

ZUR JUBILÄUMS-HAUSMESSE
AKTIONSPREISE
VOM 19. NOVEMBER BIS 3. DEZEMBER

10 % Rabatt auf 6er Kartons aller nicht
deutschen Weine der Hausmesse (nicht im
Online-Shop) · alle deutschen Weine zum
original ab Hof Listenpreis der Weingüter

30. Hausmesse

MIT ERSTKLASSIGEN WEINGÜTERN AUS FRANKREICH,
ITALIEN, DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND SPANIEN

IN HEIDELBERG

Samstag, 19. November 2011 · 15 bis 20 Uhr
Qube-Hotel-Restaurant Heidelberg, Bergheimer Straße 74, Heidelberg
Straßenbahn Linie 22 oder Buslinie 35, Haltestelle Volkshochschule

Im Anschluss ab 20 Uhr: **OPEN-BOTTLE-DINNER**

Robert Deyhle serviert ein herbstliches 4-Gang-Menü, pro Person 39 Euro, geöffnete Flaschen der Hausmesse
als Weinbegleitung gratis (nur auf Vorbestellung unter 06221 187990 oder www.qube-hotel-heidelberg.de)

IN MANNHEIM

Samstag, 26. November 2011 · 12 bis 22 Uhr
Trafohaus, Keplerstraße 22, MA-Schwetzingenstadt (neben Delta-Parkhotel)
Straßenbahn Linie 1, Haltest. Kopernikusstraße; Straßenbahn Linie 6, Haltest. Werderstraße, Parkhaus ist vorhanden

Reinhard Löwenstein im Wein-Refugium

der Kultwinzer vom Weingut Heymann-Löwenstein
aus Wittingen an der Mosel (u.a. Autor des önologischen
Manifests in der FAZ) moderiert eine Vertikalprobe
seines Top-Rieslings Uhlen-Roth-Lay

Miguel Merino im Wein-Refugium

einer der Top-Winzer des Rioja stellt
die Weine seiner kleinen, absolut spektakulären Bodega vor
„Best Old World Red“ Decanter-Magazine
„einer der 10 besten Riojas überhaupt“ New York Times

Nach wenigen Monaten bereits ein Bestseller

Martina Linxweiler vom Bioweingut Hahnmühle an der Nahe
präsentiert unsere erfolgreiche Neuvorstellung


Castello Fonterutoli und Tenuta Belguardo

Kathrin Brunath begleitet die Verkostung der gleich mehrfach
hoch dotierten toskanischen Rotweine aus dem Hause Mazzei

Aufschwung auch in der Küche

Dominik Grünwedel vom Restaurant „Kleiner Prinz“ in Forst
kocht kleine Leckereien zum Wein

Telefon Büro 06221 707001 · www.weinrefugium.de


Wein Refugium

WINZERSEKT, CRÉMANT UND CHAMPAGNER

Winzersekt, Crémant und Champagner – so gleich und doch so verschieden.

Das einzige, was diese hier vorgestellten Schaumweine gemeinsam haben, ist, dass sie allesamt aus handwerklich arbeitenden, gewissenhaften, kleinen Erzeugerbetrieben stammen, die die Charaktere des jeweiligen Herkunftsgebietes, die Rebsortentypizität der speziellen Cuvées und den Stil des Winzers klar zum Ausdruck bringen.

Hecht & Bannier – Languedoc

Der Exot zu Beginn – eine in Deutschland selten anzutreffende Schaumweingattung: Der Crémant de Limoux, einer der ältesten Schaumweine der Welt.

Über das seit Jahren in unserem Sortiment gelistete Weingut/Handelshaus Hecht & Bannier müssen wir nicht mehr viele Worte verlieren, doch den Crémant der beiden hoffnungslosen Qualitätsfanatiker stellen wir dieses Jahr erstmals vor. Der hohe Chardonnay-Anteil der Cuvée (70 %), kombiniert mit der Eleganz und Komplexität des Chenin Blanc und der, fast ausschließlich in Limoux angebauten, Mauzac, verleihen diesem Schaumwein etwas herrlich „anderes“. Für die, die öfter mal was Neues probieren wollen.

1  ohne **Crémant de Limoux AOC Brut** **NEU** FI
Chardonnay, Chenin, Mauzac 13,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 12,51)

Domaine des Terres Dorées – Burgund

100 % Chardonnay – altbekannt und doch ganz anders. Der Crémant de Bourgogne der Domaine Terres Dorées ist sicherlich einer der interessantesten Vertreter dieser Art, die wir jemals probieren durften. Sein ausgeprägter Herkunftscharakter wird zwar nicht jedem gefallen, das will er aber auch nicht. Öfter mal was Neues, die Zweite.

2  ohne **Crémant de Bourgogne AOC Brut** **NEU** FI
Chardonnay 14,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,41)

Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Pierre Gimonnets Cuis 1^{er} Cru avancierte (mit denen des Hauses Serge Mathieu [s.u.]) zu einem der meistverkauften Champagner unseres Sortiments. Besonders interessant nach Terres Dorées Crémant – hier die klassische Chardonnay-Variante.

3  ohne **Champagne Blanc de Blanc Brut, Cuis 1^{er} Cru** FI
Chardonnay  27,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 25,11)

Domaine de Montgilet – Loire

Der Spezialistencrémant von der Loire. Chenin Blanc-typisch einer der mineralischsten Schaumweine unseres Sortiments. ... und einer unserer persönlichen Favoriten!

4  ohne **Crémant de Loire AOC Brut** FI
Chenin Blanc 13,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 12,51)

Weingut Michael Andres – Pfalz

Ein Riesling Brut wie er sein sollte: Intensive Frucht, prägnante Säurestruktur, einfach Riesling eben.

5  2009 **Sekt Brut Riesling** 9,90 original Weingutspreis

Weingut Wilhelmshof – Pfalz

Eines der hochgelobtesten Sektgüter Deutschlands.

Sorgsame Weinbergsarbeit, schonende Ganztraubenpressung und eine klassische zweite Gärung auf der Flasche sind nur einige der charakterbildenden Maßnahmen, die die Familie Roth-Ochocki ihren Sekten zuteil werden lässt.

Der nach 15 Monaten auf der Feinhefe abgefüllte, fruchtig-frische Weißburgunder Brut, der fast jedem auf Anhieb schmeckt, und der, ebenfalls nach 15 Monaten Hefelager degorgierte Spätburgunder Rosé Brut, der mit seiner nachhaltig durch das Aroma frischer Erdbeeren und süßer Herzkirschen geprägten Art ein Musterbeispiel eines gefälligen Rosé-Sektes darstellt, stehen Zeugnis für diese gekonnte und aufwändige Sektbereitung im Hause Wilhelmshof.

Die Spitze der Produktion allerdings stellt der aus Weiß- und Spätburgunder gekelterte 2007er Brut Pinot B dar. Die Grundweine für diesen nach Nüssen und Äpfeln duftenden Schaumwein erhalten durch eine 6-monatige Barriquereifung vor der Versektung deutlich mehr Struktur, was auch die Verkoster des „Mondial du Pinot Noir“, eines hochkarätig besetzten, international anerkannten Wettbewerbs in der Schweiz zu schätzen wussten, die ihn Anfang September aus 1300 Weinen zum besten Schaumwein kürten.

6  2009 **Sekt Brut Weißburgunder** **NEU** FI
Goldmedaille Mondial du Pinot Noir 13,00 original Weingutspreis

7		2007	Sekt Brut Pinot B NEU	FI	
			Spätburgunder, Chardonnay; Sonderpreis für den besten Schaumwein beim Mondial du Pinot Noir; Platz 1 von 1300 verkosteten Sekten PROBE 1 EURO	25,00	original Weingutspreis
8		2009	Sekt Brut Spätburgunder Rosé NEU	13,00	original Weingutspreis

Champagne Serge Mathieu

Unser zweites Winzerchampagnerhaus. Neben den klassischen Blanc des Blancs von Pierre Gimonet präsentieren wir hier einen der ausgewiesenen Pinot Noir-Spezialisten der gesamten Champagne. Es kommt nicht von ungefähr, dass Serge Mathieus frische, rassige Champagner seit einigen Jahren zu den Geheimtipps der Region zählen. Vergleichend mit Gimonet probiert zeigt sich hier die beeindruckende Bandbreite der Champagne.

9		ohne	Champagne Brut Tradition	FI	
			Pinot Noir PROBE 1 EURO	29,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 26,91)
10		ohne	Champagne Brut Prestige		
			Pinot Noir, Chardonnay PROBE 2 EURO	34,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 31,41)

Domaine Carême – Loire


Sprachen wir bereits bei Hecht & Banners und Terres Dorées Crémants von Exoten und willkommen andersartigen Schaumweinen, erreichen wir in Vincent Carêmes Vouvray Pétillant Ancestrale wohl den Gipfel dieser Kategorisierung. Auch hier handelt es sich um einen Chenin Blanc, die typische Frucht, die Säure und vor allem die prägnante Mineralität zeigen dies deutlich. Seine Dossage von 17–18 g/l, dazu Aromen von Honig und bittersüßen Orangenzesten, aber auch Zitroniges und immer wieder diese nachhaltige Mineralität machen diesen Sekt unverwechselbar. Wir raten allerdings, nach der Verkostung erstmal eine kleine schöpferische Pause bei Speis und Trank einzulegen, denn Sie werden merken: Auch der Nachhall dieses Weins lässt keine Wünsche offen. Toll.

11		2008	Vouvray AOC Pétillant Ancestrale	FI	
			Chenin Blanc	15,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 14,31)

FRANKREICH

Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun – Burgund

Kampf der Hefe 71b oder Beaujolais wie er früher war. Bonbons, Banane, Wucht, das sind die Attribute des typischen Beaujolais von heute. Aber warum? Nun, mit Sicherheit sind es die Weinbereitungsmethoden, die zu dieser fast langweiligen Eintönigkeit nahezu einer ganzen Weinbauregion führen, doch der große Gleichmacher ist nicht, wie so oft vermutet, die vorherrschende Kohlensäuremischung (macération carbonique), sondern die Reinzuchtheffe 71b. Bis zu 90 % des Geschmacksbildes des heute verbreitetsten Beaujolais-Typs werden von ihr geprägt. Doch Jean-Paul Brun, Besitzer und Kellermeister der Domaine Terres Dorées, eines 40 ha großen Familienbetriebs in Charnay im südlichen Beaujolais, verwehrt sich vor diesem Trend. Er will altmodische Beaujolais erzeugen. Weine die durch Frucht, Leichtigkeit und Eleganz glänzen und nicht durch Wucht und Süße. Authentische Gamay eben, die manch Essen genauso gut begleiten wie einen abendlichen Plausch unter Freunden. Deshalb ist Brun schon im Keller ein absoluter Purist: Spontane Gärung, geringe Chaptalisation, geringe SO₂-Zugabe und fast keinerlei Filtration, er tut alles oder nichts, je nachdem, wie man es betrachten will, um ehrliche Beaujolais zu erzeugen. Beaujolais wie er früher war – und, wie wir finden, eigentlich auch immer noch sein sollte!

12		2010	Morgon AOC	FI	
			Gamay	12,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 11,61)
13		2010	Moulins a Vent AOC NEU		
			Gamay	14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,41)

Domaine Fondrèche – Rhône

14		2010	Côtes du Ventoux AOC, Persia Blanc	FI	
			Roussanne	15,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,95)
15		2010	Côtes du Ventoux AOC, Fayard		
			Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre	7,80	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,02)
16		2009	Côtes du Ventoux AOC, Nadal		
			Syrah, Grenache, Mourvèdre; 92/100 Punkte Robert Parker	12,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 11,25)
17		2009	Côtes du Ventoux AOC, Persia		
			Syrah, Mourvèdre; 93/100 Punkte Robert Parker	15,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,95)

Mas de Libian – Rhône

18		2009	Côtes du Rhône Village AOC, Khayyâm Grenache, Syrah, Mourvèdre	FI 10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 9,81)
----	---	------	--	-------------	---

Domaine Roche Audran – Rhône

19		2007	Visan Côtes du Rhône Village AOC, Père Mayeux Grenache, Syrah	FI 10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 9,81)
----	---	------	---	-------------	---






NEU

Domaine Saint-Gayan – Rhône

Jedes Jahr ein neues Rhône-Weingut? Mehrfach bereits wurden wir von aufmerksamen Stammkunden angesprochen, ob denn die Rhône unsere Lieblingsregion sei, oder warum das Sortiment in diesem Bereich immer weiter wachsen würde? Auffällig ist der massive Zuwachs an Rhône-Weingütern in unserem Portfolio bei näherer Betrachtung tatsächlich, doch wage ich zu bestreiten, dass das an persönlichen Vorlieben unsererseits liegt, vielmehr bescherte es uns eine Verkettung glücklicher Umstände, dass wir in den letzten Jahren immer wieder auf Rhône-Weingüter stießen, die so individuell und einzigartig arbeiten, dass wir nicht umhin konnten, sie in unsere Weinliste aufzunehmen. So auch die Domaine Saint-Gayan, unser „Neuer“ von der südlichen Rhône. Was Jean-Pierre Meffre hier erzeugt, ist so anders, so willkommen eigenständig und traditionell, dass man eigentlich gar nicht mehr von unserer Vorliebe für Rhône-Weine sprechen sollte, sondern von unserer Vorliebe für Saint-Gayan.

Das sich seit über 300 Jahren in Familienbesitz befindliche Weingut hat sich ganz der Erzeugung komplexer, Grenache-betonter Weine verschrieben; Weine fernab der, in der Region nicht seltenen süßlich-alkoholischen Fruchtbomben; Weine, die die gebietstypische Wucht und Dichte mit einer fast frischen Mineralität und eleganten Struktur untermauern.

Begründet durch das beeindruckende Potential Meffres im Schnitt 65 Jahre alter Reben in exponierten Lagen und durch den für Weine unseres Sortiments typisch zurückhaltenden Ausbau entstehen hier einzigartige Weine, die Sie unbedingt probieren sollten.

20		2009	Côtes du Rhône AOC Grenache, Syrah, Mourvèdre	FI 6,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 6,21)
21		2008	Rasteau Côtes du Rhône Villages AOC Grenache, Syrah, Mourvèdre	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 8,91)
22		2007	Gigondas AOC Grenache, Syrah, Mourvèdre	15,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,95)
23		2007	Gigondas AOC Fontmaria Grenache, Syrah; 93/100 Punkte Robert Parker 	26,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 24,21)

Château Mourgues du Gres – Rhône

„Des vins de caractère façonnés par les typicités du paysage méditerranéen: soleil, vent, Rhône et galets ...“ (Anne und Francois Collard) – „Charakterstarke Weine, geprägt von typischen mediterranen Einflüssen: Sonne, Wind, der Rhône und Kieseln...“

Dies sind, wenn man dem Ehepaar Collard, den Besitzern des Château Mourgues du Gres, Glauben schenken will, die prägenden Einflüsse für die besten Weine der Costières de Nîmes: Die Sonne, die, hier stets präsent, eine optimale Ausreifung der Trauben garantiert und den Weinen ihre intensive Frucht und Kraft verleiht. Der Wind, der hier durch den, jedem Südfrankreich-Urlauber bekannten, Mistral fast allgegenwärtig ist, sorgt für ein schnelles Abtrocknen der Trauben, was Fäulnis vorbeugt und so eine lange Reife am Stock erlaubt.


Die Rhône, nur wenige Kilometer von der Costières de Nîmes entfernt, prägte die steinigten Böden des Quartärs. Die daraus resultierende Bodenstruktur aus Kieseln (galets), über wasserspeichernden Lehm- und Kalkschichten sorgt dafür, dass die Reben trotz Hitze und Trockenheit ausreichend mit Wasser versorgt werden und so einen „frischen“ Charakter behalten. Nach diesen Kieselsteinen haben sie auch ihre Einstiegslinie benannt.

Darüber hinaus stellen wir heute zwei Weine aus den besten und ältesten Parzellen des Weinguts vor: „Terre d'Argence“ Rouge und Blanc. Der Rote stammt von durch kalk- und lehmhaltigen Mergel geprägten Südhängen, der Weiße von durch kieselhaltigen Sandstein und Kalk geprägten Nordhängen. Diese Weinbaulich untypische Nordausrichtung ist bewusst so gewählt, da die Reben so dem Mistral ausgesetzt sind, was die, in der Region fast einzigartige Frische der Weißweine der Domäne unterstützt.

Mineralität und Komplexität sind so die wohl markantesten Merkmale der „Terre d'Argence“-Linie, die die Handschrift der Collards am eindrucksvollsten zur Geltung bringt.

24		2009	Costières de Nîmes AOC Terre d'Argence Viognier, Rousanne, Marsanne, Grenache Blanc	FI 11,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 10,17)
25		2009	Costières de Nîmes AOC Galets Rouges Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Marselan	7,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 6,57)
26		2008	Costières de Nîmes AOC Terre d'Argence Syrah, Grenache	11,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 10,17)





Mas de Cadenet – Provence

27		2010	Côtes de Provence AOC Saint Victoire Grenache, Cinsault, Syrah	FI 7,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,15)
----	---	------	--	------------	---

Domaine des Schistes – Roussillon

28		2009	Côtes de Roussillon Villages AOC, Les Bruyères Syrah, Grenache, Carignan, Lladoner Pelut	FI 7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,16)
----	---	------	--	------------	---

Hecht & Bannier – Languedoc/Roussillon




29		2010	Languedoc AOC NEU Syrah, Grenache, Cinsault; 91/100 Punkte Robert Parker	FI 5,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 5,31)
30		2008	Côtes du Roussillon Villages AOC Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah 93/100 Punkte Robert Parker	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 12,51)
31		2009	Saint Chinian AOC NEU Syrah, Grenache, Mourvèdre; 93–94/100 Punkte Robert Parker	14,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,05)
32		2008	Faugères AOC Syrah, Mourvèdre, Carignan; 92/100 Punkte Robert Parker	19,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 17,91)

Château du Cèdre – Südwest

Malbec? Château du Cèdre. Wie wenige ihrer Kollegen stehen Jean-Marc und Pascal Verhaeghe seit nunmehr 20 Jahren für Malbec der Spitzenklasse.

„Das Potential unserer Region ist gewaltig und vergleichbar mit dem des benachbarten Bordelais!“ Mit dieser These steht Pascal Verhaeghe nicht alleine da: Der renommierte Bordeaux-Experte Robert Parker und einige ihm Gleichgesinnte schätzen die Cahors-Malbec des Château du Cèdre höher ein, als so manchen Kultwein der Anrainer; und das zu einem Bruchteil des Preises! Sie bestechen durch ihr enormes Kontrastreichtum und ihre vielschichtige Komplexität. Beeindruckend dichte Weine, opulent, farbintensiv, kraftvoll und doch irgendwie elegant, ja fast mineralisch. Weine mit zarter Frucht und einer einzigartigen Textur, die nicht zuletzt von der körnig-seidigen Tanninstruktur geprägt ist.

Vor allem die vorgestellten 2009er zählen für die Verhaeghes zum besten, was sie jemals erzeugt haben. Hier paart sich die Cèdre-typische, ein langes Leben spendende Struktur mit einer noch nie dagewesenen Cremigkeit und Weichheit.

33		2009	Cahors AOC, Cèdre Héritage Malbec, Merlot	FI 6,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 6,21)
34		2007	Cahors AOC, Château du Cèdre Malbec, Tannat, Merlot	13,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 12,15)
35		2009	Cahors AOC, Le Cèdre Malbec	22,00	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 19,80)

Château Penin – Bordeaux

36		2008	Bordeaux Supérieur AOC, Selection Merlot	FI 10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 9,81)
37		2008	Bordeaux Supérieur AOC, Les Cailloux Merlot	14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,41)

Château Haut Macô – Bordeaux

38		2005	Côtes de Bourg AOC, traditionnel Merlot, Cabernet Sauvignon	FI 8,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,65)
39		2007	Côtes de Bourg AOC, Cuvée Jean-Bernard Merlot, Cabernet Sauvignon	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 10,71)

Château Beaulieu Comtes de Tastes – Bordeaux

40		2008	Bordeaux Supérieur AOC Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	FI 12,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 11,61)
----	---	------	---	-------------	--

Domaine Martin – Loire

41		2010	Sancerre AOC Chavignol Sauvignon Blanc	FI 13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 12,51)
----	---	------	--	-------------	--

Domaine de la Cotellerie – Loire

Gerald Vallees Philosophie ist einfach und den meisten unserer Kunden durch viele andere unserer Winzer bereits bekannt: Biologischer Anbau, lebendiger Boden, im Prinzip alles, was man braucht, um einen Wein im Weinberg entstehen zu lassen und nicht im Weinkeller. Wie während der Süßweinlese erntet Vallee nicht zu festen Terminen, er erntet auch nicht Parzelle für Parzelle, nein, er läuft Tag für Tag durch alle seine Weinberge und pflückt nur die Trauben, die perfekt reif sind. Ein Verfahren, von dem wir für die Rotweinerzeugung noch nie gehört haben (zumindest nicht an der Loire) und dessen Aufwand, gemessen an Vallees Preisen, in keinerlei Relation steht.

Doch der Aufwand lohnt sich: Nicht die typischen, harten, oft dünnen Loire-Cabernets präsentiert uns die Domaine, sondern wohlstrukturierte Weine, die ihre Herkunft deutlich schmecken lassen. Begonnen beim „Les Montils“, einem komplett im Stahltank ausgebauten, frisch-fruchtigen Sommerrotwein, den man durchaus auch leicht gekühlt trinken kann, zeigen die Weine deutlich das Potential der Region.

Besonders hervorheben möchte ich den „Les Perruches“, der aufgrund seines Ausbaus im Barrique, des hochwertigeren Leseguts und der älteren Rebstöcke deutlich strukturierter daher kommt, was ihn zu einem perfekten Essensbegleiter macht und zu einem der typischsten Vertreter des klassischen Pariser Bistroweins in unserem Sortiment.

Doch die Speerspitze der Valleeschen Produktion ist klar der „Le Vau jaumier“, ein immens harmonischer Cabernet Franc, der mit seinen typisch fruchtig-gemüsigen Noten, eingebettet in eine feinkörnige, fast seidige Gerbstoffstruktur und eine kalkig-unaufdringliche Mineralität, die Essenz der Loire klar zum Ausdruck bringt.

Vallees Weine sind Musterbeispiele für die gesamte Region!

42		2009	Saint Nicolas de Bourgueil AOC Les Montils Cabernet Franc	FI 8,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 8,01)
43		2009	Saint Nicolas de Bourgueil AOC La Croisée Cabernet Franc	10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 9,81)
44		2009	Saint Nicolas de Bourgueil AOC Les Perruches Cabernet Franc	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 10,71)
45		2009	Saint Nicolas de Bourgueil AOC Le Vau Jaumier Cabernet Franc	17,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 16,11)

NEU

Domaine Faiveley – Burgund

Burgund 2009 – Mythos oder Wahrheit? Es ist schon so eine Sache mit den Jahrgängen im Burgund. Oder besser gesagt, alles, was Burgunderweine angeht, ist leider deutlich komplexer und schwerer zu erfassen als in eigentlich allen anderen Weinanbaugebieten. Was also haben wir zu halten, vom Kultjahrgang 2009?

„Ich habe noch nie einen Burgunderjahrgang verkostet, der im Fass schon so ansprechend war“, schreibt Allen Meadows auf seiner Website Burghound.com, dem wohl wichtigsten Online-Medium bezüglich Burgunderweinen. Schenkt man ihm und seinen meisten übrigen namhaften Kollegen Glauben, siedelt sich der Jahrgang irgendwo zwischen 2003 und 2005 an. Fast so zugänglich wie 2003, aber ohne die überbordende Wucht, die 2003 so „unburgundisch“ machte, und fast so groß wie 2005, aber ohne die harte, schwer zugängliche Struktur, die die 2005er momentan noch zu Kellerschätzen macht, die noch einige Zeit im solchen verbringen sollten. Wir wollen Ihnen heute die Möglichkeit geben, sich Ihr eigenes Bild zu machen – mit den Burgundern unseres Sortimentsneulings, der Domaine Faiveley, eines 120 ha umfassenden Familienbetriebs, der über Weinbergsbesitz an nahezu der gesamten Côte d’Or verfügt. Ladoix von der Côte de Beaune, Mercureys von der Côte Chalonnaise, Nuits-Saint-Georges und Gevrey-Chambertin von der Côte de Nuits. Klingende Namen für tolle Pinots zwischen Tradition und Moderne.

46		2009	Ladoix AOC Pinot Noir	FI 15,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 14,31)
47		2009	Mecurey AOC La Framboisière Pinot Noir	17,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 16,11)
48		2009	Mecurey AOC 1^{er} Cru Clos du Roy Pinot Noir	21,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 19,71)
49		2009	Nuits-Saint-Georges AOC Les Argillats Pinot Noir <small>PROBE 2 EURO</small>	35,00	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 31,50)
50		2009	Gevrey-Chambertin AOC Les Marchais Pinot Noir <small>PROBE 2 EURO</small>	35,00	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 31,50)

ITALIEN

Cantina Produttori Tramin – Südtirol

Die Cantina Sociale di Tramin, eine der ältesten und traditionsreichsten Weinkellereien ganz Südtirols, im malerischen Weinort Tramin gelegen, der als Heimat des Gewürztraminers gilt. „Schon das Basissortiment macht wieder einmal deutlich, wie sorgfältig bei der Kellerei Tramin gearbeitet wird. Hier kann man blind kaufen: alle Weine machen Freude, [...] selbst innerhalb der Einstiegslinie [...]“ (wein-plus.de)

... und genau diese Einstiegslinie möchten wir heute präsentieren; bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil.

51		2010	Pinot Bianco Alto Adige DOC	8,20	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 7,38)
52		2010	Sauvignon Blanc Alto Adige DOC	9,20	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 8,28)

Az. Agr. Ca dei Frati – Venetien

53		2010	Lugana DOC I Frati Trebbiano di Lugana	Fl 10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 9,81)
----	---	------	--	-------------	---

AR.PE.PE. – Valtellina

„Weine aus der Nebbiolo-Traube sind keine Allerweltstropfen. Wir wollen die Eigenschaften unserer Reben und der einzigartigen Landschaft in der sie wachsen, abbilden.“ (Isabella Pelizzati Perego). Und das tun Ar.Pe.Pe.'s Weine wie wenig andere im Valtellina. Eigentlich kann man von Ihnen schon fast nicht mehr als traditionelle Valtellina-Weine sprechen, denn hinsichtlich Eleganz, Tiefe und Charakter kann ihnen kein anderer Veltliner, den wir bisher probieren durften das Wasser reichen. Jedermanns Sache sind sie deshalb nicht, und das wollen sie auch nicht sein; doch für diejenigen, die einen spannenden, authentischen, Nebbiolo-typisch zurückhaltenden, absolut bodenständigen Wein suchen, den man neben dem Genuss, den er jetzt schon bereitet auch gerne noch ein paar Jahre im Keller vergessen darf, für diejenigen grenzen Ar.Pe.Pe.'s Weine an eine Offenbarung. Eine Hommage an längst vergangene Zeiten, in denen Wein noch nicht laut und gefällig sein musste!


Bereits Ar.Pe.Pe.'s „einfacher“ Rosso zeigt dies exemplarisch.

54		2009	Rosso di Valtellina DOC Nebbiolo	Fl 14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 13,41)
----	---	------	--	-------------	--

Tenuta Olim Bauda – Piemont

55		2010	Barbera d'Asti DOC, La Villa	8,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 8,01)
56		2008	Barbera d'Asti DOC, Nizza Tre Bicchieri Gambero Rosso	17,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 16,11)

Castello di Tassarolo – Piemont

57		2010	Gavi DOCG Castello (Bio) Cortese di Gavi	Fl 9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 8,91)
----	---	------	--	------------	---

Tommaso Bussola – Venetien

Endlich wieder da! Die Nachfragen nach Bussolas Ausnahmewalpolicellas häuften sich bereits. Doch nach langem Warten auf den neuen Jahrgang können wir heute endlich die neue Kollektion präsentieren. Der, wohl am heißesten herbeigesehnte Ca del Laito, Bussolas Bilderbuchripasso, hat noch mehr von einem Amarone als jemals zuvor. Für Fans dieser Weingattung wahrlich ein Schnäppchen. „Leider“ (wir gönnen es ihm ja) verliert das Weingut aufgrund dieser konstant hohen Qualitäten langsam aber sicher seinen „Geheimtipp-Status“, erhielt doch der heute vorgestellte Amarone 2006 gar 91 Punkte von „Weinpapst“ Parker, was für einen (Bussola-typisch) eher traditionell ausgebauten Wein eher selten ist. Wir hoffen, dass mit dem Ruhm nicht auch die Preise steigen, aber garantieren können wir für nichts ...

58		2007	Valpolicella Superiore DOC Ripasso Ca del Laito Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	Fl 14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 13,41)
59		2006	Amarone Classico DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	 39,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 35,91)

Der Mazzei-Clan – ein Stück toskanische Weinbaugeschichte.

Die ersten Aufzeichnungen diese geschichtsträchtige Weinbaufamilie betreffend gehen aufs beginnende 11. Jahrhundert zurück. Bereits damals schmückten die typischen Holzhämmer der zeitgenössischen Böttcher- (Küfer-) und Fassdaubenmeister das Familienwappen, was vermuten lässt, dass die Mazzeis bereits vor 900 Jahren mit dem Weinbau assoziiert waren. Die bedeutendste Entwicklung der familiären Weinbautradition vollzog sich aber zweifelsohne im 15. Jahrhundert, nämlich als 1435 das Castello di Fonterutoli, eines der wichtigsten Weingüter der toskanischen Weinbaugeschichte in den Besitz der Mazzeis überging. Auch heute noch, 600 Jahre später, bestimmt die Familie, unter Leitung des Familienoberhauptes Lapo, in 24. Generation die Geschicke des Weinguts und erzeugt hier Weine, die exemplarisch für das Potential der Region stehen. Klingende Namen, wie die berühmten Flugschiffe des Hauses, Siepi und Castello werden jedes Jahr aufs Neue mit Auszeichnungen geradezu überhäuft. Drei Gläser im Gambero Rosso, 92 Parker Punkte und 92 Wine Spectator Punkte, um nur ein paar der Bewertungen des hier vorgestellten Castello 2007 zu nennen. Doch auch sein „kleiner Bruder“, der „normale“ Chianti Classico zeigt mustergültig, wieviel Trinkfreude ein moderner, fruchtiger Chianti erzeugen kann. Dem Wine Spectator, wohl eine der renommiertesten Weinzeitschriften der Welt, war dies spektakuläre 92 Punkte wert, genauso viel, wie seinem „großen Bruder“, eine Bewertung, die für Weine dieser Preisklasse mehr als ungewöhnlich ist.

Mit 91 Wine Spectator Punkten nur einen Punkt hinter seinem Cousin aus dem Chianti steht der Morellino di Scansano Bronzone der Tenuta Belguardo. Mit dem Kauf dieses Weinguts vergrößerte die Familie Mazzei ihren toskanischen Weinbergsbesitz in den 90er Jahren um ganze 70 Hektar. Wie viele ihrer Mitstreiter sind also auch sie jetzt in der Maremma, der Küstenregion der Toskana, aktiv und erzeugen hier fruchtige, im besten Sinne moderne Sangiovese. Spaßweine mit Hintergrund.

60		2009	Toscano IGT Poggio alla Badiola Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	FI 9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 8,91)
61		2009	Chianti Classico DOCG Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot 92/100 Punkte Wine Spectator	16,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 15,21)
62		2007	Chianti Classico DOCG Castello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot Tre Bicchieri Gambero Rosso 92/100 Punkte Robert Parker 92/100 Punkte Wine Spectator	 34,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 31,41)
63		2008	Morellino di Scansano DOCG Bronzone Sangiovese; 91/100 Punkte Wine Spectator	12,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 11,25)

Tenuta di Ghizzano – Toskana

64		2009	Toscano IGT Il Ghizzano Sangiovese, Merlot; Due Bicchieri Rossi Gambero Rosso	FI 11,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 10,35)
----	---	------	---	-------------	--

Fattoria Selvapiana – Toskana

65		2009	Chianti Rufina DOCG Sangiovese, Cannaiolo	FI 10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 9,81)
66		2007	Chianti Rufina Riserva DOCG Bucerchiale Sangiovese	18,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 16,65)

Agricola Querciabella – Toskana

67		2009	Rosso Toskana IGT Mongrana Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	FI 14,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,05)
68		2009	Chianti Classico DOCG Sangiovese	19,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 17,55)

Agricola Gavioli – Toskana

69		2008	Rosso di Montepulciano DOC Prugnolo Gentile, Mammolo	FI 8,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,65)
----	---	------	--	------------	---

Masciarelli – Abruzzen

70		2008	Montepulciano d'Abruzzo DOC	7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,11)
----	---	------	------------------------------------	------	---

Terredora – Kampanien

Nicht nur aufgrund seiner Größe eines der renommiertesten Weingüter Kampaniens. Mit einer Betriebsgröße von 120 ha zählt das 1978 als Projekt zur Erhaltung der autochthonen Rebsorten Kampaniens gegründete Weingut Terredora zu den größten Betrieben der Region. Doch nicht deshalb ist es zum örtlichen „Platzhirsch“ geworden. Die Erfolgsgeschichte des Weinguts begann 1994, als die Mastroberardinos den Betrieb kauften, die seine Geschicke noch heute prägen. Mit einem beeindruckenden Gespür für Qualität und Authentizität machten sie das Weingut zu dem, was es heute ist: Der Erzeuger mit der spannendsten, ausdrucksstärksten Weine, die Kampanien hervorbringt. Da der „kleine“, beeindruckend strukturierte Aglianico aufzutrupfen weiß, verwundert nicht weiter, doch auch Terredoras Weißweine werden den Deutschwein-verwöhnten Gaumen verblüffen. Ob der fruchtig-frische Falanghina oder der würzig-mineralische „Greco di Tufo“, Terredoras Weiße zählen mit zum Besten, was man an italienischem „Bianco“ kaufen kann. Insbesondere der Greco besticht mit einer fast Riesling typischen Mineralität und einer bissfesten Textur. Spannendes Kampanien.

71		2010	Falanghina Campania IGT	10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 9,81)
72		2010	Greco di Tufo DOCG Loggia della Serra	12,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 11,25)
73		2009	Aglianico Campania IGT	8,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 8,01)





Tenuta Rubino – Apulien

Den Traum vom eigenen apulischen Qualitäts-Weingut zu verwirklichen war für Tommaso Rubino ein jahrzehntelanger, risiko- und arbeitsreicher Weg. Stetig reinvestierte er die bescheidenen Überschüsse in Weinberg und Keller, die sich aus dem Verkauf der Trauben an die Genossenschaft erwirtschaften ließen. Neue, qualitativ bessere Rebsorten wie Primitivo, Aglianico und Cabernet Sauvignon wurden gepflanzt, die moderne technische Ausstattung des Weinguts Stück für Stück aufgebaut. In einer Zeit, in der Qualitätsweinbau in Apulien noch wenig verbreitet war, ging Tommaso Rubino tatkräftig einen mutigen Weg. Heute führt er mit seinem Sohn Luigi das Familienweingut in der Nähe von Brindisi mit einer beachtlichen Rebfläche von 200 Hektar. Die besten Weine des Hauses, die beiden Primitivo Punta Aquila und Visello stammen aus sehr kleinen, hervorragenden Weinbergen, die zusammen gerade einmal 14 Hektar groß sind. Das Besondere an den Weinen von Rubino ist ihre solide, unaufdringliche Klasse, die sich in der Person Luigis vollkommen widerspiegelt. Es sind authentische, regionaltypische Weine, jenseits der in der Region weit verbreiteten, marmeladigen Stilistik.

74		2009	Salento Rosso IGT, Marmorelle Negroamaro, Malvasia Nera	Fl 6,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 5,67)
75		2008	Salento Primitivo IGT, Punta Aquila Primitivo	7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 7,11)






DEUTSCHLAND




















Emrich-Schönleber – Nahe


76		2010	Riesling trocken Mineral	11,50	original Weingutspreis
77		2010	Riesling trocken Monzinger Frühlingsplätzchen	14,00	original Weingutspreis
78		2010	Riesling trocken Monzinger Halenberg	17,00	original Weingutspreis
79		2010	Riesling trocken Monzinger Halenberg GG VDP <small>PROBE 2 EURO</small>	32,00	original Weingutspreis

Hahnmühle – Nahe

Das Alsenztal, in dieser idyllischen Senke, wenige Kilometer südlich von Bad Kreuznach gelegen, erzeugt das naturverbundene Ehepaar Linxweiler ebensolche Weine. Kraftvoll und schlank zugleich, knackig und durchzogen von einer vibrierenden Mineralität, so vielseitig wie die Natur des Alsenztals eben. Bereits die Gutsweinlinie des Weinguts zeigt die Differenziertheit in Aromatik und Textur, die das Weingut ausmacht. Die weingutsintern als Premiumweinlinie klassifizierten Lagenweine bringen dann den Linxweiler-typischen Charakter ins Spiel. „Kontrolliertes Nichtstun“ ist hierbei das Motto des sympathischen Ehepaars. Rigorose Ertragsreduktion, weitgehender Verzicht auf Pumpen und Filtrationen und ein langes Hefelager bringen hierbei Tiefe, Mineralität und Vielschichtigkeit. Die Toplinie des Weinguts, intern als „Terroirweinlinie“ bezeichnet, sind von herrlicher Klarheit und höchster Eigenständigkeit gezeichnet. Am besten zeigt dies sicherlich der Riesling „Alisencia“ 2010, ein Wein, wie er individueller kaum sein könnte. Er stammt aus dem 1,5 ha großen Alsenzer Elkersberg, einer süd-südwestlich ausgerichteten Hangmulde, in der die Reben sonnig und windgeschützt wurzeln, was ein schnelles Trocknen bewirkt und damit eine lange Reife am Stock ermöglicht. Die prägnante, eigenständige Mineralität erhält der Alisencia von den steinhaltigen Tonschiefer-Verwitterungsböden des Elkersbergs. Woher er seine ihm eigene, höchstspezielle Aromatik erhält, die sich irgendwo zwischen Mirabellen und fast roifrüchtigen Anmutungen ansiedelt, steht noch zur Klärung aus. Am besten probieren Sie einfach selbst.

80		2010	Riesling trocken Alter Wingert (Bio)	7,80	original Weingutspreis
81		2010	Riesling trocken Alisencia (Bio)	11,50	original Weingutspreis
82		2010	Weißburgunder trocken Oberndorfer Feuersteinrossel (Bio)	6,80	original Weingutspreis
83		2010	Weißburgunder trocken Gäseritsch (Bio)	9,20	original Weingutspreis
84		2010	Grauburgunder trocken Oberndorfer Feuersteinrossel (Bio)	6,80	original Weingutspreis

			Heymann-Löwenstein – Mosel	Fl	
85		2010	Riesling Schieferterrassen Reserve	16,50	original Weingutspreis
86		2010	Riesling vom blauen Schiefer Reserve	19,00	original Weingutspreis
87		2010	Riesling Uhlen-B (Blaufußler-Lay) 1. Lage VDP <small>PROBE 2 EURO</small>	36,00	original Weingutspreis
			Van Volxem – Saar	Fl	
88		2010	Riesling trocken Saar	10,90	original Weingutspreis
89		2009	Riesling trocken Wiltinger Braunfels	13,50	original Weingutspreis
			Dr. Wehrheim – Pfalz	Fl	
90		2010	Grauburgunder trocken Buntstück	7,80	original Weingutspreis
91		2010	Weißburgunder trocken aus dem Muschelkalk S	16,50	original Weingutspreis
92		2010	Chardonnay trocken aus dem Keuper S	16,50	original Weingutspreis
			Gies-Düppel – Pfalz	Fl	
93		2010	Weißburgunder trocken Birkweiler Mandelberg	10,30	original Weingutspreis
94		2010	Chardonnay trocken	9,50	original Weingutspreis
95		2010	Sauvignon Blanc trocken	9,50	original Weingutspreis
			Wilhelmshof – Pfalz		
96		2010	Weißburgunder Spätlese trocken Siebeldinger im Sonnenschein Deutsches Weininstitut: Bester Burgunder unter 4300 verkosteten Weinen der Bundesweinprämierung 2011	9,60	original Weingutspreis
			Georg Mosbacher – Pfalz	Fl	
97		2010	Riesling trocken Forster Stift	7,80	original Weingutspreis
98		2010	Riesling trocken Forster Elster	8,80	original Weingutspreis
			Dr. Bürklin-Wolf – Pfalz	Fl	
99		2010	Riesling trocken Wachenheimer	10,00	original Weingutspreis
100		2009	Riesling trocken Forster Pechstein GG VDP <small>PROBE 2 EURO</small>	35,00	original Weingutspreis
101		2010	Riesling trocken Forster Jesuitengarten GG VDP <small>PROBE 3 EURO</small>	50,00	original Weingutspreis
			Wagner-Stempel – Rheinhessen		
„[...] kongeniale Geradeaus-Gewächse jenseits der Austauschbarkeit trendiger Mittelspur-Tropfen.“ (Gault Millau 2011)					
Im äußersten Nordosten Rheinhessens, nur wenige Kilometer südöstlich von Bad Kreuznach, inmitten einer Landschaft aus steilen Hügeln vulkanischen Ursprungs liegt das malerische Örtchen Siefersheim, Heimat des Weinguts Wagner-Stempel. Der in neunter Generation Weinbau treibende Familienbetrieb wird seit den 90er Jahren von Daniel Wagner, dem jüngsten volljährigen Spross der Dynastie geleitet. Der talentierte Kellermeister führte den Betrieb binnen kürzester Zeit in die Spitze des rheinhessischen Qualitätsweinbaus, auf Augenhöhe mit klingenden Namen wie Wittmann oder Keller. Und wer die Weine probiert hat, den wundert dies nicht. Ausdrucksstarke Weine, geradlinig und verspielt zugleich und geprägt von einer stahligen, spannungsgeladenen Mineralität.					
Diese prägnante Mineralität erhalten die Weine von den in Siefersheim vorherrschenden, stark quarzhaltigen Ryolith- und Porphyrböden. Letztere sind für den Ortsriesling „Porphy“ sogar namensgebend, der in dieser Preislage, was Komplexität und Länge angeht, mit zu unseren absoluten Favoriten zählt.					
Die Spitze des Sortiments bilden die großen Gewächse aus Heerkretz und Höllberg und das Ziel, das hier verfolgt wird, ist klar: „[...] Weine zu erzeugen, die genauso originär sind wie Schinken aus Parma oder Whisky aus Schottland. Unverwechselbar, eigen und herkunftbezogen.“ (Daniel Wagner)					
102		2010	Riesling trocken Siefersheimer vom Porphy	14,00	original Weingutspreis
103		2010	Riesling trocken Siefersheimer Heerkretz GG VDP <small>PROBE 1 EURO</small>	29,00	original Weingutspreis

	Klumpp – Baden	Fl	
104 	2010 Grauburgunder trocken Edition	9,00	original Weingutspreis
105 	2010 Weißburgunder trocken Edition	9,00	original Weingutspreis
106 	2010 Riesling trocken Edition	8,50	original Weingutspreis

DIE „ALLTAGS-PINOTS“ UNSERER TOP-SPÄTBURGUNDERWINZER IM VERGLEICH

Elegante Tanninstruktur in duftigem Körper und eine noble aromatische Qualität in unterschiedlicher Ausprägung – alles im Kleinformat: Mal würziger, mal beeriger, manchmal vegetabil, fast immer leicht kühl mineralisch und gelegentlich anspruchsvoll dezent holzig. Hier bezahlt man ganz und gar nicht die klingvollen Namen der besten Winzer, sondern der Mehrwert zeigt sich am Gaumen.

	Adeneuer – Ahr	Fl	
107 	2009 Spätburgunder trocken Ahrweiler	9,00	original Weingutspreis
	Markus Molitor – Mosel	Fl	
108 	2008 Spätburgunder trocken Haus Klosterberg	10,90	original Weingutspreis
	Rebholz – Pfalz	Fl	
109 	2008 Spätburgunder trocken Tradition	15,50	original Weingutspreis
	Holger Koch – Baden	Fl	
110 	2009 Pinot Noir trocken*	14,00	original Weingutspreis
	Knipser – Pfalz	Fl	
111 	2009 Spätburgunder trocken (Blauer)	9,80	original Weingutspreis
	Salwey – Baden	Fl	
112 	2009 Spätburgunder trocken Oberrotweiler Käseberg	10,90	original Weingutspreis
	Fürst – Franken	Fl	
113 	2009 Spätburgunder trocken Tradition	12,00	original Weingutspreis
	Huber – Baden	Fl	
114 	2009 Spätburgunder trocken Malterdinger	15,50	original Weingutspreis

Mehr als 120 Weine sind frei verkostbar. Weitere 20 Weine können gegen einen Kostenbeitrag von jeweils 1, 2 oder 3 Euro probiert werden. Jede Besucherin/jeder Besucher entscheidet selbst, ob und welche dieser besonderen Weine sie/er verkosten möchte.

SPÄTBURGUNDER GROSSE GEWÄCHSE – DREI WEINE, DREI WINZER, DREI REGIONEN

... und jetzt die „großen Brüder“. Drei der höchstbewerteten deutschen Spätburgunder, erzeugt von drei der dafür bekanntesten Winzer aus den drei renommiertesten Spätburgunderregionen Deutschlands.

	Adeneuer – Ahr				
115 	2009 Spätburgunder trocken Ahrweiler Rosenthal GG VDP, Adeneuer (Ahr)		FI 33,70		original Weingutspreis

	Knipser – Pfalz				
116 	2008 Spätburgunder trocken Laumersheimer Kirschgarten GG VDP		FI 35,00		original Weingutspreis

	Huber – Baden				
117 	2008 Spätburgunder trocken Hecklinger Schlossberg Reserve		FI 48,00		original Weingutspreis

DIE VIELFALT DEUTSCHER ROTWEIN-CUVÉES

Die Cuvée als Methode aus hervorragenden Einzelteilen etwas noch besseres Ganzes zu machen. Dieser Grundsatz wurde erstmals in der Champagne begründet, von wo aus der Gedanke des Verschnitts seinen Siegeszug durch die renommiertesten Weinbauregionen der Welt antrat. Auch bei deutschen Winzern ist die Cuvée zu einer willkommenen Methode geworden, um ein stimmiges, harmonisches Gesamtbild zu erzeugen, und damit eine Rotweinviefalt in Deutschland anbieten zu können, wie sie noch vor 15 Jahren undenkbar gewesen wäre.

	Kuhn – Pfalz				
118 	2009 Cuvée-Rot trocken Mano Negra Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon		FI 11,50		original Weingutspreis

	Rings – Pfalz				
119 	2009 Cuvée-Rot trocken Quintessenz St. Laurent, Dornfelder, Merlot		FI 12,00		original Weingutspreis

	Seeger – Baden				
120 	2010 Cuvée-Rot trocken Anna Spätburgunder, Lemberger, Schwarzriesling, Blauer Portugieser		FI 14,80		original Weingutspreis

	Schneider – Pfalz				
121 	2009 Cuvée-Rot Tohuwabohu Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		FI 19,50		original Weingutspreis

	Knipser – Pfalz				
122 	2007 Cuvée-Rot trocken X Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		FI 35,00		original Weingutspreis

ÖSTERREICH

Weingut Ebner-Ebenauer – Weinviertel

„Die Natur schreibt das Drehbuch unserer Weine, wir führen die Regie“ (Marion Ebner-Ebenauer). Experimente mit spontaner und kontrollierter Gärung, möglichst wenig Filtration oder sonstige Eingriffe in die Struktur des Weines, langes Hefelager, oft bis April oder Mai des Folgejahres, „sonst lassen wir Wein eben Wein sein“ (Marion Ebner-Ebenauer); klassische Merkmale einer Weinerzeugung, die auf Individualität und Nachhaltigkeit ausgerichtet ist.

123		2010	Grüner Veltliner trocken	8,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 7,47)
124		2010	Grüner Veltliner trocken DAC Hermansschachern	13,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 12,15)
125		2010	Grüner Veltliner trocken Bürsting	14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 13,41)
126		2010	Riesling trocken	12,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 11,61)

SPANIEN UND ARGENTINIEN

NEU


Bodega Miguel Merino – Rioja

Unser neues Rioja-Weingut. 1993 erfüllte sich Miguel Merino seinen langgehegten Traum einer kleinen Bodega im Rioja.

Spontan verliebte er sich in den kleinen Ort Briones, der ihm mit seinen kalkhaltigen Böden, seinem atlantischen Klima und, nicht zuletzt, seinem alten Rebbestand, als nahezu ideal für sein Projekt erschien, hochwertige, moderne Rioja mit Herkunftsbezug zu erzeugen. Bestätigt wurde er bereits ab dem ersten Jahrgang. Sein Debut 1994 wurde von zahlreichen namhaften Weinführern in einem Atemzug mit der spanischen Weinelite genannt; seine 1994er Gran Reserva wurde vom „Guía de Oro“ gar zur Besten des ganzen Jahrgangs gekürt. Und bis heute halten die Lobeshymnen an: Sein 2007er Mazuela de la Quinta Cruz wurde z.B. kürzlich vom Decanter Magazine zum „Best Old World Red“ gewählt.

Moderne Rioja erzeugt Miguel Merino, fruchtige, holzig strukturierte, durchaus gebietstypisch wuchtige Weine, die ihre Herkunft nicht verleugnen.



Nicht ohne Stolz können wir heute einen kleinen Anteil der gerade einmal 20.000 bis 30.000 jährlich produzierten Flaschen präsentieren.











127		2008	Rioja DOC Vinas Jóvenes Tempranillo	FI 12,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 11,61)
128		2009	Rioja DOC Mazuelo de la Quinta Cruz Mazuelo; „Best Old World Red“ Decanter Magazine (Jahrgang 2007)	17,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 16,11)
129		2004	Rioja DOC Reserva Vitola M.M. Tempranillo, Graciano	18,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 17,01)
130		2004	Rioja DOC Gran Reserva Tempranillo, Graciano <small>PROBE 2 EURO</small> „gehört zu den 10 besten Riojas überhaupt“ New York Times	29,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 26,91)
131		2008	Rioja DOC Unnum Tempranillo <small>PROBE 2 EURO</small>	32,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 29,25)

NEU

Huerta de Albalá – Andalusien

Die Huerta de Albalá – jung in unserem Sortiment und jung an „Lebensjahren“. Während seiner 15 Jahre Arbeit im Import spanischer Weine nach Deutschland, reifte in Vincent Taberner die Vorstellung, authentische Weine mit einem hohen Maß an Authentizität und Gefälligkeit zu erzeugen. Nach langer Suche fand er im Jahr 2000 endlich den geeigneten Rahmen. Er erwarb 100 ha in der Nähe von Arco de la Frontera und bestockte sie mit Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und der autochthonen Tintilla de Rota. Bereits sein Jungfernjahrgang 2005 erlangte höchstes Ansehen bei einer internationalen Kritikerschaft, so dass seine Topweine bereits heute dabei sind, zu raren und gefragten Sammelobjekten zu werden. Den mit 92 Parker-Punkten prämierten Taberner 2007 wollen wir Ihnen heute vorstellen. Nicht unterschlagen wollen wir natürlich auch sein Einstiegsmodell, den Barbazul 2009, der die Philosophie des Hauses bereits mustergültig widerspiegelt: „Unser einziger Vorsatz ist es, Wein herzustellen. Ernsthaft. Einen hervorragenden Wein, der Ihnen vor allem schmecken soll. Wenn dem so ist, dann genießen Sie ihn mit der ihm zustehenden Wertschätzung und in gesundem Maße. Zum Wohl!“ (Vicente Taberner Carsi)

132		2009	Vino de La Tierra de Cádiz Barbazul Tintilla de Rota, Syrah, Merlot	FI 8,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 8,01)
133		2007	Vino de La Tierra de Cádiz Taberner Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	22,00	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (Fl 19,80)

Bodegas Tobia – Rioja					
134		2007	Rioja DOCa Crianza, Tobia Seleccion Tempranillo, Graciano, Garnacha	FI 9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 8,91)
Bodega Palacios Remondo – Rioja					
135		2010	Rioja DOC, La Vendimia Tempranillo, Garnacha	FI 7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,11)
136		2008	Rioja DOC, La Montesa Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	12,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 11,25)
Descendientes de J. Palacios – Bierzo					
137		2008	Bierzo DO, Petalos Mencia	FI 14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 13,41)
Bodegas Alvaro Palacios – Priorat					
138		2009	Priorat DOCa, Camins del Priorat Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah	FI 13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 12,51)
Bodegas Inurrieta – Navarra					
139		2008	Navarra DO, Sur Garnacha, Graciano	FI 6,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 5,67)
140		2008	Navarra DO, Norte Merlot, Cabernet Sauvignon	6,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 5,67)
Bodegas Fournier – Ribera del Duero und Mendoza (Argentinien)					
Ehemals Global Player in der Finanzwirtschaft kehrte Jose Manuel Ortega Gil Fournier seinem Job als Investment Banker den Rücken, um ein kleiner Global Player in der Weinbranche zu werden. Weingüter in Spanien, Argentinien und Chile nennt er sein eigen, und überall prägt er seinen eigenen Stil: Mit modernster Kellertechnik, akribischer Weinbergsarbeit und großem Respekt vor lokalen Traditionen kreiert er authentische Weine, die fast jedem Gaumen schmeicheln.					
141		2009	Ribera del Duero DO, Blason de San Juan Joven Tempranillo	FI 6,80	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 6,12)
142		2010	Malbec, Urban Uco	8,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 7,65)
143		2007	ß CruX Tempranillo/Malbec/Merlot/Syrah	16,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt (FI 14,85)

Aus logistischen Gründen bitten wir Sie, liebe Kunden, verstärkt unseren Lieferservice in Anspruch zu nehmen. Ab einer Bestellmenge von 30 Flaschen liefern wir im Großraum Mannheim-Heidelberg frei Haus nach Vereinbarung. Bitte vereinbaren Sie bei Abgabe Ihrer Bestellung mit Herrn Kübler diesbezüglich einen Termin.

Alle anderen Bestellungen können wie immer (nach telefonischer Benachrichtigung durch das Wein-Refugium) im Dezember in einer unserer Filialen, wahlweise in Mannheim oder Heidelberg, abgeholt werden.

SONDERVERKOSTUNG

SAMSTAG, 26. NOVEMBER · 17 UHR (NEBENRAUM)
TEILNAHME PRO PERSON 12 EURO

Weingut Heymann-Löwenstein, Winnigen (Mosel)

Riesling 1. Lage VDP, Winninger Uhlen-Roth Lay: 5 Jahrgänge als Vertikalprobe

Moderiert von Reinhard Löwenstein

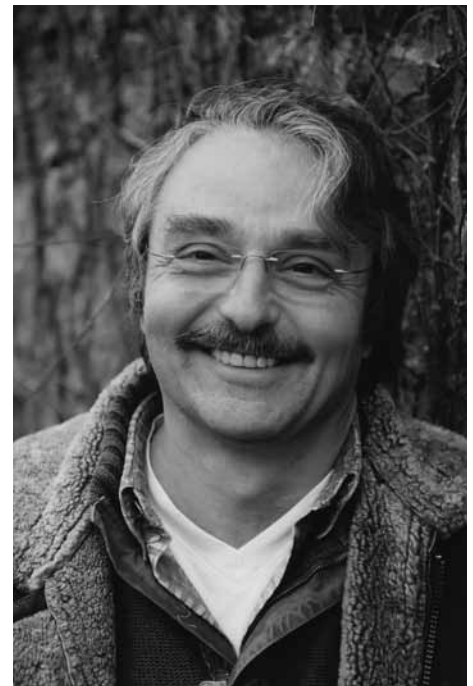
„Terroir. Das klingt nach Erde. Doch die Formel: »Terroirwein = Wein mit Bodengeschmack« greift zu kurz. In Zeiten von Genmanipulation und food design definiert sich der Begriff immer mehr als Antithese zum Industriewein. Er hat eine kulturelle Dimension, die sich von monokausalen wenn-dann-Beziehungen und einem industriell-parkerpunktigen »Mehr« und »Besser« längst verabschiedet hat. Terroir ist systemisch. Klima, Boden, Rebe, die Visionen des Winzers . . . Im schöpferischen Zusammenspiel reifen Weine, die sich durch Individualität, Authentizität und Komplexität auszeichnen.“ (Reinhard Löwenstein)

Besser als er selbst könnten wir die Philosophie des Ausnahmewinzers und Vor- bzw. Querdenkers von der Terrassenmosel nicht beschreiben. Obwohl bereits die Einstiegsweine seines Sortiments deshalb eine Ehrlichkeit und einen Herkunftsbezug aufweisen, die in der jeweiligen Klasse ihresgleichen sucht, ist der Wein, den wir heute vorstellen wollen, sein Meisterstück, der Winninger Uhlen R (Roth Lay), „der Montrachet der Mosel“ (wein-plus.de).

Inzwischen zu einem der gefragtesten Kultweine Deutschlands geworden, spiegelt dieser Wein den Inbegriff des Terroirgedankens wieder. Und obwohl der Begriff Terroir weit über Bodenbeschaffenheit und Exposition hinausgeht (was Reinhard Löwenstein, wie kein anderer in Deutschland, in mehreren Publikationen und, vor allem in seinen Weinen klar zum Ausdruck bringt), sind es nicht zuletzt diese Eigenschaften dieser einzigartigen Weinbergslage, die dem Uhlen R seine Unverwechselbarkeit verleihen. Der Weingarten erstreckt sich auf 14,5 ha zwischen Winnigen und Kobern-Gondorf und ist in seiner geologischen Beschaffenheit so unterschiedlich, dass Reinhard Löwenstein gleich drei, völlig unterschiedliche Weine aus ihm vinifiziert: Da ist der Uhlen L aus dem Laubach, ein nach den Laubachschichten benannter, extrem kalk- und fossilienhaltiger Schiefer, der Uhlen B aus der Blaufüsser Lay, ein Boden aus blauem Schiefer mit tonigen Ablagerungen und eben der Uhlen R aus dem Rothlay, „wo die von Eisenoxyd erröteten Felsen des Emsquarzits aristokratisch-kühle Weine entstehen lassen“ (VDP-Lagenklassifikation).

Weine von einer enormen, komplexen Dichte, deren geschmackliche Vielfalt in der Jugend nur schwer fassbar ist. Doch egal in welchem Alter man den Uhlen R genießt, bei aller Authentizität und Charakterstärke, bei aller mineralischer Brillanz und Komplexität, zählt er zweifelsohne zu den trinkigsten Steillagenrieslingen der Terrassenmosel, ein Wein der zum nächsten Schluck animiert. Ein einzigartiges Weinerlebnis!

„Die strenge Sirene der Terrassenmosel kühlt ihre dunklen Haare und schaut einem ganz tief in die Augen – bis man auf Grund läuft.“ (Stuart Pigott)



144		2003	Uhlen Roth Lay, Riesling Erste Lage VDP Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel	FI	ausverkauft	
145		2006	Uhlen Roth Lay, Riesling Erste Lage VDP Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel		32,00	original Weingutspreis
146		2007	Uhlen Roth Lay, Riesling Erste Lage VDP Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel		32,00	original Weingutspreis
147		2008	Uhlen Roth Lay, Riesling Erste Lage VDP Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel		ausverkauft	
148		2009	Uhlen Roth Lay, Riesling Erste Lage VDP Weingut Heymann Löwenstein, Mosel		32,00	original Weingutspreis
149		2010	Uhlen Roth Lay Auslese Goldkapsel, Riesling Erste Lage VDP Weingut Heymann Löwenstein, Mosel		49,00	original Weingutspreis (0,375 l FI)

NOTIZEN ZUR WEINPROBE:

Wein-Refugium Mannheim	Seckenheimer Straße 29	68165 Mannheim	Telefon 0621 449539	mannheim@weinrefugium.de
Wein-Refugium Heidelberg	Dossenheimer Landstraße 47	69121 Heidelberg	Telefon 06221 136161	heidelberg@weinrefugium.de
Wein-Refugium Heidelberg	Bergheimer Straße 97	69115 Heidelberg	Telefon 06221 20385	kuebler@weinrefugium.de