

AKTIONSPREISE (nicht im Online-Shop)
FÜR BESTELLUNGEN
VOM 27. NOVEMBER BIS 8. DEZEMBER

10–20 % Hausmesse-Rabatt
auf 6er Kartons
entsprechend gekennzeichneten Sorten

32. Hausmesse

MIT VIELFACH AUSGEZEICHNETEN WEINGÜTERN AUS ITALIEN,
FRANKREICH, SPANIEN, ÖSTERREICH UND DEUTSCHLAND

IN MANNHEIM

Freitag, 30. November 2012 · 16 bis 22 Uhr

Samstag, 1. Dezember 2012 · 15 bis 19 Uhr

ZEW - Zentrum für Europäische Wirtschaftsforschung · L 7,1 · 68161 Mannheim

2 Min. Fußweg vom Hauptbahnhof · Straßenbahnhaltstelle Universität, Linien 1, 4, 5, 7, 60

Parkgarage Uni, Schloss (Zufahrt über Bismarckstraße)

Francois Bannier von Hecht & Bannier im Wein-Refugium (Freitag)

Auch in den abgelegenen, kühleren Gebirgsausläufern des Languedoc-Roussillon kennt er fast jeden Weinberg. Von den besten, mit über 100-jährigen Rebstöcken, kommen Trauben für die 5 Crus, die im Jahrgang 2010 so brillant geraten sind wie nie zuvor (auch wenn von Parker manch opulenter 2009 (noch!) einen Punkt höher bewertet wurde). Francois wird Ihnen den großartigen Dreiklang von mediterraner Stärke, Balance und Frische in den Weinen von Hecht&Bannier erläutern. Nach seiner Überzeugung, bekommt die Region Languedoc-Roussillon, „der talentierteste Weinberg in Frankreich“, noch immer nicht die verdiente internationale Anerkennung. Großartige Weine haben vergleichsweise kleine Preise. Nach wie vor. Sie liebe Kunden, werden es vermutlich schwer haben, nach einer Verkostung gemeinsam mit Francois, nicht seiner Meinung zu sein (keine Voranmeldung notwendig).

Markus Molitor im Wein-Refugium (Freitag)

Erleben sie unverwechselbare, zeitlos geniale, tief mineralische Rieslinge weltberühmter Steillagen und faszinierend komplexe Pinot Noir von Schieferböden im direkten, spannenden Dialog mit einer der überzeugendsten Winzerpersönlichkeiten des deutschen Weins (keine Voranmeldung notwendig).

IN HEIDELBERG

Samstag, 8. Dezember 2012 · 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

4-gängiges Menü, pro Person 46 Euro, geöffnete Flaschen der Hausmesse
als Weinbegleitung gratis (nur auf Vorbestellung unter 06221 187990)

Telefon Büro 06221 707001 · www.weinrefugium.de


Wein Refugium

PROSECCO, CRÉMANT, CHAMPAGNER, WINZERSEKT

	Ruggeri & C. – Venetien Prosecco DOC Spumante Brut	Fl 9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Hecht & Bannier - Languedoc Crémant de Limoux AOC Brut Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Domaine de Montgilet - Loire Crémant de Loire AOC Brut Chenin Blanc, Chardonnay	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
Sekthaus Raumland – Rheinhessen			
Es war vor einiger Zeit bei einer Champagnerprobe unter Experten. Sommeliers, Weinhändler und -journalisten waren zusammengekommen, um die Prestige-Cuvées der großen Champagnerhäuser zu verkosten. Eine sogenannte Blindprobe, mit verdeckten Etiketten. Was keiner der Fachleute ahnte: Man hatte einen „Piraten“ eingeschmuggelt, einen deutschen Sekt aus dem rheinhessischen Flörshheim-Dalsheim. Nicht nur, dass kein Verkoster die Finte bemerkte, der Pirat wurde auch mit 93/100 sehr gut bewertet und lag am Ende punktgleich mit einem Dom Pérignon aus dem bekannten Champagnerhaus Moët & Chandon. Obwohl Volker Raumland seine Schaumweine nicht Champagner, sondern ‚nur‘ Winzersekt nennen darf, orientiert er sich in jeder Hinsicht an den berühmten Vorbildern aus Frankreich. Nach dem deutschen Weingesetz muss ein hochwertiger Sekt mindestens neun Monate auf der Hefe liegen, im Weingut Raumland sind es mindestens drei Jahre, wie bei den großen Jahrgangschampagnern. Auch stilistisch orientiert sich der Winzer an den französischen Kollegen. Während in Deutschland eher Riesling Sekte mit oft markanter Säure Tradition haben, hat Raumland seine zehn Hektar Weinberge vorwiegend mit jenen Burgundersorten bepflanzt, die für die klassische Champagnercuvée stehen: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Der Erfolg gibt Raumland Recht. Im letzten Jahr belegte er im Gault Millau in der Kategorie „Winzersekt Brut“ schon zum sechsten Mal den ersten Platz. Der Winzer ist überzeugt, dass sein Erfolg nicht nur auf der Erfahrung in der Sektverarbeitung beruht, sondern auch auf der Qualität der Grundweine. Die Weinberge der Familie werden ökologisch bewirtschaftet, die Trauben von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Ganz bewusst hat Raumland 1990 bei der Gründung seines eigenen Weinguts den Standort Flörshheim-Dalsheim an der Grenze der Anbaugelände Rheinhessen und Pfalz ausgewählt, weil er hier über gute Böden und ein besonders günstiges Mikroklima verfügt: „Unsere Böden sind vergleichbar mit denen im Burgund: Muschel- und Algenkalkböden, wo sich die Reben im steinigen Untergrund wohl fühlen und Weine von besonderer Mineralität entstehen.“ Raumlands Schaumweine kaufen immer mehr frühere Champagnertrinker, die den Franzosen untreu werden und sich deutschen Sekten zuwenden. (Süddeutsche Zeitung, 11/2011, gekürzt)			
	Sekt Brut Riesling	12,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
	Sekt Brut Blanc de Noir Katharina Pinot Noir, Pinot Meunier	13,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
	2007 Sekt Brut Pinot Blanc de Noir Prestige NEU Pinot Noir	19,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
	2007 Sekt Brut Blanc de Blanc NEU Weißburgunder <small>PROBE 1 EURO</small>	25,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
	Sekt Brut Rosé Prestige	17,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
	2005 Sekt Brut 5. Triumvirat Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 92/100 Gault Millau <small>PROBE 2 EURO</small>	33,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

Champagne Serge Mathieu – Champagne

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

Bereits die beiden Basischampagner, der „Pur Pinot Tradition“ und „Pur Pinot Extra Brut“ überzeugen 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 Kieseln. 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. Sogar bis zu sieben Jahre Hefelager lässt man dem Brut Select und dem Jahrgangschampagner, der Spitze der Mathieschen Produktion angedeihen. Wieder ein reiner Pinot Noir, nur diesmal aus den besten Parzellen des Hauses: Dicht, komplex, und vor allem, beeindruckend strukturiert.

10 

Champagne Extra Brut **NEU**

Fl

Pinot Noir 

29,90

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

11 

Champagne Brut Tradition

Pinot Noir 

29,90

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

12 

Champagne Brut Prestige

Pinot Noir, Chardonnay 

34,90

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

Domaine Carême – Loire

Nach einigen Monaten (Warte-) Reifezeit, die Vincent Carême seinem Ancestrale unbedingt noch gönnen wollte, ist einer der nachgefragtesten Schaumweine unseres Sortiments gerade noch rechtzeitig zur Hausmesse wieder eingetroffen. Leider ist die verfügbare Menge ähnlich knapp bemessen wie letztes Jahr, was angesichts von lediglich 7 ha eigener, biodynamisch bewirtschafteter Weinberge der Domaine kaum überrascht. Aromen von Honig, Zitrone und bittersüßen Orangenesten, dazu eine enorme, Chenin Blanc typische Mineralität, veranstalten ein nachhaltiges Feuerwerk für Nase und Gaumen. Ein besonderer Genuss zu asiatischen Speisen mit Ingwer und Co. (seien Sie mutig und begleiten Sie ein ganzes Essen mit diesem Schaumwein) oder einfach nur als herrliches Abendgetränk.

13 

Vouvray AOC Pétillant Ancestrale (bio)

Fl

Chenin Blanc

16,90

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

ITALIEN

Castello di Tassarolo – Piemont

von Slow food 2012 mit der ‚Schnecke‘ ausgezeichnet

(hier werden im biodynamischen Anbau authentische Weine mit ausgeprägter regionaler Identität vinifiziert)

14 

2011

Gavi DOCG Il Castello (bio)

Fl

Cortese di Gavi

*von Slow food 2012 als ‚Vini quotidiani‘
ausgezeichnet (authentischer Wein mit einem
besonders guten Preis-Genuss-Verhältnis)*

10,50

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

Poderi e Cantine Oddero – Piemont

15 

2009

Dolcetto d’Alba DOC

Fl

2/3 Gläser Gambero Rosso

10,90

im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt

16 

2007

Langhe Nebbiolo DOC

2/3 Gläser Gambero Rosso

14,50

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

Tenuta Olim Bauda – Piemont

17 

2010

Barbera d’Asti La Villa

Fl

*von Slow food 2012 als ‚Vini quotidiani‘
ausgezeichnet (authentischer Wein mit einem
besonders guten Preis-Genuss-Verhältnis)
2/3* Gläser Gambero Rosso (mit Stern heißt
besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis)*

9,50

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

Arturo Pelizzatti Perego: Ar.Pe.Pe. – Lombardei

von Slow food 2012 mit der ‚Schnecke‘ ausgezeichnet

(hier werden authentische Weine mit besonders ausgeprägter regionaler Identität vinifiziert)

18 

2009

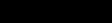















Rosso Valtelina DOC

Fl

Nebbiolo

14,90

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

		Az. Agr. Ca dei Frati – Venetien	FI		
19		2011 Lugana DOC I Frati Trebbiano di Lugana	11,50		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
20		2011 Lugana DOC Brolettino Trebbiano di Lugana	15,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
21		2010 Benaco Bresciano IGT Ronchedone Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	16,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<hr/>					
		NEU Pieropan – Venetien	FI		
22		2011 Soave Classico DOC Garganega, Trebbiano di Soave	10,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<hr/>					
		Tommaso Bussola – Venetien	FI		
23		2007 Valpolicella Superiore DOC Ca del Laito Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara <i>91/100 Wine Spectator „ein kleiner Amarone“</i>	14,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<hr/>					
		Tenuta di Ghizzano – Toskana	FI		
24		2009 Toskana IGT Il Ghizzano Sangiovese, Merlot <i>2/3 Gläser Gambero Rosso</i>	11,50		im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
25		2006 Toskana IGT Veneroso Sangiovese, Cabernet Sauvignon <i>91/100 Parker</i>	19,90		im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
<hr/>					
		Castello di Fonterutoli – Toskana	FI		
26		2010 Rosso Toskana IGT Poggio alla Badiola Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon <i>92/100 Wine Spectator</i>	9,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
27		2009 Chianti Classico DOCG Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot <i>92/100 Wine Spectator</i>	16,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<hr/>					
		NEU Castello die Rampolla – Toskana			
		Der Weg in das Castello dei Rampolla führt über eine ziemlich ausgewaschene Schotterstraße. Wenn man den Weg dahin auf sich genommen und das Castello, trotz fehlenden Wegweisern erreicht hat, gehört zusätzlich noch etwas Glück dazu, um da jemanden anzutreffen. Denn Maurizia betreibt nicht nur Weinbau, sondern betreut nebenbei auch noch unzählige Kinder im Bauernhaus, welches sie als Kinderheim eingerichtet hat. Bereits in den achtziger Jahren pflanzte der inzwischen verstorbene Alceo di Napoli neue Rebanlagen. Sein besonderes Interesse galt den Bordelaiser Rebsorten Cabernet Sauvignon und Petit Verdot – zu jener Zeit geradezu visionär. Heute sind seine Kinder Maurizia und Luca für das Weingut verantwortlich. Von 1994 bis 1998 haben sie den Rebbau Schritt für Schritt auf biodynamische Methode umgestellt – mit viel Erfolg, wie man sieht und schmeckt. Der Chianti wird traditionell mit Sangiovese und einem sehr geringen Anteil Cabernet Sauvignon ohne Barriques ausgebaut. Dass wir es hier mit den charaktervollsten und obendrein langlebigsten Weinen ihrer Gattung zu tun haben, ist sicherlich den hervorragenden Lagen zu verdanken.			
28		2009 Chianti Classico DOCG Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon <i>92+/100 Parker</i>	16,90		kein Karton-Messe-Rabatt

NEU

Le Boncie – Toskana

Ein Weingut, ein Wein. Das wohl einzige Toskana-Weingut das nur einen einzigen Wein produziert! Aber was für einen! Der „Le Trame“ ist einer der authentischsten und zugleich trinkigsten Chianti. Seit Jahren beschäftigen wir uns mit diesem Wein, jetzt ist es endlich soweit, dass wir ihn auf der Hausmesse vorstellen können.

Giovanna Morganti, die Winzerin, produziert ihren „Le Trame“ auf gerade mal drei (!) Hektar Rebfläche im kleinen Dorf San Felice ein paar Kilometer nördlich von Castelnuovo Beradenga im südlichen Chianti Classico. Während ihres Önologie-Studiums arbeitete sie für die große Kellerei San Felice und betreute dort ein Projekt zur Feststellung der Eignung über 300 vom Aussterben bedrohter, autochthoner, toskanischer Rebsorten die man aus alten, verstreuten Weingärten gewann, für den modernen Weinbau. Als Giovannas Vater, der berühmte toskanische Önologe Enzo Morganti, der übrigens schon lange vor den meisten berühmten Namen (und ihren internationalen Beratern) den Wert der Region und vor allem des autochthonen Rebbestandes erkannte, ihr dann nach ihrem Abschluss das kleine Olivengut „Le Boncie“ schenkte, verwirklichte sich Giovanna ihren Traum und bestockte ihre drei Hektar Weinbergfläche mit den Favoriten ihres Rekultivierungsprojekts: Natürlich hauptsächlich Sangiovese, aber auch ein paar Zeilen mit Cilieggiolo, Colorino, Foglia tonda, Mammolo und Prugnolo. Und daraus entsteht er, der „Le Trame“, dieser biodynamisch auf Kalksteinböden angebaute Kultchianti, der konsequent spontan vergoren ist und unfiltriert auf die Flasche kommt. Authentischer geht es nicht! Ein Traum.

29 

2007

Chianti Classico DOCG Le Trame (bio) FI

Sangiovese, Mammolo, Colorino u.A.

92/100 Parker 

22,50

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

NEU

Felsina – Toskana

In den 80er Jahren war das Chianti im großen Aufbruch. So kam es, dass Felsina einer der drei toskanischen Betriebe war, die 1988 von den Kellermeistern von Château Margaux, Pétrus und Cheval Blanc besucht wurden. Sie waren fasziniert von der Sangiovese-Traube, die auf Felsina nicht als Cuvée, sondern reinsortig angebaut wird. Heute sind es nicht nur die Kollegen aus Bordeaux, die Giuseppe Mazzocolin und seinem Oenologen Franco Bernabei Respekt zollen. In der ewigen Bestenliste des Gambero Rosso gehört Felsina zu den zehn erfolgreichsten Betrieben in ganz Italien. Die exponierte Lage an der südöstlichen Ecke des Chianti Classico-Gebiets mit seinem speziellen Mikroklima und den steinigten Kalkböden sowie der elaborierte Umgang mit dem Barrique machen die Weine von Felsina unverwechselbar, manche sagen sogar, Felsina sei ein eigenes Cru. Geschmacksnuancen des Brunello wie Backpflaumen, Kakao und Teernoten geben den Weinen eine innere Dichte und Konzentration. Die immer dezente, aber ausgereifte Sangiovese-Frucht gibt dazu das Spiel, die für Felsina typischen Tannine verleihen die Festigkeit.

30 

2007

Fontaloro IGT FI

Sangiovese

93/100 Parker, 3/3 Gläser Gambero Rosso, 5/5 Trauben AIS, von Slow food als ‚Grandi Vini‘ ausgezeichnet 

34,90

kein Karton-Messe-Rabatt

31 

2009

Azienda Agricola Failoni – Marken FI

Rosso Piceno DOC

Montepulciano, Sangiovese, Merlot

6,90

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

32 

2008

Esino Rosso DOC

Sangiovese, Montepulciano

7,50

im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

NEU

Nicodemi – Abruzzen

Spitzenweine ganz im Einklang mit der Natur zu produzieren, ist die eherne Philosophie der Familie Nicodemi. Diesen Weg hat Bruno Nicodemi bereits vor fast 40 Jahren in einer schwierigen Region, deren Produkte lange als Pizzawein verschrien waren, eingeschlagen. Ganz in seinem Sinne mit beispielloser Seriosität und mit frischem Geist leiten mittlerweile seine sympathischen und ambitionierten Kinder Elena und Alessandro das Traditionsweingut in der Colline-Teramane-Gegend, die 2004 für ihre besten Weine den DOCG-Status erhalten hat. Die Nähe zur Adriaküste und zum Apenin schafft ein hervorragendes Mikroklima, das die beiden hochwertigen Rebsorten Trebbiano d Abruzzo und Montepulciano d Abruzzo besonders gut gedeihen läßt. Die biologisch angebauten Trauben werden von Hand gelesen und im Weinkeller sehr schonend mit modernsten Techniken verarbeitet. Das Ergebnis sind sehr intensive und saftige Weine mit viel Ausdruck und Eigenständigkeit.

33 

2008

Montepulciano Colline Teramane DOCG Notari FI

von Slow food mit der ‚Schnecke‘ ausgezeichnet (authentischer Wein mit besonders ausgeprägter regionaler Identität) 3/3 Gläser Gambero Rosso

14,90

kein Karton-Messe-Rabatt

	Terredora – Kampanien			
34 	2010 Falanghina IGT Campania	10,90		im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
35 	2010 Greco di Tufo DOCG Loggia della Serra	12,50		im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
36 	2009 Aglianico IGT Campania	8,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

Azienda Agricola Scala – Kalabrien


Dieser familiengeführte Cirò-Spezialist war unsere italienische Entdeckung des Frühjahres. Seit 1949 leitet die Familie Scala die Geschicke dieses Weinguts aus dem 17. Jahrhundert. Sie haben sich ganz der Produktion autochthoner Rebsorten wie Gaglioppo, Magliocco, Greco und Mantonico verschrieben. Der Cirò, ein 100 % Gaglioppo war gut, ... aber nichts für unser Sortiment; zu hart, zu speziell sind reine Gaglioppi für den deutschen Markt. Aber als wir den Briseo verkosteten war es um uns geschehen: Ein Wein, der genau in unser Portfolio passte. Mal wieder ein typischer Vertreter der Wein-Refugiums-Philosophie. Die gefundene Nadel im Heuhaufen. Charakterstark und smart zugleich; ein Wein, der genauso durch Trinkigkeit glänzt, wie durch Struktur und Authentizität. Nur autochthone Rebsorten, Gaglioppo und – um ihn ein bisschen weicher zu machen – Magliocco, warme Frucht, weiche und doch prägnante Struktur, völlig eigenständige Aromatik. Minimale Jahresproduktion von unglaublichen 1800 Flaschen, die wir am liebsten vollständig gekauft hätten. Wir raten, ihn zu probieren, bevor er ausverkauft ist.

37 	2008 Calabria IGT Rosso Briseo	FI		
	Magliocco, Gaglioppo	12,50		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt





NEU

Morgante – Sizilien






Sizilien hat eine lange Weinbautradition, die bis zu den griechischen Siedlern der Antike zurückreicht. Dennoch ist es eine Region, die scheinbar unbeeinflusst vom italienischen Weinmarkt ihren eigenen Weg geht. Der Anteil der D.O.C.-Weine ist so niedrig wie sonst nirgends in Italien. Die wenigen Winzer, die ihre Weine selbst vermarkten, konnten sich also nicht auf bekannte, gesetzmäßig verankerte Appellationen, sondern nur auf den Ruhm ihres eigenen Namens und den glänzenden Ruf der Insel verlassen. Mit dieser Ausgangssituation kam es in den 1990er Jahren zu einer revolutionären Qualitätsoffensive, angestiftet von großen Kellereien, die das außergewöhnliche Qualitätspotential Siziliens erkannten und das nötige Geld besaßen, es umzusetzen. Einer davon war Antonio Morgante. Er gründete 1994 zusammen mit seinen Söhnen Carmelo und Giovanni das heute 200 Hektar große Weingut Morgante. Es liegt im Süden Siziliens in der Provinz Agrigento, nur 25 km vom berühmten Tal der Tempel entfernt. In dieser wahrhaft göttlichen Gegend wächst der Nero d'Avola von Morgante auf sanften Hügeln in 350-500 m Seehöhe mit südlicher Ausrichtung auf ton- und kalkhaltigen Böden. Das gibt den Weinen Kraft, Säure und Extrakt. Oenologisch betreut wird das Weingut von dem berühmten Riccardo Cotarella. Unter seiner Obhut reifen die Weine für mehrere Monate in französischen Barriques. Heraus kommen edle Gewächse mit dem sortentypischen Duft nach schwarzer Johannisbeere, Wacholder und wilden Blaubeeren, die üppige Fülle gepaart mit Sanftheit und Eleganz. Der Name Morgante steht heute ganz oben auf der Hitliste der sizilianischen Winzer.

38 	2010 Nero d'Avola IGT	FI		
	2/3 Bicchieri Gambero Rosso			
	4/5 Trauben AIS	9,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

FRANKREICH

	Domaine Faiveley – Burgund	FI		
39 	2009 Ladoix AOC			
	Pinot Noir	15,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
40 	2009 Mercurey AOC La Framboisière			
	Pinot Noir	17,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
41 	2009 Mercurey AOC 1er Cru Clos du Roy	21,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Pinot Noir			

	Domaine Saint Gayan – Rhône	FI		
42 	2008 Rasteau AOC			
	Grenache, Syrah, Mourvèdre	9,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
43 	2007 Gigondas AOC Fontmaria			
	Grenache, Syrah			
	93/100 Parker 	26,90		im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt







		Domaine Fondrèche – Rhône	FI	
44		2011 Côtes du Ventoux AOC Persia Roussanne <i>91/100 Parker</i>	15,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
45		2010 Côtes du Ventoux AOC Fayard Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre	7,80	im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
46		2010 Côtes du Ventoux AOC Nadal Syrah, Grenache, Mourvèdre <i>91+/100 Parker</i>	12,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
47		2010 Côtes du Ventoux AOC Persia Syrah, Mourvèdre <i>93/100 Parker</i>	15,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

Domaine Chaume Arnaud – Rhône

Die Domaine Chaume-Arnaud in Vinsobres, ein junges Weingut in einer noch jüngeren AOC – erhielt doch die vorher als Côtes du Rhône Village klassifizierte Appellation erst 2006 ihren heutigen Status. Von beiden wird man noch viel hören!


1999 übernahm die ausgebildete Önologin Valerie Chaume Arnaud zusammen mit ihrem Mann Philippe das elterliche Weingut, dessen Trauben bis dato bei der örtlichen Winzergenossenschaft abgeliefert wurden. Schritt für Schritt krepelte sie danach das Weingut um, um es zu dem zu machen, was es heute ist: Sofort begann sie ihre Weine selbst auf Flaschen zu füllen, es folgte eine sukzessive Flächenerweiterung mit Augenmerk auf sehr alte Grenache-, Mourvedre- und Syrah-Rebbestände – in letztem Fall sogar einige der ältesten Reben der gesamten Region! Heute besitzen die Chaume Arnands insgesamt ca. 33 ha in Vinsobres und 6 ha Côtes du Rhône, seit 2009 insgesamt als biodynamisch zertifiziert. „We feel it is essential to focus on the soils: they need to be breathed, nourished and protected. The entire winemaking operation from vineyard to winery is one of the most environmentally conscious. We follow organic principles and in 2009 the domaine has been certified as biodynamic.“ (Valerie Chaume Arnaud)











Und diese Akribie und Leidenschaft, die Valerie in ihren Wein steckt, wollen wir Ihnen heute zeigen. Mit dem, unserer Meinung nach, herausragenden Vinsobres 2009, einem Wein, wie er in dieser Preislage selten zu finden ist: Die Cuvée besticht bei aller Wucht und Fruchtfülle durch einen fast burgundischen Charme und Anflüge einer unterschweligen Mineralität; rauchige Kräuternoten im Abgang und ein weiches, aber sicherlich für noch mindestens 3–4 Jahre Struktur spendendes Tanningerüst komplettieren diesen Wein. Unsere besondere Empfehlung.

48		2009 Vinsobres AOC (bio) Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan, Cinsault	FI 11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		Domaine Roche Audran – Rhône	FI	
49		2010 Côtes du Rhône AOC (bio) Grenache, Syrah, Carignan	7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
50		2009 Visan AOC Père Mayeux (bio) Grenache, Syrah	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
51		2010 Chateauneuf du Pape AOC (bio) Grenache 	36,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

Château de Saint Cosme – Louis Barruol – Rhône

Louis Barruol is one of the two finest producers of Gigondas with magical terroir“ (Robert Parker). Seit Louis Barruol das Château Saint Cosme, das älteste Gigondas-Weingut überhaupt (seit 1570 in Familienbesitz) vor genau 20 Jahren von seinem Vater übernommen hat, ging es hier stetig bergauf. Nicht das Louis' Vater nicht auch schon herausragende Weine produziert hätte, doch sein Sohn zählt nach einhelliger Expertenmeinung zu den begabtesten Weinmachern, die die Rhône in den letzten Jahrzehnten gesehen hat. Vor allem im herausragenden Jahrgang 2010 bewies uns Barruol sein Können. Gekonnt paart er die Wucht und den Extraktreichtum, die denen seiner mächtigen 2007er gleichkommen, mit der, an der Rhône nahezu unbekanntem, jahrgangsspezifisch hohen und strukturgebenden Säure zu einem beeindruckenden Wechselspiel. Dieses, in Verbindung mit der äußerst prägnanten, aber zugleich reifen und eleganten Tanninstruktur verleiht den Weinen ein außerordentliches Reifungspotential.

52		2010 Côtes du Rhône AOC Les Deux Albion Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre, Clairette <i>91–93/100 Parker</i>	FI 13,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
----	---	--	-------------	---------------------------------

53		2010	Gigondas AOC Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault 91-93/100 Parker <small>PROBE 1 EURO</small>	22,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
54		2010	Gigondas AOC Valbelle Grenache, Syrah 92-95/100 Parker <small>PROBE 2 EURO</small>	39,50	maximal 3 Flaschen pro Kunden-Bestellung
55		2010	Saint Josef AOC Syrah 92-94/100 Parker <small>PROBE 1 EURO</small>	22,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<hr/>					
			Château Mourgues du Gres – Rhône	Fl	
56		2011	Costieres de Nîmes AOC Fleurs d’Eglantine Syrah, Grenache, Carignan	6,50	im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
57		2011	Costieres de Nîmes AOC Les Galets Syrah, Grenache	7,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<hr/>					
			Mas de Cadenet – Provence	Fl	
58		2011	Côtes de Provence AOC Sainte Victoire Grenache, Cinsault, Syrah	8,30	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<hr/>					
			Mas Champart – Languedoc „eines der besten Weingüter ganz Frankreichs“ (Guide de la Revue du Vins de France) Für uns zählt das Languedoc momentan zweifelsohne zu den Regionen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis Frankreichs, wenn nicht gar der ganzen Welt! Und zur absoluten Spitze der Region gehören sicherlich Isabelle und Mathieu Champart, dieses sympathische Pärchen – er ein Landwirt aus Aube, sie Pariserin – das 1976 als Quereinsteigerpaar nach St. Chinian kam, hat ein dermaßen ausgeprägtes Gefühl für die Erzeugung strukturierter, eleganter und doch auch zugleich Languedoc typisch kräftiger und intensiv fruchtiger Naturweine entwickelt, dass man nicht glauben möchte, dass sie vor ihrer „Immigration“ nahezu nichts über Weinbau wussten. Die Feingefühligkeit, mit der sie für jeden ihrer fünf verschiedenen Bodentypen die richtigen Rebsorten aussuchten und die Sorgfalt, die sie bei der Auswahl ihrer in den letzten 35 Jahren erworbenen Weinbergsanlagen – teilweise mit bis zu 100 Jahre alten Rebanlagen bestockt – walten ließen, zeugt von einer solch immensen Verbundenheit mit der Region, wie man sie unter den Einheimischen lange suchen muss. Doch was wären diese Böden ohne dieses beeindruckende önologische Grundverständnis, mit dem das jeweilige Terroir herausgearbeitet wird. Für uns einfach nur unglaublich beeindruckend. Wer ehrliche, authentische, elegant mächtige, angenehm strukturierte und beeindruckend nachhaltige Terroirweine mag, sollte Côte d’Arbo unbedingt probieren! Absolute Empfehlung!		
59		2010	St. Chinian AOC Côte d’Arbo Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

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.

Hecht & Bannier – Languedoc

Ein Handelshaus im klassischsten Sinne. Keinen Hektar Rebfläche nennen Francois Bannier und sein Partner Gregory Hecht ihr eigen, worüber sie allerdings verfügen, ist ein unglaubliches Wissen über Lagen, Rebsorten und Erzeuger der südfranzösischen Weinregion Languedoc-Roussillon. Denn auf Rotweine dieser Region hat er sich spezialisiert, der 2002 gegründete „Négociant-Éleveur“ Hecht & Bannier. Hunderte Erzeuger besuchen sie jährlich; Erzeuger, die über Parzellen in besten Lagen verfügen, bestockt mit alten Reben auf kargen, mineralreichen Böden. Von diesen Winzern suchen sie Weine aus, die großes Potential in sich bergen; Weine, die in ihrer Eigenständigkeit und ihrem Charakter das Languedoc-Roussillon musterergütig zum Ausdruck bringen, die allerdings aus Rebanlagen stammen, die meist so klein sind, dass eine gesonderte Vermarktung für die Weingüter nicht realisierbar ist.

Diese Jungweine kaufen sie und probieren, in oft über Tage andauernden Verkostungsrunden unzählige verschiedene Zusammenstellungen, bevor sie die endgültigen Cuvées für ihre Erzeugnisse festlegen. Ein Wein besteht oft aus 15 bis 20 verschiedenen Partien.

Schon Ihre „einfache“ Languedoc-Bio-Linie zeigt, welch immense Sorgfalt sie dabei an den Tag legen: Syrah aus St. Chinian, noch mehr Syrah und Carignan von den Terrasses du Larzac und frisch-mineralischer Grenache aus dem Vallée de l'Agly im Roussillon. Ausnahmslos nach typisch südfranzösischer Bio-Manier im Betontank vergoren, präsentiert sich der Wein als Languedoc-typisch fruchtiger Alltagswein mit Anflügen einer Struktur, die neugierig auf seine großen „Schwestern und Brüder“ macht.



Diese, die Crus des Hauses sind strukturell von den H&B typischen Fasskombinationen geprägt, für die die beiden Négociants fast eben soviel Zeit aufwenden wie für die Assemblage. Sie suchen für jeden Wein die optimale Mischung aus Stahl tanks, Betontanks, Demi Muids und Barriques, aus altem und neuen Holz, aus Bordelais und Bourguignonne.




















Ob der „kleinste“ Cru, der Minervois, oder der Côtes du Roussillon Villages, die Weine von Gregory Hecht und Francois Bannier zeigen wie wenig andere, wie gebietstypische, moderne Weine aus dem Languedoc-Roussillon schmecken können.



Insbesondere der Jahrgang 2010 ist für uns das beste, was das Handelshaus jemals erzeugt hat. Als wir die Weine erstmals verkosteten, waren wir fast sprachlos. Dieser Jahrgang treibt mit seiner mineralischen Frische den über Jahre hinweg etablierten Stil des Hauses auf die Spitze. Beim Languedoc-Bio entfuhr mir spontan der Vergleich mit einer Mischung aus strukturiertem Languedoc und der präzisen Frische eines guten Beaujolais – dieser Vergleich rang übrigens auch Francois Bannier, den Sie auf unserer Mannheimer Hausmesse kennenlernen werden, ein stolzes Lächeln ab.


Doch die unangefochtene Spitze des Sortiments ist zweifelsohne der Faugères. „In unserer Auswahl bietet der Faugères [ein] einzigartige[s] [Aufeinandertreffen] zwischen eine[m] großartigen [...] Terroir, de[m] Schiefer, [und] einer Rebsorte: dem Syrah.“ (Hecht & Bannier)

Ein Wein, der auf herrlich trinkige Weise Frucht und Frische mit Struktur und Mineralität verbindet. Für manchen Kritiker die Spitze des Faugères! Und genau diesen Faugères wird Francois Bannier zu unserer Hausmesse mitbringen, und zwar nicht nur aus einem Jahrgang, sondern aus 4, so dass Sie einerseits die Entwicklung des Weins durch Lagerung und andererseits durch die unterschiedlichen Jahrgänge selbst nachvollziehen können.









60		2010	Languedoc AOC Syrah, Grenache, Carignan <i>90/100 Parker</i>	FI 8,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
61		2010	Minervois AOC Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre <i>91+/100 Parker</i>	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
62		2010	Saint Chinian AOC Syrah, Grenache, Mourvedre <i>93+/100 Parker</i>	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
63		2010	Côtes de Roussillon Villages AOC Grenache, Syrah, Carignan, Mourvedre, Lladoner Pelut <i>92+/100 Parker</i>	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
64		2010	Faugères AOC Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan <i>94+/100 Parker</i>	19,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
65		2009	Faugères AOC Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan <i>94/100 Parker</i>	ausverkauft	
66		2008	Faugères AOC Syrah, Mourvedre, Carignan <i>92/100 Parker</i>	19,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
67		2003	Faugères AOC Syrah, Mourvedre	ausverkauft	



		Domaines des Schistes – Roussillon	FI		
68		2010 Côtes du Roussillon Villages AOC Les Bruyeres Carignan, Syrah, Lladoner Pelut		7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
69		2010 Côtes du Roussillon Villages AOC Les Terrasses Carignan, Syrah, Grenache		13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		Château Penin – Bordeaux	FI		
70		2010 Bordeaux Superieur AOC Grande Selection Merlot <i>Coup de Coeur Guide Hachette 2013</i>		10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
71		2010 Bordeaux Superieur AOC Les Cailloux Merlot		15,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		Château Peyredon Lagravette – Bordeaux	FI		
72		2009 Haut Médoc AOC Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Merlot		16,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		Château Gaillard – Bordeaux			
		Das wohl unbekannteste Weingut der sympathischen bordelaiser Starwinzerin Catherine Papon-Nouvel – mit einigen ihrer anderen Châteaux erlangte sie bereits Weltruhm und mit diesem ist sie auf dem besten Weg dazu. Wie verblüfft waren wir, auf der Messe an ihrem wirklich winzigen Stand – der bereits die Bescheidenheit der talentierten Weinmacherin zum Ausdruck brachte – ihren Château Gaillard gleich in mehreren Jahrgängen verkosten zu können: Merlot mit Rückgrat. Erst die rebsortentypische, beerig-weiche Frucht, doch dann – und das spürbar nicht nur dem kleinen Anteil Cabernet Franc geschuldet – ein reifes, strukturierendes, nobles Tanningerüst. Ein St. Emillion von einer Eleganz und Nachhaltigkeit, wie wir es in dieser Preisklasse lange nicht mehr erleben durften. Unsere ganz große Empfehlung!			
		Verkostungsnotizen von Max Gerstl zum 2009er Château Gaillard (Der Schweizer Max Gerstl führte von 1973 bis 1989 ein Restaurant in Davos mit über 1000 verschiedenen Bordeaux. Seit 1981 handelt er in der Schweiz mit Wein und gilt als ausgewiesener Bordeaux-Kenner): „Es gibt 2009 in Bordeaux so viele traumhafte Weine, dass die Entscheidung besonders schwierig war, welcher davon ‚der Wein des Jahrgangs‘ wird. In der Position des großen Favoriten war er schon, nachdem er bei der großen Probe in St. Emilion – wo man über 300 Weine im Vergleich probieren kann – in seiner Preiskategorie alle überragte. Aber um die letzten Zweifel zu beseitigen, habe ich mir nochmals ein Muster nach Hause bestellt. Ich wollte den Wein vor dem Nachtessen noch mit meiner Frau probieren. Zum Glück war der zum Essen bereitgestellte Phélan-Ségur 90 noch nicht geöffnet. Angesichts dieser sensationellen Fassprobe kamen wir nämlich gar nicht mehr auf die Idee, einen andern Wein zu öffnen. Wir haben diese Fassprobe bis auf den letzten Schluck ausgetrunken. Als Ergebnis davon korrigierte ich meine Benotung von 18+/20 auf 19/20.“			
73		2009 St. Emilion Grand Cru AOC (bio) Merlot, Cabernet Franc <i>19/20 Max Gerstl, „der günstigste 19 Punkte Wein“</i>	FI	18,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		Château du Cèdre – Südwest	FI		
74		2009 Cahors AOC Héritage (bio) Malbec, Merlot		6,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
75		2007 Cahors AOC Malbec, Merlot, Tannat		13,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
76		2009 Cahors AOC Le Cèdre (bio) Malbec 		24,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		Domaine de la Cotelleraie – Loire	FI		
77		2009 Saint Nicolas de Bourgueil AOC La Croisée (bio) Cabernet Franc		10,90	im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
78		2009 Saint Nicolas de Bourgueil AOC Les Perruches (bio) Cabernet Franc		11,90	im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
79		2009 Saint Nicolas de Bourgueil AOC Le Vau Jaumier (bio) Cabernet Franc		17,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt


	Domaine Martin – Loire	FI		
80 	2011 Sancerre AOC Chavignol (bio)		13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Sauvignon Blanc			

NEU	Château Ivonne – Loire	FI		
81 	2010 Saumur Champigny AOC La Folie (bio)		13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Cabernet Franc			

SPANIEN

	Bodegas Miguel Merino – Rioja			
	<i>“best old world red” (Decanter Magazine), „einer der 10 besten Riojas überhaupt“ (The New York Times)</i>			
	Gleich zu Beginn seiner Karriere als Winzer wurde Miguel Merino von zahlreichen namhaften Weinführern in einem Atemzug mit der spanischen Weinelite genannt. Seine 1994er Gran Reserva kürte der „Guía de Oro“ gar zur Besten des ganzen Jahrgangs und die Lobeshymnen halten bis heute an. Moderne Rioja erzeugt Miguel Merino, fruchtige, holzig strukturierte, durchaus gebietstypisch wuchtige Weine, die ihre Herkunft nicht verleugnen. Obwohl wir um die Beliebtheit dieses Weinstils wussten, waren wir vom immens großen Zuspruch beim persönlichen Besuch von Miguel während unserer Hausmesse im November 2011 doch überrascht. Noch vor Weihnachten waren 4 der 5 Weine von Miguel Merino im Weinrefugium ausverkauft. Manch ein Kunde, der gerne nachkaufen wollte, stand missmutig vor dem leeren Regal. Wir bemühten uns natürlich um die letzten Kartons Reserva und Gran Reserva des herausragenden Jahrgangs 2004. Und dank unserer persönlichen Verbundenheit mit Miguel hatten wir nun Erfolg. Trotz der ohnehin großen Nachfrage, bieten wir die Flaschen, in gewohnter Hausmesse-Tradition, wieder zum Rabattpreis an.			
82 	2008 Rioja DOC Vinas Jóvenes	FI	12,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Tempranillo			
83 	2009 Rioja DOC Mazuelo de la Quinta Cruz		17,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Mazuelo			
84 	2004 Rioja DOC Reserva Vitola M.M.			
	92/100 Parkerpunkte			
	Tempranillo, Graciano		18,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
85 	2004 Rioja DOC Gran Reserva			
	92/100 Parkerpunkte			
	Tempranillo, Graciano 		29,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
86 	2008 Rioja DOC Unnum			
	Tempranillo 		32,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	Bodegas Palacios Remondo – Rioja	FI		
87 	2008 Rioja DOC La Montesa		11,90	im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt
	Tempranillo, Garnacha			

NEU	Vizcarra – Ribera del Duero			
	<i>“Sensational values from the highly renowned appellation.” (Robert Parker, 08/2012)</i>			
	Viele der heutzutage angesagten Rotweine repräsentieren den eigentlich Ribera typischen, tiefdunklen, intensiv fruchtigen Wein Stil, der in anderen Regionen nur durch dem Einsatz modernster Kellertechnik und internationaler Assemblage möglich ist. Um so verwunderlicher erscheint es für uns, dass in den letzten Jahren auch in Ribera del Duero viele Winzer ihre Weine mit gebietsfremden Rebsorten und den Einsatz übermäßig getoasteter Barriques stark in Richtung internationaler Uniformität verändert haben, anstatt auf ihre „eigenen Stärken“ zu setzen um die sie vielfach beneidet werden. Der junge Juan Carlos Vizcarra schlägt einen anderen Weg ein: sein Rezept heißt nicht Mostkonzentration, Eichenholzchips und internationale Rebsorten, sondern offene Maischegärung, behutsamer Einsatz von Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, sowie Fokussierung auf die Ribera del Duero typische Tempranillo-Gattung Tinto Fino. Die Ergebnisse jedenfalls, haben uns überrascht und enorm beeindruckt (was nicht viele spanischen Weine dieser Preisklasse schaffen): Extrem saftige, unheimlich rotfruchtige, durch geschmeidig weiche Tannine wohl strukturierte Weine, die Musterbeispiele dessen sind, was die Region ausmachen kann. Super Preis-Leistungs-Verhältnis, echtes Ribera!			
88 	2011 Ribera del Duero DO Roble Senda del Oro (bio)	FI	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
	Tinto fino (Tempranillo)			
	93/100 (!!!) Parker			

89  2010 **Ribera del Duero DO 15 Meses**
 Tinto fino (Tempranillo)
94/100 Parker 18,50 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

NEU

Laderas de Montejurra – Navarra

Das Weingut Laderas de Montejurra – unser neues Navarra Weingut. Ein Lichtblick in der Flut aufgemotzter, massenkompatibel marmeladig süßer Navarra. Hier, an den Hängen des Montejurra in der Tierra Estella im Navarra erzeugt Olivier Riviere, ein französischer Önologe aus St. Emilion biodynamische Weine, die die spanische Wucht mit einer prägnanten, und doch charmanter Struktur verbinden. Insbesondere sein aus dem gleichnamigen Weinberg stammender Ambrurza, momentan ein reiner Cabernet Sauvignon, überzeugte uns gleich in der ersten Verkostung. Allein der Kontrast zwischen den fast animalisch ledrig anmutenden Noten, gepaart mit satter Frucht und der nachhaltigen Struktur tat es uns an und macht ihn zu einem hervorragenden Essensbegleiter: Dazu ein geschmortes Lamm mit viel Rosmarin und Thymian – lecker!

90  2009 **Navarra DO Ambrurza (bio)** FI
 Cabernet Sauvignon 11,00 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

NEU

Mas Garrian – Priorat

Bezahlbares aus der spanischen Kultregion. Das Priorat mauserte sich während der letzten Jahre zu der spanischen Referenz für große Rotweine. Die teuersten und begehrtesten Vertreter dieser Art stammen von hier und meist sind schon die Einstiegsweine der hier ansässigen Bodegas nicht unter 15,- bis 20,- Euro zu haben. Das ist auch kein Wunder, bedenkt man die Unwegsbarkeit der hier vorherrschenden Steillagen und die damit einhergehende Arbeitsintensität bei der Terrassierung und Bewirtschaftung. Wir freuen uns deshalb, Ihnen heute einen Abkömmling dieser Region zu präsentieren, den wir, trotz der schwierigen Produktionsbedingungen und der biodynamischen Anbaumethoden deutlich unter 15,- Euro anbieten können. Den Clos del Sarrai des Weinguts Mas Garrian. Ein Wein, der herrlich die Eigenarten des Priorat zum Ausdruck bringt: die typische Struktur, getragen von Anklängen einer unter-schwelligeren Mineralität, die expressive Frucht, die exotisch-würzigen Noten, alles lässt sich finden. Es muss nicht immer teuer sein.

Verkostungsnotizen von Christina Hilker zum 2008er Mas Garrian Clos del Sarrai (Christina Hilker gewann 2003 die Trophée Ruinart als beste Sommelière Deutschlands und wurde 2005 vom Gault Millau als „Sommelière des Jahres“ ausgezeichnet):

„Tiefdunkles Kirschtrot; fast farblich im Kern mit violetten Reflexen zum Rand hin. In der Nase präsentiert sich der Wein mit süßlichen und verführerischen Fruchtnoten, die an schwarze Kirschen, Blaubeeren und Cassis erinnern. Unterlegt ist das Ganze von ebenso animierenden und charmanter Noten, die an dunkle Schokolade, Trockenobst und edle Gewürze, wie Zimt und Sternanis denken lassen. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten feine Kräuternoten von Rosmarin und Thymian hinzu. Am Gaumen vereint der 2008er Mas Garrian „Clos del Sarrai“ Opulenz mit anregender und erfrischender Säure. Die feine Mineralität begleitet wunderschön und verleiht ihm einen komplexen Charakter. Ein Wein der sich vortrefflich zu gehaltvoller Küche eignet ohne sättigend zu wirken.“

91  2008 **Priorat DOC, Clos del Sarrai (bio)** FI
 Garnacha, Carinena, Syrah 11,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

NEU

Bodeags Descendientes de J. Palacios – Bierzo


92  2008 **Bierzo DO Petalos** FI
 Mencía 14,90 im 6er Karton 20 % Messe-Rabatt

NEU

Via Edetària – Terra Alta

Im Schatten des nahegelegenen Priorat steht die kleine spanische Weinbauregion Terra Alta. Sicherlich möchten wir nicht behaupten, die hier angebauten Weine könnten die Spitzengewächse des berühmten, benachbarten Terroirs die Hand reichen, doch teilen sie zweifelsohne einige wesentliche Merkmale mit diesen; vor allem die für Spanien untypisch elegante Note. Völlig fern des fruchtig marmeladigen Einheitsstils zeigen sich deshalb auch Joan Liberas Weine. Sein gerade mal 10 Jahre altes Weingut Edetaria zählt heute zu den Stars der Region. Er hat sich ganz der Erzeugung authentischer Weine aus alten, autochthonen Rebstöcken verschrieben. Deshalb spielt auch die leider selten gewordene Garnacha Peluda in Liberas Weinen eine wichtige Rolle, die mit ihrer, gegenüber anderen Garnacha Klonen, hohen Wasserspeicherfähigkeit eine deutliche Frische in die Weine einbringt. Und nicht nur diversen Weinkritikern ist dies bereits aufgefallen. Auch wir waren bei der ersten Verkostung der Weine mehr als angetan, entsprechen sie mit ihrer gelungenen Mischung aus Herkunftsbezug und Trinkigkeit doch genau dem Stil Weinrefugium.

93  2011 **Via Terra DO** FI
 Garnacha Peluda 7,50 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	Compania de Vinos Telmo Rodriguez	FI	
94 	2010 Toro DO Dehesa Gago		
	Tinta de Toro	8,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
95 	2008 Toro DO Gago		
	Tinta de Toro	16,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

ÖSTERREICH






	Weingut Ebner-Ebenauer	FI	
96 	2011 Grüner Veltliner trocken Weinviertel DAC Birtal	9,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
97 	2011 Grüner Veltliner trocken Weinviertel DAC Hermanschachern	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
98 	2011 Grüner Veltliner trocken Weinviertel DAC Bürsting	14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

DEUTSCHLAND




Weingut Schäfer-Fröhlich – Nahe

Meisterliche Rieslinge in typischer Nahe-Manier. Es ist schon verblüffend, daß sich in einer einzigen Region so viele Topwinzer ansiedeln, deren Weinstil einerseits so ähnlich und andererseits so herrlich unterschiedlich ist. Wie die „großen Namen“ der Region, Emrich-Schönleber und Helmut Dönnhoff produziert auch Tim Fröhlich wahre Steinweine von der Nahe. „Fröhlichs Rieslinge [...] haben eine exemplarisch kristalline Frische, die aus den Achttausendern des Himalaya zu kommen scheint. Die trockenen Rieslinge sind wie der Sprung in einer Gletscherspalte oder sprudeln wie ein Gebrigsbach [...]. [...] Auch er hat schmelzige Burgunder [...], arbeitet aber beim Riesling eine atemberaubende Mineralität heraus, die [...] ganz klar stoned macht.“ (Stuart Pigott). Doch wer jetzt denkt, das klinge ein bißchen nach Dönnhoff, der ist auf der falschen Fährte. Sicher, Steinweine produzieren sie beide, sicher haben beide eine herrlich undogmatische und fast euphorische Einstellung gegenüber dem Nahe-Riesling, doch genau in diesen Ähnlichkeiten liegt auch der Unterschied zwischen beiden: Sie haben andere Lagen. Und da beide die Charakteristik ihrer Lagen nahezu perfekt herausarbeiten, sind ihre Weine eben deutlich zu unterscheiden. Am beeindruckendsten zeigt sich dies natürlich in Schäfer-Fröhlichs „Großen Gewächsen“, doch schon der Unterschied zwischen „Vulkangestein“ und „Schiefergestein“ läßt das Herz eines jeden Liebhabers mineralischer Rieslinge höher schlagen. Die Parzellen sind so differenziert herausgearbeitet, daß man „beim Schwenken des Glases [...] die Steine förmlich klappern hören [kann]!“ (Stuart Pigott)

	Doppelsieger im Berlin Riesling Cup 2012	FI	
99 	2011 Riesling trocken Gutswein	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
100 	2011 Riesling trocken vom Vulkangestein	13,20	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
101 	2011 Riesling trocken vom Schiefergestein	17,60	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
102 	2011 Riesling trocken GG Bockenauer Felseneck 94/100 Falstaff		
	Siegerwein Berlin Riesling Cup 2012 PROBE 2 EURO	ausverkauft	

	Weingut Dönnhoff – Nahe	FI	
103 	2011 Weißburgunder trocken Gutswein	10,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
104 	2011 Grauburgunder trocken Gutswein	11,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
105 	2011 Riesling trocken Gutswein	9,20	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
106 	2011 Riesling trocken Tonschiefer	12,00	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
107 	2011 Riesling trocken GG Niederhäuser Hermannshöhle 93/100 Falstaff PROBE 2 EURO	36,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	Weingut Hahnmühle – Nahe	FI	
108 	2011 Grauburgunder trocken Feuersteinrossel	7,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
109 	2011 Weißburgunder trocken Feuersteinrossel	7,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
110 	2011 Weißburgunder trocken Gäseritsch	9,40	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

		Weingut Van Volxem – Saar	Fl	
111		2011 Riesling trocken Schiefer	9,80	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
112		2011 Riesling trocken Saar	11,40	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
113		2011 Riesling trocken Alte Reben <i>18/20 Jancis Robinson</i>	15,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

Weingut Markus Molitor – Mosel

„Trarbacher Schlossberg“, „Erdener Treppchen“, „Ürziger Würzgarten“, „Zeltinger Sonnenuhr“, „Wehlener Sonnenuhr“, „Graacher Domprobst“, „Graacher Himmelreich“, „Brauneberger Klostergarten“, ...






Das Portfolio der weltberühmten Toplagen an Mosel und Saar, auf die das Weingut Markus Molitor zurückgreifen kann, scheint überhaupt nicht enden zu wollen. Und das ist auch kein Wunder, denn das Weingut ist mit 38 ha das größte Weingut der gesamten Mittelmosel. Man will fast nicht glauben, dass Markus Molitor, inzwischen der achte seiner Dynastie, der die Geschicke des Weinguts bestimmt, den Betrieb 1984 mit gerade mal 3 ha übernommen hat. Und der Tatendrang des damals zarte 20 Lenze zählenden Jungwinzers beschränkte sich nicht nur auf die Rebflächenenerweiterung im absoluten Premiumbereich, auch der Weinausbau wurde dem hehren Ideal untergeordnet, seiner Heimatregion, der Mosel, durch die Erzeugung „individuelle[r], lagentypische[r], unverwechselbare[r] und extrem lagerfähige[r] Rieslinge [...] zu altem Ruhm zurück zu verhelfen“ (Markus Molitor).

Dass dieser Weg nun beschritten ist, ist sicherlich nicht nur Markus Molitor zu verdanken – hier haben sich natürlich auch andere Winzer mit klingenderen Namen verdient gemacht –, doch zweifelsohne hat er ein nicht allzu kleines Scherfflein dazu beigetragen. Denn seinen Plan hat er verwirklicht. Seine Rieslinge zählen definitiv zu den eigenständigsten und lagerfähigsten der gesamten Region. Die letzten Jahrgänge waren sogar so herausragend, dass sie sich regelmäßig unter den Top 10 ihrer jeweiligen Gattung in renommierten Weinführern, wie z.B. dem Gault Millau wiederfanden.







Deshalb, und aufgrund unserer persönlichen Begeisterung, haben wir Markus Molitor dieses Jahr zu unserer Hausmesse eingeladen, um seine Weine persönlich vorzustellen. Voller Freude können wir Ihnen mitteilen, dass er zugesagt hat und bei unserer Hausmesse in Mannheim mit einigen edlen Tropfen im Gepäck all Ihren Fragen Rede und Antwort stehen wird.


























114		2011 Riesling Kabinett trocken Erdener Treppchen	11,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
115		2011 Riesling Kabinett trocken Zeltinger Sonnenuhr – Fuder 6 -	18,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
116		2009 Riesling Kabinett trocken Graacher Domprobst	11,50	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
117		2011 Riesling Kabinett feinherb Bernkasteler Badstube	11,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
118		2009 Riesling Spätlese feinherb Graacher Himmelreich	16,50	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
119		2007 Riesling Auslese* feinherb Zeltinger Sonnenuhr <small>PROBE 1 EURO</small>	24,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
120		2009 Pinot Noir trocken Haus Klosterberg	12,50	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
121		2009 Pinot Noir trocken Brauneberger Mandelgraben* <small>PROBE 1 EURO</small>	25,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
122		2009 Pinot Noir trocken Brauneberger Klostergarten** <small>PROBE 1 EURO</small>	37,80	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

Weingut Christmann – Pfalz

		Weingut Christmann – Pfalz	Fl	
123		2011 Riesling trocken Gutswein	9,60	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
124		2011 Riesling trocken Gimmeldingen	13,50	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
125		2011 Riesling trocken GG Königsbacher Idig 92/100 Falstaff <small>PROBE 2 EURO</small>	39,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
126		2010 Spätburgunder trocken Gutswein	11,30	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
127		2010 St. Laurent trocken Gutswein	11,30	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

Weingut Friedrich Becker – Pfalz

		Weingut Friedrich Becker – Pfalz	Fl	
128		2011 Grauburgunder trocken Schweigen	8,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
129		2011 Grauburgunder trocken Kalkmergel	15,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
130		2011 Weißburgunder trocken Schweigen	8,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
131		2010 Spätburgunder trocken Gutswein	9,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
132		2010 Spätburgunder trocken B	15,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
133		2010 Spätburgunder trocken GG Schweigener Sonnenberg-Sankt Paul 91/100 Falstaff <small>PROBE 3 EURO</small>	55,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

		Weingut Rings – Pfalz	FI		
134		2010 Cuvée-Rot trocken Quintessenz St. Laurent, Dornfelder, Merlot	12,00		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
135		2010 Cuvée-Rot trocken Das kleine Kreuz Merlot, St. Laurent, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	16,00		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
136		2010 Cuvée-Rot trocken Das Kreuz Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Cabernet Franc Siegerwein Deutscher Rotweinpreis 2011 (Jahrgang 2009) <small>PROBE 2 EURO</small>	32,00		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
		Weingut Oliver Zeter – Pfalz	FI		
137		2011 Sauvignon Blanc trocken	10,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
138		2011 Sauvignon Blanc Fumé trocken	13,90		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
139		2009 Cuvée-Rot trocken Z Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah	12,90		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
		Weingut Knipser – Pfalz	FI		
140		2011 Grauburgunder trocken	11,80		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
141		2011 Riesling trocken Kalkmergel	14,20		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
142		2011 Riesling trocken GG Laumersheimer Steinbuckel 93+/100 Falstaff <small>PROBE 1 EURO</small>	24,00		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
		Weingut Philipp Kuhn – Pfalz			
143		2009 Spätburgunder trocken Laumersheimer Kirschgarten GG <i>Deutscher Rotweinpreis 2012, aktueller</i> <small>PROBE 2 EURO</small> <i>Siegerwein der Königsdisziplin Spätburgunder</i>	32,00		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
		Weingut Klumpp – Baden	FI		
144		2011 Auxerrois trocken	9,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
145		2011 Grauburgunder trocken	9,00		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
146		2011 Weißburgunder trocken	9,00		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
147		2011 Riesling trocken	8,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
148		2011 Spätburgunder trocken	11,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
		Weingut Alexander Laible – Baden	FI		
149		2011 Riesling trocken **	9,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
150		2011 Riesling trocken *** Alte Reben SG	13,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
151		2011 Weißburgunder **	9,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
152		2011 Grauburgunder **	9,50		kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

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.

Weingut Holger Koch – Baden

Ein Mann wie seine Weine! Beeindruckend ist die Zielstrebigkeit und Prinzipientreue von Holger Koch, der den familieneigenen Betrieb vom reinen Traubenlieferanten der ortsansässigen Genossenschaft zu einem unserer persönlichen Lieblingserzeuger im inneren Kaiserstuhl machte. Denn von Anfang an wusste er genau, was er will: Er will ehrliche Weine erzeugen; frische, authentische, elegante Weine, natürlich regionstypisch fruchtig, aber nicht überladen und aufgemotzt; zurückhaltend im Alkohol und vor allem nachhaltig. Er will keine Weine machen, die sofort den Gaumen „runterrutschen“ und verpuffen, sondern Weine mit lang anhaltendem Abgang. Mit der ihm eigenen Zielstrebigkeit plante er deshalb von Anfang an sein Vorgehen mit großem Gespür und Verständnis für die Materie. Sowohl im Weinberg, wie auch im Weinkeller zeigen sich die klaren Vorstellungen und die Feinfühligkeit für das Erzeugnis: Damit der Boden sprechen und die intensive Weinbergsarbeit ihre Früchte tragen kann, macht er „so wenig wie möglich, doch so viel wie nötig“. Seine Weine vergären komplett spontan. Selbst der zu 90 % im Edelstahl ausgebauten, unkomplizierten Kaiserstühler Linie merkt man die sorgsame Vorarbeit deutlich an. Sie sind für eine Einstiegslinie ungewöhnlich nachhaltig und lassen sogar schon eine gewisse Mineralität erahnen. Je höher wir in der Kochschen Qualitätspyramide klettern, desto deutlicher wird die Philosophie des Kaiserstühler Puristen. Ab der Herrenstück-Linie lässt er allen Weinen die gleiche Behandlung angedeihen. Sie werden alle in Holzfässern vergoren (weiße im Halbstück, rote im Barrique), wodurch er ihnen ein langes Hefelager mit regelmäßiger Batonnage (Manuelles Aufrühren des Hefesatzes) gönnen kann. Dies steigert die Komplexität des Weins deutlich und fördert Schmelz, Cremigkeit und Mineralität. Außerdem bleibt die Frische besser erhalten und die Weine wirken eleganter. Unbedingt probieren.

153		2010	Weißburgunder trocken Kaiserstuhl	7,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
154		2011	Weißburgunder trocken Herrenstück <i>88/100 (!) Gault Millau für den 2010er</i>	9,50	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
155		2010	Grauburgunder trocken Kaiserstuhl <i>87/100 (!) Gault Millau</i>	7,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
156		2011	Grauburgunder trocken Herrenstück	9,50	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
157		2011	Spätburgunder trocken Kaiserstuhl	7,90	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
158		2011	Pinot Noir trocken Herrenstück	10,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

Weingut Huber – Baden

159		2010	Spätburgunder trocken Malterdinger	15,50	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut
160		2010	Spätburgunder trocken Alte Reben 	27,00	kein Karton-Messe-Rabatt, Flaschenpreis wie im Weingut

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