

39. Hausmesse

Wein-Refugium

Telefon Büro 06221 707001 – www.weinrefugium.de

Freitag, 20. November – 17.00 - 22.00 Uhr

Kunsthalle Mannheim

Samstag, 21. November – 17.00 - 22.00 Uhr

Wein-Refugium Heidelberg

MESSE - AKTIONSPREISE

10% Messe-Rabatt auf sortenreine 6er-Kartons für alle nicht deutschen Weine der Verkostungsliste
zusätzlich

5% Mengen-Rabatt auf den Gesamtpreis ab sechs sortenreinen 6er-Kartons
beliebig zusammengestellt aus allen Weinen der Verkostungsliste

**Rabattfähige Bestellungen müssen bei der Hausmesse abgegeben
oder bis spätestens Montag 23. November 12 Uhr per Mail oder Fax im Wein-Refugium
eingegangen sein.**

183 WEINE INSGESAMT – 145 WEINE FREI VERKOSTBAR

145 Weine der Preisklasse bis 21 Euro/Fl sind frei verkostbar.

Weitere 38 Spitzenweine der Preisklasse bis 58 Euro/Fl können gegen einen Kostenbeitrag
von jeweils 1, 2, 3 oder 4 Euro probiert werden. Jede Besucherin/jeder Besucher entscheidet selbst,
ob und welche dieser besonderen Weine sie/er verkosten möchte.

Proben dieser Weine können mit 1 Euro Marken bezahlt werden, die es am Saaleingang zu kaufen gibt.
Ein Rücktausch nicht verbrauchter Bons ist jederzeit möglich.

Deutschland

Zellertal: eine vergessene Region der Pfalz sorgt für Furore

Die großen Lagen der Mittelhaardt kennt jeder, der sich für Wein interessiert. Und dass ganz im Süden der Pfalz um Orte wie Birkweiler oder Schweigen oder ganz im Nordosten um Laumersheim herum, mindestens ebenbürtige Weine wachsen, ist auch schon lange kein Geheimnis mehr.

Aber das Zellertal? Wer wenige Kilometer nach dem nördlichen Ende der Weinstraße zu viel Gas gibt, ist schnell an der Abzweigung in das Tal vorbeigefahren und findet sich schon im südlichen Rheinhessen wieder. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die Weine von hier in die ganze Welt verkauft, davon zeugen heute noch etliche große, herrschaftliche Gutshöfe. Doch im Laufe der Jahrzehnte verlor der Weinbau nach und nach an Bedeutung, zu mühsam war vielen Winzern die Arbeit auf den kargen Kalkböden. So geriet das Tal in der Weinwelt in Vergessenheit, so sehr, dass sogar der Deutsche Weinatlas von 2007, der akribisch sämtliche deutschen Weinlagen aufzählt, das Zellertal mit keinem Wort erwähnt.

Dabei sind die natürlichen Voraussetzungen für den Weinbau, der hier seit mindestens 1300 Jahren betrieben wird, hervorragend: Das Tal liegt im Regenschatten des Donnersbergs, der Wind kann ungehindert durch das west-östlich ausgerichtete Tal wehen, die Weinberge liegen nach Süden hin und das Klima ist etwas kühler als in der restlichen Pfalz. Die Weinberge sind alle mehr oder weniger vom Kalk geprägt, was den Weinen viel Eleganz, Finesse und eine feine, kühle Aromatik mitgibt. Mit dem Schwarzen Herrgott hat das Tal auch eine veritable Grand Cru-Lage, geprägt vom Boden aus Tonmergel und einem extrem hohen Anteil an Kalkstein entwickeln die Weine hier eine besonders markante Mineralität.

zwei Brüder auf dem Weg in den VDP

Klosterhof – Schwedhelm **Neu** (DER WINZER STELLT SEINE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Als Stephan Schwedhelm in den Kreis der „Spitztalente“ des VDP.Pfalz aufgenommen wurde, war das eine Art Ritterschlag für das ganze Zellertal. Die Botschaft, die der VDP damit aussandte, war klar: Auch ganz im Norden der Pfalz können Spitzenweine entstehen. Erst seit wenigen Jahren führen die Brüder Georg und Stephan Schwedhelm das elterliche Weingut, in dieser Zeit haben sie ihre Weinberge auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, schraubten die Erträge herunter und konzentrieren sich zunehmend auf Riesling und die Burgundersorten. Alle ihre Weine sind schlank, finessenreich und kühl und zeigen eine wunderbar animierende Mineralität.

- 1 2014 Weißburgunder trocken Zellertaler Karlsfad Erste Lage**
86/100 (GAULT MILLAU 2016)
9,30 Euro/Fl
- 2 2014 Riesling trocken Zellertaler Kreuzberg Erste Lage**
85/100 (GAULT MILLAU 2016)
8,50 Euro/Fl
- 3 2014 Riesling trocken Zellertaler Kreuzberg Wotanfels Erste Lage**
87/100 (GAULT MILLAU 2016)
86/100 (EICHELMANN 2016)
11,50 Euro/Fl
- 4 2014 Riesling trocken Schwarzer Herrgott Große Lage**
88/100 (GAULT MILLAU 2016)
88/100 (EICHELMANN 2016)
13,50 Euro/Fl

gewaltiger Aufbruch mit dem renommierten Önologen Michael Acker

Bremer Neu (DER WINZER STELLT SEINE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts trank man im legendären Berliner Hotel Adlon die Weine des Weinguts Herr. In den Jahrzehnten danach folgte ein langer, stetiger Niedergang, bis das einstige Spitzenweingut trotz bester Lagen heruntergewirtschaftet war. Anfang 2014 erwarb die Familie Bremer das Gut, geleitet wird es heute von den drei Schwestern Anna, Rebecca und Leah Bremer. Mit Michael Acker holte sich die Familie einen der erfahrensten Önologen der Pfalz mit ins Boot, der sofort voller Elan ans Werk ging: Die Gebäude und der Keller wurden saniert, eine neue Presse, neue Edelstahlgebilde und Holzfässer in den verschiedensten Größen wurden angeschafft und mehrere Hektar Weinberge neu bestockt. Vom Premierenjahrgang 2014 gibt es nur wenige Weine, die aber alle, egal ob Weißburgunder, Chardonnay oder Riesling, schon vom großen Potential künden, das in den Weinbergen des Zellertals steckt.

- 5 **2014 Weißburgunder trocken Ortswein Zellertaler**
86/100 (EICHELMANN 2016)
9,50 Euro/FI
- 6 **2014 Chardonnay trocken Königsweg**
88/100 (EICHELMANN 2016)
17,50 Euro/FI
- 7 **2014 Riesling trocken Großes Gewächs Schwarzer Herrgott**
89/100 (EICHELMANN 2016)
25,00 Euro/FI Verkostung 1 Euro
- 8 **2014 Cuvée Rot trocken**
8,90 Euro/FI

Wein vom Bockenheimer Garagenwinzer: ganz anders und ganz großartig

Andreas Durst (Pfalz) (DER WINZER STELLT SEINE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Andreas Durst („ein Name, kein Programm“) ist Fotograf. Während einer Tour an die Mosel lernte er ein altes, verstaubtes Weingut und dessen Rieslinge kennen. Bald darauf kehrte er dahin zurück um zu fotografieren. Vor allem Menschen, die für besondere Weine verantwortlich waren, interessierten ihn fortan und wurden Gegenstand seiner fotografischen Arbeit. Weinautoren wurden auf diese Bilder aufmerksam und verarbeiteten sie in ihren Büchern und Publikationen. Heute ist Andreas Durst einer der gefragtesten Weinfotografen des Landes.

Eines Tages begann er selbst Wein zu machen, als Garagenwinzer hinten im Garten, ohne eigene Weinberge, nur mit wenigen Dingen notdürftig ausgestattet, die zum Weinmachen unverzichtbar sind. Das ist bis heute so geblieben. Seine gepachteten Rebflächen- steinige Kalklagen in Bockenheim, Kindenheim und im Zellertal - liegen in einer fast vergessenen Weinregion der Nordpfalz. Die wenigen tausend Flaschen pro Jahrgang sind besondere Weine, die in der Szene für Aufsehen sorgen.

- 9 **2014 Weißburgunder/Grauburgunder trocken**
11,00 Euro/FI
- 10 **2014 Sylvaner trocken (Alte Reben)**
13,00 Euro/FI
- 11 **2014 Sylvaner trocken A (Noch ältere Reben)**
20,00 Euro/FI
- 12 **2014 Riesling trocken Großer Durst**
12,00 Euro/FI
- 13 **Spätburgunder trocken Dorf**
11,00 Euro/FI
- 14 **2012 Pinot Noir trocken**
20,00 Euro/FI
- 15 **2012 Portugieser trocken Uralte Reben**
22,00 Euro/FI Verkostung 1 Euro

Unser deutsches Weingut des Jahres 2015

ein Familienbetrieb im Einklang mit der Natur

Wöhrlé (Baden)

Seit 1990 bewirtschaftet die Familie Wöhrlé die Rebflächen des ehemaligen Weinguts der Stadt Lahr ökologisch, Vater Hans Wöhrlé ist Gründungsmitglied von ECOVIN. Mittlerweile leitet Sohn Markus den Familienbetrieb, der nach seinem Geisenheim-Studium vier Jahre in der Pfalz bei Müller-Catoir und dem legendären Kellermeister Hans-Günther Schwarz gearbeitet hatte.

Die Burgundersorten nehmen 80% der Fläche ein, alle Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Die Ortsweine besitzen viel Trinkfluss, sind schlank, elegant, herrlich reintonig und zeichnen sich durch eine mineralisch angehauchte Stilistik aus, ohne asketisch-puristisch zu sein. Dichter, länger und finessenreicher ist der Weißburgunder aus der VDP.Ersten Lage Lahrer Kronenbühl, der von den fruchtbaren Löss-Lehmböden der Südlage des Schutterlindenbergs stammt.

- 16** **2014 Grauburgunder trocken VDP.ORTSWEIN Lahr bio**
87/100 (GAULT MILLAU 2016)
86/100 (EICHELMANN 2016)
8,70 Euro/Fl

- 17** **2014 Weißburgunder trocken VDP.ORTSWEIN Lahr bio**
86/100 (EICHELMANN 2016)
86/100 (GAULT MILLAU 2016)
8,70 Euro/Fl

- 18** **2014 Auxerrois trocken VDP.ORTSWEIN Lahr bio**
87/100 (EICHELMANN 2016)
87/100 (GAULT MILLAU 2016)
9,20 Euro/Fl

- 19** **2014 Weißburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE Lahrer Kronenbühl bio**
88/100 (EICHELMANN 2016)
88/100 (GAULT MILLAU 2016)
13,50 Euro/Fl

Vier ganz starke Kollektionen

die Burgunderprofis

Friedrich Becker (Pfalz)

Bereits bei den einfachen VDP.Gutsweinen von Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder vinifizieren die Beckers seriöse, strukturierte, trockene Burgunder, die deutschlandweit zu den anspruchsvollsten ihrer Preisklasse zählen. „Sie sollen die Visitenkarte unseres Weingutes sein und nicht nur im ersten Sommer, sondern auch noch nach zwei oder drei Jahren Lagerung überzeugen“ (Friedrich Becker Junior). Einzelne Partien werden getrennt im Edelstahl, großen Holzfass oder Barrique ausgebaut und später zu einem Gutswein verschnitten. Kein Larifari also, sondern burgundische Qualität, mit der sich auch anspruchsvolle Küche budgetschonend begleiten lässt.

- 20** **2014 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN**
9,00 Euro/Fl

- 21** **2014 Grauburgunder VDP.GUTSWEIN**
9,00 Euro/Fl

- 22** **2010 Chardonnay VDP.GUTSWEIN**
9,00 Euro/Fl

- 23** **2012 Spätburgunder VDP.GUTSWEIN**
10,50 Euro/Fl

- 24** **2012 Spätburgunder B VDP.GUTSWEIN**
15,00 Euro/Fl

Weiß- und Grauburgunder vom Kalkgestein bzw. Kalkmergel sind Terroirweine. „Was bei uns auf dem Etikett steht, muss auch im Wein schmeckbar sein“ (Friedrich Becker Junior). Die kalkigen Böden an der deutsch-französischen Grenze sind dafür wesentliche Voraussetzung. Aber auch der Winzer spielt hier eine Rolle: „Insbesondere durch lange Maischestandzeiten und den Verzicht auf Aromahefen nutzen wir hier das große Potenzial unserer Trauben voll aus“ (Friedrich Becker Junior).

25 2014 Weißburgunder Kalkgestein

88/100 (GAULT MILLAU 2016)

88/100 (EICHELMANN 2016)

15,00 Euro/Fl

26 2014 Grauburgunder Kalkmergel

89/100 (EICHELMANN 2016)

87/100 (GAULT MILLAU 2016)

15,00 Euro/Fl

„Der Spätburgunder ist wie ein roter Riesling, er braucht Säure, um lebendig zu sein, um Reifepotenzial zu haben. Auch der Einsatz und die Qualität der Eichenfässer spielen eine entscheidende Rolle. Das Holz soll als eine Art Korsett den Wein dezent unterstützen, ihm Form geben, ihn aber niemals nach Kleiderschrank oder Sägespänen riechen lassen“ (Friedrich Becker Junior). Der Rechtenbacher Ortswein wächst im Unterschied zum Schweigener Pendant auf schweren Böden, wirkt dementsprechend fester, hat Struktur und Biss, braucht Zeit und in der Jugend viel Luft. Er nähert sich jetzt als 2011er seiner Bestform und positioniert sich überzeugend zwischen B und den beiden Großen Gewächsen. „Die Gutsweine sind unsere Visitenkarte, die Großen Gewächse sollen der Schlüssel zum Haus sein“ (Friedrich Becker Junior). Dabei ist der Sankt Paul der feminine, elegante und früher zugängliche, der Kammerberg der maskuline, feste, manchmal auch etwas rustikale Typ, der Zeit zur Reife benötigt. Zwei Spätburgunder, die zu den allerbesten Deutschlands zählen.

27 2011 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN Rechtenbacher

88/100 (GAULT MILLAU 2014)

20,00 Euro/Fl

28 2011 Spätburgunder trocken VDP.GROSSE LAGE Sonnenberg-Kammerberg GG

91/100 (GAULT MILLAU 2014)

55,00 Euro/Fl Verkostung 4 Euro

29 2011 Spätburgunder trocken VDP.GROSSE LAGE Sonnenberg-Sankt Paul GG

91/100 (GAULT MILLAU 2014)

55,00 Euro/Fl Verkostung 4 Euro

Die Becker'schen Winzersekte haben eine über 20-jährige Geschichte und sind für Fritz Junior eine Art „Spielerei“. Für aufmerksame Kenner sind sie ein Geheimtipp. Jeder Schaumwein hat dabei eine eigene Entstehungsgeschichte und gleicht in der Regel keinem seiner Vorgänger.

Der aktuelle Cuvée Salomé lag sechs (!) Jahre auf der Hefe und wurde im August 2015 degorgiert. Ein eleganter Winzersekt in Champagner-Stilistik, mit einem Hauch Holz und einem grandiosen Preis-Leistungsverhältnis, wie viele unserer Kunden mittlerweile wissen und ihn kistenweise mitnehmen.

Eine echte Rarität ist der im November in den Verkauf gekommene 1997er Pinot Reserve in der halben Flasche. Der damalige Kellermeister Stefan Dorst erinnert sich: „Es war eine vorbildliche Vinifizierung aus Pinot Blanc und Chardonnay: Transport in kleinen Kisten, Ganztraubenpressung, kein biologischer Säureabbau und auch kein Holzfassausbau. Eine typische Blanc de Blanc Stilistik.“ Nach 17 (!!!) Jahren Hefelager wurde dieser besondere Sekt im Frühjahr 2015 degorgiert. Als ihn unser Handschuhsheimer Mitarbeiter Darius Voisiat erstmals verkostete war er hellauf begeistert und nach einer weiteren Verkostung auch das restliche Team Wein-Refugium: unglaublich vital und voller Spannung, zeigt er eine an besten Amontillado oder Oloroso Sherry erinnernde Geschmacksstilistik, die ihn zu einem genialen Begleiter anspruchsvoller Küche und vielen Käsesorten macht. Nein, jedem schmecken wird er nicht, aber wenn es passt, dann ist nach einem Glas noch nicht Schluss.

30 Sekt Brut Cuvée Salomé klassische Flaschengärung handgerüttelt

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc

15,00 Euro/Fl

31 1997 Sekt Brut Pinot Reserve klassische Flaschengärung handgerüttelt

Pinot Blanc, Chardonnay

15,00 Euro/0,375 Fl

noch immer Sekt-Magier und jetzt auch noch jetzt Riesling-Genie

Reichsrat von Buhl (Pfalz)

Bis zu neun Gramm Restsüße erlaubt das Deutsche Weingesetz bei trockenen Weinen. Viel zu viel, meinen Mathieu Kauffmann und Richard Grosche, die seit 2013 das traditionsreiche Weingut Reichsrat von Buhl leiten. Viel zu viel vor allem, wenn beim Riesling die Lagenunterschiede deutlich erkennbar sein sollen. So ist schon der Gutsriesling mit nur einem Gramm ausgebaut, beim puristischen und nachhaltigen Erste-Lagen-Riesling aus dem Deidesheimer Kieselberg ist die kompromisslos trockene Stilistik mit nur 0,3 Gramm und bei dem druckvollen Großen Gewächs aus dem Forster Pechstein gar nur mit 0,2 Gramm umgesetzt.

Nicht vergessen werden sollte aber auch, dass sich der gebürtige Elsässer Kauffmann, der vom Champagnerhaus Bollinger zu von Buhl kam, an die Arbeit gemacht hat, den pfälzer Sektstil neu zu definieren: Nach seinem ersten Geniestreich, dem klaren, straffen und filigranen Riesling brut mit markantem Säurespiel, präsentiert das Weinrefugium nun Kauffmanns ersten Reserve-Sekt, einen Blanc de Blanc aus Chardonnay und Weißburgunder.

- 32** **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN** **bio**
84/100 (GAULT MILLAU 2016)
9,00 Euro/FI
- 33** **2014 Riesling trocken VDP.ORTSWEIN Forster** **bio**
11,50 Euro/FI
- 34** **2014 Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE Deidesheimer Kieselberg** **bio**
PLATZ 1 BEST OF RIESLING (MEININGERVERLAG 2015)
89/100 (GAULT MILLAU 2016)
88/100 (EICHELMANN 2016)
16,00 Euro/FI (maximal 6 Flaschen pro Bestellung)
- 35** **2014 Riesling trocken VDP.GROSSE LAGE Pechstein GG** **bio**
93/100 (GAULT MILLAU 2016)
92/100 (EICHELMANN 2016)
36,00 Euro/FI **Verkostung 3 Euro**
- 36** **2013 Sekt Brut Riesling Klassische Flaschengärung handgerüttelt** **bio**
91/100 TOP 10 DEUTSCHLAND (GAULT MILLAU 2016)
88/100 (EICHELMANN 2016)
14,90 Euro/FI
- 37** **Sekt Brut Blanc de Blanc Reserve Klassische Flaschengärung handgerüttelt** **bio**
Chardonnay und Weißburgunder
16,90 Euro/FI

vom Typ Hans-Jörg

Ökonomierat Rebholz (Pfalz)

Hans Jörg Rebholz ist ein Weltklassewinzer, der einen eigenen Weinstil verfolgt. Er selbst nennt diesen Stil ‚Typ-Rebholz‘. Jeder, der schon einmal einige Rebholz-Weine mit ihm zusammen verkostet hat wird gemerkt haben, dass dieser Stil durchdacht ist und aus Überzeugung und mit Leidenschaft kompromisslos umgesetzt wird. Eine Arbeitsweise, die zuhörende und mitdenkende Weinliebhaber begeistern kann, bevor überhaupt das erste Glas eingeschenkt wird.

Seit drei Generationen, seit den Zeiten des Ökonomierates, steht im Hause Rebholz die Idee vom »Natur-Wein im Mittelpunkt, der weder chaptalisiert (vor der Gärung mit Zucker angereichert) noch entsäuert wird, was den individuellen, natürlichen Charakter der Weine verfälschen würde. Rebholz arbeitet zusammen mit der Natur, aber niemals gegen sie. Im Weinberg wird größter Aufwand betrieben, im Keller wird den Weinen in erster Linie Zeit gegeben.

Seit 2005 bewirtschaftet Rebholz seine Weinberge nach ökologischen Richtlinien. Ein Mehraufwand im Weinberg, der sich spürbar und nachhaltig (mit jedem Jahr mehr) auf die Individualität der Weine auswirkt. Je ausgeprägter das natürliche Bodenleben funktioniert, um so stärker prägt sich ein Terroircharakter in den Weinen aus.

Der ‚Typ-Rebholz‘ ist nicht modisch: kein Wein wird spontan vergoren, kein Riesling mit Eichenholzwürze gestylt. Rebholz-Weine sind zeitlos, geradlinig und direkt. Hintergründige, faszinierende Naturweine, die nur so strotzen vor Ausdruck, Spannung und Energie. Ganz nebenbei liefern sie eindrucksvoll den Nachweis, dass schmeckbare Lagentypizität keineswegs zwingend mit Spontangärung verbunden sein muss.

2014 war im Hause Rebholz ein nahezu perfekter Jahrgang. Schon bei der Jungweinprobe im März waren wir restlos begeistert. Der Gault Millau 2016 bewertete 12 Weine der aktuellen Kollektion mit 90 Punkten plus X, wobei der 2014er Chardonnay R als bester deutscher Weißer Burgunder ausgezeichnet wurde. Dieser Wein ist auf unserer Hausmesse Bestandteil des Chardonnay-Flights und trägt die Nr. 91.

- 38 2014 Riesling trocken VDP.ORTSWEIN Birkweiler bio**
ein kleiner Kastanienbusch aus dem Rotliegenden, wie er schöner nicht sein könnte: jung noch mit reichlich gelber Frucht, aber auch Kräuter, Tee und Heu, tolle Struktur, überraschende Länge, fantastisches Preis-Genuss-Verhältniss
87/100 (EICHELMANN 2016)
14,00 Euro/Fl
- 39 2014 Riesling trocken vom Buntsandstein bio**
perfekte Verbindung von Buntsandstein und Typ-Rebholz; für uns der beste Buntsandstein seit dem legendären 2008er; fein und ungemein präzise am Gaumen, reif in der Säure, salzig mineralisch
88/100 (EICHELMANN 2016)
87/100 (GAULT MILLAU 2016)
17,50 Euro/Fl
- 40 2014 Riesling trocken VDP.GROSSE LAGE Im Sonnenschein-Ganz Horn GG bio**
geniale Kombination aus Leichtigkeit (nur 12,0 %) und Dichte; eleganter geht es nicht, ein Referenzwein für Riesling vom Buntsandstein, ein ganz großes Großes Gewächs
93/100 (GAULT MILLAU 2016)
92/100 (EICHELMANN 2016)
38,00 Euro/Fl Verkostung 3 Euro
- 41 2012 Sekt Brut Riesling Klassische Flaschengärung handgerüttelt bio**
16,50 Euro/Fl

mustergültige Qualitätspyramide

Christmann (Pfalz)

Kein anderer Winzer in der Pfalz hat 2014 so wunderbar schlanke Rieslinge auf die Flasche gebracht wie Steffen Christmann. Damit hat er nebenbei wieder einmal bewiesen, dass große Rieslinge nicht übermäßig viel Alkohol brauchen, um zu glänzen.

Der Guts- und der Ortsriesling setzen ganz auf mineralisch untermauerte Eleganz, der Ölberg ist ein prägnanter und animierender Steinwein, der viele Große Gewächse übertrifft und der Idig vereint die – nur scheinbaren – Widersprüche großer Weine in sich: Er ist konzentriert und baut enorm viel Druck auf, bleibt aber doch schwebend leicht und elegant und besitzt Potential für viele Jahre.

- 42 2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN bio**
84/100 (GAULT MILLAU 2016)
10,50 Euro/Fl
- 43 2014 Riesling trocken VDP.ORTSWEIN Gimmeldingen bio**
87/100 (EICHELMANN 2016)
86/100 (GAULT MILLAU 2016)
14,50 Euro/Fl
- 44 2014 Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE Königsbacher Ölberg bio**
90/100 (EICHELMANN 2016)
89/100 (GAULT MILLAU 2016)
22,00 Euro/Fl Verkostung 1 Euro
- 45 2014 Riesling trocken VDP.GROSSE LAGE Idig GG bio**
93/100 (EICHELMANN 2016)
92/100 (GAULT MILLAU 2016)
45,00 Euro/Fl Verkostung 3 Euro

Erfrischend neues Deutschland

vom Westhofener Kalk

Katharina Wechsler (Rheinhessen) **Neu** (DIE WINZERIN STELLT IHRE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Als Katharina Wechsler im Sommer 2009 ihre Koffer packte und Berlin in Richtung ihrer rheinhessischen Heimat Westhofen verließ, wusste sie nicht so recht, was sie dort nach 11 Jahren Abwesenheit erwarten würde. Aber eines wusste sie genau: Sie wollte Wein machen, und zwar in Rheinhessen. Wein, der sie und andere bewegt. Wein mit Charakter, der zeigt, wo er herkommt.

Doch zuvor war alles anders gewesen. Nach dem Abitur ging sie hinaus in die Welt: Studium der französischen Literatur an der Sorbonne in Paris, Politikwissenschaft, Soziologie und Volkswirtschaftslehre in Stuttgart. Dann stieg sie in Berlin in die Medienarbeit ein: Redaktionsassistentin bei SAT.1, danach Redakteurin bei einer TV-Produktionsfirma. Bald merkte Sie, dass es in Berlin nicht so richtig passte und beschloß einen Quereinstieg in das elterliche Weingut, welches bis zum Jahrgang 2009 nur ein unbedeutender Fassweinebetrieb war. Was folgte war ein einjähriges Praktikum bei Topwinzer Klaus Peter Keller in Flörsheim-Dalsheim und „nebenbei“ der Wirtschafterabschluss für Weinbau und Önologie. Zu den eigenen 17 ha Weinbergen in Westhofen gehören bekannte Toplagen wie Kirchspiel und Morstein. Zudem ist die kleinste aller Westhofener Einzellagen, die Benn, komplett in Familienbesitz. Auf dem 6,5 ha großen Südhang mit Lösslehm- und Kalkmergelböden stehen bis zu 60 Jahre alte Rieslingreben, die fruchtige und zugleich salzig mineralische Weine hervorbringen. „Drei starke trockene Rieslinge“ machten sie zum „Aufsteiger“ im Gault Millau 2016.

- 46 **2014 Grauburgunder trocken Gutswein**
 7,20 Euro/Fl
- 47 **2014 Riesling trocken Ortswein Westhofener**
 11,00 Euro/Fl
- 48 **2014 Riesling trocken Westhofener Benn** (Monopollage, fast 60 Jahre alte Reben)
 19,00 Euro/Fl
- 49 **2014 Riesling trocken Westhofener Kirchspiel**
 19,00 Euro/Fl

Rieslinge vom Fuchsmantel abseits des Mainstream

Daniel Aßmuth (Pfalz) **Neu** (DER WINZER STELLT SEINE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Wer sich wie Daniel Aßmuth in den Kopf setzt, ein eigenes Weingut zu gründen, ohne eigene Weinberge zu besitzen, ohne über einen eigenen Keller zu verfügen und ohne auf eine lange Familientradition zurückgreifen zu können, der braucht Durchsetzungsvermögen, klare Vorstellungen und Hartnäckigkeit. Kein Wunder, dass dabei derart eigenständige Weine entstehen, wie seine Rieslinge vom Fuchsmantel: Der Junge Reben stammt von in den letzten Jahren neu bepflanzten Anlagen und ist der leichteste Riesling in unserem Sortiment, der mineralisch-tiefe Alte Reben wächst in acht Rebzeilen, deren älteste Reben von 1930 stammen. Dass Aßmuth seine Weine konsequent durchgären lässt ist für ihn genauso eine Selbstverständlichkeit wie die ökologische Bewirtschaftung.

- 50 **2014 Riesling trocken Junge Reben Dürkheimer Fuchsmantel **bio****
 8,00 Euro/Fl
- 51 **2014 Riesling trocken Alte Reben Dürkheimer Fuchsmantel **bio****
 15,00 Euro/Fl

ein Selfmade Aufsteiger zeigt uns: Baden kann sehr mineralisch!

Sven Nieger (Baden) **Neu** (DER WINZER STELLT SEINE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Seit 2011 erst ist Sven Nieger selbstständiger Weinmacher. Zunächst im Nebenerwerb, hat er sich inzwischen ganz und gar seinen Reben in Varnhalt verschrieben. Auf inzwischen 5 Hektar ist seine Fläche angewachsen, 80% Riesling und 20 % Spätburgunder. Seit Jahren beobachten wir die Weine des ehemaligern Auszubildenden des pfälzer Weinguts Siener nun schon, Stück für Stück stellte er alte Weinberge von Menge auf Qualität um und jetzt sind wir beeindruckt. Bereits sein Gutsriesling ist ein toller Einstieg in die Kollektion: straffe Säure, leicht adstringierend, belebend und anregend. Der „Umweger Stich den Buben“ vom tiefgründigen, verwittertem Porphyrit und Granitboden legt eine deutliche Schippe drauf: reife Zitrone und Grapefruit, frischer Pfirsich, sehr langer und mineralischer Nachhall, dicht und komplex, Säure straff, aber gut eingebunden.

Niegers Weinstil ist weit entfernt von easy-drinking, sondern fordert Aufmerksamkeit, Neugier und die Bereitschaft sich auf Unkonventionelles einzulassen. Der nach seiner Tochter benannte Rosé aus 100% Spätburgunder zeigt eine sehr kräftige Cassis Nase, am Gaumen ebenfalls viel Cassis, Lakritze, frische Kirsche und eine leichte Herbe. Ein besonderer Begleiter zu gegrilltem Geflügel oder mediterranem Gemüse.

- 52 **2014 Riesling trocken Gutswein**
10,00 Euro/FI
- 53 **2013 Riesling trocken Umweger Stich den Buben**
15,00 Euro/FI
- 54 **2014 Spätburgunder Rosé trocken Sophia**
10,00 Euro/FI

unentdeckter, sehr empfehlenswerter Blubber für die Festtage

Sektkellerei Reinecker (Baden) Neu (DER WINZER STELLT SEINE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Wenn ein befreundeter Winzer uns auf einen seiner Kollegen aufmerksam macht und ihn dann auch noch als „unentdeckte Perle“ bezeichnet, dann ist das schon mal ein Grund, genau hinzuschauen. Erst recht, wenn es sich bei dem befreundeten Winzer um den Sektspezialisten Michael Andres von der kleinen, handwerklichen Sektkellerei Andres&Mugler in Ruppertsberg handelt, der eine uns bis dato unbekannte Sektkellerei im Markgräflerland empfiehlt.

Seit 1987 versektet Herbert Reinecker seine Weine nach dem traditionellen Flaschengärverfahren, einen kleinen Anteil der Weine lässt er vorher in Eichenfässern vergären um so eine größere aromatische Komplexität zu erreichen. Speziell für das Wein-Refugium hat Reinecker die Cuvée Traditionelle mit einer nur minimalen Dosage (2g) versehen, so daß der Sekt jetzt auch die Bezeichnung „Extra Brut“ tragen dürfte. Spannende, handwerklich vinifizierte Sekte, mal eher körperreich und cremig, mal eher frisch und finessenreich in einer angenehmen Preisklasse.

- 55 **Sekt Brut Cuvée Traditionelle Klassische Flaschengärung**
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
12,00 Euro/FI
- 56 **Sekt Brut Chardonnay Klassische Flaschengärung**
13,50 Euro/FI
- 57 **Sekt Brut Rosé Klassische Flaschengärung**
Pinot Noir weiß gekeltert, Chardonnay, Pinot Noir Rotwein
13,50 Euro/FI

Mosel und Saar

die günstigen trockensten Basisqualitäten aus Schiefersteillagen

Markus Molitor (Mosel)

- 58 **2014 Pinot Blanc trocken Haus Klosterberg**
87/100 (EICHELMANN 2016)
9,90 Euro/FI
- 59 **2014 Riesling trocken Haus Klosterberg**
86/100 (EICHELMANN 2016)
9,80 Euro/FI
- 60 **2014 Riesling trocken Schiefersteil**
87/100 (EICHELMANN 2016)
86/100 TOP 10 GUTSRIESLING DEUTSCHLAND (GAULT MILLAU 2016)
11,80 Euro/FI

der Einzelkämpfer im Weinberg

Adam (Mosel)

- 61 **2014 Riesling trocken Gutswein**
85/100 (GAULT MILLAU 2016)
9,90 Euro/FI

Weißburgunder und Rieslinge aus 2014

Van Volxem (Saar)

- 62 2014 Weißburgunder trocken
85/100 (GAULT MILLAU 2016)
11,90 Euro/FI
- 63 2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN Saar
86/100 (GAULT MILLAU 2016)
11,90 Euro/FI
- 64 2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN Alte Reben
15,90 Euro/FI
- 65 2014 Riesling VDP.GROSSE LAGE Scharzhofberger
91/100 (GAULT MILLAU 2016)
24,00 Euro/FI Verkostung 1 Euro

besten trockener Gutsriesling Deutschlands im Gault Millau 2016

Heymann-Löwenstein (Mosel)

- 66 2014 Riesling Schieferterrassen
89/100 BESTER GUTSRIESLING DEUTSCHLANDS (GAULT MILLAU 2016)
16,50 Euro/FI
- 67 2014 Riesling vom blauen Schiefer
90/100 (GAULT MILLAU 2016)
19,50 Euro/FI
- 68 2014 Riesling Sekt Traditionelle Flaschengärung
21,50 Euro/FI Verkostung 1 Euro

Spätburgunder

Der Spätburgunder ist die Diva unter den roten Rebsorten. Er verlangt vom Winzer im Weinberg etwas mehr Mühe, mehr Aufmerksamkeit und mehr Sorgfalt als bei anderen Rebsorten. Aber wie keine andere rote Rebsorte wird der Spätburgunder vom Terroir geprägt. Das können Sie in unserem Flight mit Weinen von unterschiedlichen Bodentypen nachschmecken, sei es vom Kalkmergel (Knipser, Bernhart), von Buntsandsteinverwitterung (Fürst), von Lössböden auf Vulkangestein (Holger Koch), vom Schiefer (Molitor) oder vom Lehm und Kalkverwitterung (Ziereisen).

- 69 2012 Spätburgunder trocken - Ziereisen (Baden)
9,60 Euro/FI
- 70 2014 Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN - Rings (Pfalz)
9,90 Euro/FI
- 71 2012 Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN – Klumpp (Baden) bio
11,50 Euro/FI
- 72 2014 Pinot Noir trocken Herrenstück - Holger Koch (Baden)
12,00 Euro/FI
- 73 2012 Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN Schweigener Kalkmergel - Bernhart (Pfalz)
13,60 Euro/FI
- 74 2009 Pinot Noir trocken Haus Klosterberg – Markus Molitor (Mosel)
13,80 Euro/FI
- 75 2012 Spätburgunder trocken Kalkmergel - Knipser (Pfalz)
17,00 Euro/FI
- 76 2012 Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN Bürgstadter - Fürst (Franken)
19,90 Euro/FI

Cuvée-Rot

Längst sind die Zeiten vorbei, in denen deutsche Cuvées oft mißtrauisch beäugt wurden. Wie virtuos deutsche Top-Winzer mittlerweile auf der Klaviatur der Rebsorten spielen, zeigt unser Flight. Vom frischen, unkomplizierten und seidig-weichen Roten Satz der Rings-Brüder bis zur international konkurrenzfähigen Cuvée X, der Pfälzer Interpretation der Bordeaux-Rebsorten aus dem Weingut Knipser – stets ist bei unseren Cuvées das Ganze mehr als die Summe seiner einzelnen Teile.

- 77 **2012 Cuvée-Rot trocken Guillaume – Becker (Pfalz)**
8,50 Euro/FI
- 78 **2012 Cuvée-Rot trocken Aufwind - Hensel (Pfalz)**
9,90 Euro/FI
- 79 **2014 Cuvée-Rot trocken Roter Satz – Rings (Pfalz)**
9,90 Euro/FI
- 80 **2012 Cuvée-Rot trocken Anna - Seeger (Baden)**
12,00 Euro/FI
- 81 **2013 Cuvée-Rot trocken Mano Negra - Kuhn (Pfalz)**
13,50 Euro/FI
- 82 **2012 Cuvée-Rot trocken 'Z' - Zeter (Pfalz)**
14,90 Euro/FI
- 83 **2009 Cuvée-Rot trocken X – Knipser (Pfalz)**
39,00 Euro/FI Verkostung 3 Euro

Frankreich und Deutschland im Duell

Chardonnay aus Burgund, der Pfalz und Baden

Der Chardonnay ist ein gutes Beispiel, um aufzuzeigen, welche unglaubliche Kapriolen die jüngere Weinbaugeschichte geschlagen hat. Noch Ende der 70er Jahre wurde Chardonnay fast ausschließlich zwei französischen Regionen zugeordnet: dem Burgund und der Champagne. In beiden Regionen galt die Rebsorte als hervorragender Botschafter verschiedener Terroirs. Legendar sind zum Beispiel die Gegensätze zwischen einem puristischen **Chablis**, einem stahligen **Montrachet** und einem leicht buttrigen **Meursault**. In den 80er Jahren entstand in Kalifornien und Australien ein neuer Chardonnay-Typ, verschwenderisch reichhaltig und beladen mit Eichenholz, der die Weinwelt im Sauseschritt eroberte und in der Folgezeit auch die Winzer in Burgund beeinflusste. Doch von dieser uniformen Fülle hatten die Weinfreaks schnell wieder genug. Schon Mitte der 90er Jahre setzte innerhalb der Weinszene eine politähnlich inzinierte Anti-Chardonnay-Bewegung ein. Die Losung „ABC“, hinter der sich die Botschaft ‚Anything but Chardonnay‘ verbarg, machte die Runde. Der Protest gegen die Verunstaltung der Rebsorte zeigte bald Wirkung und die geläuterten Winzer weltweit (auch in Übersee) setzten seitdem wieder mehr auf moderate Alkoholgrade, Finesse und Eleganz. Stellt man heute die Frage, wo auf der Welt die besten Chardonnay vinifiziert werden, gibt es keine eindeutige Antwort. Aus Übersee, insbesondere aus den kühleren Regionen nahe am Meer in Kalifornien und Südafrika kommen grandiose Qualitäten. Burgund bleibt zwar trotzdem das Maß aller Dinge, sieht sich aber auch von den klimatisch kühleren Anbaugebieten Resteuropas herausgefordert. In Deutschland ist Chardonnay seit 1991 zugelassen. Inzwischen sind über 1600 Hektar mit dieser Rebsorte bestockt, was ca. 1,5 Prozent der deutschen Anbaufläche ausmacht. Eine Handvoll Spitzenwinzer, vor allem aus der Pfalz und aus Baden liefern Qualitäten, die sich ohne Weiteres - zum Teil in einer eher regionalen Stilistik, zum Teil im burgundischen Stil - mit den klangvollen Namen aus Burgund messen können.

Freuen Sie sich auf eine spannende Verkostung, die aufgrund eines, für diesen Vergleich absolut notwendigen, hohen Qualitätsstandartes der Weine 7 „Bezahlproben“ enthält.

- 84 **2012 Chablis AOC – Domaine Alain Geoffroy (Burgund)**
12,50 Euro/FI
- 85 **2014 Chardonnay Birkweiler aus dem Keuper – Weingut Wehrheim (Pfalz) bio**
16,90 Euro/FI
- 86 **2011 Chablis AOC 1er Cru Beauroy– Domaine Alain Geoffroy (Burgund)**
17,5/20 TOP-10 GRAND CRU/PREMIER CRU (VINUM SEPTEMBER 2013)
„Superbe Nase von Beeren, Zitrusfrüchten, Blumen und Kräutern. Am Gaumen herrlich frisch und saftig, von ausgesprochener Rasse, langes Finale. Großer Wein.
18,90 Euro/FI
- 87 **2012 Chardonnay – Weingut Huber (Baden)**
91/100 (GAULT MILLAU 2015)
25,00 Euro/FI Verkostung 1 Euro
- 88 **2012 Chardonnay Hard – Weingut Ziereisen (Baden)**
26,00 Euro/FI Verkostung 2 Euro
- 89 **2012 Meursault AOC – Bastion de L’Oratoire Chanson (Burgund)**
49,90 Euro/FI Verkostung 4 Euro
- 90 **2011 Chardonnay *** – Weingut Knipser (Pfalz)**
27,00 Euro/FI Verkostung 2 Euro
- 91 **2014 Chardonnay R – Weingut Rebholz (Pfalz) bio**
94/100 BESTER DEUTSCHER WEISSER BURGUNDER (GAULT MILLAU 2016)
„Einen solchen Wein dieser Rebsorte haben wir in Deutschland bislang nicht erleben dürfen. Er ist straff, elegant, extrem lang – und der beste Beweis dafür, dass diese Sorte nicht nur absolut gut werden kann in der Pfalz, sondern hier eine echte Heimat gefunden hat.“ (Gault Millau 2016)
29,00 Euro/FI Verkostung 2 Euro
- 92 **2010 Chardonnay Mineral – Weingut Becker (Pfalz)**
35,00 Euro/FI Verkostung 3 Euro
- 93 **2012 Chassagne-Montrachet AOC – Domaine Michel Niellon (Burgund)**
45,90 Euro/FI Verkostung 4 Euro

Frankreich

Champagne

echter Winzerchampagner abseits der Supermarkt Etiketten: Chardonnay von der Côte de Blanc

Pierre Gimonnet & Fils

Die Familie Gimonnet baut seit 1750 Wein an, Pierre Gimonnet, nach dem das Gut benannt ist, begann 1935 in Cuis. Heute sind dessen Enkel Didier und Olivier verantwortlich für das Weingut. 11 der 28 Hektar Weinberge der Familie befinden sich in Grand Cru Lagen der Orte Cramant und Chouilly, ein weiterer Hektar in Oger kam 2004 hinzu. Die übrigen 16 Hektar liegen im Wesentlichen in Premier Cru Lagen in Cuis, kleinere Lagen in Vertus und Aÿ. Didier Gimonnet glaubt, dass der Erhalt alter Reben der Schlüssel für hohe Weinqualität ist. Im Durchschnitt beträgt das Alter seiner Reben 35 Jahre, in den Grand Cru Lagen ist ein großer Teil über 40 Jahre alt, zwei sehr alte Parzellen finden sich in Cramant (Fond du Bâteau, gepflanzt 1911) und in Buissons (gepflanzt 1913).

Die Weine von Gimonnet sind in erster Linie pur und elegant, dabei sehr individuell und zeigen den klassischen Charakter der nördlichen Côte des Blancs.

94 Champagne AOC Brut Cuis 1er Cru Blanc de Blancs

Chardonnay

29,90 Euro/FI

95 Champagne AOC Brut 1er Cru Rosé de Blancs

Chardonnay, Pinot Noir (rouge)

34,50 Euro/FI

zählt zu den Top-10 der Winzerchampagner (World of Fine Wine, 09/2012)

Serge Mathieu

Bereits der Basischampagner, der „Pur Pinot Tradition“ überzeugt durch Eigenständigkeit, Eleganz, expressive Frucht und die unverwechselbare Struktur eines Pinot Noir. Denn Pinot Noir ist die erklärte Spezialität des Hauses. 80 % der hauseigenen Weinberge an der Côte de Bars sind mit der „Königin der Rotweinreben“ bestockt. Und sie findet hier ideale Bedingungen vor, die Diva der Rebsorten: Die steilen Süd-Südwesthänge der Mathieus sind geprägt von Kalkmergel, Tonkalk und Kiesel. Das Klima verbindet die feuchten atlantischen Einflüsse aus dem Westen mit den von großen Temperaturschwankungen geprägten, kontinentalen Einflüssen. All das sorgt für einen sehr homogenen Reifeprozess, der den Champagnern ihre charakteristische Harmonie, ihre Frische, ihre Eleganz und ihr beeindruckendes Extrakt-Säure-Spiel verleiht. Wem der reine Pinot zu knackig ist, der kann ruhigen Gewissens auf seinen „großen Bruder“, den Champagne Brut Prestige zurückgreifen, der durch seinen 30%igen Chardonnay-Anteil etwas cremiger daherkommt, seinem Artgenossen aber an Struktur und Charakter in nichts nachsteht. Drei bis fünf Jahre reifen die beiden auf der Hefe, bevor sie, nur minimal dosiert, auf den Markt kommen.

96 Champagne AOC Brut Tradition

Pinot Noir (Blanc de Noir)

29,90 Euro/FI

97 Champagne Brut Prestige

Pinot Noir (Blanc de Noir), Chardonnay

34,90 Euro/FI

Loire

terroirgeprägte Sancerre und Pouilly-Fumé

Domaine - Jean Max Roger **Neu**

Einen hochwertigen weißen Sancerre oder Pouilly Fumé mit einem Sauvignon Blanc aus Deutschland zu vergleichen ist ein Missverständnis. Beide Franzosen sind nämlich Terroirweine par excellence, für deren Charakter der Boden mindestens so bestimmend ist, wie die Aromatik des Sauvignon.

Sowohl ein weißer Sancerre als auch ein Pouilly Fumé ist traditionell eine Cuvée. Verschnitten werden hier aber logischerweise nicht Rebsorten sondern verschiedene Terroirs. Erklärtes Ziel ist, den Weinen Komplexität zu verleihen, in einer Kombination unterschiedlicher, manchmal fast gegensätzlicher Eigenschaften.

Die Weinbautradition der Familie Roger in der kleinen Gemeinde Bué, südwestlich der Stadt Sancerre geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Der heutige Besitzer Jean Paul Roger übernahm von seinen Eltern 1970 ganze 4ha Weinberge, die er bis heute, zusammen mit seinen Söhnen Etienne und Thibault, auf mehr als 30 ha ausweitete. Die Rogers müssen im Keller nicht viel machen an ihren Weinen. Sie entstehen in den Weinbergen, die naturnah, fast biologisch bewirtschaftet werden. Nach einer schonenden Pressung vergärt der Most 4 bis 6 Wochen spontan auf den weinbergseigenen Hefen, was nur mit kerngesunden Trauben möglich ist. Anschließend reifen die Weine 5 bis 6 Monate auf der Vollhefe im Edelstahl. Dieses Zeitfenster der Ruhe im Kontakt mit der Hefe ist neben den hervorragenden Lagen und den alten Reben (bis zu 40 Jahre) wichtigster Bestandteil der Qualitätsphilosophie der Rogers. Alle älteren Rebflächen der Domaine befinden sich entweder in den steinigen „Caillottes“ oder im Bereich der schweren Böden der „Marnes“. Eine kleine Parzelle auf Silexböden wurde erst kürzlich neu angelegt.

Die Sauvignon-Trauben für die **Cuvée Clos Derveau (CD)** wachsen in vier unterschiedlichen Parzellen vom Typ „Les Caillottes“ (kalkige, steinige Weinberge mit variierenden Ton-Anteilen). Frische, Frucht und Finesse stehen bei diesem Sancerre im Vordergrund: Aromen von Frühlingsblüten (Weißdorn) und Zitrusfrüchten (Grapefruit, Zitrone), eine wunderbar reife, lebendige Säure umspielt die kalkige Mineralität und gibt dem Wein Struktur und Finesse. Ein erfrischender, geradliniger, perfekt ausgewogener Wein mit gutem Trinkfluss und schöner Länge.

Wer die **Cuvée CM („Les Caillottes“/„Marnes“)** im Glas hat, versteht den Sinn der Idee, zwei völlig gegensätzliche Terroirs zu verschneiden. Die aromatische Leichtigkeit, Frische, Finesse und Zitrusfrucht eines „Les Caillottes“ kommt zusammen mit der Kraft, Fülle und Exotik (Mango) eines „Marnes“: dynamischer kann ein Sauvignon kaum sein. Eigentlich müsste die Fülle die Leichtigkeit überdecken, doch sie behauptet sich und gibt dem Wein Trinkfluss und Lebendigkeit. Aromatische Tiefe und Komplexität, die jetzt, im Herbst 2015 erst am Anfang ihrer Möglichkeiten steht. Weitere Monate und Jahre der Entwicklung, werden diesem Sancerre bestens bekommen.

Der **Pouilly Fumé** kommt von Weinbergen mit lehmigen Tonböden, die teilweise von Kalk- und Kieselsteinen, teilweise von Silex durchsetzt sind. Grasige und florale Noten dominieren, eine rauchige Mineralität (Feuerstein, die mit der Flaschenreife zunehmen wird) und eine reife aber lebendige Säure geben Struktur, Spannung und Trinkfluß.

Die ideale Trinktemperatur der Weißweine liegt zwischen 9 und 12 °C (nicht kälter).

98 2014 Sancerre AOC Cuvée CD

Sauvignon Blanc

15,50 Euro/Fl

99 2014 Sancerre AOC Cuvée CM

Sauvignon Blanc

15,50 Euro/Fl

100 2014 Pouilly-Fumé AOC

Sauvignon Blanc

15,50 Euro/Fl

Burgund

Kellermeister Jean Pierre Confuron ist Winzer des Jahres 2014 der Revue du Vin de France

Bastion de L'Oratoire Chanson

Einer der großen, alten Namen des Burgunds. Seit ihrer Gründung im Jahr 1750 ist die Domaine Chanson Père et Fils Burgunderliebhabern in aller Welt ein Garant für authentische Weine bester Lagen. Eine, gemessen an der über 200 Jahre alten Geschichte des Hauses, kurze Schwächeperiode Ende des letzten Jahrhunderts fand im Jahr 1999 ein Ende, als das Weingut, mitsamt seinen 45 ha Rebfläche vom prestigeträchtigen Champagnerhaus Bollinger gekauft wurde. Auch bei Chanson führte das bedingungslose Qualitätsstreben Bollingers zur Wiedererlangung alter Größe. Im Jahr 2001 wurde Jean Pierre Confuron, der seit Jahren in seiner eigenen Domaine hochwertigste Charakterweine produziert, als Kellermeister verpflichtet. Das vielleicht außergewöhnlichste an Monsieur Confurons Arbeit ist, dass er nicht nur aus den berühmten Grand Cru und Premier Cru Lagen herausragende Weine vinifiziert, sondern großes Augenmerk auch den „einfachen“ Appellationen wie Bourgogne Rouge, Marsannay und Mercurey (Côte Chalonnaise) widmet.

Die 2012er Weine dieser Appellationen sind – im Vergleich zu manch deutschem Pendant – durchweg wirklich trocken, brillant klar in der Frucht, auffallend gut strukturiert mit reifen, bestens eingebundenen Tanninen bei gleichzeitig minimalistischen Holznoten. Ein erfrischender, kühler Abgang macht große Lust auf einen nächsten Schluck. Elegante kleine (gemessen an Grand Cru und Premier Cru) Charakter-Pinots, mit einem Burgunderfans glücklich machenden Preis-Genussverhältnis.

Jens Priewe (weinkenner.de) bringt es auf den Punkt: „Wenn Revolutionen immer von unten ausgehen, dann hat die Domaine Chanson in Beaune alles richtig gemacht. Sie hat ihre Weine von der Basis her erneuert. Ihr einfachster Burgunder beweist, dass der Esprit des Pinot Noir auch in kleinen Weinen zum Ausdruck kommen kann.“

Im April 2014 wurde Kellermeister Jean Pierre Confuron von der wichtigsten französischen Weinzeitschrift La Revue du Vin de France für sein bedingungsloses Qualitätsstreben zum Winzer des Jahres ausgezeichnet.

- 101 **2012 Bourgogne AOC Pinot Noir**
13,50 Euro/FI
- 102 **2012 Mercurey AOC**
Pinot Noir
22,50 Euro/FI Verkostung 1 Euro
- 103 **2012 Marsannay AOC**
Pinot Noir
24,90 Euro/FI Verkostung 1 Euro
- 104 **2012 Nuits-Saint-Georges AOC**
Pinot Noir
49,90 Euro/FI Verkostung 4 Euro

Gereifter Beaujolais für Entdecker, Kenner und Feinschmecker

Domaine Terres Dorées – Jean Paul Brun

- 105 **2011 Côte de Brouilly AOC**
Gamay
dicht und gleichzeitig filigran, feine rotbeerige Frucht, feste Struktur, seidige Tannine, mineralische Frische
11,90 Euro/FI
- 106 **2010 Moulin a Vent AOC**
Gamay
feine Frucht, warme Gewürze, feste Tanninstruktur, mineralische Frische, viel Spiel, grandiose Länge,
noch auf dem Weg zur optimalen Reife, genialer Essensbegleiter
14,90 Euro/FI
- 107 **2011 Fleurie AOC**
Gamay
14,90 Euro/FI

Bordeaux und Südwest

der Jahrgang 2011 von St. Emilions ehemals jüngster Starwinzerin

Madame Cathérine Papon-Nouvel

Cathérine Papon-Nouvel schloss bereits im Alter von 24 Jahren ihr Önologie-Studium mit Diplom ab. Als Tochter eines alteingesessenen Weinbauern aus St. Émilion mit besten Weinbergslagen, wollte sie so schnell wie möglich ihren eigenen Wein machen. Im benachbarten Côtes de Castillon erwarb sie 1989 das nur 5 ha große Château Peyrou, mit 60–70-jährigen Merlot- und Cabernet Franc-Reben auf Lehmböden und vinifizierte ihren Wein nach biodynamischen Richtlinien. Der wunderbar saftige, beerenfruchtige 2011er Castillon wirkt edel und charaktervoll, hat Persönlichkeit und Reifepotential. Ein ausgezeichnetes Preis-Genussverhältnis und ein perfekter Einstieg in die Kollektion von Cathérine Papon-Nouvel. Auf Château Peyrou erarbeitete sich die talentierte und engagierte Önologin binnen kürzester Zeit große Anerkennung in der bordelaiser Weinszene. Ihr gelangen derart überzeugende Weine, dass die Fachpresse diese höher bewertete als die ihres Vaters im noblen St. Émilion. Daraufhin holte der Vater die erfolgreiche Tochter zurück auf den Familienbesitz, wo er Cathérine für ihre Arbeit völlig freie Hand ließ. In das 25 ha große Château Gaillard, seit 1778 im Nouvel'schen Besitz, wurde in den letzten Jahren viel investiert und vor allem bei der Weinbergsarbeit sehr viel verbessert. Der überragende 2009er, im Wein-Refugium nach kurzer Zeit ausverkauft, zeigte das Resultat dieser Bemühungen eindrucksvoll. Auch der mächtige 2010er ist bereits ausverkauft. Wieder eingetroffen ist jetzt der schlanke, feine und elegante 2011er als unser persönlicher Favorit aus einem klassischen Jahrgang.

- 108** 2011 Colombe de Peyrou Castillon-Côtes de Bordeaux AOC **bio**
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
10,90 Euro/FI
- 109** 2011 Chateaux Peyrou Castillon-Côtes de Bordeaux AOC **bio**
Merlot, Cabernet Franc
14,50 Euro/FI
- 110** 2011 Château Gaillard Saint Emilion Grand Cru **bio**
Merlot, Cabernet Franc
19,90 Euro/FI

beeinflusst vom legendären Château Lafleur

Château Grand Village

Stuart Pigott schreibt in der FAZ am Sonntag: „Was ihn auszeichnet, den allermeisten Weinen dieser Kategorie aber fehlt, ist ein klar erkennbarer Bordeaux-Charakter und eine wunderbare, ruhige Eleganz. Bei Grand Village wird die Bordeaux Tradition erfolgreich neu interpretiert.“

- 111** 2010 Bordeaux Superieur AOC
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
18,90 Euro/FI

gereifter Cahors - ganz vorzüglich!

Château du Cèdre

- 112** 2007 Cahors AOC
Malbec
15,50 Euro/FI
- 113** 2009 Cahors AOC Le Cedre
Malbec
26,50 Euro/FI **Verkostung 1 Euro**

Rhône

Naturweine in einzigartiger Stilistik: die neuen Jahrgänge unseres Kleinodes von der Ardèche

Mas de Libian

- 114** 2014 Côtes du Rhône AOC Bout d'Zan **Demeter**
Grenache, etwas Syrah
8,90 Euro/FI

- 115 2014 Côtes du Rhône AOC Khayâm **Demeter**
Grenache, Syrah, Mourvèdre
 11,90 Euro/FI
- 116 2012 Côtes du Rhône Villages AOC La Calade **Demeter**
Grenache, Syrah, Mourvèdre
 22,50 Euro/FI **Verkostung 1 Euro**

handwerklicher Gigondas in zwölfter Generation seit 1709

Domaine Saint Gayan

- 117 2012 Côtes du Rhône AOC Trescartes
 7,80 Euro/FI
- 118 2012 Côtes du Rhône AOC Villages Rasteau Ilex
 11,90 Euro/FI
- 119 2011 Gigondas AOC
 17,50 Euro/FI
- 120 2010 Gigondas AOC Fontmaria
 28,90 Euro/FI **Verkostung 2 Euro**

Languedoc

Eleganz und Finesse: der große Jean-Claude Zabalia jetzt mit eigenem Weingut auf den berühmten Terrasses du Larzac

Domaine de la Terre et du Temps **Neu**

Die Revue du Vins de France bezeichnete Jean-Claude Zabalia kürzlich als „einen der talentiertesten Winzer des gesamten Languedoc“. Zwei Jahrzehnte für die Weine des berühmten Chateau St. Martin de la Garrigue verantwortlich, begann Jean-Claude Ende 2012 seine eigene Domaine aufzubauen. Auf 300-400 Metern über NN bewirtschaftet er dort, wo die Landschaft des Languedoc am wildesten ist, die wohl höchstgelegenen Weinberge der gesamten Region. Wir freuen uns sehr, dass wir diesen ambitionierten Weinindividualisten von einer Zusammenarbeit mit dem Wein-Refugium überzeugen konnten.

- 121 2013 Château des Deux Rocs Rouge Les Crozes Languedoc-Cabrières AOP
Cinsault, Grenache, Syrah – Alter der Reben über 35 Jahre
 11,90 Euro/FI
- 122 2013 La Bergerie d'Aniane Rouge Terrasses du Larzac AOC
Syrah, Grenache, Carignan – Alter der Reben über 35 Jahre
 14,90 Euro/FI

Solide, handwerkliche Weine mit ausgezeichnetem Preis-Genussverhältnis

Pierre Clavel

Pierre Clavel ist ein fröhlicher Mensch, den man selten ohne ein Lächeln im Gesicht antrifft. Da wundert es nicht, dass er diese Fröhlichkeit auch in seinen Weinen zum Ausdruck bringen will. Aber nicht nur Vergnügen sollen Clavels Weine bereiten, gleichzeitig will er sie auch als authentischen Ausdruck der verschiedenen Terroirs seiner Heimat, des Languedoc, verstanden wissen. Schon seinem vermeintlich einfachsten Wein, dem Le Mas, der von steinhaltigen Böden mit Lehm und Kalk im Untergrund stammt, gibt er neun Monate Zeit beim Ausbau. Nochmal fünf Monate länger reift der Les Garrigues, gewachsen auf Kalkmergel mit rotem Ton. Der Bonne Pioche aus der wilden, kargen, von Kalkstein-Felsen geprägten Landschaft des Pic St. Loup wird in großen Holzfässern und zu einem kleinen Anteil in Betoneiern ausgebaut, der Copa Santa wird 18 Monate in einem Mix aus großem Holz, Halbstückfässern und Barriques ausgebaut und stammt von tiefgründigen Kieselböden mit rotem Ton.

- 123 2013 Coteaux du Languedoc AOP Le Mas **bio**
Carignan, Syrah, Mourvèdre, Grenache
 6,95 Euro/FI
- 124 2013 Coteaux du Languedoc AOP Les Garrigues **bio**
Syrah, Carignan, Grenache
 8,95 Euro/FI

- 125 **2012 Pic Saint Loup AOC Bonne Pioche** **bio**
Syrah, Mourvèdre, Grenache
11,90 Euro/FI
- 126 **2013 Coteaux du Languedoc AOP Copa Santa** **bio**
Syrah, Grenache
 FALSTAFF TOP-VALUE
15,90 Euro/FI

Roussillon

hochklassige, besondere Weine von ursprünglicher, natürlicher Art

Domaine de L'Horizon (DER WINZER STELLT SEINE WEINE PERSÖNLICH VOR)

Das kleine, unscheinbare, für den Weinbau aber höchst bedeutsame südfranzösische Dorf liegt auf einem Felsplateau in prächtiger Lage: am Horizont die Gipfelkette der Pyrenäen, auf der anderen Seite die Ebene des Roussillon, dahinter das Mittelmeer. Auf den kargen Kalk-, Schiefer- und Mergelböden der Region wachsen vor allem Grenache, Syrah und Carignan. Die Rebstöcke sind teilweise so alt, dass heute keiner weiß, wann sie gepflanzt wurden. Bis zu 80 Meter tief bohren sie ihre Wurzeln zwischen den Felsen in den Boden, um sich mit Wasser und Mineralstoffen zu versorgen.

Motor der Erfolgsgeschichte von Calce ist mit Gérard Gauby einer der Winzerlegenden Frankreichs. Der studierte Önologe Thomas Teibert lernte auf einer Weinmesse Gérard Gauby und dessen Weine kennen. Begeistert wollte er sofort in dessen Fußstapfen treten und gründete zusammen mit Partnern in Calce die Domaine de l'Horizon: 17 ha Weinberge, alles uralte Reben, die viel Arbeit machen bei gleichzeitig niedrigen Erträgen. Im Keller dagegen geht es puristisch zu: Naturweine ohne technischen Schnick-Schnack.

Als wir Teiberts Weine kennenlernten, waren wir begeistert: frisch und animierend am Gaumen, wild (spontan vergoren) in der Nase, seidenweich in den Gerbstoffen, tief in der Mineralität, lang im Abgang, voller Spannung und Energie. Absolut ungewöhnliche, burgundisch inspirierte mediterrane Weine, die dem Verkoster einige Aufmerksamkeit und einen bewussten zweiten oder dritten Schluck abverlangen. Neue Wein-Horizonte für Ambitionierte.

„Die Weine der Domaine de l'Horizon sind alle hervorragend und zugleich herausragend individuell.“ (Manfred Klimek (Captain Cork), Welt am Sonntag Juni/2012).

Schon der erste Jahrgang auf der Flasche (2007) erhielt spektakuläre Bewertungen bei Weinwisser und Parker. Nur kurze Zeit später folgte eine der höchsten Ehrungen, die ein Winzer in Frankreich bekommen kann. Sie kommt in der Weinbranche einem Oskar gleich: "Entdeckung des Jahres 2010 - Homme du Vin" der französischen Weinzeitschrift La Revue du Vin de France. Eine sensationelle Auszeichnung für Thomas Teibert nach nur 5 Jahrgängen im eigenen Weingut. Auch in deutschen Medien wurde viel über die Domaine de l'Horizon berichtet und Macher wie Weine wurden zu Stars des alternativen Weinbaus. Zuletzt verlieh 2013 der „Guide des meilleurs Vins de France 2013“ der Domaine de l'Horizon erstmals einen der begehrten Sterne.

- 127 **2013 Côtes Catalanes IGP blanc Esprit** **bio**
Macabeo, Muscat Petit Grain
17,90 Euro/FI
- 128 **2013 Côtes Catalanes IGP blanc Domaine** **bio**
Macabeo, Grenache Gris, Grenache Blanc
32,90 Euro/FI **Verkostung 1 Euro**
- 129 **2014 Côtes Catalanes IGP rouge Mar i Muntanya** **in Umstellung auf bio**
Syrah, Grenache Noir
12,50 Euro/FI
- 130 **2012 Côtes Catalanes IGP rouge Esprit** **bio**
Carignan, Syrah
17,90 Euro/FI
- 131 **2011 Côtes Catalanes IGP rouge Domaine** **bio**
Carignan, Grenache Noir
32,90 Euro/FI **Verkostung 1 Euro**

Italien

Venetien und Lombardei

Prosecco. Verkanntes Original.

Ruggeri

- 132 Prosecco DOC Spumante Brut Argeo
9,90 Euro/Fl

Lugana. Der Klassiker.

Azienda Agricola Cà dei Frati

- 133 2014 Lugana DOC I Frati
11,90 Euro/Fl
- 134 2011 Lugana DOC Brolettino
3/3 GLÄSER GAMBERO ROSSO
15,90 Euro/Fl

Valpolicella, Ripasso und Amarone

Ca'La Bionda **Neu**

Die Brüder Alessandro und Nicola Castellani verstehen es in unnachahmlicher Weise, mit ihren Valpolicella- und Amarone-Weinen das Lebensgefühl des „dolce vita“ immer wieder aufs Neue lebendig werden zu lassen. Sie zeigen, warum sich das Veneto als Weinland zu Recht immer noch großer Beliebtheit erfreut. In den letzten Jahren haben die beiden Ragazzi den elterlichen Betrieb von Masse auf absolute Klasse getrimmt. Mit ihrer Perfektion und Präzision setzen sie Maßstäbe in dieser Region. Dass sich die harte Arbeit lohnt, beweisen ihre Weine, die von unglaublicher Mineralität und damit Terroirspezifität geprägt sind. Sie bringen das Kalk- und Vulkangestein wunderbar zum Ausdruck. Aus Corvina-, Corvinone- und Rondinella-Trauben kreieren sie den Inbegriff von Valpolicella und konzentrierten, hocharomatischen Amarone.

- 135 2011 Valpolicella Classico Superiore DOC Casal Vegri **in Umstellung auf bio**
Corvina, Corvinone, Rondinella
Der 2011er Valpolicella Classico Superiore betört in der Nase mit intensiver und frischer Frucht, wie süße dunkle Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren. Die ausgeprägten Fruchtnoten verbinden sich mit ebenso süßen Gewürzen, wie Vanille, Kardamom und Zimt und werden von einer erfrischenden Salbei- und Thymiannote begleitet. Am Gaumen wirkt der 2011er Valpolicella Classico Superiore charmant und süffig und zugleich anregend und erfrischend. Ein Wein, der mit jedem Schluck zu einem weiteren verführt und der ein fantastisches Preis-Genussverhältnis bietet.
16,50 Euro/Fl
- 136 2012 Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso Malavoglia **in Umstellung auf bio**
Corvina, Corvinone, Rondinella
Duftet nach süßen schwarzen Kirschen, dunklen Beeren, Pflaumen, Vanille, Zimt und Nougatschokolade. Anregende Duftnoten von Thymian, Rosmarin und Graphit runden den charmanten Duft angenehm ab und verleihen ihm einen erfrischenden Anstrich. Am Gaumen wirkt der Wein fruchtbetont und charmant, und es tritt eine erfrischende Säure hinzu. Dies macht ihn zu einem Speisenbegleiter, der trotz seiner Fülle nicht sättigend wirkt, sondern Appetit auf ein zweites Glas macht.
16,90 Euro/Fl

137 2010 Amarone Classico DOCG in Umstellung auf bio

Corvina, Corvinone, Rondinella

Haselnuss- und Walnusschalen sowie Speck und Kastanien dominieren zunächst die Nase. Mit etwas Luft zeigen sich nach und nach eingelegte Kirschen, geröstete Haselnüsse, etwas Schlehen, Trockenobst und getrocknete Feigen sowie etwas Nougat. Der Wein gewinnt enorm durch rechtzeitiges karaffieren. Dieser Amarone ist am Gaumen trotz seiner Kraft unglaublich frisch und vor allem druckvoll. Der Wein hat eine hohe innere Dichte und Spannung. Seine Mineralität ist deutlich spürbar und balanciert mit der kernigen Säure den opulenten Extrakt und das Volumen des Weines. Die Tannine sind reif und definieren diesen Kraftprotz mit klaren Konturen. Zarte Noten nach Veilchen zeigen sich im langen, kühlen Finish. Ein Wein mit gutem Potential der bei nicht mehr als 15° genossen werden sollte.

39,50 Euro/Fl **Verkostung 3 Euro**

Piemont

Serralunga d'Alba, eine Familie, vier Generationen, 100 Jahre Arbeit, unverwechselbare Weine

Massolino

„Jenseits der berühmten Namen hat sich um Barolo eine Handvoll Winzer etabliert, die Weltklasse erzeugt. Zum Beispiel Roberto und Franco Massolino: Ihre Lagen-Baroli strotzen von Kraft, gleiten jedoch fast leichtfüßig über den Gaumen - ...“ (der Feinschmecker, Januar 2015).

Zahlreiche namhafte Weinautoren der internationalen Fachpresse äußerten sich in den letzten Jahren ähnlich begeistert über das traditionsreiche Weingut aus Serralunga d'Alba wie der Feinschmecker. Die Verkoster vergaben Höchstnoten am Fließband. Das ist aber nicht der wichtigste Grund, warum wir ihnen Massolino so besonders ans Herz legen. Vollständig handwerklich erzeugte Weine traditioneller Stilistik, aus autochthonen Rebsorten und überschaubarer Familienproduktion sind seit Jahren das Hauptthema im Wein-Refugium. Massolino erfüllt diese Kriterien exemplarisch. Dabei bezieht sich der schmeckbare Herkunftscharakter nicht nur auf Piemont, nicht nur auf die einzigartige Region Langhe, nicht nur auf die berühmte DOCG Barolo, sondern insbesondere auf die vom Kalk geprägten Steillagen um Serralunga d'Alba. Und das auch schon bei den „einfachen“ Rebsortenweinen Dolcetto, Barbera und Nebbiolo.

Während Dolcetto und Barbera im Edelstahl ausgebaut werden, lagern alle Nebbioli in Eichenfässern. Massolino verwendet große, traditionelle Holzfässer, die über viele Jahre in Gebrauch sind und keine kleinen, neuen Barriques. Die Reifezeit im Fass dient dazu, den physikalischen Einfluß des Holzes auf die Gerbstoffqualität und die aromatische Stabilität auszunutzen, ohne den Wein mit Eichenholzwürze und Röstnoten zu aromatisieren. Klassische Weinbereitung also, die sich auch noch überaus gekonnt mit den Ansprüchen der Gegenwart verbindet: anspruchsvollen, komplexen und manchmal hochklassischen Weingenuss zu ermöglichen ohne zu kompliziert zu sein.

138 2014 Dolcetto d'Alba DOC

Die „Zechwein-Rebsorte“ Piemonts. Unkomplizierter Weingenuss auf hohem Niveau, da die kalkigen Serralunga-Böden dem Wein Duftigkeit, Frische und eine beachtliche Struktur verleihen. Die Reben sind auf knapp 2 ha im Durchschnitt 25 Jahre alt, der Wein hat Substanz und passt perfekt zu Gegrilltem im Sommer, zu Geschmortem im Winter und zu Pasta und Risotto. Ein Preis-Leistungsverhältnis wie man es sich wünscht.

LIEBLINGSWEIN (2 HERZEN UND AUSWAHL FÜR DIE DEGU-BOX) BEI MERUM (ANDREAS MÄRZ)

88/100 ANTONIO GAILLONI VINO US

10,50 Euro/Fl

139 2014 Barbera d'Alba DOC

Traditioneller Barbera ohne Holzfassausbau. Fruchtig, frisch, elegant und ausgewogen mit gutem Körper und langem Abgang, ohne super anspruchsvoll in seiner Verwendung zu sein. Die Reben sind auf 2,2 ha im Durchschnitt 35 Jahre alt. Passt perfekt zur Küche der Langhe und zu Gerichten, die sehr gut gewürzt sind. Auch zu Vorspeisen mit italienischen Wurstwaren.

88/100 VINO US A. GAILLONI

88/100 WINE ADVOCATE M. LARNER

11,95 Euro/Fl

- 140 2012 Nebbiolo Langhe DOC**
 Aus kalkigen 1,8 ha um Serralunga d'Alba, die als Barolo DOCG (!) klassifiziert sind. Franco Massolino spricht von einem fruchtigen Nebbiolo mit Aromen von Himbeeren und Veilchen und einer verhaltenen Gerbstoffstruktur, der sich auch jung wunderbar trinken lässt. Kenner des Barolo empfinden das so, für alle anderen aber, zeigt sich hier in den nächsten ein bis zwei Jahren aus der direkt geöffneten Flasche noch ein jugendlicher Nebbiolo, der mit jeder Minute Luft mehr zulegt und deshalb langsam aus einem großen Burgunderglas genossen werden sollte. Dann wird deutlich, dass hier ein günstiger, „kleiner König der Weine“ im Glas steht, traditionell vinifiziert, an dem man nur schwer vorbei kommt.
15,95 Euro/FI
- 141 2009 Barolo DOCG Classico**
 Die Weinberge für den Barolo Classico verteilen sich um Serralunga d'Alba über eine Fläche von 7 ha in Höhenlagen zwischen 320 und 360 ü NN. Die Böden sind kalkig, in ihrer genauen Zusammensetzung jedoch sehr unterschiedlich. Durch diese Vielfalt entsteht ein köstlicher Serralunga-Barolo mit einer relativ zugänglichen, saftigen Frucht, die sich am Gaumen mit würzigen und blumigen Aromen spielerisch abwechselt. Der Wein glänzt mit einer beeindruckenden Gerbstoffqualität. Macht Barolofans auch schon direkt nach dem Öffnen der Flasche Spaß. Wunderbar zu Schmorgerichten, Wild oder Pasta mit Fleischsauce. Übertreffendes Preis-Genussverhältnis.
 95/100 WINE SPECTATOR – PLATZ 24 IN DER LISTE DER BESTEN 100 WEINE DER WELT
31,90 Euro/FI Verkostung 3 Euro
- 142 2011 Barolo DOCG Margheria**
 Berühmte Einzellage auf 340 m ü NN in Serralunga d'Alba mit einer Gesamtfläche von nur 1,5 ha. Sehr kalkhaltiger Boden mit sandigen Anteilen, der dem Wein Eleganz sowie mineralische und würzige Noten verleiht. Begeisternd die (burgundisch) subtile und enorm vielschichtige Nase. Grandioser Wein. Maximal 5500 Flaschen pro Jahr Bis mind. 2030.
 “GRANDE VINO” SLOW WINE 2016
 93/100 WINE ADVOCATE M. LARNER
 93/100 JAMES SUCKLING
 91-94/100 ANTONIO GAILLONI VINO US
58,00 Euro/FI Verkostung 4 Euro
- 143 2011 Barolo DOCG Parafada**
 Berühmte Einzellage auf 330 m ü NN in Serralunga d'Alba mit einer Gesamtfläche von nur 1,1 ha. Der Boden besteht aus reinem Kalkmergel. Die Reben sind fast 60 Jahre alt, die südliche Exposition und die windgeschützte Hanglage beschenken Trauben von absoluter Qualität. Trotz monumentaler Tanninstruktur ist der Parafada auch als junger Wein, dank seiner dann ausgeprägten Fruchtigkeit sehr beeindruckend. Große Geschmeidigkeit und Harmonie, sowie gleichermaßen blumige und würzige Noten sind sein individuelles Markenzeichen. Unfassbar gut! Maximal 4500 Flaschen pro Jahr. Bis mind. 2030.
 3/3 GLÄSER GAMBERO ROSSO 2016
 95/100 WINE ENTHUSIAST
 93/100 JAMES SUCKLING
 91-94/100 ANTONIO GAILLONI VINO US
58,00 Euro/FI Verkostung 4 Euro
- 144 2014 Moscato d'Asti DOCG**
11,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
 Der zart perlende, rassige Moscato d'Asti, ist ein Klassiker zu Kuchen und Dessert, aber auch als charmanter Aperitif oder zu reifen und leicht pikanten Käsesorten zu trinken. Fast ein Allrounder, den man erst kurz vor dem Servieren öffnen sollte.

Geniale Verbindung von Tradition und Moderne

Vietti

Bereits seit vier Generationen erzeugt die Familie Vietti im kleinen Castiglione Falletto besondere Weine. Alfredo Currado, der 1952 den Betrieb übernahm, baute in den 1960er Jahren als einer der ersten Winzer in Barolo Einzellagenweine aus. Das Weingut wurde dadurch zu einem führenden Barolo-Erzeuger und erschloß sich neue Exportwege in die USA und in die ganze Welt. Auch der berühmte weiße piemontesische Arneis verdankt es nicht zuletzt Alfredo Currado, dass er sein heutiges Ansehen genießt. Der sogenannte „Vater des Arneis“ steckte viel Zeit und Energie in die Wiederbelebung dieser damals fast vergessenen Rebsorte.

Mit der Übernahme der Geschäfte durch Schwiegersohn Mario Cordero und Alfredos Sohn Luca entstand in einer genialen Verbindung von aufwendiger Weinbergsarbeit und moderner Kellertechnik der heutige „Stil Vietti“, der den Aufstieg des Weingutes in die absolute Qualitätsspitze des piemontesischen Weins nach sich zog.

Die Weine verkörpern fast idealtypisch die Verbindung zwischen Tradition und Moderne und vereinen Tannin und Säure einerseits mit modernen Eigenschaften wie Frucht, wohldossierten Holz- und Röstnoten und einer offenen, weichen Art.

Ein interessanter Umstand an Viettis Philosophie ist die besondere Wertschätzung des Barbera. "Es ist zwar ein Anachronismus, aber wir haben immer auf die Qualität der Barbera-Traube gesetzt und sie nicht nur dort gepflanzt, wo Nebbiolo nicht gelingt.

Wenn sie wirklich große Ergebnisse bringen soll, dann gehört sie auch in die besten Lagen." (Luca Currado).

- 145 2014 Roero Arneis DOCG**
leichte, frische Art, in der sich Zitrus- und Melonenaromen in eine ausgewogene Säurestruktur einbetten
16,50 Euro/Fl
- 146 2013 Barbera d'Alba DOC Tre Vigne**
Der "Tre Vigne" setzt Maßstäbe in seiner Preisklasse und ist heute ein Markenzeichen des Weinguts wie der ganzen Rebsorte
16,90 Euro/Fl
- 147 2012 Langhe DOC Nebbiolo Perbacco**
zeigt mustergültig eine Mischung aus Kraft und Eleganz, aus üppiger Frucht, Würze und einer Nebbiolo typischen, prägnanten Tanninstruktur
92/100 ANTONIO GAILLONI VINO US
17,50 Euro/Fl
- 148 2014 Moscato d'Asti DOCG Cascinetta**
aromatischer, blumiger, sortentypischer Duft mit ausgeprägtem Muskatton und Noten von reifen Südfrüchten
13,95 Euro/Fl

Emilia-Romagna und Toskana

Miniweingut in den Colli Bolognesi - eleganter, feiner und finessenreicher Sangiovese

Villa di Papiano **Neu**

Das Önologen-Geschwisterpaar Maria Rosa und ihr Bruder Francesco hat es sich wahrlich nicht einfach gemacht. Sie haben ein antikes, renovationsbedürftiges Weingut in über 550 m mitten in den Colli Bolognesi übernommen. 4 Hektar alte Reben waren vorhanden, 6 weitere wurden nach und nach neu gepflanzt, aus den Klonen der alten Reben. Auch die Kellieranlagen wurden neu installiert, direkt neben dem historischen Gebäude. Es gibt noch viel zu tun, Baustellen an jeder Ecke. Doch wenn es in den nächsten Jahren ausgebaut wird, entsteht ein kleines Juwel inmitten einer intakten Natur.

- 149 2012 Sangiovese di Romagna DOC **bio****
3/3 GLÄSER GAMBERO ROSSO 2016
Aromen von roter Kirsche, Waldbeeren und Zwetschge verbinden sich mit feinen Toast- und Vanillenoten, die - bei diesem sehr jungen Wein - unmittelbar nach dem Öffnen noch etwas vorlaut wirken. Schon nach 30 Minuten Luft ist das kein Thema mehr. Alles verbindet sich zu einem eleganten Ganzen, der Wein öffnet sich und entwickelt einen angenehmen Druck am Gaumen ohne jemals üppig zu wirken. Nichts ist zu viel, aber auch nichts zu wenig. Hinter der Fruchtigkeit stehen eine markante Mineralität, eine wunderbar reife Säure und seidige Tannine, die den Wein hervorragend stützen und für einen perfekten, immer spannenden Trinkfluss sorgen. Kein Wein der laut aus dem Glas schreit, dafür aber zuhause bis zum letzten Tropfen nachhaltig Spaß bereitet.
14,90 Euro/Fl

Chianti Classico überhäuft mit Top-Bewertungen

Castello di Monsanto

- 150 2012 Chianti DOCG Monrosso**
88/100 TOP-VALUE (WINE SPECTATOR 10/2014)
7,90 Euro/Fl

- 151 **2012 Chianti Classico DOCG**
TOP 10 BEST VALUES ITALIENS (L'ESPRESSO 7/2014)
11,90 Euro/FI
- 152 **2011 Chianti Classico DOCG Riserva**
3/3 GLÄSER (GAMBERO ROSSO 2015)
92/100 (WINE SPECTATOR 10/2014)
93/100 (JAMES SUCKLING)
16,90 Euro/FI

Chianti Classico at its very best

Castello di Ama

- 153 **2011 Chianti Classico DOCG**
3/3 GLÄSER GAMBERO ROSSO 2015
17,50 Euro/FI
- 154 **2009 Chianti Classico DOCG Riserva Castello di Ama**
29,95 Euro/FI Verkostung 2 Euro

Charaktervoller Rufina

Selvapiana

- 155 **2013 Chianti Rufina DOCG**
11,50 Euro/FI
- 156 **2011 Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale**
2,5/3 Gläser Gambero Rosso 2015
5/5 Trauben AIS
20,90 Euro/FI

Wilde Maremma aus der Hand von Elisabetta Foradori

Societa Agricola Ampeleia

- 157 **2010 Toskana IGT Kepos**
2,5*/3 GLÄSER GAMBERO ROSSO 2013 – STERN HEIßT BESONDERS GUTES PREIS-GENUSS-VERHÄLTNIS
92/100 (ANTONIO GALLONI – VINOUS)
16,90 Euro/FI
- 158 **2010 Toskana IGT Ampeleia**
94+/100 (ANTONIO GALLONI - VINOUS)
28,90 Euro/FI Verkostung 2 Euro

Abruzzen

preisgünstiger Montepulciano

Azienda Agricola Masciarelli

- 159 **2013 Rosso Montepulciano d'Abruzzo DOC**
8,50 Euro/FI

Apulien

antike Rebsorte mit individuellem Charakter

Azienda Agricola Cefalicchio

160 2009 Rosso Canosa Reserva DOC Romanico **Demeter**
11,90 Euro/FI

der apulische Klassiker in 3 Qualitätsstufen

die Rebsorte Primitivo

161 2013 Primitivo IGT Salento Punta Aquila – Tenuta Rubino
9,50 Euro/FI

162 2013 Primitivo di Manduria DOP - Tenuta Rubino
13,90 Euro/FI

163 2011 Primitivo IGP Primitivo di Manduria DOP Sessantanni - Feudi di San Marzano
21,50 Euro/FI **Verkostung 1 Euro**

Sizilien

preiswerte sizilianische Rotweine mit Struktur und Klasse

Baglio di Pianetto **Neu**

164 2013 Nero d'Avola Y I.G.T. – Terre Siciliane
8,50 Euro/FI

165 2013 Frappato Y I.G.T. – Terre Siciliane
8,50 Euro/FI

166 2011 Sicilia I.G.T. Ramione
16,50 Euro/FI

Spanien

Penedes

meisterhafter Cava

Bodegas Juvé y Camps

- 167** **2011 Cava DO Brut Reserva Cinta Púrpura**
Xarel.lo, Macabeo, Parellada
Wunderbar vor allem die Perlage, ein Markenzeichen der Cava von Juvé y Camps, dazu ein tolles Bouquet nach Mandelblüten, Akazienhonig, Zitrusfrüchten und Brioche. Am Gaumen sinnlich fein, elegant, samtig, exzellente Balance zwischen Frucht und Säure.
13,50 Euro/Fl
- 168** **2011 Cava DO Brut Nature Reserva de la Familia**
Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay
Einer der beliebtesten Cavas der Welt: mit verlockender Frucht ausgestattet, gestützt von seiner frischen Art und einer geschmeidigen Textur, präsentiert er sich vielförmig und charakteristisch. Dazu kommt ein immer überzeugendes elegantes Mousseux, das großen Genuss bereitet.
18,50 Euro/Fl

Rioja

verschiedene Stilrichtungen

Top-Jahrgang 2010

- 169** **2010 Rioja DOC Selección – Tobia**
Tempranillo, Garnacha, Graciano
10,50 Euro/Fl
- 170** **2010 Rioja DOC Vinas Jóvenes – Miguel Merino**
Tempranillo
13,50 Euro/Fl
- 171** **2010 Rioja DOC Lindes Labastida – Remelluri**
Tempranillo, Garnacha, Graciano
93/100 (LUIS GUTIERREZ FÜR WINE ADVOCATE)
93/100 (PENIN)
14,50 Euro/Fl
- 172** **2010 Rioja DOC Lindes San Vicente - Remelluri**
Tempranillo, Garnacha, Graciano
91/100 (LUIS GUTIERREZ FÜR WINE ADVOCATE)
14,50 Euro/Fl
- 173** **2010 Rioja DOCa Reserva – Muga**
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
91/100 FALSTAFF
„Nussiges Holz, Spekulatiusgebäck, ätherische Kirsche mit Hochreife darin. Beginnend geschmolzenes körniges Tannin, leichte Rappigkeit, sehr präsent in Saft und taktile Mineralität, stützender Nerv, wirkte Anfang 2014 im Abgang noch sehr verschlossen. Verbindung aus Stoffigkeit und Fluss, bedarf weiterer Reifung“
18,90 Euro/Fl
- 174** **2010 Rioja DOCa Reserva Selección Especial – Muga**
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
97/100 GUÍA PROENSA 2015
GOLD DECANTER WORLD WINE AWARDS 2015
93/100 (LUIS GUTIERREZ FÜR WINE ADVOCATE)
92/100 (PENIN)
30,90 Euro/Fl Verkostung 2 Euro

Aragon

Weine mit individueller Klasse aus der Hand von Stefan Dorst

Venta d'Aubert

Die Bodega Venta d'Aubert liegt so abgelegen im dünn bevölkerten Bajo Aragón drei Autostunden südwestlich von Barcelona, dass man hier auf eine eigene Stromerzeugung und eigenes Grundwasser angewiesen ist. Auf dem Weingut, das einem Schweizer Ehepaar gehört, erzeugt der deutsche Önologe Stefan Dorst mit in erster Linie französischen Rebsorten Weine, die trotz des internationalen Hintergrunds durch und durch typisch für Spanien sind: Warm, kraftvoll, füllig und doch stets elegant, ausgestattet mit satter Frucht, feiner Struktur und Reifepotential.

- 175 **2014 Vino de la Tierra Bajo Aragon Venta d'Aubert Blanco**
Garnacha Blanca und Chardonnay für 9 Monate im Barrique ausgebaut und Viognier aus dem Edelstahl
14,50 Euro/Fl
- 176 **2010 Vino de la Tierra Bajo Aragon Ventus**
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cabernet Franc, Syrah, Monastrell
9,95 Euro/Fl
- 177 **2009 Vino de la Tierra Bajo Aragon Venta d'Aubert Tinto**
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
16,90 Euro/Fl

Valencia

die spanischen Bio-Pioniere

Bodegas Los Pinos

- 178 **2011 Valencia DO Tinto Barrica **
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon
8,90 Euro/Fl
- 179 **2010 Valencia DO Tinto Brote **
Monastrell, Garnacha, Merlot
12,90 Euro/Fl

Monsant

von einer Genossenschaftskellerei zur angesehenen Bodega

Celler de Capcanes

- 180 **2011 Montsant DO Lasendal**
Garnacha, Syrah, Merlot
8,90 Euro/Fl
- 181 **2010 Montsant DO Coster del Gravet**
Carignan, Garnacha, Cabernet Sauvignon
13,50 Euro/Fl

Argentinien

Mendoza

einer der besten Biobetriebe des Landes

Caligiore **Neu**

182 2013 Malbec **bio**
11,90 Euro/Fl

Malbec mit Format und Klasse

Carelli **Neu**

183 2010 Malbec Chiaro Reserva
15,90 Euro/Fl

Leckeres Fingerfood zum Portionspreis von 4 Euro

Begleitend zur Weinprobe gibt es verschiedene handwerkliche Produkte bester Herkunft aus Frankreich, Italien und Spanien als einfach präsentiertes Fingerfood zusammen mit verschiedenen Weißbrotsorten der Bäckerei Kapp aus Edingen-Neckarhausen

Bitte beachten Sie hierzu unsere speziellen Weinempfehlungen.

AUS DEM FRIAUL: SAN DANIELE SCHINKEN DOP VON LEVI GREGORIS

Levi reift etwa 6.000 Schinken im Jahr. Er verschreibt sich voll und ganz seinen Idealen von bester Qualität bei einer überschaubaren Produktionsmenge. Seine Schinken sind anders: feinstrukturiert und zartrosa, mit vollem, süßem Bouquet und Anklängen von Melonen und Mandeln. Das liegt nicht nur an der langsamen Mast und dem guten Futter der Tiere – Molke, Mais und Getreide sind die Hauptkomponenten – sondern auch an der langen Reifezeit der Schinken.

dazu aus Piemont unsere Nr. 145: 2014er Roero Arneis DOCG von Vietti

AUS DEM RIOJA: CHORIZO IBÉRICO VON ALEJANDRO

Der Familienbetrieb arbeitet strikt handwerklich. Die Schweine, die das Fleisch für die berühmteste Wurst Iberiens liefern, werden selbst gezüchtet. Denn nur aus erstklassigem Fleisch kann auch eine gute Chorizo hergestellt werden. Mit spanischem Paprika mild oder würzig abgeschmeckt und Knoblauch, Kräutern und Salz gewürzt, wird sie luftgetrocknet. Diese Chorizo aus dem Fleisch des Iberico-Schweins hat einen wunderbar nussigen Geschmack.

dazu aus der Pfalz unsere Nr. 31: Sekt Brut Pinot Reserve aus der 0,375 Flasche vom Weingut Becker

AUS DER TOSKANA: SALAME MONTANARO, BERGSALAMI VON FALORNI AUS GREVE IN CHIANTI

Die Metzgerei Falornis in Greve in Chianti wird schon in der achten Generation von der Familie Bencistà-Falorni geführt. Die Cinta-Senese-Schweine, eine alte toskanische Rasse, erleben zwei Eichelmasten. Das Fleisch ist dadurch besonders aromatisch und nussig. Die Bergsalami aus sehr magerem Schinkenfleisch ist mit Pfeffer und einem Schuss Chianti gewürzt. Zwei Monate im Naturdarm gereift, umgeben mit Edelschimmel. Von einem unverwechselbaren Geschmack und Aroma. Eine typisch toskanische Wurst.

dazu aus der Toskana unsere Nr. 151: 2012er Chianti Classico DOCG von Castello di Monsanto

AUS DEN SAVOYEN: BEAUFORT CHALET D'ALPAGE AOC, ALMKÄSE AUS KUHROHMILCH VON ALAIN MICHEL

Der Affineur Alain Michel wählt seine Käse höchstpersönlich bei „seinen“ Käsereien aus, lässt die frischen Laibe in einer grob in den Kalkstein gehauenen Grotte am Ende des Ortes Annecy, reifen. Dort herrschen optimale Bedingungen zur Veredelung des Beaufort Fermier Châlet d'Alpage DOP, einem Hartkäse aus Kuhrohmlach von Tieren, die die Almsaison von Juni bis September auf bis zu 2500 m. Höhe verbringen.

dazu aus Burgund unsere Nr. 84: 2012er Chablis AOC von der Domaine Alain Geoffroy

VON DER LOIRE: CROTIN DE CHAVIGNOL AOC

Der Crotin de Chavignol ist ein kleiner, runder Ziegenkäse mit einem je nach Reifegrad unterschiedlich ausgeprägtem Aroma und Härtegrad. Er ist sehr elegant und raffiniert. Seinen Namen hat er von der Gemeinde Chavignol. Sie liegt ganz in der Nähe von Sancerre in Zentralfrankreich. Die Ernährung mit der Vegetation dieses Terroirs sind Garantien für eine erstklassige Ziegenmilch.

dazu von der Loire unsere Nr. 98: 2014er Sancerre AOC Cuvée CD von Jean Max Roger (zu jungem Crotin) sowie unsere Nr. 99: 2014er Sancerre AOC Cuvée CM ebenfalls von Jean Max Roger (zu gereiftem Crotin)

AUS PIEMONTE: ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP, ROHMILCHKÄSE AUS ZIEGENMILCH VON CASEIFICIO ALTA LANGA

Mitten in der hügeligen Landschaft der Langhe im Piemont steht das Caseificio dell'Alta Langa. Nach den traditionellen Rezepten der Region produzieren sie diesen Rohmilchkäse aus Ziegenmilch mit einem feinen, dichten, eleganten Geschmack.

dazu aus Piemont unsere Nr. 144: 2014 Moscato d'Asti DOCG von Massolino