel und Semillon, kamen mit den Padres bereits im 15. Jahrhundert ins Land. Darüber hinaus sind Rebsorten wie Carignan, Chasselas und Corinto zu finden, die auf den sandigen Weinbergen aus verwittertem Granit und Basaltboden namens „de Trumao“ wachsen. Der Ausbau findet unterschiedlich in Fiberglas, Edelstahl oder alten Fässern statt.

Roberto Henriquez gehört zu den jungen Wilden der Szene. Seine Ausbildung machte er bei großen Playern wie Santa Ema und Santa Rita, doch seine wahre Bestimmung sollte er in Frankreich bei den Loire-Winzern Agnès und René Mosse erlernen. Das Paar bewirtschaftet Weinberge bei Angers nach biodynamischen Kriterien und keltert „au naturel“. Dem minimalen Einsatz von Hilfsmitteln und der stetigen Verfeinerung seines Stils, wie z. B. der Ertragsbegrenzung oder biodynamischen Bewirtschaftung, gilt Robertos Augenmerk. Obwohl er seine Weine als Pipeño deklariert, entsprechen seine Interpretationen nur teilweise der bäuerlichen oder althergebrachten Mönchvariante. Diese wird zu 100% aus Pais gekeltert, die Entrappung findet auf Zarandamatten (Zweigen eines chilenischen Bambus „coligües“) statt und die Vergärung in Rauli Wood, einer einheimischen Buchenart. Für den Ausbau und die Reifung nimmt man gebrauchte sogenannte Pipa-Fässer. Bei Robertos Weinen kommen auch Edelstahl, große Fässer und gebrauchte alte oder ungetoastete Barriques zum Einsatz. Dennoch behält er alte Stilelemente wie das Vergären im Rauli-Holz bei. Alle Weine sind spontan vergoren, unfiltriert, ungeschönt und unbehandelt, nur kurz vor der Abfüllung wird minimal geschwefelt. Wer von diesen Weinen nicht gekostet hat, der hat die Seele des südamerikanischen Weinbaus noch nicht zu spüren bekommen.

### Bío Bío / Itata

Chile ist das schmalste und längste Land der Welt auf der Landkarte. Die Weinberge erstrecken sich an der 5.000 km Küstenlinie, eingepfercht auf ca. 200 Kilometer zwischen Anden und Pazifik. Der meiste Wein stammt aus dem Central Valley und berühmten Regionen rund um die Hauptstadt Santiago de Chile wie Maipo, Curico, Colchagua und Rapel. Ganz im Süden, ca. 400 km von Santiago entfernt, liegen Bio Bio und Itata. Vor einigen Jahren begannen sich die großen Kellereien zunehmend für geeignetes Terrain, auf dem elegante Pinot Noir und Chardonnay wachsen, zu interessieren. Doch hier gibt vor allem viele alte Anpflanzungen von Pais und Semillon, aber auch Cabernet Franc oder Cinsault. Das meiste davon wurde und wird zu Pisco destilliert oder als Massenwein verkauft. Die Reben wachsen buschartig, unbewässert und vornehmlich auf verwittertem Granit, Basalt, in Flussnähe auf Schwemmland und auf vulkanischem Boden, was einzigartig für Chile ist. Im Gegensatz zu den anderen Regionen regnet es bis zu 130 mm pro qm im Jahr. Das Klima ist größtenteils mediterran warm mit Weingärten die sich auf bis zu 200 Meter über dem Meer erheben.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>RIVERA DEL NOTRO BLANCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Valle del Itata</li> <li># RH5018</li> <li>🍷 Semillón, Moscatel, Corinto / 12,0 % / 0,75 l</li> <li>📦 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>19,90 €</b> (26,53 €)</p>	<p>Die Reben sind im Schnitt 100 Jahre alt und wachsen auf Granitboden. Eine würzig, kräuterig und floral duftende Blend aus 40 % Muscat de Alexandrie, 20 % Korinthe und 40 % Semillon. Im Untergrund schwingt ein delikates, grünes Aroma von Basilikum, Kamille und frisch geschnittener grüner Paprika mit. Traumhaft köstlich ist der Schmelz und die herbe Mineralität, die Säure wenig betont. Spontan und entrappt mit ganzen Trauben ohne Temperaturkontrolle vergoren, danach drei Monate auf den Schalen und der Vollhefe gelegen, unbehandelt (keine Chaptalisation, Kälte Stabilisierung, ungeschönt, unfiltriert) zu 80 % im Edelstahl und 20 % in gebrauchten und rundum erneuerten Barriques gereift. Minimale Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Ein toller Aperitif, perfekt zu salzigen Tapas, herzhaften Fischgerichten zum Beispiel Bacalhau oder Bouillabaisse. 7.000 Flaschen</p>
<p>2019er <b>MOLINO DEL CIEGO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Valle del Itata</li> <li># RH5319</li> <li>🍷 Semillón / 12,5 % / 0,75 l</li> <li>📦 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Der Semillon ist ein echter Globetrotter und außerhalb Frankreichs findet man immer wieder alte Reben, z.B. im australischen Hunter Valley oder südafrikanischen Franschoek, die ganz große Weine ergeben. Auch im Süden Chiles findet man viele über 100 Jahre alte Reben die in Itata auf Granitboden wachsen. Traumhaftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Trotz der satten Farbe, die Intensität verspricht, ist der eigentliche Alkohol lediglich bei 12,7 Alc. Der Duft ist ätherisch, etwas Anis, man findet kandierte gelbe Früchte und das mineralische Aroma ist glockenklar. Im Geschmack kommt er mit viel Schmelz, aber auch „Gripp“ rüber und hat feine Zitrusnoten. Letztere verleihen eine erstaunliche Leichtigkeit. Spontan und entrappt mit ganzen Trauben ohne Temperaturkontrolle vergoren, danach vier Wochen auf den Schalen und der Vollhefe gelegen, unbehandelt (keine Chaptalisation, Kälte Stabilisierung, ungeschönt, unfiltriert) zu 60 % im Edelstahl und 40 % in gebrauchten und rundum erneuerten Barriques gereift. Minimale Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Ein eindrucksvoller Weißwein der perfekt zu einem kräftigen Fischgericht, z.B. gegrillter Dorade oder einem krossen Hühnchen mit geschmorten Fenchel passt. 5.000 Flaschen</p>
<p>2018er <b>RIVERA DEL NOTRO TINTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Valle del Bio Bio</li> <li># RH5118</li> <li>🍷 País / 11,0 % / 0,75 l</li> <li>📦 Stahltank</li> </ul>	<p><b>19,90 €</b> (26,53 €)</p>	<p>Die Reben sind 200 Jahre alt und wachsen auf einer ehemaligen Sandbank des Bio-Bio Flusses. Deswegen findet sich in diesem Weingarten viel Schwemmboden und Sand, neben dem typischen Vulkangestein der Region. Er fällt kräftiger, dichter, mineralischer und gerbstoffbetonter aus als sein Counterpart aus Santa Cruz de Coya, der Ausbau ist komplett im Edelstahlgebilde und nicht im Holzfass. Wie alle Weine von Roberto ohne Temperaturkontrolle spontan vergoren, keine Schöpfung, Filtration oder Eingriffe. Minimale Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Das geht zu kurzgebratenen Fleisch, einer krossen Pekingente mit Hoisinsauce (Pflaumen). Auf alle Fälle merkt man den beseelten Twist mit dem Roberto es versteht seine Weine köstlich zu inszenieren. 7.000 Flaschen</p>
<p>2019er <b>SANTA CRUZ DE COYA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Valle del Bio Bio</li> <li># RH5219</li> <li>🍷 País / 11,0 % / 0,75 l</li> <li>📦 gebrauchte Eichenholzfässer</li> </ul>	<p><b>19,90 €</b> (26,53 €)</p>	<p>Auf den Kanaren kennt man die Criolla als Listan Negro, in Kalifornien als Mission Grape und ihr bekanntester Name ist Pais. Leider ist bisher fast niemand auf die Idee gekommen, diesen Schatz der Weinwelt gekonnt zu interpretieren. Mittlerweile gibt es ein paar großartige Beispiele auch in den USA oder im Central Valley von Kalifornien. Die Reben die Roberto bewirtschaftet sind 200 Jahre alte Buschweine die in der Nahuelbuta Coastal Range auf einer 3 Hektar isolierten Lage auf Granit und Magmagestein wachsen. Im Santa Cruz de Coya kamen nie und kommen keine Herbizide oder Pestizide zum Einsatz. Allerdings muss Roberto diesen verwilderten Weingarten weiterhin auf Vordermann bringen. Spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren, unbehandelt (keine Chaptalisation, Kälte Stabilisierung, ungeschönt, unfiltriert) in 10 Jahre alten Barriques gereift. Minimale Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Dieser Stoff hat eine unglaubliche Leichtigkeit und Würze, rotfruchtig, pfeffrig, irgendwo geruchlich und geschmacklich zwischen Pinot Noir, Gamay und Cabernet Franc von der Loire zu verorten. Der delikate Wein ist wie ein Rausch, so pur und geradlinig, weich und man kann sich förmlich vorstellen wie man ihn an einem reichhaltig gedeckten Tisch mit deftiger chilenischen Küche trinkt. Aber auch zu geräucherten Sparerips, saftigen Schweinekotelettes, gegrillten Paprika oder Sardinien spielt dieser „Vino Pipeno de Luxe“ seine Klasse aus. FINESSE! 2.800 Flaschen</p>



## FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS

PORTUGAL / BAIRRADA

Was für ein Glück kann es doch sein, wenn man einen solch großartigen Winzer wie Luís Pato zum Vater hat. Der Portugiese wird gerne der Baga-Rebell genannt und tatsächlich hat er dieser Rebsorte zu neuem Ruhm verholfen. Seine Tochter Filipa ist also mit Baga und anderen Rebsorten der Gegend aufgewachsen. Trotzdem war sie sich zunächst unschlüssig, ob sie Winzerin werden wollte. Erst einige Sommer-Praktika während ihres Studiums zündeten den Funken, der seitdem nicht mehr erloschen ist. Längst ist sie aus dem Schatten ihres berühmten Vaters herausgetreten und macht heute eigenständige Weine.

An der Seite hat sie ihren Mann, William Wouters, preisgekrönter Sommelier aus Antwerpen. Der hatte sich zunächst in portugiesische Weine, dann in Filipa und schließlich auch noch in die grüne Landschaft der Bairrada verliebt. Zusammen lassen sie heute Weine von großer Eigenständigkeit entstehen – Weine, die zum Eindrucksvollsten gehören, was wir aus Portugal kennen. Dazu tragen vor allem die autochthonen Sorten Baga, Bical, Arinto, Cercial und Maria Gomes bei. Ebenso wichtig aber sind die „Barros“ genannten Böden, die vom Jura-Kalk geprägt sind. Im Zusammenspiel dieser besonderen Reben mit dem Boden entstehen bei Filipa und William „Weine ohne Make-up“, wie sie es nennen. Für uns sind sie pur, frisch und elegant – beseelte Gewächse, die authentisch und vielschichtig schmecken und immer eine klare Handschrift tragen. Filipa und William sagen: „Wir keltern Weine zum Trinken und nicht zum Verkosten.“ Das gefällt uns sehr; denn genau diese Weine suchen wir in der Weinwelt.

### Bairrada

*Zwischen Porto und Lissabon liegt Bairrada. Es ist aufgrund der Nähe zum Atlantik eine der regenreicheren Regionen in Portugal. In den niedrigen Hügellagen findet man vielfältiges Terroir, zumeist herrscht jedoch kalkhaltiger Ton vor, der der Region auch ihren Namen gegeben hat. Im Gegensatz zu den meisten anderen Regionen dominiert hier mit 70 % eine einzelne Rebsorte. Es ist die rote Baga. Bekannt ist das Gebiet jedoch nicht nur für Rotweine, sondern vor allem auch für Schaumweine aus den Sorten Bical und Maria Gomez.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>„3B BLANC DE BLANCS“ – BRUT NATURE</b> ⓘ IGP Beirra Atlântico # FP0800 🍷 Bical, Cercial, Maria Gomes / 12,5% / 0,75 l	<b>13,70 €</b> (18,27 €)	3B steht für Baga, Bical und Bairrada. Die Grundidee für diesen trockenen Schaumwein aus den autochthonen Rebsorten (Bical, Cercial & Maria Gomes) war es, einen kompromisslos erfrischenden Schaumwein zu keltern. Dieser frische, geradlinige Espumante hat ein sensationelles Preis-/Genussverhältnis.
<b>„3B ROSÉ“ – EXTRA BRUT</b> ⓘ IGP Beirra Atlântico # FP0100 🍷 Baga, Bical / 11,5% / 0,75 l	<b>13,70 €</b> (18,27 €)	3B steht für Baga, Bical und Bairrada. Die Grundidee für diesen trockenen Schaumwein aus den autochthonen Rebsorten (Baga/Bical) war es, einen kompromisslos erfrischenden Schaumwein zu keltern. Dieser frische, geradlinige Espumante hat ein sensationelles Preis-/Genussverhältnis.
2018er <b>FP BICAL &amp; ARINTO VINHOS BRANCOS</b> ⓘ Bairrada DOC # FP0218 🍷 Bical, Arinto / 12,5% / 0,75 l	<b>10,90 €</b> (14,53 €)	Einer der besten, trockenen Alltagsweine, die uns bisher über die Zunge gelaufen sind. Unkompliziert, aber nicht anspruchslos. Der FP hat eine markante, steinige Mineralität und einen sauberen, frischen Duft nach Äpfeln und weißen Blüten. Super süffig und vom Start weg herrlich zu trinken. Eine positive Allzweckwaffe zum chillen, grillen oder frischem Seafood.
2017er <b>POST QUERCUS BRANCO</b> ⓘ Vinho Branco Portugal # FP0817 🍷 100% Bical / 11,0% / 0,5 l	<b>14,90 €</b> (29,80 €)	„Post Quercus“ ist der Arbeitstitel dieses Amphoren Weines, der kein Holz gesehen hat. „Ohne Eiche“, also ohne Geschmacksverstärker, bringt diese ungefilterte, ungeschönte und nur leicht geschwefelte Variante ein völlig neues Aromenspiel ins Glas. Der Bical strotzt nur so von herber Grapefruit, frischen Kräutern und schmeckt superweich mit niedrigem Alkohol. Die Reifung in den Amphoren ist zwar neutral, aber trotzdem oxydativ. Somit entsteht ein komplexes und sehr pures Weinvergnügen. Die feine Säure lässt ihn geschmacklich nicht von der Zunge gehen.
2018er <b>NOSSA CALCARIO BRANCO</b> ⓘ Bairrada DOC # FP0318 🍷 100% Bical / 12,5% / 0,75 l 🏠 Fassausbau 🚫 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b>	<b>28,90 €</b> (38,53 €)	Der Nossa wird aus den alten Bical Weinbergen gekeltert. Mit viel Liebe und Passion pflegen Filipa und William diese Unikate und viele Lagen haben sie vor dem „Ausreißen“ gerettet. Dieser Wein versinnbildlicht den größten geschmacklichen Ausdruck des Bairradas, dessen wichtigstes Markenzeichen die weißen Kalkböden und ein gemäßigtes, atlantisches Klima sind. Um diesen feinen Nuancen die Möglichkeit zur Entfaltung zu geben, wird der Anteil an Eichenholz erheblich reduziert. Ein vielschichtiger Weißwein mit kühler, herber Frucht, der ca. neun Monate in gebrauchten 500 Liter Fässern reifte.
2018er <b>FP DINAMICA BAGA</b> ⓘ Bairrada DOC # FP0518 🍷 98% Baga, 1% Bical, 1% Maria Gomes / 12,5% / 0,75 l	<b>11,50 €</b> (15,33 €)	Aus dem FP Baga ist jetzt der Dinamica Baga geworden. Etwas andere Verpackung, anderes Label, aber sonst ist alles beim alten geblieben. Ein universell einzusetzender Wein, der zu rustikalen Speisen wie Linsen oder Wurst passt. Rotfruchtig, kernig, fleischig, saftig und mit einem saftigen Grip am Gaumen entwickelt die Rebsorte ihr ganzes Temperament. Die Baga gehört zu den besten Sorten in Portugal und mit diesem „kleinen Wein“ zeigt sie ihre wunderbare Leichtigkeit, die von atlantischer Frische und kalkhaltigem Boden geprägt ist. Leicht gekühlt bei 15° trinken.
2016er <b>POST QUERCUS TINTO</b> ⓘ Vinho Tinto Portugal # FP1316 🍷 100% Baga / 11,0% / 1,0 l	<b>29,90 €</b> (29,90 €)	„Ohne Eiche“ ist die Idee hinter diesem fruchtigen und präzise definierten Rotwein. Ausgebaut wurde er in italienischen und französischen Amphoren, die zwar atmungsaktiv, aber geschmacksneutral sind. Somit ist die Möglichkeit gegeben die prächtige, herbsaure Frucht (Pflaume, Kirsche) der lokalen Baga Traube perfekt einzufangen. Ein Wein ohne Schminke und Allüren, der am besten zu einem kräftigen Essen passt. Denn der Post Quercus „Schneidet wie ein Messer“ durch proteinreiche Kost. Ein „Vin de Soif“, der den Gaumen nicht ermüdet.
2017er <b>TERRITORIO VIVO</b> ⓘ Bairrada DOC # FP1017 🍷 100% Baga / 12,5% / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>21,90 €</b> (29,20 €)	Die Trauben wurden mit den Füßen im Lagar getreten (und 40% nicht entrappten Lesegut) und die Reifung erfolgte in 2000 Liter Fuderfässern, ein Teil in Amphoren und Pipas (550 Liter Fässer). Ein traumhafte, dunkelfruchtige Nase nach Blaubeeren und Sauerkirschen, dazu kommt etwas ätherisches wie Minze, Eukalyptus und süßliche Gewürze. Wunderbar sind die feinen Tannine und die geradlinige Mineralität, die von den Kalkböden des Bairrada stammt. Ein Spitzenwein, der bezahlbar ist und damit die Möglichkeit eröffnet sich einen Top-Baga leisten zu können.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>NOSSA CALCARIO TINTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Bairrada DOC</li> <li># FP0617</li> <li>🍷 100 % Baga / 13,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>34,90 €</b> (46,53 €)</p>	<p>Der Burgunder des Bairrada! Der Distrikt Ois do Bairro bietet die besten natürlichen Voraussetzungen mit seinen besonders kalkhaltigen Böden. Hier fühlt sich die einheimische Baga-Traube besonders wohl. Schwarze Kirschen, reife Pflaumen und würzige Noten in der Nase, am Gaumen kühl, fast samtig und im Abgang unglaublich langanhaltend. Großer Wein!</p>
<p>2016er <b>NOSSA MISSÃO TINTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Bairrada DOC</li> <li># FP1516</li> <li>🍷 100 % Baga / 12,5% / 0,5 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 95 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>149,00 €</b> (198,67 €)</p>	<p>Nur wenige Winzer auf der Welt haben die Möglichkeit mit wurzelechten Reben zu arbeiten. Im Bairrada gibt es noch einige Pre-Phyloxera-Weingärten, die allerdings immer gesuchter sind, da es sich rumspricht, was man daraus keltern kann. Filipa und William ist es gelungen einem 80 Jahre alten Herrn, der diese mindestens 130 Jahre alte Parzelle wiederum von seinem Vater geerbt hat, davon zu überzeugen sie dem sympathischen Paar zu überlassen. Der „Nossa Missao“ wurde in einem gebrauchten Pipa (550 Liter Portweinfass) für 18 Monate gereift, die Beerendolden nur teilentrappt. Obwohl er nur 12,5% Alk. hat, verfügt er über enorme Intensität und Farbintensität. Dicht, komplex, rot- bis dunkelfruchtig, kräuterig-duftend, erdig-mineralisch und wild-würzig. Über allem schwebt eine ätherische Leichtigkeit und eine animierende, saftige Frische mit irre-feinen Gerbstoffen. So etwas habe ich bis dato aus der Baga-Traube noch nicht getrunken. Ein Erlebnis und das ist Legendenstoff. Das Lagerpotential ist riesig, mindestens 25 – 30 Jahre. Ich kann solange nicht warten, aber es lohnt sich auf alle Fälle. Von den 510 Flaschen und 30 Magnum haben wir eine kleine Allokation bekommen.</p>
<p>2015er <b>NOSSA MISSÃO TINTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Bairrada DOC</li> <li># FP1515</li> <li>🍷 100 % Baga / 12,5% / 0,5 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 94+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>149,00 €</b> (198,67 €)</p>	
<p>2015er <b>ESPIRITO DE BAGA UMA SAGA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Bairrada DOC</li> <li># FP0915</li> <li>🍷 100 % Baga / 17,0% / 0,5 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>26,90 €</b> (53,80 €)</p>	<p>Der Espirito ist die Portweinvariante des Bairrada. Eine Besonderheit ist, dass die Gärung mit Brandy aus Bicaltrauben gestoppt wurde und die Trauben im Holzlagar (großen Holzbottichen) mit den Füßen eingemaischt wurden. Entstanden ist ein großartiger Wein mit einem Duft von Feigen, süßen Pflaumen, eingelegten Kirschen, Tabak und einem konzentriert süßen, aber nicht sättigenden, schokoladigen Geschmack.</p>





## QUINTA DE SOALHEIRO

PORTUGAL / MINHO

Es ist schon erstaunlich, wie lange eine Handvoll Weine einen ganzen Weinstil prägen können. So geschehen im Norden Portugals mit dem Vinho Verde. Da dachte man, der Wein müsse moussieren, eine leichte Süße aufweisen und ansonsten eher neutral, leicht und frisch sein. Einer, der der Weinwelt zeigen wollte, dass Vinho Verde auch ganz anders schmecken kann, war João Antonio Cerdeira. Zum Alvarinho, der hochwertigsten der Vinho Verde-Sorten, suchte er das perfekte Terroir und fand es direkt an der Grenze zu Spanien in Melgaço.

Dort wo Portugal tief grün erstrahlt und die umliegenden Höhenzüge die Reben schützen, findet man reine Granitböden. Auf diese Böden hat Cerdeira 1974 die ersten Rebstöcke gepflanzt und unter dem Namen Soalheiro 1982 seine ersten reinsortigen Alvarinhos erzeugt. Heute ist es sein Sohn António Luís, der uns mit seiner aufgeräumten Art und seiner Klarheit beeindruckt. Seine Weine werden immer konsequenter und zwar auch durch den Austausch mit dem Ausnahme-Winzer Dirk van der Niepoort, dessen Experimentierfreude auch Luís angesteckt hat. So hat sich das Weingut über die Jahre vom konventionellen zum ökologisch arbeitenden Weingut entwickelt und erzeugt neben den Terroir-Weinen und Schaumweinen immer mehr Naturweine mit wenig oder gar keinem zugesetzten Schwefel. Diese Art des Weinmachens ist sicher die schwierigste, doch Luís beherrscht die Facetten und wir genießen bis heute jeden einzelnen Schluck Soalheiro.

### Minho

Das Minho ist die Region, in der der Vinho Verde entsteht. Portugals bekannter, oftmals leicht moussierender Wein wird als Weißwein, Rosé und Rotwein angebaut. In der nördlichsten Subregion Monção e Melgaço mit Blick auf die spanische Grenze dominiert der Alvarinho (im Spanischen Albariño). Diese Rebsorte bringt im dortigen granithaltigen Hügelland bemerkenswerte Qualitäten hervor, die von leicht und frisch bis komplex und lagerfähig eine große Bandbreite haben.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>ESPUMANTE – BRUT</b> 📍 Vinho Espumante IG Minho # QS2000 🍷 100 % Alvarinho / 12,5% / 0,75 l	<b>18,95 €</b> (25,27 €)	Eine tolle Alternative zu gängigen Schaumweinen und einzigartige Spezialität des Alvarinhos. Sehr weich mit einer feinen Perlung ausgestattet. Eine warme Nase mit feiner Röstnote (Toast) und der Limonenfrucht des Alvarinhos. Konsequenter trocken und animierend saftig.
2019er <b>ALLO</b> 📍 Vinho Regional Minho # QS3219 🍷 Alvarinho, Loureiro / 11,5% / 0,75 l	<b>6,90 €</b> (9,20 €)	Dieser lebendige Blend aus dem säurebetonten Alvarinho und dem mild-würzigen Loureiro ist ein richtiger Spaßwein. Saftige Frische, fruchtiger Duft, unkompliziert, knackig. Ein toller Aperitif oder Seafood Wein, für den Luis Cerdeira Trauben aus dem Minho und dem Lima Tal von langjährigen Partnern dazukaufte. Das Flusstal des Lima ist ein perfektes Terroir für den duftigen Loureiro (Lorbeer), dessen Aroma insbesondere dann intensiv nach Blüten duftet, wenn dort, wo die Reben wachsen, auch noch das Meeresrauschen zu hören sein sollte. Ein Wein mit kühler Aromatik, geprägt durch den Atlantik und mit niedrigem Alkohol. Seriös, aber nicht ernst.
2018er <b>ALLO</b> 📍 Vinho Regional Minho # QS3218 🍷 Alvarinho, Loureiro / 12,5% / 0,75 l ★ 91 P. eRobertParker	<b>6,90 €</b> (9,20 €)	Dieser lebendige Blend aus dem säurebetonten Alvarinho und dem mild-würzigen Loureiro ist ein richtiger Spaßwein. Saftige Frische, fruchtiger Duft, unkompliziert, knackig. Ein toller Aperitif oder Seafood Wein, für den Luis Cerdeira Trauben aus dem Minho und dem Lima Tal von langjährigen Partnern dazukaufte. Das Flusstal des Lima ist ein perfektes Terroir für den duftigen Loureiro (Lorbeer), dessen Aroma insbesondere dann intensiv nach Blüten duftet, wenn dort, wo die Reben wachsen, auch noch das Meeresrauschen zu hören sein sollte. Ein Wein mit kühler Aromatik, geprägt durch den Atlantik und mit niedrigem Alkohol. Seriös, aber nicht ernst.
2019er <b>ALVARINHO „CLASSIC“</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2119 🍷 100 % Alvarinho / 12,5% / 0,75 l	<b>10,70 €</b> (14,27 €)	Die Weine aus der Vinho Verde Region Moncao e Megaco müssen zu 100 % aus dem Alvarinho gekeltert werden. Der Vater von Luis Cerdeira kreierte diesen absoluten Klassiker! Sicherlich einer der besten Alvarinhos des Landes. Pure Limonen- und Zitrusfrucht, mit einer vom Granitboden steinigem Aromatik und einer frischen Säure.
2018er <b>ALVARINHO „CLASSIC“</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2118 🍷 100 % Alvarinho / 12,5% / 0,75 l ★ 92 P. eRobertParker	<b>10,70 €</b> (14,27 €)	Die Weine aus der Vinho Verde Region Moncao e Megaco müssen zu 100 % aus dem Alvarinho gekeltert werden. Der Vater von Luis Cerdeira kreierte diesen absoluten Klassiker! Sicherlich einer der besten Alvarinhos des Landes. Pure Limonen- und Zitrusfrucht, mit einer vom Granitboden steinigem Aromatik und einer frischen Säure.
2018er <b>ALVARINHO „CLASSIC“ MAGNUM</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2418 🍷 100 % Alvarinho / 12,5% / 1,5 l ★ 92 P. eRobertParker	<b>28,80 €</b> (19,20 €)	Die Weine aus der Vinho Verde Region Moncao e Megaco müssen zu 100 % aus dem Alvarinho gekeltert werden. Der Vater von Luis Cerdeira kreierte diesen absoluten Klassiker! Sicherlich einer der besten Alvarinhos des Landes. Pure Limonen- und Zitrusfrucht, mit einer vom Granitboden steinigem Aromatik und einer frischen Säure.
2018er <b>ALVARINHO „CLASSIC“ DOPPELMAGNUM</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2718 🍷 100 % Alvarinho / 12,5% / 3,0 l ★ 92 P. eRobertParker	<b>59,00 €</b> (19,67 €)	Die Weine aus der Vinho Verde Region Moncao e Megaco müssen zu 100 % aus dem Alvarinho gekeltert werden. Der Vater von Luis Cerdeira kreierte diesen absoluten Klassiker! Sicherlich einer der besten Alvarinhos des Landes. Pure Limonen- und Zitrusfrucht, mit einer vom Granitboden steinigem Aromatik und einer frischen Säure.
2018er <b>ALVARINHO „DOCIL 9%“</b> 📍 Vinho Regional Minho # QS2618 🍷 100 % Alvarinho / 9,0% / 0,75 l	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Dieses Gemeinschaftsprojekt von Luis Cerdeira und Dirk van der Niepoort ist Portugals Hommage an klassische Saarieslinge. Beide Winzer lieben Riesling und der Alvarinho steht dem Riesling aromatisch auch sehr nah. Die dezente Süße wird durch die feine Säure perfekt balanciert. Er trinkt sich so durstlöschend wie Wasser.
2018er <b>ALVARINHO „GRANIT“</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS3118 🍷 100 % Alvarinho / 13,0% / 0,75 l ★ 91 P. eRobertParker	<b>12,90 €</b> (17,20 €)	Dieser sehr feine und elegante Alvarinho stammt aus höheren, kühleren Lagen mit hartem Granitboden. Ein anspruchsvolles Terrain für die Reben, dass einen mehr geradlinigen Stil hervorbringt. Der „Granit“ ist von glockenklarer Präzision, mineralischer Anmutung und hat einen steinigen, beziehungsweise weniger fruchtigen Charakter als der Soalheiro Classic. Trocken, steinig, pur und klar.
2018er <b>ALVARINHO „GRANIT“ MAGNUM</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS3518 🍷 100 % Alvarinho / 13,0% / 1,5 l ★ 91 P. eRobertParker	<b>29,00 €</b> (19,34 €)	Dieser sehr feine und elegante Alvarinho stammt aus höheren, kühleren Lagen mit hartem Granitboden. Ein anspruchsvolles Terrain für die Reben, dass einen mehr geradlinigen Stil hervorbringt. Der „Granit“ ist von glockenklarer Präzision, mineralischer Anmutung und hat einen steinigen, beziehungsweise weniger fruchtigen Charakter als der Soalheiro Classic. Trocken, steinig, pur und klar.
2018er <b>ALVARINHO „PRIMEIRAS VINHAS“</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2218 🍷 100 % Alvarinho / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>16,50 €</b> (22,00 €)	Aus den ältesten Alvarinho Reben, die 1974 von Luis Vater gepflanzt wurden. Bei diesem Wein geht Luis bewusst einen eigenwilligen Weg. Die Trauben aus den biologisch bewirtschafteten Weinbergen werden mit wilden Hefen spontan vergoren und ca. 15% des Weines werden im Holzfass gereift. Eine komplexe, tiefgründige Variante des ansonsten fruchtigen Alvarinhos.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2018er <b>ALVARINHO „PRIMEIRAS VINHAS“ MAGNUM</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2518 🍷 100 % Alvarinho / 1,5 l 🍷 Fassausbau	<b>42,00 €</b> (28,00 €)	Aus den ältesten Alvarinho Reben, die 1974 von Luis Vater gepflanzt wurden. Bei diesem Wein geht Luis bewusst einen eigenwilligen Weg. Die Trauben aus den biologisch bewirtschafteten Weinbergen werden mit wilden Hefen spontan vergoren und ca. 15% des Weines werden im Holzfass gereift. Eine komplexe, tiefgründige Variante des ansonsten fruchtigen Alvarinhos.
2017er <b>ALVARINHO „NATURE PUR TERROIR“</b> 📍 Vinho Regional Minho # QS3717 🍷 100 % Alvarinho / 12,5% / 0,75 l 🍷 Stahltank	<b>18,90 €</b> (25,20 €)	Wir haben es kommen sehen, denn die Entwicklung zu naturbelassenen Weinen macht auch vor Luis Cerdeira und seinem Team nicht halt. Im Gegensatz zu den anderen Weinen der Kollektion hat der erste Jahrgang "Natur Pur Terroir" seine rassige Säure durch die malolaktische Gärung gegen ein weicheres Säuregerüst eingetauscht. Er stammt aus organisch bewirtschafteten Weingärten und wird unbehandelt, ungefiltert und ohne zusätzliche Schwefelzugabe abgefüllt. Knochentrocken und präzise wie alle Weine der Quinta, aber komplett „out of the box“. Ein cremiges, weiches Mundgefühl wird von einem irren Mineralaroma und herben Früchten begleitet. Ein Wein wie eine Reise zu einem anderen Geschmacksstern.
2018er <b>ALVARINHO „TERRAMATTER“</b> 📍 Vinho Regional Minho # QS2918 🍷 100 % Alvarinho / 11,5% / 0,75 l	<b>18,90 €</b> (25,20 €)	Der Terramatter – Mutter Erde – ist ein außergewöhnlicher, sehr limitierter Alvarinho, dessen Trauben aus biologischem Anbau stammen. Er wurde nicht filtriert und nur sehr gering vor der Abfüllung geschwefelt. Deswegen hat er eine leicht trübe und leuchtende Farbe. Mit einem Kräuteraroma, wie Melisse, Minze oder mehligere Äpfel eröffnen sich völlig neue Geschmackswelten für diese Sorte. Trotz seines moderaten Alkoholgehaltes bietet er einen reichhaltigen, intensiven Geschmack. Der vorerst letzte und äußerst gekonnte Streich von Luis Cerdeira, der vor der Abfüllung ein paar Monate in Kastanienholz reift.
2018er <b>ALVARINHO „TERRAMATTER“ MAGNUM</b> 📍 Vinho Regional Minho # QS3018 🍷 100 % Alvarinho / 11,5% / 1,5 l	<b>39,80 €</b> (26,53 €)	Der vorerst letzte und äußerst gekonnte Streich von Luis Cerdeira, der vor der Abfüllung ein paar Monate in Kastanienholz reift.
2018er <b>ALVARINHO „RESERVA“</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2318 🍷 100 % Alvarinho / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	Es ist ein Balanceakt, einen so fragilen Wein im Eichenholzfass zu reifen. Luis Cerdeira geht mit der Herausforderung, den fruchtbetonten Alvarinho darin auszubauen, gekonnt um. Der würzige Eichenholzdüfte ist nur im Hintergrund zu bemerken und gibt dem Wein gleichzeitig mehr Tiefe. Die Limonenfrucht des Alvarinhos bleibt bestehen.
2017er <b>ALVARINHO „RESERVA“</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS2317 🍷 100 % Alvarinho / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique ★ 92 P. eRobertParker	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	
2017er <b>ALVARINHO „RESERVA“ DOPPELMAGNUM</b> 📍 Vinho Verde DOC # QS3817 🍷 100 % Alvarinho / 13,0% / 3,0 l 🍷 Barrique ★ 92 P. eRobertParker	<b>109,00 €</b> (36,34 €)	
<b>AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA</b> 📍 Melgaço, Monção # QS3400 🍷 100 % Alvarinho / 47,5% / 0,5 l 🍷 Barrique	<b>45,00 €</b> (90,00 €)	Aus ausgesuchten Partien und Lagen der Sorte Alvarinho vergärt der Trester circa einen Monat lang. Nach einer langsamen und schonenden Destillation reift der Aguardente 20 Jahre zuerst in neuen und am Ende seiner Reife in gebrauchten Eichenholzfässern. Ein sehr trockener Tresterbrand mit einem extrem langen und intensiven Geschmack. Ein komplexes Bukett von Toffee, gerösteten Haselnüssen, Honig und zarter Bitterschokolade findet sich in der Nase. Großartig!





## BUSSACO

PORTUGAL / BAIRRADA

Die Weine des Buçaco Palace Hotels gehören ganz sicher zu den bestgehüteten Geheimnissen der Weinwelt, nicht weil sie absichtlich der Öffentlichkeit vorenthalten wurden, sondern weil sie lange Zeit ausschließlich den Gästen des Hauses vorbehalten waren. Das im neogotischen Stil gehaltene Hotel wurde in den Jahren 1888 – 1907 durch die Familie de Almeida umgebaut. Vorher war es ein Benediktinerkloster und diente als Refugium für die unehelichen Söhne des portugiesischen Königs João V. Könige und Staatsoberhäupter haben sich später auch in großer Zahl im zur Legende gewordenen Hotel einquartiert. Sie durften die Weine trinken, die nur diesem elitären Kreis vorbehalten waren.

Das Besondere an den Weinen ist unter anderem ihre traditionelle Herstellungsweise. Die spezielle Traubenmischung stammt aus den Regionen Dão und Bairrada. Die reifen Trauben werden bis heute in traditionellen Steintrögen, den Lagares, mit Füßen gestampft und mit 50% der Stiele und Stengel (bei den Rotweinen) vergoren. Die Weine werden in Fudern oder auch in 300-Liter-Fässern ausgebaut. Sowohl die roten als auch die weißen Buçaco-Weine reifen phantastisch und legen über Jahrzehnte hinweg zu. Am besten werden die Weine vor dem Trinken karaffiert und entsprechend temperiert. Die Aromatik ist klassisch, nicht konzentriert, sondern von großer Vielfalt und nicht so einfach kategorisierbar. Das macht die Einzigartigkeit von Buçaco aus. Um diese Solitäre auch weiterhin glänzen zu lassen, hat das Hotel Dirk van der Niepoort gewinnen können. Ihm verdanken wir es, dass wir als einer der wenigen Händler auf der Welt diese Gewächse auch außerhalb des Hotels vertreiben können. Zeitlos schmeckende Weine, die nie an Aktualität verlieren.

### Bairrada

Zwischen Porto und Lissabon liegt Bairrada. Es ist aufgrund der Nähe zum Atlantik eine der regenreicheren Regionen in Portugal. In den niedrigen Hügellagen findet man vielfältiges Terroir, zumeist herrscht jedoch kalkhaltiger Ton vor, der der Region auch ihren Namen gegeben hat. Im Gegensatz zu den meisten anderen Regionen dominiert hier mit 70% eine einzelne Rebsorte. Es ist die rote Baga. Bekannt ist das Gebiet jedoch nicht nur für Rotweine, sondern vor allem auch für Schaumweine aus den Sorten Bical und Maria Gomez.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>Der <b>BRANCO RESERVADO</b> wird gekeltert aus Maria Gomez und Bical aus Bairrada und Encruzado aus dem hoch gelegenen Dao. Ein Grenzgänger – irgendwo einzuordnen zwischen Burgund, Manzanilla Sherry und reifem Semillon mit einem spannenden Spiel von Säure und geschmeidiger Textur. Very old school!</p>		
<p>2016er <b>BRANCO RESERVADO</b>                      📍 Bairrada/Dão                      # NV27816                      🍷 Encruzado, Maria Gomez, Bical / 13,0% / 0,75 l                      🏠 Fassausbau</p>	<p><b>52,00 €</b> (69,33 €)</p>	<p>Der Jahrgang 2016 war von sehr guter Qualität. Eher frisch und säurebetont als der breitschultrige 2015er. Die Bical und die Maria Gomez Trauben reiften im atlantisch geprägten Klima des Bairrada perfekt aus und gleiches gilt für die Encruzado aus dem hochgelegenen Dao. Das Zusammenspiel von Wärme und moderat temperiertem Klima ergibt eine grandiose Melange. In 2016 war es perfekt. Die Weine sind aromatisch dicht, intensiv, komplex und mit delikater Frische ausgestattet. Wer es unbedingt möchte, der kann diesen Langstreckenläufer irgendwann in 50 Jahren seinen Urenkeln vererben. Alles kann, nichts muss. So geht ganz großer Wein, der sich zur Zeit sehr gut präsentiert.</p>
<p>2013er <b>BRANCO RESERVADO</b>                      📍 Bairrada/Dão                      # NV27813                      🍷 Encruzado, Maria Gomez, Bical / 13,0% / 0,75 l                      🏠 Fassausbau                      ★ 91 P. eRobertParker</p>	<p><b>63,00 €</b> (84,00 €)</p>	<p>Der 2013er Branco Reservado wäre Kennern augenscheinlich (dem Etikett nach) zu jung. Doch er ist in seiner jugendlichen Fruchtphase und deswegen noch wunderbar geöffnet. Ein Duft von Limonen, Kräutern, Bohnerwachs!! und nassen Steinen findet sich im Glas. Ohne Frage, legt er im Glas gewaltig zu und offenbart ein Aroma das irgendwo zwischen einem rauchigen Pouilly-Fumé, einem Hunter Valley Semillon und einem aromatischen weißen Bordeaux liegt. Ein weiteres Geheimnis ist seine dichte Textur die nicht satt macht, sondern von einer fordernden, reifen Säure getragen wird. Hier muss man sich um das Alterungspotential keine Sorgen machen. Alles wird gut. Der 2013er hat ausreichend Reserven für 20 – 30 Jahre Haltbarkeit. Ein köstlich trockener und jetzt schon „Spaß im Glas“ machender Wein, der ganz ohne Moden und Allüren auskommt. Keiner der ganz großen Jahrgänge, aber dafür einer auf den man nicht warten muss.</p>
<p>2017er <b>ROSÉ RESERVADO</b>                      📍 Bairrada/Dão                      # NV28117                      🍷 100 % Baga / 13,0% / 0,75 l                      🏠 Fassausbau</p>	<p><b>38,00 €</b> (50,67 €)</p>	<p>Eine Remiszenz an die 20iger Jahre auf Bussaco als es schon mal einen Rosé gab. Um es gleich vorweg zu nehmen: Das ist kein Swimmingpool Rosé und auch nicht flüssiges Kaugummi mit Alkohol, wie es in dieser Kategorie häufig der Fall ist. Seit 2016 keltert man in kleinen Mengen – und nur aus Baga – diesen ausgewachsenen Rosé mit seiner noblen Lachsfarbe. Er reift auf der Hefe für 6 Monate in gebrauchten französischen 300 Liter Fässern, um mehr Tiefgang und Komplexität zu bekommen. Das steckt er locker weg und das Holz dominiert nicht. Ein seriöser Rosé zu einem feinen Essen, wie Antonio Rocca sachlich konstatiert. Wenig fruchtig, eher steinig und kräutrig, nicht leicht, aber auch nicht plump oder schwer. Knochentrocken, sehr feine Säure, mehr davon... -limitiert-</p>
<p>Der <b>TINTO RESERVADO</b> wird gekeltert aus circa 60 % Baga der Region Bairrada und 40 % Touriga Nacional aus dem hoch gelegenen Dao. Ein langlebiger Rotwein mit einer kernigen Frische. Kein Konzentrat, sondern ein vielschichtiges Erlebnis.</p>		
<p>2015er <b>TINTO RESERVADO</b>                      📍 Bairrada/Dão                      # NV27015                      🍷 Baga, Touriga Nacional / 13,5% / 0,75 l                      🏠 Fassausbau                      ★ 92 P. eRobertParker</p>	<p><b>53,50 €</b> (71,33 €)</p>	<p>In 2014 gab es aufgrund der miserablen Witterungsbedingungen keinen Bussaco Tinto. Jetzt kommt mit dem 2015er ein großer Jahrgang aufs Parkett. Dieser zählt zu Antonio Roccas, dem Direktor auf Buçaco, ganz großen Lieblingen. Niemand kennt die Weine besser als er und auf seinen Geschmack ist Verlass. Denn der 15er bringt alles mit, was ein feiner Wein braucht. Konzentration, Tiefe, Festigkeit und körnige Gerbstoffe. Man kann ihn in dieser Fruchtphase, mit etwas Zeit an der Luft, sehr gut genießen. Floral, rotfruchtig, würzig, beerig und von berauscher Vielfalt. Wer gerne junge Baroli oder elegante Syrah mag, wird mit diesem superfeinen Rotwein große Freude haben. Karaffieren ist empfehlenswert. Die Bussaco Weine sind nie laut, sondern gehören zu den zurückhaltenden, klassischen Gewächsen deren Dynamik sich häufig erst beim zweiten Schluck erschließt. Ein Wein, der vor allem Kenner mit gefestigtem Geschmack anspricht. Ihre Langlebigkeit ist legendär. Dieser hier kann es.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2013er TINTO RESERVADO</b> 📍 Bairrada/Dão # NV27013 🍷 Baga, Touriga Nacional / 13,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 91+ P. eRobertParker	<b>52,00 €</b> (69,33 €)	Phantastisch ist in diesem Jahrgang der Spagat zwischen animierender Frucht und klassisch fester Aromatik gelungen. Floral, rotfruchtig, würzig, beerig und von berauscher Vielfalt. Wer gerne junge Baroli oder Syrah mag, wird mit diesem superfeinen Rotwein große Freude haben. Karaffieren ist empfehlenswert. Die Bussaco Weine sind nie laut, sondern gehören zu den zurückhaltenden klassischen Gewächsen, deren Dynamik sich häufig erst beim zweiten Schluck erschließt. Ein Wein, der vor allem Kenner mit gefestigtem Geschmack anspricht. Ihre Langelebigkeit ist legendär.
<b>2002er TINTO RESERVADO</b> 📍 Bairrada/Dão # NV27102 🍷 Baga, Touriga Nacional / 13,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau	<b>82,00 €</b> (109,33 €)	Die Kellerreserven von Bussaco sind legendär, wurden nie bewegt und reichen bis in die 20iger Jahre des vorherigen Jahrhunderts zurück. Egal ob Branco oder Tinto, geht die Entwicklung meistens über mehrere Dekaden. Diese Weine wurden nie für den Export gefüllt, sondern waren nur den Hotelgästen vorbehalten. Deswegen ist das Glas dünn, die Korkqualität schwach und das Etikett wie aus einer Zeitreise zu uns gekommen. Trotz aller augenscheinlichen Makel, scheinen sie dem Inhalt nichts anhaben zu können. Einzig die Flaschen haben eine aromatische und geschmackliche Varianz (bottle variation), wie das bei so vielen gereiften Altweinen der Fall ist. Manchmal erinnern sie an alte Burgunder, manchmal an Hunter Valley Riesling oder gereiften Graves aus dem Bordelais. Ihr Schmelz, der zarte Duft von Pinien und Eukalyptus ist typisch, die straffe Säure, die zeitlose Festigkeit und prägnante Mineralität sind atemberaubend. Nur wenige Weine auf der Welt haben über Jahrzehnte so eine Persönlichkeit und Haltbarkeit vorzuweisen. Jede einzelne dieser Flaschen wurde vom Weingutdirektor Antonio Rocca neu verkorkt, gelabelt und verkostet.
<b>2015er TINTO VM RESERVADO</b> „VINHA DA MATTER“ 📍 Bairrada/Dão # NV27915 🍷 100% Baga / 13,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau	<b>129,00 €</b> (172,00 €)	Aus einem großen Rotweinjahrgang stammen die Beeren für den „Vinha de Mata“ zu 80% aus Baga und 20% Tourigan Nacional. Diese zwei kleinen Lagen im Bairrada befinden sich im Besitz der Familie da Almeida. Mit Stielen und Stengeln vergoren, Ausbau in neuen französischen 300 Liter Eichenholzfässern für circa 12 Monate. Ein komplexer, tiefgründiger Rotwein mit den typischen Aromen von Veilchen, Sauerkirschen, schwarzem Pfeffer und Graphit. Am Gauzmen fest, saftig, kühl, straff und mit herben reifen Gerbstoffen ausgestattet. Erstaunlich offen, da er sich noch in der Fruchtphase befindet. Es ist erst das dritte Mal nach 2001 und 2010, dass diese Einzellagenabfüllung abgefüllt wurde. -limitiert-

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

BUSSACO

SEITE 87





## DOMINÓ

PORTUGAL / ALENTEJO

Wenn jemand der Weinbazillus befällt, dann gibt es oft kein Halten mehr. Passioniert war Vitor Claro schon immer, vor allem als erfolgreicher junger Koch. Doch seine wahre Leidenschaft war der Rebensaft. Seit einigen Jahren bewirtschaften er und seine Frau Rita Ferreira in der abgelegenen Serra do S. Mamede im Alentejo alte Weingärten auf 750-800 Meter Höhe. Dazu kommen Weinberge im nördlich gelegenen Beira Interior und am Douro. Mittlerweile haben die beiden ihre Fühler sogar in die fast vergessene Atlantikregion Colares nördlich von Lissabon ausgestreckt. Ihre Philosophie ist weit entfernt von überextrahierten Monsterweinen, die sich in heißen Regionen ohne weiteres kelteren lassen. Bewusst haben sie sich für allerhöchste Ansprüche an den Standort der Reben entschieden.

Die Subregion Portalegre im Alentejo bieten diese notwendigen Voraussetzungen mit ihren alten, autochthonen Reben. Diese müssen sich auf dem hartem Granit quälen und mit heißen Tagen, sowie klirrend kalten Nächten auskommen. Seit 2015 gibt es sogar einen eigenen kleinen Keller, nachdem sie die ersten Jahre als »Garagisten« gearbeitet haben, obwohl die Produktion mit 10.000 Flaschen trotz neuen Räumen weiterhin extrem limitiert ist. Nach einer meist langen, behutsamen Mazerationszeit findet der Ausbau in gebrauchten Barriques statt. Es wird nur teilweise entrappt und auf Schönungen wird komplett verzichtet. Mit minimaler Schwefelung und einer manchmal notwendigen, leichten Filtration werden die Weine auf die Flasche gezogen. Wer denkt, das Alentejo-Weine alle 15 % Alkohol haben müssen – was zwangsläufig irgendwann zur Maulsperre führt – der sollte sich mit diesen feinen, sinnlichen Gewächsen selbst eine zweite Chance geben. Denn erst dann versteht man das Alentejo ein bisschen besser.

### Alentejo

*Das Alentejo umfasst ein Drittel der gesamten Fläche Portugals. Lange Zeit war es vor allem für seine ausgedehnten Korkeichenwälder und als Kornkammer des Landes bekannt. Ab den 1990ern aber entstanden die ersten größeren Weingüter. Schnell wurden vor allem die Rotweine dieser südlich gelegenen Region bekannt, und das Alentejo wurde gerne mit Kalifornien verglichen – zumal die Winzer vor allem auf internationale Rebsorten setzten. Doch das Alentejo kann viel mehr. So werden beispielsweise seit Urzeiten Weine von den dortigen Granit-, Schiefer- und Kalkböden in Amphoren ausgebaut, und das natürlich von alteingesessenen Rebsorten. Genau für diese Rebsorten in den alten Weinbergen interessieren sich immer mehr junge Winzer, um dort faszinierende Weine zu erzeugen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>COLAR BRANCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7518</li> <li> Malvasia de Colares / 11,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>12,90 €</b> (17,20 €)</p>	<p>Nördlich von Lissabon, direkt an der Atlantikküste, wachsen tief eingegraben im Sandboden einige der faszinierendsten Weine der Welt. Die Appellation heißt Colares und ist aufgrund der fortschreitenden Urbanisation bis auf wenige Hektar geschrumpft. Doch solange es Menschen wie Rita und Vitor gibt, die sich weiterhin für Tradition einsetzen, besteht Hoffnung für den letzten Dinosaurier des portugiesischen Weinbaus. Die zehn Jahre jungen Malvasia-Reben sind eingegraben in kalkhaltigem Sand und Ton. Die Produktion liegt bei knapp 1.400 Flaschen, da es hier unfassbar schwer ist, Wein zu erzeugen. Bei aller Leichtigkeit von knapp 11% Alc. spürt man trotzdem eine salzig anmutende Intensität und Finesse. Der Colar Dominó White wurde zu je 50% im Edelstahl und im kleinen gebrauchten Holzfass auf der Hefe ausgebaut und unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.</p>
<p>2018er <b>CELESTINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7318</li> <li> Muscat à Petit Grains / 11,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>14,90 €</b> (19,87 €)</p>	<p>Die Muscat à Petit Grains-Trauben stammen von der Quinta da Olga auf 600 Meter Meereshöhe über dem Douroal. Sie wurden über drei Monate hinweg zu 50% auf den Schalen und Stängeln vergoren. Der Wein wird geprägt von einem angenehmen, aber nicht zu überschwänglichen Duft von Rose und Maracuja. Er ist schwebend leicht, elegant und ein perfekter trockener Aperitif mit 11% Alc., der die „unglaubliche Leichtigkeit des Weins“ widerspiegelt.</p>
<p>2018er <b>DOMINÓ BRANCO MONTE PRATAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7618</li> <li> Arinto, Tamez, Pérola, Alicante Branco, Malvasia, Fernão Pires / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>18,90 €</b> (25,20 €)</p>	<p>Die im Schnitt 75 Jahre alten, autochthonen Reben wachsen im gemischten Satz und haben so exotische Namen wie Perola, Raba Ovehla, Alicante Branco, Tamez, Malvasia, Fernão Pires uvm. Der Weinberg befindet sich in der Nähe der Subzone Reguengos auf 650 Meter Höhe. Der Boden dort hat eine leichte Tonauflage und besteht im Untergrund vor allem aus Granit. Ganztraubenpressung, spontanvergoren und Reifung für ein Jahr in gebrauchten Fässern. Keine Schönung, keine Filtration und knochentrocken abgefüllt, mit einem mittelkräftigem Schmelz. Faszinierend ist die intensive Salzigkeit und der geradlinige Duft nach Kräutern und Zitrusfrüchten. Der perfekte Wein zu Meeresfischen. Geschmacklich weit weg von den vielen technischen Weinen die man häufig im Alentejo findet. So geht Portugal authentisch.</p>
<p>2018er <b>COLMEAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7218</li> <li> Baga, Fonte Cal, Marufo, Rufete, Rufete branco 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>10,90 €</b> (14,53 €)</p>	<p>Das Beira Interior ist eine weitgehend unbekanntes Subregion und innerhalb dieser ist die bekannteste Appellation das Dão. Es ist eine kleine, immer mehr in den Fokus rückende Region mit hochgelegenen Weinbergen, alten Reben und harten Granitböden. Ganz in der Nähe liegt die Ortschaft Pinhel und dort findet sich ein 80-jähriger Weinberg, der im gemischten Satz auf 700 Meter Meereshöhe angelegt wurde. Er ist in erster Linie mit autochthonen Sorten wie Rufete, Baga, Marufo, Fonte Cal und Rufete Branco bestückt. Nach einer fünftägigen Maischzeit beginnt die Gärung, auf deren Höhepunkt abgepresst wird. Dann geht es im Stahltank weiter. Der Colmeal ist ein im Aroma wildwürziger, pfeffriger, fester Rotwein mit köstlich eingebundenen Gerbstoffen, der wie alle Weine von Dominó trotz seiner Intensität auf leichtfüßigen Sohlen daherkommt. Das ist irgendwie genial, einzigartig, geschmackvoll und charaktvoll.</p>
<p>2017er <b>COLMEAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7217</li> <li> Baga, Fonte Cal, Marufo, Rufete, Rufete branco 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>10,90 €</b> (14,53 €)</p>	<p>Das Beira Interior ist eine weitgehend unbekanntes Subregion und innerhalb dieser ist die bekannteste Appellation das Dão. Es ist eine kleine, immer mehr in den Fokus rückende Region mit hochgelegenen Weinbergen, alten Reben und harten Granitböden. Ganz in der Nähe liegt die Ortschaft Pinhel und dort findet sich ein 80-jähriger Weinberg, der im gemischten Satz auf 700 Meter Meereshöhe angelegt wurde. Er ist in erster Linie mit autochthonen Sorten wie Rufete, Baga, Marufo, Fonte Cal und Rufete Branco bestückt. Nach einer fünftägigen Maischzeit beginnt die Gärung, auf deren Höhepunkt abgepresst wird. Dann geht es im Stahltank weiter. Der Colmeal ist ein im Aroma wildwürziger, pfeffriger, fester Rotwein mit köstlich eingebundenen Gerbstoffen, der wie alle Weine von Dominó trotz seiner Intensität auf leichtfüßigen Sohlen daherkommt. Das ist irgendwie genial, einzigartig, geschmackvoll und charaktvoll.</p>
<p>2018er <b>COLAR TINTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7418</li> <li> 100%Castelão / 11,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>12,90 €</b> (17,20 €)</p>	<p>Nördlich von Lissabon, direkt an der Atlantikküste, wachsen tief eingegraben im Sandboden einige der faszinierendsten Weine der Welt. Die Appellation heißt Colares und ist aufgrund der fortschreitenden Urbanisation bis auf wenige Hektar geschrumpft. Doch solange es Menschen wie Rita und Vitor gibt, die sich weiterhin für Tradition einsetzen, besteht Hoffnung für den letzten Dinosaurier des portugiesischen Weinbaus. Die 25 Jahre alten Castelão-Reben sind eingegraben in kalkhaltigem Sand und Ton. Es ist unfassbar schwer – allein schon wegen der Winde – hier Wein zu erzeugen. Die elegante Leichtigkeit von knapp 11% Alc. ist traumhaft und der hitzebeständige Castelão liefert einen ganz feinen, saftigen Wein. Der Colar Dominó Red wurde zu 50% mit Stielen und Stängeln im Edelstahl vergoren und ausgebaut und dann unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Das ist Portugal im Glas, trinkig ohne Ende!</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>FOXTROT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7018</li> <li> Alessandria, Alicante Bouschet, Hamburg, Leona, Nunes, Petit-grains, Trincadeira / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>12,90 €</b> (17,20 €)</p>	<p>Die im Schnitt 85 Jahre alten, nach Norden ausgerichteten Parzellen liegen auf 650 Meter Meereshöhe in der Serra de S. Mamede in der Alentejo Subregion Portalegre. Es ist ein gemischter Satz aus den weißen und roten Muscat-Sorten: Moscatel-Nunes, Muscat de Hamburg, Muscat d'Alessandria und Muscat à Petit Grains. Dazu kommen zwei rote Sorten namens Alicante Bouschet und Trincadeira. Die Reben stehen allesamt auf Granit mit Quarzadern. Am Anfang findet eine fünftägige Mazeration statt, bei der die angequetschten Beerendolden durch Eigendruck den Saft aus den Beeren pressen. Dann wird der Most im Edelstahlgebilde über einen Zeitraum von zwei Monaten durchgegoren, bevor der Wein für ein Jahr im gebrauchten französischen Barrique reift. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Im Aroma kommt der Foxtrot leicht, unkompliziert und beschwingt rüber: Es sind rote Beeren, sehr saftig, leicht und mineralisch mit etwas feiner Kohlensäure im Finish. Old school is the new school. Dieser Wein braucht keinen Anlass, ihn zu trinken, er ist einer.</p>
<p>2017er <b>SÁLAO FRIÓ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7117</li> <li> Aragonez, Arinto, Castelão, Grand Noir, Tamarez, Trincadeira / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>18,90 €</b> (25,20 €)</p>	<p>Die im Schnitt 85 Jahre alten, nach Norden ausgerichteten Parzellen liegen auf 650 Meter Meereshöhe in der Serra de S. Mamede in der Alentejo Subregion Portalegre. Es ist ein gemischter Satz aus typisch portugiesischen Sorten wie Grand Noir, Aragonêz (Tinta Roriz), Trincadeira, Arinto, Castelão und Tamarez, der auf Granit steht. 50% des Weines wurden mit Stielen und Stängeln im Stahltank 60 Tage lang mazeriert. Der Ausbau fand über 15 Monate hinweg in gebrauchten französischen Barriques statt. Wer einen dicken, tintigen, alkoholstarken Wein erwartet, braucht ab jetzt nicht mehr weiterzulesen. Ein delikater feiner Duft nach Beeren und getrockneten Kräutern prägt den Dominió, im Gaumen finden sich sehr feine Gerbstoffe und ein seidiger Geschmack. Über allem schwebt eine sensationelle Frische und Kühle. Der Wein wurde unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.</p>
<p>2016er <b>SÁLAO FRIÓ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinho de Portugal</li> <li> QC7116</li> <li> Aragonez, Arinto, Castelão, Grand Noir, Tamarez, Trincadeira / 11,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>18,90 €</b> (25,20 €)</p>	<p>Die im Schnitt 85 Jahre alten, nach Norden ausgerichteten Parzellen liegen auf 650 Meter Meereshöhe in der Serra de S. Mamede in der Alentejo Subregion Portalegre. Es ist ein gemischter Satz aus typisch portugiesischen Sorten wie Grand Noir, Aragonêz (Tinta Roriz), Trincadeira, Arinto, Castelão und Tamarez, der auf Granit steht. 50% des Weines wurden mit Stielen und Stängeln im Stahltank 60 Tage lang mazeriert. Der Ausbau fand über 15 Monate hinweg in gebrauchten französischen Barriques statt. Wer einen dicken, tintigen, alkoholstarken Wein erwartet, braucht ab jetzt nicht mehr weiterzulesen. Ein delikater feiner Duft nach Beeren und getrockneten Kräutern prägt den Dominió, im Gaumen finden sich sehr feine Gerbstoffe und ein seidiger Geschmack. Über allem schwebt eine sensationelle Frische und Kühle. Der Wein wurde unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.</p>

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

DOMINÓ

SEITE 91





## FENTO WINES – EULOGIO POMARES

SPANIEN / RIBEIRA SACRA

Eulogio und Rebecca Pomares sind Besitzer der alten Familienbodega Zarate im Val del Salnés. Sie gehören zu den Visionären und besten Winzern ihrer Heimat, dem Rias Baixas. Ihre Albariños aus alten, teilweise wurzelechten Reben, gehören zu den Glanzlichtern der Region. Mit ihrem Projekt Fento Wines möchte das Paar die Vielfalt und auch die anderen Facetten Galiciens zeigen. Denn während sich viele Produzenten auf das berühmte Val de Salnes im Rias Baixas konzentrieren, so haben Rebecca und Eulogio ihren Fokus weiter gefasst. Mit Fento Wines gehen die beiden einen anderen Weg, wenn man so will beschreiten sie ihn „back to the roots“ oder sie sind auf zu neuen Ufern, wie zum Beispiel dem steilen Ribeira Sacra, weiter landeinwärts, aufgebrochen. Ihre Heimat bietet mehr Abwechslung als ausschließlich Albariño, der durch einen Hype in den 90ern in der Region stark gepusht wurde. Es lassen sich auch phantastische Blends keltern. Analog zum benachbarten portugiesischen Vinho Verde oder kühl-saftige Rotweine aus alten Sorten, die mehr als zeitgemäß schmecken. Last, not least gibt es unterschiedliche Kleinklimata in den fünf Subzonen des Rias Baixas. In dieser kleinen Versuchsküche geht es Rebecca und Eulogio darum, mehr in ihre Heimat einzutauchen, und der Welt diese Vielseitigkeit zu zeigen.

### Ribeira Sacra

*Lange war es still um die abgelegenen Weinberge dieser klimatisch vom Atlantik geprägten Region mit ihren Granitböden. In den 90er Jahren entdeckten die großen Kellereien das Gebiet für sich. Hier im feuchten, wohl temperierten Norden Iberiens konnten sie einen knackigen Weinstil etablieren. Dabei setzen sie auf den edlen Albariño, eine Sorte, der man nachsagt, sie sei mit dem Riesling verwandt. Das ist nicht belegbar, aber in Aroma und Geschmack gibt es durchaus Gemeinsamkeiten. Es gibt fünf Subzonen im Rias Baixas. Der Großteil der Anbaufläche konzentriert sich mit 1.500 Hektar (90%) auf das Val do Salnés. Mit 550 Hektar sind das weitere landeinwärts gelegene, gebirgige Condado de Tea am Minho und die mit 300 Hektar warme Subzone O Rosal rund um die Stadt Vigo nennenswert.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>FENTO ALBARIÑO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Rías Baixas D.O.</li> <li> EP39218</li> <li> 100 % Albariño / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>9,90 €</b> (13,20 €)</p>	<p>Eine der 5 Subzonen des Rias Baixas heißt Condado de Tea. Sie liegt circa 100 km vom Atlantik entfernt zwischen den Flüssen Minho und Tea. Das Klima ist nicht ganz so rau wie im berühmten Val de Salnes, aber dennoch spürbar. Der Boden besteht, wie fast überall in Nordspanien, aus teilweise verwittertem Granit (Xabre). Man soll Reben dort pflanzen wo der Farn (Fento) wächst, so sagt man sich unter Winzern. Diese jungen 15 Jahre alten Anlagen produzieren einen typischen und klaren Rebsortenstil. Albarino ist eine der besten Sorten der Welt, zumindest finden wir das und stehen mit diesem Urteil nicht allein da. Sehr direkt, pur, mit einem steinigen Charakter ausgestattet. Im Duft finden sich Stachelbeere und Steinobstnoten, etwas herbes und grünes wie Piemientos, Basilikum und am Gaumen ist er trocken, saftig und so knackig wie ein Apfel am Baum. Ein köstlicher Aperitif oder Seafoodwein. Jung oder jugendlich, gut gekühlt am besten zu trinken. Nach dem ersten Glas kann man das Meeresrauschen schon fast hören.</p>
<p>2019er <b>FENTO BLANCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Rías Baixas D.O.</li> <li> EP39119</li> <li> Albariño, Godello, Loureiro, Torrontes, Treixadura 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> <li> <b>Ab Frühjahr 2020</b></li> </ul>	<p><b>13,50 €</b> (18,00 €)</p>	<p>Diese galizische Blend aus den Sorten Treixadura (47%), Albarino (31%), Loureiro (20%), Godello (1%) und Torrontés (1%) besticht mit seiner blassen hellgelben Farbe und den grünlichen Reflexen darin. Ein Duftstrauß voller Aromen und Düfte findet sich im Glas, mürbe Äpfel, Yasmín und Zitrus. Am Gaumen ist er frisch, klar, mineralisch und saftig. Die Trauben wurden von Eulogio Pomares aus der Subzone Condado de Tea, nach dem Fluss Tea benannt, ausgesucht. Der Boden besteht aus Granit und das Klima ist moderat atlantisch. Ein perfekter Meeresfrüchte-Wein.</p>
<p>2019er <b>FENTO TINTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Rías Baixas D.O.</li> <li> EP39319</li> <li> Brancellao, Caiño tinto, Espadeiro, Mencia, Pedral, Sousón / 12,0 % / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> <li> <b>Ab Frühjahr 2020</b></li> </ul>	<p><b>11,50 €</b> (15,33 €)</p>	<p>Obwohl dieser Rotwein eine tiefe, dunkle Farbe hat ist er leicht, elegant und genau das Gegenteil von dem, was man vermuten würde. Eine der 5 Subzonen des Rias Baixas heißt Condado de Tea. Sie liegt circa 100 km vom Atlantik entfernt zwischen den Flüssen Minho und Tea. Das Klima ist nicht ganz so rau wie im berühmten Val de Salnes, aber trotzdem spürbar. Der Boden besteht wie fast überall in Nordspanien aus teilweise verwittertem Granit. Man soll Reben dort pflanzen wo der Farn (Fento) wächst, so sagt man es unter Winzern. Diese Blend aus autochthonen Sorten und jungen Anlagen (15 Jahre alt) ist ein authentischer Wein der Küstenregion Nordspaniens. Sie braucht keinen Holzfassausbau und die dunkelfruchtige, balsamisch-würzige Nase kommt unmaskiert und frech im Glas daher. Irgendwie strahlend und mit dem staubigen „funky“ Aroma das typisch für galicischen Rotweine ist. Perfekt zu rauchigem Schinken, fettreichen Eintöpfen, gegrilltem Gemüse oder einem feisten Krustentierreis. Wenig Alkohol, mineralisch und knochentrocken mit einer spürbar saftigen Säure.</p>
<p>2017er <b>XABRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Ribeira Sacra D.O.</li> <li> EP39017</li> <li> Grenache / Garnacha, Mencia, Mouratón, Sousón 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>15,50 €</b> (20,67 €)</p>	<p>Das feine, fast fragil anmutende Bukett von weißem Pfeffer und roten Früchten kommt einfach unverschämt direkt und pur daher. Die Reben sind zwischen 15 und 80 Jahre alt und wachsen auf 300 – 700 Meter Meereshöhe. 20tägige Vergärung in 500 Liter-Fässern, 10 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques und weitere 6 Monate im Fuder, dann ein weiteres Jahr auf der Flasche. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Am besten leicht gekühlt bei 14 – 17° C, je nach Außentemperatur, servieren.</p>



## FEDELLOS DO COUTO

SPANIEN / RIBEIRA SACRA

Das kleine Ribeira Sacra mit seinen ultrasteilen, schwarzen, steinigen Hängen gehört zu den interessantesten und herausforderndsten Weinregionen Spaniens und sogar der Welt. Es liegt im galizischen Norden und hat sowohl maritime wie kontinentale Klimaeinflüsse. Tagsüber ist es brütend heiß, aber nachts wird es kühl. Dazu kommen in den höheren Lagen der atlantische Wind und der steinharte Boden aus Schiefer und Granit. Eine krasse Region in allen Belangen, die aufgrund ihrer Dramatik aber auch Romantiker beflügelt.

Der Arbeitsaufwand, der hier nötig ist, kann nur von weinverrückten Seelen betrieben werden. Viele alteingesessene Bewohner der Region haben längst aufgegeben und sind fortgezogen. Reichlich Arbeit für zu wenig Geld, irgendwie ein verdammter Platz. Ein Großteil der Trauben wird über eine Zentralkellerei vertrieben, welche die Weine auf dem hiesigen Markt verramscht. Deswegen haben Ribeira Sacras einen miserablen Ruf in Spanien. Hört sich ein bisschen nach dem Schicksal der Mosel an. Nur hat sich dort schon einiges getan. Hier sind es gerade mal zwei Handvoll Winzer, die sich um Qualität bemühen.

Im Jahr 2011 haben sich die 4 Fedellos (Bengel) aus Couto zusammengetan, um ein einzigartiges Projekt ins Leben zu rufen. Auf 5,5 Hektar keltern Jesús Olivares, Carlos Bareno, Pablo Soldavini und Luis Taboada geniale Weine. Einer der Partner hat uralte Weinberge, einer kümmert sich darum, zwei bauen die vier Crus aus. Sie bewirtschaften unzählige kleine Parzellen organisch in verschiedenen Höhenmetern auf den Terrassenanlagen an den Ufern der Flüsse Sil und Bibei.

Alle Weine werden mit Stielen und Stengeln spontan vergoren und in gebrauchten französischen Barriques gereift. Alles in reiner Handarbeit, denn anders ist es hier auch nicht möglich. Leider bekommen wir nur eine kleine Allokation, da diese Weine unter Kennern und Sommeliers weltweit wie Bückware gehandelt werden. Aus gutem Grund.

### Ribeira Sacra

*Die Region Ribeira Sacra (geheiligtetes Ufer) hat ihren Namen von den vielen kleinen Klöstern und Kapellen, die in dieser Gegend zu finden sind. Während die benachbarte Region Rias Baixas für weißen Albariño bekannt ist, stehen an den teils steilen Hängen der Ribeira Sacra vor allem uralte rote Mencía-Rebstöcke sowie weißer Godello. Beide Rebsorten hat man jahrzehntelang kaum beachtet und erkennt erst seit wenigen Jahren ihren einzigartigen Charakter.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>CONASBRANCAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Ribeira Sacra D.O.</li> <li># FC4118</li> <li>🍷 Albariño, Dona Blanca, Godello, Lado, Torrontes, Treixadura / 12,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>21,90 €</b> (29,20 €)</p>	<p>Ein exotisch anmutender „Gemischter Satz“ aus den weißen Sorten Dona Blanca, Albarino, Treixadura, Lado und Torrontes. Der Godello wurde separat vinifiziert. 60% des Weines wurde 40 Tage lang auf den Stielen und Stengeln mazeriert und vergoren. Die Lage – an den Ufern der Flüsse Sil und Bibei – liegt auf 700 – 750 Meter Höhe und der Boden besteht aus verwittertem Schiefer, Granit und Sand. Die Reben sind im Durchschnitt 60 – 80 Jahre alt. Trotz der intensiven leuchtenden Farbe besitzt dieser Wein eine nahezu anmutige Leichtigkeit, die an Bienenwachs, Malz, Meeresluft, Blütendüfte und Gewürze wie Safran erinnert. Der Geschmack ist herb, salzig und wunderbar frisch. Ein ungewöhnlicher, aufregender Wein, der ein knappes Jahr in gebrauchten 500 Liter Fässern auf der Hefe reifte. Einzigartig.</p>
<p>2018er <b>CORTEZADA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Ribeira Sacra D.O.</li> <li># FC4018</li> <li>🍷 100 % Mencia / 13,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (21,20 €)</p>	<p>Diese Einzellage mit 15 – 70 Jahre alten Reben liegt auf 350 – 500 Meter über dem Fluss Sil. Der Boden aus Schiefer und Sand ist bereits stark verwittert. Ein umwerfend eleganter Wein aus der lokalen Sorte Mencia, die in 500 Liter Demi Muids gereift wurde. Er hat ein köstliches Bukett von Sauerkirschen, schwarzem Pfeffer, hellem Tabak und Zwetschgen. Der warme, seidige, lang anhaltende Geschmack wird getragen von einer unendlich feinen Säure. Bäm!</p>
<p>2018er <b>LOMBA DOS ARES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Ribeira Sacra D.O.</li> <li># FC4218</li> <li>🍷 Bastardo, Caiño, Garnacha Tintorera, Mencia, Mouratón 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>21,90 €</b> (29,20 €)</p>	<p>Dieser 70 Jahre alte Weingarten liegt auf 550 – 750 Meter Höhe. Ein gemischter Satz der galizischen Sorten Mencia, Mouraton, Garnacha Tintorera, Caino und Bastardo. Der Boden besteht aus verwittertem Schiefer und Granit. Beim Ausbau in alten Fässern wurde die Schwefelzugabe weitgehend reduziert und der Wein ist unfiltriert und ungeschönt abgefüllt worden. Das großartige Bukett hat einen verschwenderischen Duft von Rosen, Himbeeren, Veilchen, Orangenzeste und würzigem Tabak. Im Geschmack ist er intensiv und leicht zugleich. Ein Musterbeispiel für einen supereleganten Wein. Legendär.</p>
<p>2017er <b>LOMBA DOS ARES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Ribeira Sacra D.O.</li> <li># FC4217</li> <li>🍷 Bastardo, Caiño, Garnacha Tintorera, Mencia, Mouratón 12,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 93 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>21,90 €</b> (29,20 €)</p>	
<p>2018er <b>BASTARDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 VINO DO PAIS</li> <li># FC4318</li> <li>🍷 100 % Bastarda / 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>34,00 €</b> (45,34 €)</p>	<p>Ich war kurz vorm Durchdrehen, als ich diesen Leichtwein das erste Mal getrunken habe. Ein krasses Teil, dass vor dem Genuss unbedingt karaffiert werden sollte. Er bietet ein ganz helles Rot, das nicht viel vermuten lässt. Doch dann kommt diese Nase aus süßen Kirschen, getrockneten Kräutern, Rosenpfeffer und floralen Aromen, die sich ständig weiterentwickeln. Unfassbar pur, aromatisch und glockenklar. Das Bukett hat etwas von einem feinem Pinot Noir, auch wegen seiner seidigen Textur und der feinen Säure. In Portugal heißt die Sorte Bastardo und in Frankreich (Jura) kennt man sie unter dem Namen Trousseau. Kein Wein für Blockbuster-Trinker!</p>
<p>2017er <b>BASTARDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 VINO DO PAIS</li> <li># FC4317</li> <li>🍷 100 % Bastarda / 12,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>34,00 €</b> (45,34 €)</p>	



## ALVAR DE DIOS HERNANDEZ

SPANIEN / TORO

Alvar de Dios Hernandez arbeitet in seinem Hauptjob als technischer Berater auf der Bodega Maraños in der Sierra de Gredos, den Bergen bei Madrid. Er selbst stammt aus dem heißen Toro in der Provinz Zamorra, einer Gegend bekannt für schwere Rotweine. Vor einigen Jahren fing er an die alten Weinberge seiner Familie zu übernehmen und kelterte aus den alten Reben dekadente Parzellen-Weine aus hochgelegenen Weingärten. Mit dem Jahrgang 2016 bekam er die erste große internationale Anerkennung durch Luis Guterrez vom Wine Advocate, der Spaniens Weine kennt wie kaum ein Zweiter. Auch Eric Asimov von der New York Times ist ihm sehr wohlgesonnen und hat den Tio Uco als „Best buy“ ausgezeichnet.

Es ist die Mischung aus Leichtigkeit und Intensität, die bei Alvars Gewächsen so verblüfft. Stilistisch sind diese aufgrund der minimalistischen Vinifizierung echte „Weine am Limit“. Alvar nutzt dabei die Grundelemente, die den „Stoff, aus dem die Helden sind“ ausmachen. Sehr alte, teilweise wurzelechte Weinberge, hohe Lagen mit heißen Tagestemperaturen, kühlen Nächten und anspruchsvollen Böden aus Granit oder Vulkangestein. Im Keller wird nur das Nötigste gemacht, ungeschönt, ungefiltert, ungeschminkt abgefüllt – ohne Holz, das sich in den Vordergrund spielt oder Extrakt auskommend.

Die Weine von Alvar sind noch wenig bekannt, weil sie meist über freundschaftliche Kontakte vertrieben werden und es nur sehr wenige davon gibt. Lange wurden die Beeren an andere berühmte Weingüter verkauft, bevor Alvar sich mit dem Jahrgang 2015 entschloss, sie erstmals unter seinem eigenen Namen zu vermarkten. Als wir 2016 auf der Weinmesse ProWein in Düsseldorf die komplette Range das erste Mal verkosten durften, waren wir total geflasht von der hohen Qualität und ihrer Einzigartigkeit. Anscheinend lassen sich in dieser heißen, kargen Region interessantere Weine als die üblichen „Neuholztrinkmarmeladenblockbuster“ herstellen. Alvar beweist sein Händchen für authentische, kompromisslose Weine mit Charakter. Einer der nicht mit, sondern gegen den Strom schwimmt. Bravo!

### Toro

Die Weine der unweit Portugals gelegenen Region Toro (zu Deutsch „Stier“) waren bereits im Hochmittelalter berühmt. Die Kathedrale von Santiago de Compostela verfügte über große, von Mönchen bewirtschaftete Rebflächen. In Salamanca wurde 1218 die erste Universität Spaniens gegründet, die auch dem Weinbau zum Aufschwung verhalf. Hauptrebsorte ist die Tinta de Toro, die Urform des Tempranillo. Aus ihr entstehen tiefdunkle, extraktreiche und langlebige Weine.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er TIO UCO</b> 📍 D.O. Toro # AD4217 🍷 Tinta de Toro, Garnacha / 14,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>9,90 €</b> (13,20 €)	Eine Blend aus drei verschiedenen Weingärten im Süden des Gebiets „Toro“, in denen der Boden überwiegend sandig ist und mit etwas Kalk und Lehm durchzogen wird. Zwei der Weingärten sind mit Tinta de Toro-Reben im Alter von 25 – 40 Jahren bepflanzt in einer Parzelle dieser Weingärten stehen sogar 100 Jahre alte Reben. Der dritte Weingarten ist mit 90 Jahre alten Reben der Sorte Garnacha bepflanzt. Der Hauptbestandteil dieser traditionellen Blend ist die hitzebeständige Tinta de Toro, eine gerbstoffhaltige, farbintensive Spielart des Tempranillos, die es nur in dieser Region gibt. Die Reben werden nicht entrappt und der Most wird spontan vergoren. Nach einer 20-tägigen Fermentationsphase wandert der Wein für fünf Monate in gebrauchte, große Eichenholzfässer. Sehr elegant, fein und ein richtig guter Alltagswein. Der Tio Uco wurde nicht stabilisiert, geschönt oder gefiltert.
<b>2016er TIO UCO</b> 📍 D.O. Toro # AD4216 🍷 Tinta de Toro, Garnacha / 14,0% / 0,75 l 🍇 Fassausbau ★ 90 P. eRobertParker	<b>9,90 €</b> (13,20 €)	Eine Blend aus drei verschiedenen Weingärten im Süden des Gebiets „Toro“, in denen der Boden überwiegend sandig ist und mit etwas Kalk und Lehm durchzogen wird. Zwei der Weingärten sind mit Tinta de Toro-Reben im Alter von 25 – 40 Jahren bepflanzt in einer Parzelle dieser Weingärten stehen sogar 100 Jahre alte Reben. Der dritte Weingarten ist mit 90 Jahre alten Reben der Sorte Garnacha bepflanzt. Der Hauptbestandteil dieser traditionellen Blend ist die hitzebeständige Tinta de Toro, eine gerbstoffhaltige, farbintensive Spielart des Tempranillos, die es nur in dieser Region gibt. Die Reben werden nicht entrappt und der Most wird spontan vergoren. Nach einer 20-tägigen Fermentationsphase wandert der Wein für fünf Monate in gebrauchte, große Eichenholzfässer. Sehr elegant, fein und ein richtig guter Alltagswein. Der Tio Uco wurde nicht stabilisiert, geschönt oder gefiltert.
<b>2017er CAMINO DE LOS ARRIEROS</b> 📍 Arribes # AD4117 🍷 60% Juan Garcia, 30% Rufete, 10% andere Rebsorten / 13,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>13,90 €</b> (18,53 €)	In atlantisch geprägten Klima, auf vulkanischen Böden und verwittertem Schieferboden entsteht hier ein ganz anderer Stil, als der im mediterran geprägten Toro. Das liegt sicher auch an den autochthonen portugiesischen Sorten, die in dieser Grenzregion eine lange Tradition haben. Die Weingärten sind im Schnitt 50 – 60 Jahre alt und mit Trincadeira (Tinta Amarela) 30%, Juan Garcia 30%, Rufete 5% und 25% schwer zu definierenden lokalen Sorten bepflanzt. Die Trauben wurden nicht entrappt, spontan vergoren und 5 Monate in alten, gebrauchten Fässern gereift. Der Camino hat die übliche „funkiness“, die mit Luft und zu einem rustikalen Essen verfliegt. Eine köstliche Gewürzkiste und ein wildwürziger Duft. Er wurde nicht stabilisiert und unfiltriert abgefüllt.
<b>2017er ACIANO „EL PEGO“</b> 📍 D.O. Toro # AD4317 🍷 Tinta de Toro / 14,0% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	Die im Jahre 1919 gepflanzte drei Hektar große Lage befindet sich am äußeren Rand der D.O. Toro in der Gemeinde „El Lego“ auf 711 Meter Seehöhe. Auf den sandigen, mit Kieselsteinen durchzogenen Böden wachsen wurzelechte Reben. Tinta del Toro ist eine lokale Variante des Tempranillos. Seit 2008 arbeitet Alvar nach biologischen Kriterien und seit kurzer Zeit nach den Richtlinien der Biodynamie. Die Beeren werden nicht entrappt, nach einer 3 – 4 Tage dauernden Kaltmazeration wird der Most ca. 30 Tage lang spontan vergoren. Anschließend reift der Wein ein Jahr in Fuder- und 300 Liter-Tonneauxfässern und wird ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Ein kraftvoller Rotwein, aber mit einer überraschend festen, kühlen Note, der ein wenig Zeit in der Flasche braucht um sich voll zu entwickeln.
<b>2016er ACIANO „EL PEGO“</b> 📍 D.O. Toro # AD4316 🍷 Tinta de Toro / 14,0% / 0,75 l 🍇 Fassausbau ★ 94 P. eRobertParker	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	Die im Jahre 1919 gepflanzte drei Hektar große Lage befindet sich am äußeren Rand der D.O. Toro in der Gemeinde „El Lego“ auf 711 Meter Seehöhe. Auf den sandigen, mit Kieselsteinen durchzogenen Böden wachsen wurzelechte Reben. Tinta del Toro ist eine lokale Variante des Tempranillos. Seit 2008 arbeitet Alvar nach biologischen Kriterien und seit kurzer Zeit nach den Richtlinien der Biodynamie. Die Beeren werden nicht entrappt, nach einer 3 – 4 Tage dauernden Kaltmazeration wird der Most ca. 30 Tage lang spontan vergoren. Anschließend reift der Wein ein Jahr in Fuder- und 300 Liter-Tonneauxfässern und wird ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Ein kraftvoller Rotwein, aber mit einer überraschend festen, kühlen Note, der ein wenig Zeit in der Flasche braucht um sich voll zu entwickeln.
<b>2015er ACIANO „EL PEGO“</b> 📍 D.O. Toro # AD4315 🍷 Tinta de Toro / 13,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau ★ 92 P. eRobertParker	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	Die im Jahre 1919 gepflanzte drei Hektar große Lage befindet sich am äußeren Rand der D.O. Toro in der Gemeinde „El Lego“ auf 711 Meter Seehöhe. Auf den sandigen, mit Kieselsteinen durchzogenen Böden wachsen wurzelechte Reben. Tinta del Toro ist eine lokale Variante des Tempranillos. Seit 2008 arbeitet Alvar nach biologischen Kriterien und seit kurzer Zeit nach den Richtlinien der Biodynamie. Die Beeren werden nicht entrappt, nach einer 3 – 4 Tage dauernden Kaltmazeration wird der Most ca. 30 Tage lang spontan vergoren. Anschließend reift der Wein ein Jahr in Fuder- und 300 Liter-Tonneauxfässern und wird ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Ein kraftvoller Rotwein, aber mit einer überraschend festen, kühlen Note, der ein wenig Zeit in der Flasche braucht um sich voll zu entwickeln.
<b>2017er VAGÜERA „EL MADERAL“</b> 📍 Vino de la tierra de Castilla y León # AD4417 🍷 Doña Blanca / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>25,50 €</b> (34,00 €)	Der 1921 von Alvares Großvater bepflanzen Weingarten liegt umgeben von Korkeichenwäldern in der Gemeinde „El Maderal“, zwischen den Provinzen Zamora und Salamanca. Der schwer zu bearbeitende Boden, ein roter Lehm, besteht im Untergrund aus reinem Kalk. Aufgrund der großen Höhe von 930 Metern bleibt das ansonsten unsäglich heiße Klima durch kalte Nächte ausgewogen und verleiht den Dona Blanca-Beeren eine willkommene Frische. Bis zum Jahre 2006 war die Lage verwildert und seit dem Jahrgang 2009 ist sie ökologisch zertifiziert. Die letzten Jahre wurde nach den Richtlinien der Biodynamie gearbeitet. Gelesen und gepresst werden alle Trauben am gleichen Tag, dann wird der Most spontan vergoren. Während des Ausbaus wird weder geschönt, stabilisiert, noch filtriert. Die Reifung findet ein Jahr auf der Hefe in gebrauchten Barriques statt. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Krasser Wein, der die Karaffe braucht!

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>VAGÜERA „ESPECIAL“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino de la tierra de Castillo y Leon</li> <li> AD4516</li> <li> Albillo Negro, Albillo Real, Albillo Rojo, Moscatel, Moscatel Rojo, Verdejo / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>36,00 €</b> (48,00 €)</p>	<p>Nur in Ausnahmejahren gibt es die „Especial“ (2015 und 2016). Sie ist die Essenz des Weinbergs und seiner ältesten Reben. Diese im Jahr 1921 angelegte 0,5 Hektar kleine Parzelle ist, wahrscheinlich zu Versuchszwecken angelegt worden und mit 15 – 20 verschiedenen Rebsorten bestockt. Während der Rest der Lage nur mit Dona Blanca, einer Verwandten des Chasselas Doré, bepflanzt ist. Sie liegt umgeben von Korkeichenwäldern in der Gemarkung „El Maderal“ zwischen den Provinzen Zamora und Salamanca. Der schwer zu bearbeitende Boden, ein roter Lehm, besteht im Untergrund aus reinem Kalk. Aufgrund der großen Höhe von 930 Metern bleibt das ansonsten unsäglich heiße Klima durch kalte Nächte ausgewogen und verleiht den Trauben eine willkommene Frische. Bis zum Jahre 2006 war die Lage verwildert und seit dem Jahrgang 2009 ist sie ökologisch zertifiziert. Die letzten Jahre wurde nach den Richtlinien der Biodynamie gearbeitet. Gelesen und gepresst werden alle Trauben am gleichen Tag, dann wird der Most spontan vergoren. Während des Ausbaus wird weder geschönt, stabilisiert, noch filtriert. Die Reifung findet ein Jahr auf der Hefe in einem 300 Liter-Tonneaux statt. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Ein großer, feiner Weißwein, den man in diesem Teil Spaniens nicht vermuten würde.</p>
<p>2017er <b>YAVALLO „VILLADEPERA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Arribes del Duero</li> <li> AD4617</li> <li> Juan García, Bastardo, Trincadeira, Carinena / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 91+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>48,00 €</b> (64,00 €)</p>	<p>Die 0,2 Hektar große Parzelle liegt nördlich der D.O. Arribes del Duero auf 755 Meter Seehöhe auf vulkanischem Untergrund mit hohem Eisengehalt. Der Weinberg ist 80 – 90 Jahre alt und mit Bastardo (Trousseau) und 40% lokalen Sorten bepflanzt. Die partiell nicht abgebeerten Trauben wurden 30 – 45 Tage stufenweise vergoren. Ein Jahr Reifung im gebrauchten Tonneaux-Fass und ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Von diesem köstlichen, feinen Wein, der an einen leichten Rotwein oder kräftigen Rosé erinnert, gibt es jährlich nur ein Fass. Ein Stoff der intellektuell und gleichzeitig hedonistisch ist. Wie alle Weine von Alvar unfiltriert, ungeschönt und von einer gewissen Purheit.</p>
<p>2017er <b>LAS VIDRES „VILLADEPERA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Arribes del Duero</li> <li> AD4717</li> <li> Dona Blanca / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>48,00 €</b> (64,00 €)</p>	<p>Die 0,4 Hektar große Parzelle liegt nördlich der D.O. Arribes del Duero auf 755 Meter Seehöhe, auf vulkanischem Untergrund in schwer zugänglichem Gelände und genießt klimatisch einen kühlenden, atlantischen Einfluss. Der Weinberg ist 80 – 90 Jahre alt und vornehmlich mit der Sorte Dona Blanca bepflanzt. Der Most der nicht abgebeerten Trauben wurde im gebrauchten Barrique vergoren und 11 Monate auf der Hefe gereift. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Von diesem Wein gibt es pro Jahr ein bis zwei Fässer und gehört zu den ganz großen, eigenständigen Weißweinen Spaniens. Unfassbar elegant, mineralisch und dicht gleitet er mit schwereloser Leichtigkeit über die Zunge.</p>
<p>2016er <b>LAS VIDRES „VILLADEPERA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Arribes del Duero</li> <li> AD4716</li> <li> Dona Blanca / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 92+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>48,00 €</b> (64,00 €)</p>	





## BODEGA MARAÑONES

SPANIEN / SIERRA DE GREDOS, MADRID

Die Weine aus der D.O. Madrid waren lange als raubeinige Tropfen gefürchtet. Zumeist wurden sie als üble Touristenbrühen relativ teuer verklappt und von passionierten Weinliebhabern gemieden. Seit Anfang des Jahrtausends entdecken immer mehr versierte Investoren und Winzer die großartigen Möglichkeiten und sorgen für kleine Lichtblicke. So auch der Anwalt und Geschäftsmann J. Fernando Cornejo, der mit seinem Önologen Fernando Garcia Alonso auf 20 Hektar die hochgelegenen Weingärten der Subzone San Martin de Valdeiglesias bewirtschaftet.

Die 2008 gegründete Bodega Marañones liegt ca. 70 Kilometer westlich von Madrid und das warme mediterrane Klima wird von der nahegelegenen Sierra de Gredos mit kühler Luft und viel Wind versorgt. Ein positiver Effekt, der die Reife verzögert und vor Fäulnis schützt. Anfänglich mussten die teilweise verwahrlosten Rebärten erst wieder wachgeküsst werden. In einer Höhe von 650 – 850 Meter wachsen alte Albillo und Garnacha Reben (im Durchschnitt 50 Jahre) auf hartem Granit und liefern superelegante Weiß- wie Rotweine.

Die Weingärten werden ausschließlich per Hand und die steilen Lagen sogar mit Maultier bearbeitet. Erträge von 10 – 30 Hektoliter sind am unteren Ende der Möglichkeiten, einem Weinstock seinen Ertrag abzurufen. Fernando legt darüber hinaus sehr viel Wert auf eine schonende und natürliche Bearbeitung. So findet zum Beispiel kein exzessiver Ausbau im Holz statt, der die feine florale Frucht der Garnacha zerstören würde. Moste werden spontan vergoren und die Farbe schonend aus den empfindlichen Traubenhäuten händisch extrahiert. Diese unfiltrierten Weine gehören schlichtweg zur spanischen Spitze, aber auf beeindruckend andere Art als zum Beispiel die berühmten Blockbuster des Priorats oder dem Ribera del Duero. Die Konzentration, die man im Glas wiederfindet, nennt sich Feinheit und Eleganz, nicht Protz.

### Vinos De Madrid / Sierra de Gredos

*Die drei Unterzonen der DO Vinos de Madrid liegen alle auf einer Höhe von 500 bis 800 Metern über dem Meeresspiegel. Die weite hügelige Landschaft mit ihren Mandelbäumen und Olivenhainen hat trotz der Kargheit ihren ganz eigenen Reiz. Das Klima ist kontinental, im Sommer unglaublich heiß und trocken, im Winter oft bitterkalt. Die Böden enthalten hier hauptsächlich Granit, vermischt mit etwas Lehm und Kalk. Die lange fast vergessene Region erlebt seit Jahren ein großes Revival; denn man hat den Wert der oft uralten Reben wieder zu schätzen gelernt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er PICARANA</b> 📍 Vinos de Madrid D.O. # MR30218 🍷 100 % Albillo / 13,0 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau	<b>15,90 €</b> (21,20 €)	Der „kleine Weiße“ nach einem Vogel aus der Gegend benannt, wird aus vier verschiedenen Lagen der Sorte Albillo, mit sehr geringen Erträgen (22 hl) gekeltert. Diese frühreifende Rebsorte gilt als sehr empfindlich, sie ist jedoch bestens an die Bedingungen der Region angepasst. Die 30 – 70 Jahre alten Reben ergeben einen aromatischen Most, der in gebrauchten 500 – 700 Liter Fässern zehn Monate auf seiner Hefe gereift wird. Die steinigten Böden kann man im fertigen Wein förmlich riechen. Ein puristischer, klarer Weißwein, der nicht nur interessant, sondern charakterstark, ist. Stark! 12.500 Flaschen
<b>2016er PICARANA</b> 📍 Vinos de Madrid D.O. # MR30216 🍷 100 % Albillo / 13,5 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 91 P. eRobertParker	<b>15,50 €</b> (20,67 €)	Der Name dieser 50 Jahre alten Lage (0,7 Hektar) stammt von seinem Besitzer, der die Reben immer barfuß bearbeitete. Auf 750 Meter Höhe liefert die feste Albillotraube besonders kleine und feste Trauben mit geringem Ertrag, lediglich 22 Hektoliter pro Hektar. Die Reben wachsen auf einem 30-50 cm tiefen Sandboden, darunter befindet sich rosafarbender Granit. Der Ausbau auf der Feinhefe dauert ein Jahr in 500, 600 und 700 Liter großen Fässern aus französischer Eiche (medium toast). In dieser Zeit wird er weder geschönt, filtriert, noch stabilisiert. Ein großer Wein mit einer markanten Struktur von dem 1.500 Flaschen gefüllt wurden.
<b>2018er PIES DESCALZOS</b> 📍 Vinos de Madrid D.O. # MR30518 🍷 100 % Albillo / 13,0 % / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	Ein Debütwein und 300 Liter-Einzelfassabfüllung aus dem Jahr 2013 aus einer alten Albillo Real-Anlage. Nur ein Teil des Weines wurde für die 199 Flaschen entnommen, der Rest ist als Beginn einer Solera und mit dem Jahrgang 2015 aufgefüllt worden. In der Region um Madrid haben lange gereifte und oxydativ ausgebaute Weine Tradition. Das Fass wird bewusst nicht aufgefüllt, somit verdunstet im Laufe der Zeit ein Teil des Weines. Obwohl er nicht aufgespritzt wurde, wie das im Sherry-Gebiet der Fall ist, hat der Picueno über 15 % Alkohol durch die Konzentration bekommen. Knochentrocken, honigsüße Düfte, nussig wie ein trockener Amontillado Sherry oder ein Vin Jaune „Sans Ouilage“ aus dem Jura. Auf alle Fälle ein anspruchsvoller Wein für Kenner und Freaks.
<b>2013er PICUENCO</b> 📍 Vino de España # MR30813 🍷 Albillo Real / 15,0 % / 0,5 l 🍷 Fassausbau	<b>69,00 €</b> (138,00 €)	Die Blend aus sechs Weingärten (Dehesa, Vista Alegre, Manzanillo, Marañones) sind der Einstieg in die Welt von Marañones, sie liegen auf 650 – 850 Meter Meereshöhe. Die 30 – 70 Jahre alten Reben stehen auf sandigem Boden mit Granituntergrund. Ausbau in gebrauchten 500 Liter Fässern und 3000 bis 4500 Liter fassenden Fudern. Der Name des Weines stammt von dem Kaufpreis den Don Alvaro de Luna den Mönchen von Santa Maria für das Land von San Martin einst zahlte. In diesem Preissegment ein großartiger Wein, der reichlich Freude ins Glas zaubert. Seidiger Geschmack mit intensivem und vollem Aroma. Dekantieren bringt eine Menge und lässt diesen Wein singen. 18.400 Flaschen
<b>2017er TREINTAMIL MARAVEDIES</b> 📍 Vinos de Madrid D.O. # MR30117 🍷 90 % Garnacha, 10 % Andere / 14,0 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Die Blend aus sechs Weingärten (Dehesa, Vista Alegre, Manzanillo, Marañones) sind der Einstieg in die Welt von Marañones, sie liegen auf 650 – 850 Meter Meereshöhe. Die 30 – 70 Jahre alten Reben stehen auf sandigem Boden mit Granituntergrund. Ausbau in gebrauchten 500 Liter Fässern und 3000 bis 4500 Liter fassenden Fudern. Der Name des Weines stammt von dem Kaufpreis den Don Alvaro de Luna den Mönchen von Santa Maria für das Land von San Martin einst zahlte. In diesem Preissegment ein großartiger Wein, der reichlich Freude ins Glas zaubert. Seidiger Geschmack mit intensivem und vollem Aroma. Dekantieren bringt eine Menge und lässt diesen Wein singen. 18.400 Flaschen
<b>2016er TREINTAMIL MARAVEDIES</b> 📍 Vinos de Madrid D.O. # MR30116 🍷 90 % Garnacha, 10 % Andere / 14,0 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 91+ P. eRobertParker	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Die Blend aus sechs Weingärten (Dehesa, Vista Alegre, Manzanillo, Marañones) sind der Einstieg in die Welt von Marañones, sie liegen auf 650 – 850 Meter Meereshöhe. Die 30 – 70 Jahre alten Reben stehen auf sandigem Boden mit Granituntergrund. Ausbau in gebrauchten 500 Liter Fässern und 3000 bis 4500 Liter fassenden Fudern. Der Name des Weines stammt von dem Kaufpreis den Don Alvaro de Luna den Mönchen von Santa Maria für das Land von San Martin einst zahlte. In diesem Preissegment ein großartiger Wein, der reichlich Freude ins Glas zaubert. Seidiger Geschmack mit intensivem und vollem Aroma. Dekantieren bringt eine Menge und lässt diesen Wein singen. 18.400 Flaschen
<b>2015er TREINTAMIL MARAVEDIES</b> 📍 Vinos de Madrid D.O. # MR30115 🍷 90 % Garnacha, 10 % Andere / 14,5 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 90 P. eRobertParker / 92 P. Guia Penin Wine Guide	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Die Blend aus sechs Weingärten (Dehesa, Vista Alegre, Manzanillo, Marañones) sind der Einstieg in die Welt von Marañones, sie liegen auf 650 – 850 Meter Meereshöhe. Die 30 – 70 Jahre alten Reben stehen auf sandigem Boden mit Granituntergrund. Ausbau in gebrauchten 500 Liter Fässern und 3000 bis 4500 Liter fassenden Fudern. Der Name des Weines stammt von dem Kaufpreis den Don Alvaro de Luna den Mönchen von Santa Maria für das Land von San Martin einst zahlte. In diesem Preissegment ein großartiger Wein, der reichlich Freude ins Glas zaubert. Seidiger Geschmack mit intensivem und vollem Aroma. Dekantieren bringt eine Menge und lässt diesen Wein singen. 18.400 Flaschen
<b>2016er DARIO</b> 📍 Vino de España # MR30716 🍷 Moscatel de grano menudo / 15,0 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau ★ 91 P. eRobertParker	<b>15,50 €</b> (20,67 €)	Dario aka „der kleine Großneffe“ ist ein Synonym in der Sierra de Gredos für die Morate oder Morenillotraube und ist immer am besten aus kühlen Jahren. Der Dario hat typisch florale, kräuterige und rotberige Aromen. Unter den Marañones Gewächsen ist er der eleganteste, feinste Cru. Die biologisch bewirtschaftete Weinberglage namens „Angorrita“ befindet sich auf 770 Meter Meereshöhe auf stark verwittertem Granit mit östlicher Ausrichtung. Spontanvergoren, nicht entrappt, ungefiltert, unstabilisiert reife der Stoff für 12 Monate in gebrauchten 500 Liter fassenden französischen Tonneaux. 3.400 Flaschen

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>MARAÑONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinos de Madrid D.O.</li> <li> MR30617</li> <li> 100 % Garnacha / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>19,90 €</b> (26,53 €)</p>	<p>Der „Estate“ Wein der Bodega, der aus 50 bis 70 Jahre biologisch bewirtschafteten Garnacha-Weinbergen gekeltert wird. Die Höhenlage variiert von 750 – 850 Meter, der Boden besteht aus Gneiss, Schiefer und Granit mit teilweise sandiger Auflage. Vergoren in großen Holzbottichen wird der Marañones unfiltriert und ungeschönt abgefüllt, nachdem er für ein Jahr in gebrauchten französischen Fässern und 500 Liter Fässern auf der Hefe reifte. Ein eleganter traditioneller „Old School“ Rotwein mit einer präzisen, klaren, rotfruchtigen Note und einem frischen, kühlen Charakter. Ein völliger Kontrast zu den holzüberladenen Alkoholbomben aus vielen spanischen Weinregionen. 5.600 Flaschen</p>
<p>2016er <b>MARAÑONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinos de Madrid D.O.</li> <li> MR30616</li> <li> 100 % Garnacha / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 92 P. eRobertParker / 93 P. Guia Penin Wine Guide</li> </ul>	<p><b>18,90 €</b> (25,20 €)</p>	
<p>2015er <b>LABROS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinos de Madrid D.O.</li> <li> MR30315</li> <li> 100 % Garnacha / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 91 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Diese 0,7 Hektar große Parzelle stammt aus der Lage Dehesa. Sie liegt auf 650 Meter Meereshöhe mit verwittertem Granit und Sandboden. Die Reben der Varietät „Vina de los Llores“, sind 70 Jahre alt und ergeben einen kraftvollen Rotwein mit markanter Struktur. Ausgebaut in 500 Liter Tonneaux aus französischem Holz. 2.200 Flaschen</p>
<p>2017er <b>PEÑA CABALLERA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinos de Madrid D.O.</li> <li> MR30417</li> <li> 100 % Garnacha / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>33,90 €</b> (45,20 €)</p>	<p>Sehr karge Böden mit pinkfarbenem Granit und einer 50 – 70 cm dicken sandigen Auflage. Der Weingarten befindet sich auf einer 750 Meter hohen Hügelspitze und ergibt einen Weltklasse-Garnacha mit einem betörenden Duft von reifen Erdbeeren, weißem Pfeffer, orientalischen Gewürzen und einem unendlich langen Geschmack, der von einer frischen Säure getragen wird. Die Essenz dieser Sorte. 12 Monate in gebrauchten Holzfässern gereift. 2.700 Flaschen</p>
<p>2016er <b>PEÑA CABALLERA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vinos de Madrid D.O.</li> <li> MR30416</li> <li> 100 % Garnacha / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> 96 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>25,90 €</b> (34,53 €)</p>	
<p>2015er <b>BELTRÁN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino de España</li> <li> MR30915</li> <li> Moscatel de grano menudo / 15,0 % / 0,5 l</li> <li> Demijohn</li> <li> 91 P. eRobertParker</li> <li> <b>Ausgetrunken!</b></li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (118,00 €)</p>	<p>Im September 2017 wurden erstmalig 120 Flaschen von diesem spätgelesenen Moscatel de grano menuda abgefüllt. Der ungewöhnliche Name stammt aus dem altdutschen und bedeutet soviel wie „Helle Krähe“. Die Weinstöcke sind noch sehr jung und seit 2009 versucht die Equipe auf Marañones ein Debüt mit diesen Wein. In 2015 hat es dann endlich geklappt. Mit knapp 15 % Alkohol und 60 Gramm Restzucker ist der Beltrán zwar kein Leichtgewicht unter den Süßweinen, aber auch nicht übermäßig konzentriert. Der Most wurde in einer 52 Liter fassenden Glasflasche (Demijohn) vergoren und ohne Filtration bzw. Schönung abgefüllt. Am Gaumen zwar spürbar süß, aber nicht übermäßig und mit einem irren Duft von Lorbeer und balsamischen Noten ausgestattet.</p>

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

BODEGA MARAÑONES

SEITE 103





## VENTA D'AUBERT

SPANIEN / BAJO ARRAGON

Wenn man als Weinhändler Weine eines Weinguts wie Venta d'Aubert ins Programm nimmt, muss man wohl ein wenig verrückt sein; denn kaum jemand kennt dieses Weingut, obwohl dort ein Deutscher seit 13 Jahren die Weine macht. Es liegt völlig abgelegen in einem Niemandsland in Spanien, irgendwo in Aragon, unweit des Priorats – aber eben nicht im Priorat. Außerdem wird dort Cabernet Sauvignon angebaut, die meist gepflanzte Rebsorte der Welt.

Warum wir Venta d'Aubert trotzdem im Programm haben? Weil die Weine unglaublich gut sind. Weil Stefan Dorst, einer der ganz wenigen deutschen Flying Winemakers, dort einen gnadenlos guten Job macht und Cabernets keltert, die absolut einzigartig und authentisch sind. Und schließlich, weil es uns imponiert, dass dieses Weingut seit vielen Jahren von einigen Schweizer Weinfreunden finanziert wird, um den Fortbestand zu sichern.

Auf Venta d'Aubert ist jeder Jahrgang in hohem Maße beeinflusst durch die teils extremen Wetterbedingungen, die dort herrschen. Wer einmal dort war, wird Dorst und seinem kleinen Team noch mehr Respekt zollen für das, was Jahr für Jahr an außergewöhnlichen Weinen entsteht. Von uns sind die Weine dieses Weinguts also eine doppelt unterstrichene Empfehlung und eine Liebeserklärung: Solche Weine braucht es in einer von vielen namenlosen Cabernets, Merlots und Grauburgundern beherrschten Weinwelt.

### Bajo Aragón

*Die Region Aragón gehört zu den großen Unbekannten im spanischen Weinbau. Zwar haben Subregionen wie Somontano und Costers del Segre sich einen sehr guten Ruf erworben, doch bleibt Aragón Entdeckungsland für Winzer und Weine. Das gilt auch für die Landweine der Region Bajo Aragón, die im harten, kontinentalen Klima fruchtbetonte und mineralisch frische Qualitäten hervorbringt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2017er <b>GARNACHA BLANCA</b> 📍 Vino de España # VA26017 🍷 Garnacha Blanca / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>22,90 €</b> (30,53 €)	Obwohl das Klima tagsüber sehr warm ist, kühlt es sich in der Nacht stark ab. Die 80 Jahre alten Reben wachsen auf Kalkstein 580 Meter über N.N.. Der Anbau erfolgt nach biodynamischen Kriterien und ist seit 2013 zertifiziert. Nach der Handlese wurden die Trauben in neuem und einjährigem Barrique vergoren, danach weitere Reifung auf der Hefe für sechs Monate. Normalerweise wären die beiden Fässer in der Cuvée verschwunden, aber dafür sind sie einfach zu einzigartig und besonders. Der Duft von reifen Aprikosen, Pfirsich, hellen Keksen und Sahnebonbon präsentiert sich verführerisch. Die Garnacha Blanca hat zwar einen üppigen Schmelz, aber auch einen kühlen mineralischen Kern mit einem gelbfruchtigen Geschmack. Ein top Stoff!
2016er <b>GARNACHA BLANCA</b> 📍 Vino de España # VA26016 🍷 Garnacha Blanca / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>21,90 €</b> (29,20 €)	
2014er <b>CABERNET SAUVIGNON</b> 📍 Vino de España # VA26114 🍷 Cabernet Sauvignon / 14,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>34,90 €</b> (46,53 €)	Dieser biodynamisch angebaute Cabernet (zertifiziert seit 2013) könnte mit seiner Intensität auch aus Kalifornien stammen. Allerdings würde er dann mindestens das Doppelte kosten. Die Reben, gepflanzt in 1987, befinden sich in einem sehr guten Alter, um ausdrucksvolle Qualität zu produzieren. Er bietet eine Festigkeit am Gaumen und besitzt ein klassisches, typisches Aroma von Cassis, Zeder und Gewürzen. So ausgewogen wünscht sich jeder Liebhaber diese Sorte, deren intensiver Charakter perfekt von Stefan Dorst interpretiert wird. In diesem fordernden Klima erbringen die kühleren Jahrgänge die hochklassigeren Cabernet Sauvignons. 2013 war so ein Jahr, moderate Sommertemperaturen verzögerten die Reife, gefolgt von langer Reifezeit und einer späten Lese im Oktober. Nach der dreiwöchigen Vergärung im Holzbottich, reifte er für 2,5 Jahre in 60% neuen Barriques. Ein kleines Monument!



MATÍAS i TORRES

## VICTORIA TORRES PECIS

SPANIEN / LA PALMA

Wenn es einen Titel auf der Welt für „Weinbau am Limit“ gäbe, dann sollte sich die Kanareninsel La Palma für den 1. Platz bewerben. Das Familienweingut Matias i Torres (gegr. 1885) wird in der 5. Generation, seit 2010, von der sympathischen Victoria Torres geleitet. Die meisten Winzer auf der Insel sind männlich und 60+. Viki zeigt ein großartiges Feingefühl und Präzision für die Weine ihrer Insel, da könnte so mancher männliche Kollege neidisch werden. Das Durchschnittsalter der Reben, die auf vielen kleinen Parzellen rund um die Insel verteilt sind, ist ca. 50 Jahre. Im Bestand sind viele Rebstöcke die 100 Jahre und älter sind. Auf den teilweise extrem steilen Lagen, mit vulkanischen Böden findet die Produktion der 15.000 bis 18.000 Flaschen nur in Handarbeit statt.

Im Weinberg werden keine Pestizide, Herbizide oder Fungizide verwendet, sondern nur natürliche Stoffe wie Zimt und Brennnesselsaft. Die Reben kriechen eng am Boden entlang, um den extremen Winden zu entkommen und die Sonnenstrahlen bestmöglich einzufangen. Ein wichtiger Aspekt ist, dass es auf La Palma keine Reblaus gibt. Somit werden die Stöcke „Massal“ vermehrt und sind keine Klone. Das heißt, wenn ein Weinstock zu alt wird, nimmt man eine starke Rute und steckt diese in Boden bis sie wieder wurzelt. Diese Vermehrungsform nennt sich „Macoutage“. Es dauert mind. 5 Jahre bis eine Pflanze mit Früchten daraus entsteht.

Die langsame Vergärung findet spontan mit den Hefen des Weinbergs statt, um anschließend in 30 – 50 Jahre alten Eichen- und Kastanienfässern zu reifen. Das ist alles kein Hexenwerk, sondern eine lebendige Tradition, die sich an den besten Ergebnissen orientiert. Dazu gehören so altmodische Dinge wie Weinkeltern aus kanarischem T(h)ea-Holz, der kanarischen harzreichen Kiefer (pinus canariensis), dem Wahrzeichen La Palmas. Dieses Holz ist spezifisch schwerer und dichter als das der mitteleuropäischen Nadelbäume und verleiht einen ätherischen, herben Geschmack. Auch das Einmaischen mit Füßen, in nach römischer Art konzipierten Kelterbecken, hat bei Matias i Torres ein, seit Generationen, gelebtes Selbstverständnis. Aufgrund der Kleinteiligkeit der Weingärten und der unterschiedlichen Mikroklimata (bis zu 1.400 Meter über dem Meer) auf engstem Raum, findet die Lese über ein recht langes Zeitfenster von 60 Tagen statt. Das sind große Weine, die niemals den Anspruch auf so eine Bezeichnung haben wollten, aber es durch ihre natürlichen Voraussetzungen rechtfertigen.

### DO La Palma

Die DO La Palma hat ihren Namen von der gleichnamigen Kanaren-Insel, auf der es bis heute einen archaisch anmutenden Weinbau gibt. Die kleinen Parzellen der weit verstreuten Weinberge stehen zwischen Bananenplantagen und anderweitig genutzten Feldern rund um die Insel an der Küste. Das Klima liegt im gemäßigten subtropischen Bereich, die Böden haben einen Unterboden aus Vulkangestein, können gehaltvoll und fruchtbar sein oder auch nur eine Deckenschicht aus Vulkansand besitzen. Neben 80% Weißweinen entstehen Rotweine, Süßweine und auch ein Rancio.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>MALVASÍA AROMÁTICA SECO „PIEZAS N3.“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT33117</li> <li>🍷 100 % Malvasia Aromatica / 13,5 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 94 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>29,90 €</b> (39,87 €)</p>	<p>Was im Jahre 2014 als kleines Projekt begann, manifestiert sich als ein Meilenstein in Victorias Kollektion. Damals konnte Victoria aus den Beeren keinen süßen, sondern nur einen trockenen Malvasia kelttern. Die im Schnitt 75 Jahre alten wurzelechten und unbewässerten Reben wachsen in einer 5 Meter dicken Vulkan-Asche-Schicht namens Lapili. Die Weinberge in der bizarren Los Llanos Negros Zone von Fuencaliente sind auf 300 bis fast 500 Meter über dem Meeresspiegel zu finden. Die Vergärung findet im Edelstahl und der Ausbau für 5 – 6 Monate in gebrauchten 500 Liter Fuderfässern aus Kastanienholz statt. Trotz des recht hohen Alkoholgehaltes wird dieser Wein von einer herben, markanten Mineralität und einer kantigen Säure gebändigt. Der Duft erinnert an herbe Zitrusfrüchte, Verveine, Ingwer, Honigblüten und Kräuter. Der Geschmack ist knochentrocken, mineralisch, salzig, mächtig, fest, lang und dicht. Wie alle Weine von Victoria Torres Pecis wird auch dieser Malvasia weder filtriert, geschönt, noch sonst irgendwelche synthetischen Stoffe für die Weinbereitung verwendet. Ein großer Wein aus dieser Sorte.</p>
<p>2016er <b>MALVASÍA AROMÁTICA SECO „PIEZAS N3.“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT33116</li> <li>🍷 100 % Malvasia Aromatica / 14,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>27,50 €</b> (36,67 €)</p>	
<p>2015er <b>MALVASÍA AROMÁTICA SECO „PIEZAS N3.“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT33115</li> <li>🍷 100 % Malvasia Aromatica / 14,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>27,50 €</b> (36,67 €)</p>	
<p>2013er <b>MALVASÍA AROMÁTICA NATURALMENTE DULCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT33313</li> <li>🍷 100 % Malvasia Aromática / 14,5 % / 0,5 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 94 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>69,00 €</b> (138,00 €)</p>	<p>Diese alte Rebsorte wurde von den ersten Siedlern und Seefahrern auf La Palma eingeführt und heißt Malvasia Candia. Ursprünglich stammt sie aus Kleinasien und hat sich über den Mittelmeerraum bis in den Atlantik verbreitet. Höchstwahrscheinlich kam sie über Madeira nach La Palma. Die im Schnitt 70 Jahre alten Reben (häufig bis zu 100 Jahre) wachsen in 200 – 1.400 Metern Höhe, eingegraben in einer 5 Meter dicken Vulkanschicht, den sogenannten Lapilli (so heißen die kleinen Lavakiesel, -Brocken und Schlacken) am Fuss der beiden Vulkane San Antonio und Teneguia im Los Llanos Negros Distrikt. In diesem besonderen Mikroklima, einer Mischung aus mediterranem und tropischem Klima, reifen die spätgelesenen Trauben zur Perfektion heran und werden in der Sonne angetrocknet. In 2013 war es etwas kühler und somit gerät der Duft in diesem Stoff etwas oxidativer. Gelesen wird alles mit der Hand und Maultieren in mehreren Durchgängen. 2/3 des Most gären und reifen sehr lange ohne fremde Hilfe und Beeinflussung in einem gebrauchten 600 Liter Tonneaux. Das andere Drittel wird trocken im Stahltank fermentiert und geblendet. Dieser konzentriert, süße Wein mit einem faszinierenden Duft von Aprikose und Akazie gilt – mit Fug und Recht – als einer der besten Süßweine Spaniens. Leider gibt es ihn – aufgrund der Launen der Natur – nicht jedes Jahr. 1.500 Flaschen à 0,5 Liter</p>
<p>2017er <b>PIELES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT34117</li> <li>🍷 Listan Blanco, Malvasia Aromatica, Vijariego, Gual, Sabro 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>22,90 €</b> (30,53 €)</p>	<p>Ein echter Betriebsunfall. Während die Trauben in der Presse warteten, ging diese kaputt. Somit war Victoria gezwungen die Beeren mit den Schalen und Stengeln für ein paar Tage in einem Betongebinde zu vergären. Diese stammen aus einem 100 Jahre auf 450 Meter Meereshöhe gelegenen, alten Weinberg der mit Listan Blanco, Vijariego, Malvasia, Gual und Sabro bepflanzt ist, und einen Ertrag von 20 HL/Hektar liefert. Der Name „Pieles“ heißt übersetzt soviel wie Schalenkontakt. Er wird noch etwas brauchen bis er sich komplett entwickelt hat. Zur Zeit ist er eine rauchige Gewürzkiste mit reschem Geschmack.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>LAS MIGAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT33617</li> <li>🍷 100 % Listan Blanco / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 93 P. eRobertParker</li> <li>📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>18,50 €</b> (24,67 €)</p>	<p>Aufgrund der Hitze gab es in 2017 extrem kleine Erträge, so dass es wieder nicht für den Einzellagenwein Listan Blanco „Las Machuqueras“ reichte. Diese Beeren des Las Migas stammen aus verschiedenen Parzellen auf der West- und Südseite von La Palma. Zwischen 350 – 800 Meter Höhe mit stärkerem maritimen Einfluss des Atlantiks im Westen. Die Sorte Listan Blanco ist auf dem spanischen Festland auch als Palomino bekannt. Sie ist eher neutral, aber sehr gut an harte Böden und heißes Klima angepasst. Der Grundgedanke im „Las Migas“ ist, die unterschiedlichen Höhenmeter und Böden in einem Wein zu vereinen. Vergoren im Betongebinde und für 10 Monate auf der Vollhefe darin gereift. Wunderbar offen, geradlinig, direkt und pur. Der Tanz auf dem Vulkan in der Nase, geröstete Kräuter und herbe Früchte. Überbordende Frucht oder irgendwelche offensichtlichen Weinaromen sucht man vergebens. Diese Weine sind so unaufgeregt aufregend. Understatement pur. Um die Begeisterung für diesen Wein zu entwickeln muss man kein Profi sein. 2.600 Flaschen</p>
<p>2017er <b>DIEGO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT34017</li> <li>🍷 100 % Vijariego / 13,5 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 93 P. eRobertParker</li> <li>📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Die Sorte Vijariego oder Bujariego aka Diego ist eigentlich nur noch auf den Kanaren anzutreffen. Vor allem auf El Hierro, Teneriffa und la Palma. Jancis Robinson vergleicht sie mit der hochwertigen Assyrτικο-Traube aus Santorin mit etwas weniger Zitruscharakter. Sie behält trotz der kanarischen Hitze ihre natürliche Säure und entwickelt einen limonenfrischen, apfeligen Duft mit grünen Kräutern. Auch der salzige Geschmack des Meeres ist deutlich zu spüren. Dieser Diego stammt von einer 850 Meter hohen, 100 Jahre alten Lage, die sich gerade in Umstellung zu biologischem Weinbau befindet. Spontan vergoren und für 9 – 10 Monate in einem gebrauchten 500 Liter Tonneaux ausgebaut, welches 650 Flaschen ergab.</p>
<p>2017er <b>MONTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT34217</li> <li>🍷 Listan Blanco, Albillo, Bujariego / 13,5 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 93 P. eRobertParker</li> <li>📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>23,50 €</b> (31,33 €)</p>	<p>Aus unterschiedlichen, kleinen Parzellen mit besonders hohem Anteil an vulkanischer Asche in der Machuqueras Zone in Fuencaliente stammt dieser Listan Blanco. Monte ist der Teil der etwas tiefer auf ca. 500 Meter Meereshöhe liegt. Ein wilder, urwüchsiger Wein dem die Behörden die D.O. verweigert haben. Egal, auf einen starken Charakter muss man sich einlassen. Im Stahltank vergoren und in einem 600 Liter Kastanienholzfass unter Florhefe gereift. Das Aroma von Nelken, Walnuss, nassen Steinen ist phänomenal. Authentischer geht es nicht. 800 Flaschen</p>
<p><b>SOLERA 13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT34313</li> <li>🍷 100 % Listan Blanco / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 94 P. eRobertParker</li> <li>📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>35,00 €</b> (46,67 €)</p>	<p>Wir waren sofort verliebt in diese Nase. Nussig, würzige Aromen, getrocknete Früchte, insbesondere Banane und Datteln. Die traumhaft ruhige, kupferrote Farbe liegt ruhig im Glas mit einem milchschokoladigen Braun als Unterton. Eine Mischung aus Madeira und Amontillado mit einem kleinen Schuss Jura, so lässt sich dieses eigenständige, göttliche Getränk beschreiben. Diese Solera Listan hat Victoria in 2013 mit ihrem mittlerweile verstorbenen Vater angelegt. In einem alten Sherry-Fass reift dieser Wein zeitweise unter einer dünnen Schicht aus Flor. Jetzt ist das Fass gefüllt und Victoria muss wieder von vorne anfangen. Knochentrocken, getragen von einer harmonischen Säure und einem langen Nachgeschmack. Perfekt zu nussigen Belota-Schinken oder gereiftem Schafkäse.</p>
<p>2017er <b>SIN TITULO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 La Palma D.O.</li> <li># MT33917</li> <li>🍷 100 % Negramoll / 13,5 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> <li>★ 91 P. eRobertParker</li> <li>📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>23,00 €</b> (30,67 €)</p>	<p>Der „Ohne Titel“ kann von Jahr zu Jahr variieren und ist Victorias Baby. Er soll die Vielschichtigkeit und klimatischen Unterschiede der Insel La Palma vereinen. Victoria möchte durch die Gegensätze Spannung und gleichzeitig einen Dialog erzeugen. Dieses Jahr ist es die rote Negramoll, die aus verschiedenen Weingärten im Süden und Norden der Insel stammt. Die erste im August gelesene Parzelle im Süden stammt aus „Mazo Zone“, die auf 350 Meter Meereshöhe liegt. Die zweite und zuletzt geerntete Parzelle liegt auf 1400 Meter im geologisch älteren Norden und wird im Oktober gelesen. Spontan in offenen Gebinden, teilweise mit Stielen und Stengeln vergoren, dann neunmonatige Lagerung in gebrauchten, amerikanischen 500 Liter Fässern. Die spätgelesene Partie wurde komplett entrappt und im Stahltank ausgebaut. Zuletzt wurden die beiden Weine geblendet, unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Würzig, sehr fest und rauchige Nase wie nasse Vulkansteine, wilde Beerenfrüchte. Nicht so offen wie der klassische Negramoll. 1.300 Flaschen</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>NEGRAMOLL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span>📍</span> La Palma D.O.</li> <li><span>#</span> MT33217</li> <li><span>🍷</span> 100 % Negramoll / 13,5% / 0,75 l</li> <li><span>🏠</span> Fassausbau</li> <li><span>★</span> 92+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>21,90 €</b> (29,20 €)</p>	<p>In einer 150 Jahre alten Baumkelter wird dieser elegante, inseltypische Rotwein gekeltert. Das Einmaischen der teilweise unentrappten Beeren passiert ganz traditionell mit den Füßen. Spontan vergoren mit 30% Stielen und Stengeln, oxidativ und warm vergoren in 600 Liter großen, 30 Jahre alten Holzbütten. Die sich am Boden entlang kriechenden wurzelechten Reben, 50+ Jahre alt, befinden sich auf vulkanischen Böden in 300 – 600 Meter im Süden und im Nordwesten sogar auf bis zu 1.400 Meter Meereshöhe. Die Negramoll ist die am weitesten verbreitete (und ideal angepasste) Rotweinsorte der Insel aka Tinta Negra. Häufig wird sie als banaler Touristenwein, mit Kohlensäuregärung, gefügig fruchtig gemacht. Dieser delikate Stoff zeigt was möglich ist und ist der krasse Gegensatz zu den langweiligen Vertretern. Die besten Beeren stammen von sehr armen Böden und haben niedrige Erträge. Er hat eine würzige, pfeffrige Frucht und eine gewisse Ähnlichkeit zu Blaufränkisch, Pinot Noir oder Syrah von der Nordrhône. Dieser saftig kühle Negramoll reift hervorragend und durch den Blend der unterschiedlichen Lagen erreicht Victoria eine größtmögliche Komplexität. Da es in diesem Jahr zu wenig Trauben gab, wurden 15% Listan Blanco und Listan Prieto hinzugeblendet. Ausgebaut und teilweise gereift im Stahltank, aber auch in 600 Liter Kastanienholzfässern und amerikanischen, sowie französischen Tonneaux, dann geblendet. Wie alle Weine dieser Bodega, wurde dieser Negramoll nicht stabilisiert, filtriert oder geschönt auf die Flasche gefüllt. 4.500 Flaschen</p>



## FORJAS DEL SALNÉS

SPANIEN / RIAS BAIXAS

Wer im spanischen Weinbau von „Rodri“ spricht, der weiß sofort, wer damit gemeint ist. Rodrigo Méndez aka „Rodri“ ist eine passionierte Lichtgestalt, der tief mit seiner Heimat, der galizischen D.O. Rias Baixas, verwurzelt ist. In dem atlantischen Klima und auf den harten Granitböden wachsen elegante saftige Weine. Rodris Großvater war Schmied in dem Dörfchen Meaño und in der Familie gab es schon immer Weinbau, wie das traditionelle Weingut Do Ferreiro. Doch die größte Inspiration sich intensiver mit dem Wein zu beschäftigen stammt vom genialen „König der Mencia Traube“, Raul Perez, aus dem Bierzo. Mit ihm zusammen als Kellermeister startete er im Jahr 2005 die junge Bodega, und kelterte den Erfolgs-Albariño „Sketch“ für das gleichnamige, berühmte Londoner Restaurant. Während Raul sich für holzfassvergorene Albariño interessierte, ging „Rodri“ noch einen Schritt weiter. Sein Fokus lag auf den kaum bekannten Rotweinen der Region, die schon sein Großvater anpflanzte und ausbaute.

Das Konzept von Forjas del Salnés ist klar umrissen, irgendwie einfach, aber nur mit bester Kenntnis der Region umzusetzen. Sehr alte, teilweise verwilderte Weingärten, keine Zusätze oder Eingriffe, Spontanvergärung mit geringer Temperaturkontrolle und Reifung in Fuderfässern. Mit Ausnahme der Rotweine, die in gebrauchten 300 Liter und 500 Liter Tonneaux lagern. Pro Jahrgang werden überschaubare ca. 45.000 Flaschen abgefüllt.

Diese charaktervollen Gewächse haben wenig mit den spritzig-frischen, kaltvergorenen, eindimensionalen Albariños aus hohen Erträgen, die hier sonst gekeltert werden, zu tun. Während viele Bauern ihre Rotweinreben herausgerissen haben und mit Albariño bepflanzen, bleibt Forjas del Salnés auch den lokalen roten Sorten, wie Caino, Espadeiro und Loureiro treu. Hier findet sich mit jedem Schluck „Rias Baixas am Limit“ im Glas.

### D.O. Rias Baixas

Die Rías Baixas, die so genannten unteren Buchten Galiciens, sind heute eine der bedeutendsten Weißwein-Appellationen Spaniens. Bei den Rías Baixas handelt es sich um eine Reihe von Lagunen, die früher vor allem für ihre Muschelzucht bekannt waren. Dann wurde der Albariño populär, der heute 95% der gesamten Rebfläche von 2.650 Hektar umfasst. Im Massenanbau des Albariño entstehen oft seelenlose Weine, doch gibt es eine kleine Anzahl von Winzern, die auf sehr alte Rebstöcke und Handarbeit setzen. Meist sind es auch diese, die den roten, charakterstarken Rebsorten wie Espadeiro, Loureiro oder Caino eine Chance geben.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>LEIRANA ALBARIÑO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Rias Baixas D.O.</li> <li># FS5018</li> <li>🍷 Albariño / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Stahltank &amp; Fassausbau</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,53 €)</p>	<p>Der Leirana ist die stahltankvergorene und 6 Monate auf der Feinhefe gereifte Visitenkarte des Hauses. Für mehr Struktur und Schmelz wurden 20 % des Weines in französischen Fuderfässern ausgebaut. Er stammt aus 9 unterschiedlichen, insgesamt 5 Hektar umfassenden Weingärten, die zwischen 1952 – 1982 (die ältesten sind 90 Jahre alt) gepflanzt wurden. Im Schnitt sind diese ca. 40 Jahre alt. Im Gegensatz zu den meisten Albariños macht der „Leirana“ keine malolaktische Vergärung, sondern die saftig-frische Äpfelsäure bleibt erhalten. Sehr geradlinig und pur. Knochentrocken und mineralisch; nichts für Sissys!</p>
<p>2017er <b>LEIRANA ALBARIÑO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Rias Baixas D.O.</li> <li># FS5017</li> <li>🍷 Albariño / 12,5 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Stahltank &amp; Fassausbau</li> <li>★ 93 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,53 €)</p>	
<p>2018er <b>LEIRANA „GENOVEVA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Rias Baixas D.O.</li> <li># FS5118</li> <li>🍷 Albariño / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>24,90 €</b> (33,20 €)</p>	<p>„Genoveva“ ist eine 1 Hektar große Lage mit 100 – 180 Jahre (80%) alten Reben! Es ist der Name von Senora Lolas Mutter, die diesen Weingarten anpflanzte. Spontan, ohne Temperaturkontrolle, in großen französischen Fuderfässern vergoren. Keine malolaktische Gärung und deswegen hat dieser Cru eine laserstrahlartige knackig schmeckende Säure. 12 Monate Reifung in großen Eichenholzfudern auf der Feinhefe und ohne Batonnage ausgebaut. Wer den klassischen fruchtigen Albariño sucht, der sollte sich eher an den klassischen Leirana halten. Das ist seriöser, puristischer und komplexer Stoff. Ein Stück galizische Weingeschichte und einer der besten Weißweine Spaniens, wie einige Kenner der Szene sagen.</p>
<p>2013er <b>LEIRANA „MARIA LUISA LAZARO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Rias Baixas D.O.</li> <li># FS5813</li> <li>🍷 100 % Albariño / 12,5 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 93 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>49,00 €</b> (65,33 €)</p>	<p>Eine Hommage an Rodri's Großmutter Maria Luisa Lazaro und nach 2005 erst der zweite Jahrgang den es von diesem Wein gibt. Er ist reserviert für Partien die reifen können und besticht durch seine eindringliche Mineralität, eine ausgewogene Säure und delikate Finesse wie es besondere Weine mit etwas Reife zeigen. Ein Teil wurde für 6 Monate im Stahltank und der andere im großen Eichenholzfuder gereift. Danach wurden die Partien wieder geblendet und im Stahltank weitergereift. Bis zur Abfüllung wartete man 3 1/2 Jahre bis er auf die Flasche gezogen wurde. Der Grund dafür war in erster Linie das Potential der Sorte Albariño zu zeigen, denn die meisten werden zu früh getrunken oder so ausgebaut, dass sie nicht reifen können. Hier ist der flüssige Beweis im Glas, dass es besser und anders geht. 2.500 Flaschen</p>
<p>2018er <b>COS PES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Vino de mesa</li> <li># FS5218</li> <li>🍷 Albariño / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>20,90 €</b> (27,87 €)</p>	<p>Dieser Cru mit 60 Jahre alten Reben stammt aus einer 0,4 Hektar großen Lage in Meaño. Die ganzen Traubendolden wurden mit Häuten und Stengeln 50 Tage im offenen Stahlgebilde vergoren. Danach reifte der Wein 12 Monate ohne malolaktische Gärung, in 500 Liter Tonneaux, weiter. Weine, die nach dieser Fassung entstehen, werden „Orange Wine“ genannt. Das trifft in diesem Fall von der Aromatik und Art dieses absolut eigenständigen Weines nur partiell zu. So elegant, herb, mineralisch und würzig und der Albariño-Charakter ist trotz des intensiven Ausbaus deutlich zu spüren. 1.200 Flaschen</p>
<p>2017er <b>COS PES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Vino de mesa</li> <li># FS5217</li> <li>🍷 Albariño / 12,5 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>20,90 €</b> (27,87 €)</p>	
<p>2017er <b>BASTION DE LA LUNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Rias Baixas D.O.</li> <li># FS5317</li> <li>🍷 Caiño, Espadeiro, Loureiro / 12,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,53 €)</p>	<p>Diese Blend aus 45 – 90 Jahre alten Reben, der lokalen Sorten Caino, Loureiro und Espadeiro ist der frisch-würzige Einstieg in die saftigen Rotweine Galiziens. „Rodri“ vergärt den Most spontan und ohne Temperaturkontrolle nach einer 15-tägigen Mazerationszeit. Ein Jahr Reifung in französischen Barriques und Tonneaux-Fässern. Herbe, kühle, saftige, mineralische Frische. Perfekt zu einem Krustentierreis.</p>
<p>2016er <b>BASTION DE LA LUNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Rias Baixas D.O.</li> <li># FS5316</li> <li>🍷 Caiño, Espadeiro, Loureiro / 12,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> <li>★ 92+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,53 €)</p>	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2016er <b>GOLIARDO CAIÑO</b> 📍 Rias Baixas D.O. # FS5416 🍷 Caiño / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 95+ P. eRobertParker	<b>29,90 €</b> (39,87 €)	Aus einem 50 Jahre alten ein Hektar großen Weingarten stammt dieser aromatische, delikate Rotwein. Das Bukett ist mineralisch, pfeffrig und mit einem floralen Touch ausgestattet. So eine Art burgundischer Galizier, der mit Nordrhône gekreuzt wurde. Spontan im großen Fuderfass aus französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle vergoren. 30 % der Dolden mit Stielen und Stengeln und 70 % entbeert. 15 Tage Mazerationszeit. Danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 500 Liter Tonneaux gereift. Diese Sorte gibt es in vielen unterschiedlichen Varianten, aber hat durchaus jahrzehntelanges Reifepotenzial. 3.000 Flaschen
2016er <b>GOLIARDO LOUREIRO</b> 📍 Rias Baixas D.O. # FS5516 🍷 Loureiro / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 92 P. eRobertParker	<b>29,90 €</b> (39,87 €)	Aus einem 45 Jahre alten 0,5 Hektar großen Weingarten stammt dieser robust-frische Rotwein. Spontan im großen Fuderfass aus französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle vergoren, danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 600 Liter Tonneaux gereift. Der robusteste und konzentrierteste unter den Rotweinen, immer mit spürbarem Gerbstoff und knackiger Säure. 1.100 Flaschen
2015er <b>GOLIARDO LOUREIRO</b> 📍 Rias Baixas D.O. # FS5515 🍷 Loureiro / 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>29,90 €</b> (39,87 €)	
2016er <b>GOLIARDO ESPADEIRO</b> 📍 Rias Baixas D.O. # FS5616 🍷 Espadeiro / 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 93+ P. eRobertParker	<b>29,90 €</b> (39,87 €)	Aus einem 45 Jahre alten 0,5 Hektar großen Weingarten stammt dieser robust-frische Rotwein. Spontan im großen Fuderfass aus französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle vergoren, danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 500 Liter Tonneaux gereift. Dunkle Farbe, säurebetont, finessenreich und elegant. Authentischer und eigenständiger geht es nicht für Galizien. Man schmeckt fast die kühle Meeresbrise im Glas. 1.200 Flaschen
2018er <b>GOLIARDO A TELLEIRA</b> 📍 Rias Baixas D.O. # FS5718 🍷 100 % Albariño / 13,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>26,90 €</b> (35,87 €)	Das Albariño Glanzstück von Forjas del Salnés in Sachen Kraft und Finesse. Diese in 1973 gepflanzte nur 0,4 Hektar große Einzellage mit südlicher Orientierung und sandigem Boden produziert seit Jahren einen einzigartigen weichen, runden Stil. Ohne Temperaturkontrolle spontan vergoren in gebrauchten französischen 500L Fässern ausgebaut. 11 Monate gereift ohne malolaktische Gärung und Batonnage. Straff, linear, reife süße Limone und mit einem puristisch anmutenden Bukett (Feuerstein) das auch an sehr gute Burgunder denken lässt. Sehr limitiert. 1.830 Flaschen





## DANIEL GOMEZ JIMÉNES-LANDI

SPANIEN / MÉNTRIDA

Daniel Landi aka „Dani Landi“ ist mit Fernando Garcia von der Bodega Marañones (Commando G) die treibende Kraft hinter den elegantesten Garnachas Spaniens. Er stammt aus der Mentrída Region bei Madrid und ist in verschiedene Projekte u. a. in der Sierra de Gredos seit langem involviert. In 2012 hat er sich mit der Idee, einige der ältesten und besten Lagen der Region in Eigenregie auszubauen, selbstständig gemacht. Seine Philosophie beschränkt sich auf eine sehr traditionelle Vinifikation mit langen, aber sehr vorsichtigen Maischestandzeiten ohne zu starke Extraktion, sowie dem Ausbau in gebrauchten und großen Fuderfässern. Die sehr ab- und hochgelegenen Weinberge werden nur in Handarbeit und mit Eseln nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet. Wir können nicht genug von diesen Gewächsen schwärmen, weil diese Weine so anachronistisch zu dem Klischee der dunklen, iberischen Trinkmarmeladen schmecken. Trotz der beachtlichen Alkoholwerte sind sie leicht gewoben, mit kühler Note und köstlichem Trinkfluss. Daniel ist einer der Helden der Mentrída, so urteilte vor kurzem die New York Times in einer Hommage. International haben diese Weine bereits die volle und verdiente Aufmerksamkeit und nun wird es Zeit, das Deutschland aufwacht.

### Méntrida

Die spanische Appellation Méntrída wurde nach der gleichnamigen Stadt benannt, die zwischen Madrid und Toledo liegt. Lange Zeit wurde sie international kaum beachtet, denn dort entstanden Rot- und Roséweine, die fast ausschließlich in der nahegelegenen Hauptstadt verkauft wurden. Erst im letzten Jahrzehnt haben sich einige wenige Weinmacher aufgemacht, abgelegene und hoch gelegene Weinberge zu erkunden und sind auf wahre Schätze gestoßen. Perfekt gelegene Weinberge mit alten Garnacha-Reben sorgen seitdem dafür, dass die rund 9.000 Hektar umfassende Region weltweit Beachtung findet. In Méntrída entstehen heute auf vornehmlich sandigen und tonhaltigen Böden einige der feinsten Garnacha Spaniens.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>GARNACHA „LAS UVAS DE LA IRA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Méntrida</li> <li> LV2018</li> <li> 100 % Garnacha / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>22,90 €</b> (30,53 €)</p>	<p>Der Name dieses Weins ist von der Novelle des amerikanischen Schriftstellers John Steinbeck „Früchte des Zorns“ beeinflusst. Die Beeren stammen von fünf unterschiedlichen Lagen, die zwischen 750 – 800 Meter über dem Meer in der Nähe des Dörfchens El Real de San Vicente liegen. Der Granitboden und die extremen Unterschiede von Tages- und Nachttemperaturen lassen einen faszinierend frischen, eleganten Garnacha aus 60 – 70 Jahre alten Reben entstehen. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren die man sonst aus Spanien kennt. Rote Früchte, leicht zitrisch und mit einer delikaten, kühlen Nase, balancierender Säure und Frische, trotz der 14 % Alc. ausgestattet. Nach einer fast 60 Tage dauernden, vorsichtigen Mazerationszeit zu 100 % auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung, danach reifte der Wein für zehn Monate in 1.500 und 3.000 Liter Fuder-Fässern. Ein echter Daniel Landi-Wein und ein Trademark für diese Region und Stilistik.</p>
<p>2017er <b>GARNACHA „CANTOS DEL DIABLO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Méntrida</li> <li> LV2117</li> <li> 100 % Garnacha / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>68,00 €</b> (90,67 €)</p>	<p>Von den höchsten Weinbergen der Méntrida Region stammt dieser 0,35 Hektar Cru. 70 Jahre alte Reben in nördlicher Ausrichtung werden auf Granit und Sandboden zur Perfektion gegrillt. Ein großer Wein mit einer festen, aber gleichzeitig sanften Struktur. Dieser Garnacha hat nichts mit den eingekochten, dunkelfarbigem Trinkmarmeladen zu tun, die man sonst aus Spanien kennt. 100 % Ganztraubenvergärung, spontanvergoren, 62 Tage auf der Maische, ungeschönt, unstabilisiert und unfiltriert abgefüllt. Zwölf Monate Reifung in französischen Fuderfässern. Von absoluter Präzision, Klarheit und Finesse. Ein großer Wein, der leider sehr limitiert ist.</p>
<p>2017er <b>GARNACHA „CANTOS DEL DIABLO“ MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Méntrida</li> <li> LV2517</li> <li> 100 % Garnacha / 14,5 % / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>149,00 €</b> (99,33 €)</p>	<p>Wir haben eine sehr alte, auf 950 Meter über dem Meer hochgelegene, ein Hektar große Parzelle in südöstlicher Richtung. Die 75 Jahre alten Garnacha-Reben wachsen auf roten Tonboden und Schiefer mit Quarz. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren, die man aus Spanien kennt. Kräuterdüfte wie Lavender und Zitronenthymian, eine indische Gewürzdose, klassische Nase mit roten Früchten, leicht zitrisch und mit einer vibrierenden Frische und balancierenden Säure ausgestattet. Nach einer 65 Tage dauernden vorsichtigen Mazerationszeit zu 100 % auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung. Keine Stabilisation oder Schönung. Danach reifte der Wein für zwölf Monate in gebrauchten 500 Liter Fuder Tonneaux und wurde unfiltriert abgefüllt. Ultra limitierter Wein in 2017.</p>
<p>2017er <b>GARNACHA „EL REVENTÓN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Méntrida</li> <li> LV2217</li> <li> 100 % Garnacha / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>79,00 €</b> (105,33 €)</p>	<p>Wir haben eine sehr alte, auf 950 Meter über dem Meer hochgelegene, ein Hektar große Parzelle in südöstlicher Richtung. Die 75 Jahre alten Garnacha-Reben wachsen auf roten Tonboden und Schiefer mit Quarz. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren, die man aus Spanien kennt. Kräuterdüfte wie Lavender und Zitronenthymian, eine indische Gewürzdose, klassische Nase mit roten Früchten, leicht zitrisch und mit einer vibrierenden Frische und balancierenden Säure ausgestattet. Nach einer 65 Tage dauernden vorsichtigen Mazerationszeit zu 100 % auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung. Keine Stabilisation oder Schönung. Danach reifte der Wein für zwölf Monate in gebrauchten 500 Liter Fuder Tonneaux und wurde unfiltriert abgefüllt. Ultra limitierter Wein in 2017.</p>
<p>2017er <b>GARNACHA „LAS IRUELAS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Méntrida</li> <li> LV2317</li> <li> 100 % Garnacha / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>95,00 €</b> (126,67 €)</p>	<p>Der höchstgelegendste, ein Hektar große Weinberg in Daniel Landis Quartett liegt auf 1.000 Meter über dem Meer. 70 Jahre alte Garnacha-Reben wachsen auf Schiefer und Quarzboden in östlicher Ausrichtung. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren, die man sonst aus Spanien kennt. Auch hier regieren Kräuterdüfte, wie Lavender und getrocknete Rosen im Glas. Man spürt die Kühle der Höhe in der Nase, unterlegt mit leicht zitrischen Aromen und mit einer vibrierenden Frische, sowie einer balancierenden Säure. Nach einer 68 Tage dauernden, vorsichtigen Mazerationszeit zu 100 % auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung. Keine Stabilisation oder Schönung. Danach reifte der Wein für zwölf Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneaux und wurde unfiltriert abgefüllt. In 2017 war die Produktion so klein, dass wir den Wein nur in geringsten Mengen zur Verfügung stellen können!</p>
<p>2017er <b>GARNACHA „LAS IRUELAS“ MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> D.O. Méntrida</li> <li> LV2417</li> <li> 100 % Garnacha / 13,5 % / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>215,00 €</b> (143,33 €)</p>	<p>Der höchstgelegendste, ein Hektar große Weinberg in Daniel Landis Quartett liegt auf 1.000 Meter über dem Meer. 70 Jahre alte Garnacha-Reben wachsen auf Schiefer und Quarzboden in östlicher Ausrichtung. Weit entfernt von den dunklen, eingekochten Exemplaren, die man sonst aus Spanien kennt. Auch hier regieren Kräuterdüfte, wie Lavender und getrocknete Rosen im Glas. Man spürt die Kühle der Höhe in der Nase, unterlegt mit leicht zitrischen Aromen und mit einer vibrierenden Frische, sowie einer balancierenden Säure. Nach einer 68 Tage dauernden, vorsichtigen Mazerationszeit zu 100 % auf den Stielen und Stengeln ohne aggressives Überpumpen, folgte eine Spontanvergärung. Keine Stabilisation oder Schönung. Danach reifte der Wein für zwölf Monate in gebrauchten 500 Liter Tonneaux und wurde unfiltriert abgefüllt. In 2017 war die Produktion so klein, dass wir den Wein nur in geringsten Mengen zur Verfügung stellen können!</p>



## BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA

SPANIEN / ANDALUSIEN

Auf den weißen, kalkhaltigen Albarizaböden rund um Jerez de la Frontera, Cadix und Sanlúcar de Barrameda wächst die Palomino-Traube. Im Wechselbad von heißen und feuchten Winden entsteht ausschließlich hier, mit Ausnahme des französischen Jura, ein besonderer Hefestamm namens Flor. Dieses geschmacksgebende Element verleiht vor allem den Manzanilla und Fino Sherrys ihr untrügliches Aroma von weißen Champignons, grüner Olive und jodiger Meeresbrise. Da der Sherry vor allem ein wertvoller Exportartikel war und ist, wurde er ursprünglich für den langen Seeweg haltbar gemacht, indem man ihn mit Branntwein verstärkte, bzw. fortifizierte.

Wie schmeckt Sherry ohne dieses Verfahren? Wahrscheinlich so, wie der Urwein dieser Region, nur mit deutlich weniger Alkohol. Denn der Flor bildet sich natürlich auch in den Grundweinen. Genau das wollte der aus dem galizischen Bierzo stammende Winzer Mario Rovira wissen, und startete sein Experiment namens „Tosca Cerrada“. Fasziniert vom Terroir und der traditionsreichen Geschichte wurde er Partner der kleinen Bodega Delgado Zuleta aus Jerez. Er selektiert Partien und Einzelfässer aus deren Pago de Balbaina. Sein Fokus liegt auf den unterschiedlichen Albarizaböden, die den Charakter der Weine prägen. Das Terroir klar herauszuarbeiten, ist dem Wesen des großen Bruders Sherry fremd und sicher ein weiterer Aspekt zur Unterscheidung. Denn im Solera-System gehen die individuellen Eigenschaften zugunsten eines generischen Typus verloren.

Die etwas gräulich-gefärbte und weniger kalkhaltige, vor allem sehr feste Variante des Bodens namens „Tosca Cerrada“ bedeckt 80 % des Gebietes. Diesem Boden sagt man nach, dass er besonders runde, gut strukturierte und elegante Weine auf ihm entstehen. Der organische Anbau der Reben und die minimale Verwendung von Schwefel ist für Marios – ironischerweise als Landweine eingestuftes Gewächse – obligatorisch. Das Ergebnis ist einzigartig und fantastisch. Mit dieser Finesse und Delikatesse bringt dieser Sherry-Urtyp eine ganze andere Wahrnehmung mit, als das bisher Bekannte und enorm viel Spaß ins Glas.

### Jerez

*Im windgepeitschten Süden Andalusiens wachsen auf den weißen, kalkhaltigen Albariza Böden in erster Linie die Sorten Palomino, Moscatel und Pedro Ximenes. Das atlantische Klima ist warm, teilweise heiß und trocken. Das besondere in diesem Anbaugbiet ist die nicht unerhebliche Luftfeuchtigkeit. Diese wird durch kühle, feuchte Meereswinde, wie dem feuchten Poniente aus westlicher Meeresrichtung kommend und dem kräftigen, trockenen afrikanischen Levante aus südöstlicher Richtung, massgeblich beeinflusst. Die Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperatur sind deutlich spürbar. In dem Dreieck zwischen den Städten Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und Cadix, rund um das Mündungsgebiet des Guadalquivir, entsteht der berühmte Sherry und die seltene Kammhefe namens Flor, die den Inhalt der Fässer vor Sauerstoff schützt und auch geschmacklich beeinflusst.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>TOSCA CERRADA MOSTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino de la Tierra de Cádiz</li> <li> TC9016</li> <li> 100 % Palomino fino / 12,5 % / 0,75 l</li> </ul>	<p><b>11,90 €</b> (15,87 €)</p>	<p>Der Einstieg in die Welt der Florweine, ohne Holzkontakt und im Edelstahl ausgebaut. Ein saftiger, aromatischer Wein, der zwar das Aroma eines Manzanilla-Sherrys hat, aber weniger intensiv ist. Der perfekte Meeresfrüchte-Wein oder Aperitif. Gekochter Apfel, herbe Zitrusfrüchte, Curry-Gewürz und Heu im Duft. Mit etwas Luft entwickelt er eine jodige Meeresbrise im Glas. Salzig, linear mit einem frischen und mineralischen Geschmack. 15 Monate reifte der Wein unter einer Schicht aus Florhefe im Stahltank, danach weitere fünf bis sieben auf der Flasche. Ungeschönt, nicht stabilisiert und ohne Filtration „en Rama“ abgefüllt. 6.000 Flaschen</p>
<p>2017er <b>TOSCA CERRADA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino de la Tierra de Cádiz</li> <li> TC9117</li> <li> 100 % Palomino fino / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>17,50 €</b> (23,33 €)</p>	<p>Sehr nuancenreich, differenziert und einladend warme, nussige Nase. Kräuter, geröstete Pimentos, getrocknete Zitrusfrüchte, salzige Meeresbrise. Am Gaumen angenehme Wärme und feine Säure. Sieben Monate reifte der Wein in gebrauchten Manzanilla-Sherry-Fässern, davon vier Monate unter einer Schicht aus Florhefe. Die Beeren stammen von einer bröselig, trockenen Albariza-Formation namens „Basta“. 30 mg/l Gesamtschwefel, ungefiltert, nicht stabilisiert und ungeschönt „en Rama“ abgefüllt. Köstliche Nase mit fruchtigen, salzigen und erdigen Komponenten. 800 Flaschen</p>
<p>2017er <b>TOSCA CERRADA LENTEJUELA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vino de la Tierra de Cádiz</li> <li> TC9217</li> <li> 100 % Palomino fino / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>25,90 €</b> (34,53 €)</p>	<p>Dieser von verschiedenen Parzellen mit der Bodenformation „Lentejula“ bei Sanlucar stammende Wein zeigt die größtmögliche Feinheit, aber auch feinste Frische der Range. Getrocknete Früchte, Austernschale, getrocknete Kräuter, Mandelnoten, Steinpilze und Salzbutte, super mineralisch und delikate. 15 Monate reifte er unter einer Schicht aus Florhefe in einem altem Manzanilla-Fass. Ungeschönt, nicht stabilisiert und ohne Filtration „en Rama“ abgefüllt. 400 Flaschen</p>



## FRANCK MASSARD

SPANIEN / PRIORAT

Der Wiederaufstieg des Priorats begann Mitte der 80iger Jahre, als sich eine Gruppe wilder junger Winzer unter der Führung von Rene Barbier, Alvaro Palacios, José Luis Perez, Daphne Glorian und Carlos Pastrana sich dem Vermächtnis der Karthäusermönche in dieser verlassenen Region in der Nähe von Barcelona annahmen. Allesamt sind sie heute anerkannte Größen auf dem Weltparkett des Weines. Während die ersten Pioniere noch stark auf eine Stilistik, geprägt von neuem französischem Eichenholz unter Verwendung internationaler Rebsorten wie Cabernet oder Petit Verdot setzten, so kamen mit den Jahrzehnten immer elegantere Varianten mit den regionalen Sorten aus Garnacha oder Carignan auf die Flasche. So hat es auch den ehemaligen UK Sommelier des Jahres 1996, den Franzosen Franck Massard, im Jahr 2004 in das entlegene Priorat verschlagen. Es fing im Dörfchen El Molar an, doch nach kurzer Zeit zog es ihn in das höher gelegene Poboleda auf 300 – 550 Meter über dem Meer. Hier ist der Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperatur deutlich stärker spürbar. Seine Weinberge sind keine Monokultur, sondern reich an Biodiversität, auch weil Franck sie ohne Herbizide, Fungizide und Pestizide bewirtschaftet.

### Priorat

*Das spanische Priorat ist eine kleine und heiße Weinregion in der Nähe von Barcelona, die unter Weinfreunden einen Klang wie Donnerhall genießt. Denn seit den 90er Jahren verschlägt es immer wieder Entrepreneure in dieses weniger als 2.000 Hektar kleine Gebiet. Es ist die magisch anziehende Energie aus warmem Mittelmeerklima, kühlem nördlichen Montsant-Bergwind namens Cierzo und den härtesten, ältesten Böden in ganz Katalonien namens Llicorella, die über 400 Millionen Jahre alt ist. Diese Schieferformation erinnert aufgrund ihrer vertikalen Ausrichtung und Schichtung stark an die Mosel.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>LA CESTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOQ Priorat</li> <li> FM7018</li> <li> Syrah, Carignan / 14,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>33,90 €</b> (45,20 €)</p>	<p>Obwohl 14,5% Alk. Weine nicht unserem präferierten Beuteschema entsprechen, waren wir von diesem Stoff von Anfang an begeistert. Wer sich auf Priorat einlässt, der muss solche hohen Werte eben akzeptieren, als ob er einen Boxer im Schwergewicht herausfordert. Die Formel, dass hoher Alkohol gleichbedeutend mit plump und marmeladig ist, geht bei diesem Stoff nicht auf. Die Vergärung und Mazeration der komplett entrappten, handgelesenen Beeren erfolgt langsam und behutsam im Stahltank. Es geht in erster Linie um eine vorsichtige Mazeration und keine starke Extraktion. Die Reifung erfolgte sechs Monate in gebrauchten französischen 500 Liter Tonneaux Fässern der 2. und 3. Belegung. Miniertträge von 1 kg Trauben pro Rebstock sind das Ergebnis rigoroser Selektion im Weinberg. Man spürt die mineralische Kühle des Bodens und die Frische der 550 Meter hohen Weinberge. Diese werden ohne Pestizide und Herbizide ausschließlich manuell bewirtschaftet. Welch köstlicher Duft in der Nase! Sauerkirschen, würziger Pfeffer und getrocknete Kräuter wie Thymian wechseln einander im dauernd verändernden dekadent ätherisch-fruchtigen Aroma r ab. Das Holz drängt sich nicht vor sondern bleibt dezent im Hintergrund. Im Geschmack ist er voll, intensiv, dicht und lang, nicht zuletzt wegen der delikaten feinen Säure. Der 2018er „La Cesta“ ist ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt (weniger als 10 mg Gesamtschwefel).</p>



## GUT OGGAU

ÖSTERREICH / LEITHABERG, NEUSIEDLERSEE

Als im Jahr 2007 Stephanie und Eduard Tscheppe-Eselböck Gut Oggau übernahmen, begann nicht nur für das charismatische Paar ein neues Kapitel, sondern auch für die Weinwelt. Ihr einzigartiges Konzept folgt einer inneren Logik und einer Feinsinnigkeit für das essentielle, das schmeckbar ist. Denn schon früh spürten die beiden, daß die Persönlichkeit ihrer Weine und Weingärten nach einer eigenen Philosophie und Interpretation verlangte. Es war die Geburtsstunde ihrer Weinfamilie mit den charakteristischen Gesichtern, die sich in drei Altersstufen aufteilt.

Die Jugend, aus zumeist jüngeren Weingärten in der Ebene, liegen rund um den Neusiedlersee, die frisch, energiegeladen, frech und manchmal auch unverblümt auftritt. Die Elterngeneration stammt aus sonnengefluteten Hanglagen mit mehr Kraft, auch Ecken und Kanten, sowie einer spürbaren Intensität. Wie bei uns Menschen zeigt sich ihre Persönlichkeit ausgeprägter. Die beiden Großeltern stammen aus zwei Einzellagen, die in einer ca. 200 Jahre alten restaurierten Baumkelter schonend gepresst werden. Sie sind das Sinnbild für Tradition, Eigenständigkeit und das höchste Maß an Ausdruck der ältesten Reben.

Das Weingut verfügt über ca. 20 Hektar mit vielen kleinen Parzellen, wovon viele im gemischten Satz angepflanzt sind. Die Lagen werden nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet (Demeter) und ihre auffallende Vitalität ist weithin sichtbar, wenn man durch die Weinberge schreitet. Im Focus stehen klassische Sorten wie Welschriesling, Grüner Veltliner, Gewürztraminer und Weißburgunder, sowie Blaufränkisch und Zweigelt bei den Rotweinen. Das Klima ist warm und kontinental, aber durch die nah gelegenen Alpen und in den höheren Lagen, kühlt es sich im Sommer nachts entsprechend ab. Diese Frische und Saftigkeit zieht sich durch alle Generationen hindurch, was auch mit einem frühzeitigeren und vor allem rechtzeitigem Lesezeitpunkt zu tun hat. Im Keller wird auf Filtration, Schönung, Schwefel und sonstige Additive verzichtet.

Über allen Schritten des An- und Ausbaus steht der Grundsatz das Wesen der einzelnen Familienmitglieder bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. „Gut Oggau“-Gewächse finden sich auf den besten Weinkarten und werden für ihr authentisches Naturell und ihre Vorreiterrolle in Sachen naturbelassener Wein weltweit geschätzt.

### Burgenland

Das Burgenland ist Österreichs vielseitigste Region. Hier trifft das kühle Klima der Alpen auf das warme, kontinentale Klima aus der Steppe Ungarns und vermischt sich zum pannonischen Klima. Im Norden des Gebietes rund um den Neusiedlersee auf ca. 6.200 Hektar und dem letzten Ausläufer der Karpaten, dem Leithagebirge, finden sich eine Vielzahl von roten wie weißen Rebsorten, die in einem sehr ausgeprägten Kleinklima und abwechslungsreicher Bodenstruktur von Lehm, Schotter, Kalk und Schiefer gedeihen. Das Mittelburgenland mit ca. 2.000 Hektar ist in erster Linie eine warme Rotweinregion mit schweren Böden. Natürlich gibt es Ausnahmen wie die hochgelegenen Weinberge um Neckenmarkt mit Gneis, Kalk und Schieferböden, die sich hervorragend für Weissweinsorten eignen. Die kleinste Region mit nur ca. 500 Hektar liegt ganz im Süden. Hier entstehen auf den lehmigen, mineralstoffreichen Böden um Deutschkreutz und Schützen elegante und frische Blaufränkisch-Weine.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2019er MASKERADE WEISS</b> 📍 Wein aus Österreich # GO15419 🍷 Verschiedene Rebsorten / 1,0 l 🏆 Demeter	<b>21,00 €</b> (21,00 €)	Die jüngsten Weingärten von Gut Oggau vom Leithaberg am Neusiedlersee zeigen Ihr wahres Gesicht, ihren Charakter noch nicht und sind deshalb maskiert. Bis zu dem Tag, an dem sie uns ihr geheimnisvolles, wunderschönes Ego zeigen werden, bleiben sie vorerst hinter einer Maske versteckt.
<b>2019er MASKERADE ROSE</b> 📍 Wein aus Österreich # GO15619 🍷 Verschiedene Rebsorten / 1,0 l 🏆 Demeter	<b>21,00 €</b> (21,00 €)	
<b>2019er MASKERADE ROT</b> 📍 Wein aus Österreich # GO15519 🍷 Verschiedene Rebsorten / 1,0 l 🏆 Demeter	<b>21,00 €</b> (21,00 €)	
<b>2018er THEODORA</b> 📍 Wein aus Österreich # GO13218 🍷 Grüner Veltliner / 11,5% / 0,75 l 🏠 Fassausbau 🏆 Demeter	<b>20,90 €</b> (27,87 €)	Tochter von Wiltrude. Eine kecke, aber sympathische junge Dame, die durch ihre fröhliche, anregende Art jeden sofort im Sturm erobert. Schön wie ihre Mutter, dabei durchaus frech, aber auch elegant. Heckt auf Gut Oggau gern Streiche aus, ist aber insgesamt sehr verlässlich und konstant. Besonders eng verbunden ist sie mit ihrer sehr geliebten Großmutter Mechthild und ihrem Lieblingsonkel Emmeram.
<b>2018er THEODORA MAGNUM</b> 📍 Wein aus Österreich # GO14318 🍷 Grüner Veltliner / 11,5% / 0,75 l 🏠 Fassausbau 🏆 Demeter	<b>45,00 €</b> (30,00 €)	Teilweise auf den Schalen vergoren und ausgebaut in verschiedenen Holzgebinden aus 500 L, 1.000 L und 1.500 L und für 9 Monate auf der Hefe gereift. In dieser Zeit keine Schönungen, Batonnage, Filtrationen und es gibt keine zusätzliche Schwefelzugaben. Insbesondere der 2018er Jahrgang zeigt sich schon früh sehr zugänglich. Vielleicht liegt es an dem warmen Jahrgang. Auf alle Fälle offeriert die Theodora in diesem frühen Stadium eine leicht rauchige, mineralische Nase und dezente Fruchtnoten. Ein sehr elegantes Entrée in die große Weinfamilie.
<b>2017er THEODORA</b> 📍 Wein aus Österreich # GO13217 🍷 Grüner Veltliner / 12,0% / 0,75 l 🏠 Fassausbau 🏆 Demeter 🚫 <b>Ausgetrunken!</b>	<b>18,90 €</b> (25,20 €)	
<b>2018er TIMOTHEUS</b> 📍 Wein aus Österreich # GO13018 🍷 Grüner Veltliner, Weißburgunder / 12,0% / 0,75 l 🏠 Fassausbau 🏆 Demeter	<b>38,90 €</b> (51,87 €)	Sohn von Mechthild und Bertholdi. Bruder von Emmeran und Joschuari. Besticht durch seinen druckvollen, mächtigen und ausgewogenen Charakter. Steht mit beiden Beinen im Leben, ist aber trotzdem offen für Neues und sucht die Herausforderung. Gilt als selbstsicher, gehaltvoll und manchmal auch raffiniert, ist durch sein gewinnendes Wesen jemand, der sich überall rasch Freunde macht.
<b>2018er TIMOTHEUS MAGNUM</b> 📍 Wein aus Österreich # GO14018 🍷 Grüner Veltliner, Weißburgunder / 12,0% / 1,5 l 🏠 Fassausbau 🏆 Demeter	<b>79,00 €</b> (52,67 €)	Immer ein Langstreckenläufer und ein komplexer, langlebiger Weißwein aus ca. 40 Jahre alten Weinbergen. Hierzu Eduard Tscheppe-Eselböck: "Auch hier wie gewohnt Grüner Veltliner und Weissburgunder, kommt sehr sympathisch über, gelassen und ausgelassen, ein echter Schmeichler. Ein Drittel des Weines wird ca. 3 Wochen auf den Schalen vergoren und die übrigen Beeren direkt gepresst. Der Wein wird in gebrauchten 500 Liter Fässern spontan vergoren und nach einem Jahr Reife ohne Batonnage, zusätzlichen Schwefel ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Sehr würzig, kräuterig, angenehme Citrus Noten, starke Mineralität und mittlerer Körper mit einer feinen Säure mit viel Persönlichkeit im Glas. Dieser Wein ist ein großartiger, variabler Speisebegleiter und zeigt was die Erwachsenengeneration bei Gut Oggau leisten kann.
<b>2017er TIMOTHEUS</b> 📍 Wein aus Österreich # GO13017 🍷 Grüner Veltliner, Weißburgunder / 13,5% / 0,75 l 🏠 Fassausbau 🏆 Demeter ⭐ 92 P. eRobertParker	<b>32,00 €</b> (42,67 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>GUT OGGAU WEISS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO14716</li> <li> Grüner Veltliner, Weißburgunder, Gewürztraminer 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Der Jahrgang 2016 ist in der jungen Geschichte des Weingutes wohl der herausforderndste gewesen. Frühjahrsfröste und Hagel im Sommer plagten die Winzer, somit verblieben weniger als 40 % der Ernte. Der Herbst war jedoch versöhnlich und lieferte Topqualität, aber zu wenig, um die einzelnen Familienmitglieder einzeln abzufüllen. Somit mussten Stephi und Eduard loslassen und die restlichen Weine blenden. Wenige Betriebe handeln mit dieser Konsequenz. Doch wenn man das Wort „Naturwein“ verwendet, muss man mit dem arbeiten, was einem die Natur schenkt. Die Antwort darauf sind drei traumhafte Weine. Der Gut Oggau Weiß ist eine Blend aus dem aromatischen Emeram (Gewürztraminer), der tiefgründigen Mechthild (Grüner Veltliner), Timotheus (Grüner Veltliner + Weißburgunder) und der leichtfüßigen, frechen Theodora (Grüner Veltliner + Welschriesling). Pur, elegant, mit schönem Schmelz der sich glockenklar und mit einer verführerischen Aromatik präsentiert. Familie muß eben zusammenhalten und das tut sie in diesem Fall auf das Beste.</p>
<p>2018er <b>EMMERAM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO14418</li> <li> Gewürztraminer / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>43,50 €</b> (58,00 €)</p>	<p>Sohn von Mechthild und Bertholdi. Bruder von Joshuari und Timotheus. Der bunte Hund in der Familie von Gut Oggau, ein Weltenbummler, der mit seiner differenzierten und spannenden Persönlichkeit phänomenal auf Frauen wirkt. Seine Markenzeichen sind würziger Humor und kräftige Statur. Glaubt bis heute fest daran, dass er der Vater von Wiltrudes Tochter Theodora ist. Unsere Zuteilung ist auch in diesem Jahr wieder begrenzt gewesen. Die Beeren für diesen feinen duftigen Gewürztraminer stammen aus einer ca. 40 Jahre alten Anlage. Vor dem Pressen werden die Trauben nur ein paar Stunden auf den Schalen mazeriert. Sonst würde der Emmeram zu plump werden und seine Finesse und Humor verlieren. Der Wein wird in gebrauchten 500 Liter Fässern spontan vergoren und nach einem Jahr Reife ohne Batonnage, zusätzliche Schwefel ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Der Emmeram ist das exotischste und fröhlich-fruchtigste Familienmitglied.</p>
<p>2017er <b>MECHTHILD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13317</li> <li> 100 % Grüner Veltliner / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>89,00 €</b> (118,67 €)</p>	<p>Familienoberhaupt und Stammutter von Gut Oggau. Eine resolute, kräftige alte Dame, die immer noch die Geschicke des burgenländischen Clans lenkt und allen Widrigkeiten des Lebens trotz wie eine knorrige Eiche dem Sturm. Hat für alle ein offenes Ohr, folgt aber immer ihren Prinzipien. Ist die nostalgische "gute Oma", der man vertraut, kann aber auch geheimnisvoll und polarisierend sein. Mechthild stammt aus einer ca. 60 Jahre alten Anlage, die mit Grüner Veltliner auf Kalk- und Schieferboden gepflanzt ist. Die elegante Dame ist sehr gütig, aber auch polarisierend, manchmal geheimnisvoll und immer tiefgründig. Ihr tut weitere Ruhe auf der Flasche gut, um ihren ausdrucksvollen Charakter zu zeigen. Gekeltert werden die Beeren in einer 200 Jahre alten Baumkelter und wie alle Weine von Gut Oggau ungeschönt, unfiltriert und ohne zusätzliche Schwefelzugabe abgefüllt. Die Reifung erfolgt für ca. 2 Jahre in gebrauchten 500 Liter Fässern auf der Vollhefe.</p>
<p>2015er <b>MECHTHILD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13315</li> <li> 100 % Grüner Veltliner / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>75,00 €</b> (100,00 €)</p>	<p>Wie Mechthild, Tochter von Timotheus. Kind aus erster Ehe, dessen Mutter auf mysteriöse Weise über Nacht verschwand. Wie ihr Cousin und ihre Cousine hat sie ein offenes, gewinnendes Wesen, ist umgänglich und von sonnigem Gemüt. Wirkt im ersten Moment etwas schüchtern und zurückhaltend, doch wer ihr einmal begegnet ist, erinnert sich an eine einzigartige, wissbegierige, belebende und charmante junge Dame.</p>
<p>2018er <b>WINIFRED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13818</li> <li> Blaufränkisch, Zweigelt / 11,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>20,90 €</b> (27,87 €)</p>	<p>Ein „Ganzjahresrosé“ dessen Trauben aus extra dafür angelegten Parzellen stammen und kein Saftabzug bei der Rotweinherstellung wie es so häufig der Fall ist. Der Most wird in großen Holzgebinden spontan vergoren und wird während des Ausbaus weder geschönt noch filtriert oder zusätzlich geschwefelt. Winifred wird im großen 500 Liter Eichenholzfaß auf der Hefe für ca. 8 Monate (jahrgangsabhängig) gereift. Ein geschmeidiger, saftiger und gehaltvoller Rosé, der mit wenig Alkohol auskommt und trotzdem intensiv schmeckt. Konsequenter trocken, mineralisch und mit animierender Säure ausgestattet. Rosé wie wir ihn lieben!</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>BRUTAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO14618</li> <li> Rösler / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> <b>Ausgetrunken!</b></li> </ul>	<p><b>26,90 €</b> (35,87 €)</p>	<p>Auf spanisch bedeutet „brutal“ soviel wie „krass“ und diesem Stoff wohnt ein solch kreativer und experimenteller Charakter inne, dass man ihn brutal oder krass avant-garde nennen könnte. Dass die berühmte Weinbar "Brutal" in Barcelona den gleichen Namen trägt, ist jedoch reiner Zufall. Es ist also nicht als Hommage zu verstehen. Die relativ neue Rebsorte Rösler (1960) schätzt man im Burgenland für ihre dunkle Farbe und ihre Resistenz gegen Frost und Fäulnis, besonders in schwierigen Jahren. Sie verträgt sich gut mit Kalkboden und ist geeignet für naturnahen Anbau. Aus einer alten Anlage, der Stammzelle der dunklen, geheimnisvollen Josephine, keltern Steffi und Eduard Tscheppe-Eselböck nur wenig dieses kraftvollen Rosés, dem ein infernales, brachiales Bukett innewohnt. Unbehandelt, ungefiltert, ohne zusätzlichen Schwefel auskommend bietet der „Brutal“ ein puristisches, klares Geschmacksbild, das am Ende gar nicht so krass ist, sondern unheimliche Trinkfreude verbreitet. Eine eigene Dimension sozusagen.</p>
<p>2016er <b>GUT OGGAU ROSÉ MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO15116</li> <li> Rösler, Zweigelt / 12,5% / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>84,00 €</b> (56,00 €)</p>	<p>Der Jahrgang 2016 ist in der jungen Geschichte des Weingutes wohl der herausforderndste gewesen. Frühjahrsfröste und Hagel im Sommer plagten die Winzer, somit verblieben weniger als 40 % der Ernte. Der Herbst war jedoch versöhnlich und lieferte Topqualität, aber zu wenig um die einzelnen Familienmitglieder einzeln abzufüllen. Somit mussten Stephi und Eduard loslassen und die restlichen Weine blenden. Wenige Betriebe handeln mit dieser Konsequenz. Doch wenn man das Wort „Naturwein“ verwendet, muss man mit dem arbeiten was einem die Natur schenkt. Die Antwort darauf sind drei traumhafte Weine. Die Familie muß eben zusammenhalten. In diesem Fall die dunkle mystische Josephine (Rösler) und die freche Winifred (Zweigelt). Ein Rosé mit intensiver Farbe, fruchtigen Noten von Cassis und Kirsch, sehr trockenem Geschmack und einem kernigen, mineralischen Charakter. Dieser Rosé ist für Leute die sonst nicht Rosé trinken. Auch im Winter.</p>
<p>2018er <b>ATANASIVS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13518</li> <li> Zweigelt, Blaufränkisch / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>21,90 €</b> (29,20 €)</p>	<p>Sohn von Wiltrude und Joschuari. Ist, wie seine Schwester Theodora, von typisch burgenländischer Leichtigkeit und offener Herzlichkeit. Ein attraktiver, aber trotzdem nicht oberflächlicher junger Mann. Obwohl über die Maßen beliebt, hat er versteckte Qualitäten, die ihn erst recht interessant machen. Sein großer Traum: eines Tages ein umjubelter Weltstar zu werden.</p> <p>Teilweise auf den Schalen vergoren und ausgebaut in verschiedenen Holzgebunden aus 500 L, 1.200 L und 1.500 L und für 12 Monate auf der Hefe gereift. In dieser Zeit keine Schönungen, Batonnage, Filtrationen und es gibt keine zusätzliche Schwefelzugaben. Ein sehr feiner, saftiger Burgenländer mit einer pikant fruchtig-würzigen Nase. Es fällt nicht schwer sich mit ihm anzufreunden, da er positiv, sehr klar und unbekümmert seinen Charakter zeigt.</p>
<p>2017er <b>ATANASIVS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13517</li> <li> Zweigelt, Blaufränkisch / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>19,90 €</b> (26,53 €)</p>	
<p>2017er <b>ATANASIVS MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13917</li> <li> Zweigelt, Blaufränkisch / 12,5% / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>39,90 €</b> (26,60 €)</p>	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er JOSEPHINE</b> Wein aus Österreich GO13617 100 % Rösler / 12,5 % / 0,75 l Fassausbau Demeter	<b>33,50 €</b> (44,67 €)	Zweite Ehefrau von Timotheus, Stiefmutter von Winifred. Die gemütliche, leicht mollige Dame hat erst im Alter ihre Liebe gefunden. Geprägt durch ihre aufregende Jugend ist sie ein unkonventioneller Typ, der Vitalität ausstrahlt und das Leben genießt. Fühlt sich in geselliger Runde wohl, ist Fremden gegenüber offen und belohnt Freunde mit tiefen Einblicken in ihr Innerstes. Die würzige, intensive Lady stammt aus einer ca. 30 Jahre alten wunderschönen Anlage die auf Kalkboden mit der seltenen Rösler bepflanzt ist. Eine pilz- und frostunempfindliche Neuzüchtung aus den 60iger Jahren, die sich fast ausschließlich im Burgenland finden lässt. Sie ergibt frucht- und tanninbetonte Weine mit kraftvoller Farbe. Die Dolden werden entrappt und in 500 L, 1.000 L und 1.500 L Fässern spontan vergoren, nach 8 Monaten Reife in gebrauchten 500 Liter Fässern wird die Dame ohne Batonnage, zusätzlichen Schwefel ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Zum verlieben!
<b>2015er JOSEPHINE</b> Wein aus Österreich GO13615 100 % Rösler / 12,5 % / 0,75 l Fassausbau Demeter	<b>29,90 €</b> (39,87 €)	
<b>2013er JOSEPHINE</b> Wein aus Österreich GO13613 100 % Rösler / 13,0 % / 0,75 l Fassausbau Demeter	<b>29,90 €</b> (39,87 €)	
<b>2013er JOSEPHINE MAGNUM</b> Wein aus Österreich GO14113 100 % Rösler / 13,0 % / 1,5 l Fassausbau Demeter	<b>62,00 €</b> (41,34 €)	
<b>2016er GUT OGGAU ROT</b> Wein aus Österreich GO14916 Blaufränkisch, Zweigelt, Rösler / 12,5 % / 0,75 l Fassausbau Demeter	<b>39,00 €</b> (52,00 €)	Der Jahrgang 2016 ist in der jungen Geschichte des Weingutes wohl der herausforderndste gewesen. Frühjahrsfröste und Hagel im Sommer plagten die Winzer, somit verblieben weniger als 40 % der Ernte. Der Herbst war jedoch versöhnlich und lieferte Topqualität, aber zu wenig, um die einzelnen Familienmitglieder einzeln abzufüllen. Somit mussten Stephi und Eduard loslassen und die restlichen Weine blenden. Wenige Betriebe handeln mit dieser Konsequenz. Doch wenn man das Wort „Naturwein“ verwendet, muss man mit dem arbeiten was einem die Natur schenkt. Die Antwort darauf sind drei traumhafte Weine. Hier halten die drei Familienmitglieder zusammen. Der fruchtig-saftige Atanasius (Blaufränkisch, Zweigelt), der wilde Joshuari (Blaufränkisch) und der erhabene Bertholdi (Blaufränkisch) zusammen. Ein würziger, zupackender Rotwein mit viel Reifepotential.
<b>2016er GUT OGGAU ROT MAGNUM</b> Wein aus Österreich GO15216 Blaufränkisch, Zweigelt, Rösler / 12,5 % / 1,5 l Fassausbau Demeter	<b>84,00 €</b> (56,00 €)	
<b>2017er JOSHUARI</b> Wein aus Österreich GO13117 100 % Blaufränkisch / 12,5 % / 0,75 l Fassausbau Demeter	<b>54,50 €</b> (72,67 €)	Sohn von Mechthild und Bertholdi. Bruder von Emmeram und Timotheus, verheiratet mit Wiltrude. Ein Mann mit charismatischem, komplexen Charakter, der viele Ecken und Kanten hat. Mit seinem trockenen Humor und vollmundigen Sprüchen bietet er als Hauptebe von Gut Oggau seinem Vater kräftig Paroli. Die Beeren für diese sehr elegante Persönlichkeit stammen von höhergelegenen Lagen mit Schiefer- und Kalkboden. Spontan und ca. 3 Wochen 500L und 1200L Holzfässern vergoren, danach ein Jahr in diesen Fässern weitergereift. Keine Batonnage, Schönung, Filtration und ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Eine sehr delikate, feine Erscheinung mit floralen, rotfruchtigen und würzigen Aromen. Aufgrund seines Understatements nicht zu unterschätzen, denn dieser Stoff hat eine satte Länge am Gaumen mit einer salzigen Frische und spürbaren feinen Tanninen.
<b>2015er JOSHUARI</b> Wein aus Österreich GO13115 100 % Blaufränkisch / 12,5 % / 0,75 l Fassausbau Demeter	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	
<b>2014er JOSHUARI</b> Wein aus Österreich GO13114 100 % Blaufränkisch / 12,5 % / 0,75 l Fassausbau Demeter	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>BERTHOLDI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13417</li> <li> Blaufränkisch / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>109,00 €</b> (145,33 €)</p>	<p>Gatte von Mechthild, ist seiner geliebten Ehefrau ein ebenbürtiger und starker Partner. Ein kräftiger Burgenländer, sehr wandlungsfähig, doch dabei immer erdig und naturverbunden. Ganz der liebevolle und weise Großvater für seine Enkel, der viel zu erzählen hat und voller Energie und Lebensfreude steckt. Hat seinen Weg gemacht, kennt sämtliche Tricks und gewinnt trotzdem mit zunehmendem Alter immer noch an Klasse.</p>
<p>2015er <b>BERTHOLDI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13415</li> <li> Blaufränkisch / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>99,00 €</b> (132,00 €)</p>	<p>Aus den ältesten Blaufränkisch Reben, die auf Kalk und Schotterböden wachsen in einer ca. 60 Jahre alten Einzellage von Gut Oggau. Die Beeren werden mit einer 200 Jahre alten Baumkelter vorsichtig gepresst, spontan vergoren und für 2 Jahre in gebrauchten 500 Liter Fässern gereift. Das ist der traditionellste und intensivste Ausdruck der Weinfamilie, ein ausgewachsener fleischig-würziger Blaufränkisch mit einer überzeugenden erdverbundenen Ruhe und Tiefe. Seriös, komplex und tiefgründig wie es sich für ein Familienoberhaupt gehört. Er wurde ungefiltert, ungeschönt und ohne zusätzliche Schwefelzugabe auf die Flasche gezogen.</p>
<p>2013er <b>BERTHOLDI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Wein aus Österreich</li> <li> GO13413</li> <li> Blaufränkisch / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>89,00 €</b> (118,67 €)</p>	



## CHRISTIAN TSCHIDA

ÖSTERREICH / BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE

Der kräftige Kerl, den man nur selten ohne Lederjacke sieht, wird gerne als „enfant terrible“ bezeichnet. Klar, das Burgenland war lange konservativ geprägt und da fällt so ein Charakter schnell auf. Fest steht, Christian Tschida aus Illmitz ist ein unabhängiger Geist, einer, der sich nicht leicht in Gruppen und Verbände hineinzwängen lässt und der ganz konsequent seinen Weg geht. Er passt also sehr gut zu Wein am Limit. Bei all der Unabhängigkeit aber weiß er genau, wie man Wein macht, ja wie man große und gleichzeitig völlig eigenständige Weine in die Flasche bekommt. Das hat viel mit dem richtigen Bauchgefühl zu tun. Und das scheint Tschida in die Wiege gelegt worden zu sein. Von ihm stammen so legendäre Sätze wie z. B.: „Ob ich an die Mondphasen glaube oder nicht, der Wein tut es auf alle Fälle!“ oder „Die positive Energie des Weines stammt von einem gesunden Boden, oben ist Kosmetik!“

Im Laufe der Jahre hat er die richtige Balance zwischen „eingreifen“ und „laufen lassen“ gefunden. Im Wingert passiert genau so viel, dass den Trauben das Maximum an Charakter und Finesse gegeben wird und im Keller werden die Weine in Ruhe gelassen, damit sie ihr inneres Gleichgewicht bekommen. Laissezfaire heißt dann auch einer seiner Weine. Der bringt die ganze eigenwillige Mischung auf den Punkt: Kraft und Eleganz dürfen sich paaren, aber bitte bei sehr reduzierten Alkoholgraden, um die Weine trotz Komplexität schlank und finessenreich zu halten. Da darf ein weißer Wein auch mal mit der Maische vergoren und die Schwefelzugabe auf ein äußerstes Minimum reduziert werden, seit einigen Jahren verzichtet er sogar komplett auf SO<sub>2</sub>-Zugaben. Christian Tschidas Handschrift bleibt immer präsent und der Versuch, den Himmel auf Erden – so heißt einer seiner Weine – zu holen und in Flaschen abzufüllen, ist sein Programm.

### Burgenland

Das Burgenland ist Österreichs vielseitigste Region. Hier trifft das kühle Klima der Alpen auf das warme, kontinentale Klima aus der Steppe Ungarns und vermischt sich zum pannonischen Klima. Im Norden des Gebietes rund um den Neusiedlersee auf ca. 6.200 Hektar und dem letzten Ausläufer der Karpaten, dem Leithagebirge, finden sich eine Vielzahl von roten wie weißen Rebsorten, die in einem sehr ausgeprägten Kleinklima und abwechslungsreicher Bodenstruktur von Lehm, Schotter, Kalk und Schiefer gedeihen. Das Mittelburgenland mit ca. 2.000 Hektar ist in erster Linie eine warme Rotweinregion mit schweren Böden. Natürlich gibt es Ausnahmen wie die hochgelegenen Weinberge um Neckenmarkt mit Gneis, Kalk und Schieferböden, die sich hervorragend für Weissweinsorten eignen. Die kleinste Region mit nur ca. 500 Hektar liegt ganz im Süden. Hier entstehen auf den lehmigen, mineralstoffreichen Böden um Deutschkreutz und Schützen elegante und frische Blaufränkisch-Weine.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>HIMMEL AUF ERDEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> T114018</li> <li> Weissburgunder, Scheurebe / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>26,90 €</b> (35,87 €)</p>	<p>Eine Hommage an Alfred Hrdlicka. Die Engerln treiben Schabernack, willige Frauen ergötzen sich am Wein und irgendwo zwischendrin blitzen die runden Brillen vom Schubert-Franzl hervor: Ziemlich irdisch, höchst sinnfroh und ein wenig aufmüpfig stellte der im Dezember 2009 verstorbene Alfred Hrdlicka den „Himmel auf Erden“ dar. Die Trauben aus 55 Jahre alten Anlagen der Sorte Scheurebe werden mit etwas Weißburgunder geblendet. Es ist nicht so laut, wie so häufig bei dieser Sorte, sondern wunderschön eingepackt in Kräuternoten und ein zartschmelzigen Trinkfluss, der Luft und etwas Temperatur sehr gut vertragen kann.</p>
<p>2017er <b>GRÜNER VELTLINER „NON TRADITION“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> T115017</li> <li> 100 % Grüner Veltliner / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>49,90 €</b> (66,53 €)</p>	<p>Wer in diesem Wein versucht ein ihm bekanntes Geschmacksbild zu finden, der wird lange suchen müssen und am Ende nichts finden. Er hat rein gar nichts mit den vielen pfeffrig-fruchtigen Veltlinern gemeinsam, sondern erinnert an große Burgunder mit ihren toastwürzigen Aromen, oder etwas an einen französischen Jura mit jodigen Noten. Ein stiller, großer und kräftiger Wein, der nicht laut, aber auf alle Fälle anders ist. Ein Wein ohne Tradition, aber wegweisend für die Zukunft.</p>
<p>2016er <b>GRÜNER VELTLINER „NON TRADITION“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> T115016</li> <li> 100 % Grüner Veltliner / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>52,00 €</b> (69,33 €)</p>	
<p>2015er <b>GRÜNER VELTLINER „NON TRADITION“ MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> T115215</li> <li> 100 % Grüner Veltliner / 12,5% / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>102,00 €</b> (68,00 €)</p>	
<p>2016er <b>HIMMEL AUF ERDEN ROT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> T115416</li> <li> Zweigelt, Cabernet Franc / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>24,90 €</b> (33,20 €)</p>	<p>Eine fruchtig-saftige Blend aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon mit einem glasklaren Duft von Sauerkirschen und weißem Pfeffer ausgestattet. Im internationalen Sommelierkontext passt die Bezeichnung „Juicy“ (O-Ton Christian Tschida). So stellt man sich einen Tageswein der ganz gehobenen Klasse vor. In aller Ruhe zwei Jahre im großen Holzfass gereift und ohne Filtration, beziehungsweise Schönung abgefüllt.</p>
<p>2018er <b>KAPITEL I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> T114818</li> <li> Cabernet Franc / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>26,90 €</b> (35,87 €)</p>	<p>Die Lagen, die inmitten des Nationalparks Neusiedlersee liegen, wurden von der Kirche als Kapitel erfasst. Dieses 1. Kapitel ist der Einstieg in die wunderbare Welt von Christian Tschidas naturbelassenen Weinen, die ohne viel Alkohol trotzdem eine Menge Geschmack bieten. Seit dem Jahrgang 2016 wird dieser Wein zu 100 % aus der Sorte Cabernet Franc gekeltert und nur noch in 2600 Liter Stückfässern aus heimischer Eiche gereift. Wie wir finden war dieser konsequente Schritt in Richtung Eleganz perfekt, denn die würzige, rotfruchtig-pfeffrige Note und der saftige Geschmack sind wahnsinnig köstlich. Denn die qualitative Messlatte liegt jetzt noch höher. Da sieht so mancher Konkurrent von der Loire ziemlich alt dagegen aus, wenn man diesen Vergleich unbedingt machen möchte.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2015er FELSEN I</b> 📍 Österreichischer Landwein # T115815 🍷 Blaufränkisch / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	Ein großer, unaufgeregter Blaufränkisch aus einer alten Anlage mit Kalkunterboden. Christians Weine sind zwar aromatisch hochkonzentriert, aber nie fett und mastig. Die pfeffrig-würzige Frucht wird durch kein störendes Holzaroma oder anderes „Make up“ verunstaltet, sondern bleibt klar und pur in ihrem Ausdruck. Dieser Wein reifte drei Jahre im Fuderfass ohne Filtration und Schönung.
<b>2015er FELSEN I MAGNUM</b> 📍 Österreichischer Landwein # T115915 🍷 Blaufränkisch / 12,5% / 1,5 l 🍇 Fassausbau	<b>129,00 €</b> (86,00 €)	
<b>2013er FELSEN I</b> 📍 Österreichischer Landwein # T115813 🍷 Blaufränkisch / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	
<b>2011er FELSEN I</b> 📍 Österreichischer Landwein # T115811 🍷 Blaufränkisch / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>49,00 €</b> (65,33 €)	
<b>2018er FELSEN II</b> 📍 Österreichischer Landwein # T116418 🍷 Syrah / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>58,00 €</b> (77,33 €)	Was für ein Wein! Ich muss mich beim Schreiben dieses Textes ziemlich zusammenreißen, um hier nicht in Superlative zu verfallen. Dieser Wein gehört zu den grazilsten, feinsten Syrah, die ich kenne. Exotische Gewürze, florale Noten, wilde Beeren und ein superfeines Geschmackserlebnis. Man könnte einen ganzen Absatz nur über die Einzigartigkeit dieses Weines schreiben. Belassen wir es bei dieser Einschätzung: Er ist kühl, frisch und eher ein Klassiker (Nordrhöne) als ein supermoderner Fruchtbomber. Er wurde 1 Jahr im 1.000 Liter Fuderfass gereift, dann ohne Schönung und Filtration direkt auf die Flasche gefüllt. Den Felsen II gibt es nur in Ausnahmejahren.
<b>2015er LAISSEZ FAIRE</b> 📍 Österreichischer Landwein # T114415 🍷 Weißburgunder / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>52,00 €</b> (69,33 €)	Dieser elegante Weißburgunder spiegelt Christian Tschidas Arbeitsweise, das kontrollierte Nichtstun + Weglassen, bestens wieder. Der Most wird spontan im 500 Liter Tonneaux vergoren, danach 2 Jahre Reifung auf der Hefe im Stockinger Fuder, keine Filtration, keine Schönung und ohne zusätzliche Schwefelung vor der Abfüllung. Einfach laufen lassen, "laissez faire" eben. Die natürliche Kohlensäure wird nicht herausgefiltert und bewusst zur Konservierung des Weines mit abgefüllt. Deswegen empfiehlt es sich den Wein vor dem Genuss beherzt zu karaffieren und bei Bedarf etwas kräftiger zu schwenken. Im Geschmack hinterlässt diese dafür auch eine delikate und belebende Spritzigkeit. Der L.F. bietet ein wenig fruchtiges Erlebnis in der Nase, dafür finden sich viele sekundäre Noten von Fenchel, Gewürzen, geröstetem Brot im Duft wieder. Ein perfekter Speisebegleiter zu hellem Fleisch mit cremigen Saucen, zu gegrilltem Fisch. Eigentlich geht der immer und zu allem.
<b>2015er LAISSEZ FAIRE MAGNUM</b> 📍 Österreichischer Landwein # T114515 🍷 Weißburgunder / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>129,00 €</b> (86,00 €)	
<b>2015er NON TRADITION ROT</b> 📍 Österreichischer Landwein # T114615 🍷 Cabernet Franc, Zweigelt / 12,5% / 0,75 l 🍇 Fassausbau	<b>42,70 €</b> (56,93 €)	Der 2015er Non Tradition ist der legitime Nachfolger von Christians einstigem Flaggschiff-Wein namens Domkapitel. In 2014 hat er ihn nicht gefüllt und in 2015 durfte er den Namen der alten Lage „Domkapitel“ nicht mehr tragen. Dieser dunkelfruchtige, tiefgründige reinsortige Cabernet Franc entspricht ironischerweise nicht den Anforderungen des österreichischen Weingesetzes, in dem diese Lage als eingetragene DAC klassifiziert wurde. Christian wäre nicht Christian hätte er nicht von Zeit zu Zeit seine genialen Geistesblitze. Ab sofort heißt er „Non Tradition“, weil es bei diesem Wein nicht um das weitertragen der Asche geht, sondern sich den natürlichen Bedingungen zu stellen. Immer wieder faszinierend ist die kühle, intensive Frucht dieses Weines, die Kräuter- und Olivennoten, die herben Gerbstoffe und die vibrierende Saftigkeit. 24 Monate reift dieser Wein in großen 500l und 1000l Fuderfässern, dann weitere 12 Monate in einem 2600 Liter Gebinde ohne Schönung und spätere Filtration. Ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt. Der Wein öffnet sich seit geraumer Zeit und zeigt seine wahre Pracht.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2015er <b>PEEK A BOO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Österreichischer Landwein</li> <li># T116315</li> <li>🍷 Cabernet Franc, Zweigelt / 12,5% / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>42,70 €</b> (56,93 €)</p>	<p>Der 2015er Peek a Boo ist eine Spezial-Abfüllung des 2015er Non Tradition, die sich nur im Etikett unterscheidet. Dieses zeigt das bekannte Bild Peek a Boo von Mel Ramos. In 2014 hat er ihn nicht gefüllt und in 2015 durfte er den Namen der alten Lage „Domkapitel“ nicht mehr tragen. Dieser dunkelfruchtige, tiefgründige reinsortige Cabernet Franc entspricht ironischerweise nicht den Anforderungen des österreichischen Weingesetzes, in dem diese Lage als eingetragene DAC klassifiziert wurde. Christian wäre nicht Christian hätte er nicht von Zeit zu Zeit seine genialen Geistesblitze. Ab sofort heißt er „Non Tradition“, weil es bei diesem Wein nicht um das Weitertragen der Asche geht, sondern sich den natürlichen Bedingungen zu stellen. Immer wieder faszinierend ist die kühle, intensive Frucht dieses Weines, die Kräuter- und Olivennoten, die herben Gerbstoffe und die vibrierende Saftigkeit. 24 Monate reift dieser Wein in großen 500l und 1000l Fuderfässern, dann weitere 12 Monate in einem 2600 Liter Gebinde ohne Schönung und spätere Filtration. Ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt. Der Wein öffnet sich seit geraumer Zeit und zeigt seine wahre Pracht.</p>
<p>2017er <b>HOKUS POKUS ROT MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Österreichischer Landwein</li> <li># T116117</li> <li>🍷 Blaufränkisch / 12,0% / 1,5 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>75,00 €</b> (100,00 €)</p>	<p>Diese Einzelfassabfüllung reifte 12 Monate in einem 500 Liter Eichenholz-Tonneaux. Ohne Schönung, Filtration und zusätzliche Schwefelung abgefüllt. Diese Sonderedition gibt es nur in Magnum Flaschen. Ein superfeiner, eleganter und sehr mineralischer Blaufränkisch mit kühler klarer Note, von dem Christian so begeistert war, dass er ihn separat abfüllen musste.</p>
<p>2017er <b>TNT MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Österreichischer Landwein</li> <li># T116218</li> <li>🍷 Blaufränkisch / 12,0% / 1,5 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>75,00 €</b> (100,00 €)</p>	<p>Der Name dieses Weines ist Programm, denn die Rebzeilen dieser krassen Kalksteinlage in Purbach auf 200 Meter Seehöhe wurden angeblich mit Dynamit freigesprengt. Gereift für ein Jahr in einem 1000 Liter Stockinger Fuderfass und ungefiltert, ungeschönt sowie ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Ein sehr eleganter, luftig feiner Blaufränkisch. Trinkfluss und Vergnügen pur. Ein echtes Christian Tschida Gewächs mit Ecken und Kanten, vor allem charismatischer Persönlichkeit. Nur in Magnum erhältlich.</p>



## KOLFOK

ÖSTERREICH / BURGENLAND

Das Mittelburgenland steht in dem Ruf, die internationalsten Weine Österreichs zu produzieren, insbesondere kraftvolle, warme Rotweiblands. Da schwingt unterschwellig der Verdacht mit, dass der rebenmäßig größte Landstrich des Burgenlandes an „Gesichtslosigkeit“ leidet. Die Wahrheit ist, wie immer, viel komplizierter und wesentlich komplexer, als sie von außen betrachtet anmutet. Stefan Wellanschitz aus Neckenmarkt zeigt mit den Weinen von Kolfok die Vielfalt seiner Region und arbeitet am Limit der Möglichkeiten. Da sind zum einen die sehr unterschiedlichen Böden mit Glimmerschiefer, Muschelkalk und Gneis, aber auch die unterschiedlichen Mikroklimazonen bis 400 Meter Seehöhe, die für eine Menge Spielraum in der Vinifikation sorgen. Er arbeitet mit warmen Südlagen, aber auch kühleren nach Norden exponierten, doppelstockbepflanzten Weinbergen, um somit der Klimaveränderung besser zu begegnen. Der Kolfok ist in burgenländischen Mundart, ein Charakter oder Typ der sich gegen gängige Konventionen stellt und seinen eigenen Kopf hat. Einer mit einer Meinung, der sich auch nicht scheut sie zu sagen. Stefan möchte keine „gemachten Weine“ abfüllen, sondern will ein bescheidener Beobachter und Begleiter sein und seinen Gewächsen alle Freiheiten lassen, die zur Entfaltung nötig sind.

Die Gewächse werden alle spontan vergoren, nicht gepumpt, unbehandelt, unfiltriert und mit minimaler Schwefelung abgefüllt. Holzausbau ist kein Schimpfwort, aber findet in moderater Weise in gebrauchten Barriques oder Fuderfässern statt. Mit diesen Weinen setzt der junge Winzer ein Zeichen, dass es sich lohnt für Herkunft, präzises Handwerk und eine minimale Intervention zu kämpfen. Der Preis dafür ist eine unverwechselbare Identität.

### Mittelburgenland

*Im Laufe des letzten Jahrzehnts hat sich eine autochthone österreichische Rebsorte ganz nach vorne gebracht in der weltweiten Aufmerksamkeit. Es ist der Blaufränkisch. Im Mittelburgenland nahe der ungarischen Grenze rund um die Weinbaugemeinden Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg und Neckenmarkt fühlt sich die Rebsorte besonders wohl. Ton-, Sand-, Geröll- und Kalkböden liefern zusammen mit dem pannonischen Klima und dem regulierenden Einfluss des Neusiedler-sees ein ideales Terroir für Weltklasseweine.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>QUERSCHNITT WEISS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> KF3617</li> <li> Chardonnay, Grüner Veltliner, Muskat / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>14,50 €</b> (19,33 €)</p>	<p>Der Name „Querschnitt“ ist Programm, denn dieser Stoff repräsentiert die burgenländische Rebsorten- und Bodenvielfalt wie kein Zweiter. Sonst hat Stefan Wellanschitz den Fokus eher auf dem Lagencharakter, doch hier geht es ihm um Vielfalt. Eine Spaßcuvée, die sich perfekt als Tischwein eignet. Mit moderater Säure und eher floralen, duftigen als würzigen Aromen ausgestattet. Ohne Kompromisse gekeltert und ausgebaut. Zwei Stunden Maische-Standzeit mit Stielen und Stengeln, spontan vergoren in 600l und 1.200l Fässern. Die Blend besteht aus jungen, teilweise rekultivierten Anlagen. 75% Grüner Veltliner von Muschelkalk und vulkanischem Lehmboden, 15% Chardonnay ebenfalls von vulkanischem Lehmboden und 10% Muskat (3 verschiedene alte Sorten ungarischer Herkunft) der auf Glimmerschiefer wächst. Ungeschönt, unfiltriert, minimal geschwefelt. So geht Burgenland, traditionell und trotzdem zeitgemäß.</p>
<p>2017er <b>WELSCHRIESLING „NOLENS VOLENS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> KF3017</li> <li> Welschriesling / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>22,50 €</b> (30,00 €)</p>	<p>Nolens Volens – Auf „Wohl oder Übel“ heißt es. Der Jahrgang 2016 nahm den Winzern 40% ihrer Ernte durch Frost und Hagel. Der August und der September zeigten sich versöhnlicher und es konnten perfekte Beeren geerntet werden. 70% des Mostes wurden mit Ganztraubenpressung gekeltert, die restlichen 30% mit Stielen und Stengel spontan in 300 und 500 Liter Fässern aus Neckenmarkter Eiche vergoren. Die auf 400 Meter Seehöhe liegende Südlage „Burgstall“, ganz dicht an der ungarischen Grenze liegend, bietet ein anspruchsvolles Terrain für diese unterschätzte Sorte. Der Boden besteht aus kargem Glimmerschiefer und ist die Grundlage für den starken Ausdruck in Kombination mit den anderen natürlichen Faktoren. Ein Wein mit viel „Grip“ und einer straffen, blitzenden Säure. Im Duft findet man Melone, Zitrusfrüchte und Kräuter. Ein Rennwagen!</p>
<p>2017er <b>WELSCHRIESLING „NOLENS VOLENS“ MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> KF3917</li> <li> Welschriesling / 12,0% / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>46,00 €</b> (30,67 €)</p>	<p>Aus drei bis fünf Lagen stammt dieser ungewöhnliche Wein. In den 50er und 60er Jahren wurden Grüner Veltliner und Blaufränkisch gemeinsam im Weinberg auf Sand und schweren Lehmböden gepflanzt. Aus den letzteren Reben entstehen eher tiefgründige Weine und vom Sandboden stammen die fruchtigeren Varianten. Die alten Klone, noch händisch veredelt, erbringen dickschalige dunkelfarbige Beeren. Ganz sanft wurden die handgelesenen ganzen Trauben gepresst und spontan in 300 Liter Fässern vergoren. Unbehandelt, minimal geschwefelt. Ein intensiver Grüner Veltliner mit einer kühlen Mineralität, Teenoten, Heu und einem lang anhaltenden komplexen Geschmack. Ultrafeine Stilistik, eigenständig, großartig.</p>
<p>2017er <b>GRÜNER VELTLINER „ALTE REBEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> KF3117</li> <li> Grüner Veltliner / 12,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>33,50 €</b> (44,67 €)</p>	<p>Aus drei bis fünf Lagen stammt dieser ungewöhnliche Wein. In den 50er und 60er Jahren wurden Grüner Veltliner und Blaufränkisch gemeinsam im Weinberg auf Sand und schweren Lehmböden gepflanzt. Aus den letzteren Reben entstehen eher tiefgründige Weine und vom Sandboden stammen die fruchtigeren Varianten. Die alten Klone, noch händisch veredelt, erbringen dickschalige dunkelfarbige Beeren. Ganz sanft wurden die handgelesenen ganzen Trauben gepresst und spontan in 300 Liter Fässern vergoren. Unbehandelt, minimal geschwefelt. Ein intensiver Grüner Veltliner mit einer kühlen Mineralität, Teenoten, Heu und einem lang anhaltenden komplexen Geschmack. Ultrafeine Stilistik, eigenständig, großartig.</p>
<p>2017er <b>WEISSER BURGUNDER „MUSCHELKALK ALTE REBEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> KF3217</li> <li> Weißburgunder / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>45,00 €</b> (60,00 €)</p>	<p>Die ausschließlich in Handarbeit bewirtschaftete Lage aus den 60er Jahren, befindet sich im Nordwesten von Neckenmarkt auf einem Hochplateau auf über 350 Meter Seehöhe und ist von einem Fichtenwald umgeben. Der im Gebiet einzigartige Boden hat die Ablagerungen eines tertiären Urmeeres, Muschelkalk, auf dem eine dünne Humusschicht liegt. Darunter befindet sich reiner Kalkfels. Der Wald erzeugt ein kühles Kleinklima, das nächtlich in Wechselbeziehung mit dem tagsüber erwärmten Kalkstein steht. Durch diese außergewöhnlichen Bedingungen werden Weine geschaffen, die sich strukturiert, vom Aroma mehr subtil als fruchtig zeigen und mit großem Lagerpotential versehen sind. Gerade 300 – 500 Liter können jährlich geerntet werden. Nach einer langen, sanften Pressung wurde der Most sechs Wochen lang spontan in einem 300 Liter Fass vergoren und reifte unter gelegentlichem Aufrühren der Hefe weiter. Unbehandelt, ungeschönt, unfiltriert, minimal geschwefelt. Einschenken, sinnieren, genießen, Wahrhaftigkeit spüren. Ein großer, eigenständiger und markanter Wein.</p>
<p>2016er <b>WEISSER BURGUNDER „MUSCHELKALK ALTE REBEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> KF3216</li> <li> Weißburgunder / 14,0% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>45,00 €</b> (60,00 €)</p>	<p>Die ausschließlich in Handarbeit bewirtschaftete Lage aus den 60er Jahren, befindet sich im Nordwesten von Neckenmarkt auf einem Hochplateau auf über 350 Meter Seehöhe und ist von einem Fichtenwald umgeben. Der im Gebiet einzigartige Boden hat die Ablagerungen eines tertiären Urmeeres, Muschelkalk, auf dem eine dünne Humusschicht liegt. Darunter befindet sich reiner Kalkfels. Der Wald erzeugt ein kühles Kleinklima, das nächtlich in Wechselbeziehung mit dem tagsüber erwärmten Kalkstein steht. Durch diese außergewöhnlichen Bedingungen werden Weine geschaffen, die sich strukturiert, vom Aroma mehr subtil als fruchtig zeigen und mit großem Lagerpotential versehen sind. Gerade 300 – 500 Liter können jährlich geerntet werden. Nach einer langen, sanften Pressung wurde der Most sechs Wochen lang spontan in einem 300 Liter Fass vergoren und reifte unter gelegentlichem Aufrühren der Hefe weiter. Unbehandelt, ungeschönt, unfiltriert, minimal geschwefelt. Einschenken, sinnieren, genießen, Wahrhaftigkeit spüren. Ein großer, eigenständiger und markanter Wein.</p>
<p>2018er <b>QUERSCHNITT ROSÉ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Österreichischer Landwein</li> <li> KF3518</li> <li> Pinot Noir / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>28,50 €</b> (38,00 €)</p>	<p>Das Wort Rosé ist für diesen Stoff etwas geprahlt. Denn von der Farbe geht es mehr in Richtung „Blanc de Noir“. Das liegt an der Ganztraubenpressung und einer fast einjährigen Vergärung. Der 11-monatige Ausbau fand in einem 500 Liter Fass vierter Belegung (immer dasselbe Fass) aus Neckenmarkter Eiche komplett auf der Vollhefe und ohne zugesetzten Schwefel statt. Aufgrund des sehr nährstoffarmen Muschelkalkbodens und kleinbeeriger Pinot Beeren aus einer 30 Jahre alten Anlage, hat dieser Wein deutliche Reduktionsnoten, die irgendwo zwischen chinesisches Böllern, Gesteinsmehl und Feuersteinaromen liegen. Ein bizarres und dennoch geniales Weinvergnügen, das Liebhaber irgendwo zwischen Calce/Roussillon, Burgund und Jura verorten würden. Ein Rosé für „Nichtrosétrinker“, mineralisch, knochentrocken, herb, zart und mit einem mega Trinkfluss ausgestattet. Gerade im jugendlichem Stadium tut ihm etwas Luft in der Karaffe gut.</p>

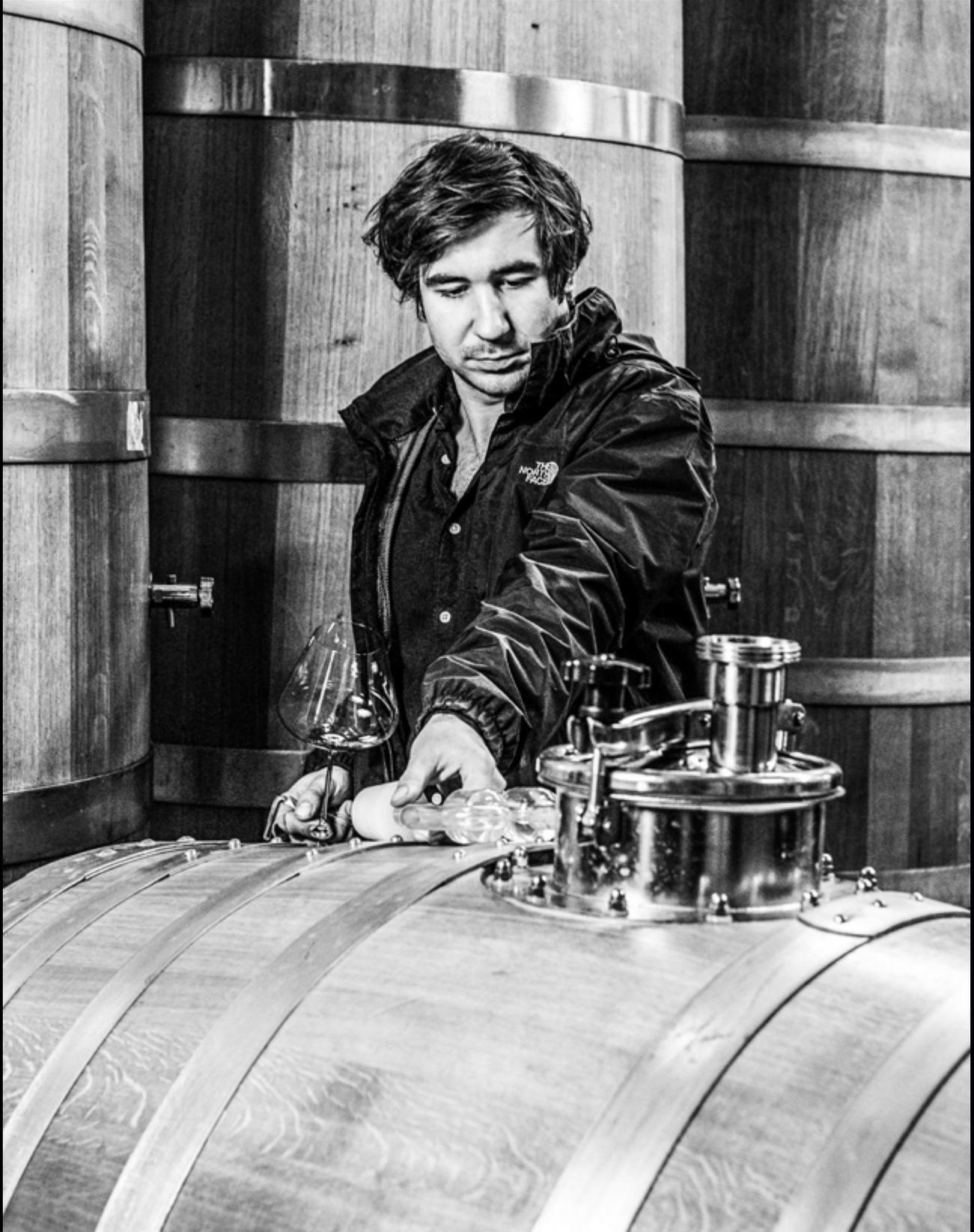
Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2017er <b>QUERSCHNITT ROT</b> 📍 Österreichischer Landwein # KF3317 🍷 Blauburger, Syrah, Zweigelt / 12,5% / 0,75 l 📦 Maceration Semi-Carbonique	<b>14,50 €</b> (19,33 €)	Nennen wir diesen Wein mal „Stefans Spaßwein“ oder den idealen Haustrunk. Die Beeren stammen aus einer alten Zweigelt-Anlage und werden zum Teil mit Kohlensäuremischung im Tank (Maceration Semi-Carbonique) und dann im großen Fuderfaß zu Ende gegoren. Diese Methode bringt eine lebhaft Fruchtigkeit in diesen verspielten Wein. Authentisch, unprätentiös und voller Energie. Sauerkirsche, Gewürze wie Pfeffer und florale Düfte verströmt das animierende Bukett. Am Gaumen süffig, schlank und saftig. Mutige Vinifikation und läuft und läuft und läuft. Der perfekte „Wohlfühl-Wein“. Am besten leicht gekühlt zu Salumi und deftigen Vorspeisen genießen.
2017er <b>QUERSCHNITT ROT MAGNUM</b> 📍 Österreichischer Landwein # KF3817 🍷 Blauburger, Syrah, Zweigelt / 12,5% / 1,5 l 📦 Maceration Semi-Carbonique und Ausbau im Fuder	<b>32,00 €</b> (21,33 €)	
2016er <b>NECKENMARKTER BLAUFRÄNKISCH</b> 📍 Österreichischer Landwein # KF4016 🍷 Blaufränkisch / 13,5% / 0,75 l 📦 Maceration Semi-Carbonique	<b>22,50 €</b> (30,00 €)	Der Debütjahrgang von diesem eleganten Rotwein. Die 20 – 60 Jahre alten Reben wachsen auf den drei wichtigsten Böden von Neckenmarkt: Muschelkalk, Orthogneis und Schiefer. Vergoren in offenen Holzbottichen fand die Reife anschließend in 1200 Liter Stückfässern aus heimischer Eiche für 16 Monate statt. Der Wein wurde, wie bei Kolfok üblich, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Ein dichter, aber nicht opulenter Blaufränkisch mit balsamischer Nase die an Lakritz, Pfeffer und Kräuter erinnert. Reichlich Sauerkirsch und Zwetschgen in Duft und Geschmack, kühl, saftig und frisch mit einem köstlichen langen Geschmack. Grossartig.
2016er <b>BLAUFRÄNKISCH</b> „BODIGRABEN – ORTHOGNEIS“ 📍 Österreichischer Landwein # KF3416 🍷 Blaufränkisch / 13,5% / 0,75 l 📦 Fassausbau	<b>45,00 €</b> (60,00€)	Das Blaufränkisch in der Gemeinde Neckenmarkt grandiose Weine ergibt, hat der legendäre Roland Velich vom Weingut Moric schon vor über 10 Jahren bewiesen. Die Südlage Bodigraben auf Glimmerschiefer und Orthogneis ist mit den alten Reben ein Garant für außergewöhnliche Qualität. Die Maische wird traditionell mit den Füßen gestampft, der Most spontan in 500 Liter Fässern vergoren und unfiltriert, ungeschönt und unbehandelt abgefüllt. Im Gegensatz zur allgemein verbreiteten „Macho-Winzer-Mentalität“, dass der größte Wein immer am opulentesten, kraftvollsten und schwersten sein muß, kommen hier die zarten, feinen Töne von Mineralien, Sauerkirschen, Zwetschgen, ätherischen Kräutern und Bitterschoki zur Geltung. Der Geschmack ist saftig, intensiv, angenehm herb und frisch. Sanfter Rock 'n' Roll für den Gaumen von Mozart- oder Jazzfans!
2015er <b>BLAUFRÄNKISCH</b> „BODIGRABEN – ORTHOGNEIS“ 📍 Österreichischer Landwein # KF3415 🍷 Blaufränkisch / 13,5% / 0,75 l 📦 Fassausbau	<b>45,00 €</b> (60,00€)	

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

KOLFOK: STEFAN WELLANSCHITZ

SEITE 133





## MOLINO

ITALIEN / PIEMONT

Schon die Flaschen von Molino Vini sind ein ziemlicher Hingucker. Aber was wäre das Design ohne den passenden Inhalt? Und da haben uns die drei Brüder Tommaso, Franco und Datio Molino ganz klar überzeugt. Vor allem was das Verhältnis von Freude, Genuss und Preis angeht, haben wir bisher kaum einen besseren Erzeuger gefunden. Das kriegen die drei Molinos hervorragend hin.

Den Betrieb hat der Vater Virginio im Jahr 1991 gegründet. Virginio war zwar schon immer ein großer Weinliebhaber und auch im Weinhandel tätig, doch fehlte ihm der familiäre Besitz. Das hat der Piemonteser dann geändert und mit seinen Söhnen einen Betrieb von 14 Hektar aufgebaut, der biologisch bearbeitet wird. So expressiv die Etiketten der Weine auch sein mögen, das Weingut selbst ist ganz bodenständig, die drei Molinos sind absolut passionierte Winzer, die schon dabei sind, die nächste Generation, bestehend aus Jens und Marco, mit einzubeziehen.

Ihre Weingärten liegen in Treiso, Guarene und Costiglione. Damit verfügen die Molinos über eine gute Bandbreite an unterschiedlichen Bodenformationen. Auf kreidig-kalkigem und mergeligem Untergrund stehen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Chardonnay, auf sandigem Sedimentgestein mit Muschelkalk steht der Arneis und auf den mergeligen und sandigen Böden von Asti wachsen Barbera und Moscato. Wie gut die Molinos die Eigenarten der Rebsorten herausarbeiten, merkt man schnell, wenn Barbaresco und Barbera nebeneinanderstehen. Der Barbaresco ist der feine und elegante Aristokrat, der Barbera der volle, üppige, fleischige und saftige Wein des Volkes.

### Piemont

*Der Name Piemont bedeutet ursprünglich „am Fuß der Berge“. Besser könnte man die Lage des Anbaugbietes nicht beschreiben. Östlich von Turin liegt das Piemont in einem schützenden Alpenbogen. Die Reben genießen dort im Sommer außerordentlich viel Sonne, doch kühle Winde und raue Nächte verlangsamen die Reife: perfekte Bedingungen für die Rebsorten Nebbiolo, Barbera und Co. Das Terroir ist sehr vielfältig und reicht von leichten, sandigen, teils kalkigen Böden bis hin zu lehmhaltigen und ebenfalls kalkhaltigen Untergründen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>ARNEIS „SIBILLA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOC Langhe</li> <li> MM1618</li> <li> Arneis / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>11,90 €</b> (15,87 €)</p>	<p>Aus einer südöstlichen/östlichen Hanglage die mit 5000 Stöcken bepflanzt ist. Stahltankvergoren, dann folgten weitere 4 – 5 Monate Reife auf der Feinhefe. Die alte Piemonteser Sorte Arneis war fast ausgestorben, heute gehört sie anerkanntermaßen zu den charaktvollsten Gewächsen der Region. Ein leichter, frischer Wein mit einem floralen und dezentem Birne-Citrus-Aroma mit leichtem Körper. Ein Aperio oder Seafood Wein, der unkompliziert, aber dennoch anspruchsvoll ist. Sybilla war eine Wahrsagerin im alten Rom, deren Prophezeiungen man genauso verfallen kann wie diesem leichten frischen Wein.</p>
<p>2018er <b>MOSCATO D'ASTI „MISTRAL“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOCG Moscato D'asti</li> <li> MM1818</li> <li> Moscato Bianco / 5,0% / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>13,50 €</b> (18,00 €)</p>	<p>In großen Druckbehältern gärt der süße Most aus Moscato Bianco ohne dass die Gärkohlenensäure entweichen kann. Der italienische Önologe Federico Martinotti erfand diesen Methode, die durch den Franzosen Eugène Charmat im Jahr 1907 perfektioniert wurde. Dieser entwickelte Tanks, die dem Druck standhielten. Eine Revolution für die Schaumweinproduktion, denn fortan brauchte es nur noch eine Gärung, anstelle der teureren aufwändigeren zweiten Flaschengärung.</p> <p>Der Moscato d'Asti gehört zu den unterschätztesten Weinen der Welt. Das liegt natürlich an den vielen schlimmen Billigprodukten, die den Markt mit klebrigsüßer Trinkgülle überfluten. Leider kennen viele Menschen nicht den authentischen Geschmack dieses Nektars. Sie würden ihn vielmehr schätzen und lieben lernen, so wie die Italiener es tun. Denn ein liebevoll und sorgfältig ausgebauter Moscato d'Asti verspricht einen ansprechenden Duft nach frischen Trauben, Weinbergspfirsich, Marzipan. Der geringe Alkoholgehalt, die angenehme traubige Süße und die feinen Kohlenensäure lassen ein kleines Meisterwerk entstehen, dass selbst aus trockenen Puritanern schwellende Hedonisten macht.</p> <p>Der Name Mistral kommt bei diesem Wein nicht von ungefähr, denn die kühlen Fallwinde aus den Alpen lassen die Moscato Trauben perfekt ausreifen und erhalten eine zarte feine Säure. Grandios als Aperio, zu getrockneten Früchten oder frischen Erdbeeren.</p>
<p>2018er <b>CHARDONNAY „SOFIA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOC Langhe</li> <li> MM1718</li> <li> 100 % Chardonnay / 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,53 €)</p>	<p>Der Chardonnay fühlt sich auf den mergeligen, kalkhaltigen Böden des Piemonts sichtlich wohl. Aufgrund des warmen Klimas fällt er hier üppiger und im Bukett exotisch duftender aus, als seine Vettern aus Burgund. Wie bei vielen Weinen von den Molinos gefällt vor allem der Spagat zwischen Tradition und Moderne, insbesondere das richtige Händchen für den Ausbau. Nur sechs Monate reifte dieser nach Zitrusfrüchten, Melone und Ananas duftende Weißwein. Der würzige Eichenholzduft und das Reifen auf der Hefe verleihen ihm eine einladende Wärme. Chardonnay kann richtig Spaß machen, vorausgesetzt man verstümmelt ihn nicht zu einen Alkoholmutanten mit Speerholzgeschmack. So wie dieser, so geht Chardonnay.</p>
<p>2018er <b>BARBERA D'ASTI „LORETO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOCG Barbera d'Asti</li> <li> MM1018</li> <li> 100 % Barbera / 14,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>13,50 €</b> (18,00 €)</p>	<p>Die südwestlich ausgerichtete Lage „Loreto“ liegt in Costigliole d'Asti und bietet traumhafte Bedingungen für einen supersaftigen-frischen Barbera aus reifem Leseget. Rote Früchte, nochmals rote Früchte und wiederum rote Früchte. Eine ernste Konkurrenz für jeden Kirschsafte, nur viel besser. Diese Variante mit mittlerem Körper ist nicht im Holzfass zumaskiert worden, sondern zeigt den lebendigen Charakter der Sorte perfekt. Im Stahltank ausgebaut. Ein Freudenspendler!</p>
<p>2018er <b>DOLCETTO D'ALBA „LE QUERCE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOC Dolcetto d'Alba</li> <li> MM1118</li> <li> 100 % Dolcetto / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>13,50 €</b> (18,00 €)</p>	<p>Dieser „Trinkwein“ ist der Eisbrecher von diesem sympathischen Weingut. Ein einladender Duft von Sauerkirschen, Gewürzen und Mandeln, gepaart mit einem lebhaft frischen, herben Geschmack. Ein Saftomat! Gereift wurde er im Stahltank und der wunderbare Trinkfluss macht einen fast schwindelig. Dieser Wein geht zu vielen Gerichten, egal ob Salumi, Pasta, weichem Käse oder Steak. Dieser Stoff geht immer, aber am besten ist er jung zu trinken.</p>
<p>2016er <b>DOLCETTO D'ALBA „LE QUERCE“ MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOC Dolcetto d'Alba</li> <li> MM1916</li> <li> 100 % Dolcetto / 13,5% / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>26,90 €</b> (24,13 €)</p>	



Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>SELVAGGIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 DOC Piemonte Rosso</li> <li># MM2117</li> <li>🍷 60 % Nebbiolo, 40 % Barbera d'Asti / 13,5 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Stahltank</li> </ul>	<p><b>13,90 €</b> (18,53 €)</p>	<p>Es passiert häufig im Piemont den säurebetonten, saftig-fruchtigen Barbera mit dem spröden, herben Nebbiolo zu blenden. In diesem Fall wird der Nebbiolo nur 6-8 Stunden auf der Maische gelassen und als Rosé weiterverarbeitet. So kommt eine herrliche, ausgewogene Melange zustande. Sehr viel rotfruchtige und florale Noten im Aroma, im Geschmack fest, kühl und anregend. Vergoren wurden die handgelesenen Beeren in Bottichen aus Akazienholz. Ausgebaut partiell in Akazienholz und Zementgebinden. Kein überpowerter Piemontese, sondern authentisch und ein großartiger Essensbegleiter. Etwas kühler, bei 12 – 14 C° zu einem Antipasti, jungem Käse oder Salumi-Teller ist das der perfekte Genuss. So geht Italien.</p>
<p>2017er <b>BARBERA D'ALBA „AUSARIO“ SUPERIORE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 DOCG Barbera d'Alba</li> <li># MM1217</li> <li>🍷 100 % Barbera / 14,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>17,50 €</b> (23,33 €)</p>	<p>Der Wein wurde in 1.000 Liter Fässern und in Barriques ausgebaut. Er ist nicht überkonzentriert, sondern elegant, frisch und saftig. Das Holz ist gut eingebunden und das intensive Aroma lebt von seiner Fruchtigkeit und einer dekadenten Würze. Es ist der imponierendste Wein aus diesem Haus, ohne Frage. Die Reben wachsen auf kalkhaltigem Mergelboden, sind über 70 Jahre alt und genießen eine südöstliche Exposition in der Toplage des Hauses.</p>
<p>2016er <b>BARBERA D'ALBA „AUSARIO“ SUPERIORE MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 DOCG Barbera d'Alba</li> <li># MM2216</li> <li>🍷 100 % Barbera / 14,0 % / 1,5 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>38,00 €</b> (25,33 €)</p>	
<p>2016er <b>BARBARESCO „TEOREMA“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 DOCG Barbaresco</li> <li># MM1316</li> <li>🍷 100 % Nebbiolo / 14,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Barrique</li> </ul>	<p><b>28,00 €</b> (37,33 €)</p>	<p>Ein feiner Klassiker aus der störrischen Nebbiolo Traube. Ich bin mir sehr sicher, dass dieser Stoff in Blindproben neben berühmten Barbaresci mit einer Eins bestehen würde. Die Trauben stammen aus zwei Lagen und an diesem Wein lässt sich die Philosophie des Weingutes am besten erkennen. Er verfügt über alle Anlagen zu reifen, dennoch zeigt er in seiner Jugend bereits sehr viel Duft und Aroma. Der Wein wurde in großen 2.000 Liter Gebinden, gebrauchten Barriques und im Stahltank gereift. Er hat den trüffelrig-erdigen Charakter dieser berühmten, piemonteser Lage, der von einem feinen Duft von Rosen und hellem Tabak begleitet wird. 100% authentisch.</p>
<p>2015er <b>BARBARESCO „AUSARIO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 DOC Piemonte</li> <li># MM2015</li> <li>🍷 100 % Nebbiolo / 14,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>45,00 €</b> (60,00 €)</p>	<p>Aus der Toplage des Weingutes in Treiso mit rein südlicher Ausrichtung. Erst im Stahltank vergoren und erfolgte die weitere Reifung 20 Monate in ausgesuchten Barriques. Ein würziger, üppiger Barbaresco mit roten Früchten und Tabak in der Nase. Er hat weiche, feine Tannine mit einem intensiven Geschmack. Der moderne, üppigere Vertreter aus diesem Haus. Klasse!</p>
<p>2013er <b>BARBARESCO RISERVA „AUSARIO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 DOC Piemonte</li> <li># MM2013</li> <li>🍷 100 % Nebbiolo / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>58,00 €</b> (77,33 €)</p>	



## CANDIALLE

ITALIEN / CHIANTI CLASSICO

Als der Finne Jarkko Peränen Ende der 1990er aus seiner Heimat in die Toskana reiste, um dort an einer Weinernte teilzunehmen, war eigentlich nicht die Rede davon, dass er nicht zurückkehren würde. Doch genau das war der Fall. Ok, wir können das verstehen. Schließlich ist es in der Toskana wärmer, die Sonne scheint an fast jedem Tag des Jahres – und und und. Einige dieser Gründe führt auch Jarkko an. Hinzu kommt, dass er dort die Deutsche Josephin Cramer kennen und lieben gelernt hat – und die wollte auch nicht in ihre Heimat zurück. Also heuerte der weinbegeisterte Finne in einem kleinen Weingut an und lernte dort innerhalb von fünf Jahren das Weinmachen von der Pike auf. 2002 hatten Jarkko und Josephin dann die Möglichkeit, in Panzano, also mitten in der Conca d'Oro in Chianti, ein Weingut zu übernehmen. In diesem berühmten Bereich wird der Galestro-Boden von Ton und Schiefer geprägt. An manchen Stellen zieht sich zudem eine Albarese-Kalkschicht durchs Gestein.

Ihr Weingut Candialle wird komplett biologisch bewirtschaftet, wobei Jarkko versucht, nur ganz vorsichtig und zurückhaltend in die Geschehnisse im Weinberg einzugreifen. Im Gegensatz zu seinen Nachbarn führt er beispielsweise so gut wie keine Grünlese durch. Jarkko und Josephin haben das Glück, dass sie über teilweise sehr alten Rebbesitz verfügen. Die ältesten Sangiovese-Stöcke sind mehr als 100 Jahre alt. Aus diesen und aus den alten Canaiolo-Stöcken ziehen sie neue Reben, die das alte Genmaterial in sich tragen. Wie traditionell und doch modern die beiden arbeiten, wird spätestens im Keller klar. Vergoren wird teils in offenen Holz-Fermentern, teils in Zementtanks. Die Weine bleiben zwischen 30 und 70 Tagen auf der Maische und werden dann mit einer alten Korbpresse langsam gepresst. Der Saft wird zu zwei Dritteln in Barriques vergoren, von denen nur 5 % neu sind. Allein das gefällt uns schon sehr gut, steht es doch im Gegensatz zu den oft viel zu komprimierten und holzüberfrachteten modernen Chiantiweinen. Zu den Zementtanks kommen und seit einiger Zeit sogenannte Clayver hinzu, runde 250 Liter fassende Keramikbälle, die von innen mit Glas beschichtet sind und rund ein Zehntel des Luftaustauschs eines Barriques zulassen. Die wohlüberlegte Arbeit im Weinberg und im Keller führt zu charaktervollen und unverwechselbaren frischen und saftigen Chiantiweinen. Das sind keine »Chi-Chi-Chianti«, wie es uns ein befreundeter Sommelier schrieb, sondern unverfälschte, grundehrliche Weine. Und genau da liegt ja die eigentliche Stärke des Chianti.

### Chianti Classico

*Zwischen den Dörfern Radda, Gaiole und Castellina liegt der historische Kern des Anbaugebietes Chianti. Der Boden wird von kalkhaltigem Albarizza-Ton und verwittertem Galestro-Sandstein geprägt. Zusammen mit seinen kühlen Winter- und heißen Sommertagen findet die spät reifende, bereits den Etruskern bekannte Rebsorte Sangiovese dort optimale Bedingungen vor.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>MERLOT „I MASTRO“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> CA17116</li> <li> 100 % Merlot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>11,90 €</b> (15,87 €)</p>	<p>Der erste Jahrgang aus noch sehr jungen Reben ist gleich ein spitzenmäßiges Debut. Wir waren schier von den Socken, als wir ihn im Glas hatten. Endlich mal ein Merlot, der nicht von diesen überkochten, dicklich süßfruchtigen Vertretern ist, sondern saftig und frisch. Er wurde ganz bewusst im Stahltank und in Betongebinden ausgebaut, damit seine klare, pure Frucht erhalten bleibt. Knochentrocken. Das ist kein Wein der zur langen Reifung, sondern zum baldigen Trinken gedacht ist. Der Party- und Pastawein schlechthin.</p>
<p>2016er <b>LA MISSE DI CANDIALLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOCG Chianti Classico</li> <li> CA166916</li> <li> 100 % Sangiovese / 13,0 % / 1,5 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>18,90 €</b> (25,20 €)</p>	<p>Ein „Solo Sangiovese“! Ein reinsortiger Chianti Classico, der während seines Ausbaus kein Holz sieht, sondern im Beton reift. Es ist reine Trinkfreude: diese klare saftige Kirschfrucht, vereint mit erdigem Duft der mergeligen Böden von Panzano. So köstlich kann Chianti Classico schmecken!</p>
<p>2012er <b>CANDIALLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOCG Chianti Classico</li> <li> CA161612</li> <li> 100 % Sangiovese / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>28,40 €</b> (37,87 €)</p>	<p>Ein glockenklarer reinsortiger Sangiovese mit einer präzisen, frischen Frucht. Der Jahrgang 2010 aber auch 2011 haben eine kühl-dezente Aromatik hervorgebracht. Im Gegensatz zum 2009er, der jahrgangsbedingt mehr „Body“ hatte. Cranberry, Sauerkirsche, reife Himbeeren und eine knackig-saftige Säure mit weichem Tannin zeichnen den 2010er und 2011er aus. Ein Paradebeispiel für einen unaufgeregt, eindrucksvoll-authentischen Chianti Classico. Nicht fett, sondern elegant, wie es diese Weine auch sein sollen.</p>
<p>2011er <b>CANDIALLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOCG Chianti Classico</li> <li> CA161611</li> <li> 100 % Sangiovese / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>28,40 €</b> (37,87 €)</p>	
<p>2010er <b>CANDIALLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOCG Chianti Classico</li> <li> CA161610</li> <li> 100 % Sangiovese / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>28,40 €</b> (37,87 €)</p>	
<p>2017er <b>MIMAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> CA167017</li> <li> 100 % Sangiovese / 13,5 % / 0,75 l</li> </ul>	<p><b>28,40 €</b> (37,87 €)</p>	<p>Dieser reinsortige Sangiovese wird in der luftdurchlässigen, geschmacksneutralen 250 Liter Clayver-Kugel ausgebaut. Durch die Art des Ausbaus kommen die frisch-fruchtigen Kirschnoten dieser alten Rebsorte stärker zur Geltung. Candiale war das erste Weingut, das mit diesem Experiment begonnen hat. Aufgrund der tollen Ergebnisse findet es immer mehr Nachahmer.</p>
<p>2015er <b>CICLOPE MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Rosso Toscano</li> <li> CA17213</li> <li> 50 % Merlot, 40 % Sangiovese, 5 % Syrah, 5 % Petit Verdot / 13,5 % / 1,5 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (39,33 €)</p>	<p>Diese Blend wurde nach einem treuen Hund, der bei einem Kampf mit einem Stachelschwein ein Auge verlor, benannt. Es ist der modernste Ausdruck, den es auf Candiale gibt. Es ist der zugänglichste Wein der Range, denn die angenehme fruchtige Würze und die reifen Fruchtaromen sind von dekadenter Reichhaltigkeit. Bei aller Wucht bleibt die Frische und Feinheit der hochgelegenen Lagen von Panzano erhalten und man kann die Vitalität dieses einzigartigen Platzes mit jedem Schluck spüren. Ein Steakklassiker.</p>
<p>2012er <b>CICLOPE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Rosso Toscano</li> <li> CA16312</li> <li> 50 % Merlot, 40 % Sangiovese, 5 % Syrah, 5 % Petit Verdot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>28,90 €</b> (38,54 €)</p>	
<p>2011er <b>CICLOPE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Rosso Toscano</li> <li> CA16311</li> <li> 50 % Merlot, 40 % Sangiovese, 5 % Syrah, 5 % Petit Verdot / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>28,90 €</b> (38,54 €)</p>	
<p>2014er <b>CABERNET FRANC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> CA166914</li> <li> 100 % Cabernet Franc / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>34,90 €</b> (46,54 €)</p>	<p>Ein gelungenes Erstlingswerk aus jungen Reben. In einem feuchten und kühlen Jahr, wie 2014, zeigt der frühreifende Cabernet Franc gleich auf Anhieb seine Klasse und Möglichkeiten. Würzig, dezent fruchtig und mit einem delikaten herbalen Einschlag kommt dieser feine Saft im Glas daher. Er schmeckt in seiner Fruchtphase unglaublich gut, so frisch und saftig. Jarkko und Josephin haben ihn bewusst in gebrauchten Fässern ausgebaut, um seinen feinen Charakter nicht zu übertünchen.</p>



Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2009er <b>PLI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> CA16409</li> <li> 100 % Sangiovese / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Sommer 2020</b></li> </ul>	<p><b>59,90 €</b> (79,87 €)</p>	<p>Dieser Wein, der aus den ältesten Reben des Weingutes gekeltert wird, spiegelt die ganze wilde Herbheit der Region treffend wieder. Ein seriöser, zurückhaltender Stoff, der Zeit und Luft braucht, um seine ganze Pracht zu entfalten. Pli heißt übersetzt „Die Falte“, weil die alten Terrassenanlagen in der Mitte zu einer solchen zusammenlaufen.</p>
<p>2016er <b>CIRCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> CA16516</li> <li> 70 % Petit Verdot, 30 % Merlot / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>59,90 €</b> (79,87 €)</p>	<p>70 % Merlot und 30 % Petit Verdot sind ein farblich und geschmacklich intensives Gespann. Tiefdunkle, fast schwarze Farbe und ein fordernder, intensiver Geruch von dunklen Beeren, wie Cassis und Brombeeren. Eine Gewürzkiste. Das ist der Dampfhammer in der Kollektion von Candialle. Zu einem geschmorten Gericht oder einem Bistecca ist er perfekt.</p>
<p>2012er <b>CIRCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> CA16512</li> <li> 70 % Petit Verdot, 30 % Merlot / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>59,90 €</b> (79,87 €)</p>	
<p>2010er <b>CIRCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> CA16510</li> <li> 70 % Petit Verdot, 30 % Merlot / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>59,90 €</b> (79,87 €)</p>	
<p>2013er <b>GRAN SELEZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> DOCG Chianti Classico</li> <li> CA17213</li> <li> 100 % Sangiovese / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>59,90 €</b> (79,87 €)</p>	<p>Der 2013 Gran Selezione ist der erste Jahrgang. Es ist der am aufwändigsten hergestellte Wein von Candialle und stammt aus den besten Weinbergen des Weinguts auf 360 Meter über Seehöhe, die mit 10.000 Pflanzen pro Hektar eng bepflanzt sind. Per Gesetz hat der Gran Selezione eine Mindestlagerzeit von 30 Monaten und darf nur einen Höchstertag von 7500 Kilogramm pro Hektar haben. Der typische kalkhaltige Galestro Boden sorgt für die frische Mineralität und die hohe Stockdichte für einen gesunden Wettbewerb unter den Reben. Ein feinsinniger, komplexer und eleganter Sangiovese und der höchste Ausdruck des Terroirs in der Conca d'Oro von Panzano. 1.200 Flaschen.</p>



## CUPANO

ITALIEN / MONTALCINO, TOSKANA

Das traumhaft in den etruskischen Hügeln bei Siena gelegene Bauernhaus, inmitten des Unesco Weltkulturerbes, ist ein absolutes Juwel mit 10 Hektar Weinbergen. Zurzeit werden nur 7 Hektar genutzt und die 12.000 Flaschen sind gesuchte Trophäen.

Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor – der Weinbaulegende Henri Jayer – inspiriert, ein individuelles Weingut der Spitzenklasse auf einem Hügel nördlich des Ombrone Flusses zu gründen. Nach dessen Grundsätzen pflanzten die beiden eine Rebfläche, die sie persönlich übersehen können, verschrieben sich dem biodynamischen Anbau und verzichteten auf synthetische Produkte in allen Bereichen. Der Most vergärt spontan, rigorose Selektion und geringe Erträge und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schönung aus. Der Ausbau findet in feinstem französisches Eichenholz statt und man lässt den Dingen ausreichend Zeit zur Entfaltung.

Das Besondere an der Lage von Cupano im südwestlichen Teil der Region sind die deutlich sichtbar kieseligen Böden. Diese entstanden durch die Hervorhebung des einstigen Vulkans Monte Amiata, der den Boden eines urzeitlichen Flusses zu einem Hügel formte.

Legendäre Berater, wie Carlo Ferrini für das Land, in der Biodynamie Francois Bouchet und Giulio Gambelli für den Ausbau, lassen keinen Zweifel an den seriösen Absichten, einen Grand Cru in der südlichen Toskana zu keltern. Das recht junge Weingut produziert seit 2000 einen der elegantesten Brunello di Montalcino, der die Dimensionen dieses legendären italienischen Weines neu definiert.

### Montalcino

*Die kleine, 40 Kilometer südlich von Siena gelegene Stadt Montalcino gehört zu den berühmtesten Weinbaugemeinden Italiens. Dort hat sich eine besonders kleinbeerige und aromatische Art des Sangiovese entwickelt, die Brunello genannt wird. Der erste Wein mit diesem Namen wurde 1888 produziert. Seitdem zählt der Brunello zu den besten Weinen der Toskana. Der kleine Bruder des Brunello di Montalcino ist der früher zu trinkende Rosso di Montalcino.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>VINO ROSSO DI CUPANO</b> 📍 Vino Rosso Italia # CU6618 🍷 100 % Sangiovese / 13,5 % / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>28,90 €</b> (32,00 €)	Wenn man so sagen will, ist dieser Rosso der 3. Wein von Cupano, aber natürlich ist er viel mehr. Für uns ist das ein Trink- und Feierwein aus dem obersten Regal. Die Blend besteht aus den Jahrgängen 2010-2013, gereift in feinsten gebrauchten Burgunder-Fässern. Es sind die Partien, die es nicht in den Brunello und den Rosso di Montalcino geschafft haben. Sie sind keinen Deut schlechter, vielleicht nicht mit derselben Lagerfähigkeit ausgestattet, aber aus demselben Holz wie die großen Weine des Betriebes. Das ist keine Zukaufware, wie das sonst so gerne in diesem Landstrich gemacht wird. Das einladende, transparente Kaminrot verrät die vorsichtige Extraktion und eine beginnende Flaschenreife. Wenn man so sagen möchte, hat dieser Rosso die Leichtigkeit und Finesse eines Pinot Noirs, kombiniert mit der intensiven warmen Frucht eines Sangiovese. Am Gaumen ist er saftig, frisch und mit wahrhaft erschreckendem Trinkfluss ausgestattet. Flasche leer, aber spielt besser! Ein universeller Speisebegleiter am besten leicht gekühlt genießen. Wie alle Weine von Cupano wurde auch dieser Rosso spontan vergoren und nicht filtriert. 3.600 Flaschen
2016er <b>OMBRONE SANT'ANTIMO</b> 📍 DOC Sant'Antimo # CU6416 🍷 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot / 14,0 % / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>57,00 €</b> (76,00 €)	Das Wort „Supertuscan“ mag der Besitzer von Cupano, Lionel Cousin, nicht so gerne. Für ihn heißt es „französisch inspirierte Weine“. Uns ist das egal, denn was für ein Stoff! Dieser kraftvolle Rotwein aus 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Merlot wird in manchen Jahren auch mit Sangiovese geblendet. Ein atemberaubender Wein, der eine perfekte Balance zwischen diesen beiden Rebsorten herstellt. Der Cabernet sorgt für Kernigkeit, der Merlot für das fruchtige Grundrauschen. Opulent, jugendlich, verführerisch, dicht, vollgepackt mit Kirsch- und Cassisaromen, Schoko- und Röstnoten. Trotzdem wirkt er nicht eingekocht, wie so viele Weine in dieser Gewichtsklasse, sondern saftig. Er wird mit der Zeit bestimmt noch besser, aber es ist schwierig die Finger von ihm zu lassen, wenn man einmal von ihm gekostet hat. So schmeckt mit ziemlicher Sicherheit Götternektar.
2016er <b>OMBRONE SANT'ANTIMO MAGNUM</b> 📍 DOC Sant'Antimo # CU6516 🍷 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot / 14,0 % / 1,5l 🏠 Fassausbau	<b>135,00 €</b> (90,00 €)	
2015er <b>OMBRONE SANT'ANTIMO</b> 📍 DOC Sant'Antimo # CU6415 🍷 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot / 14,5 % / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>49,90 €</b> (66,53 €)	
2015er <b>OMBRONE SANT'ANTIMO MAGNUM</b> 📍 DOC Sant'Antimo # CU6515 🍷 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot / 14,5 % / 1,5l 🏠 Fassausbau	<b>119,00 €</b> (79,33 €)	
2014er <b>OMBRONE SANT'ANTIMO MAGNUM</b> 📍 DOC Sant'Antimo # CU6514 🍷 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot / 14,5 % / 0,75l	<b>119,00 €</b> (79,33 €)	
2016er <b>ROSSO DI MONTALCINO</b> 📍 DOC Rosso di Montalcino # CU6216 🍷 100 % Sangiovese / 14,0 % / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>56,00 €</b> (74,67 €)	Aus den jüngeren Anlagen, aber mit der gleichen Sorgfalt hergestellt, kelttern Ornella & Lionel einen genialen Rosso di Montalcino der Luxusklasse. Für einen Wein dieser Kategorie erscheint er auf den ersten Blick teuer. Wer ihn getrunken hat, der weiß, dass der Preis völlig gerechtfertigt ist. So eine feine Kirschlikörnote, duftige Gewürze und warme Noten im Glas, getragen von einem saftigen, frischen und delikaten Geschmack: das ist eine authentische Scheibe „la Dolce Vita“. Wer einen ganz einfachen Geschmack hat, nämlich von allem nur das Beste, der wird mit diesem Traumstoff glücklich sein.
2015er <b>ROSSO DI MONTALCINO MAGNUM</b> 📍 DOC Rosso di Montalcino # CU6315 🍷 100 % Sangiovese / 14,0 % / 1,5l 🏠 Fassausbau	<b>119,00 €</b> (79,33 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2015er BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 📍 DOCG Brunello di Montalcino # CU6015 🍷 100 % Sangiovese / 14,5% / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>105,00 €</b> (140,00 €)	Der opulente Stil und trotzdem eine delikate Frische sind das Markenzeichen von Cupanos Brunello di Montalcino. Im Glas findet sich eine intensive Kirsch- und Himbeerfrucht, Tabak- und Mokkanoten mit unfassbarer Tiefe und Dichte, sowie ein legendärer säurebetonter Geschmack mit reifen, edlen Tanninen und Kraft. Sozusagen ein Boxschergewichtler mit definierten Muskeln. Mega!! Ein absolutes Statement!
<b>2015er BRUNELLO DI MONTALCINO MAGNUM</b> 📍 DOCG Brunello di Montalcino # CU6115 🍷 100 % Sangiovese / 14,5% / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>235,00 €</b> (156,67 €)	
<b>2014er BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 📍 DOCG Brunello di Montalcino # CU6014 🍷 100 % Sangiovese / 14,0% / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	
<b>2013er BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 📍 DOCG Brunello di Montalcino # CU6013 🍷 100 % Sangiovese / 14,0% / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>95,00 €</b> (126,67 €)	
<b>2012er BRUNELLO DI MONTALCINO MAGNUM</b> 📍 DOCG Brunello di Montalcino # CU6112 🍷 100 % Sangiovese / 14,0% / 1,5l 🏠 Fassausbau	<b>210,00 €</b> (140,00 €)	
<b>2008er BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> 📍 DOCG Brunello di Montalcino # CU6808 🍷 100 % Sangiovese / 14,0% / 0,75l 🏠 Barrique	<b>169,00 €</b> (225,33 €)	Riserva heißt bei Cupano drei Jahre Ausbau im Holz und zwei Jahre im Edelstahltank. Außerdem eine längere Flaschenlagerung. Dadurch bekommt der Wein mehr Komplexität und mehr Tiefe. Der opulente Stil und trotzdem eine delikate Frische sind das Markenzeichen von Cupanos Brunello di Montalcino. Im Glas findet sich eine intensive Kirsch- und Himbeerfrucht, Tabak- und Mokkanoten mit unfassbarer Tiefe und Dichte, sowie ein legendärer säurebetonter Geschmack mit reifen, edlen Tanninen und Kraft. Sozusagen ein Boxschergewichtler mit definierten Muskeln. Mega!! Ein absolutes Statement!
<b>2005er BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> 📍 DOCG Brunello di Montalcino # CU6805 🍷 100 % Sangiovese / 14,0% / 0,75l 🏠 Barrique	<b>169,00 €</b> (225,33 €)	
<b>MUTATO DI CUPANO</b> 📍 DOC Rosso di Montalcino # CU6700 🍷 100 % Sangiovese / 17,0% / 0,75l 🏠 Fassausbau	<b>109,00 €</b> (218,00 €)	Dem gärenden Most aus sonnengetrockneten Merlot-Trauben wurde der bisher einmalig in 2001 hergestellte Brunello di Montalcino Grappa hinzugefügt. Damit stoppt die Vergärung und eine natürliche Traubensüße bleibt erhalten. Dieser likörartige Süßwein hat 17% Alk und reifte für einige Jahre in gebrauchten Burgunderfässern. Ein irres Bukett aus Pflaumen, Nüssen, Tabak und sonnengetrockneten Früchten liegt in der Nase. Er erinnert an einen gereiften Tawnyport und hat dieselbe Gewürzkistenaromatik begleitet von einer alles balancierenden Säure, die in einem dekadenten Geschmackserlebnis mündet. Ein grandioser Dessertbegleiter (Schokolade, Nusskuchen oder Creme Caramell) oder als Digestif zu empfehlen. Beste Trinktemperatur 16 – 18 °C. 600 Flaschen

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

CUPANO

SEITE 145





## MONTEPELOSO

ITALIEN / SUVERETO, TOSKANA

Wie geht das nochmal? Man begegnet sich mindestens zweimal im Leben. Im Jahre 2002 durfte ich Juror auf der „Welt Cabernet Verkostung“ in Zürich sein. Damals es gab einen klaren Gewinner: der 2000er „Gabbro“ von Fabio Chiarello, aus dem windigen Val di Cornia im Süden der Toskana, räumte als Underdog und Newcomer die begehrte Trophäe vor der hochrangigen internationalen Konkurrenz ab. Ein dutzend Jahre später ist Montepeloso ein Teil der „Wein am Limit“-Familie geworden. Daran hatten wir im Traum nicht gedacht.

Seit den anfänglichen Erfolgen hat Fabio die Azienda Agr. Montepeloso obsessiv zu einem international gefragten Weingut entwickelt. Dabei wurde der Stil der Gewächse behutsam weiterentwickelt und der Fokus immer mehr auf die hitzebeständigen und klimatisch besser angepassten, mediterranen Rebsorten gelegt. Aus tiefster Überzeugung arbeitet er nach biologischen Grundsätzen und hat den Neuholzanteil entschieden verringert. „Es ist sehr einfach, in einem heißen Klima wie bei uns, konzentrierte Weine zu keltern. Finessenreiche Weine zu erzeugen, das ist dagegen eine echte Herausforderung!“

Damit trifft Fabio genau unseren Geschmack. Seine Weine strotzen nur so vor Vitalität und Frische. Montepelosos Rotweine reflektieren einen feinen, eleganten Regionalstil, der das warme Klima der toskanischen Küste widerspiegelt. Es sind Weine von langer Haltbarkeit und vor allem Balance.

Auch wenn der Durchbruch mit einem reinsortigen Cabernet Sauvignon begann, so ist Fabios Leidenschaft für das „Blending“ und einen wohlproportionierten Ausdruck der Herkunft, die wichtigste Essenz seiner Arbeit im letzten Jahrzehnt gewesen. Wir sind froh, Fabio ein zweites Mal getroffen zu haben. Das Leben hat in diesem Fall sein Versprechen gehalten! Seine Weine auf alle Fälle auch.

### Suvereto

*In der alten Toskana, der Maremma liegt Suvereto. Gerade einmal 3.000 Einwohner zählt die kleine Ortschaft, in der sich ein besonderer Weinstil herausgebildet hat. Denn rund 15 Kilometer von Tyrrhenischen Meer entfernt, werden vor allem Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut und gekeltert. Die Weine aus Suvereto haben sich einen so guten Ruf erworben, dass sie 2011 eine eigene DOCG erhalten haben. Der Rosso ist eine Cuvée aus Cabernet und Merlot. Daneben gibt es reinsortige Suvereto Cabernet, Merlot und Sangiovese. Nach 18monatigem Fassausbau dürfen die Weine den Zusatz „Riserva“ tragen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>A QUO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> MW5017</li> <li> 30% Montepulciano, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 10% Marselan, 10% Grenache (Alicante) 14,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 91 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>19,50 €</b> (26,00 €)</p>	<p>Der lateinische Begriff „A quo“ bedeutet sinngemäß soviel wie der „Beginn einer Idee/Anfang eines Projektes“. Dieser sinnlich entspannte und fruchtige Tropfen zeigt sehr klar, was Fabio möchte: Die mediterrane Herkunft mit einer Vielzahl von Reben ausdrücken. Das gelingt ihm so trefflich, dass die Kritiker euphorisch sind. Während die Sorten Sangiovese und der Montepulciano eine spielerische Fruchtigkeit und Würzigkeit verleihen, gibt der Cabernet Sauvignon den Bass in diesen aromatisch kräftigen Rotwein. Daneben finden sich köstliche ätherische, feine Düfte, kompakte Tannine und eine lebendige Säure durch den Marselan. Der Alicante, mit seiner tiefen Farbe, ist wie das „Salz &amp; Pfeffer“ in der Blend zu verstehen.</p>
<p>2016er <b>ENEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> MW5116</li> <li> 35% Montepulciano, 45% Sangiovese, 15% Grenache (Alicante), 5% Marselan / 14,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>33,90 €</b> (45,20 €)</p>	<p>Das Prachtstück in dieser Kollektion. Ein leuchtend intensiver Wein mit einer ansprechenden Saftigkeit. Die beiden wichtigsten Player sind die lokalen Sorten Sangiovese und Montepulciano. Ein kraftvolles Bukett mit dunklen Beeren, Gewürzen Tabak, getrockneten Mittelmeerkräutern und Rauch empfängt die Nase, im Geschmack ist er tiefgründig mit weichen Tanninen, lang anhaltend und wird von einer vitalen Säure getragen. Kann ein Wein mit 15 Volt Alk. elegant sein? In diesem Fall gelingt Fabio der Spagat zwischen Eleganz und Dichte eindrucksvoll. Der „Eneo“ ist das Herzstück des Viergespanns.</p>
<p>2016er <b>NARDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> MW5216</li> <li> 45% Montepulciano, 40% Sangiovese, 15% Grenache (Alicante) / 14,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>83,90 €</b> (111,87 €)</p>	<p>Ein sagenhafter Maremma Wein, der in die allererste Riege der Toskana gehört. Dicht, fest, komplex, intensiv, kompakt, vielschichtig... . Nimmt man alle Attribute zur Seite, dann bleibt nur noch ein Begriff für diesen Ausnahmewein über: „Sprachlosigkeit“. Dieser eindrucksvolle Stoff hat alles, was einen Grand Cru auszeichnet. Ein Klasse für sich, die am besten unkommentiert bleibt. Besser, man erlebt diese traumhafte Seite der Toskana selbst.</p>
<p>2015er <b>NARDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> MW5215</li> <li> 45% Montepulciano, 40% Sangiovese, 15% Grenache (Alicante) / 15,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 94 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>83,90 €</b> (111,87 €)</p>	
<p>2012er <b>NARDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> IGT Toscana</li> <li> MW5212</li> <li> 45% Montepulciano, 40% Sangiovese, 15% Grenache (Alicante) / 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> 93 P. James Suckling</li> </ul>	<p><b>83,90 €</b> (111,87 €)</p>	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2016er GABBRO</b> ◻ IGT Toscana # MW5316 ▽ 100% Cabernet Sauvignon / 15,0% / 0,75 l ☞ Barrique	<b>90,00 €</b> (120,00 €)	Der 2000er „Gabbro“, ein reinsortiger Cabernet, mit dem Fabio Chiarelotto seinen internationalen Durchbruch erlebte, ist immer noch taufisch. Das können nicht viele Weine aus diesem warmen Jahrgang in der Toskana behaupten. Die alten, im Schnitt 40-50 Jahre alten Anlagen, produzieren einen der besten Cabernet Sauvignons der Welt. Intensiv, würzig, fest und dennoch großzügig. Bewiesen werden muss hier nichts mehr, dass ist ein großer Ausnahmewein.
<b>2015er GABBRO</b> ◻ IGT Toscana # MW5315 ▽ 100% Cabernet Sauvignon / 15,0% / 0,75 l ☞ Barrique ★ 94 P. eRobertParker / 94 P. Wine Spectator	<b>90,00 €</b> (120,00 €)	
<b>2014er GABBRO</b> ◻ IGT Toscana # MW5314 ▽ 100% Cabernet Sauvignon / 15,0% / 0,75 l ☞ Barrique	<b>90,00 €</b> (120,00 €)	
<b>2012er GABBRO</b> ◻ IGT Toscana # MW5312 ▽ 100% Cabernet Sauvignon / 15,0% / 0,75 l ☞ Barrique ★ 93 P. eRobertParker	<b>90,00 €</b> (120,00 €)	
<b>2011er GABBRO</b> ◻ IGT Toscana # MW5311 ▽ 100% Cabernet Sauvignon / 15,0% / 0,75 l ☞ Barrique ★ 95 P. eRobertParker / 96 P. Wine Spectator	<b>90,00 €</b> (120,00 €)	
<b>2010er GABBRO</b> ◻ IGT Toscana # MW5310 ▽ 100% Cabernet Sauvignon / 14,0% / 0,75 l ☞ Barrique ★ 95 P. Antonio Galloni / 92 P. Wine Spectator	<b>90,00 €</b> (120,00 €)	





## MONTECARRUBO WINE

ITALIEN / SIZILIEN

Er ist eine kleine Legende und ein Grandseigneur alter Schule – Peter Vinding-Diers. Wenn jemandem der Titel „interessanteste Persönlichkeit der Weinbranche“ gebührt, dann wahrscheinlich dem charismatischen Dänen. Nach vielen internationalen Stationen, wie u.a. Rustenberg in Südafrika, Château Rahoul in Bordeaux oder der Royal Tokaji Wine Company in Ungarn, hat er seine neue Heimat in Sizilien gefunden.

Der ausgebildete Önologe weiß aber nicht nur viel von Wein, sondern auch von der Welt. Als Kriegsberichtserstatter begann er seine Laufbahn. Wer in den Genuss seiner Anwesenheit kommt, lauscht andächtig mit welchen profunden Kenntnissen er sein großes Wissen ohne Allüren teilt. „Titel bedeuten mir nichts. Weine und Weingärten – das bin ich.“

Spricht man ihn auf seine Leistung an, so begegnet einem immer Zurückhaltung und Bescheidenheit. Im Jahr 2006 hat er auf der Ostseite von Sizilien mit seiner englischen Frau Susie den idealen Platz gefunden, um einen Syrah anzupflanzen, dessen Qualität man in Italien und anderswo sucht. Die kalkhaltigen und vulkanischen Böden, die nahe am Meer liegen, stellen die Grundlage für einen außergewöhnlichen Wein dar. Ausgebaut werden der Montecarrubo und der kleine Gefährte Il Piccolo in gebrauchten Barriques und Demi Muids, um dem Wein nicht „vom Holzaffen“ seinen ursprünglichen Charakter nehmen zu lassen. Die Fässer stammen von seinem Neffen Peter Sissek vom weltberühmten Weingut Pingus im spanischen Ribera del Duero. Vor Jahren inspirierte Peter ihn zu diesem Wein.

Der Montecarrubo ist die gefühlvolle und meisterhafte Interpretation eines großen Syrah. Ein Zeugnis von viel Erfahrung und brennender Leidenschaft, das berührt und Freude schenkt. Authentisch und aufregend zugleich – so schmeckt ein großer Wein. Der „Il Piccolo“ ist der kleine und früher zugängliche Bruder des „Il Carrubo“. Er stammt aus einer Fass-Selektion der früher zu trinkenden Weine. Dabei ist er profund, fruchtig und gehaltvoll, wie sein großer Bruder.

### Sizilien

*Das größte Weinbaugebiet Italiens wird von mediterranen und afrikanischen Wettereinflüssen geprägt. Während es in Marsala, Avolo oder Ragusa sehr heiß ist, gehört der Etna zu den Cool-Climate-Zonen. Im Süden findet man vor allem Nero d'Avola, Frappato, Grillo und französische Sorten wie Syrah und Merlot, während am Etna der Nerello Mascalese für einen großen Hype sorgt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er IL PICCOLO</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17018 🍷 40 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot 14,0 % / 0,75 l 🏠 Barrique	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	Der „Il Piccolo“ ist der kleine und früher zugängliche Bruder. Dieser Syrah von einer der Flanken des Vulkanes Ätna wächst auf Kalkboden und besitzt eine Aromatik, die mehr an die Nordrhöne erinnert als an die heiße Erde Siziliens. Schwarze Oliven, Kräuter, Holunder und ein dunkelfruchtiges intensives Trinkerlebnis. In dieser feinen Blend aus Syrah und Merlot steckt die Erfahrung einer der interessantesten Kellermeister der Welt.
<b>2018er IL PICCOLO MAGNUM</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17118 🍷 40 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot 14,0 % / 1,5 l 🏠 Barrique	<b>52,80 €</b> (35,20 €)	
<b>2018er IL CARRUBO</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17218 🍷 100 % Syrah / 13,5 % / 0,75 l 🏠 Barrique	<b>39,90 €</b> (53,20 €)	Der Titel bester Syrah Italiens stammt nicht von ungefähr, sondern von Weinlegende Stephen Spurrier, dem Herausgeber des renommierten, englischen Weinmagazins Decanter und Initiator des „Judgement of Paris“. Die Reben wachsen auf den gepachteten Weinbergen von Noto, das etwas weiter südlich liegt. Hier wächst die sizilianische Variante des Syrah, der seit über 250 Jahren auf Sizilien heimisch ist. Der Montecarrubo ist ein Selektionswein aus den besten Partien von Noto und wird mit ein paar Fässern aus den französischen Reben in Melilli geblendet, oder aufgepimpt. Schwarze Oliven, dunkelbeerige Frucht wie Holunder und Cassis, getrocknete, mediterrane Kräuter und im Geschmack fein und lang anhaltend. In der Blend steckt die Erfahrung einem der interessantesten Kellermeistern der Welt.
<b>2018er IL CARRUBO MAGNUM</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17318 🍷 100 % Syrah / 13,5 % / 1,5 l 🏠 Barrique	<b>85,00 €</b> (53,20 €)	Ausgebaut wird er in gebrauchten Barriques der Tonnellerie Darnajou, die Peter von einem befreundeten Winzer aus Pomerol bezieht. Ohne Schöpfung und Filtration abgefüllt.
<b>2017er IL CARRUBO</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17217 🍷 100 % Syrah / 14,0 % / 0,75 l 🏠 Barrique	<b>35,90 €</b> (47,87 €)	
<b>2018er RUDOLF</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC18018 🍷 Syrah, Merlot, Cabernet Franc / 14,5 % / 0,75 l 🏠 Barrique	<b>35,00 €</b> (46,67 €)	Bis zum Jahr 2018 war „Rudolf“ ein ausgesuchtes Syrah-Fass, welches aus den gepachteten Weinbergen von Noto stammte. Ursprünglich war es ausschließlich der Familie Vindig vorbehalten und eine Hommage an Susie Vindig Diers Vater, der ein bekannter Arzt und Vogelkundler war. Jeder in der Familie liebte ihn und seine humane lebenswerte Art. Seit 2018 ist es eine Blend aus Syrah, Merlot und Cabernet Franc, wenn man so will der große Bruder vom Il Piccolo. Ein generöser, reichhaltiger Rotwein mit viel Würze und Stoff.
<b>208er IL VIGNOLO</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17718 🍷 100 % Syrah / 13,5 % / 0,75 l 🏠 Barrique	<b>85,00 €</b> (113,34 €)	Aus der weiter östlich gelegenen Einzellage „Vignolo“ stammt dieser eindrucksvolle, wildwürzige, unfiltrierte Syrah. Das Besondere an diesem Cru ist seine Exposition zum Ionischen Meer. Hier trifft der kühle, aus dem Kaukasus entstammende „Il Gregale“-Wind auf die Küste Siziliens. Während der „Vigna Grande“ einen vulkanischen Untergrund hat, verfügt der „Vignolo“ über ein Terroir aus einem alten Meeresboden mit vielen fossilen Einschlüssen, die an der Oberfläche verwittert sind. Der Charakter des Weines ist großzügiger, üppiger als sein Bruder. Ein charakterstarker Stoff mit strammen Tanninen, generöser Frucht und dabei moderaten 13,5 Volt.
<b>2017er IL VIGNOLO</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17717 🍷 100 % Syrah / 13,5 % / 0,75 l 🏠 Barrique	<b>85,00 €</b> (113,34 €)	
<b>2016er IL VIGNOLO</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17716 🍷 100 % Syrah / 13,5 % / 0,75 l 🏠 Barrique	<b>85,00 €</b> (113,34 €)	
<b>2016er IL VIGNOLO MAGNUM</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17816 🍷 100 % Syrah / 13,5 % / 1,5 l 🏠 Barrique	<b>165,00 €</b> (110,00 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er VIGNA GRANDE</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17618 🍷 100 % Syrah / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>86,00 €</b> (114,67 €)	Eine 1 Hektar große Einzellage, die einen charaktervollen profunden Wein ergibt. Die aus Frankreich stammenden Reben wachsen auf vulkanischen Boden und einem urzeitlichen Korallenriff. Der Wein wurde in 600 Liter Demi Muits von Darnajou gereift. Ein feiner, kühler Syrah mit floralen, erdigen und fruchtigen Aspekten. Das ist kein Blockbuster, sondern ein kraftvoller Wein mit einem Riesenspektrum an Aromen. Am Gaumen ist er generös, aber nicht zu üppig oder marmeladig, wie so viele Weine aus diesen Breitengeraden. Der Vigna Grande hat eine gewisse Ähnlichkeit mit den großen Weinen von der Nordrhône, aber weit mehr Temperament.
<b>2018er CUVÉE SUZANNE</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17418 🍷 100 % Syrah / 14,5% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>46,50 €</b> (62,00 €)	Diese köstlich üppige, dunkle, würzige Wein wird aus der Lage „Vigna Grande“ und ein paar Fässern Montecarrubo geblendet. Ein reicher, dekadenter Rotwein mit einladendem Blaubeer-, Kirschfrucht und edlem Pinienduft. Am Gaumen frisch und kühl.
<b>2017er CUVÉE SUZANNE</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17417 🍷 100 % Syrah / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barrique	<b>46,50 €</b> (62,00 €)	
<b>2017er CUVÉE SUZANNE MAGNUM</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17517 🍷 100 % Syrah / 13,0% / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>97,00 €</b> (64,67 €)	
<b>2015er CUVÉE SUZANNE MAGNUM</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17515 🍷 100 % Syrah / 13,0% / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>97,00 €</b> (64,67 €)	
<b>2014er CUVÉE SUZANNE MAGNUM</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MC17514 🍷 100 % Syrah / 13,0% / 1,5 l 🍷 Barrique	<b>97,00 €</b> (64,67 €)	
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO</b> 📍 IGT Terre Siciliane # MCOL001 🍷 Nocellare Etna, Nocellare Belicia / 1,0 l	<b>35,00 €</b> (35,00 €)	Aus uralten Bäumen, teilweise 300 Jahre alt, der lokalen Sorten Nocellare Etna und Nocellare Belicia, wird dieses unfiltrierte, angenehm cremige Olivenöl gepresst. In der Jugend hat es einen ansprechenden Duft von Artischocken, Heu und grünen Piemontos. Im Geschmack ist es kernig, fruchtig und pfeffrig. Ein großartiges unverfälschtes Öl zum Würzen von Fisch, Fleisch oder Salat. Schade, dass es nur so wenig davon gibt.





## EDUARDO TORRES ACOSTA

ITALIEN / SIZILIEN

Vulkane sind die Domaine von Eduardo Torres Acosta. Er stammt von den Kanarischen Inseln, genauer aus Teneriffa wo er ursprünglich ein kleines Stück Land beackert hat. Um mehr zu lernen, ging er 2012 nach Sizilien und heuerte bei Arianna Occhipinti an. Danach wurde er Önologe bei Passopisciaro, einem der Pioniere am Ätna. Schnell ist er diesem einzigartigen und extremen Weinbau erlegen und konnte einige hervorragende Parzellen erwerben. Sie liegen im Norden, weshalb die Weine auch Versante Nord heißen. Die Parzellen befinden sich auf einer Höhe von 550 bis 700 Metern und sind mit rund 50 Jahre alten gemischten Sätzen bestockt, bei denen der Nerello Mascalese rund 80 % ausmacht. Bis 2017 hat Eduardo Torres Acosta die Trauben am Ätna geerntet und dann zu Arianna Occhipinti gefahren, um sie dort auszubauen. Da Ariannas Weingut in Vittoria, also nicht am Ätna liegt, tragen die Weine die Bezeichnung IGT Terre Siciliane. Seit 2018 besitzt Eduardo Torres Acosta ein eigenes Garagenweingut am Ätna, weshalb seine künftigen Weine wohl auch DOC-Status haben werden. Uns hat die unbändige Energie und Frische bei gleichzeitiger Eleganz und Tiefe direkt in den Bann gezogen. Eduardos rote Nerello-Weine sind Vulkanier par excellence.

### Ätna

*Der Weinbau rund um den Ätna gehört zum Eindrucksvollsten weltweit. Immerhin ziehen sich die Weinberge bis auf 1.300 Meter Höhe und sind meist schon vor Jahrhunderten mit Trockenmauern terrassiert worden, um die Lava-Asche in den Weinbergen zu halten. Die Reben stehen an Pfählen als Buschreben – dort heißt diese Erziehungsform Alberello. Die Bodenbeschaffenheit rund um den Ätna ist äußerst komplex. Dadurch dass sich der Ätna in verschiedenen Schichten aufgebaut hat, gibt es die unterschiedlichsten Strukturen, die dann auch noch mit verschiedenen Kleinklimata interagieren.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>VERSANTE NORD UVE BIANCHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span>📍</span> Terre Siciliane I.G.T.</li> <li><span>#</span> AC8318</li> <li><span>🍷</span> Minella Bianca, Carricante, Catarrato / 12,5% / 0,75 l</li> <li><span>🍷</span> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Die Grundidee der „Versante Nord“-Weine ist es, Parzellen mit unterschiedlichem Böden, Rebsorten (Minnella, Caricante, Inzolia, Greciano) und Höhenmetern (550 – 930 Meter) zu blenden. Was für den Rotwein gilt, wird genau so für diesen atemberaubenden Weißwein gemacht. Er stammt aus 6 verschiedenen Contradas (Pietramarina, Allegracore, Piano Dino, Friere, Zucchonero und Marchese), alle an der Nordseite des Vulkans gelegen. Die Reben sind durchschnittlich 50 Jahre alt (15% sind sehr alte Reben von ca. 100 Jahren). Spontanvergoren, ohne Temperaturkontrolle, 8 Monate Reifung im 500 Liter Tonneaux und 1.000 Liter Eichenstückfass. Ein starker eigenständiger Wein mit einer intensiv gelbgoldenen Farbe, grünlichen Reflexen, irrem Schmelz und herbtrockener Mineralität. Ein Kräuterstrauß im Duft und ein genialer Essensbegleiter, z. B. Dorade in der Salzkruste oder gebackenem Fenchel. 4.000 Flaschen</p>
<p>2017er <b>VERSANTE NORD ROSSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span>📍</span> Terre Siciliane I.G.T.</li> <li><span>#</span> AC8017</li> <li><span>🍷</span> Nerello Mascalese, verschiedene Rebsorten 14,0% / 0,75 l</li> <li><span>🍷</span> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Die Nordseite des Ätnas ist etwas kühler und Eduardo bewirtschaftet hier zwei 45 – 50 Jahre alte Parzellen namens „Pietramarina“ und „Verzella“ die auf 550 und 700 Meter liegen. Die ältesten Reben sind 80 Jahre alt. Der Boden ist hier weich und besteht aus vulkanischer Asche die von unterschiedlichen Eruptionen stammt. Der Wein besteht zu 80% aus Nerello Mascalese und die restlichen 20% sind ein gemischter Satz aus einheimischen Sorten, allen voran Carricante, aber auch Grenache und Nerello Cappuccio. Spontan und ohne Temperaturkontrolle im Betongebinde vergoren, mit 10% Stielen und Stengeln. Anschließend 16 Monate in einem 2.500 Liter Gebinde aus slawonischer Eiche gereift. Die feurige Würze, gemischt mit einer mineralischen Kühle ist zupackend. Irgendwie lässt sich erahnen, dass das „Burgund Italiens“ keine lächerliche Werbebotschaft, sondern eine zu Wein gewordene Realität ist.</p>
<p>2016er <b>VERSANTE NORD ROSSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span>📍</span> Terre Siciliane I.G.T.</li> <li><span>#</span> AC8016</li> <li><span>🍷</span> Nerello Mascalese, verschiedene Rebsorten 14,0% / 0,75 l</li> <li><span>🍷</span> Fassausbau</li> <li><span>★</span> 92+ P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Die Nordseite des Ätnas ist etwas kühler und Eduardo bewirtschaftet hier zwei 45 – 50 Jahre alte Parzellen namens „Pietramarina“ und „Verzella“ die auf 550 und 700 Meter liegen. Die ältesten Reben sind 80 Jahre alt. Der Boden ist hier weich und besteht aus vulkanischer Asche die von unterschiedlichen Eruptionen stammt. Der Wein besteht zu 80% aus Nerello Mascalese und die restlichen 20% sind ein gemischter Satz aus einheimischen Sorten, allen voran Carricante, aber auch Grenache und Nerello Cappuccio. Spontan und ohne Temperaturkontrolle im Betongebinde vergoren, mit 10% Stielen und Stengeln. Anschließend 16 Monate in einem 2.500 Liter Gebinde aus slawonischer Eiche gereift. Die feurige Würze, gemischt mit einer mineralischen Kühle ist zupackend. Irgendwie lässt sich erahnen, dass das „Burgund Italiens“ keine lächerliche Werbebotschaft, sondern eine zu Wein gewordene Realität ist.</p>
<p>2018er <b>PIRRERA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span>📍</span> Terre Siciliane I.G.T.</li> <li><span>#</span> AC8118</li> <li><span>🍷</span> Nerello Mascalese, verschiedene Rebsorten 14,0% / 0,75 l</li> <li><span>🍷</span> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Pirrera ist eine auf 850 Meter gelegene, einst verwilderte Lage mit Nerello Mascalese und 10% lokalen Sorten, die Eduardo wieder rekultiviert hat. Der Name der Contrada stammt von einem historischen Steinbruch aus dem Jahr 1614 dessen Steine hier zu finden sind. Die Reben sind im Schnitt 50 Jahre alt. Spontan, partiell mit Stielen und Stengeln und ohne Temperaturkontrolle im Betongebinde vergoren, wurde er anschließend 16 Monate in einem 2500 Liter Gebinde aus slawonischer Eiche gereift. In diesem Wein spürt man noch mehr Leichtigkeit und Finesse, vor allem die kühle Frische der hohen Lage.</p>
<p>2018er <b>QUOTAN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span>📍</span> Terre Siciliane I.G.T.</li> <li><span>#</span> AC8218</li> <li><span>🍷</span> Nerello Mascalese, Grenache, Grecanice-Carricante-Coda / 12,5% / 0,75 l</li> <li><span>🍷</span> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>28,00 €</b> (37,33 €)</p>	<p>Der höchste Weinberg, den Eduardo bewirtschaftet liegt auf 1.070 Meter über dem Meer. Das ist selbst am Etna sehr hoch. Das Besondere an der 0,5 Hektar großen Lage sind die wurzelechten, 80 Jahre alten Reben, die hier in einem gemischten Satz aus 50% Nerello Mascalese, 20% Grenache und 30% weißen Trauben (Grecciano, Coda di Volpe, Carricante) bestehen. Der Name des Weines stammt von einer Bergstraße, an der der Weingarten liegt. Spontanvergoren, ohne Temperaturkontrolle, acht Monate Reifung erst in einem großen Stückfass und anschließend in gebrauchten Barriques. Ein charaktervoller Lagenwein mit einem burgunderartigem, rotfruchtig-erdigem Bukett und einem klaren, reinen Geschmack. Kühl, generös und saftig. Großes Kino in Aroma und Geschmack. 1.000 Flaschen</p>



## GATINOIS

FRANKREICH / CHAMPAGNE

Die französische Gemeinde Ay ist ein klassifizierter Grand Cru-Ort an den Hängen der Montagne de Reims. Schon seit Jahrhunderten ist er berühmt für seine erstklassigen Pinot Noir-Trauben. Die großen Champagnerhäuser wie Bollinger und Moët & Chandon sind natürlich am Platz, aber auch die Familie Gatinois.

Das Besondere an den Weinbergen der Familie sind kleinbeerige Reben aus der Uralsorte Petit Pinot d' Ay. Diese Varietät erbringt vor allem niedrige Erträge und begründete einst den legendären Ruf von Ay. 30 „Lieu Dit“ (Parzellen) werden auf den 7,5 Hektar bewirtschaftet und nur ein kleiner Teil davon unter ihrer eigenen Marke vermarktet. Die übrigen Trauben werden an große und berühmte Häuser verkauft.

Gerade einmal 25.000 Flaschen gibt es von diesem authentischen Winzerchampagner, der eine echte Alternative zu den vielen etablierten Marken darstellt. Dabei bleibt der Preis, in Anbetracht der Qualität, mehr als auf dem Teppich. Die Familie Gatinois keltert ernstzunehmende Weine, die unglaublich viel Spaß machen. Seit 2010 hat Louis Cheval-Gatinois die Weinbereitung auf diesem traditionsreichen Gut übernommen. Winzerchampagner in seiner wahrhaftesten und genussvollsten Art.

### Champagne

Rund 150 Kilometer südöstlich von Paris liegt das berühmteste Schaumweingebiet der Welt. Das kühle Klima sorgt für Frische in den Trauben. Auf Kreide-, Kalk- und Mergelböden stehen vor allem Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, die sowohl als Cuvée als auch reinsortig ausgebaut werden. Während früher große Champagnerhäuser den eleganten Stil prägten, sind es heute immer mehr kleine Betriebe, die echte Terroir-Weine produzieren und viel deutlicher die Rebsorte, den Boden und den Jahrgang sprechen lassen.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU „BRUT TRADITION“</b> ◻ Champagne # CG22000 ▽ 90 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l ★ 92 P. eRobertParker	<b>35,90 €</b> (47,67 €)	Der silbrige, zart roséfarbende Glanz in der Farbe kommt von den kleinbeerigen Pinot Noir-Trauben für die der Grand Cru-Ort Ay berühmt wurde. Ein sehr klassischer Champagner aus den besten Parzellen des Ortes und man fragt sich angesichts dieser hohen Qualität, warum man bisher soviel für andere Champagner bezahlt hat. Die Cuvée besteht aus 90 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay, die 24 Monate auf der Hefe und ein weiteres auf der Flasche gereift wurde. Bei Gatinois wird im Stahltank vergoren, dadurch bleibt er im Charakter ein frischerer Typ.
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU „BRUT RESERVE“</b> ◻ Champagne # CG22100 ▽ 85 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l	<b>39,90 €</b> (53,20 €)	Für diese Reserve Qualität werden besondere Grundweine und ausdrucksstärkere Partien genommen, die drei Jahre auf der Hefe lagern. Sie sind die Basis für einen kompakten, weinigen Champagner aus 85 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay. Diese Weine machen mit ihrer konsequent trockenen Geschmacksrichtung dem Namen Brut alle Ehre.
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU „BRUT ROSÉ“</b> ◻ Champagne # CG22200 ▽ 85 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay / 12,0 % / 0,75 l ★ 92 P. eRobertParker	<b>46,00 €</b> (61,34 €)	Was für ein großartiger Rosé! Sehr frisch, voller Finesse und Saftigkeit. Ein Rosé, der ein Essen, z. B. Sushi, sehr gut begleiten kann. Er hat eine klassische Pinot Noir-Nase mit Himbeere, Preiselbeeren und Sauerkirsche. Im Geschmack besitzt er eine elegante, cremig-weinige Note. Die Cuvée aus 85 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay wurde zwei Jahre auf der Hefe und ein weiteres auf der Flasche gereift.
2011er <b>MILLESIME CHAMPAGNE</b> <b>GRAND CRU „BRUT“</b> ◻ Champagne # CG22311 ▽ Chardonnay, Pinot Noir / 12,0 % / 0,75 l	<b>59,00 €</b> (78,67 €)	Nur in wirklich außergewöhnlich guten Jahrgängen gibt es eine kleine Tranche von ein paar hundert Flaschen des „Millésime“. Bei vielen berühmten Marken gibt es dagegen fast jedes Jahr eine Prestige cuvée. Bei Gatinois ist und bleibt es eine Ausnahme. Auf den 2009er folgt nun der 2011er aus einem weiteren warmen Jahrgang. Die Beeren stammen zu 100% aus dem Grand Cru Ort Ay, der mit seinem kleinbeerigen Klon "Petit Pinot d'Ay" einen sehr guten Ruf in der Champagne genießt. Zu 60% aus dem kraftvollen Pinot Noir und zu 40% aus dem eleganten Chardonnay geblendet, nimmt Louis Cheval Gatinois für sein Meisterstück nur die besten Partien. Die Familie verfügt über einige der ältesten Parzellen in der Gemeinde und somit steht das Fundament für einen großartigen, reichhaltigen Champagner. Mit moderaten 6 Gramm-Dosage ausgestattet, reifte der Spitzenwein des Hauses sechs Jahre lange auf der Hefe.



## HENRI GIRAUD

FRANKREICH / CHAMPAGNE

Die Geschichte dieses kleinen Produzenten, im klangvollen, grand-cru-klassifizierten Weinbauort Aÿ gelegen, reicht zwölf Generationen zurück. Hier an den Hängen der Montagne de Reims hat der Pinot Noir das Sagen, doch es gibt auch hervorragende Qualitäten für den Chardonnay. Sage und schreibe 26 Parzellen mit Pinot und weitere 9 mit Chardonnay besitzt die Familie Giraud-Hémart. Mit der Übernahme der Geschäfte von Claude Giraud im Jahr 1990 beginnt ein neues Kapitel für das alteingesessene Haus.

Nach wie vor ist der Name vor allem unter Kennern bekannt. Bei der mittleren Jahresproduktion von circa 250.000 Flaschen ist es kein Kunststück, einem breiteren Publikum unbekannt zu bleiben, aber dennoch genießt Henri Giraud in den besten Adressen rund um den Globus ein sehr hohes Ansehen. Das liegt vor allem daran, dass dort nichts dem Zufall überlassen wird. Ein eindrucksvoller Beleg dafür ist der gekonnte Fassausbau der Grundweine, denn der muss das feine Wesen des Champagners nicht zwangsläufig überdecken. Im Gegenteil, er sorgt für zusätzliche Komplexität, Balance und Wärme. Die auf Kalk gewachsenen Eichen mit ihrem harten Holz stammen aus dem heimischen Wald von Argonne und in ihrer späteren Verarbeitung wird die Herkunft jeder einzelnen Fassdaube minutiös festgehalten. Dabei spielt das Toasting der Fässer eine entscheidende Rolle und Kellermeister Sébastien Legolvet wacht mit Argusaugen über die Auswahl der Hölzer, die mindestens 3 Jahre vor ihrer Verarbeitung ablagern müssen.

Ein kleiner Teil der Ernte reift in italienischen Terracotta-Gebinden oder wird sogar nach dem Solera-Verfahren gereift. Das sorgt in den liebevoll komponierten Blends für weiteren Spielraum. Man spürt an diesem Ort das präzise Handwerk, die ernstgemeinte Tradition, ohne den Blick für die Aktualität zu verlieren, aber auch die Liebe zum Detail. Dieses Qualitätsbestreben ist in jedem Cru deutlich spürbar und prägt einen einzigartigen Charakter, gemäß dem Motto das im Chai von Henri Giraud prangt: „Nichts ist verboten, nichts verpflichtet, außer einen guten Wein zu keltern!“.

### Champagne

*Rund 150 Kilometer südöstlich von Paris liegt das berühmteste Schaumweingebiet der Welt. Das kühle Klima sorgt für Frische in den Trauben. Auf Kreide-, Kalk- und Mergelböden stehen vor allem Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, die sowohl als Cuvée als auch reinsortig ausgebaut werden. Während früher große Champagnerhäuser den eleganten Stil prägten, sind es heute immer mehr kleine Betriebe, die echte Terroir-Weine produzieren und viel deutlicher die Rebsorte, den Boden und den Jahrgang sprechen lassen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>HOMMAGE A FRANCOIS HÉMART – BRUT</b> 📍 Champagne # HG0600 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau	<b>49,90 €</b> (66,53 €)	Diese Cuvée wurde in Erinnerung an den Gründungsvater Francois Hémart kreiert, und gleichzeitig ist sie die Visitenkarte des Hauses. Der Hommage besteht zu 70% aus Pinot Noir und 30% Chardonnay reiner „Grand Cru Aÿ“-Qualität. Reifung für sechs Monate im Terrakotta-Gebinde und weitere sechs Monate in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern. Weitere Lagerung für 3 Jahre auf der Flasche. Ein klassischer, opulenter und reichhaltiger Champagner, weit weg von dem massenkompatiblen großen Marken. Immer mit einer Kombination aus weichem Mundgefühl, komplexen Duft von Birne und getrockneten Früchten, sowie nachhaltig markant spürbarer Mineralität ausgestattet.
<b>ESPRIT NATURE – BRUT</b> 📍 Champagne # HG0300 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ⭐ 92 P. eRobertParker	<b>51,90 €</b> (69,20 €)	Diese Blend besteht aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay und wurde für ein Jahr in Terrakotta-Amphoren gereift. 50 % der finalen Blend sind Reserveweine, die in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern ausgebaut wurden. Der Grundwein kommt also ganz ohne Stahltank aus. Die weitere Reifung fand 18 Monate auf der Flasche statt. Obwohl sich Henri Giraud nicht als „Vin Natural“ versteht, denn man liegt auch ohne Eco Label weit unter den geforderten Bedingungen, kommt dieser Champagner diesem undefinierten Begriff sehr nah. Die Beeren stammen von Vertrags-Winzern, die ihre Felder zertifiziert (Ecocert) bewirtschaften. Ansonsten gilt auch für diese Cuvée, wie für alle Weine von Henri Giraud: „Nichts ist verboten, nichts verpflichtet, außer einen guten Wein zu keltern!“
<b>BLANC DE CRAIE – BRUT</b> 📍 Champagne # HG0200 🍷 Chardonnay / 12,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ⭐ 90 P. eRobertParker	<b>52,90 €</b> (70,53 €)	Aus ausgesuchten Chardonnay-Partien vom Kreideboden, den Craie, aber von der Montagne de Reims. 12-monatiger Ausbau der Grundweine im Stahltank. 10 % Reserveweine die ein Jahr im 228 Liter Argonne-Eichenholzfass ausgebaut wurden. Großartige Klarheit, Zitrusduft, Brillanz und Frische, geradlinig wie ein Laserstrahl.
<b>MV 13 – BRUT</b> 📍 Champagne # HG0100 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ⭐ 96 P. eRobertParker	<b>139,00 €</b> (185,33 €)	Dieser nach fortlaufenden Nummern deklarierte Champagner, dessen Grundweine zwölf Monate in 228 Liter fassenden Argonne Eichenholzfässern ausgebaut wurden, stammt ausschließlich von den Grand Cru Lagen aus Aÿ. Als Basis wird der Jahrgang 2013 verwendet und die Reserveweine (teilweise in der Solera ausgebaut) aus den Jahren 2000, 2002, 2004, 2008, 2009, 2010 und 2012. Weitere 5 Jahre auf der Flasche gereift. Die 75 % Pinot Noir sorgen für den Unterbau, Kraft in der Blend und Wärme im Duft, die 25 % Chardonnay für Frische und Saftigkeit. Eine Wahnsinnsäure und unfassbare Länge finden sich in diesem außergewöhnlichen Champagner.
<b>MV 14 – BRUT</b> 📍 Champagne # HG0114 🍷 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay / 12,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau	<b>139,00 €</b> (185,33 €)	Dieser nach fortlaufenden Nummern deklarierte Champagner, dessen Grundweine zwölf Monate in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern ausgebaut wurden, stammt ausschließlich von den Grand-Cru-Lagen aus Aÿ. Als Basis wird der Jahrgang 2014 verwendet und die Reserveweine (teilweise in der Solera ausgebaut) aus den Jahren 2000, 2002, 2004, 2008, 2009, 2010, 2012 und 2013. Weitere 5 Jahre auf der Flasche gereift. Die 75 % Pinot Noir sorgen für den Unterbau, Kraft in der Blend und Wärme im Duft, die 25 % Chardonnay für Frische und Saftigkeit. Eine Wahnsinnsäure und unfassbare Länge finden sich in diesem außergewöhnlichen Champagner.
<b>MV 14 – BRUT MAGNUM</b> 📍 Champagne # HG0814 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 12,0% / 1,5 l 🍷 Fassausbau	<b>299,00 €</b> (199,33 €)	
<b>DAME-JANE ROSÉ - BRUT</b> 📍 Champagne # HG0500 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ⭐ 92 P. eRobertParker	<b>69,90 €</b> (93,20 €)	Benannt nach Damghan, der legendären, persischen Stadt an der Seidenstrasse, die berühmt für ihre Töpferkunst von Glas- und Terrakotta-Amphoren war. Die Basis bildet die Blend „Hommage“ aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay. Diese wurde 3 Jahre auf der Hefe in der Flasche gereift und die Grundweine zu je sechs Monaten in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern und im Stahltank auf der Hefe ausgebaut. Das besondere hier ist die Zugabe vor der Flaschengärung von 6 % Stillwein „Côteaux Champenois“, aus 70 Jahre alten Pinot Noir Reben, der in der Terracotta-Gebinden (Demi-John) reifte. Delikates Lachsrot, dekadent-weinige Frucht mit Himbeer-, Sauerkisch- und rotem Johannisbeeraroma, salzig-frisch und gleichzeitig mit warmen Noten am Gaumen.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>MV ROSÉ – BRUT</b> 📍 Champagne # HG0400 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l 📦 Fassausbau	<b>179,00 €</b> (238,67 €)	Der Kürzel „MV“ steht für „Multi Vintage“. Die Grundweine, darunter 8% Pinot Noir (aus 80 Jahre alte Reben) werden vor der Flaschengärung als Rotwein hinzugefügt, reifen ein Jahr in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern und in der Solera. Dann folgen sechs Jahre weitere Lagerung auf der Hefe in der Flasche. Diese Blend verbindet mineralische, kühle und ätherische Noten und exotische Frucht auf irrationale Art und Weise. Der MV Rosé ist schlichtweg einzigartig und polarisierend. Ein Champagner der ein helles Sisteron-Lamm, eine gebratene Taube oder ein gegrilltes Thunfischsteak ohne weiteres begleiten kann. Wer normalen Rosé trinken möchte, der soll bitte was anderes bestellen. 4.000 Flaschen und super rar.
2011er <b>ARGONNE ROSÉ - BRUT</b> 📍 Champagne # HG0711 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 12,0% / 0,75 l 📦 Fassausbau	<b>355,00 €</b> (473,33 €)	Nur in außergewöhnlichen Jahren wird dieser große Wein (erstmalig seit 2002) produziert. Das Beste was man im Hinblick auf Qualität bei Henri Giraud leisten kann. Er besteht zu 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay. Im Schnitt aus circa 50 Jahre alten Reben, allesamt „Aÿ Grand Cru“-Qualität. Die Grundweine wurden zu 100% im 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern (circa 95% neu) vergoren und weitere zwei Jahre im Fass gereift. Weitere Lagerung auf der Flasche für fünf Jahre. Der Argonne ist das Kronjuwel der Produktion, extrem pur, sehr definiert und präzise verarbeitet stellt er die 25-jährige Ausbau-Quintessenz dieses kleinen, individuellen Produzenten dar. Reichhaltig, komplex und immer mit einer markanten Frische ausgestattet. Der Stoff kann sehr gut reifen, aber bei 5.000 Flaschen für die Welt wird es schwer alle Menschen, selbst Connaisseurs, glücklich zu machen. PS: Pro verkaufte Flasche geht ein Erlös in die 5-jährige Reaktivierung eines Eichensetzlings für den Argonne-Wald zurück.
<b>RATAFIA CHAMPENOIS</b> 📍 Champagne # HG1000 🍷 Chardonnay, Pinot Noir / 17,0% / 0,75 l 📦 Fassausbau	<b>45,00 €</b> (60,00 €)	Diese alte, seit Jahrhunderten praktizierte Spezialität diente früher der Haltbarmachung von Traubenmost, der wiederum mit Destillat geblendet wurde. So kommt man auf 17% Alk. Und erhält die Traubensüße. In der Fachsprache nennt man diesen fortifizierten Traubenmost „Mistelle“, die es in vielen Regionen Frankreichs mit unterschiedlichen Namen gibt. Bei Henri Giraud werden 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay aus der 2. Pressung mit hochprozentigem Destillat vermischt und dann in Holzfässern gereift. Diese sind zwischen 1990 – 2013 im Solera Verfahren befüllt worden. Im Schnitt reift der Ratafia 23 Jahre darin und entwickelt in dieser Zeit einen unfassbar köstlichen Duft von kandierten Früchten wie Quitte, Aprikose, Orangenzeste, eingelegten Kirschen, aber auch gerösteten Haselnüssen, getrocknetem Thymian und exotischen Jaipur-Curry. Im Geschmack ist er reichhaltig und süß, aber nicht erdrückend.  Der Ratafia trinkt sich gleichermaßen gut als Aperitif auf Eis, oder als Dessertwein zu einer dekadenten Früchtetarte, aber auch zu Creme Brûlée und zu Blauschimmel-Käse, wie Gorgonzola ist er ein kongenialer Begleiter.

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

HENRI GIRAUD

SEITE 161





## REMOISSENET PÈRE & FILS

FRANKREICH / BURGUND

Remoissenet Père & Fils gehört zu den alteingesessenen burgundischen Häusern mit einem großen Namen. Als der Letzte aus der Remoissenet-Familie, Roland, nach 30 Jahren Geschäftsführung im Alter von 75 in den Ruhestand treten wollte, suchte er einen Nachfolger. Roland war ein Unikum, eine starke Persönlichkeit, eine der schneidigsten Figuren von ganz Beaune und nie um eine Anekdote verlegen. Doch er wusste, dass er sich in den letzten beiden Jahrzehnten nicht mehr so um die Domaine gekümmert hatte, wie es notwendig gewesen wäre. Er hatte sich lieber mit dem Keller beschäftigt, in dem rund eine Millionen gereifter Remoissenet-Burgunder liegen.

2005 wurde die Domaine dann an eine Gruppe von Investoren verkauft. Dazu gehörten die New Yorker Kunstsammler Edward und Howard Milstein mit der Mehrheit an der Beteiligung, ferner eine kanadische Familie sowie das Haus Louis Jadot. Jadot hat dann auch die richtige Person für den Direktorenposten ausgewählt. Und das ist kein Geringerer als der langjährige Generaldirektor von Jadot, Bernard Repolt – eine Koryphäe auf seinem Gebiet und natürlich ein großer Kenner des Burgund. Das und die Tatsache, dass mit Claudie Jobard eine exzellente Winzerin ins Haus gekommen ist, haben uns dazu gebracht, mit einer Tradition zu brechen; denn eigentlich findet man bei uns nur inhabergeführte Weingüter. Das ist bei Remoissenet nunmehr nicht so ganz der Fall. Doch für uns war es sehr reizvoll, den Wiederaufstieg dieses renommierten Hauses zu begleiten, um Euch diese exzellenten Burgunder anbieten zu können.

Claudie Jobard und Bernard Repolt sind verantwortlich für eine Produktion von rund 200.000 Flaschen aus 40 Hektar eigenen und betreuten Weinbergen. Sie haben innerhalb kurzer Zeit einen überaus präzisen und herkunftsbetonten Stil entwickelt, dem man schon den Aligoté anmerkt und der sich immer klarer und feiner seine Bahn bricht, bis hin zu den Grand Crus aus Corton-Charlemagne und den wunderbaren Premier Crus aus Gevrey-Chambertin, Meursault und Chassagne-Montrachet.

### Burgund

*Im Zentrum des wohl berühmtesten Anbaugebietes der Welt liegt die Côte d'Or, bei der man die nördliche Côte de Nuits von der südlichen Côte de Beaune unterscheidet. Rund um Nuits dominiert der fossile Kalk, auf dem vor allem Pinot Noir bis zur Perfektion reift. Rund um Beaune wird der Boden mergeliger, was vor allem dem Chardonnay sehr gut gefällt. Zum Burgund gehören außerdem das Chablais, die Côte Chalonnaise und das Mâconnais.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2017er <b>ALIGOTÉ „MARIE CLEMENT“</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE26217 🍷 100 % Aligoté / 12,5% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>17,50 €</b> (23,33 €)	Weniger als ein halber Hektar mit alten Aligoté Reben sind im Besitz von Remoissenet. Mit Geschick, Passion und handwerklichem Gespür widmet sich Claudie Jobard dieser zu unrecht als einfach geltenden Sorte. Dieser elegante Wein mit einer wohldimensionierten Toastnote und einer rassig, fein abgestimmten Säure ist ein großartiger Einstieg für bezahlbares Geld in die Welt dieser Domaine.
2017er <b>BOURGOGNE BLANC „RENOMMÉE“</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE25017 🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>21,90 €</b> (29,20 €)	Ein feiner Einstieg in die Welt von Remoissenet. Mit diesem einfachen Bourgogne setzt Claudie Jobard die Messlatte schon sehr hoch. Die Blend besteht aus Beeren zu je 40% der Subregionen Côte de Beaune und Mâconnais, sowie 20% aus dem Chablis. Ausgewogen in allen Belangen, eine Konzentration, die von einer reifen Säure balanciert wird.
2017er <b>BOURGOGNE BLANC „RENOMMÉE“ MAGNUM</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE263317 🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>48,00 €</b> (32,00 €)	
2016er <b>BOURGOGNE BLANC „RENOMMÉE“</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE25016 🍷 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>21,90 €</b> (29,20 €)	
2016er <b>BOURGOGNE BLANC „RENOMMÉE“ MAGNUM</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE263316 🍷 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>48,00 €</b> (32,00 €)	
2017er <b>GIVRY BLANC</b> ⓘ Appellation Givry Controlée # RE26117 🍷 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>26,90 €</b> (35,87 €)	Dieser Wein schmeckte schon König Heinrich IV (1553 – 1610) sehr gut. Auf den rollenden Hügeln dieser Gemeinde an der Côte Chalonnaise im südlichen Burgund wächst eigentlich mehr Pinot Noir. Dennoch werden auf den kalkhaltigen Böden einige vorzügliche, weiße Burgunder gekeltert. Dieser limonenfruchtige und behutsam im Holz ausgebaute, tiefgründige Givry Blanc ist ein Burgunder für jeden Tag der Woche. Außer montags und dienstags! Dafür wäre er viel zu schade und so einfach ist er am Ende doch nicht.
2017er <b>CHABLIS „AMIRAL VERNON“</b> ⓘ Appellation Chablis Controlée # RE26617 🍷 100 % Chardonnay / 12,5% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	Ein Chablis kann der Inbegriff von transparenter Leichtigkeit und Frische sein. Der kühle, für die Winzer nicht einfache Jahrgang, hat einige großartige Weine hervorgebracht wie diesen elegant-fruchtigen Chablis mit seinem dekadenten Duft von Austernschalen und Zitrusfrüchten. Im Geschmack trägt die feine Säure die zarten Nuancen sehr lang. Ein Chablis in Bestform, bei dem sich die Domaine von keinem geringeren als dem legendären Francois Raveneau beraten lässt.
2016er <b>SAINT ROMAIN</b> ⓘ Appellation Saint-Romain Controlée # RE25116 🍷 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>39,50 €</b> (52,67 €)	Dieser Weinbauort hat keine Premier oder Grand Cru Lagen, ist aber dennoch ein Geheimtipp. Hier gibt es ein paar sehr gute Parzellen, die einen höheren Status verdient hätten. In der Literatur steht, dass Saint Romain jung getrunken werden sollte. Damit wären wir wieder bei unbrauchbaren Verallgemeinerungen, die es so häufig in der Weinbranche gibt. Somit kann man sich freuen über einen Wein mit perfekter Reife, Austernschalenduft, nussigen, mineralischen Noten und einem mittelkräftigen Geschmack.
2015er <b>SAINT ROMAIN</b> ⓘ Appellation Saint-Romain Controlée # RE25115 🍷 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>39,50 €</b> (52,67 €)	
2017er <b>MEURSAULT „CUVÉE MAURICE CHEVALIER“</b> ⓘ Appellation Meursault Controlée # RE25217 🍷 100 % Chardonnay / 14,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>69,00 €</b> (92,00 €)	Ein herrlicher Meursault, der die Leichtigkeit und mineralische Tiefe perfekt vereint. Sehr würzig, Citrusnoten und Boskoop-Äpfel. Dem Jahrgang entsprechend eine feine, frische Säure.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise				
<p>2016er <b>MEURSAULT 1ER CRU „BLAGNY“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Meursault 1er Cru Controlée</li> <li># RE4716</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>82,00 €</b> (109,33 €)</p>	<p>Das Verbindungsstück zwischen den Gemarkungen von Puligny-Montrachet und Meursault/Saint Aubin liegt oberhalb des Weilers Blagny. Diese Lage ist ziemlich unbekannt, obwohl sehr alt und schon zu Römerzeiten bepflanzt. Die Weinberge liegen höher (300 – 360 Meter) und bieten in Zeiten der Klimaerwärmung eine perfekte Exposition. Denn das kleine Seitental namens „le Combe“ in dem Blagny liegt hat mittlerweile ein perfektes Mikroklima. Der Boden ist sehr steinig und kalkig. Er lässt Chardonnay und Pinot Noir gleichermaßen gut wachsen. Die 20-40 Jahre alten Reben mit östlicher Ausrichtung ergeben eine einzigartige, wunderbar leicht geknüpfte Limonenfrucht und Kühle. Mittelkräftiger Geschmack und dazu eine delikate feine Säure. Finesse pur, da kommt Freude auf. Gereift in gebrauchten 350 Liter Eichenfässern.</p>				
<p>2015er <b>MEURSAULT 1ER CRU „BLAGNY“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Meursault 1er Cru Controlée</li> <li># RE4715</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>82,00 €</b> (109,33 €)</p>	<p>Für 15 Monate reifte er in zwei 300 Liter fassenden Eichenfässer, davon eines neu. Ungefähr 600 Flaschen war die überschaubare Erntemenge im klassischen Jahrgang 2015. Der „le Poruzot“ ist eine exzellente Premier Cru Lage, die zwischen den erstklassigen 1er Crus „les Goutte d'Or“ und „les Genevrières“ auf der Seite zur Ortschaft Puligny-Montrachet liegt. Ein ausdrucksstarker, kompletter Meursault mit dem typischen Haselnussaroma, Honig, exotischen Früchten und einem Sack gemahlener Mineralien. Zehn Jahre Reifepotenzial hat er mindestens. Mehr opulent, dicht und breitschultrig zeigen sich die Weine aus dieser legendären Gemarkung. Für viele Weintrinker ist ein großer Meursault die Essenz des mild-weichen, weißen Burgunders.</p>				
<p>2015er <b>MEURSAULT 1ER CRU „LES PORUZOTS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Meursault Controlée</li> <li># RE26715</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>89,00 €</b> (118,67 €)</p>	<p>Köstliche Pfirsich- und Röstaromatik, ein Bilderbuch-Meursault vom Kalkboden aus dem nördlichen Teil der Gemeinde an der Grenze zu Volnay, schöne Länge und mittelkräftiger Geschmack.</p>				
<p>2017er <b>MEURSAULT 1ER CRU „LES CRAS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Meursault 1er Cru Controlée</li> <li># RE2917</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 14,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>79,00 €</b> (105,33 €)</p>	<p>Aus einer der besten Lagen dieses renommierten Ortes. Ein reichhaltiger, strukturierter Wein, der uns bei der Ankunftsverkostung unglaublich beeindruckt hat. Eine solche Präzision findet sich selten, auch in Burgund.</p>				
<p>2015er <b>MEURSAULT 1ER CRU „GOUTTE D'OR“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Meursault 1er Cru Controlée</li> <li># RE25315</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>99,00 €</b> (132,00 €)</p>	<p>Diese Lage gilt als eine der besten in der Gemarkung Meursault. Ihre Finesse und Feinheit werden auf der ganzen Welt geschätzt. Steinig, wenig fruchtig, wie Gesteinsmehl das feucht geworden ist, feine zartfrische Säure, intensiv und lang anhaltender Geschmack. Ein Wein der Superlative befeuert, großartige Balance.</p>				
<p>2013er <b>MEURSAULT 1ER CRU „LES CHARMES“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Meursault 1er Cru Controlée</li> <li># RE26313</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,0% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> <li>📅 Jahrgang 2013 wieder da!</li> </ul>	<p><b>118,00 €</b> (157,33 €)</p>	<p>Die zugekauften Beeren stammen aus einer Parzelle, die an einige Premier Cru Weingärten gleich an der Grenze zur Nachbargemeinde Meursault grenzt. Strahlende, limonige Frucht, Kräuterwürze, Fassbutter, kühle Mineralität und eine dekadente Fülle. 30% Neuholz-Anteil und 17 Monate darin gereift. In diesem Jahrgang perfekt von der Natur inszeniert. Ein großes Jahr.</p>				
<p>2017er <b>PULIGNY-MONTRACHET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Puligny-Montrachet Controlée</li> <li># RE3617</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>75,00 €</b> (100,00 €)</p>	<p>2017er <b>PULIGNY-MONTRACHET MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Puligny-Montrachet Controlée</li> <li># RE5717</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 1,5 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>160,00 €</b> (106,67 €)</p>	<p>2016er <b>PULIGNY-MONTRACHET MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Puligny-Montrachet Controlée</li> <li># RE5716</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 1,5 l</li> <li>🍷 Barriques</li> <li>📅 Jahrgang 2016 wieder da!</li> </ul>	<p><b>160,00 €</b> (106,67 €)</p>	<p>Ein graziles Meisterwerk, von wahnsinniger Feinheit. Dieser Corton-Charlemagne ist kein Blockbuster, sondern dem Naturell der Lage entsprechend ein subtiler, feiner Wein. Claudie Jobards Focus ist es in erster Linie den Lagencharakter herauszuarbeiten. Um die Röstnoten des Holzes möglichst schonend einzuarbeiten verwendet sie 350 Liter Eichenholz fässer mit mittlerem Toasting.</p>
<p>2017er <b>CORTON-CHARLEMAGNE „DIAMOND JUBILEE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée</li> <li># RE25517</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5% / 0,75 l</li> <li>🍷 Barriques</li> </ul>	<p><b>195,00 €</b> (260,00 €)</p>	<p>Ein graziles Meisterwerk, von wahnsinniger Feinheit. Dieser Corton-Charlemagne ist kein Blockbuster, sondern dem Naturell der Lage entsprechend ein subtiler, feiner Wein. Claudie Jobards Focus ist es in erster Linie den Lagencharakter herauszuarbeiten. Um die Röstnoten des Holzes möglichst schonend einzuarbeiten verwendet sie 350 Liter Eichenholz fässer mit mittlerem Toasting.</p>				

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2015er <b>LE MONTRACHET GRAND CRU</b> ⓘ Appellation Montrachet Grand Cru Controlée # RE260115 🍷 100% Chardonnay / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barriques ✱ 92-94 P. eRobertParker	<b>950,00 €</b> (1.266,67 €)	Die Parzellen mit den 40 – 70 Jahren alte Reben liegen auf der Chassagne Seite dieser weltberühmten Lage, gleich neben denen der Domaine de la Romanée-Conti. Zwei bis drei 300-Liter Fässer sind die Jahresproduktion dieses makellosen Weißweins. Es gibt einige Stimmen in der Branche die den „Le Montrachet“ von Remoissenet zu den verkanntesten dieses Cru zählen. Ein großer, majestätischer Weißwein.
2013er <b>LE MONTRACHET GRAND CRU</b> ⓘ Appellation Montrachet Grand Cru Controlée # RE260113 🍷 100% Chardonnay / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>790,00 €</b> (1.053,33 €)	
2018er <b>BOURGOGNE ROUGE „RENOMMÉE“</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE25618 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>21,90 €</b> (29,20 €)	Ein feiner Einstieg in die Welt von Remoissenet. Mit diesem einfachen Bourgogne setzt Claudie Jobard die Messlatte schon sehr hoch.
2015er <b>BOURGOGNE ROUGE „RENOMMÉE“</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE25615 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>21,50 €</b> (28,67 €)	
2014er <b>BOURGOGNE ROUGE „RENOMMÉE“</b> ⓘ Appellation Bourgogne Controlée # RE25614 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>20,90 €</b> (27,87 €)	
2017er <b>SAVIGNY-LES-BEAUNE</b> ⓘ Appellation Savigny-Les-Beaune Controlée # RE25717 🍷 100 % Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>33,90 €</b> (45,20 €)	In dieser Gemeinde gibt es keine Grand Cru. Sie gehört zu den vielfältigsten Gemeinden, wenn es um Lage und Exposition geht. Die besten Weinberge gehören eindeutig zu den übersehendsten von ganz Burgund und bieten allerbestes Preis-Genussverhältnis. Der Boden ist häufig nicht so steinig, man findet hier eher mehr Ton und auch teilweise Sand, aber auch Kalk im Untergrund. Zehn Fässer Savigny-les-Beaunes gab es von diesem festen, dichten und würzigen Stoff. Drei davon waren neu und die komplette Batch wurde in einem offenen 3.000 Liter Gärbottich traditionell offen vergoren. Ein toller Wert, kein großer Wein, dafür ein sehr schmackhafter, ansprechender, roter Burgunder mit gutem Alterungspotential von ca. 15 – 20 Jahren. Ca. 3.000 Flaschen wurden abgefüllt.
2017er <b>SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU</b> ⓘ Appellation Beaune 1er Cru Controlée # RE5817 🍷 100 % Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>39,90 €</b> (53,20 €)	Zu den besten Werten in Sachen Preis und Geschmack gehören rote Burgunder aus dieser Gemeinde. Sie sind etwas fruchtiger, würziger und leichter als vergleichbare Burgunder. Die besten 1er Cru aus Savigny sind ziemlich unterbewertet. Dieser stammt aus zwei unterschiedlichen Lagen names Serpentieres und Guettes, die Remoissenet in 2017 übernommen hat. Spontan vergoren im 2.000 Liter Eichenfuder und in fünf 300 Liter Fässern (zwei neu) 14 Monate gereift. 1.460 Flaschen
2015er <b>NUITS SAINT GEORGES</b> ⓘ Appellation Nuits Saint Georges Controlée # RE2715 🍷 100 % Pinot Noir / 14,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>63,90 €</b> (85,20 €)	Es gibt keine Grand Cru in diesem Ort, dafür ein paar sehr schöne 1er Cru. Die besten Nuits-St.-Georges sind der Inbegriff von Fruchtigkeit und Eleganz und sind sehr gut haltbar. Dieser hat eine sensationelle Kirschfrucht, Gewürze, Lakritz und rote Beeren im Aroma. Ein superfeiner Stoff mit einer großzügigen Textur am Gaumen.
2013er <b>NUITS SAINT GEORGES</b> ⓘ Appellation Nuits Saint Georges Controlée # RE2713 🍷 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l 🍷 Barriques	<b>63,90 €</b> (85,20 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2015er <b>NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU „LES DAMODES“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Nuits Saint Georges 1er Cru Contrôlée</li> <li> RE3715</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> <li> 90–92 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>99,00 €</b> (132,00 €)</p>	<p>Einer der besten Premier Crus der Gemeinde Nuits-Saint-Georges. In der nordwestlichen Ecke grenzt sie an die Weingärten von Vosne-Romanée. „Les Damodes“ wird nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet. Kraftvoll, intensiv, fleischig, saftig, strahlende Kirschfrucht, betörendem und intensivem Geschmack, sowie kraftvollen, feinen Gerbstoffen. 40 % Neuholz-Anteil und 14 Monate Reife im Fass.</p>
<p>2017er <b>BEAUNE 1ER CRU „LES TEURONS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Beaune-Teurons 1er Cru Contrôlée</li> <li> RE2817</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	<p>In diesem 1er Cru wachsen einige der besten Parzellen von Beaune. Sehr duftiger Wein mit zarten Himbeer- und Kirscharoma. Sehr fein, sehr delikater und köstlich zu trinken. Absolute Entdeckung, da viele Weine von hier eher rustikal sind.</p>
<p>2015er <b>BEAUNE 1ER CRU „LES TEURONS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Beaune-Teurons 1er Cru Contrôlée</li> <li> RE2815</li> <li> 100% Pinot Noir / 14,0% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	
<p>2015er <b>POMMARD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Pommard Contrôlée</li> <li> RE3315</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>65,00 €</b> (86,67 €)</p>	<p>Die Reben sind zum Teil noch sehr jung (15 Jahre) und zum Teil im besten Alter (40 Jahre). Spontan vergoren und in gebrauchten 350 Liter Fass ausgebaut. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Schwelgerisch, duftig, zart. Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Blüten und orientalisches Gewürz im Aroma. Weich und saftig im Geschmack. Ein perfekter Ausdruck dieser Lage mit ihren eisenhaltigen Böden.</p>
<p>2015er <b>GEVREY-CHAMBERTIN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Gevrey-Chambertin Contrôlée</li> <li> RE3015</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> <li> 89–91 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>63,90 €</b> (85,20 €)</p>	<p>Diese Gemeinde an der nördlichen Côte de Nuits genießt einen legendären Ruf. Hier gibt es die meisten Grand Cru auf den 530 Hektar Weinbergen. Dieser cremig weiche Gevrey-Chambertin aus eigenen Lagen ist die Faust im Samtschuh. Er hat eine köstliche Konzentration und eine feine Mineralik. Ein Wein ganz am Anfang seiner Laufbahn, die es sich zu verfolgen lohnt.</p>
<p>2016er <b>GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „LES CAZETIERS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Gevrey-Chambertin 1er Cru Contrôlée</li> <li> RE25916</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> <li> 92–94 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>119,00 €</b> (158,67 €)</p>	<p>Ein großartiger Burgunder mit legendärem Sauerkirscharoma und einem konzentrierten, aber nicht fetten Geschmack. Standardmäßig gehört der Wein aus dieser Lage zu den besten dieser Kollektion. Die Jahresproduktion sind drei Barriques. Die Lage „Cazetiers“ gehört zu historisch wertvollen und höchstgelegenen Premier Crus in Gevrey-Chambertin. Durch ihre Südost-Exposition und die langen Sonnenscheinstunden am Nachmittag erreichen die Trauben eine höhere Reife als andere Gewächse. Die konzentriert schmeckenden Beeren haben aufgrund der Bodenstrukturen häufig mehr Tannin und sind etwas robuster als andere Lagen. In der Jugend ist dieser Cru meistens sehr intensiv und voll. Er kann und sollte ein paar Jahre reifen.</p>
<p>2015er <b>GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „LES CAZETIERS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Gevrey-Chambertin 1er Cru Contrôlée</li> <li> RE25915</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> <li> 92–94 P. eRobertParker</li> </ul>	<p><b>119,00 €</b> (158,67 €)</p>	
<p>2013er <b>GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „LES CAZETIERS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Gevrey-Chambertin 1er Cru Contrôlée</li> <li> RE25913</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> </ul>	<p><b>119,00 €</b> (158,67 €)</p>	
<p>2011er <b>CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Gevrey-Chambertin 1er Cru Contrôlée</li> <li> RE4211</li> <li> 100% Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barriques</li> </ul>	<p><b>285,00 €</b> (380,00 €)</p>	<p>Die Parzelle „Baudes Hautes“ liegt südwestlich vom Grand Cru „Echezeaux“ und hat einen exzellenten Ruf in dem heterogenen Clos Vougeot. In dieser berühmten Lage gehören ganze 0,4 Hektar davon Remoissenet und die Jahresproduktion beträgt 4 – 5 Fässer mit 300 Liter Fassungsvermögen. Der Durchschnittsertrag beträgt je nach Jahrgang 20 – 28 HL. Die Beeren werden entrappt und in einem 1.500 Liter Fuderbinde eingemaischt, sowie spontan vergoren. Reifung für 18 Monate im Eichenfass.</p>





## PHILIPPE PACALET

FRANKREICH / BURGUND

Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, puren Burgundern. So würden wir Philippe Pacalet umschreiben. Er ist der Enkel von Marcel Lapierre, dem berühmten Mann des Beaujolais. Genau wie sein Onkel wurde er früh inspiriert von Jules Chauvet, dem Urvater des naturnahen Weinbaus. Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre drei Jahre lang arbeiten.

Seit 2001 ist er Weinproduzent an der Côte d'Or und 2007 zog das junge Weingut in die Gemäuer einer alten Kellerei ein, das einst der Familie Hubert de Montille gehörte. Zehn Hektar Weinberge hat Philippe in verschiedenen Gemarkungen des Burgunds gemietet. Laut seiner Einschätzung gibt ihm das mehr Freiheit und bei den absurden Grundstückspreisen in dieser Region ist ein Kauf kaum leistbar für ein junges Unternehmen.

Die unterschiedlichen Parzellen werden alle von Hand und nach seinen Vorgaben bewirtschaftet. Die Traubendolden werden nicht entrappt und die Rotweine sogar mit Stielen und Stengeln lange mazeriert, beziehungsweise in großen Holzfudern vergoren. Die spontane Vergärung, der Verzicht auf Schwefel während der Vinifikation und der Ausbau in fast ausschließlich gebrauchten Fässern aus Tronçais Eiche sind einige der wesentlichen Merkmale seiner Philosophie. Die Reifung dauert 12 – 18 Monate in den Fässern, je nach Qualitätsstufe und Herkunft.

Seine Gewächse können sehr gut altern und geben den Ursprungsgedanken Burgunds in finessenreichster Weise wieder. Als Mann alter Schule drückt Philippe seine Philosophie so unumwunden geradlinig aus, wie er es selbst auch ist: „Ich will einfach guten Wein keltern, ohne den Ablauf seiner Entstehung viel zu stören.“

### Burgund

*Im Zentrum des wohl berühmtesten Anbaugebietes der Welt liegt die Côte d'Or, bei der man die nördliche Côte de Nuits von der südlichen Côte de Beaune unterscheidet. Rund um Nuits dominiert der fossile Kalk, auf dem vor allem Pinot Noir bis zur Perfektion reift. Rund um Beaune wird der Boden mergeliger, was vor allem dem Chardonnay sehr gut gefällt. Zum Burgund gehören außerdem das Chablais, die Côte Chalonnaise und das Mâconnais.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>ST. AUBIN 1ER CRU „MURGERS DES DENTS DE CHIEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Saint-Aubin 1er CRU Controlée</li> <li># PP10016</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>99,00 €</b> (132,00 €)</p>	<p>Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) dieser nach Süden ausgerichteten Lage werden organisch bewirtschaftet. Die Gemeinde Saint Aubin liegt etwas abseits in einem Seitental der Côte d'Or und hat sich in den letzten Jahren als Geheimtipp entpuppt. „Murgers“ heißt sinngemäß „Eine Tasse voller Steine“. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 13 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein Duftstrauß voller Zitrusfrüchte, Ingwer, cremiger, weicher Geschmack, sehr pur, direkt und klar.</p>
<p>2015er <b>ST. AUBIN 1ER CRU „MURGERS DES DENTS DE CHIEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Saint-Aubin 1er CRU Controlée</li> <li># PP10015</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 12,5 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>95,00 €</b> (126,67 €)</p>	
<p>2015er <b>CHASSAGNE-MONTRACHET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Chassagne-Montrachet Controlée</li> <li># PP11515</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>89,00 €</b> (118,67 €)</p>	<p>Die im Schnitt 50 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) dieser nach Südosten ausgerichteten Lage werden organisch bewirtschaftet. Der Boden ist steinig mit hohem Kalkanteil. Der Ertrag liegt bei 31 hl/ha und die Reifung erfolgte 12 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein klassisch erdiger Duft, mit exotischen Früchten und einem mineralisch geprägten Duft. Im Geschmack würzig und salzig.</p>
<p>2017er <b>PULIGNY-MONTRACHET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Puligny-Montrachet Controlée</li> <li># PP10317</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>104,00 €</b> (138,67 €)</p>	<p>Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) dieser nach Südosten ausgerichteten Lage werden organisch bewirtschaftet. Aus den etwas kühleren Parzellen der Climats „les Noyers Brets“, „Les Petits Noizerots“ und „Reuchaux“ stammen die Trauben. Der Boden ist ein Gemisch aus Lehm mit hohem Kalkanteil. Der Ertrag liegt bei 31 hl/ha und die Reifung erfolgte 12 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein supereleganter Weißwein mit einem grapefruitartigen und blumigen Duft, rassig-frischer Säure und lang anhaltendem Geschmack. Ein „Must“ für die Karaffe.</p>
<p>2015er <b>PULIGNY-MONTRACHET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Puligny-Montrachet Controlée</li> <li># PP10315</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 12,5 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>104,00 €</b> (138,67 €)</p>	
<p>2016er <b>MONTHÉLIE 1ER CRU „CLOS GAUTHEY“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Montheleie 1er Cru Controlée</li> <li># PP13316</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>86,00 €</b> (114,67 €)</p>	<p>Die Reben in diesem 1er Cru sind 25 Jahre alt und mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt. Die südlich Lagen aus kalkigem Ton und Mergel ergeben Mini-Erträge um 25 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 11 Monate in gebrauchten Barriques statt. Es ist immer wieder ein Vergnügen diese „Underdogs“ von der Côte Chalonnaise zu verkosten. Insgesamt präsentieren sie sich etwas wärmer und runder. Die Besten aber haben dieselbe steinige Mineralität und sind häufig etwas früher reif als ihre Vettern von der Côte de Beaune. Philippe Pacalet gelingt es immer wieder Leichtigkeit, Finesse und Transparenz herzustellen. Damit ist dieser Wein eine tolle Alternative zu den teureren Weinen in seinem Sortiment. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzugegeben.</p>
<p>2015er <b>MONTHÉLIE 1ER CRU „CLOS GAUTHEY“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Montheleie 1er Cru Controlée</li> <li># PP13315</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>86,00 €</b> (114,67 €)</p>	
<p>2017er <b>MEURSAULT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Appellation Meursault Controlée</li> <li># PP10117</li> <li>🍷 100 % Chardonnay / 12,5 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Barrique</li> </ul>	<p><b>89,90 €</b> (119,87 €)</p>	<p>Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke), der nach Südosten ausgerichteten Lage werden organisch bewirtschaftet. Die Reben wachsen auf zwei Parzellen, dem Climat „Tessons“ mit seinem sehr skelettierten, steinigem Boden und dem „Charrons“, einer wärmeren Lage. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 12 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Pure Eleganz, toastige Noten, steinig, mineralisch. In diesem jugendlichen Stadium empfehle ich den Wein zu karaffieren und temperiert bei 12 °C zu genießen.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er NUITS SAINT GEORGES BLANC</b> Appellation Nuits-Saint-George Controlée PP12117 100 % Pinot Blanc / 12,0 % / 0,75 l Barrique	<b>103,00 €</b> (137,33 €)	Ein weißer Nuits-Saint-Georges ist selten, noch dazu aus Pinot Blanc (Weißburgunder). Ganze 10 von 300 Hektar sind mit Weißwein bepflanzt. Die im Schnitt 25 Jahre alten Reben werden mit einem Durchschnittsertrag von 37hl/ha geerntet. Die süd-südwestliche Lage ist mit Kalkstein und kieseligem Geröll durchzogen. Die ganzen Traubendolden werden gepresst, spontan vergoren und durchlaufen ihre malolaktische Gärung im Fass. Während des 11-monatigen Ausbaus findet kein Abstich statt, deswegen hat dieser Wein eine dezente und gewollte Reduktionsnote. Es wurde kein Schwefel hinzugefügt, außer kurz vor der Abfüllung. Sein fruchtiger, eleganter Charakter (Grapefruit, Stachelbeere, Apfel) macht ihn im Gegensatz zu den gehaltvolleren Chardonnays von Philippe Pacalet etwas duftiger oder feiner. Vielleicht ist er nicht so komplex wie z. B. Meursault, Puligny & Co., dafür geradliniger. Der Nuits-Saint-Georges Blanc glänzt durch seine präzise, auf die anderen Komponenten des Weines abgestimmten Säure. Absolut delikates.
<b>2015er NUITS SAINT GEORGES BLANC</b> Appellation Nuits-Saint-George Controlée PP12115 100 % Pinot Blanc / 12,5 % / 0,75 l Barrique	<b>103,00 €</b> (137,33 €)	Ein weißer Nuits-Saint-Georges ist selten, noch dazu aus Pinot Blanc (Weißburgunder). Ganze 10 von 300 Hektar sind mit Weißwein bepflanzt. Die im Schnitt 25 Jahre alten Reben werden mit einem Durchschnittsertrag von 37hl/ha geerntet. Die süd-südwestliche Lage ist mit Kalkstein und kieseligem Geröll durchzogen. Die ganzen Traubendolden werden gepresst, spontan vergoren und durchlaufen ihre malolaktische Gärung im Fass. Während des 11-monatigen Ausbaus findet kein Abstich statt, deswegen hat dieser Wein eine dezente und gewollte Reduktionsnote. Es wurde kein Schwefel hinzugefügt, außer kurz vor der Abfüllung. Sein fruchtiger, eleganter Charakter (Grapefruit, Stachelbeere, Apfel) macht ihn im Gegensatz zu den gehaltvolleren Chardonnays von Philippe Pacalet etwas duftiger oder feiner. Vielleicht ist er nicht so komplex wie z. B. Meursault, Puligny & Co., dafür geradliniger. Der Nuits-Saint-Georges Blanc glänzt durch seine präzise, auf die anderen Komponenten des Weines abgestimmten Säure. Absolut delikates.
<b>2017er „CORTON-CHARLEMAGNE“ GRAND CRU</b> Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée PP11617 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l Barrique	<b>319,00 €</b> (424,33 €)	Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben (11.000 Stöcke) dieser nach Südosten ausgerichteten, steilen Lage werden organisch bewirtschaftet. Der Ertrag beträgt 25 hl/ha. 15-monatiger Ausbau in gebrauchten Fässern. Der Boden ist sehr stark kalkhaltig. Ein sehr feiner, eleganter Wein, der viel Potential für die weitere Reife besitzt und sich langsam entwickeln wird. Florale Noten, Kräuter, nasse Steine, komplex, tiefgründig, mineralisch, lang, großartig.
<b>2015er „CORTON-CHARLEMAGNE“ GRAND CRU</b> Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée PP11615 100 % Chardonnay / 13,5 % / 0,75 l Barrique	<b>308,00 €</b> (410,67 €)	Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben (11.000 Stöcke) dieser nach Südosten ausgerichteten, steilen Lage werden organisch bewirtschaftet. Der Ertrag beträgt 25 hl/ha. 15-monatiger Ausbau in gebrauchten Fässern. Der Boden ist sehr stark kalkhaltig. Ein sehr feiner, eleganter Wein, der viel Potential für die weitere Reife besitzt und sich langsam entwickeln wird. Florale Noten, Kräuter, nasse Steine, komplex, tiefgründig, mineralisch, lang, großartig.
<b>2017er BOURGOGNE ROUGE „VIEILLES VIGNES“</b> Appellation Bourgogne Controlée PP11317 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l Barrique	<b>39,90 €</b> (53,20 €)	Ein großartiger Einstieg in die elegante Welt aus alten Reben von Philippe Pacalet. Köstliche, feine Nase mit Sauerkirsch- und Erdbeerdüften in Gewürzen eingelegt. Typisch florale Noten mit seidenweichen Tanninen. In seiner Kategorie einer der teuersten, aber auch besten Weine. Da kommt mit jedem Schwenk des Glases pure Lebensfreude in die Nase.
<b>2017er POMMARD 1ER CRU „LES ARVELETS“</b> Appellation Pommard Controlée PP12217 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l Barrique	<b>119,00 €</b> (109,33 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus der nach Süden ausgerichteten 1er Cru Lage namens „Les Arvelets“ in einem waldigen Seitental namens Nantoux, das den Weinen Frische verleiht. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Auflage aus Kiesel und rotfarbigem Ton. Der Ertrag liegt bei 27 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques, ohne Abstich. Die ganzen Traubendolden wurden mit Stielen und Stengeln gemaischt und dann spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt, nur vor der Abfüllung wurde eine geringe Dosierung angewendet. Ein kraftvoller Pommard mit einem fruchtigen Duft von getrockneten Kirschen, Gewürzkuchen und einem sanften, geschmeidigen Geschmack.
<b>2013er POMMARD 1ER CRU „LES ARVELETS“</b> Appellation Pommard Controlée PP12213 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l Barrique	<b>119,00 €</b> (109,33 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus der nach Süden ausgerichteten 1er Cru Lage namens „Les Arvelets“ in einem waldigen Seitental namens Nantoux, das den Weinen Frische verleiht. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Auflage aus Kiesel und rotfarbigem Ton. Der Ertrag liegt bei 27 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques, ohne Abstich. Die ganzen Traubendolden wurden mit Stielen und Stengeln gemaischt und dann spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt, nur vor der Abfüllung wurde eine geringe Dosierung angewendet. Ein kraftvoller Pommard mit einem fruchtigen Duft von getrockneten Kirschen, Gewürzkuchen und einem sanften, geschmeidigen Geschmack.
<b>2017er POMMARD</b> Appellation Pommard Controlée PP10717 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l Barrique	<b>82,00 €</b> (109,33 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus den nach Süden ausgerichteten Parzellen namens „Vauxmuriens“, „Chanlins“, „Vignots“ und „Chaniers“, die organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel. Der Ertrag liegt bei 28 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemaischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein Gewürzkuchen mit Sauerkirschen und Johannisbeeren im Aroma, ein fleischiger, robuster Geschmack mit kernigem Gerbstoff. Großartig.
<b>2015er POMMARD</b> Appellation Pommard Controlée PP10715 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l Barrique	<b>82,00 €</b> (109,33 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus den nach Süden ausgerichteten Parzellen namens „Vauxmuriens“, „Chanlins“, „Vignots“ und „Chaniers“, die organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel. Der Ertrag liegt bei 28 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemaischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein Gewürzkuchen mit Sauerkirschen und Johannisbeeren im Aroma, ein fleischiger, robuster Geschmack mit kernigem Gerbstoff. Großartig.
<b>2015er POMMARD MAGNUM</b> Appellation Pommard Controlée PP12315 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 1,5 l Barrique	<b>165,00 €</b> (110,00 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus den nach Süden ausgerichteten Parzellen namens „Vauxmuriens“, „Chanlins“, „Vignots“ und „Chaniers“, die organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel. Der Ertrag liegt bei 28 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemaischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein Gewürzkuchen mit Sauerkirschen und Johannisbeeren im Aroma, ein fleischiger, robuster Geschmack mit kernigem Gerbstoff. Großartig.
<b>2014er POMMARD</b> Appellation Pommard Controlée PP10714 100 % Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l Barrique	<b>79,00 €</b> (105,33 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus den nach Süden ausgerichteten Parzellen namens „Vauxmuriens“, „Chanlins“, „Vignots“ und „Chaniers“, die organisch bewirtschaftet werden. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel. Der Ertrag liegt bei 28 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemaischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein Gewürzkuchen mit Sauerkirschen und Johannisbeeren im Aroma, ein fleischiger, robuster Geschmack mit kernigem Gerbstoff. Großartig.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er <b>VOSNE-ROMANÉE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Vosne-Romanée Controlée</li> <li> PP12416</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>126,00 €</b> (168,00 €)</p>	<p>Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) stammen aus einer südöstlich ausgerichteten Lage. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen mit einer dünnen Auflage aus Ton. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 17 Monate in gebrauchten Barriques, ohne Abstich. Die ganzen Traubendolden werden mit Stielen und Stengeln gemischt und dann spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt, nur vor der Abfüllung wurde eine geringe Dosierung angewendet. Ein kraftvoller, spannungsgeladener Vosne-Romanée mit den typischen, erdigen Unterholznoten dieser Gemarkung und kleinen, roten Früchten im Aroma. Ein markantes, wohlschmeckendes, reichhaltiges Mundgefühl mit einer herrlichen Balance und Länge. Ein Paradebeispiel für diese berühmteste aller Burgunder-Appellationen. 750 Flaschen</p>
<p>2016er <b>VOSNE ROMANÉE 1ER CRU</b> „LES CHAUMES“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Vosne-Romanée Controlée</li> <li> PP13416</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>190,00 €</b> (253,33 €)</p>	<p>Dieser recht unbekannt 1er Cru befindet sich im Herzen der Côte de Nuits, genauer in der legendären Gemeinde Vosne-Romanée. Die Reben sind durchschnittlich 60 Jahre alt und mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt ist. Der steinige Kalkboden mit dünner Auflage fordert die Reben extrem. Die südöstliche Ausrichtung und das anspruchsvolle Terrain ergeben Minierrträge um 30 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 16 Monate auf der Vollhefe „in reduction“ ohne Abstich in gebrauchten Barriques statt. Im Duft finden sich die typischen moschusartigen, erdig-trüffelartigen Aromen dieses weltberühmten Terroirs wieder. Dazu kommt eine dekadente orientalische Gewürznote. Im Geschmack ist er ultrafein, opulent und noch fest. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzu gegeben.</p>
<p>2015er <b>VOSNE ROMANÉE 1ER CRU</b> „LES CHAUMES“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Vosne-Romanée Controlée</li> <li> PP12715</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>192,00 €</b> (256,00 €)</p>	<p>Dieser recht unbekannt 1er Cru befindet sich im Herzen der Côte de Nuits, genauer in der legendären Gemeinde Vosne-Romanée. Die Reben sind durchschnittlich 60 Jahre alt und mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt ist. Der steinige Kalkboden mit dünner Auflage fordert die Reben extrem. Die südöstliche Ausrichtung und das anspruchsvolle Terrain ergeben Minierrträge um 30 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 16 Monate auf der Vollhefe „in reduction“ ohne Abstich in gebrauchten Barriques statt. Im Duft finden sich die typischen moschusartigen, erdig-trüffelartigen Aromen dieses weltberühmten Terroirs wieder. Dazu kommt eine dekadente orientalische Gewürznote. Im Geschmack ist er ultrafein, opulent und noch fest. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzu gegeben.</p>
<p>2014er <b>VOSNE ROMANÉE 1ER CRU</b> „LES CHAUMES“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Vosne-Romanée Controlée</li> <li> PP12714</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>185,00 €</b> (246,67 €)</p>	<p>Dieser recht unbekannt 1er Cru befindet sich im Herzen der Côte de Nuits, genauer in der legendären Gemeinde Vosne-Romanée. Die Reben sind durchschnittlich 60 Jahre alt und mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt ist. Der steinige Kalkboden mit dünner Auflage fordert die Reben extrem. Die südöstliche Ausrichtung und das anspruchsvolle Terrain ergeben Minierrträge um 30 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 16 Monate auf der Vollhefe „in reduction“ ohne Abstich in gebrauchten Barriques statt. Im Duft finden sich die typischen moschusartigen, erdig-trüffelartigen Aromen dieses weltberühmten Terroirs wieder. Dazu kommt eine dekadente orientalische Gewürznote. Im Geschmack ist er ultrafein, opulent und noch fest. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzu gegeben.</p>
<p>2016er <b>CHENAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Chénas Contrôlée</li> <li> PP12516</li> <li> 100 % Gamay Noir à Jus Blanc / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>44,00 €</b> (58,67 €)</p>	<p>Der erste Jahrgang von Philippe Pacalet aus einer 60 Jahre alten organisch bewirtschafteten Parzelle namens „Desroches“ mit südöstlicher Ausrichtung. Die Erträge mit 30 hl/ha sind minimal. Der Boden besteht aus Granit im Untergrund mit einer Auflage von Lehm, Ton und verwittertem Gestein. Dieser kleine Cru (Chenas) trägt seinen Namen von den vielen Eichenwäldern, die hier einst standen. Die besten unter ihnen gehören zu den langlebigen Weinen aus der Sorte Gamay weltweit. Sie streiten sich jährlich mit ihrer Nachbargemeinde Moulin-a-Vent um die Krone und sind vielleicht nicht so bekannt, aber ebenbürtig. 10 Monate wurde der Chénas in gebrauchten Eichenfässern gereift und nur kurz vor der Abfüllung geschwefelt. Die Vergärung der ganzen Traubendolden erfolgte spontan, während der Reifung gab es keinen Abstich oder sonstige Beeinflussungen. Im Gegensatz zu vielen Beaujolais (Maceration carbonique) wurde dieser Wein ganz klassisch ohne Thermoregulierung auf der Maische vergoren. Seine malolaktische Gärung hat er im Fass gemacht. Ein fleischiger, würziger Wein mit einem feinen Duft von Rosen, Pfirsich und Pfeffer und fester, reichhaltiger, geschmacklicher Struktur, die einen nicht wieder loslässt. Großer Wein. 1.200 Flaschen</p>
<p>2015er <b>NUITS-SAINT-GEORGES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Nuits-Saint-George Controlée</li> <li> PP10815</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>79,00 €</b> (105,33 €)</p>	<p>Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (11.000 Stöcke) stammen aus den nach Osten ausgerichteten Parzellen „Les Longuecourts“ und „Bas de Combes“ an der Grenze zu Vosne-Romanée und werden organisch bewirtschaftet. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen, der von einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 18 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Dieser Stoff ist ein wichtiger, profunder Wein im Angebot von Philippe Pacalet. Fruchtig, geradliniger Duft mit viel Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. Ein super-eleganter Saft aus dem Träume Burgunds sind, oder besser sein können.</p>
<p>2014er <b>NUITS-SAINT-GEORGES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Nuits-Saint-George Controlée</li> <li> PP10814</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>77,00 €</b> (102,67 €)</p>	<p>Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (11.000 Stöcke) stammen aus den nach Osten ausgerichteten Parzellen „Les Longuecourts“ und „Bas de Combes“ an der Grenze zu Vosne-Romanée und werden organisch bewirtschaftet. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen, der von einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 18 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Dieser Stoff ist ein wichtiger, profunder Wein im Angebot von Philippe Pacalet. Fruchtig, geradliniger Duft mit viel Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. Ein super-eleganter Saft aus dem Träume Burgunds sind, oder besser sein können.</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2016er GEVREY-CHAMBERTIN</b> Appellation Gevrey-Chambertin Controlée # PP10516 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>79,90 €</b> (106,53 €)	Dieser Village Wein wurde aus verschiedenen, organisch bewirtschafteten Parzellen namens „Carrougeot“, „Combes du dessus“, En Champs“, En Echezeaux“, „Champerrier“ und „Jouise“, gekeltert. Die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt (10.000 Stöcke). Der Ertrag liegt bei 33 hl/ha und die Reifung erfolgte in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein frischer, saftiger Stil mit einer delikaten Waldbeer + rotfruchtigen Nase, Rose, nussige Noten und am Gaumen fest, fleischig und noch sehr verschlossen.
<b>2015er GEVREY-CHAMBERTIN</b> Appellation Gevrey-Chambertin Controlée # PP10515 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>79,90 €</b> (106,53 €)	Dieser Village Wein wurde aus verschiedenen, organisch bewirtschafteten Parzellen namens „Carrougeot“, „Combes du dessus“, En Champs“, En Echezeaux“, „Champerrier“ und „Jouise“, gekeltert. Die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt (10.000 Stöcke). Der Ertrag liegt bei 33 hl/ha und die Reifung erfolgte in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein frischer, saftiger Stil mit einer delikaten Waldbeer + rotfruchtigen Nase, Rose, nussige Noten und am Gaumen fest, fleischig und noch sehr verschlossen.
<b>2016er GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „BEL AIR“</b> Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru Controlée # PP10616 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>149,00 €</b> (198,67 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) dieser nach Osten ausgerichteten biologisch bewirtschafteten Lage stehen auf steinigem Kalkfelsen, der mit einer dünnen Schicht Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 30 hl/ha und die Reifung erfolgte 17 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Das Herzstück der Rotweinproduktion und einer der bekanntesten Weine aus der Linie von Philippe Pacalet. Sauerkirschen, Unterholz, Pfeffer in der Nase und ein saftig, knackiger frischer Geschmack. Genial.
<b>2013er GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „BEL AIR“</b> Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru Controlée # PP10613 100 % Pinot Noir / 12,5% / 0,75 l Barrique	<b>123,90 €</b> (165,20 €)	Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) dieser nach Osten ausgerichteten biologisch bewirtschafteten Lage stehen auf steinigem Kalkfelsen, der mit einer dünnen Schicht Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 30 hl/ha und die Reifung erfolgte 17 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Das Herzstück der Rotweinproduktion und einer der bekanntesten Weine aus der Linie von Philippe Pacalet. Sauerkirschen, Unterholz, Pfeffer in der Nase und ein saftig, knackiger frischer Geschmack. Genial.
<b>2015er GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „LAVAUX ST. JACQUES“</b> Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru Controlée # PP11815 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>180,00 €</b> (240,00 €)	Die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt und stehen eng (10.000 Stöcke) in dieser steilen, nach Südosten ausgerichteten Parzelle. Hier gibt es ein kühleres Klima und viel Luftbewegung. Der Weinberg wird organisch bewirtschaftet und der Ertrag beträgt 33 hl/ha. 16 monatiger Ausbau in gebrauchten Fässern. In der Kollektion von Pacalet ist dieser Wein ein Meilenstein und erreicht mühelos das Niveau eines Grand Cru. Veilchen, Rosen, Moschus. Der Gaumen hat Klasse, ist satt, intensiv, aber nicht schwer und behäbig. Er tanzelt mit einer eleganten Leichtigkeit über die Zunge, deutlich spürbare, aber gut eingebundene Tannine. Viel Reifepotential und Charakter.
<b>2014er GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU „LAVAUX ST. JACQUES“</b> Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru Controlée # PP11814 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>174,00 €</b> (232,00 €)	Die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt und stehen eng (10.000 Stöcke) in dieser steilen, nach Südosten ausgerichteten Parzelle. Hier gibt es ein kühleres Klima und viel Luftbewegung. Der Weinberg wird organisch bewirtschaftet und der Ertrag beträgt 33 hl/ha. 16 monatiger Ausbau in gebrauchten Fässern. In der Kollektion von Pacalet ist dieser Wein ein Meilenstein und erreicht mühelos das Niveau eines Grand Cru. Veilchen, Rosen, Moschus. Der Gaumen hat Klasse, ist satt, intensiv, aber nicht schwer und behäbig. Er tanzelt mit einer eleganten Leichtigkeit über die Zunge, deutlich spürbare, aber gut eingebundene Tannine. Viel Reifepotential und Charakter.
<b>2017er CHAMBOLLE-MUSIGNY</b> Appellation Chambolle-Musigny Controlée # PP13117 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Philippe Pacalet bewirtschaftet zwei Parzellen in den Dorflagen „Les Combottes“ (80%) und „Derirere le Four“ (20%) mit 50 Jahre alten Reben, die mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt sind. Die Climats liegen in einem Amphitheater gleichendem Bogen mit südöstlicher Ausrichtung, der für eine gewisse Wärme sorgt. Die Lagen aus Ton, Mergel und Kalksteinen ergeben Mini-Erträge um 30 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 15 Monate in gebrauchten Barriques statt. Ein sehr feiner, delikater floraler Duft, der von etwas Moschus begleitet wird. Herrlich weicher Schmelz am Gaumen und deutliche Länge. Man merkt die Hitze des Jahrgangs und spürt die reifen, seidigen Tannine. Ein Wein der dieser Appellation alle Ehre macht. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzugegeben.
<b>2016er CHAMBOLLE-MUSIGNY</b> Appellation Chambolle-Musigny Controlée # PP13116 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Philippe Pacalet bewirtschaftet zwei Parzellen in den Dorflagen „Les Combottes“ (80%) und „Derirere le Four“ (20%) mit 50 Jahre alten Reben, die mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt sind. Die Climats liegen in einem Amphitheater gleichendem Bogen mit südöstlicher Ausrichtung, der für eine gewisse Wärme sorgt. Die Lagen aus Ton, Mergel und Kalksteinen ergeben Mini-Erträge um 30 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 15 Monate in gebrauchten Barriques statt. Ein sehr feiner, delikater floraler Duft, der von etwas Moschus begleitet wird. Herrlich weicher Schmelz am Gaumen und deutliche Länge. Man merkt die Hitze des Jahrgangs und spürt die reifen, seidigen Tannine. Ein Wein der dieser Appellation alle Ehre macht. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzugegeben.
<b>2015er CHAMBOLLE-MUSIGNY</b> Appellation Chambolle-Musigny Controlée # PP13115 100 % Pinot Noir / 12,5% / 0,75 l Barrique	<b>99,00 €</b> (132,00 €)	Philippe Pacalet bewirtschaftet zwei Parzellen in den Dorflagen „Les Combottes“ (80%) und „Derirere le Four“ (20%) mit 50 Jahre alten Reben, die mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt sind. Die Climats liegen in einem Amphitheater gleichendem Bogen mit südöstlicher Ausrichtung, der für eine gewisse Wärme sorgt. Die Lagen aus Ton, Mergel und Kalksteinen ergeben Mini-Erträge um 30 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 15 Monate in gebrauchten Barriques statt. Ein sehr feiner, delikater floraler Duft, der von etwas Moschus begleitet wird. Herrlich weicher Schmelz am Gaumen und deutliche Länge. Man merkt die Hitze des Jahrgangs und spürt die reifen, seidigen Tannine. Ein Wein der dieser Appellation alle Ehre macht. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzugegeben.
<b>2016er „ECHEZEAX“ GRAND CRU</b> Appellation Echezeaux Grand Cru Controlée # PP10916 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l Barrique	<b>338,00 €</b> (450,67 €)	Aus einer Parzelle mit südöstlicher, gut durchlüfteten Ausrichtung und im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke). Der Boden besteht aus Kalk, Lehm und teilweise Sand mit Eisenadern. Der Ertrag liegt bei 30 hl/ha und die Reifung erfolgte 17 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein kraftvoller, rotfruchtiger Pinot Noir mit einer festen, dichten Struktur im Geschmack. Robust, erdig und kraftvoll.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2016er „<b>CLOS DE VOUGEOT</b>“ <b>GRAND CRU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Clos de Vougeot Grand Cru Controlée</li> <li> PP13517</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>369,00 €</b> (492,00 €)</p>	<p>Ein sehr klassischer fester Wein, auf den man etwas warten muss. In der gewohnten elegant, feinen Stilistik von Pacalet, aber mit einer hohen Intensität und dunkelfruchtigen Aromen. Am Gaumen noch sehr zupackend. Durch die feinen und festen Gerbstoffe wird das wohl ein Langstreckenläufer.</p>
<p>2016er „<b>RUCHOTTES-CHAMBERTIN</b>“ <b>GRAND CRU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Ruchottes Chambertin Grand Cru Controlée</li> <li> PP11016</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>430,00 €</b> (573,33 €)</p>	<p>Dieser Grand Cru stammt aus einer kühlen, gut belüfteten und lichtdurchfluteten Parzelle mit südöstlicher Ausrichtung und im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke). Der karge Boden ist mit Mergel und Kalksteinen durchzogen. Der Ertrag liegt bei 30 hl/ha und die Reifung erfolgte 16 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein dekadenter Wein, der eine komplexe Struktur hat. Auf der einen Seite finden sich diese herrlichen, kleinen, roten Früchte im Aroma, auf der anderen spielt dieser Stoff mit Noten von Unterholz, Trüffel und warmen Gewürzen. Am Gaumen sind eine Menge Tannine von einer seidig-feinen Art schmeckbar. Nun genug der positiven Adjektivbezeichnungen. Er ist profund und trägt das Prädikat seiner Klasse zu recht! Großer Wein.</p>
<p>2016er <b>CORNAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Cornas Contrôlée</li> <li> PP12916</li> <li> 100 % Syrah / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>78,00 €</b> (104,00 €)</p>	<p>Die steilen Weinberge mit ihren schroffen Granitböden an der südlichsten Nordrhône Gemarkung waren bis in die 80iger Jahre komplett in Vergessenheit geraten. Dabei wächst hier einer der würzigsten, robustesten und markantesten Syrah der gesamten Region. Seit 2001 arbeitet Philippe, der die Region während seiner Zivildienstzeit kennenlernte, als Micro-Negociant in Cornas. Seine enge Freundschaft zu dem berühmten Winzer Thierry Allemand lässt ihn an einige großartige Partien kommen. Die Beeren stammen aus einer 25 Jahre alten süd-südöstlich hoch gelegenen Hanglage mit stark verwittertem Granit. Diese liegt in der unter Kennern sehr geschätzten Parzelle Saint Pierre. Ein brillanter Cornas der die Finesse, Definition und Eleganz von Philippes Handschrift trägt. Die rotfruchtige, blumige, pflaumenwürzige Nase begleitet von einer mineralischen Kühle lässt keinen Zweifel an ihrem Ursprung. Er kommt auf Zehenspitzen daher, aber im Untergrund wartet er mit einer vibrierenden Saftigkeit und Spannung auf. Faszination am Limit!</p>



## MAISON HARBOUR

FRANKREICH / BURGUND

Viele Weingüter finden den Weg auf Empfehlung von ihren Kollegen oder durch Sommeliers in die „Wein am Limit“ Familie. So ist es uns auch mit der kleinen Maison Harbour aus Savigny-lès-Beaunes ergangen. Zu einem großartigen Geburtstagsdinner im legendären Kopenhagener Geranium\*\*\* durften wir diese außergewöhnlichen Gewächse im Herbst 2019 durch Chef-Sommelier Mikka kennenlernen. Am nächsten Tag wurden sie uns in der trendigen Kødbyens Fiskebar nochmals empfohlen. Spätestens jetzt glaubten wir nicht mehr an einen Zufall, obwohl wir den Namen Maison für ein Burgunderhaus etwas schräg fanden. Heute wissen wir mehr, denn dieses Weingut ist ein Haus, eines in dem eine Familie lebt und ihre Kinder großzieht. Nach mehrmaliger, erfolgloser Nachfrage via E-Mail hatten wir die Hoffnung, noch an ein paar der begehrten Flaschen zu kommen, fast aufgegeben. Doch kurz vor der Resignation meldete sich der sympathische US Amerikaner Nicholas Harbour bei uns.

Eigentlich stammen er und seine kanadische Frau Colleen aus dem Finanzwesen und haben sich in Luxemburg kennengelernt. Doch spätestens seit 1999 waren die beiden vom Weinbazillus und der Region angesteckt. In 2012 war es mit ihrem vorherigen Leben in steriler Büroluft vorbei. Das weinbegeisterte Paar studierte an der Weinschule in Beaune die technischen, landwirtschaftlichen sowie kommerzielleren Aspekte für Ihr Projekt. Ihr erster Jahrgang war 2013. Eigentlich ist diese Geschichte kaum zu glauben, denn ihre höchstens 10.000 Flaschen die jährlich den Keller verlassen, sind der Stoff aus dem die Träume sind. Das Paar beweist eine stilsichere Hand und Gespür für ihre Gewächse, die vom Village bis zum Grand Cru reichen. Langsame, schonende Mazeration, bei der die Pinots komplett entbeert werden, lassen einen eher delikaten, feinen Stil, der sich mehr an Liebhaber richtet, entstehen.

Spontan vergoren und ohne Battonage (Chardonnay), werden sie ungefiltert und ungeschönt (Pinot Noir) nach einem Jahr Fassreife in gebrauchten Gebinden in ihrem halbhunterirdischen Keller abgefüllt. Ein echter "Micro Vinificateur" mit einer sich von Jahrgang zu Jahrgang stetig steigenden Qualität, oder wie man im Burgund sagt ein: „Garagistes extraordinaires“.

### Burgund

*Im Zentrum des wohl berühmtesten Anbaugebietes der Welt liegt die Côte d'Or, bei der man die nördliche Côte de Nuits von der südlichen Côte de Beaune unterscheidet. Rund um Nuits dominiert der fossile Kalk, auf dem vor allem Pinot Noir bis zur Perfektion reift. Rund um Beaune wird der Boden mergeliger, was vor allem dem Chardonnay sehr gut gefällt. Zum Burgund gehören außerdem das Chablais, die Côte Chalonnaise und das Mâconnais.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>BOURGOGNE CHARDONNAY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Bourgogne AOP</li> <li> MA7017</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Frühjahr 2020</b></li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Erstmals stammen die Beeren aus dem Mâconnais, sonst kamen sie aus Vougeot. Deswegen stilistisch anders als seine Vorgänger. Spontanvergoren, 12 Monate Ausbau in drei gebrauchten Burgunderfässern und weitere 6 Monate im Stahltank. Sehr elegant, hefig, mineralisch und mit feiner salziger Textur. Delikate Säure. Ein großartiger Eintritt in die Welt der Maison Harbour. Qualitativ in einer anderen Liga als viele andere Weine in dieser Kategorie. 3 Barriques / 879 Flaschen, 20 Magnums</p>
<p>2017er <b>SANTENAY 1ER CRU „LES GRAVIÈRE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Santenay 1er Cru Controlée</li> <li> MA7117</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Frühjahr 2020</b></li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	<p>Gerade mal 0,31 Hektar ist die Parzelle der Familie Harbour in der bekannten 1er Cru Lage „Les Gravières“. Der steil abfallende Hang liegt an der Grenze zum berühmten Weinbauort Chassagne-Montrachet auf 250 Meter Meereshöhe. Der Boden hat nur eine dünne Auflage aus kalkhaltigem Mergel, die über skelettartigem Kalkfels liegt. Die Reben wurden 1994 gepflanzt und nach der Lutte Raisonné bewirtschaftet. Ganztraubenpressung, spontan vergoren, 12 Monate auf der Feinhefe gereift, weitere 6 Monate im Stahltank, keine Battonage, keine Filtration, minimale Schwefelung vor der Abfüllung. Ein brillanter, sehr klarer Burgunder mit einer episch-rassigen Säure. Ein steinig duftendes Monument im Glas, präzise wie ein Laserstrahl, Zeste von Citrus Früchten und mittlerer Körper. Ein Wein der Trinklaune im Glas verbreitet und auch Rieslingfans in seinen Bann zieht. 5 Barriques / 1.401 Flaschen</p>
<p>2017er <b>MEURSAULT 1ER CRU „BLAGNY“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Meursault 1er Cru Controlée</li> <li> MA7217</li> <li> 100 % Chardonnay / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Frühjahr 2020</b></li> </ul>	<p><b>89,00 €</b> (118,67 €)</p>	<p>Ganz weit oben auf 320 bis 350 Meter Höhe in den Lieu Dits „Sous le Dos d'Âne“ und „La Pièce Sous le Bois“ bewirtschaften die Harbours 0,2 Hektar Chardonnay Reben nach biodynamischen Kriterien. Dieser Meursault ist kein Blockbuster, sondern von einer luftigen Transparenz geprägt. Gelbe Früchte, ein Hauch exotische Frucht, elegant zurück genommener Holzton und ein geschmeidiger Stoff auf der Zunge. Eine pure vitale Energie verbreitet sich am Gaumen, mit einer rassig kühlen Säure und lang anhaltendem Geschmack. Wie alle Weine der Maison: Ganztraubenpressung, spontanvergoren, 12 Monate Ausbau im gebrauchten Eichenholzfass, keine Battonage, keine Filtration, minimale Schwefelung vor der Abfüllung. 2 Barriques / 541 Flaschen</p>
<p>2017er <b>SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU „LA DOMINODE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Beune 1er Cru Controlée</li> <li> MA7317</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>60,00 €</b> (80,00 €)</p>	<p>Die Reben wurden 1973 mit östlicher Ausrichtung gepflanzt. Der Boden hat einen hohen Anteil an Sand und Ton. Dieser verleiht dem Wein einen fruchtigen Charakter und eine delikate Säure. Er ist sehr dicht und kompakt. Komplett entrapptes Lesegut, spontan vergoren, Reifung 12 Monate in gebrauchten Eichenholzfässern. 4 Barriques / 1.120 Flaschen</p>
<p>2017er <b>GEVREY CHAMBERTIN „LA JUSTICE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Gevrey Chambertin Controlée</li> <li> MA7617</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>73,50 €</b> (98,00 €)</p>	<p>Aus einem Massal vermehrten Weinberg (Lieu dies) der 1956 auf 255 Meter Meereshöhe angelegt wurde. Comblanchien Kalkfels mit sandiger Auflage und hohem Mineralgehalt. Sehr fein und duftig, die eleganteste Version der Maison Harbour Weine. 100 % entrappt, spontanvergoren, minimale Schwefelung und 12 Monate Reifung im gebrauchten Eichenholz, weitere 6 Monate im Stahltank. 4 Barriques / 1.193 Flaschen</p>
<p>2017er <b>POMMARD 1ER CRU „LES CHANLINS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Pommard Premier Cru Controlée</li> <li> MA7417</li> <li> 100 % Pinot Noir / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>89,00 €</b> (118,67 €)</p>	<p>Aus Reben die 1962 in einer nach Osten ausgerichteten 0,11 Hektar großen Parzelle gepflanzt wurden. 300 Meter Meereshöhe, sehr karger Kalkfels mit dünner Auflage und mit teilweise Ablagerungen von Eisen. Komplett entrapptes Lesegut, spontan vergoren, 12 Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut. Noch sehr verschlossen, vor allem am Gaumen. Ein super eleganter Stoff. Sehr feine Nase, duftig, dezent, foral und nicht mit der Wucht wie man sie häufig in dieser Appellation findet. Sicherlich der Höhe und dem Boden geschuldet. Köstlicher Pommard. 2 Barriques / 556 Flaschen</p>
<p>2017er <b>GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU „COMBE AU MOINE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Gevrey Chambertin 1er Cru Controlée</li> <li> MA7717</li> <li> 100 % Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>98,00 €</b> (130,67 €)</p>	<p>Diese Parzelle liegt auf 365 Meter Meereshöhe mit nordöstlicher Ausrichtung, gepflanzt in 1970. Der kalkhaltige Boden hat viele fossile Einschlüsse, sehr heller, weißer Mergelboden. Ein Wein der noch etwas Zeit braucht, geht mehr in die erdig, elegante Richtung. 100 % entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Eichenholz, weitere 6 Monate im Stahltank. 3 Barriques / 828 Flaschen</p>

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2017er <b>CORTON GRAND CRU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Corton Grand Cru Controlée</li> <li> MA7517</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,0% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> <li> <b>Ausgetrunken!</b></li> </ul>	<p><b>115,00 €</b> (153,33 €)</p>	<p>Ein großer Teil der Reben ist über 100 Jahre alt (Pflanzjahr 1915) und eine weitere Parzelle wurde 1977 gepflanzt. Allesamt mit südlicher Ausrichtung, der Boden besteht aus Kalkfels mit einer Mergelaufgabe und rotem Ton. Sehr mineralisch, dunkelfarbig, geradlinig, mit einer intensiven Frucht und einer luftigen Transparenz. Das ist schlichtweg Perfektion. 100% entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Eichenholz, weitere 6 Monate im Stahltank. 2 Barriques / 551 Flaschen</p>
<p>2017er <b>CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU</b> <b>„AUX CHARMES“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Appellation Charmes Chambertin Grand Cru Controlée</li> <li> MA7817</li> <li> 100 % Pinot Noir / 13,5% / 0,75 l</li> <li> Barrique</li> </ul>	<p><b>230,00 €</b> (306,67 €)</p>	<p>Der erste Jahrgang für die Familie Harbour aus der Parzelle „Aux Charmes“ nahe dem Le Chambertin. Östliche Ausrichtung, gepflanzt in 1958, skelettartiger Kalkboden. Ein ganz großer Wein mit der klassischen Terroirnote dieser Gemarkung, 100% entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Eichenholz, weitere 6 Monate im Stahltank. 271 Flaschen</p>

# WEIN AM LIMIT

MIT HENDRIK THOMA

WEIN AM LIMIT - HENDRIK THOMA

SEITE 177





## CHÂTEAU D'ARLAY

FRANKREICH / CÔTES DU JURA

Es gibt Glückmomente im Leben eines Weinhändlers. Bei einem Trip nach Paris Anfang 2017 und einem langgehegten Wunschbesuch im weltberühmten \*\*\*Michelin Restaurant l'Ambrisie fiel das Auge auf einen „relativ moderat“ (das heißt hier was!) kalkulierten 2001er Vin Jaune von Château d'Arlay. Ein unfassbarer Wein, der in der Karaffe immer traumhafter wurde und problemlos mit den unterschiedlichen Gängen, insbesondere dem gerösteten Bresse Huhn, harmonierte. Da uns die Weine schon häufiger positiv aufgefallen waren, folgte spontan eine Anfrage beim jetzigen Schlossherrn Count Alain de Laguiche, die prompt eine positive Resonanz fand. Seit Anfang des Jahres darf „Wein am Limit“ diese grandiosen Weine aus dem gehypten Jura in Deutschland exklusiv verkaufen. Das Besondere an ihnen ist, dass sie teilweise unter einer cremigen dünnen Schicht aus Florhefe reifen und dadurch eine an Manzanilla- oder Fino Sherry erinnernde Note annehmen, zwar wesentlich dezenter, aber mindestens genauso aufregend.

Es gibt eine Menge exzellenter junger Winzer die auf den 1800 Hektar Weinbergen aufsehenerregende Weine füllen, doch Château d'Arlay ist eine Legende. Das 25 Hektar Weingut hat einige sehr alte Weinberge (im Schnitt 50 Jahre), einen traditionsreichen Fasskeller aus dem 17. Jahrhundert und liegt sehr günstig an der Grenze der Bresse zum höheren Jura Gebirge mit südlicher Ausrichtung, die vor den kalten Nordwinden schützt. Die Durchschnittserträge liegen bei 30 Hektoliter pro Hektar. Der mergelige Boden besteht aus Kalkstein mit fossilen Einschlüssen, obwohl nicht organisch zertifiziert, wird in vielen Punkten in dieser Richtung gearbeitet. Diese natürlichen Voraussetzungen sind der Grundstein für einen Grand Cru, der unter Kennern einen Ruf wie Donnerhall besitzt. Château d'Arlay gehört zu den traditionsreichen Gewächsen einer europäischen Weinkultur, die unverwechselbar und einzigartig ist. Mit einem Bein in der Vergangenheit, mit dem anderen in der Zukunft. Epic!

### Jura

Nahe der Grenze zur Schweiz liegt das Anbaugebiet Jura im Osten von Frankreich. Auf uralten Kalkböden wachsen Chardonnay und Pinot Noir, aber auch autochthone Rebsorten wie Savagnin und Trousseau. Während das Gebiet lange vom Ruf des berühmten Vin Jaune zehrte, der wie ein Fino Sherry unter der Florhefe reift, hat es sich in neuerer Zeit mit Weinen einen Namen gemacht, die über eine einzigartige terroirbetonte Stilistik verfügen. Weine aus Arbois, Château-Chalon, Côtes du Jura, Crémant du Jura und L'Etoile sind mittlerweile schwer zu finden.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2016er BLANC TRADITION</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD5016 🍷 Chardonnay, Savagnin / 13,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	Ein trockener, mittelkräftiger Weißwein mit köstlichem Schmelz, der am besten zwischen 10 – 14 °C getrunken werden sollte. Diese Blend aus 70 % Chardonnay und 30 % Savagnin reift mindestens drei Jahre in gebrauchten Eichholzfässern. In dieser Zeit werden die Fässer spundvoll gehalten, um eine frischere Stilistik zu erzeugen. Ein Wein mit sehr gutem Reifepotential von 10 – 20 Jahren und einem delikaten Aroma von Feuerstein, Salzmandel und Meeresbrise, aber auch von gekochtem Apfel, Curry und Walnüssen. Feine balancierende Säure. Karaffieren empfohlen.
<b>2006er VIN JAUNE</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD5306 🍷 Savagnin / 13,5 % / 0,62 l 🏠 Fassausbau	<b>74,00 €</b> (119,36 €)	Der große Klassiker des Hauses wird aus zwei der besten Savagnin Anlagen von 1953 und 1974 gekeltert. Die gelbe Farbe entsteht u.a. durch die lange Reife unter der Florhefe von 6,5 Jahren. In dieser Zeit werden die Fässer nicht aufgefüllt oder geschwefelt. Es werden nur die besten Fässer für die finale Blend des Vin Jaune genommen. Eine rigorose Selektion, denn am Ende wird aus einem Weinstock nur ein Glas Wein produziert. Das Reifepotential dieser Weine ist enorm, bis zu 100 Jahre und länger ... am besten bei 15 – 17 °C trinken. Unbedingt karaffieren. Der Duft entwickelt sich ständig und immer weiter von getrockneten Früchten, braunen Äpfeln, Steinpilzen und exotischen Gewürzen. Eine legendäre Geschmackserfahrung die ihresgleichen sucht.
<b>2004er VIN JAUNE</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD53004 🍷 Savagnin / 13,5 % / 0,62 l 🏠 Fassausbau	<b>82,00 €</b> (132,26 €)	(siehe oben)
<b>2001er VIN JAUNE</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD5301 🍷 Savagnin / 13,5 % / 0,62 l 🏠 Fassausbau	<b>92,00 €</b> (148,39 €)	(siehe oben)
<b>2000er VIN JAUNE</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD5300 🍷 Savagnin / 13,5 % / 0,62 l 🏠 Fassausbau	<b>96,00 €</b> (154,84 €)	(siehe oben)
<b>2012er CORAIL</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD5112 🍷 Pinot Noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin 12,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>21,90 €</b> (29,20 €)	Ein kräftiger, körperreicher Rosé aus fünf Rebsorten. Er wurde vier Jahre in gebrauchten Fässern gereift. Würzig, kräuterig, wild, herb-mineralisch. Genial. Eine Erinnerung an vergangene glorreiche Tage der traditionellen Weinbereitung. Ein lagerfähiger Rosé der alten Schule mit Rasse und vor allem Klasse, der nicht für den typischen Rosétrinker hergestellt wird. Kein Swimming Pool-Wein!
<b>2010er PINOT NOIR</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD5210 🍷 Pinot Noir / 12,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>23,90 €</b> (31,87 €)	Aus sehr alten Anlagen wird dieser elegante, feine Pinot Noir gekeltert und vier Jahre in gebrauchten Fässern gereift. Markante feste Tannine und vielleicht nicht so duftig wie seine Vetter aus dem nahegelegenen Burgund, aber dafür mit viel Frucht, Würze und Pfeffrigkeit ausgestattet. Historisch seit dem Mittelalter der Hauptwein des Weingutes mit einem starken Reifepotential von 10 – 20 Jahren.
<b>2014er VIN DE PAILLE</b> 📍 AOP Côtes du Jura # CD5614 🍷 Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin 14,0 % / 0,375 l 🏠 Fassausbau	<b>56,00 €</b> (74,67 €)	Ein Strohwein der Extraklasse. Reichhaltig und trotz der generösen Süße mit einer nervösen lebendigen Frische ausgestattet. Er wurde aus vier Rebsorten gekeltert. 2 Rote: Trousseau und Poulsard, sowie zwei Weiße: Chardonnay und Savagnin. Die Kunst ist es, die Trauben rechtzeitig und ohne Edelfäule zu ernten. Somit bleiben die natürliche Säure und der klare saubere Duft erhalten. Danach werden die Trauben vier Monate auf dem Dachboden getrocknet und der Most im Anschluss 3 – 4 Jahre in gebrauchten Holzfässern vergoren und ausgebaut. Um 12 Liter Wein zu keltern, braucht man ca. 100 Kilogramm Trauben. Er kann leicht gekühlt als Aperitif oder Digestif getrunken werden.



Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p><b>MACVIN BLANC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 AOP Côtes du Jura</li> <li># CD5800</li> <li>🍷 Chardonnay, Savagnin / 17,0 % / 0,75 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Eine besondere Spezialität von Château d'Arlay ist der Macvin. Ein regionaler Likörwein, der zu einem Drittel aus Marc und zu zwei Drittel aus unfermentiertem Most aus Chardonnay und Savagnin geblendet wird. Der Marc (Tresterbrand) muss mindestens sieben Jahre in Eichenfässern reifen und die Assemblage reift weitere drei Jahre in gebrauchten Fässern. Es grüßt ein spektakulärer Duft von eingelegten Pflaumen, Haselnuss, Birne, Feigen, Nougat, Walnuss, Curry und getrockneten Weintrauben. Die dekadente, fruchtige Süße und der Kick durch den Tresterbrand bereiten ein hemmungsloses Trinkvergnügen. Man kann ihn als Aperitif, Digestif und zu nussig-fruchtigen Desserts trinken. Unfassbar gut zu einer Feigentarte, Birne-Hélène oder Gewürzkuchen. Am besten bei 17° Celsius trinken.</p>
<p><b>MARC ÉGRAPPÉ HORS D'ÂGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Marc du Jura A.O.P</li> <li># CD5900</li> <li>🍷 Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau / 45,0 % / 0,5 l</li> <li>🍷 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>42,00 €</b> (84,00 €)</p>	<p>Dieser Tresterbrand wird 12 bis 15 Jahre im Holzfässern ausgebaut, durch diese lange Reife erhält er seine natürliche braune Farbe. Es werden keine Additive wie Zucker, Karamel oder Farbstoffe verwendet. Geschmacklich und aromatisch bietet dieser Marc eine unfassbar schöne Aromatik aus getrockneten Früchten und Nussaromen. Es werden je nach Jahrgang nur zwischen 300 und 700 Flaschen abgefüllt.</p>
<p><b>MARC DE PINOT NOIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Marc du Jura A.O.P</li> <li># CD6000</li> <li>🍷 Pinot Noir / 46,0 % / 0,5 l</li> <li>🍷 Demijohn Glasballon</li> </ul>	<p><b>42,00 €</b> (84,00 €)</p>	<p>Um das fragile Bukett von Kirsch und Trüffel zu erhalten, wird der Marc de Pinot Noir in Demijohns (Glasballons / ein altes Brantweinmaß), im Stile eines italienischen Grappas, ausgebaut. Von diesem sehr limitierten Brantwein werden je nach Jahrgang nur zwischen 50 und 200 Flaschen abgefüllt.</p>
<p><b>MARC DE RAISINS DE VIN DE PAILLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 Marc du Jura A.O.P</li> <li># CD6100</li> <li>🍷 Chardonnay, Poulsard, Savagnin, Trousseau / 42,0 % / 0,5 l</li> <li>🍷 Demijohn Glasballon</li> </ul>	<p><b>42,00 €</b> (84,00 €)</p>	<p>Dieser Tresterbrand wird aus den getrockneten Trauben gebrannt, die sonst für den edlen Vin de Paille verwendet werden. Eine äußerst limitierte Süßweinspezialität aus dem Jura. Der Marc wird in Demijohns (Glasballons / ein altes Brantweinmaß), im Stile eines italienischen Grappas, ausgebaut und entfaltet am Gaumen elegante brotig-süßliche Brioche-Noten. Von diesem extrem limitierten Brantwein werden je nach Jahrgang nur zwischen 50 und 80 Flaschen abgefüllt.</p>



## CHÂTEAU JEAN FAUX

FRANKREICH / BORDEAUX SUPERIEUR

Als der Fasshändler und Küfer Pascal Collotte das 45 Hektar große Weingut in Sainte-Radegonde auf der rechten Bank der Garonne, im Jahre 2002 erwarb, war es in ziemlich heruntergekommenem Zustand. Nur 1,5 Hektar der Reben waren brauchbar, um anständigen Wein zu erzeugen. Umgeben von einer traumhaften Parkanlage erstrahlt das historische Weingut heute wieder im alten Glanz.

Im ersten Schritt engagierte Pascal den bekannten Önologen Stephane Derenoncourt und sein Team, um die Weinbereitung nach vorne zu bringen. Schrittweise wurden die durchschnittlich 25 Jahre alten Reben zu 12 Hektar Anbaufläche ausgebaut. Im Jahr 2011 wurde die nächste wichtige Etappe zum biodynamischen An- und Ausbau genommen. Das ist in Bordeaux sehr selten, bekommt aber immer mehr Bedeutung, denn viele Böden sind ausgelaugt und die Reben sind vielerorts in schlechtem Zustand. Man kann nicht nur nehmen, sondern muss auch geben. Diese Erkenntnis gewinnt immer mehr Anhänger, vor allem auch bei Weintrinkern.

Das Weingut hat 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc in dichter Bepflanzung von 7.400 Stöcken pro Hektar. So eng zu pflanzen ist eher selten in dieser Region. Bei den zwei Hektar Weißweinen dominiert der Sauvignon Blanc mit 80 % und der Semillon mit 20 %. Die natürliche Lage zwischen St. Émilion und Castillon ist perfekt gelegen mit süd- und südwestlicher Ausrichtung auf Mergelboden und einem Kalksteinplateau.

Die Weine werden im Stahltank vergoren und zwischen 12 – 14 Monate in 40 % neuen französischen Eichenholz ausgebaut. Um die Qualität zu steigern wurde ein Zweitwein, La Dame de Jean Faux, aus den jungen Reben eingeführt. Die gesamte Produktion ist mit ca. 4.000 Kisten (ca. 50.000 Flaschen) pro Jahr sehr überschaubar.

Die Mär, dass Bordeaux teuer, elitär oder altbackend-langweilig sind, wird mit diesen feinsinnigen Gewächsen trefflich widerlegt. Im Gegenteil, zeitgemäßer als auf Jean Faux gearbeitet wird, geht es nicht. Insbesondere der naturnahe Ausbau verhilft den Weinen zu einer anderen, neuen Art der Komplexität. Das spürt man vor allem bei den Weißweinen, die wir zu den besten in Bordeaux zählen. Aber auch die Rotweine lassen einen schwelgen und verströmen jene positive innovative Aufwärtsstimmung, die an vielen eingefleischten Weintrinkern vorbei gegangen zu sein scheint. Zeit, sich wieder mit Bordeaux jenseits der Grand Cru Classé zu beschäftigen.

### Bordeaux

*In Bordeaux gibt es – wie in vielen anderen Regionen auch – eine Qualitätspyramide, deren Basis der Bordeaux AC darstellt. Darüber findet sich der Bordeaux Supérieur, der höherer Ansprüche an Ertragsbegrenzung, Alkoholgehalt und Vinifikation erfüllen muss. Im Gegensatz zu den oberen Teilen der Pyramide (Côtes de Bordeaux, Ortswein und Cru), kann roter und weißer Bordeaux Supérieur im gesamten Bordelais entstehen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2018er <b>LES PINS FRANCS</b> 📍 Bordeaux Blanc AOP # JF5018 🍷 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon / 13,5% / 0,75l 📄 Ecocert	<b>17,90 €</b> (23,87 €)	Es sind vor allem die Weißweine, die es uns von diesem aufstrebenden Weingut angetan haben. In dieser Liga spielen nicht so viele Weine aus einer der größten Weinregionen der Welt, dem Bordeaux. Sie sind nicht nur fruchtig, sondern zeigen ein komplexes, mineralisches Spektrum und einen gefühlvollen An- und Ausbau. Dieser fruchtige, knochentrockene Bordeaux Blanc, im Edelstahl vergoren, mit seiner herb-kühlen Aromatik lässt so manches Fischgericht zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Miniproduktion von 300 Kisten à 12 Flaschen.
2017er <b>LES PINS FRANCS</b> 📍 Bordeaux Blanc AOP # JF5017 🍷 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon / 13,5% / 0,75l 📄 Ecocert	<b>17,90 €</b> (23,87 €)	
2018er <b>SAINTE RADEGONDE BLANC</b> 📍 Bordeaux Blanc AOP # JF5118 🍷 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon / 13,5% / 0,75l 📄 Ecocert	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	Dieser Wein steht ganz am Anfang seiner Karriere und kann sicher 8 – 10 Jahre reifen. Es wird nicht mehr lange dauern, bis dieser traumhafte Bordeaux Blanc seine internationale Karriere macht, denn die Bewertungen sprechen eine klare Sprache. Eine wunderbare Melange aus fruchtigen und angenehm würzigen Eichenholznoten. Perfekt eingebunden, mit einem Neuholzanteil von 15%, wirkt dieser weiße BDX nicht überladen, sondern tiefgründig und aufregend. Genial zu säurebetonten Vorspeisen.
2018er <b>SAINTE RADEGONDE BLANC MAGNUM</b> 📍 Bordeaux Blanc AOP # JF5718 🍷 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon / 13,5% / 1,5l 📄 Ecocert	<b>52,00 €</b> (34,67 €)	
2017er <b>SAINTE RADEGONDE BLANC</b> 📍 Bordeaux Blanc AOP # JF5117 🍷 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon / 13,5% / 0,75l 📄 Ecocert	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	
2016er <b>SAINTE RADEGONDE BLANC</b> 📍 Bordeaux Blanc AOP # JF5116 🍷 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon / 13,5% / 0,75l 📄 Ecocert	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	
2015er „ <b>LES SOURCES</b> “ 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5215 🍷 100% Merlot / 14,5% / 0,75l 📄 Barriques 📄 Ecocert	<b>17,90 €</b> (23,87 €)	Ein reinsortiger Merlot aus einer 25 Jahre alten Anlage mit traumhaften Aromen von Kirsche und Johannisbeere. Saftig, weich und einem pflaumig-würzigen Aroma. Der „Les Sources“ wird noch 2 – 4 Jahre brauchen, um seine vollständige Reife zu erhalten. Für diesen Wein werden circa 15% neue Eichenfässer verwendet, in denen er für 14 Monate reift. Miniproduktion von 400 Kisten à 12 Flaschen.
2014er „ <b>LES SOURCES</b> “ 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5214 🍷 100% Merlot / 13,5% / 0,75l 📄 Barriques 🌟 91 P. James Suckling 📄 Ecocert	<b>17,90 €</b> (23,87 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er SAINTE RADEGONDE MAGNUM</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5417 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 14,5% / 1,5l 🏠 Barriques 📄 Ecocert	<b>49,00 €</b> (32,67 €)	Fein, delikat, frisch und mit knackiger, rot-beeriger Frucht ausgestattet. Würzig und mittelkräftig. Ein sehr guter Bordeaux, der zeigt, dass auf Jean Faux die Weine eine ehrliche, authentische Handschrift haben. Ausbau in 40% neuem Holz (60% in 1-2-jährigem Holz) für 12-14 Monate und sechs Monate im Stahltank.
<b>2017er SAINTE RADEGONDE DOPPELMAGNUM</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5517 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 14,5% / 3,0l 🏠 Barriques 📄 Ecocert	<b>165,00 €</b> (55,00 €)	
<b>2017er SAINTE RADEGONDE JEROBOAM</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5617 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 14,5% / 5,0l 🏠 Barriques 📄 Ecocert	<b>358,00 €</b> (71,60 €)	
<b>2016er SAINTE RADEGONDE MAGNUM</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5416 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 15,0% / 1,5l 🏠 Barriques 📄 Ecocert	<b>49,00 €</b> (32,67 €)	
<b>2016er SAINTE RADEGONDE DOPPELMAGNUM</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5516 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 15,0% / 3,0l 🏠 Barriques 📄 Ecocert	<b>165,00 €</b> (55,00 €)	
<b>2016er SAINTE RADEGONDE JEROBOAM</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5616 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 15,0% / 5,0l 🏠 Barriques 📄 Ecocert	<b>358,00 €</b> (71,60 €)	
<b>2015er SAINTE RADEGONDE</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5315 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 15,0% / 0,75l 🏠 Barriques 📄 Ecocert	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	
<b>2014er SAINTE RADEGONDE</b> 📍 Bordeaux Supérieur AOP # JF5314 🍷 80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 14,0% / 0,75l 🏠 Barriques ⚡ 92 P. James Suckling 📄 Ecocert	<b>24,90 €</b> (33,20 €)	





## JULIEN SUNIER

FRANKREICH / BEAUJOLAIS

Wie man als Sohn eines Friseurs zum Winzer wird, das ist die Geschichte des Julien Sunier. Denn die „Entdeckung des Jahres 2015“ des renommierten französischen Weinmagazins Revue du Vin de France wurde zwar in einem Weinbaugebiet geboren, die Familie hatte jedoch keine engeren Beziehungen zum Wein. Juliens Vater arbeitete als Coiffeur und hatte einige Winzer als Kunden. Einer davon war Christophe Roumier. Es war genau dieser legendäre Winzer, der bei Julien die Leidenschaft für den Wein entfachte. Also ging Julien an die bekannte Weinbauschule von Beaune, danach nach Südafrika sowie Neuseeland und später zurück ins Burgund zu Nicolas Potel. Als er für das Weingut Mommessin im Beaujolais arbeitete, sammelte er Erfahrung und wusste schließlich, wo er seine eigenen Weine erzeugen wollte. Das Beaujolais und die Rebsorte Gamay hatten ihn in ihren Bann geschlagen.

2008 hatte er die Möglichkeit, sechs Hektar rund 40 Jahre alter Weinberge in Morgon, Fleurie und Regnié zu erwerben. Neben Christophe Roumier konnte er die beiden Beaujolais-Winzer Jean-Louis Dutraive und Jean-Paul Thévenet als Berater gewinnen. Von Anfang an stellte er die Weinberge auf zunächst biologische und dann biodynamische Wirtschaftsweise um. Mit seinen Weinen steht er in der Tradition der Gründungsväter der französischen Naturweinszene, allen voran Jules Chavet, aber eben auch Jean-Paul Thévenet, Marcel Lapierre oder Jean Foillard. Sie alle arbeiten biologisch und setzen den Schwefel nur äußerst reduziert ein. Julien Sunier erzeugt heute feine und filigrane Gamay, die er in gebrauchten Barriques aus dem Burgund ausbaut. Dass er dort sein Handwerk gelernt hat, schmeckt man bei jedem Schluck.

### Beaujolais

Offiziell gehört das Beaujolais zum Burgund, doch findet man dort nicht etwa Chardonnay und Pinot, sondern fast ausschließlich Gamay. Im nördlichen Teil der 15.000 Hektar Appellation liegen die zehn Beaujolais-Crus wie Fleurie, Morgon oder Moulin-à-Vent. Auf harten Granit-, Grauwacke- und Schieferböden bringt der Gamay die duftigsten und langlebigsten Weine hervor. Deren Qualität ist viel zu lange unterschätzt worden. Diese Zeiten sind vorbei, was man auch daran erkennt, dass sich immer mehr bedeutende Bourgogne-Winzer ins Beaujolais begeben.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er WILD SOUL</b> 📍 Vin de France # JS21618 🍷 100% Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5% / 0,75 l 🍷 Agriculture Biologique	<b>17,90 €</b> (23,87 €)	Dieser reinsortige Gamay aus dem Jahrgang 2016 stammt aus verschiedenen Cru Lagen und Beaujolais-Villages Lagen. Im Durchschnitt sind die Reben 65 Jahre alt. Er wird ohne zusätzlichen Schwefel in Betoneiern ausgebaut. Ein Fruchtexplosion im Glas und auf der Zunge. Eine naturbelassene Variante voller Fröhlich- und Trinkigkeit im Glas.
<b>2018er FLEURIE</b> 📍 Appellation Fleurie Controlée # JS21018 🍷 100% Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau 🍷 Agriculture Biologique	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	Dieser feine Fleurie stammt aus einer steilen Parzelle auf fast 500 Meter Höhe namens „Niagara“. Julien Sunier achtet strikt darauf, dass seine natürlichen Qualitäten perfekt zum Ausdruck kommen. Er geht sehr vorsichtig mit dem Ausbau in den 3 – 9 Jahre alten Barriques um. Im Aroma finden sich Veilchen, Himbeeren, Walderdbeeren. Im Geschmack wird er von einer saftigen Frische geprägt. Im Jahr 2015 wurde Julien für seine Arbeit von der renommierten Weinzeitschrift „La Revue du Vin de France“ zur Entdeckung des Jahres gekürt.
<b>2018er FLEURIE MAGNUM</b> 📍 Appellation Fleurie Controlée # JS21118 🍷 100% Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau 🍷 Agriculture Biologique	<b>58,50 €</b> (39,00 €)	
<b>2017er FLEURIE</b> 📍 Appellation Fleurie Controlée # JS21017 🍷 100% Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ⭐ 91 P. eRobertParker 🍷 Agriculture Biologique	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	
<b>2017er FLEURIE MAGNUM</b> 📍 Appellation Fleurie Controlée # JS21117 🍷 100% Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau ⭐ 91 P. eRobertParker 🍷 Agriculture Biologique	<b>58,50 €</b> (39,00 €)	
<b>2018er MORGON</b> 📍 Appellation Morgon Controlée # JS21218 🍷 100% Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5% / 0,75 l 🍷 Fassausbau 🍷 Agriculture Biologique	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	Dieser straffe und langlebige Morgon stammt aus den mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzten Parzellen Charmes, Corcellette und Côtes de Py, die auf 200 – 300 Meter Meereshöhe liegen. Im Schnitt sind die nach Süden und Südwesten ausgerichteten Reben circa 60 Jahre alt und ergeben einen imposanten Wein. Ausgebaut wurde der Morgon für acht Monate in gebrauchten Fässern und danach unfiltriert, sowie gering geschwefelt abgefüllt. Dieser Stoff ist für denjenigen, der nicht auf die Feinheiten achtet, unspektakulär. Doch wer sich auf ihn einlässt, dem entgehen die Spannung und Tiefe nicht. Die hohen Töne der Weinbereitung werden von Julien meisterhaft bedient und gekonnt interpretiert. 39 HL pro Hektar
<b>2018er MORGON MAGNUM</b> 📍 Appellation Morgon Controlée # JS21318 🍷 100% Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5% / 1,5 l 🍷 Fassausbau 🍷 Agriculture Biologique	<b>58,50 €</b> (39,00 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er MORGON</b> 📍 Appellation Morgon Controlée # JS21217 🍷 100 % Gamay Noir à Jus Blanc / 13,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau 📄 Agriculture Biologique	<b>25,90 €</b> (34,53 €)	Dieser straffe und langlebige Morgon stammt aus den mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzten Parzellen Charmes, Corcellette und Côtes de Py, die auf 200 – 300 Meter Meereshöhe liegen. Im Schnitt sind die nach Süden und Südwesten ausgerichteten Reben circa 60 Jahre alt und ergeben einen imposanten Wein. Ausgebaut wurde der Morgon für acht Monate in gebrauchten Fässern und danach unfiltriert, sowie gering geschwefelt abgefüllt. Dieser Stoff ist für denjenigen, der nicht auf die Feinheiten achtet, unspektakulär. Doch wer sich auf ihn einlässt, dem entgehen die Spannung und Tiefe nicht. Die hohen Töne der Weinbereitung werden von Julien meisterhaft bedient und gekonnt interpretiert. 39 HL pro Hektar
<b>2017er MORGON MAGNUM</b> 📍 Appellation Morgon Controlée # JS21317 🍷 100 % Gamay Noir à Jus Blanc / 13,0 % / 1,5 l 🏠 Fassausbau 📄 Agriculture Biologique	<b>58,50 €</b> (39,00 €)	
<b>2016er MORGON</b> 📍 Appellation Morgon Controlée # JS21216 🍷 100 % Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau ⭐ 89 – 91 P. eRobertParker 📄 Agriculture Biologique	<b>22,90 €</b> (30,53 €)	
<b>2018er RÉGNIÉ</b> 📍 Appellation Régnié Controlée # JS21418 🍷 100 % Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau 📄 Agriculture Biologique	<b>22,90 €</b> (30,53 €)	Was für ein traumhafter und eleganter Rotwein! Die reine Trinkfreude. Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben stehen am Fuße der berühmten Lage Côte de Py an der Grenze zur Nachbargemeinde Morgon auf 280 Meter über dem Meer. Der Name des Lieut Dit lautet „En Oeillat“ dessen Untergrund aus dem rosafarbenen Granit besteht. 70 % wurden in gebrauchten Fässern ausgebaut, die restlichen 30 % im Zement Cuve. Dieser saftige und ungemein trinkfreudige Cru des Beaujolais ist ein Korb voller roter Früchte und Sauerkirschen, die in Gesteinsmehl paniert wurden. Hier gilt die Prädikatsstufe „supergeil“. 37 HL pro Hektar
<b>2018er RÉGNIÉ MAGNUM</b> 📍 Appellation Régnié Controlée # JS21518 🍷 100 % Gamay Noir à Jus Blanc / 12,5 % / 1,5 l 🏠 Fassausbau 📄 Agriculture Biologique	<b>52,90 €</b> (35,27 €)	
<b>2017er RÉGNIÉ MAGNUM</b> 📍 Appellation Régnié Controlée # JS21517 🍷 100 % Gamay Noir à Jus Blanc / 13,0 % / 1,5 l 🏠 Fassausbau ⭐ 93 P. eRobertParker 📄 Agriculture Biologique	<b>52,90 €</b> (35,27 €)	





## DOMAINE LUDOVIC ENGELVIN

FRANKREICH / LANGUEDOC-ROUSSILLON

Besessen, mit einer großen Prise positiver Verrücktheit. Das wäre wohl die beste Umschreibung für den ehemaligen Didier Dagueneau-Schüler, Ludovic Engelvin. In seiner Laufbahn hat er einige Stationen durchlaufen. Angefangen hat er als Sommelier und später als Assistent in einem Weingeschäft gearbeitet. Aus einem ursprünglichen Weinbau-Projekt ist ab dem Jahr 2010 ein mittlerweile sechs Hektar großes Weingut im Norden des Languedoc-Roussillon, nahe der alten Stadt Nîmes, entstanden. Fünf Hektar sind bepflanzt mit der empfindlichen, dünnchaligen Grenachetraube. Die ältesten Reben stammen aus dem Jahr 1955. Dazu kommt ein Hektar Mourvèdre, der eine tiefe Farbe, Konzentration und Gerbstoff besitzt.

Die im Durchschnitt 35 Jahre alten Weingärten sind ein Zoo mit Hühnern, Eseln und Ziegen, was die Nachbarn nur mit Kopfschütteln quittieren. Ludovic möchte ein natürliches Gleichgewicht in seinen Weingärten und arbeitet nach biodynamischen Prinzipien. Geschwefelt wird nur sehr gering, meist kurz vor der Abfüllung und der Ausbau findet in gebrauchten Holzfässern statt. Es wird weder gepumpt, geschönt oder filtriert. Alles braucht und soll seine Zeit haben. Einer der teuersten Faktoren seiner Philosophie. Doch Ludovic ist kein Träumer, sondern vielmehr ein Inspirierter, der von einem gnadenlosen Qualitätsanspruch getrieben wird und auch bereit ist, große Teile seiner Produktion wegzuschmeißen. Er ist ein Weinbergsvorsteher, der viele kleine Parzellen sehr individuell mit Handwerk und Augenmaß bearbeitet. Mit seinem Werk steht er sicherlich noch ganz am Anfang seiner Laufbahn, doch die bereits erzielten Ergebnisse sind ziemlich beachtlich. Wir finden sie sogar ziemlich genial.

### Languedoc-Roussillon

*Das Languedoc-Roussillon ist die größte Weinregion der Welt. Sie liegt an der Mittelmeerküste zwischen Rhône und spanischer Grenze und umfasst 260.000 Hektar. In dem mediterranen Klima sind Rebsorten wie Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault, Macabeu und Vermentino zu Hause, um nur einige zu nennen. Die Böden bieten eine enorme Vielfalt. In der Region entstehen sowohl einfache Vin de Pays als auch Crus, die es mit den besten Weinen Frankreichs aufnehmen können.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2018er <b>BLANC DE BLANCS „ESPONTANEO“</b> ⓘ IGP Gard # DL32518 🍷 Roussane, Grenache Blanc / 14,0 % / 0,75 l ⓘ Barrique 🍷 Agriculture biologique: Ecocert	<b>19,50 €</b> (26,00 €)	In diesem Jahr ist der Espontaneo erstmalig ein Weißwein aus den Rebsorten Roussane und Grenache Blanc, bis dato war es ein „Blanc de Noir“. Roussane sorgt für Schmelz und Kraft, eine angenehme Bitterkeit und verspielte Aromatik, und der Grenache Blanc schenkt Säure und Mineralität. Espontaneo ist der Name für die südfranzösische (blutlose) Variante des Stierkampfes, die von den Matadoren Nerven verlangt, denn sie müssen ohne Schutz in die Arena springen. Spontan vergoren im Stahlgebilde, 6 Monate auf der Vollhefe gereift und vor der Abfüllung minimal geschwefelt. Trotz der Üppigkeit von 14 Volt hat der Wein eine stimmige Balance, gefährlichen Trinkfluss und Finesse.
2018er <b>CELAS</b> ⓘ IGP Gard # DL33118 🍷 Grenache Blanc / 13,5 % / 0,75 l ⓘ Edelstahltank 🍷 Agriculture biologique: Ecocert	<b>21,00 €</b> (28,00 €)	Spontanvergoren mit 100 % Stielen und Stengeln, 6 Monate im Stahltank gereift, ein „easy going Wein des Südens“, unkompliziert und leicht gekühlt zu genießen...
2015er <b>BLANC DE NOIRS „SANS TITRE“</b> ⓘ Vin de France # DL32715 🍷 100 % Grenache Noir / 13,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau 🍷 Agriculture biologique: Ecocert	<b>59,00 €</b> (78,67 €)	„Ohne Titel“ ist die Übersetzung für einen weiteren Spaßmacher aus Ludos Kollektion, ein kräftigerer, fruchtbetonterer Blanc de Noir aus alten Reben und intensiver als der „Espontaneo“. Ein großartiger, naturbelassener Wein zu Sushi oder Avocado Salat, mit Struktur und Reifepotential.
2015er <b>BLANC DE NOIRS „SANS TITRE“ MAGNUM</b> ⓘ Vin de France # DL32815 🍷 100 % Grenache Noir / 13,0 % / 1,5 l ⓘ Fassausbau 🍷 Ecocert	<b>122,00 €</b> (81,34 €)	
2018er <b>CRÛ-ELLES</b> ⓘ IGP Gard # DL32018 🍷 80 % Cinsault, 20 % Grenache Noir / 14,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau 🍷 Agriculture biologique: Ecocert	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	Der Hauptwein des Weingutes und das Herzstück der Produktion. Hier lässt sich sehr gut ablesen auf welchem Niveau Ludovics Qualitätsanspruch beginnt. Der Name ist eine Wortspielerei aus dem englischen „Cruel (grausam)“ und den Französischen Begriffen „Cru (Gewächs, Herkunft)“ und „Elles (weibliche Sie)“. Wir wissen nicht, welche Frau Ludo das Herz gebrochen hat, aber dieser Stoff kommt so elegant, ehrlich, klar und saftig daher, dass man die ganze Flasche alleine trinken möchte. Ein kühles Aroma von Cranberries, Rhabarber und Himbeeren mit einer ansprechenden, kühlen Frucht. Ab 2018 hat sich die Blend geändert und die feine, elegant-würzige Cinsault Traube ist mit 80 % Hauptbestandteil, während der Grenache die fruchtige Komponente übernimmt.
2016er <b>CRÛ-ELLES</b> ⓘ Vin de France # DL32016 🍷 60 % Grenache Noir, 40 % Mourvèdre / 13,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau 🍷 Agriculture biologique: Ecocert	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	
2015er <b>CRÛ-ELLES</b> ⓘ Vin de France # DL32015 🍷 60 % Grenache Noir, 40 % Mourvèdre / 13,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau 🍷 Agriculture biologique: Ecocert	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	
2016er <b>CLOS SERRE CABANIS</b> ⓘ Vin de Pays du Gard # DL33016 🍷 Grenache Noir, Mourvèdre / 13,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau 🍷 Agriculture biologique: Ecocert	<b>27,90 €</b> (37,20 €)	Ludovic Engelvin hat den 50 Jahre alten, historischen, zwei Hektar großen Clos in 2013 gekauft und nun mit dem 2016er sein Erstlingswerk abgefüllt. Seine Augen strahlen, wenn er über dieses Terroir spricht. Der obere Teil des ummauerten Weingartens ist mit Grenache (60%) und die unteren Parzellen mit Mourvèdre (40%) auf kalkhaltigem Ton bepflanzt. Der Stil ist wie bei Ludo gewohnt elegant, fein, naturbelassen, spontanvergoren und in gebrauchten Fässern gereift.



Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2013er <b>MEMESI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> DL32213</li> <li> 100 % Grenache Noir / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Agriculture biologique: Ecocert</li> </ul>	<p><b>43,90 €</b> (58,53 €)</p>	<p>Nur 20 % der normalen Ernte konnten eingefahren werden. Das merkt man diesem kleinen Kraftwerk auch an. Viel Pflaume, exotische Gewürze und dunkle Früchte in der Nase und ein konzentrierter, mundfüllender Geschmack. Trotz allem mit einer angenehm kühlen Frische auf der Zunge daherkommend. Genau auf den Punkt.</p>
<p>2013er <b>VILAINE (VIEILLES VIGNES)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> DL32313</li> <li> 100 % Grenache Noir Vieilles Vignes / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Agriculture biologique: Ecocert</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	<p>Das Bild auf dem Etikett hat Ludovic direkt nach einem sexuellen Akt gemalt. Es zeigt entweder eine nackte Frau oder ein Landschaft. Das bleibt der Phantasie des Betrachters überlassen. Dieser rotfruchtige Grenache aus alten Reben ist mineralisch frisch und hat eine Nase, die an Himbeeren, Sauerkirschen und ätherische Kräuter erinnert. Ein Wein, der Zeit und Geduld braucht. Am besten karaffieren.</p>
<p>2015er <b>LES VIEUX RONSARD (VIEILLES VIGNES)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> DL32415</li> <li> 100 % Grenache Noir Vieilles Vignes / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Agriculture biologique: Ecocert</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	<p>1955 gepflanzte Parzelle auf Sandboden, der einen hohen Mineralstoffgehalt hat. Der Grenache liebt diese im Kern sehr kalten Böden, die an ihrer Oberfläche brütend heiß werden. Ein klassischer Wein, der an die besten Châteauneuf-du-Pape erinnert. Generöse Frucht mit der klassischen Erdbeernase eines Grenache, kandierte rote Früchte, Kräuterdüfte. Ein ganz großer Wein, so pur, so klar und sehr langlebig.</p>
<p>2015er <b>LES VIEUX RONSARD (VIEILLES VIGNES) MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> DL32915</li> <li> 100 % Grenache Noir Vieilles Vignes / 13,0 % / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Agriculture biologique: Ecocert</li> </ul>	<p><b>129,00 €</b> (86,00 €)</p>	
<p>2014er <b>LES VIEUX RONSARD (VIEILLES VIGNES) MAGNUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> DL32914</li> <li> 100 % Grenache Noir Vieilles Vignes / 13,0 % / 1,5 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Agriculture biologique: Ecocert</li> </ul>	<p><b>129,00 €</b> (86,00 €)</p>	
<p>2013er <b>LES VIEUX RONSARD (VIEILLES VIGNES)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> DL32413</li> <li> 100 % Grenache Noir Vieilles Vignes / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Agriculture biologique: Ecocert</li> </ul>	<p><b>59,00 €</b> (78,67 €)</p>	



## DOMAINE DES FÉRAUD

FRANKREICH / PROVENCE

Der Hamburger Markus Conrad hatte schon immer ein Faible und eine Leidenschaft für Wein. Doch damit war es nicht genug. Nach dem Kauf eines Hauses inmitten des Naturschutzgebietes Plaine des Maures in der Provence, packte ihn der Entschluss selbst Produzent zu werden.

Im Jahre 2011 übernahm er die alteingesessene Domaine des Féraud in Vidauban, 30 km nördlich von St. Tropez mit 25 Hektar Weinbergen, die er Schritt für Schritt auf biologischen Anbau umstellte. Das Weingut war lange in den Händen diverser Familien aus Bordeaux, was an Peter Mayles Bestseller „Ein guter Jahrgang“ denken lässt. Er ist sicher nicht der einzige Quereinsteiger in diesem Metier und die Geschichte hört sich erst einmal nach einer lupenreinen Publicity Story, als nach echter Passion an. Wenn ich Markus nicht schon viele Jahre kennen würde und die gesamte Entwicklung auf der Domaine des Féraud in Ruhe beobachten durfte, dann wäre es auch mein erster Gedanke. Die Anfänge waren aus meiner Sicht bescheiden, oder besser gesagt solide. Doch Markus Akribie und seinen eisernen Willen habe ich ehrlich gesagt ziemlich unterschätzt. Mittlerweile hat er sich zu 100% dem biologischen Anbau verschrieben und einige Investitionen in die Weinberge und in den Bau einer neuen Kellerei getätigt. Das Ergebnis ist deutlich schmeckbar. Seine aromatischen, fruchtbetonten Weine entsprechen der Lebenslust der Provence und das Grundgerüst bildet das hervorragende Terroir. Den Schwerpunkt seiner Arbeit bilden die klassischen Roséweine, welche die Provence auf der ganzen Welt berühmt gemacht haben.

Die Domaine des Féraud steht noch am Anfang, aber die Gewächse sind voller Lebensfreude, Esprit und spiegeln die Herkunft der göttlichen Provence bestens wieder. Das Fundament für die Zukunft ist gegossen. Zurücklehnen wird Markus sich sicher nicht, denn sein Mission Statement lautet: „Tue Gutes und ernte Qualität!“. Das Andere wird unsere Kunden sicherlich noch mehr freuen: „Guter Wein sollte kein Luxus sein!“

### Provence

*Die Alchemie aus extremen Wetterbedingungen und geringer Fruchtbarkeit bietet die Möglichkeit für eine außergewöhnliche Herkunft. Der Kalksteinboden bietet mit der Unterlage Kies die perfekte Drainage und die Garantie für eine schnelle Erwärmung des Bodens. Das Klima ist von heißen, trockenen Sommern gekennzeichnet, wobei der peitschende Mistral für Abkühlung, aber auch für gesundes Lesegut sorgt.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2019er <b>CARLOTTA</b> ⓘ IGP Vin de Pays des Maures # DF13019 🍷 Chardonnay, Sauvignon Blanc / 13,5 % / 0,75 l 🍷 „reconversion biologique“ (Ecocert)	<b>10,50 €</b> (14,00 €)	Knackig, aromatischer Einstiegswein, der jung getrunken am besten schmeckt. Zitrusfrüchte, Apfel und Kräuternoten im Duft. Am Gaumen leicht und erfrischend. Klassischer „Cool Ferment“, der perfekt zu Meeresfrüchten passt oder als Apero getrunken werden sollte.
2019er <b>BLANC DE ROLLE – VERMENTINO DE PROVENCE</b> ⓘ AOP Côtes de Provence # DF13119 🍷 100 % Vermentino/Rolle / 12,5 % / 0,75 l 🍷 „reconversion biologique“ (Ecocert)	<b>14,50 €</b> (19,33 €)	Der Vermentino wächst in Sardinien, in der Toskana und in der Provence. Dort wird er „Rolle“ genannt und ist eine der besten weißen Mittelmeertrauben. Dieser aromatische Wein sorgt für einen verschwenderischen Duft von rosa Grapefruit, Maracuja und frischen Kräutern im Glas. 10 % des Weines wurden im Barrique gereift, was für Wärme und Komplexität sorgt. Ein Knallerstoff, der gute Laune verbreitet. 4.000 Flaschen
2019er <b>ROSÉ „ROBERTA“</b> ⓘ IGP Vin de Pays des Maures # DF13219 🍷 Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle / 13,0 % / 0,75 l 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>10,50 €</b> (14,00 €)	Klassischer blassrosafarbender Provence Rosé, fruchtig, in erster Linie finden sich Sauerkirschen und Johannisbeeren im Duft, aber auch etwas Zitrus. Im Geschmack angenehm trocken und mit saftig-frischen Trinkfluss ausgestattet. Ein Wein, der viel Qualität für seinen Preis zeigt.
2018er <b>ROSÉ „ROBERTA“</b> ⓘ IGP Vin de Pays des Maures # DF13218 🍷 Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle / 12,0 % / 0,75 l 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>9,90 €</b> (13,20 €)	
2019er <b>ROSÉ „CUVÉE PRESTIGE“</b> ⓘ AOP Côtes de Provence # DF13319 🍷 Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle / 12,5 % / 0,75 l 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>13,50 €</b> (18,00 €)	Ein köstlicher Rosé, wenig, trocken, erfrischend, animierend, belebend, kräuterig! Die Liste der Adjektive ist lang und könnte sogar noch viel länger sein. Dieser Wein ist Poesie im Glas. Zusammenfassend bleibt eines zu sagen: Warum viel Geld für gehypte Provence Rosé ausgeben, wenn es diesen gibt? Dieser Duft nach Limone, Pfirsich, Rosen, Erdbeeren und getrockneten Kräutern! Schmeckt nicht nur im Urlaub, sondern auch zuhause. Perfekt zu Oliventapenade, gebratenen Salzwasserfisch oder einem Ratatouille.
2019er <b>ROSÉ „CUVÉE PRESTIGE“ MAGNUM</b> ⓘ AOP Côtes de Provence # DF13819 🍷 Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle / 12,5 % / 1,5 l 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>25,80 €</b> (17,20 €)	
2018er <b>ROSÉ „CUVÉE PRESTIGE“</b> ⓘ AOP Côtes de Provence # DF13318 🍷 Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle / 12,0 % / 0,75 l 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>12,90 €</b> (17,20 €)	
2018er <b>ROSÉ „CUVÉE PRESTIGE“ MAGNUM</b> ⓘ AOP Côtes de Provence # DF13818 🍷 Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle / 12,0 % / 1,5 l 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>25,80 €</b> (17,20 €)	
2018er <b>ROSÉ „ARÔMES DES MAURES“</b> ⓘ AOP Côtes de Provence # DF13618 🍷 60 % Cinsault, 20 % Cabernet Sauvignon, 8 % Syrah, 12 % Rolle / 12,5 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Sozusagen der Parade-Rosé der Kollektion. Er wurde vier Monate in gebrauchten Barriquefassern gereift. Das verleiht ihm Komplexität, aber hinterlässt keine störenden Holzfassnoten. Er hat ein sattes, frisches Mundgefühl und einen trockenen, intensiven Geschmack. Klasse! 3.000 Flaschen
2017er <b>ROSÉ „ARÔMES DES MAURES“</b> ⓘ AOP Côtes de Provence # DF13617 🍷 60 % Cinsault, 20 % Cabernet Sauvignon, 8 % Syrah, 12 % Rolle / 12,5 % / 0,75 l 🍷 Fassausbau 🍷 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)	<b>13,50 €</b> (18,00 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>ROSÉ „PUR ÉTÉ“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 AOP Côtes de Provence</li> <li># DF5418</li> <li>🍷 Cinsault, Cabernet Sauvignon / 12,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 In Edelstahltanks und provencialisches Betongebinden</li> <li>📄 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,53 €)</p>	<p>Am Ende der qualitativen Klaviatur der Weinerzeugung steht ganz oben sicherlich der komplette Verzicht auf Zusätze wie beispielsweise Schwefel. In großen Kellereien ist das Sicherheitsdenken und das Handeln eher von einer anderen Denkweise bestimmt als bei den Individualisten. Schwefel ist weder Feind des Weines noch des Menschen, sondern eine Möglichkeit der Haltbarmachung und Hygiene. Es ist vielmehr eine Frage der nötigen Schwefel-Menge und, ob die Grundqualität des Mostes und der Ausbau das Weglassen von SO<sub>2</sub> zulässt. Denn um ohne zusätzlichen Schwefel auszukommen, bedarf es erstklassiger Beeren und penibelster Verarbeitung im Keller. Das ist bei der Domaine des Féraud der Fall. Dieser hellfarbene, elegante Rosé hat einen würzig-kräuterig anmutenden Duft mit Fruchtaromen von Apfel, Birne und Melone. Am Gaumen ist er angenehm weich und mit einem fülligen Schmelz ausgestattet, wie es bei Weinen ohne zugesetzten Schwefel meistens der Fall ist.</p>
<p>2017er <b>EMILIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 IGP Vin de Pays des Maures</li> <li># DF13417</li> <li>🍷 Merlot, Cabernet Franc / 14,0 % / 0,75 l</li> <li>📄 „agriculture biologique“ (Ecocert) oder Bio (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>8,90 €</b> (11,87 €)</p>	<p>Wiederum beweist Markus Conrad mit dieser Cuvée, worum es ihm in seinem „Mission Statement“ geht: Guter Wein muss kein Luxus sein. Dieser würzige, fruchtige Rotwein bietet einen herbdunklen Geschmack und delikate Fruchtaromen. Trocken und kräftig passt er perfekt zu einem kurzgebratenen „Steak Frites“. Ausgebaut im Edelstahlgelände und ein Wein, der am besten montags oder dienstags getrunken werden sollte.</p>
<p>2014er <b>GRANDE CUVÉE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 AOP Côtes de Provence</li> <li># DF13714</li> <li>🍷 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah / 14,5 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Barrique</li> <li>📄 „reconversion biologique“ (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (19,87 €)</p>	<p>Der wichtigste Rotwein des Hauses kommt mit einem kräftigen Duft daher. Dunkle, schwarze Früchte, Gewürze und Veilchen im Glas. Ein intensiver Geschmack mit satten Tanninen verspricht eine Zukunft von 5–10 Jahren. Die Partien wurden separat und teilweise mit Stielen und Stengeln vinifiziert. Danach reifte der Wein in gebrauchten Fässern für 15 Monate. 20 % blieben in kleinen Edelstahlgeländen. 2.800 Flaschen</p>
<p>2015er <b>INDIGÈNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 AOP Côtes de Provence</li> <li># DF14215</li> <li>🍷 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Syrah / 14,5 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Barrique</li> <li>📄 „reconversion biologique“ (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>19,90 €</b> (26,53 €)</p>	<p>Aus den ältesten Reben der Domaine (80 % Syrah, Pflanzjahr 1981 / 20 % Cabernet Sauvignon, Pflanzjahr 1951). Spontanvergoren – 80 % werden 15 Monate in neuen und bis zu zwei Jahre alten Barriques ausgebaut und 20 % im Stahltank. Ein Kraftpaket mit einer intensiven klaren Frucht und traumhaften Noten von schwarzen Oliven, Veilchen, Holunderbeeren, schwarzem Pfeffer. Am Gaumen hat er einen feinen Schmelz und eine feste, kühle Gerbstoffnote. Ein sehr gelungenes Debüt dieses Prestigeweines.</p>
<p>2017er <b>NATURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📍 AOP Côtes de Provence</li> <li># DF5217</li> <li>🍷 Syrah / 12,0 % / 0,75 l</li> <li>🏠 Fassausbau</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,54 €)</p>	<p>In diesem Jahr hat sich der Kellermeister von der Domaine des Féraud – Pierre Moser – entschieden, erstmals einen Wein ohne Schwefel abzufüllen. Nachdem man bereits Jahr für Jahr die SO<sub>2</sub> Mengen reduziert hat, war es jetzt an der Zeit, diesen letzten Schritt zu gehen. Die wichtigste Voraussetzung dafür ist eine penible Arbeit im Weinberg und im Keller. Denn nur aus gesundem Lesegut lässt sich ein klarer, naturbelassener Wein keltern. Um keine ungewünschten mikrobiologischen Prozesse im Wein zu bekommen, wurde Epyca verwendet, ein biologisches Produkt aus Traubenkernen, welches ähnlich haltbar machende Eigenschaften wie Schwefel aufweist. Nun, es muss keine Glaubensfrage bezüglich der Berechtigung für „Naturwein“ sein, aber letztlich bekommt dieser Syrah (mit 10 mg freiem Schwefel pro Liter) eine andere Aromatik. Er wird fruchtiger, komplexer, wilder und eigenständiger. Es ist vor allem das Andere, das sättigere Mundgefühl, was uns so überzeugt. Ein dichter, frischer Rotwein mit viel Würze und Stoff.</p>





## VIGNOBLES ARBEAU

FRANKREICH / CÔTES DU FRONTON

Seit 1920 gehört der Familie Arbeau das Château Coutinel in der südwestfranzösischen Appellation Côtes du Fronton nördlich von Toulouse. Ihre Aktivitäten sind weitreichend und heute kümmern sich die Geschwister Anne um die Geschäfte und Géraud als Kellermeister in der 4. Generation um die Weine. Als Weinhändler im großen Stil, besitzen sie darüber hinaus eine Destille und haben ein weitverzweigtes Netz an Partnerschaften in der ganzen Region. Eigentlich ist das nicht die Art von Weingut, die wir für das „Wein am Limit“ Angebot suchen. Dieser Player ist ein paar Nummern zu groß für uns. Doch dieser reinsortige Négrette sticht aus dem Angebot, wie der Gipfel des Mount Everest aus dem Himalaya Gebirge. Er ist wesentlich wagemutiger vinifiziert als die vielen braven Konsumweine des Hauses. Er hat uns so imponiert, dass wir ihn einfach in unser Programm aufnehmen mussten. Er gehört zu den wenigen reinsortigen Negrette-Weinen, die es überhaupt gibt. Normalerweise wird die dünnschalige, dunkelfarbige Sorte häufig mit anderen geblendet. Das sie es gar nicht nötig hat, zeigt dieser Wein mit sensationell viel Geschmack, zu einem tollen Preis.

### Fronton

Ungefähr 30 Kilometer nördlich von Toulouse, im Südwesten Frankreichs, liegt das Rotweinanbaugebiet Fronton. Von oben betrachtet, hat es die Form eines Rugbyballes. Bezeichnenderweise beherrscht genau diese Sportart die Region. Auf den kieseligen, quarz- und eisenreichen Böden gedeihen neben der lokalen Sorte Négrette auch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. In diesem warmen und windreichen Klima treffen Mittelmeer- und Kontinentale Wettereinflüsse aufeinander.

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>ARBIO</b> ◻ Vin de France # AB272XX ▽ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Braucon 12,5 % / 0,75 l 🗑 Stahltank	<b>7,90 €</b> (10,53 €)	Jedes Sortiment muss sich messen lassen, nicht nur an seinen teuren und raren Weinen, sondern auch an seinem Preiseinstieg. In dieser Liga ist es nicht so einfach etwas ansprechendes zu finden. Anne und Ihr Bruder Geraud Arbeau öffnen uns mit diesem unpräzisen Wein den Geschmack zu Frankreichs Südwesten. Die Beeren stammen von biologisch zertifizierten Winzern. Leichte, kurze Extraktion für 10 Tage, geringe Schwefelung vor der Abfüllung, unfiltriert und 8 monatiger Ausbau in gebrauchten Fässern. Diese würzig, witzige Blend aus autochthonen und internationalen Sorten (die hier schon lange heimisch sind) ist ein fröhlich authentischer trockener Alltagswein, leicht und nicht schwer, aber nicht langweilig, sondern hedonistisch. Ein köstlicher Begleiter zu rustikaler, einfacher Küche. Ein leicht gekillter Partystoff der alle glücklich macht.
2018er <b>GAMAY „IL EST DES NOOOTRES“</b> ◻ IGP Comte Tolosan # AB27118 ▽ 100 % Gamay / 11,5 % / 0,75 l 🗑 Stahltank	<b>8,50 €</b> (11,33 €)	Dieser fröhlich-rotfruchtige Gamay ist das Sinnbild des französischen „Trinkliedes“, dass man auf seinem Etikett wiederfindet. Leichtfüßig mit moderatem Alkohol, weichen, sanften Tanninen und einer frischen Säure läuft er über die Zunge. Ein ungekünstelter, ehrlicher und authentischer Rotwein, der sich trinkt wie Weißwein und das Zeug zur „Volksdroge“ hat. Perfekt für Wurst- und Käseplatten, oder zu Pasta, sogar als Apero. Am besten leicht gekühlt bei 14 – 16° C genießen. Aufmachen und Freude haben. Im Stahltank vergoren und gereift, mit einer leichten Filtration und geringen Schwefelung (30 mg Gesamt SO <sub>2</sub> ) abgefüllt. Das ist echter Spaß im Glas, der „Glou, glou, glou!“ macht.
2016er <b>„ON L'APPELLE NEGRETTE“</b> ◻ AOP Fronton # AB27016 ▽ 100 % Negrette / 12,5 % / 0,75 l 🗑 Stahltank	<b>9,95 €</b> (13,27 €)	Unter dem Arbeitstitel „...et ici, chez elle, à toulouse, on l'appelle négrette!“ ist dieser Wein unfiltriert aus ca. 35 Jahre alten Reben abgefüllt worden. Ein großartiges, reinsortiges Beispiel für diese alte Sorte des Südwestens. Auf dem Etikett finden sich alle ihre Synonyme und das sind einige. Die Negrette hat einen feinen Zwetschgenduft, verfügt über delikate Gewürznoten wie schwarzer Pfeffer und hat ein typisch duftig-blumiges Veilchenaroma. Dazu kommt ein feiner, weicher Geschmack mit einer angenehmen Frische. Im Stahltank vergoren und gereift, mit einer leichten Filtration und geringen Schwefelung (40 mg Gesamt SO <sub>2</sub> ) abgefüllt. Am besten bei 16° C aus der Flasche direkt ins Glas einschenken und genießen.



## DOMAINE CAUSSE MARINES

FRANKREICH / GAILLAC

Virginie Maignien und Patrice Lescarret gehören zu den frechsten und undogmatischsten Winzern in unserem Programm. Alles, was sie von sich geben, hat Witz und ist dabei so tief sinnig scharf und treffend formuliert, dass es so manchem konventionellen Weinerzeuger Schamesröte ins Gesicht treibt, wenn er Ihre Statements hören oder lesen würde. Ein legendäres Zitat: „Man kann auch ohne lange Haare organischen Weinbau betreiben, braucht nicht zu kiffen oder nach Kuhmist riechen!“

Schon im Jahr 1993, nach seiner Ausbildung in Bordeaux, sowie Stationen in der Provence und an der Loire, kam Patrice in diese verlassene Gegend im Südwesten von Frankreich, Virginie folgte in 2005. Patrice Vater, Bernard Plageoles von der gleichnamigen Domaine, ist gleichzeitig auch „The Godfather of lost Varieties“. Das Klima in Gaillac ist schroff und von kontinentaler Prägung mit heißen Sommern und kalten Wintern. Hier fängt das Märchen an, eines was in völliger Abgeschlossenheit entstanden ist und wahrscheinlich auch nur deswegen eines wurde. Die beiden leidenschaftlichen Winzer gehören zu den Vorreitern der biodynamischen Prinzipien in dieser Region und mussten sich für ihre Ansichten viel gefallen lassen. Der Name Causse bezieht sich auf die Kalksteinplateaus und die Marines sind die urzeitlichen Flusstäler im Sued Ouest. Die Naturverbundenheit des Paares findet sich in ausdrucksvollen Weinen wieder. Auf 12 Hektar in den Weinregionen Gaillac und Marcillac kultivieren sie, ausschließlich in Handarbeit (und teilweise mit Eseln), seltene Rebsorten wie Braucol, Ondenc, Duras, Prunelart oder Mauzac. Die Durchschnittserträge liegen je nach Wein bei 12 – 30 Hektoliter und die Weine werden kaum gefiltert oder geschönt; auch beim Schwefel halten sich die beiden stark zurück. Meistens wird er gar nicht verwendet. Es werden keine Enzyme oder sonstige synthetische Zugaben verwendet. Dank dieser Philosophie entstehen zarte, feine und manchmal auch rustikale Weine, dafür mit viel Charakter. Obwohl sie wunderschöne Etiketten auf die Flaschen kleben, sind diese Gewächse nicht für den klassischen Etikettentrinker gemacht. Da ihre Weinbau-Philosophie den französischen Autoritäten häufig ein Dorn im Auge war, wurden die meisten Gewächse zu Tafelweinen deklassiert. Damit gehen die beiden souverän und lässig um. Wer in der Lage ist die Etiketten zu deuten, wird verstehen warum.

### Gaillac

*Unweit von Toulouse findet man im Südwesten Frankreichs die 3.500 Hektar Rebfläche des Gaillac. Die Region produziert seit mehr als 2.000 Jahren Wein und hat schon im 12. und 13. Jahrhundert Weine bis nach England exportiert. Irgendwann lief Bordeaux der Region den Rang ab, und das Gaillac versuchte mit den typischen Bordeaux-Rebsorten mitzuhalten. Heute besinnen sich viele Winzer auf ihre Wurzeln, bauen wieder die alten autochthonen Rebsorten wie Duras, Fer oder Mauzac an und sind damit sehr erfolgreich.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2018er „LES GREILLES“</b> ⓘ AOP Gaillac # CS37018 🍷 Mauzac, Loin-de-loeil, Loin du coeur, Ondenc 13,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau ⓘ Demeter	<b>15,50 €</b> (20,67 €)	Dieser Wein kann ohne weiteres fünf Jahre (bei richtiger Lagerung) reifen und bleibt leicht dabei. Ein delikater, saftig-frischer Aperitif mit einer steinigen und grasigen Note. Aus den Sorten Mauzac, Muscadelle, Loin du Coeur und Loin-de-l'oeil mit Erträgen um 35 Hekoliter pro Hektar, also niedrig, geerntet. Sensationell zu Meeresfrüchten wie Austern oder Venusmuscheln. Pur und glockenklar.
<b>2017er „LES GREILLES“</b> ⓘ AOP Gaillac # CS37017 🍷 Mauzac, Loin-de-loeil, Loin du coeur, Ondenc 13,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau ⓘ Demeter	<b>14,95 €</b> (19,94 €)	
<b>6102er DENCON</b> ⓘ Vin de France # CS37316 🍷 Ondenc / 14,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau ⓘ Demeter	<b>20,90 €</b> (27,87 €)	Die verdrehte Jahreszahl auf dem Etikett des Dencon ist ein Hinweis auf ein Katz und Maus Spiel mit den französischen Weinbehörden. Sie ist dem besonderen Humor der Besitzer geschuldet. Eigentlich heißt die Rebsorte Ondenc und darf reinsortig nicht mit der AOP Gaillac (Appellation d'Origine Protégée) auf den Markt kommen, sondern muss als Vin de France deklariert werden und darf in Folge dessen auch keinen Jahrgang auf dem Etikett zeigen. Diese Rebsorte gehört zu den ganz seltenen – vor allem in Südwestfrankreich beheimatet – und war fast ausgestorben. Dieser Wein stammt von einer 1 Hektar großen Parzelle mit Kalkboden und 35 Jahre alten Reben. Sie ist damit die größte zusammenhängende Lage dieser Sorte auf der Welt. Ausgebaut und gereift für ein Jahr in gebrauchten Barriques. Der Ertrag ist niedrig, bei 30 hl/ha. Ein sehr aromatischer Duft, der an Honig und Birnensaft erinnert. Ein Wein mit einem köstlich würzig-cremigen Geschmack.
<b>5102er DENCON</b> ⓘ Vin de France # CS37315 🍷 Ondenc / 14,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau ⓘ Demeter	<b>20,50 €</b> (27,34 €)	
<b>2015er ET CETERA</b> ⓘ Vin de France # CS37515 🍷 Mauzac, Chenin, Petit Manseng / 13,0 % / 0,75 l ⓘ Barrique ⓘ Demeter	<b>39,00 €</b> (52,00 €)	Aus einer im Jahr 2010 wieder angepflanzten, traumhaften Parzelle und ein Jahr in gebrauchten Barriques gereift. Während des Ausbaus wird so wenig wie möglich interveniert. Auf dem Etikett finden sich die Namen aller an dem Wein beteiligten Menschen wieder. Ein tolle Nase nach Bratapfel, Brioche, Quitte und Honig. Am Gaumen intensiv mit einem Geschmack von konfierten Zitrusfrüchten und eine strahlende Mineralität. Trotz der jungen Reben zeigt dieser Wein eine tolle Komplexität die mit den Jahren sicher noch zunimmt.
<b>6102er ZACMAU</b> ⓘ Vin de France # CS37116 🍷 100 % Mauzac / 14,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau ⓘ Demeter	<b>20,90 €</b> (27,87 €)	Die verdrehte Jahreszahl auf dem Etikett des Zacmau ist ein Hinweis auf ein Katz und Maus Spiel mit den französischen Weinbehörden. Sie ist dem besonderen Humor der Besitzer geschuldet. Eigentlich heißt die Rebsorte Mauzac und darf reinsortig nicht als AOP Gaillac (Appellation d'Origine Protégée) auf den Markt kommen, sondern muss als Vin de France deklariert werden und darf in Folge dessen auch keinen Jahrgang auf dem Etikett zeigen. Der Durchschnittsertrag beträgt gerade mal 20 hl/ha, zu je 50 % in gebrauchten Barriques und Stahltanks, bzw. Fieberglass ausgebaut. Finessenreich und mit einem komplexen Bukett kommt sie ins Glas. Im Geschmack ist der Mauzac lebendig und frisch, deswegen findet man sie auch im regionalen Crémant wie dem dem Blanquette de Limoux. Den Stoff unbedingt in eine Karaffe geben und leicht temperiert trinken. Diese Sorte wurde auch in der Medizin verwendet um Depressionen zu heilen. Kein Wunder.
<b>5102er ZACMAU</b> ⓘ Vin de France # CS37115 🍷 100 % Mauzac / 14,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau ⓘ Demeter	<b>20,50 €</b> (27,34 €)	
<b>4102er ZACMAU</b> ⓘ Vin de France # CS37114 🍷 100 % Mauzac / 13,0 % / 0,75 l ⓘ Fassausbau ⓘ Demeter	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>SY ROSÉ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> CS37618</li> <li> Syrah, Mauzac / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>21,90 €</b> (29,20 €)</p>	<p>Die rötlich gefärbten Beeren sind eine Mutation der sonst weißen Mauzacrebe und werden Mauzac Rosé genannt. Nach einer dreiwöchigen Mazerationszeit gibt Patrice etwas (ca. 5% der finalen Blend) von seinem köstlichen direkt gepressten Syrah in die Blend. Ein explosiver, kraftvoller Rosé, der schon etwas den Charakter leichter Rotweine hat, mit einer frisch-fruchtigen und würzigen Nase. Der Syrah ergibt beerige und florale Aromen und der Mauzac Rosé die delikate Saftigkeit und ausprägte steinige Mineralität. Das ist kein Bonbonwasser, sondern echter Charakterstoff. Der Sy Rosé hat viel Struktur und geht sogar zu einem Steak.</p>
<p>8102er <b>DU RAT DES PAQUERETTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> CS37818</li> <li> 100% Duras / 14,5 % / 0,75 l</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>16,90 €</b> (22,53 €)</p>	<p>Die Ratten von Paquerettes aus dem Jahr 2018 mit 30 hl/ha gelesen. „Bei solchen Minirenditen würde selbst ein puertoricanischer Bankier deprimiert sein!“, so Spaßvogel Patrice zu diesem Crü. Die Beeren der Sorte Duras, die es nur im Südwesten gibt, ergeben einen köstlichen, ausdrucksstarken Wein mit dunklen Fruchtnoten. Der Weinberg ist etwa 35 Jahre alt. Vorsichtiges einmaischen mit Füßen und ganzem Körpereinsatz! 3 Wochen Mazeration und eine etwas kühlere Vergärung bei 28 °C, um mehr Fruchtigkeit zu erhalten. Tolle Balance zwischen kernigen Gerbstoffen, frischer Säure und mittelkräftigem Geschmack. Die Idee ist einen zugänglichen, fruchtbetonten, runden Rotwein mit einer puren Mineralität und würziger Kernigkeit zu keltern. Reifung für 6 Monate gebrauchten Barriques. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Ein mega Wein zu Wildgerichten.</p>
<p>5102er <b>„CAUSSE TOUJOURS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> CS37415</li> <li> Syrah, Prunelart / 14,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>20,50 €</b> (27,34 €)</p>	<p>Da der Jahrgang bei den Vin de France nicht angegeben wird, gibt es ein kleines Zahlenspiel auf dem Etikett. Eine Blend aus alten Syrah und jungen Prunelart Reben. Vergoren und für zehn Monate in gebrauchten 400 Liter Fässern gereift. Dann nochmal ein halbes Jahr auf der Flasche. In der Jugend noch sehr gerbstoffhaltig und rustikal, ist das ein großartiger Wein nach 2 – 5 Jahren Flaschenreife. Jetzt getrunken passt er perfekt zu proteinreichem Essen. Authentisch!</p>
<p>4102er <b>„CAUSSE TOUJOURS“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> CS37414</li> <li> Syrah, Prunelart / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>19,90 €</b> (26,53 €)</p>	<p>Die „7 Mäuse“ gibt es nur in Aushahmejahren! Ein Syrah aus fast 80 Jahre alte Reben, so elegant wie ein Côte-Rôtie von der Nordrhône mit einem Durchschnittsertrag von 20 hl/ha gelesen. Handlese, komplett entbeert und 5 Tage karbonische Vergärung durch den Eigendruck der Beeren. Keine Schwefelzugabe. Dann weitere Gärung und 4 – 5 Wochen auf den Schalen mit wenig „Punch downs“, um nicht zu viel Gerbstoff in den Wein zu bekommen. Nur der Wein aus der ersten vorsichtigen Pressung wird für diesen Cru verwendet, der Rest wandert in die Blend „Les Peyrouzelles“. Reifung in gebrauchten Barriques, keine Schöpfung oder Filtration. Er hat keinen überreifen, sondern einen strahlend schönen Duft von Sauerkirschen, Brombeeren und Kakao. Am Gaumen satt, weich, kühl, frisch und salzig-mineralisch. Wer Syrah liebt, der kommt an diesem Stoff nicht vorbei.</p>
<p>2017er <b>7 SOURIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> CS37917</li> <li> Syrah, Prunelart / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Demeter</li> </ul>	<p><b>39,90 €</b> (53,20 €)</p>	<p>Die „7 Mäuse“ gibt es nur in Aushahmejahren! Ein Syrah aus fast 80 Jahre alte Reben, so elegant wie ein Côte-Rôtie von der Nordrhône mit einem Durchschnittsertrag von 20 hl/ha gelesen. Handlese, komplett entbeert und 5 Tage karbonische Vergärung durch den Eigendruck der Beeren. Keine Schwefelzugabe. Dann weitere Gärung und 4 – 5 Wochen auf den Schalen mit wenig „Punch downs“, um nicht zu viel Gerbstoff in den Wein zu bekommen. Nur der Wein aus der ersten vorsichtigen Pressung wird für diesen Cru verwendet, der Rest wandert in die Blend „Les Peyrouzelles“. Reifung in gebrauchten Barriques, keine Schöpfung oder Filtration. Er hat keinen überreifen, sondern einen strahlend schönen Duft von Sauerkirschen, Brombeeren und Kakao. Am Gaumen satt, weich, kühl, frisch und salzig-mineralisch. Wer Syrah liebt, der kommt an diesem Stoff nicht vorbei.</p>

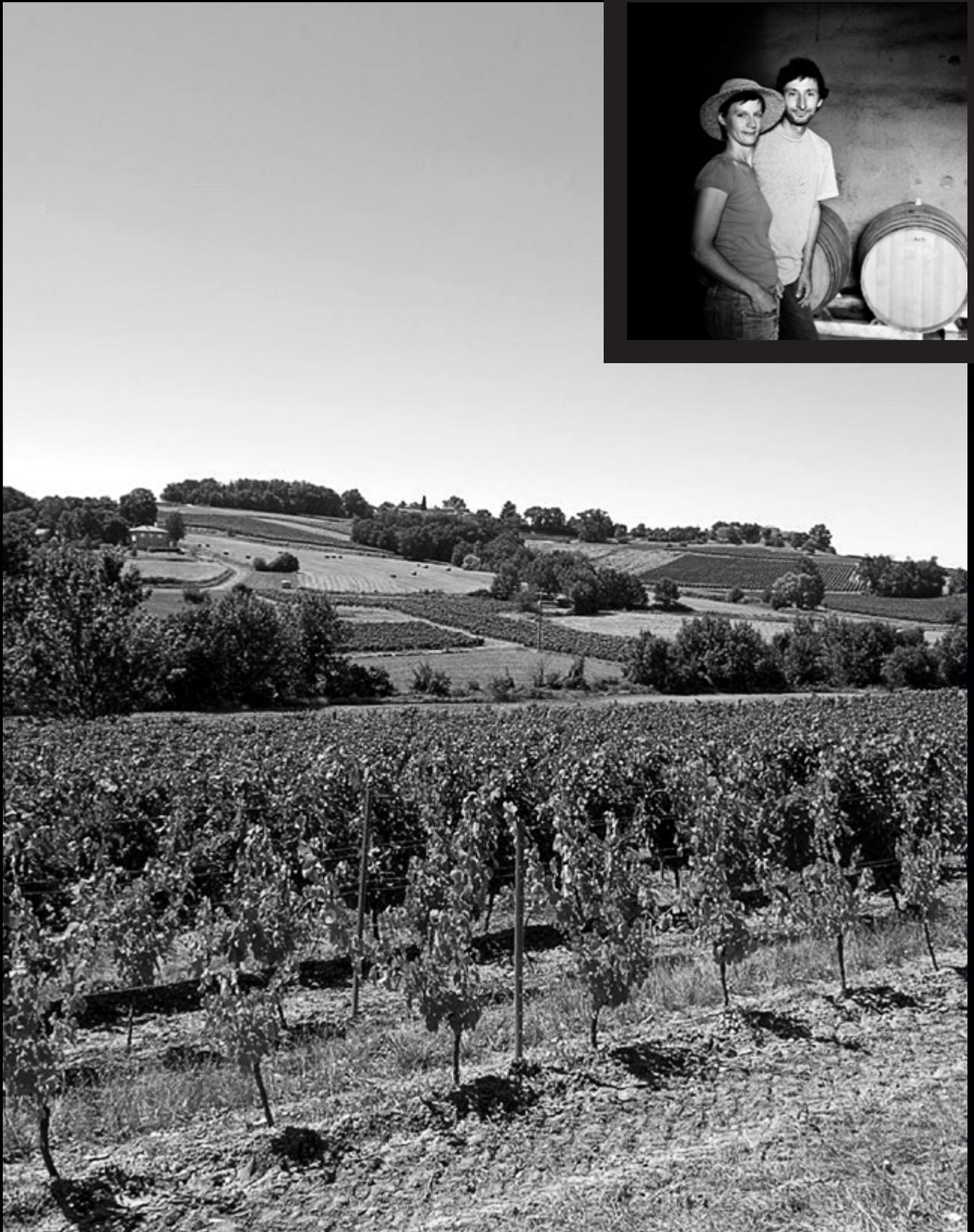


Foto: www.vins-gallac.com



## GAEC DU HAUT PLANTY

FRANKREICH / LOIRE

Die 20 Hektar große Domaine befindet sich in Landreau, einem der besten Weinbauorte des Muscadet Sèvre-et-Maine, und stellte gerade auf biologisch zertifizierten Anbau (Agriculture Biologique) um. Die Brüder Alain und Christian Couillaud fügen ihren ungefilterten Weinen keinen zusätzlichen Schwefel zu, was eine Seltenheit ist.

Das Weingut wurde 1960 von ihrem Vater Michel gegründet und ist bis heute von A–Z ein Familienunternehmen geblieben. Christian kümmert sich um die Weingärten und Alain um die Vinifikation und das Geschäft. Eine Familienaffaire mit viel Passion. Die tonhaltigen Böden liegen auf einem hartem grünen Schiefer- und Granituntergrund, das Klima ist gemäßigt kühl zwischen Atlantik und der Loiremündung. Deswegen entstehen hier leichte, zeitgemäße trockene Weine mit einem herrlich salzigen Charakter, die zu den unterschätztesten Weinen Frankreichs gehören. Mittlerweile erlebt die Region wieder einen regelrechten Aufschwung, nachdem elegante, vor allem „trinkige“ authentische Weine wieder gefragt sind.

### Muscadet Sèvre et Maine

*Als Teil des Pays Nantais liegt Muscadet zwischen den beiden Loire-Zuflüssen Sèvre und Maine. Die Geschichte der Region ist lang. Schon im 16. Jahrhundert wurde die heute vorherrschende Rebsorte Melone de Bourgogne dort angebaut. Die Bodenzusammensetzungen reichen von Ton über Schiefer- bis zu Gneisböden. Das Anbaugebiet umfasst vier Appellationen, wovon Muscadet de Sèvre et Maine die bekannteste ist. Aus ihr stammen 80% der Weine, die meist früh und frisch getrunken werden, deren beste Exemplare aber locker zehn oder mehr Jahre reifen können.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>LE SAINT LOUIS BLANC</b> 📍 Vin de France # HP1400 🍷 Melon de Bourgogne, Folle Blanche / 12,0 % / 0,75 l 📄 „agriculture biologique“ (Ecocert)	<b>18,90 €</b> (25,20 €)	Dieser köstliche, herbtrockene Schaumwein wird aus 70 % Folle Blanche und 30 % Melon de Bourgogne gekeltert. Mineralisch, kühl und frisch. Ursprünglich wollte Alain Couillaud einen Petnat füllen, aber die Gärung blieb aufgrund der späten Ernte stecken. Also gab es nochmals eine Prise Hefe in die Flasche, um den restlichen Wein komplett unter Verschluss in der Flasche durchzugären. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Ein perfekter Seafood Begleiter mit atlantisch-knackigem Touch.
<b>LE SAINT LOUIS ROSÉ</b> 📍 Vin de France # HP1500 🍷 Cabernet Franc / 12,0 % / 0,75 l 📄 „agriculture biologique“ (Ecocert) 📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b>	<b>18,90 €</b> (25,20 €)	Diese traumhafte Erdbeernase stammt von der Rebsorte Cabernet Franc, mit einer kühlen, rotfruchtigen Aromatik und mineralischen Noten. Ursprünglich wollte Alain Couillaud einen Petnat füllen, aber die Gärung blieb aufgrund der späten Ernte stecken. Also gab es nochmals eine Prise Hefe in die Flasche, um den restlichen Wein komplett unter Verschluss in der Flasche durchzugären. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Diesem dekadent köstlichem Schaumwein muss man einfach verfallen. Er läuft, und läuft, und läuft ...
<b>GRAVELLE BLANC AUTOMNE HIVER</b> 📍 Vin de France # HP2100 🍷 100% Melon de Bourgogne / 12,5 % / 0,75 l 📄 „agriculture biologique“ (Ecocert) 📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b>	<b>9,90 €</b> (13,20 €)	Ein Vin Primeur ... Das erste Mal hat Alain diesen Wein für den Export freigegeben. Bis dato war dieser Stoff nur in einschlägigen Pariser Weinbars für Freunde und gute Bekannte erhältlich. Bei diesem Wein geht es nicht um die Differenzierung der Böden oder Begriffen wie Terroir und Ausbau. Es geht einzig um die Frische und Frucht. Die meisten Beeren stammen aus einem 4 Jahre alten (besser gesagt jungen) „Melon de Bourgogne“-Weingarten. Ein kleinerer Teil wird aus den übrigen, teilweise sehr alten Weingärten der Domaine gekeltert. Im Stahltank spontan vergoren, kurze Zeit auf der Vollhefe, keine Zusätze und unfiltriert abgefüllt. Bis zum Sommer 2020 austrinken, denn das ist ein echter Primeur Spaßmacher. Darum geht es manchmal auch.
<b>GRAVELLE ROUGE AUTOMNE HIVER</b> 📍 Vin de France # HP2000 🍷 100% Abouriou / 12,5 % / 0,75 l 📄 „agriculture biologique“ (Ecocert) 📅 <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b>	<b>9,90 €</b> (13,20 €)	Ein Vin Primeur ... Das erste Mal hat Alain diesen Wein für den Export freigegeben. Bei diesem Wein geht es nicht um die Differenzierung der Böden oder Begriffen wie Terroir und Ausbau. Es geht einzig um die Frische und Frucht bei diesem Stoff. Die Beeren stammen aus einem 4 Jahre alten (besser gesagt jungen) Arbouriou Weingarten. Komplettr entrappt, im Stahltank spontan vergoren, kurze Zeit auf der Vollhefe, keine Zusätze und unfiltriert abgefüllt. Bis zum Sommer 2020 austrinken, denn das ist ein echter Primeur-Spaßmacher. Darum geht es manchmal auch. Super Natural! Eine sehr kleine Ernte ergab nur 1.400 Flaschen à 0,75l.
2017er <b>GWIN EVAN „AU GRÉ DU VIN“ UNFILTERED</b> 📍 Vin de France # HP1017 🍷 Melon de Bourgogne / 12,5 % / 0,75 l 📄 „agriculture biologique“ (Ecocert)	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Auch wenn es erstmal ungewöhnlich ist, so stellt sich die ungefilterte Variante am Gaumen weicher, länger und intensiver dar. Schuld daran ist sicherlich die Hefe, die dem Wein wahrscheinlich zu längerer Haltbarkeit verhilft. Ob filtriert, oder unfiltriert soll keine Glaubensfrage sein, denn meistens teilt sich der Geschmack in diese beiden Vorlieben auf. Bei den meisten eher Gefühlssache. Das ist perfekter Seafood Wein, der nach Meer schmeckt und einen genialen Duft von Austernschalen und Feuersteinen im Glas entwickelt. Er bleibt leicht, ist trotzdem intensiv und hat einen knochentrockenen Geschmack. Die Übersetzung aus dem keltischen Wort Gwin Eevã wäre „Trinkwein“ und so locker läuft er auch über die Zunge. Gekeltert aus der klassischen Rebsorte der Loiremündung, dem Melon de Bourgogne (30 Jahre alte Reben), wurde dieser Wein 12 – 16 Monate auf der Hefe „sur lie“ im Betongebinde gereift. Danach wurde er unbehandelt und ungeschwefelt abgefüllt. Ein Wein von der spröden Herbheit der Bretagne. Urig, unverfälscht und aus der Kategorie „hart aber sehr herzlich.“
2018er <b>GWIN EVAN „AU GRÉ DU VIN“</b> 📍 Vin de France # HP1618 🍷 Melon de Bourgogne / 12,0 % / 0,75 l 📄 „agriculture biologique“ (Ecocert)	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Ein perfekter Seafood Wein, der nach Meer schmeckt und einen genialen Duft von Austernschalen und Feuersteinen im Glas entwickelt. Er bleibt leicht, ist trotzdem intensiv und hat einen knochentrockenen Geschmack. Die Übersetzung aus dem keltischen Wort Gwin Eevã wäre „Trinkwein“ und so locker läuft er auch über die Zunge. Gekeltert aus der klassischen Rebsorte der Loiremündung, dem Melon de Bourgogne (30 Jahre alte Reben), wurde dieser Wein 12 – 16 Monate auf der Hefe „sur lie“ im Betongebinde gereift. Danach wurde er unbehandelt, leicht filtriert und minimal geschwefelt abgefüllt. Ein Wein von der spröden Herbheit der Bretagne. Urig, unverfälscht und aus der Kategorie „hart aber sehr herzlich.“

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2015er <b>LES YONNIÈRES „VIEILLES VIGNES“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Muscadet Sèvre et Maine A.O.P.</li> <li> HP1215</li> <li> Melon de Bourgogne / 12,0 % / 0,75 l</li> <li> „agriculture biologique“ (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>18,90 €</b> (25,20 €)</p>	<p>Aus den ältesten Reben des Hauses, im Schnitt über 50 Jahre (1960 – 1965) alt, wurde mit einem Durchschnittsertrag von 35 Hektoliter pro Hektar ein imposanter Weißwein aus einer Einzellage gekeltert. Diese gedeihen auf einem kargen Sandboden mit verwittertem Schiefer und Granit im Untergrund. Ein Duft von gelben Früchten wie Aprikosen und reifem Steinobst in der Nase, intensiv und kraftvoll mit einem würzigen Geschmack. Ein starker Wein, der perfekt zu gegrilltem Fisch, Poularde mit Pilzen oder Ziegenkäse passt. Die imposante Komplexität rührt von der einjährigen Vergärung ohne Temperaturkontrolle auf der Hefe, und weitere sechs Monaten auf der Feinhefe im Betongebinde mit etwas Batonnage (aufrühren des Hefedepots). Ungefiltert, ungeschönt, unbehandelt und ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt. „Muscadet Sèvre et Maine next level!“</p>
<p>2017er <b>ONE MUSK A NIGHT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> HP1817</li> <li> Melon de Bourgogne / 12,0 % / 0,75 l</li> <li> „agriculture biologique“ (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>18,90 €</b> (25,20 €)</p>	<p>Ursprünglich wollte Spaßvogel Alain den Wein „One Musk-a-day“ nennen. Das war den französischen Autoritäten zu nah an der Ursprungsbezeichnung Muscadet, deswegen gibt es ihn nur noch in der Nacht. Die Beeren stammen aus einer 2,3 Hektar großen Lage, von der ein Hektar mit 60 Jahre alten Reben bepflanzt ist. Das besondere an dieser Lage ist der Boden, den man Gabbro nennt. Hier findet man keinen Ton, sondern einen dunklen Lehm aus verwittertem Magmagesstein. Bei diesem Wein ist die Weinbereitung etwas krasser und dementsprechend markant fällt der Wein aus. Die ganzen Trauben wurden eine Woche mazeriert, dann gepresst und ein halbes Jahr in einem Betongebinde spontan vergoren. Dann nochmal sechs weitere Monate auf der Hefe gereift. Obwohl er ungewöhnlich vinifiziert wurde, überzeugt er durch seinen herben Charakter und Tiefgang. Knochentrocken und mineralisch. Im Duft findet man salzige Meeresnoten und kandierte Früchte. Er wurde ungeschönt, unbehandelt, ungefiltert und ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt.</p>
<p>2017er <b>ONE WAY TICKET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> HP1717</li> <li> Melon de Bourgogne / 12,0 % / 0,75 l</li> <li> „agriculture biologique“ (Ecocert)</li> <li> <b>Ausgetrunken! Neuer Jahrgang im Herbst 2020</b></li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Dieser Wein ist eine Botschaft an Alains Sohn Gabriel und wenn man sich Zeit nimmt diese zu lesen, kommt der Spaßvogel wieder durch. Das Etikett ist gestaltet wie ein Flugticket mit vielen versteckten Botschaften, wie zum Beispiel dem Flug von Le Landreau nach Oakridge Tennessee zu seiner Mutter. Beide Orte heißen soviel wie Eichenwäldchen. Die Reben stehen auf einem schwarzen, vulkanischen Lehm namens „Gabbro“, der Most wird spontan vergoren, der Wein nicht zusätzlich geschwefelt, geschönt oder behandelt. Er reift zwei Jahre in gebrauchten 400 Liter Fässern mit ein wenig Luftkontakt und das ist gewollt. Für Alain ist die salzige, nussige Aromatik des „One Way Ticket“ mit dem knochentrockenen Geschmack eine Hommage an die legendären Weine des Jura. Eigenwillig und stark!</p>
<p>2018er <b>ABOURIOU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> HP1118</li> <li> Abouriou / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> „agriculture biologique“ (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>14,90 €</b> (19,87 €)</p>	<p>Ein leichter, frischer, saftiger Rotwein aus einer schwarzbeerigen, autochthonen Rebsorte unbekannter Herkunft, die ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs stammt, vornehmlich von der Côtes du Marmandais. Aufgrund ihrer frühen Reife und Resistenz gegen Fäulnis findet man die Abouriou auch an der Loiremündung. Weltweit gibt es weniger als 400 Hektar von ihr, sie galt schon fast als ausgestorben. Ein delikater, feiner Rotwein ohne Allüren mit einem köstlichen Johannisbeeraroma und relativ wenig Säure. Die zehn Jahre alten Stöcke wachsen auf einem kargen Boden aus Granit und verwittertem Schiefer. Ein perfekter Party-Wein, der zu rustikalen Wurstgerichten am besten leicht gekühlt schmeckt. „Makes your day and night! Drink more – stay longer!“</p>
<p>2017er <b>ABOURIOU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> HP1117</li> <li> Abouriou / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> „agriculture biologique“ (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>14,90 €</b> (19,87 €)</p>	<p>Ein leichter, frischer, saftiger Rotwein aus einer schwarzbeerigen, autochthonen Rebsorte unbekannter Herkunft, die ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs stammt, vornehmlich von der Côtes du Marmandais. Aufgrund ihrer frühen Reife und Resistenz gegen Fäulnis findet man die Abouriou auch an der Loiremündung. Weltweit gibt es weniger als 400 Hektar von ihr, sie galt schon fast als ausgestorben. Ein delikater, feiner Rotwein ohne Allüren mit einem köstlichen Johannisbeeraroma und relativ wenig Säure. Die zehn Jahre alten Stöcke wachsen auf einem kargen Boden aus Granit und verwittertem Schiefer. Ein perfekter Party-Wein, der zu rustikalen Wurstgerichten am besten leicht gekühlt schmeckt. „Makes your day and night! Drink more – stay longer!“</p>
<p>2017er <b>ABOURIOU „ONE YEAR OAK“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Vin de France</li> <li> HP1917</li> <li> Abouriou / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> „agriculture biologique“ (Ecocert)</li> </ul>	<p><b>23,90 €</b> (31,87 €)</p>	<p>Ursprünglich stammt diese autochthone Sorte aus dem Südwesten Frankreichs und wird an der Côte du Marmandais zum Blenden mit anderen Weinen verwendet. Aufgrund ihrer frühen Reife und Resistenz gegen Fäulnis findet man die Abouriou auch an der Loiremündung. Weltweit gibt es weniger als 400 Hektar von ihr, sie galt schon als fast ausgestorben. Mit diesem reinsortigen Gewächs, das für ein Jahr in gebrauchten Fässern (3 – 4 Jahre alt) reift, setzt Alain Couillaud ein weiteres Statement seiner Qualitätsphilosophie. Traumhaft verführerischer und dichter Duft nach Sauerkirschen, Himbeeren, wilden Kräutern, After-Eight-Bitterschokolade und im Geschmack mit feiner, eleganter Textur aufwartend. Polarisierend und anziehend zugleich! Ohne Grenzen.</p>





## VON WINNING

DEUTSCHLAND / PFALZ

Das Weingut von Winning in Deidesheim gehört zu den großen Senkrechtstartern der letzten Jahre. Der spektakuläre Weinstil, den Stephan Attmann und sein ehrgeiziges, junges Team pflegen, polarisiert auf erfrischende Art und Weise. Es ist der durchdachte und penible Ausbau größtenteils in 500 Liter Fässern, bei dem Attmann ganz bewusst bekannte Grenzen überschreitet. Damit hat er dieses einst klassische Weingut in ein neues Zeitalter geführt. Die Grundlage dafür sind einige der besten Lagen der Mittelhaardt und das präzise ‚Know how‘, deren Potential für sich zu nutzen. Es sind die Spitzenweine des Weingutes mit einem individuellen Charakter, den jedes Fass während seines Ausbaus erreicht. Für Stefan Attman sind es die Weine des Jahrgangs. Für uns natürlich auch.

### Pfalz

*Die Weinberge erstrecken sich entlang des Wind- und Regenschattens des Haardt-Gebirges von Bockenheim bis nach Schweigen. Zwischen Kallstadt und Bad Dürkheim liegen die Spitzenlagen auf einem Kalksteinriff, während von Wachenheim bis Gimmeldingen buntsandiges Verwitterungsgestein die Böden prägt. In dieses Gestein sind je nach Lage Kalkstein, Ton, Lehm oder Basalt eingelagert. Die Pfalz ist eines der wärmsten Anbaugebiete Deutschlands, in dem es sogar Feigen bis zur Vollreife bringen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis/Liter)	Expertise
2018er <b>RIESLING „PW 500“</b> ☐ Deutscher Qualitätswein # VW23818 ☑ 100 % Riesling / 12,0 % / 0,75 l ☑ Fassausbau	<b>59,00 €</b> (78,67 €)	Ein bisschen „Bling Bling“ darf es ab und zu mal sein. Ein Wein der den Premiumwappler glücklich macht und für den man aufmerksame Blicke, ja sogar etwas Neid, erntet. Da wir echtes Understatement lieben, haben wir Stephan Attmann gebeten, uns für dieses einmalige Protz Projekt einen seiner besten Weine zu geben. Die relativ jungen Reben (13 Jahre) stehen in der Lage Deidesheimer Kalkofen mit seinem Lösslehm + Mergelboden. Kurze Maischestandzeit, spontan vergoren und gereift in einem französischen 500L Tonneau von Kirk Preference (2. Belegung). Ungeschönt und grob filtriert. Ein wildes Teil, aromatisch, eigenwillig und charaktervoll mit schönem Schmelz. Eine saftige, kühle Frische wie man es aus dieser Lage kennt. Ein beeindruckender, imposanter Wein, der zwar offensiv in seiner Aromatik und im Geschmack ist, aber auch was kann.
2018er <b>RIESLING „PW 500“ MAGNUM</b> ☐ Deutscher Qualitätswein # VW24318 ☑ 100 % Riesling / 12,0 % / 1,5 l ☑ Fassausbau	<b>125,00 €</b> (83,33 €)	
2018er <b>RIESLING „PW 500“ DOPPELMAGNUM</b> ☐ Deutscher Qualitätswein # VW24418 ☑ 100 % Riesling / 12,0 % / 3,0 l ☑ Fassausbau	<b>255,00 €</b> (85,00 €)	
2017er <b>SAUVIGNON BLANC „WAL-SPEZIAL-EDITION“</b> ☐ Deutscher Qualitätswein # VW23217 ☑ 100 % Sauvignon Blanc / 12,5 % / 0,75 l ☑ Fassausbau	<b>48,00 €</b> (64,00 €)	Endlich und nach langer Zeit (2013 das letzte Mal) haben wir wieder ein 500 Liter Tonneau von diesem köstlichen Sauvignon Blanc erstanden. Die eng gepflanzten Reben aus der Lage „Deidesheimer Paradiesgarten“ stehen auf Kalkboden und sind immer noch sehr jung. Was hier jedoch an intensiven Aromen zusammenkommt, das ist einfach umwerfend. Die ganze Palette von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und rauchigem Feuersteinduft schwebt im Glas und lässt einen irgendwo zwischen Burgund, Neuseeland und weißem Bordeaux schweben. Das Holzaroma drängt sich nicht auf, denn die explosive Frucht und die steinige Mineralität stehen eindeutig im Vordergrund. Im Geschmack mundwässernd, saftig und lang anhaltend. Das ist einer der besten deutschen Sauvignon Blancs mit seiner einnehmenden, aber nicht überlauten Art. Einer, der mit der Reife noch besser wird.
2017er <b>SAUVIGNON BLANC „WAL-SPEZIAL-EDITION“ MAGNUM</b> ☐ Deutscher Qualitätswein # VW24217 ☑ 100 % Sauvignon Blanc / 12,5 % / 1,5 l ☑ Fassausbau	<b>99,00 €</b> (66,00 €)	
2017er <b>WEISSBRUGUNDER „FASS 208“</b> ☐ Deutscher Qualitätswein # VW23917 ☑ 100 % Weißburgunder / 13,5 % / 0,75 l ☑ Fassausbau	<b>39,00 €</b> (52,00 €)	Der Jahrgang 2017 war zwar von großer Menge, aber wenig Spitzenqualität geprägt. Dementsprechend sind die Weißburgunder Fässer rar bei von Winning. Aus alter Freundschaft und Verbundenheit hat uns Stephan Attmann ein 500 Liter Fass aus der 3. Belegung der Spitzenküferei Chassin in Rully gegeben. Ein traumschöner, eleganter Pinot Blanc/Weißburgunder aus den vom Kalkmergel geprägten Lagen Ruppertsberg (Linsenbusch) und Deidesheim (Paradiesgarten) gekeltert. Dieser Stoff ist nicht rustikal, banal oder laut, wie leider so viele Weine dieser Sorte die den Markt überfluten. Nein, das ist hier schlichtweg grandios und Finesse pur. Steinig, mineralisch und behutsam ausgebaut. Minimale 30 Hektoliter pro Hektar wurden geerntet und 15 Monate reifte der Stoff auf der Vollhefe.
2017er <b>WEISSBRUGUNDER „FASS 208“ MAGNUM</b> ☐ Deutscher Qualitätswein # VW24017 ☑ 100 % Weißburgunder / 13,5 % / 1,5 l ☑ Fassausbau	<b>82,00 €</b> (54,67 €)	



## COLLECTIVE Z

DEUTSCHLAND / PFALZ

„Was der Bauer verlernt hat, das macht er nicht mehr, dafür mache ich es wieder!“ So müsste wohl der Claim von Christoph Ziegler lauten. Eigentlich arbeitet Christoph in einer bekannten Pfälzer Weinmarketing-Agentur und vor einigen Jahren hat er nebenher das Garagenweingut Collective Z gegründet, mit dem Ziel authentische Weine zu keltern. Am Anfang eines jeden charaktvollen Gewächses steht immer ein anspruchsvolles Terroir. Das hat er in der völlig unbekanntem Enklave Leistadt, auf 250 Meter Meereshöhe über Bad Dürkheim, gefunden. Normalerweise holen hier die Winzergenossenschaften ihre Ernte, aber immer mehr bekannte Produzenten schauen sich in den nicht flurbereinigten Weinbergen um. Denn hier ist es um einiges kühler als in der Ebene und die krassen Kalkfelsen bilden ein forderndes Terroir. Ein besonderes Merkmal sind u. a. die im Schnitt 25 – 50 Jahre alten und zum Teil wurzelechten Reben. Davon gibt es nur wenige in Deutschland, ja sogar weltweit kaum. Die natürlichen Bedingungen sind perfekt, nur wurden sie lange einfach übersehen. Austauschbare Weine können viele keltern, doch Christoph war von Anfang an überzeugt keine Verkostungsweine, sondern elegante Speisebegleiter auf die Flasche zu füllen. Die Weinberge werden ausschließlich biologisch bewirtschaftet.

Die handgelesenen Beeren werden nach ein paar Stunden der Einmischung warm und spontan vergoren und reifen lange im großen Fuderfass auf der Feinhefe, ohne irgendwelche Eingriffe, wie Schönung oder Filtration. Kurz vor der Füllung kommt eine sehr kleine Menge Schwefel dazu. Außerdem reifen die Weine in einem echten, alten Natursteingewölbe. Es gibt hier nur ganz zarte Temperaturschwankungen, was den Wein in einer guten Balance gären und reifen lässt. Traumhaft handwerklich umgesetzt. Es brauchte schon immer Menschen mit Vision und Passion, die bereit sind, über den Tellerrand hinausschauen. Bauer Christoph und sein kleines Team sind solche selten gewordenen Charakterköpfe und auch noch Quereinsteiger.

Zum Collective Z gehören: Vater Heimut - Pensionär und ehemaliger Wein-, Tabak- und Feinkosthändler - Feldarbeiten Hand // Freundin Marie - Winzerin - Feldarbeiten Hand // Elisabeth - Pferdewiss und Kuhpräparate // Alex Pflüger - Kellernetzwerk // Ross the Englishmen und Onkel Phil - Draht, Stickel und co.

### Pfalz

Die Weinberge erstrecken sich entlang des Wind- und Regenschattens des Haardt-Gebirges von Bockenheim bis nach Schweigen. Zwischen Kallstadt und Bad Dürkheim liegen die Spitzenlagen auf einem Kalksteinriff, während von Wachenheim bis Gimmeldingen buntsandiges Verwitterungsgestein die Böden prägt. In dieses Gestein sind je nach Lage Kalkstein, Ton, Lehm oder Basalt eingelagert. Die Pfalz ist eines der wärmsten Anbaugebiete Deutschlands, in dem es sogar Feigen bis zur Vollreife bringen.

Facts	Preis / Flasche	Expertise
<p>2018er <b>RIESLING „KIRCHENPEACE“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Pfälzer Landwein</li> <li> CZ3118</li> <li> 100 % Riesling / 12,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>29,90 €</b> (39,87 €)</p>	<p>Markant, herb, rauchig, komplex und ausdrucksvoll geht auch mit 12 Volt! Von mit den ältesten (ca. 50 Jahre alten) Rieslingreben der Lage „Kirchenstück“ in Leistadt stammt dieser einzigartige Stoff. Handlese, kurze Maischestandzeit, spontanvergoren in einem alten 1200 Liter Stückfass aus Pfälzer Eiche. Lange Reifung 8 Monate auf der Feinhefe gibt Geschmack, Haltbarkeit und Tiefe. Das ist keiner dieser Eindruck schinden wollenden Verkostungsgewächse, sondern ein eigenständiger, authentischer und vor allem geschmackvoller Riesling mit Trinkfluss. Pure Liebe und Leidenschaft im Glas! Limitierte Menge.</p>
<p>2018er <b>SYLVANER „KALKOVEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Pfälzer Landwein</li> <li> CZ3018</li> <li> 100 % Sylvaner / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>29,90 €</b> (39,87 €)</p>	<p>Ein großartiger Sylvaner aus einer knapp 50 Jahre alten Anlage Lage namens „Leistadter Kalkofen“. Reiner Kalkboden und Fels, 2 – 3-tägiger Mazeration auf den Schalen, spontanvergoren, keine Schönung oder Filtration und 8 Monate in alten Barriques gereift. Man kann auch vielsagende Weine ohne übermächtige Konzentration und Reife keltern. Dieser nach Kräutern und nassen Steinen duftende Sylvaner ist der beste Beweis dafür. Wunderbare Textur, nicht zu fett und cremig, aber dennoch schön geschmeidig. Eigenwillig? Ja, das trifft zu. Außergewöhnlich? Ja, auch das ist richtig. Ein starker Stoff und Benchmark in dieser Kategorie, das ist die Wahrheit. Ab in die Karaffe damit. Limitierte Menge.</p>
<p>2017er <b>SYLVANER „KALKOVEN“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Pfälzer Landwein</li> <li> CZ3017</li> <li> 100 % Sylvaner / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>29,90 €</b> (39,87 €)</p>	<p>Deutscher Rotwein fernab jeder Internationalität und trotzdem einer warmen Intensität. Leider wird häufig vergessen, dass es ein paar traumhafte, alte Portugieser-Anlagen in Deutschland gibt. Was für ein Glück, dass Marie + Christoph diese alte Anlage (60+ Jahre) in der Gewanne Bärenentaler Hang gefunden haben. Das Besondere am „Bernvalley“ ist, dass diese Parzelle in einem Naturschutzgebiet liegt und hier seit langem niemand mehr spritzen darf. Die Weinberge sind buschartig, urwüchsig und die alten Reben stehen auf nacktem Kalkfels. Eine weitere Besonderheit ist das Mikroklima aus warmen Tagen und kühlen Nächten (hohe Lage und Wald). Somit ermöglicht es ein langes Reifefenster. Was für ein toller Rotwein, der die deutsche Weinlandschaft bereichert. Dunkelfruchtig, würzig, elegante, seidig-feine Tannine und am Gaumen spürbar kühl, trocken und mineralisch. Man muß den Portugieser nicht zwangsläufig zum halbtrockenen Rosé verunstalten. Das hier ist Benchmark, in jeder Hinsicht. PS: Portugal ist ein Land, das westlich von Spanien liegt. 1100 Flaschen</p>
<p>2018er <b>PORTUGIESER „BERNVALLEY“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Pfälzer Landwein</li> <li> CZ3218</li> <li> 100 % Blauer Portugieser / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>29,90 €</b> (39,87 €)</p>	<p>Deutscher Rotwein fernab jeder Internationalität und trotzdem einer warmen Intensität. Leider wird häufig vergessen, dass es ein paar traumhafte, alte Portugieser-Anlagen in Deutschland gibt. Was für ein Glück, dass Marie + Christoph diese alte Anlage (60+ Jahre) in der Gewanne Bärenentaler Hang gefunden haben. Das Besondere am „Bernvalley“ ist, dass diese Parzelle in einem Naturschutzgebiet liegt und hier seit langem niemand mehr spritzen darf. Die Weinberge sind buschartig, urwüchsig und die alten Reben stehen auf nacktem Kalkfels. Eine weitere Besonderheit ist das Mikroklima aus warmen Tagen und kühlen Nächten (hohe Lage und Wald). Somit ermöglicht es ein langes Reifefenster. Was für ein toller Rotwein, der die deutsche Weinlandschaft bereichert. Dunkelfruchtig, würzig, elegante, seidig-feine Tannine und am Gaumen spürbar kühl, trocken und mineralisch. Man muß den Portugieser nicht zwangsläufig zum halbtrockenen Rosé verunstalten. Das hier ist Benchmark, in jeder Hinsicht. PS: Portugal ist ein Land, das westlich von Spanien liegt. 1100 Flaschen</p>



## MARCUS HEES

DEUTSCHLAND / NAHE

Mit den Weinen von Marcus Hees sind wir doch tatsächlich im Auenland gelandet. Wenn man dort durch die Felder, Wiesen, Wälder und Weinberge streift, dann würde man sich kaum wundern, wenn einem plötzlich ein Hobbit auf die Füße träte. Doch tatsächlich liegt Auen im Kurpfälzischen an der Nahe, und das Dörfchen ist ein Nachbarort des deutlich bekannteren Monzingen. Dessen Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg gehören zu den Große-Gewächs-Lagen der Nahe. Auen dagegen kannte bis vor kurzer Zeit kaum jemand, und das hat sich auch erst geändert, seit der junge Winzer Marcus Hees den Betrieb seiner Eltern übernommen hat und für Furore sorgt.

Wenn Marcus Hees über sich und seine Arbeit spricht, dann fallen schnell die Worte „Überzeugungstäter“ und „Einzelkämpfer“. Das hört sich martialisch an, aber tatsächlich ist Marcus ein ruhiger und überlegt arbeitender Winzer. Wie die anderen Winzer in unserem Programm ist Marcus aus tiefem Herzen davon überzeugt, dass all die zusätzlichen Arbeitsschritte, die er in den teils steilen Weinbergen Tag für Tag ausführt, zu besserem Wein führen. Und wer die Hees-Weine probiert, kann sich selbst davon ein Bild machen. Man merkt es den Weinen an, dass dieser Winzer für seine Arbeit brennt. Die Weine heben sich deutlich aus der Masse hervor, und so sollte man dann auch einen Ort wie Auen auf der Landkarte nicht übersehen.

Seit Jahren rekultiviert die Familie Hees alte Weinberge rund um den Ort. Es ist vor allem Riesling und Weißburgunder, der in den bis zu 60% steilen Lagen auf Tonschiefer und Sandstein wächst. Marcus erntet seine Weine mit geringen Erträgen, vergärt den Most spontan und gibt den Weinen Zeit, bevor er sie auf die Flasche bringt. Uns hat er von seiner Arbeit absolut überzeugt. Euch geht es hoffentlich nicht anders.

### Nahe

*In den kühlen Tälern des Weinanbaugebietes Nahe findet man deutschlandweit die wohl größte Bodenvielfalt. An der unteren Nahe sind es vorwiegend Quarz- und Schieferböden, während um Bad Kreuznach herum Verwitterungsböden aus Sandstein, Löss und Lehm die Landschaft prägen. Das Anbaugebiet gibt es erst seit 1971 in den heutigen Grenzen. Es hat sich in dieser Zeit einen Namen für aromatische Weißweine wie Riesling und Weißburgunder gemacht, doch auch Rotweine gewinnen immer mehr an Bedeutung.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2016er RIESLING BRUT</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH34016 🍷 100 % Riesling / 12,5 % / 0,75 l 🏠 Stahltank	<b>18,90 €</b> (25,20 €)	Das sagt Marcus Hees über seinen Sekt: „Der Lesezeitpunkt wird nach einem idealen Querschnitt von aromatischer Traubenreife und dem potenziellen Alkohol festgelegt. Durch unsere kühlen Seitentallagen haben wir die Möglichkeit, die Lese der Trauben für Sektgrundweine ganz knapp vor die Hauptlese zu setzen, wodurch man Grundweine mit einer höheren, aber gleichzeitig sehr reifen Säure gewinnen kann. Flaschengärung und Lagerung auf der Hefe über einen Zeitraum von 14 Monaten, nur minimale Dosage, circa 5 g/l Restzucker.“ Wir sagen: „Perfekter Stoff!“
<b>2016er PINOT BRUT</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33616 🍷 80 % Spätburgunder, 20 % Weißburgunder / 12,5 % / 0,75 l 🏠 Stahltank	<b>18,90 €</b> (25,20 €)	Die häufig und gern gemachte Gegenüberstellung von Sekt mit Champagner ist wie der berühmte Vergleich von Äpfeln und Birnen. Beides kann auf seine ganz eigene Art gut schmecken und hochwertig sein, hat aber, außer der Herstellungsweise, häufig nicht viel miteinander zu tun. Auch im Jahr 2015 hat sich Marcus Hees dazu entschlossen einen Teil seiner Trauben zu versekten. Zwei Jahre hat diese Blend aus 80 % weißgekeltertem Spätburgunder und 20 % Weißburgunder auf der Hefe verbracht. Wir sind begeistert von der klaren Frucht, der feinen Perlage und dem fruchtig-toastigen Duft. Zumindest die Wirkung ist dieselbe wie beim Champagner: er setzt intensive Glücksgefühle kurzfristig frei.
<b>2018er EIN LITER RIESLING</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33718 🍷 100 % Riesling / 12,5 % / 1,0 l 🏠 Stahltank	<b>10,90 €</b> (10,90 €)	Wenn es einen Titel für den perfekten Hauswein des Jahres gäbe, dann hätte ihn dieser erstklassige Stoff mehr als verdient. Bei seiner ganzen 2016er Kollektion hat Marcus ein tolles Händchen bewiesen, auch mit diesem Basiswein. Davon zeugt dieser saftig-frische und klare trockene Riesling. Da Marcus nur Steillagen bewirtschaftet, ist das Grundmaterial in diesem Jahrgang von perfekter Reife und Güte gewesen. Preis, Qualität und Geschmack veranlassen zu größter Euphorie. Ein Liter Wein, der seinesgleichen sucht. Verdunstungsgefahr
<b>2018er AUENER RIESLING</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33018 🍷 100 % Riesling / 12,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	Der Jahrgang ist intensiv, kompakt und mit einer festen Säure ausgestattet. Marcus Hees gelingt wieder das Kunststück Anspruch mit Ausgelassenheit zu kombinieren. Ein Wein mit viel Trinkzug, der so manch etablierten Produzenten schwach und vor allem teuer aussehen lässt.
<b>2017er AUENER RIESLING</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33017 🍷 100 % Riesling / 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	
<b>2016er AUENER RIESLING</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33016 🍷 100 % Riesling / 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>14,90 €</b> (19,87 €)	
<b>2015er AUENER RIESLING UNFILTRIERT</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33315 🍷 100 % Riesling / 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>14,50 €</b> (19,33 €)	Ab dem Jahrgang 2015 haben wir uns gemeinsam mit Marcus entschlossen, die Auener Dorfweine auch in der unfiltrierten Variante anzubieten. Der geschmackliche Vorteil liegt klar auf der Zunge. Ähnlich wie bei naturtrübem Apfelsaft, kommt ein intensiveres, vielfältigeres Geschmacksbild zustande. Alle Frucht- und Schwebeteilchen sind im Wein mit enthalten. Am besten kurz vor dem Genuss einmal die Flasche drehen, damit sich das Depot besser verteilt.
<b>2017er RIESLING KABINETT</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33417 🍷 100 % Riesling / 9,0 % / 0,75 l 🏠 Stahltank	<b>12,90 €</b> (17,20 €)	Aus den ältesten Lagen – im Schnitt 35 Jahre – des Weinguts. Die circa 300 Meter hoch gelegene, kühlere Auener Spitzlage besteht aus Tonschiefer. Ein herrlich verspielter „Kabi“ mit einem köstlichen Säure-Süße-Verhältnis (41 g/l). Großartig als Solist vor oder nach dem Essen oder zu pikanter Orient Küche. Einfach nur Spaß haben.
<b>2017er RIESLING „HALENBERG“</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # MH33517 🍷 100 % Riesling / 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>22,90 €</b> (30,54 €)	Diese berühmte Lage gehört zu den Besten am oberen Nahelauf. Der Boden besteht aus Quarzlit und blauem Schiefer. Durch die Flussnähe entsteht ein warmes Mikroklima, was den Riesling perfekt ausreifen lässt. Natürlich gibt es in diesem Grand Cru einige Platzhirsche mit bekannten Namen, aber wir sind der Meinung, dass Marcus Gewächs hier gut mithält. Er verfolgt konsequent seine Stilistik eines gradlinigen und rassigen Rieslings, auch in dieser intensiven, kraftvoll schmeckenden Kategorie. Leider gibt es nur wenige Flaschen, weil Marcus lediglich 0,2 Hektar (2.000 qm) besitzt.



Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2018er <b>RIESLING „RÖMERSTICH“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Deutscher Qualitätswein</li> <li> MH34218</li> <li> 100 % Riesling / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>22,90 €</b> (30,53 €)</p>	<p>Die Lage Römerstich ist die Auener Toplage von Marcus Hees. Die 35 – 50 Jahre alten Reben stehen in 280 Meter Höhe auf den typischen Tonschieferverwitterungsböden der Region. 12 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung, Reifung zu 50% im Edelstahl und 50% im 500 Liter Tonneaux und Stockinger Fuder mit 1200 Liter. Für ca. 1 Jahr auf der Vollhefe. Die Rieslinge vom Römerstich sind etwas generöser und ausdrucksstärker als die vom Halenberg, die rauchiger und mineralischer ausfallen. Mit Recht ist das Marcus Signature Wein.</p>
<p>2018er <b>3/4 WEISSBURGUNDER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Deutscher Qualitätswein</li> <li> MH33818</li> <li> 100 % Weissburgunder / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>9,90 €</b> (13,20 €)</p>	<p>Für diesen filigranen, eleganten Weißburgunder liest Marcus Hees die Beeren etwas früher. Er baut sie zu 90% im Edelstahl aus und um mehr Komplexität zu erhalten, die restlichen 10% in alten Holzfässern. Der Wein macht keine „Malo“ (Apfel-Milchsäuregärung) und somit gerät er animierend frisch und knackig. Sieben Monate reift er auf der Hefe, gelegentlich wird diese von Zeit zu Zeit aufgewirbelt (Batonage) und gibt etwas Schmelz. Einfach und unkompliziert ist demnach kein Widerspruch von hoher Qualität, sondern erfordert im Einstiegsbereich genau dieselbe Kompromisslosigkeit und Konsequenz wie für Spitzenweine. Die Visitenkarte des Hauses mit Anspruch und Trinkfluss.</p>
<p>2018er <b>AUENER WEISSBURGUNDER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Deutscher Qualitätswein</li> <li> MH33118</li> <li> 100 % Weissburgunder / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>14,90 €</b> (19,87 €)</p>	<p>Marcus Hees Statement: „Wer aufhört besser werden zu wollen, hört auf gut zu sein.“ passt gut zu diesem Wein. Man merkt die Ambition und nicht Überambition. Dieser klare, schlanke Weißburgunder mit seiner klassischen Apfel-Birnennase hat einen saftigen Schmelz und einen sehr dezenten Holzton (ca. sieben Monate auf der Hefe gereift). Er vereint alle Tugenden dieser eleganten Rebsorte mit den anspruchsvollen kühleren Auener Steillagen. Ein perfekter Allrounder für die Gastronomie. Anspruchsvoll, aber nicht kompliziert. In diesem Fall darf man auch mal „lecker“ sagen.</p>
<p>2017er <b>AUENER WEISSBURGUNDER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Deutscher Qualitätswein</li> <li> MH33117</li> <li> 100 % Weissburgunder / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>14,90 €</b> (19,87 €)</p>	<p>Auch in 2016 haben wir uns gemeinsam mit Marcus dazu entschlossen, die Auener Dorfweine in einer unfiltrierten Variante anzubieten. Der geschmackliche Vorteil liegt klar auf der Zunge. Ähnlich wie bei naturtrüben Apfelsaft, kommt ein intensiveres, vielfältigeres Geschmacksbild zustande. Alle Frucht- und Schwebeteilchen sind im Wein mitgehalten. Am besten kurz vor dem Genuss einmal die Flasche drehen, damit sich das Depot besser verteilt.</p>
<p>2017er <b>AUENER WEISSBURGUNDER UNFILTRIERT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Deutscher Qualitätswein</li> <li> MH33217</li> <li> 100 % Weissburgunder / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>14,90 €</b> (19,87 €)</p>	<p>Auch in 2016 haben wir uns gemeinsam mit Marcus dazu entschlossen, die Auener Dorfweine in einer unfiltrierten Variante anzubieten. Der geschmackliche Vorteil liegt klar auf der Zunge. Ähnlich wie bei naturtrüben Apfelsaft, kommt ein intensiveres, vielfältigeres Geschmacksbild zustande. Alle Frucht- und Schwebeteilchen sind im Wein mitgehalten. Am besten kurz vor dem Genuss einmal die Flasche drehen, damit sich das Depot besser verteilt.</p>
<p>2017er <b>AUENER SAUVIGNON BLANC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Deutscher Qualitätswein</li> <li> MH34117</li> <li> 100 % Sauvignon Blanc / 13,0 % / 0,75 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>15,90 €</b> (21,20 €)</p>	<p>Im Jahr 2011 hat sich Marcus entschieden, auf der obersten Kuppe (auf 330 Meter Seehöhe) der Lage Römerstich, eine kleine Parzelle mit Sauvignon Blanc Reben anzupflanzen. Auf dieser Höhe ist es kühl, sodass sich die Reife verzögert und durch den nahgelegenen Wald entsteht viel Windbewegung. Eine gute Durchlüftung der Weinberge ist somit gewährleistet. Die ersten Jahrgänge des Sauvignons gingen noch an Freunde und Bekannte, aber jetzt ist Marcus soweit, seine Premierenstück auf den Markt zu bringen. Ausgebaut hat er den spontan vergorenen Wein in zwei 500 Liter Tonneaux aus Hunsrücker Eiche. Die Gärung dauerte fast vier Monate und insgesamt reifte er elf Monate auf der Vollhefe in den Fässern. Es fand ein gelegentliches Aufrühren der Hefe (auch Battonage genannt) statt. Da diese Sorte in Deutschland noch recht neu ist, ist ein Vergleich mit Neuseeland angebracht. Zumindest in der Aromatik zeigt sich jene ausgeprägte Exotik von Lychee, Cassis, Stachelbeere und Mango, gepaart mit herben pflanzlichen Düften von Jalapenos und Basilikum, dazu gesellt sich ein zarter Duft von chinesischen Böllern. Geniale Säurefrische und das Holz ist komplett im Wein integriert. Einige sagen auch, dass man ihn nur aus Spezialgläsern genießen kann, weil er so explosiv ist.</p>
<p>2018er <b>RIESLING „RÖMERSTICH“ BEERENAUSLESE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Deutscher Prädikatswein</li> <li> MH34318</li> <li> 100 % Riesling / 8,0 % / 0,375 l</li> <li> Fassausbau</li> </ul>	<p><b>45,90 €</b> (122,40 €)</p>	<p>Eine rigorose strenge Selektion in der Lage Auener Römerstich, fast ohne Botrytis, ergab im Spätherbst ganze 80 Liter dieser köstlichen Beerenauslese. Die sehr präsent knackige Säure, typisch für Marcus Hees Weine, schafft den wichtigen Gegenpol zu den 180 Gramm Restzucker. Im Duft ein exotischer Fruchtcocktail aus kandierter Ananas, Maracuja, Banane und Mango mit Waldhonigsabayon. Wir lieben Beerenauslese, denn wenn sie so gut umgesetzt ist wie hier, ist sie der eleganteste Süßwein auf dem Planeten Wein. Das ist kein Dessertwein, das ist ein Dessert!</p>



## WEINGUT BALTHASAR RESS

DEUTSCHLAND / RHEINGAU

In diesem aufsteigenden Stern des Rheingaus regiert ein spannendes Duo. Der Besitzer und Geschäftsführer Christian Ress hat sich Dirk Würtz einen charaktvollen Weingutsleiter ins Boot geholt. Dirk ist nicht nur Winzer, sondern auch gefragter Blogger und Social Media Aficionado, der Dinge kritisch und lustvoll durchleuchtet. Mit dieser kleinen Serie lang auf der Hefe gereifter Rieslinge, die wir ganz exklusiv in Deutschland vertreiben, setzen die beiden ein geschmacklichen Meilenstein.

Aber lassen wir Dirk Würtz selbst zu Wort kommen: „Auf unserem Weg der letzten Jahre hin zu authentischen Heimatweinen haben wir immer wieder unsere Wirtschaftsweise hinterfragt und unsere Weine beobachtet. Letzteres war alleine schon aufgrund der langen Zeit, die manche unserer Weine benötigen, um trocken zu werden, notwendig. Dabei haben wir einige ganz grundlegende Dinge festgestellt und kennengelernt. Die wesentlichste Erkenntnis dabei war die Tatsache, dass das extrem lange Hefelager unsere Weine sehr stabil macht. Das wiederum bedeutet, dass wir mit wenig, manchmal sogar ganz ohne Schwefel auskommen. Schwefel hilft, den Wein stabil zu machen. Bei restsüßen Weinen ist das unumgänglich, bei trockenen Weinen nicht unbedingt. Wir gehören nicht zu denen, die Schwefel grundsätzlich ablehnen, aber wir erlauben uns, das Ganze zu hinterfragen. Weine ohne zugesetzten Schwefel erscheinen uns offener und weniger maskiert. Natürlich geht das nur bei komplett durchgegorenen und handwerklich einwandfrei hergestellten Weinen. Diese Weine sind auch ganz ohne Schwefel haltbar und stabil. Also warum etwas zusetzen, wenn man auch darauf verzichten kann?“

Um zu verstehen, was diese Weine ausmacht und wie sie produziert sein sollen, haben wir unsere Philosophie in sechs Punkten zusammengefasst: (1.) Es werden nur gesunde, physiologisch reife Trauben verwendet. (2.) Der Most wird natürlich vorgeklärt – es werden keinerlei Klärhilfen verwendet. (3.) Die Vergärung erfolgt ohne Zusatz von Reinzuchthefen. (4.) Der Wein liegt mindestens 12 Monate auf der Vollhefe. (5.) Der Wein wird nicht geschönt und filtriert. (6.) Der Wein wird nicht oder nur minimal geschwefelt (maximal 40 mg/Liter Gesamt SO<sub>2</sub>).

Die Entscheidung, solche Weine herzustellen, haben wir ganz bewusst getroffen. Wir produzieren diese Weine nunmehr seit mehreren Jahren. Diese auch in unser reguläres Portfolio aufzunehmen, ist der nächste logische Schritt. Wohlwissend wie intensiv und durchaus kontrovers die öffentliche Diskussion zum Thema Orange- und Naturalwine geführt wird. Wir sehen das alles eher gelassen und frei von Dogmen. Für uns zählt letztendlich nur der Geschmack und von dem sind wir überzeugt. Insbesondere dann, wenn es um die Kombination von Wein und Speisen geht. Da sind diese Weine annähernd unschlagbar.“

### Rheingau

*Der Rheingau liegt vorwiegend westlich von Wiesbaden oberhalb des Rheinknies. Durch die Landschaft bedingt, ändert hier der Strom für eine kurze Strecke seine Richtung. Auf einem schmalen Streifen zwischen Rhein und dem nördlich gelegenen Taunus reifen die Reben in einem milden Klima. Die Bodenformationen sind mit Schiefer, Quarzit, Kiesel und Sandstein vielfältig und bieten vor allem dem Riesling und dem Spätburgunder ideale Bedingungen, um große Weine entstehen zu lassen.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<p>2014er <b>RIESLING „32“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Rheingauer Landwein</li> <li> BR4114</li> <li> 100 % Riesling / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>29,00 €</b> (38,67 €)</p>	<p>Die mittlere Stufe in dieser komplexen Welt ist dieser 32 Monate gereifte Stoff. Die Trauben stammen aus Hattenheim (aus der Lage Engelmansberg). Deutlich mehr Noten von Hefe und röstigen Brotaromen oder sogar exotischen Gerüchen wie Sellerie. Frappierend ist eine deutlich spürbare Säure, die diesen Wein geschmacklich unendlich lange trägt. Aus großen Burgundergläsern, in der Karaffe (auch längere Zeit) belüftet, kann er von kühl bis zu einer Temperatur wie ein Rotwein auch bei 17° C getrunken werden. Ein spannender, vielseitiger Essensbegleiter mit einer enorm vitalen Spannung, was sicherlich auch am Jahrgang liegt.</p>
<p>2012er <b>RIESLING „42“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Rheingauer Landwein</li> <li> BR4212</li> <li> 100 % Riesling / 12,5 % / 0,75 l</li> <li> Stahltank</li> </ul>	<p><b>39,00 €</b> (52,00 €)</p>	<p>Der Methusalem mit 3,5 Jahren Reife auf der Hefe. Die Trauben stammen aus Hattenheim (aus der Lage Engelmansberg). Ein wilder, toastwürziger Duft mit einem Hauch geröstetem Sesam und man glaubt es kaum: chinesischen Knallern. Ein irrer, intensiv schmeckender Stoff mit einer legendären Lebhaftigkeit, der an große Champagner erinnert. Aus großen Burgundergläsern, in der Karaffe (auch längere Zeit) belüftet, kann er von kühl bis zu einer Temperatur wie ein Rotwein auch bei 17° C getrunken werden. Der perfekte Begleiter zu Sushi Rolls oder einem knusprigen Hähnchen mit Pilzen.</p>



## FIO WINES – NIEPOORT KETTERN

DEUTSCHLAND / MOSEL

Dieses im Jahre 2016 gegründete Projekt, ist das Baby von drei passionierten Winzern, die den traditionellen Moselstil pflegen und kultivieren. Der rote Faden – Fio heißt auf portugiesisch Faden – ist „Entschleunigung“ und „Stressbefreiung“ in unserer rasanten Welt, vor der auch die Weinbranche nicht halt macht. Es gibt heutzutage viele technisch korrekte und schnell „gemachte“ Weine, aber das Besondere spricht nur durch die Herkunft und seine Originalität zu uns. Viele reden darüber, nur wenige setzen es gekonnt um.

Philipp Ketterern lernte auf einer Verkostung in der Karibik (!) den legendären Dirk van der Niepoort aus Porto kennen. Letzterer liebt deutsche Rieslinge, insbesondere die filigranen Moselrieslinge mit ihrer nervig-rassigen, fruchtbetonten Art. Es dauerte ein paar Jahre, bis die beiden einen gemeinsamen Nenner für ihr Projekt fanden. Zwischenzeitlich stieg Dirks weinbegeisterter Sohn Daniel mit ein und lebt mittlerweile an der Mosel. Jetzt steht die Idee und die ersten Weine sind verfügbar. Alle sind schon Dank ihrer ausgiebigen Fassreife gut trinkbar, aber auch mit reichlich Potential für die nächsten Jahrzehnte ausgestattet.

Die Trauben wurden handgelesen und stammen von den steilen Hängen aus dem legendären Weinbauort Piesport an der Mittelmosel. Sie vergären langsam und „spontan“ in großen 1.000 Liter Fuderfässern und reifen einige Zeit darin. Diese schonende, ruhige Art des Ausbaus, benötigt zum Beispiel geringe Schwefeldosierungen und sonstige Eingriffe in den Entstehungsprozess. Damit sind sie sicher nicht allein, auch andere großartige Winzer folgen diesem Weg, dennoch sind hier ein paar großartige charaktervolle Gewächse entstanden. Ein spannendes Projekt von unseren charaktervollen Freunden, dass bei aller Langsamkeit eines hat: „Rasanten Trinkfluss!“

### Mosel

*Auf rund 250 Kilometern zwischen der luxemburgischen Grenze und Koblenz erstreckt sich das Anbaugebiet Mosel auf beiden Seiten des Flusses und seiner Nebenflüsse Saar und Ruwer. 400 Millionen Jahre altes Schiefergestein, das hier Steilhänge von bis zu 65% Steigung bildet, bietet den Rieslingreben ein besonderes Terroir. Wegen des geschützten Mikroklimas der Flusstäler ist das Gebiet eine der wärmsten Regionen Deutschlands.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>2017er RÄTZELHAFT</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # KN2017 🍷 100 % Riesling / 11,5% / 0,75 l 🏠 Stahltank und Fassausbau	<b>9,95 €</b> (13,27 €)	Dieser Wein ist alles und nichts! Ein Mysterium, dessen Etikett wenig über den Inhalt verrät. Das ist von seinen Schöpfern so gewollt, denn das Trio möchte, dass dieser Stoff vorurteilsfrei genossen wird. Er soll die Phantasie anregen und vor allem die Lebenslust und den unbeschwerten Spaß am Weingenuss fördern.
<b>2017er CABISEHRNETT</b> 📍 Deutscher Prädikatswein Kabinett # KN2117 🍷 100 % Riesling / 7,5% / 0,75 l 🏠 Stahltank	<b>27,90 €</b> (37,20 €)	Der klassische Kabinett von der Mosel lebt von seiner luftigen und fruchtigen Transparenz, die auch ohne viel Alkohol als Geschmacksträger auskommt. Süffig, wenig und mit einer frischen balancierenden Säure. Dieser würzige „Cabi“ ist nicht nur sehr nett, sondern großartig und bei aller Leichtigkeit intensiv.
<b>2016er CABISEHRNETT</b> 📍 Deutscher Prädikatswein Kabinett # KN2116 🍷 100 % Riesling / 8,5% / 0,75 l 🏠 Stahltank	<b>27,90 €</b> (37,20 €)	
<b>2016er CABISEHRNETT MAGNUM</b> 📍 Deutscher Prädikatswein Kabinett # KN3016 🍷 100 % Riesling / 8,5% / 1,5 l 🏠 Stahltank	<b>69,00 €</b> (46,00 €)	
<b>2017er FALKENBERG</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # KN2217 🍷 100 % Riesling / 11,5% / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>28,50 €</b> (38,00 €)	Ein klassischer, trockener, ausdrucksstarker Riesling. Er garte und reifte für über ein Jahr im 1.000 Liter Moselfuder und ein weiteres im Edelstahlgebilde. Danach noch einige Zeit auf der Flasche. Ein großartiger Stoff, der klar und präzise gekeltert aufzeigt, dass auch großartige, knochentrockene Rieslinge an der Mosel möglich sind.
<b>2016er FALKENBERG</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # KN2216 🍷 100 % Riesling / 12,0% / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 91 P. eRobertParker	<b>28,50 €</b> (38,00 €)	
<b>2015er FALKENBERG</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # KN2215 🍷 100 % Riesling / 12,0% / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 92 P. eRobertParker	<b>28,50 €</b> (38,00 €)	
<b>2015er FIO</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # KN2315 🍷 100 % Riesling / 11,5% / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>45,00 €</b> (60,00 €)	Der sanfte Gigant des Quartetts reifte zwei Jahre im 1.000 Liter Moselfuder, wurde unfiltriert abgefüllt, minimal geschwefelt und reifte bis zur ersten Trinkreife noch einige Jahre auf der Flasche. Jeder, der eine Flasche in die Hände bekommt, kann und soll sich selbst ein Urteil bilden. Für uns gehört dieses Erstlingswerk schon jetzt zur deutschen Spitze.
<b>2014er FIO</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # KN2314 🍷 100 % Riesling / 11,0% / 0,75 l 🏠 Fassausbau ★ 93 P. eRobertParker	<b>45,00 €</b> (60,00 €)	
<b>2013er FIO MAGNUM</b> 📍 Deutscher Qualitätswein # KN2513 🍷 100 % Riesling / 10,5% / 1,5 l 🏠 Fassausbau ★ 93 P. eRobertParker	<b>92,00 €</b> (61,33 €)	



Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
<b>PIU PIU „MOSEL PET NAT“</b> 📍 Landwein der Mosel # KN2818 🍷 100 % Riesling / 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>17,90 €</b> (23,86 €)	Der aus 2014 noch gärende Grundwein wurde mit den immer noch aktiven Hefen der Spontangärung nach vier Jahren im großen Faß auf die Flasche gefüllt und danach mit Kronkorken verschlossen. Selbst nach dieser Zeit war immer noch ausreichend Restsüße vorhanden, um ausreichend Kohlendruck zu erzeugen. Um die Gärung auf der verschlossenen Flasche zu beschleunigen, wird der Wein in einen wärmeren Raum transferiert und durchgegoren. Was aus Philipps Vision, einen „Pétillant Naturel“ abzufüllen, geworden ist, das kann sich sehen lassen. Es ist ein köstlicher, hefeschmutziger Schaumwein mit allerfeinster Rieslingsäure und dekadent würzigem Duft. Eine phantasievolle Mosel-Interpretation dieses z.Z. recht modischen Getränks. Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass durch die in der Flasche gebildete Gärkohlensäure kein Schwefel nötig ist. Aufpassen beim Öffnen, denn es ist Druck auf der Flasche!
<b>„PIU PIU“ PETNAT ROSÉ</b> 📍 Landwein der Mosel # KN3100 🍷 100 % Spätburgunder/ 12,0 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>17,90 €</b> (23,86 €)	Der aus 2014 noch gärenden Spätburgunder Grundwein wurde mit den immer noch aktiven Hefen der Spontangärung nach 4 Jahren im großen Faß auf die Flasche gefüllt und danach mit Kronkorken verschlossen. Selbst nach dieser Zeit war immer noch ausreichend Restsüße vorhanden, um ausreichend Kohlendruck zu erzeugen. Um die Gärung auf der verschlossenen Flasche zu beschleunigen, wird der Wein in einen wärmeren Raum transferiert und durchgegoren. Was aus Philipps Vision, einmal einen "Pétillant Naturel" abzufüllen, geworden ist, das kann sich sehen lassen. Es ist ein köstlicher, hefeschmutziger Schaumwein mit beeriger Pinot Frucht daraus geworden. Eine phantasievolle Interpretation dieses z.Z. recht modischen Getränks. Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass, durch die in der Flasche gebildete Gärkohlensäure, kein Schwefel nötig ist. Aufpassen beim Öffnen, denn es ist Druck auf der Flasche!
2018er <b>JOJO „ORANGE JUICE“</b> 📍 Landwein der Mosel # KN2918 🍷 100 % Riesling / 10,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>19,90 €</b> (26,54 €)	Die Rieslingtrauben des JoJo stammen vom höchsten Weinberg des Betriebes auf 300 Meter Seehöhe, dem Piesporter Freudenberg. Eine trockene, steinige Schieferlage mitten im Wald. Diese ist noch recht jung, da die Bäume erst nach dem 2. Weltkrieg gerodet wurden. Die Herausforderung bei diesem „Orange“ ist eine schonende, nicht zu stark forcierte Gärung auf den Schalen und Stengeln. Sonst wird es bitter und zu intensiv. Dreimal am Tag wird die Maische mit dem gärenden Most aus Eimern übergossen. Nach zehn Tagen wird gepresst und für einen Teil geht die Gärung im großen Holzfass weiter. Die andere Hälfte wandert mit den handentrappten Beeren für ein Jahr ins Edelstahlgebilde. In dieser Zeit wurde weder die Hefe aufgerührt (Battonage), noch Schwefel hinzugefügt. Nur kurz vor der Abfüllung wurde minimal geschwefelt und dann unfiltriert abgefüllt. Es ist ein delikater, feiner Orange mit einer rieslingtypischen Säure und ein köstlicher, universeller Speisebegleiter. Wer mit „Orange“ schlechte Erfahrungen gemacht hat oder mit dieser Stilrichtung bisher nichts anfangen konnte, der sollte es mit „JoJo“ nochmals probieren. Ultrafein, köstlicher Trinkfluss und auch ein perfekter Aperitif.
2017er <b>JOJO „ORANGE JUICE“</b> 📍 Landwein der Mosel # KN2917 🍷 100 % Riesling / 10,5 % / 0,75 l 🏠 Fassausbau	<b>19,90 €</b> (26,54 €)	Die Rieslingtrauben des JoJo stammen vom höchsten Weinberg des Betriebes auf 300 Meter Seehöhe, dem Piesporter Freudenberg. Eine trockene, steinige Schieferlage mitten im Wald. Diese ist noch recht jung, da die Bäume erst nach dem 2. Weltkrieg gerodet wurden. Die Herausforderung bei diesem „Orange“ ist eine schonende, nicht zu stark forcierte Gärung auf den Schalen und Stengeln. Sonst wird es bitter und zu intensiv. Dreimal am Tag wird die Maische mit dem gärenden Most aus Eimern übergossen. Nach zehn Tagen wird gepresst und für einen Teil geht die Gärung im großen Holzfass weiter. Die andere Hälfte wandert mit den handentrappten Beeren für ein Jahr ins Edelstahlgebilde. In dieser Zeit wurde weder die Hefe aufgerührt (Battonage), noch Schwefel hinzugefügt. Nur kurz vor der Abfüllung wurde minimal geschwefelt und dann unfiltriert abgefüllt. Es ist ein delikater, feiner Orange mit einer rieslingtypischen Säure und ein köstlicher, universeller Speisebegleiter. Wer mit „Orange“ schlechte Erfahrungen gemacht hat oder mit dieser Stilrichtung bisher nichts anfangen konnte, der sollte es mit „JoJo“ nochmals probieren. Ultrafein, köstlicher Trinkfluss und auch ein perfekter Aperitif.



## WEINGUT AM STEIN

DEUTSCHLAND / FRANKEN

Das Weingut am Stein in Franken ist ein in Deutschland richtungsweisender Betrieb in Sachen Nachhaltigkeit. Vor 30 Jahren begann die Reise von Sandra und Ludwig Knoll, die das mitten in die Lage „Würzburger Stein“ gebaute Weingut von Ludwigs Vater übernahmen. Die ersten Schritte waren die Umstellung auf biologischen Anbau und später dann sogar auf den Biodynamischen. Wir schätzen Ludwig vor allem für seine unprätentiöse, weltoffene Art. Ein Überzeugungstäter, der die Dinge ganzheitlich umsetzt. Natürlich ist ihm die gewisse Kantigkeit, wie so vielen Franken, zu eigen. Doch seine Weine haben einen charmanten, warmen Kern, der immer authentisch überkommt. Was uns restlos an seinen Weinen begeistert, ist die konsequente Umsetzung der neuen Linie. Auf diesem Weingut wird nichts versucht, sondern mit Präzision gearbeitet und vor allem auch kritisch hinterfragt. Dabei wird nicht vergessen, dass genussvolle Weine für das Herz und nicht für den Kopf gekeltert werden.

### Franken

*Franken ist ein uraltes Weinland, das schon durch die fränkischen Könige und deren Weinbau geprägt wurde. Noch vor allen anderen Weinbaugebieten in Deutschland wurden die fränkischen, also burgundischen Sorten den hunnischen und einfachen Sorten vorgezogen. Zentrum des Weinbaugesbietes, das vom Main durchflossen wird, ist seit jeher Würzburg und der Würzburger Stein. Diese Lage mit dem dort entstehenden Steinwein gehört seit dem Mittelalter national wie international zu den bekanntesten deutschen Lagen. Dort wie anderswo in Franken entstehen vor allem Weißweine, unter denen Riesling und Silvaner das höchste Renommee besitzen. Doch auch die Scheurebe und der Weißburgunder sind wichtige Sorten und nicht zuletzt – vor allem in Churfranken – der Spätburgunder.*

Facts	Preis / Flasche (Preis / Liter)	Expertise
2018er <b>PURE AND NAKED, BRUT NATURE</b> ⓘ Deutscher Schaumwein # AS0118 ⓘ Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc / 12,0% / 0,75 l	<b>19,90 €</b> (26,53 €)	Ludwig Knoll ist ein Überzeugungstäter, der seit dem Jahr 2008 auch fest in der Biodynamie unterwegs ist. Alles was der urige Franke anfasst, macht er mit großer Leidenschaft und Perfektion. So wie diesen köstlichen Pet Nat aus Cabernet Blanc und Sauvignon Blanc, den er uns auf der letzten Prowein in die Hand drückte. Erst dachten wir: Noch ein weiterer Hipsterwein mit lustigem Etikett, der alles verspricht und nichts hält. Es kam anders, ganz anders. Ein Pet Nat, oder Petillant Naturel, ist ein gärender Wein, der samt der Hefe auf die Flasche gezogen wird. Den Rest der Gärung macht der fermentierende Most dann in der Flasche und somit bleibt etwas von der natürlichen Kohlensäure erhalten, auch die Hefe wie man am Bodensatz sieht. Damit der Stoff dem leichten Kohlensäuredruck standhält, wird er mit einem Kronkorken verschlossen. Jede Flasche ist ein Einzelkunstwerk und kann etwas variieren. Geschmacklich steht dieser knochentrockene Schaumwein irgendwo zwischen Champagner, Cidré und Naturwein. Kenner mögen diese rustikale, ursprüngliche Variante. Der Pure & Naked hat einen fruchtigen (Mandarine, Grapefruit) Charakter und einen sauleckeren erfrischenden Geschmack. Die Flasche verdunstet im Nu, erschreckenderweise in Lichtgeschwindigkeit. Deutschland hat eine neue Waffe gegen den Sommerdurst...
2016er <b>DOWN TO EARTH – BLAUER SILVANER</b> ⓘ Deutscher Qualitätswein # AS0316 ⓘ 100 % Blauer Silvaner / 12,0% / 0,75 l	<b>58,00 €</b> (77,33 €)	Alle Weine dieser Trilogie reifen neun Monate in der 600 Liter Tonamphore, einer original georgischen Quevri, und weitere 14 Monate im großem Stückfass. Die Beeren stammen aus der Spitzenlage „Stettener Stein“ mit wenig Humus-Oberboden und nacktem Kalkfelsen darunter. Hier entwickelt sich, aufgrund der immensen Schwankungen von Tag- und Nachttemperaturen, ein perfektes Mikroklima und eine straffe Säure. Der Wein wird unfiltriert und ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Am besten trinkt man sie etwas temperiert und aus großen Burgundergläsern. Diese Weine besitzen reichlich Kraft, Struktur und können sicher sehr gut reifen. Wie ein Gang durch den herbsthlichen Wald mir Zwetschge, Schlehe, aber auch Lakritz, Kardamom, Kakao. Die Umami Sensation im Geschmack. Ein dunkler, mächtiger melancholischer Typ. Nichts verkopftes, sondern ein wichtiger Baustein reflektierter Arbeit im Weinberg und Keller.
2016er <b>DOWN TO EARTH – SAUVIGNON BLANC</b> ⓘ Deutscher Qualitätswein # AS0417 ⓘ 100 % Sauvignon Blanc / 12,0% / 0,75 l	<b>58,00 €</b> (77,33 €)	
2016er <b>DOWN TO EARTH – TRAMINER</b> ⓘ Deutscher Qualitätswein # AS0516 ⓘ 100 % Traminer / 12,0% / 0,75 l	<b>58,00 €</b> (77,33 €)	
2016er <b>DOWN TO EARTH – 3ER EDITION IN DER OHK</b> ⓘ Deutscher Qualitätswein # AS0216 ⓘ 3 x 0,75 l	<b>184,00 €</b> (81,78 €)	

## EIN WEINGLAS FÜR ALLE FÄLLE!

SCHAUMWEIN / WEISSWEIN / ROTWEIN / SÜSSWEIN

In intensiver Zusammenarbeit mit dem Glaskreierer Siegfried Seidl und dem bekannten Weingestator Renè Gabriel ist das einzigartige GABRIEL-GLAS entstanden. Dynamik und Harmonie aus einem Guss. Unglaublicher Weingenuss aus einem einzigen Glas für jeden Tag! Für jeden Wein! Sie werden begeistert sein.



### GABRIEL-GLAS „STANDARD“

Die Standard-Edition ist maschinengeblasen und wiegt circa 160 Gramm.

IM 1ER GESCHENKKARTON	GG20008	14,00 € / STÜCK	<b>14,00 €</b>
IM 2ER GESCHENKKARTON	GG20009	14,00 € / STÜCK	<b>28,00 €</b>
IM 6ER GESCHENKKARTON	GG20010	11,50 € / STÜCK	<b>84,00 €</b>

### GABRIEL-GLAS „GOLD-EDITION“

Das Gabriel-Glas „Gold-Edition“ ist mundgeblasen und wiegt circa 90 Gramm.

IM 1ER GESCHENKKARTON	GG20007	32,00 € / STÜCK	<b>32,00 €</b>
IM 2ER GESCHENKKARTON	GG20006	31,00 € / STÜCK	<b>64,00 €</b>
IM 6ER GESCHENKKARTON	GG20005	32,00 € / STÜCK	<b>192,00 €</b>

## WEIN AM LIMIT GLAS

Es ist endlich da! Das Glas der Gläser. Das original Wein-am-Limit-Glas. Ideal für Getränke jeder Art, egal ob Wein, Wasser, Softdrink, Longdrink oder Hochprozentiges. Schmückt jede Tafel und sieht einfach mega sexy aus.

WEIN AM LIMIT GLAS	WALG01	<b>5,00 €</b>
--------------------	--------	---------------



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### 1. Geltungsbereich dieser AGB

Für die zwischen Wein am Limit, Inhaber: Hendrik Thoma, Erikastraße 47, D-20251 Hamburg (im Nachfolgenden: Wein am Limit genannt), und dem Besteller (im Folgenden: KUNDE genannt) geschlossenen Verträge gelten ausschließlich die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### 2. Zustandekommen des Vertrages

- Unsere Warenangebote stellen kein verbindliches Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrages dar, sondern eine Aufforderung zur Abgabe einer Bestellung (Kaufangebot des Kunden).
- Erst durch eine ausdrückliche Auftragsbestätigung oder durch Versenden der Ware durch uns kommt der Kaufvertrag zustande. Bitte beachten Sie, dass Ihr Kaufangebot rechtsverbindlich ist.
- Die Vertragssprache ist deutsch.

### 3. Jugendschutz

- Mit Ihrer Bestellung bei Wein am Limit bestätigen Sie, dass Sie das 18. Lebensjahr vollendet haben.
- Der Kunde ist verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass nur er selbst oder von ihm zur Entgegennahme der Lieferung ermächtigte volljährige Personen die Warenlieferung entgegennehmen. Bei der Zustellung ist der beauftragte Logistikdienstleister berechtigt, einen Altersnachweis zu verlangen.

### 4. Preise und Zahlungsarten

- Es gelten die Preise zum Zeitpunkt der Bestellung durch den Kunden. Alle Preise verstehen sich als Endpreise (Bruttopreise), also inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gegebenenfalls der Verbrauchssteuer. Die anfallenden Versandkosten sind nicht im Kaufpreis enthalten. Zusätzliche Kosten für Sonderzustellungen oder Kosten, die infolge mehrmaliger Zustellversuche entstehen, werden dem Kunden in Rechnung gestellt.
- Ab einem Bestellwert von 150,- Euro liefern wir innerhalb des deutschen Festlandes versandkostenfrei.
- Als Zahlungsarten bieten wir Ihnen derzeit folgende Möglichkeiten an:
  - Zahlung per Vorkasse.
- Bitte beachten Sie bei der Zahlungsart „Vorkasse“ folgendes: wir reservieren die betreffende Ware nach Eingang Ihrer Bestellung für einen Zeitraum von 7 Tagen für Sie, beginnend mit dem Datum unserer Vorausrechnung. Erfolgt in diesem Zeitraum keine Zahlung, erlischt die Reservierung.

### 5. Versandkosten

- Es werden folgende Versandpauschalen in Rechnung gestellt: 1 – 12 Fl. 7,90 Euro, 13 – 18 Fl. 13,80 Euro. Bei Zahlungen aus dem Ausland trägt der Käufer alle zusätzlichen Kosten, wie beispielsweise Bankgebühren und Versand.
- Ab einem Bestellwert von 150,- Euro liefern wir innerhalb des deutschen Festlandes, versandkostenfrei.

### 6. Lieferung

- Die Lieferungen erfolgen zu dem zum Zeitpunkt der Bestellung geltenden Versandbedingungen an die vom Kunden angegebene Lieferadresse.
- Die Lieferung erfolgt per Paketdienst oder Spedition. Die Standardlieferzeit wird mit 3 - 4 Werktagen angegeben, wobei eine Zustellung an Sonn- und Feiertagen ausgeschlossen wird.
- Kommt der Besteller in Annahmeverzug oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, so ist Wein am Limit dazu berechtigt, den hierdurch entstandenen Schaden, inklusive etwaiger Mehraufwendungen, ersetzt zu verlangen. Weitergehende Ansprüche bleiben ausdrücklich vorbehalten. Ebenso geht für den Fall des Annahmeverzuges durch den Besteller die Gefahr des zufälligen Untergangs oder der Verschlechterung der Sache auf den Besteller über.

### 7. Widerrufsrecht für Verbraucher

Verbraucher (§13 BGB) haben ein gesetzliches Widerrufsrecht.

#### 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 Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns:

Wein am Limit  
Erikastraße 47  
D-20251 Hamburg  
Fax: +49 (0)40 - 42 93 57 92  
E-Mail: office@weinamlimit.de  
mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

### Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren 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.

Das Widerrufsrecht besteht nicht bei Fernabsatzverträgen

- zur Lieferung von Waren, die nicht vorgefertigt sind und für deren Herstellung eine individuelle Auswahl oder Bestimmung durch den Verbraucher maßgeblich ist oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Verbrauchers zugeschnitten sind,
- zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde,
- zur Lieferung versiegelter Waren, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Hygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind, wenn ihre Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde,
- 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.

### 8. Rücksendemodalitäten

- Bitte schicken Sie die Sendung nicht unfrei zurück, sondern setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
- Bitte vermeiden Sie Beschädigungen und Verunreinigungen. Senden Sie die Ware bitte in wiederverkaufsfähigem Zustand an uns zurück. Nutzen Sie möglichst die Originalverpackung zur Rücksendung. Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen, sorgen Sie bitte mit einer geeigneten Verpackung für einen ausreichenden Schutz vor Transportschäden.
- Bitte beachten Sie, dass die zuvor genannten Absätze keine Voraussetzung für die wirksame Ausübung des Widerrufsrechts sind. Wir streben unabhängig von gesetzlichen Pflichten ein in jeder Hinsicht faires Verhältnis zu Ihnen als unseren Kunden an und erwarten dies auch im umgekehrten Fall.

### 9. Eigentumsvorbehalt

- Wir behalten uns das Eigentum an der gelieferten Sache bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher Forderungen aus dem Liefervertrag vor.

### 10. Gewährleistung

Bei allen Waren aus unserem Shop bestehen gesetzliche Gewährleistungsrechte.

### 11. Korkfehler

Weinstein und Depot sind nicht qualitätsmindernd und keine Grund für eine Reklamation. Korkschräcker und andere deutliche Weinfehler werden gegen Vorlage des Weines bis maximal 2 Jahre nach Kauf ersetzt.

### 12. Gerichtsstand

- Sofern es sich beim Kunden um einen Unternehmer handelt, ist Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus Vertragsverhältnissen zwischen dem Kunden und Wein am Limit das für unseren Firmensitz zuständige Gericht in Hamburg.
- Unabhängig hiervon sind wir in jedem Falle berechtigt, gegen unseren Kunden an einem anderen gesetzlichen Gerichtsstand Klage zu erheben.
- Ist der Besteller hingegen Verbraucher im Sinne des BGB, so gilt Folgendes:
  - Klagen des Verbrauchers gegen Wein am Limit sind entsprechend des gesetzlichen Gerichtsstandes nach §17 ZPO am Firmensitz zu erheben.
  - Klagen von Wein am Limit gegen den Verbraucher hingegen sind entsprechend des gesetzlichen Gerichtsstandes nach §13 ZPO am Wohnsitz des Bestellers zu erheben.

Stand Februar 2017

WEIN am LIMIT  
Inhaber Hendrik Thoma  
Erikastraße 47  
D-20251 Hamburg

Telefon +49 (0)40 - 202 017 66  
Telefax +49 (0)40 - 202 017 68  
Web [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de)  
E-Mail [office@weinamlimit.de](mailto:office@weinamlimit.de)

Zuständiges Gericht: Amtsgericht Hamburg  
Ust-IdNr. DE221884596

Bankverbindung: Marcard, Stein & Co  
Kontoinhaber: Wein am Limit - Hendrik Thoma  
KONTO 100 2077 004  
BLZ 200 304 00  
IBAN DE67 2003 0400 1002 0770 04  
BIC MCRD DEHH XXX

Ausgabe: #06 · 2019/2020 | Stand: 04.2020  
Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

**WEIN AM LIMIT**  
MIT HENDRIK THOMA