

**AKTIONSPREISE** (nicht im Online-Shop)  
FÜR BESTELLUNGEN  
VOM 22. NOVEMBER BIS 1. DEZEMBER

10 % Messe-Rabatt  
für 6er Kartons  
aller nicht deutschen Weine

# 34. Hausmesse

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

## IN MANNHEIM

Freitag, 22. November 2013 · 17 bis 22 Uhr

Samstag, 23. November 2013 · 15 bis 19 Uhr

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

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

Parkgarage Uni, Schloss (Zufahrt über Bismarckstraße)

Anfahrtsplan unter [www.zew.de](http://www.zew.de) (weiter über Kontakt und Lageplan)

## IN HEIDELBERG

Samstag, 30. November 2013 · 15 bis 20 Uhr


**Qube-Hotel Heidelberg · Bergheimer Straße 74 · 69115 Heidelberg**

Straßenbahn Linie 22 oder Buslinie 35, Haltestelle Volkshochschule


Im Anschluss um 20 Uhr: OPEN-BOTTLE-DINNER





4-gängiges Menü, pro Person 49 Euro, geöffnete Flaschen der Hausmesse  
als Weinbegleitung gratis (nur auf Vorbestellung unter 06221 187990)



Telefon Büro 06221 707001 · [www.weinrefugium.de](http://www.weinrefugium.de)

  
Wein Refugium

# ITALIEN

	<b>Ruggeri &amp; C. (Venetien)</b>	FI	
1 	<b>Prosecco DOC Spumante Brut Argeo</b>	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	<b>Az. Agr. Cà dei Frati (Venetien)</b>	FI	
2 	2012 <b>Lugana DOC I Frati</b> (Tebbiano di Lugana)	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
3 	2011 <b>Lugana DOC Brolettino</b> (Tebbiano di Lugana) <b>3/3 Gläser (Gambero Rosso 2014)</b>	15,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
4 	2010 <b>Benaco Bresciano IGT Ronchedone</b> (Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	16,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	<b>Tenuta Olim Bauda (Piemont)</b>	FI	
5 	2011 <b>Barbera d'Asti DOC La Villa</b> <i>von Slow food 2012 als ‚Vini quotidiani‘ ausgezeichnet</i> <i>(authentischer Wein mit einem besonders guten Preis-Genuss-Verhältnis)</i>	9,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## NEU

### Vietti (Piemont)

eines der Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 16 mal Tre Bicchieri)

Einer der beiden neuen Piemontesen im Wein-Refugium, ... und was für einer! Rocche, Brunate, Castiglione und, und, und... bereits in vierter Generation erzeugt die Cantina Vietti Weine in den berühmtesten Lagen der sowieso schon legendären Barolo DOCG. Und geschichtsträchtige Generationen waren dies, die die Geschicke des Kultweinguts seit jeher lenkten. So war es Alfredo Currado, der, nach seiner Einheirat in den Vietti-Clan, 1952 den Betrieb übernahm und als einer der ersten nach Bruno Giacosa Einzellagenbaroli ausbaute. Vietti wurde dadurch zu einem der führenden Erzeuger der gesamten Region und ebnete damit dem Barolo neue Exportwege in die USA und die ganze Welt. Auch der berühmte piemontesische Arneis verdankt es nicht zuletzt Alfredo Currado, daß er sein heutiges Ansehen genießt. Der sogenannte „Vater des Arneis“ steckte in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts viel Zeit und Energie in die Wiederbelebung dieser damals fast vergessenen Rebsorte. So war es auch ein Tag großer Trauer für die gesamte Weinbranche als Alfredo Currado am 30. April 2010 nach langer Krankheit verstarb.

Doch wusste er sein Weingut in guten Händen: Sein Sohn Luca führt den Betrieb ganz in seinem Sinne weiter. Luca war es auch, der die traditionellen Weinbereitungsmethoden des Barolo mit modernster Kellertechnik und akribischer Weinbergsarbeit koppelte und so den Stil Vietti kreierte, der den eigentlichen Siegeszug der Kellerei begründete.

So sind seine Nebbioli perfekte Vertreter dieser ausgewogenen Mischung aus altem und neuem Stil. Bereits sein „Perbacco“ zeigt mustergültig diese Mischung aus Kraft und Eleganz, aus üppiger Frucht, Würze und einer Nebbiolo typischen, prägnanten Tanninstruktur. Auch der Barolo Castiglione ist ein Vorbild für viele seiner Artgenossen und, nicht nur unserer Meinung nach, ein Wein mit herausragendem Preis-Genuss-Verhältnis.

“The Barolo Castiglione [2009] deftly balances the open, radiant personality of the vintage with considerable underlying structure. Warm, dense and full-bodied, the Barolo Castiglione flows effortlessly across the palate with generous fruit and fabulous overall balance. The wine was even better when I tasted it from bottle a few months later. It is another overachieving wine from Vietti and a bottle that is exceedingly fairly priced.” (Antonio Galloni – The Wine Advocate)




Ein weiterer, überaus interessanter Umstand an Viettis Philosophie ist zweifelsfrei die Wertschätzung des oft unterschätzten Barbera. „Es ist zwar ein Anachronismus, aber wir haben immer auf die Qualität der Barbera-Traube gesetzt und sie nicht nur dort gepflanzt, wo Nebbiolo nicht gelingt. Wenn sie wirklich große Ergebnisse bringen soll, dann gehört sie auch in die besten Lagen.“ (Luca Currado)

Ob „Tre Vigne“ oder „Scarrone“, Luca Currados Barbera setzen Maßstäbe in ihrer jeweiligen Preisklasse und sind heute ein Markenzeichen des Weinguts wie der ganzen Rebsorte.

Zuletzt möchten wir Ihnen natürlich auch den Arneis nicht vorenthalten. Dieser, wie eingangs erwähnt, geschichtsträchtige Wein des Hauses besticht durch seine leichte, frische Art, in der sich Zitrus- und Melonenaromen in eine ausgewogene Säurestruktur einbetten. Ein Wein, der auch die ein oder andere Meeresfrucht durchaus in Szene zu setzen weiß.


6 	2012 <b>Roero Arneis DOCG</b>	14,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
7 	2012 <b>Dolcetto d'Alba DOC Tre Vigne</b>	14,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
8 	2011 <b>Barbera d'Alba DOC Tre Vigne</b> <b>90/100 (Antonio Galloni - VINOUS)</b>	15,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

“Sweet floral notes meld into berries, spices and mint in a supple, racy red that captures the essence of Barbera d'Alba in its juiciness and sheer appeal. What a beautiful wine this is.”

9		2010	<b>Langhe DOC Nebbiolo Perbacco</b> <i>89/100 (Antonio Galloni - Wine Advocate)</i>	15,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<p>“The 2010 Langhe Nebbiolo Perbacco wafts from the glass with freshly cut flowers, sweet red berries and spices. Weightless and elegant, it is a gorgeous example of the year. Sweet floral notes underpinned by veins of salinity add lift and brightness on the finish. There is a weightlessness to the 2010 that is hugely appealing.”</p>					
10		2011	<b>Barbera d'Alba DOC Scarrone</b> <small>PROBE 2 EURO</small>	31,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
11		2009	<b>Barolo DOCG Castiglione</b> (Nebbiolo) <small>PROBE 3 EURO</small> <i>94/100 (Monica Lerner - Wine Advocate)</i>	39,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<p>“The 2009 Barolo Castiglione delivers a radiant but subdued quality with polished notes of dry mineral, black fruit, tar, licorice, leather and many more levels of complexity. This entry-level Barolo demonstrates that great results are achieved in 2009.”</p>					

**NEU**

**Azienda Agricola Vigna Rionda S.S. di Massolino (Piemont)**  
eines der Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 14 mal Tre Bicchieri)

12		2009	<b>Barolo DOCG</b> (Nebbiolo) <small>PROBE 2 EURO</small>	29,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
<p>Auch unser zweiter piemontesischer Neuzugang schlägt gekonnt die Brücke zwischen Tradition und Moderne. Insbesondere der „einfache“ Barolo des 1896 gegründeten Traditionsweinguts begeisterte uns in seiner „für einen König der Weine“ günstigen Preisklasse. Der auf traditionelle Weise im großen Holzfass ausgebaute Wein glänzt durch seine fast burgundisch anmutende Art. Seine frische, von floralen Anklängen durchzogene Frucht bettet sich gekonnt in eine zarte, feinkörnige Gerbstoffstruktur ein. Wunderbar mit einem Brasato al Barolo.</p>					

**NEU**

**Esther Hauser (Marken)**  
eine Frau, ein Weinberg, zwei Weine, insgesamt nur 5.400 (!!!) Flaschen Jahresproduktion

Eine Frau, ein Hektar, zwei Weine: Esther Hauser, „Il Ceppo“ 2009 und „Il Cupo“ 2009! Das kleinste Weingut im wichtigsten italienischen Weinführer Gambero Rosso.



Esther Hausers Weinberg befindet sich in den Marken, zwischen den Gemeinden S. Paolo und Staffolo, in den Castelli di Jesi, Heimat des Verdicchio. Die Besonderheit ist nur, dass sie hier keine Weißweine erzeugt, sondern Rote. Weine aus uralten Montepulciano- und Sangioveseklonen, die sie in fast vergessenen Weinbergslagen, zusammen mit dem italienischen Starönologen Giancarlo Soverchia, mit viel Geduld lange gesucht und endlich gefunden hat. Klone die aus der Vorkriegszeit stammen, aus einer Zeit als nicht nur der Ertrag zählte.

Man hielt die junge Schweizerin für verrückt, als sie vor über 20 Jahren mit ihrem ehrgeizigen Weinbauprojekt nach Staffolo kam. Doch heute lacht niemand mehr. Bereits dreimal wurde die Galleonsfigur des Hauses, der „Il Cupo“ von der Guida dei Vini d'Italia des „l'Espresso“, der meistverkauften Weinzeitschrift Italiens, zum besten Rotwein der Region gekürt.





Der mit einem 97 % Anteil fast sortenreine Montepulciano besticht durch eine bemerkenswerte Tiefe und eine herausragende Gerbstoffqualität. Keine holzgeschwängerte Fruchtbombe, wozu leider die meisten Vertreter seiner Art verkommen sind, sondern ein charakterstarker Ausnahmewein, „der mit seinem dichten, integren Fruchtbuket, dem unbeugsamen, aber schön modulierten Geschmack voller Eleganz und Ausgewogenheit sowie einem langen Lakritz- und Grafitabgang das dritte Glas schon fest im Blick hatte. Sein einziger Nachteil ist die beschränkte Produktionsmenge.“ (Gambero Rosso)

Nur ca. 2.500 nummerierte Flaschen werden jährlich abgefüllt. Wem er gefällt, der sollte sich ein paar davon sichern...  
... oder seinen „kleinen Bruder“ kaufen, den „Il Ceppo“, der, genauso wie der „Il Cupo“ nahezu jedes Jahr mit den zwei roten Gläsern ausgezeichnet wird. Die Cuvée aus 80 % Montepulciano, 13 % Sangiovese und 7 % Cabernet Sauvignon zeigt ebenfalls bereits klar den Stil des Hauses.



„Wenngleich wir Esther Hausers Gewächse im letzten Jahr schon über den grünen Klee lobten, sind sie im Handel kaum aufzutreiben. Eine Neuverkostung bestätigte, dass der Ceppo und vor allem der Cupo die besten Roten auf weißem Verdicchio-Terrain sind: ausdrucksvoll, geradlinig, vielschichtig und mit äußerst feinem Tanningerüst. Handwerklich gemachte Kostbarkeiten eben.“ (Gambero Rosso)



13		2009	<b>Marche Rosso IGT Il Ceppo</b> (Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon) <i>2,5/3 Gläser (Gambero Rosso 2013)</i>	Fl	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
14		2009	<b>Marche Rosso IGT Il Cupo</b> (Montepulciano, Cabernet Sauvignon) <small>PROBE 2 EURO</small> <i>2,5/3 Gläser (Gambero Rosso 2013)</i> <b>besten Rotwein der Region Marken (Guida Vini L'Espresso)</b>	29,90	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.



		<b>Società Agricola Ampeleia (Toskana)</b>	FI	
15		2012 <b>Unlitro di Ampeleia Costa Toscana IGT BIO</b> (mediterrane Rebsorten) <b>89/100 Antonio Galloni (VinoUS)</b> "Sweet herbs, mint, anise, fennel and bright red cherries waft from the glass in the Unlitro, colorfully packed in a one-liter bottle. I am intrigued by this high-toned, fragrant wine because of its gorgeous balance. Although simple and unfussy, there is a sense of pure joy in the 2012 that is impossible to miss."	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
16		2010 <b>Kepos Maremma Toscana IGT BIO</b> (mediterrane Rebsorten) <b>2,5*/3 Bicchieri (Gambero Rosso 2013 – Stern heißt besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis) 92/100 (Antonio Galloni - Wine Advocate)</b> "I was deeply impressed with the wines I tasted from Ampeleia this year. Every time I went back to the wines, I found a new shade of dimension. A gradual conversion to biodynamic farming and an increased use of cement vats are stripping these wines to the bare essentials, and what comes through more often than not these days is pure class. Kepos is 40 % Grenache, 40 % Mourvedre, 10 % Carignano, 5 % Alicante Bouschet and 5 % Marsellan."	14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
17		2010 <b>Ampeleia Maremma Toscana IGT BIO</b> (mediterrane Rebsorten)  <b>94+/100 (Antonio Galloni - VINOUS)</b> "Dark and rich but not at all heavy. An exotic mélange of blackberries, sage, rosemary and crushed rocks emerges over time, but it is the wine's textural finesse that impresses most. This is a seriously beautiful wine from Ampeleia. The blend is approximately 60 % Cabernet Franc, 25 % Sangiovese and 15 % assorted other grapes."	26,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

		<b>Tua Rita (Toskana)</b>	FI	
		<b>eines der Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 13 mal Tre Bicchieri)</b>		
18		2011 <b>Toskana IGT Martina</b> (Sangiovese, Merlot)	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

		<b>Fattoria Selvapiana (Toskana)</b>	FI	
19		2010 <b>Chianti Rufina DOCG</b> (Sangiovese, Canaiolo) <b>2*/3 Bicchieri (Gambero Rosso – Stern heißt besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis) 4/5 Trauben (AIS)</b>	10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
20		2009 <b>Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale</b> (Sangiovese) <b>93/100 jameessuckling.com</b> "A solid wine with a deep platform of dried berries and spices. Full and rich with firm tannins and a chocolate, berry and hazelnut aftertaste. Impressive. This is a longtime favorite." <b>5/5 Trauben (AIS)</b> <b>96/100 Preisleistung (michael-liebert.de)</b> „Altmodischer Sangiovese! Verspielte Aromen von Sauerkirschen, im Zusammenspiel mit frisch gedünsteten Steinpilzen. Hier hat man die Tradition des Chianti im Glas. Ein jugendlich lebendiger Wein mit viel Potential.“ <b>2,5/3 Gläser (Gambero Rosso 2013)</b> „... betörend in der Nase mit komplexer Aromatik, mineralische Noten, die sich mit Waldbeeren und einem leichten Holzton abwechseln. Am Gaumen integer, ausgewogen, mit appetitlicher Säureader, im Finale entspannt und erfreulich.“ <b>5/5 Trauben (AIS)</b>	18,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

		<b>Castello di Fonterutoli (Toskana)</b>	FI	
		<b>eines der absoluten Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 28 mal Tre Bicchieri)</b>		
21		2011 <b>Rosso Toscana IGT Poggio alla Badiola</b> (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) <b>90/100 (jameessuckling.com)</b> "Aromas of sweet strawberry and flowers. Dark cherries too. Full body, with fresh acidity and a clean finish. Beautiful balance to this red already. A blend of Sangiovese and Merlot. Drink or hold. Excellent value."	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
22		2011 <b>Fonterutoli Chianti Classico DOCG</b> (Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot) <b>92/100 (Antonio Galloni - VINOUS)</b> "Fonterutoli's 2011 Chianti Classico is drop-dead gorgeous. The wine's trademark richness is in the glass, but at the same time I see a level of polish that hasn't always been present. Cinnamon, cloves, plums and dark raspberries all come together in a soft, seamless wine graced with impeccable balance. All the elements are in the right place."	16,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

- 23  2010 **Castello di Fonterutoli Chianti Classico DOCG Gran Selezione** 34,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt  
 (Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino) PROBE  
3 EURO  
**94+/100 (Antonio Galloni - VinoUS)**  
 "The 2010er represents a major departure for this historic estate. The Cabernet Sauvignon is gone, replaced by (% Malvasia Nera and Colorino. Dark, rich and beautifully layered, but the same time weightless, the 2010 impresses for its textural beauty and finesse. The flavors are naturally quite undeveloped at this stage, but the wine's balance is beyond reproach. My guess is that the 2010er will win Foterutoli many new fans. Its one of the finest wines I have ever tasted here."  
**94/100 (jamesuckling.com)**  
**94/100 (Monica Larner-Wine Advocate)**  
 "Aromas of ripe fruit, spice, mocha and tobacco. It's a shapely, sophisticated Tuscan red with sweet baking spice on the close. The tannins are smooth, velvety and framed by an elegant mineral sensation. Congratulations to Francesco and Pilippo Mazzei."
- 24  2010 **Siepi Vino da Tavola** (Sangiovese, Merlot) PROBE  
5 EURO 75,00 Flasche 10 % Messe-Rabatt  
**3/3 Gläser (Gambero Rosso 2014)**  
**95/100 (Monica Larner - Wine Advocate)**  
 "A monumental wine with towering intensity and opulent aromas of spice, leather and chocolate covered cherry. The textur of this blend is infinitely soft and supple. There are many big-boned wines from Italy that can compare to siepi, but ultimately this wine is distinguished by its own, unique personality."  
**94+/100 (Antonio Galloni - VinoUS)**  
 "Dark cherries, plums, white flowers, spices and mint all from a mosaic of notable class. There is a floral lift that gives the 2010 an element of finesse, that I don't recall seeing in the past. Silky polished tannins frame the long, crystalline finish."  
**94/100 (jamesuckling.com)**

-  **Tenuta Belguardo (Toskana)** FI
- 25  2010 **Belguardo Maremma Toskana IGT** (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) PROBE  
2 EURO 29,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt  
**95/100 (jamesuckling.com)**  
 "A beautiful wine that shows clarity and grace with dark fruits, sandalwood and hints of flowers. Full body, with silky tannins and a fresh finish. Give it three or four years to show its greatness. This is the best wine ever from here."  
**93/100 (Antonio Galloni - VinoUS)**  
 "Cool veins of incisive minerality support layers of intensive fruit in this wine. Mocha, espresso, raspberry, jam and grilled herbs are all woven into the exotic, alluring finish. 10 % Cabernet Franc makes a strong impression, especially in the aromatics."

### **Castello di Ama (Toskana)**

**eines der absoluten Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 23 mal Tre Bicchieri)**

Während unserer diesjährigen Frühjahrshausmesse erstmals vorgestellt, sind die Weine des Castello di Ama inzwischen fast schon zu Klassikern unseres Sortiments geworden.

Toskana- bzw. Chianti-Freaks muss ich über das Castello wahrscheinlich sowieso nichts erzählen, denn das Kultweingut prägt die Geschicke des Classico, seit inzwischen gut zwanzig Jahren maßgeblich mit.

„Castello di Ama ist ein Referenz-Erzeuger in der Toskana. Kein anderes Weingut hat mehr für den Chianti Classico getan.“ (Robert Parker)

Wie es dazu kam, ist eine Geschichte voll Emotion und fast einem bisschen Romantik, denn Lorenza Sebasti Pallanti, die heutige Eigentümerin des Guts, verliebte sich bereits 1980, als sie die Villa Pianigiani im zarten Alter von 15 Jahren anlässlich eines Geburtstags erstmals besuchte, in die sanften Hügel, die duftenden Olivenhaine und die sattgrünen Wälder des Castello di Ama. Für sie war immer klar: Eines Tages werde ich zurückkehren.

Und das tat sie. 1988 übernahm sie die Leitung und führte das Gut mit dem kongenialen jungen Önologen Marco Pallanti in die absolute Qualitätsspitze des Chianti.

Seit Jahren schwärmen wir privat für ihre Weine, doch hatten immer das Problem, dass bereits der Einstiegswein jenseits der 30,- Euro lag. Deshalb hier die gute Nachricht für alle Chianti Fans, es gibt Neuigkeiten vom Castello di Ama, nämlich einen „Einstiegs-Chianti“ unter 20,- Euro.

Die Idee für den neuen Wein, den „Ama Chianti Classico DOCG 2010“ wurde mit der Einführung der neuen Klassifikationsrichtlinien im Classico geboren. Im Zuge dieser wurde der bisherige „Castello di Ama Chianti Classico DOCG“ zur Riserva aufgewertet – was eigentlich nur die Verhältnisse in der Region zurechnete, denn die Qualität einer Riserva hat er nun ja schon lange – und der „Ama“ wurde als Einstiegswein unter diesen gestellt. Wie zu erwarten ist aber selbst dieser ein Wein, der preislich vergleichbare Kreszensen vieler Kollegen das Fürchten lehren wird. Ein wunderbar klarer, burgundisch-eleganter Chianti mit einer präzisen Sangiovese-Frucht und einer herausragenden Gerbstoffqualität. Wir waren von der ersten Verkostung an begeistert.

„The 2010 Chianti Classico Ama is a gorgeous, entry-level offering from one of Tuscany's top estates. Sweet red berries, freshly cut flowers and spices jump from the glass in a wine that impresses for its nuance and delineation. The Ama is full of vintage 2010 freshness and verve.“ (Antonio Galloni)

Natürlich möchten wir Ihnen an dieser Stelle auch den Wein präsentieren, der an der heutigen Sonderstellung des Weinguts nicht ganz unschuldig ist, die neue alte „Chianti Classico DOCG Riserva“. Ein Wein, der nicht nur uns seit Jahren ins Schwärmen verfallen lässt:

“The 2008 Chianti Classico Riserva Castello di Ama is going through a very beautiful phase right now. It was quite Burgundian and refined from barrel, then shut down considerably after bottling. Today, it shows lovely inner perfume and sweetness. The cool, restrained personality of the year comes through, but there is also plenty of understated richness in the glass. A kick of Sangiovese acidity and tannin frames the finish. This is a gorgeous wine that could very well surprise on the upside. 91+ / 100“ (Robert Parker)

26		2010	<b>Chianti Classico DOCG</b> (Sangiovese, Merlot)	17,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
27		2008	<b>Chianti Classico DOCG Riserva Castello di Ama</b> <small>PROBE 2 EURO</small> (Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot, Cabernet Franc)	29,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Poliziano (Toskana)

eines der absoluten Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 23 mal Tre Bicchieri)

28		2009	<b>Vino Nobile di Montepulciano</b> (Prugnolo Gentile, Merlot) <b>3/3* Gläser (Gambero Rosso 2013 – Stern heißt besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis)</b>	18,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
----	---	------	---	-------	---------------------------------

### NEU

### Antonelli (Umbrien)

Ob es als deutscher Weinhändler heikel ist, einen Sagrantino-Spezialisten ins Sortiment aufzunehmen? Sicherlich. Dennoch wollen wir dieses Risiko eingehen, einfach um Ihnen das, unserer Meinung nach, bemerkenswerte Potential dieser einzigartigen Rebsorte zu veranschaulichen.




Keiner weiß genau, wie und wann der Sagrantino in die sanften Hügel um Montefalco kam; in ganz Italien lassen sich keine genetischen Bezüge zu irgend-einer anderen Rebsorte herstellen. Das verwundert den, der schon einmal einen Sagrantino probiert hat, auch überhaupt nicht, sprechen wir hier doch über die Rebsorte mit dem prägnantesten Tannin weltweit. Das macht die Sagrantino aus Montefalco zwar zu nicht ganz einfachen, aber zweifelsfrei einzigartigen Weinen, die von Kennern der italienischen Weinszene gerne mit den großen, klingenden Appellationen Barolo oder Brunello verglichen werden. Leider macht sie das auch zum Ehrgeizprojekt vieler modebewußter Winzer, die alle Möglichkeiten der modernen Önologie ausschöpfen, um die angeborenen Sagrantino-Tannine abzurunden. Vor allem der Einsatz unterschiedlichster, meist stark gerösteter neuer Barriques ist mehr als beliebt, um die unverkennbare Gerbstoffstruktur einzubinden. Das Ergebnis sind parfümierte, holzgeschwängerte Weine mit unklarem Geschmacksprofil, die vor allem eins einbüßen: ihren Charakter.

Filippo Antonelli ist einer der wenigen Winzer, der kaum Barriques verwendet und seine klassischen großen Holzfässer nach seinen eigenen Vorschriften aus seinen eigenen Eichen extra anfertigen lässt. Sicherlich ist deshalb auch eine gewisse Holzwürze eins von Antonellis Markenzeichen, jedoch ist diese gut eingebunden und übertüncht die Eigenheiten des Sagrantino nicht.

„Antonelli gelingt – fast immer – die heikle Gratwanderung zwischen Sortentypizität und einer modernen Neuholzprägung.“ (Andreas März / Merum)



Ein besonderer, sehr eigenständiger Wein, den Sie unbedingt probieren sollten.



Doch auch Antonellis „abgeschwächte“ Cuvées wollen wir nicht außer Acht lassen. Ob der elegant-fruchthige „Montefalco Rosso“, der in seiner angenehm kantigen Struktur auch klar den Sagrantinoanteil zeigt, oder die etwas moderner anmutende „Montefalco Rosso Riserva“, die aber trotzdem ihre Herkunft nicht verleugnet; die Weine des Weinguts sind durch die Bank weg probierenswert und vor allem mal etwas völlig anderes.

29		2010	<b>Montefalco Rosso DOC</b> (Sangiovese, Sagrantino, Merlot) <b>besten Rotwein von Montefalco (Merum)</b>	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
30		2007	<b>Montefalco Rosso Riserva DOC</b> (Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon) <b>besten Rotwein der Region Umbrien (Merum)</b>	19,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
31		2008	<b>Sagrantino di Montefalco DOCG</b> (Sagrantino) <small>PROBE 2 EURO</small> <b>3/3 Gläser (Gambero Rosso 2013)</b>	29,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Scala (Kalabrien)

Dieser familiengeführte Cirò-Spezialist war unsere italienische Entdeckung des letzten Jahres. 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 Mantónico verschrieben. Spannende Weine mit Authentizität und völlig eigenständiger Aromatik, die gleichzeitig trinkig und gut zugänglich sind. Minimale Jahresproduktion.





32		2010	<b>Ciro Rosso DOC Classico Superiore</b> (Gaglioppo) <b>Jahresproduktion 5.000 (!!)</b> Flaschen	7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
33		2009	<b>IGT Calabria Briseo</b> (Magliocco, Gaglioppo) <b>Jahresproduktion 1.800 (!!)</b> Flaschen	12,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt



	<b>Tenute Rubino (Apulien)</b>	FI	
34 	2010 <b>Salento IGT Marmorelle</b> (Negroamaro, Malvasia Nera)	6,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
35 	2010 <b>Primitivo IGT Salento Punta Aquila</b> <i>2,5*/3 Bicchieri (Gambero Rosso – Stern heißt besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis)</i>	8,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	<b>Morgante (Sizilien)</b>	FI	
36 	2011 <b>Nero d'Avola IGT</b> <i>2/3 Bicchieri (Gambero Rosso)</i>	9,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## FRANKREICH

	<b>Pierre Gimmonnet &amp; Fils (Champagne)</b>	FI	
37 	<b>Champagne Brut Cuis 1er Cru Blanc de Blancs</b> (Chardonnay) 	29,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	<b>Serge Mathieu (Champagne)</b> <i>„zählt zu den Top-10 der Winzerchampagner“ (World of fine Wine 09/2012)</i>	FI	
38 	<b>Champagne Brut Tradition</b> (Pinot Noir) 	29,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
39 	<b>Champagne Brut Prestige</b> (Pinot Noir, Chardonnay) 	34,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

	<b>Domaine des Terres Dorées (Burgund)</b> <i>„grand Vinificateur“ (La Revue du Vin de France)</i>	FI	
40 	2011 <b>Côte de Brouilly AOC</b> (Gamay) <i>“fresh, energetic and spicy, intense and very fine“ (The New York Times)</i>	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
41 	2011 <b>Fleurie AOC</b> (Gamay)	14,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### NEU

**Chanson Père & Fils (Burgund)**  
 „Ihr einfachster Burgunder beweist, dass der Esprit des Pinot Noir auch in kleinen Weinen zum Ausdruck kommen kann.“ (Jens Priewe/weinkenner.de)  
 Einer der großen, alten Namen des Burgunds. Seit ihrer Gründung im Jahr 1750 ist die Domaine Chanson Père et Fils Burgunderliebhabern in aller Welt ein Garant für authentische Weine bester Lagen. Eine, gemessen an der über 200 Jahre alten Geschichte des Hauses, kurze Schwächeperiode Ende des letzten Jahrhunderts fand im Jahr 1999 ein Ende, als das Weingut, mitsamt seinen 45 ha Rebfläche vom prestigeträchtigen Champagnerhaus Bollinger gekauft wurde. Unseren Stammkunden muss ich sicherlich nicht beschreiben, was das bedeutete, produziert das Haus Bollinger doch einige der der interessantesten Schaumweine der gesamten Champagne und bildet seit Jahren die Spitze unseres prickelnden Sortiments.  
 Auch bei Chanson führte das bedingungslose Qualitätsstreben Bollingers zur Wiedererlangung alter Größe. Im Jahr 2001 wurde Jean Pierre Confuron, der seit Jahren in seiner eigenen Domaine hochwertigste Charakterweine produziert, als Kellermeister verpflichtet.  
 “Jean Pierre is a minimalist winemaker, he doesn't interfere, and he lets each terroir express itself.” (Catherine Goutorbe/Marketingchefin Chanson Père et Fils)  
 Das interessante (und im Burgund zugleich schwer zu findende) an Monsieur Confurons hohem Qualitätsanspruch ist, dass er nicht nur in den weltberühmten Lagen der Côte d'Or herausragende Weine produziert, sondern dass gerade in den unbekannteren Apellationen, wie z.B. Pernand-Vergelesses oder Viré Clessé unter ihm großartige Weine entstehen. Selbst den Einstiegsweinen des Hauses widmet er größtes Augenmerk, so dass bereits Chansons Basis in unseren Augen mehr als überzeugen kann.  
 „Wenn Revolutionen immer von unten ausgehen, dann hat die Domaine Chanson in Beaune alles richtig gemacht. Sie hat ihre Weine von der Basis her erneuert. Ihr einfachster Burgunder beweist, dass der Esprit des Pinot Noir auch in kleinen Weinen zum Ausdruck kommen kann.“ (Jens Priewe/weinkenner.de)  
 Schon die Nase macht einem Appetit auf den bodenständigen Einstiegswein des Hauses, den Bourgogne Pinot Noir AOC 2011. Kein großer Wein, aber ein bodenständiger, leicht rustikaler Alltagspinot, der durchaus bereits durch Struktur, klare Frucht und einer gewissen burgundischen Eleganz zu glänzen vermag. Für den Preis eine mehr als reelle Angelegenheit.  
 Auch im Mercurey zeigt sich die klare Frucht des Hauses, allerdings mit deutlich mehr Tiefe und würzigen Anklängen.  
 Der Pernand Vergelesses schließlich kommt in bester „Premier Cru“-Manier deutlich dichter daher und bettet, neben Würze und Frucht, auch florale Noten in seine geschmeidige Textur ein.

Nicht vergessen möchten wir auch die Weißweine des Hauses, die mit ihrer mineralischen Struktur und prägnanten Frucht würdige Gegenstücke ihrer roten Schwestern und Brüder darstellen.

42		2011	<b>Viré Clessé AOC</b> (Chardonnay)	12,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
43		2011	<b>Rully AOC</b> (Chardonnay)	19,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
44		2011	<b>Bourgogne AOC</b> (Pinot Noir)	13,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
45		2011	<b>Mercurey AOC</b> (Pinot Noir)	19,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
46		2009	<b>Pernand Vergeles AOC Les Vergeles</b> (Pinot Noir) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">PROBE 3 EURO</span>	34,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Domaine Alain Geoffroy (Burgund)

Alain Geoffroy, der Grand Seigneur des Chablis. Bereits die fünfte Generation der Geoffroys ist er, der den 1850 von seinem Ur-Urgroßvater Honoré gegründeten Betrieb im Herzen des Chablis, der Wiege des Chardonnays, leitet. Weiß man dies, verwundert es nicht, dass Alain stolze 45 ha, teilweise der besten Parzellen der Region, sein eigen nennt. Seine Lagen sind durchgängig vom, für's Chablis typischen Muschelkalk des Kimmeridgiums geprägt, und genau das möchte er in seinen Weinen herausarbeiten: „[...] la typicité du terroir : des vins frais et fruités avec une belle empreinte minérale. — [...] die Typizität des Terroirs: frische und fruchtige Weine mit einem schönen mineralischen Ausdruck.“ (Alain Geoffroy)

Um dies zu erreichen arbeitet er mit einer respektvollen Mischung aus Tradition und Moderne: Temperaturkontrollierte Gärung teils im Edelstahl, teils im großen Holzfass, biologischer Säureabbau, langes Hefelager.

Sein Chablis AOC zeigt bereits deutlich sein Gespür für die Region und die damit verbundene Methodik des An- und Ausbaus. Ein mineralisch strukturierter, frischer Musterchablis, der die Eigenheiten seiner Herkunft bereits deutlich zum Ausdruck bringt.

Die Premier Crus dann zeigen noch eindrücklicher das kongeniale Zusammenspiel des Inhabers und Betriebsleiters mit seinem Kellermeister Cyrille Mignotte: Ob der intensiv fruchtige Beauroy oder der elegant-frische Fourchaume, beide Weine strotzen nur so vor regionstypischer Mineralität und Charakter. Für uns zwei große Weine des Burgunds.

47		2012	<b>Chablis AOC</b> (Chardonnay)	12,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
48		2012	<b>Chablis 1er Cru AOC Fourchaume</b> (Chardonnay) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">PROBE 1 EURO</span> <i>17/20 (Vinum September 2013)</i>	19,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt





„Mineralische, klassische Nase. Dicht und frisch im Mund, dabei ungemein bekömmlich, endet sehr lang. Herrlicher, so elegant wie rassisger Fourchaume, der schon jetzt Vergnügen macht und noch lange reifen kann.“ (Vinum)

49		2011	<b>Chablis 1er Cru AOC Beauroy</b> (Chardonnay) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">PROBE 1 EURO</span> <i>17,5/20 Top-10 Grand Cru/Premier Cru (Vinum September 2013)</i>	18,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
----	---	------	--	-------	---------------------------------

„Superbe Nase von Beeren, Zitrusfrüchten, Blumen und Kräutern. Am Gaumen herrlich frisch und saftig, von ausgesprochener Rasse, langes Finale. Großer Wein.“ (Vinum)

### Domaine Saint Gayan (Rhône)

Fl

50		2011	<b>Côtes du Rhône AOC Cuvée Trescartes</b> (Grenache, Syrah, Mourvedre)	7,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
51		2010	<b>Rasteau AOC Ilex</b> (Grenache, Syrah, Mourvedre)	11,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
52		2010	<b>Gigondas Traditon AOC</b> (Grenache, Syrah, Mourvedre)	16,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
53		2011	<b>Gigondas Traditon AOC In Nomine Patris</b> (Grenache, Syrah, Mourvedre) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">PROBE 2 EURO</span> <i>Reben älter als 100 Jahre</i>	28,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Domaine Chaume Arnaud (Rhône)

Fl

54		2010	<b>Vinsobres AOC BIO</b> (Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan, Cinsault) <i>17,5/20 Decanter (!!)</i>	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
----	---	------	---	-------	---------------------------------

Der geniale Nachfolger eines unserer erfolgreichsten Weine des letzten Jahres. Jahrgangsbedingt ein bisschen härter als im Vorjahr besticht die Cuvée aus Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre und Carignan bei aller Wucht und Fruchtfülle durch eine deutliche, mineralische Griffigkeit. Deshalb kamen Valerie und Philippe Chaume Arnaud dieses Jahr anscheinend mit ein bisschen weniger Barrique aus – oder die prägnantere Struktur versteckt es mehr. Wie dem auch sei, unseren Vorlieben kommt dies auf jeden Fall entgegen und die klarere, prägnantere Tanninstruktur läßt ihn sicherlich noch 1–2 Jahre länger gut reifen als seinen Vorgänger. Der leicht kräuterige, rauchige Abgang ist auf jeden Fall wieder unverkennbar. Nicht nur für eingefleischte Fans!

### Domaine Roche Audran (Rhône)

Fl

55		2011	<b>Côtes du Rhône AOC BIO</b> (Grenache, Syrah, Carignan)	7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
56		2010	<b>Côtes du Rhône Villages AOC Visan Péré Mayeux BIO</b> (Grenache, Syrah)	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt



## Mas de Libian (Rhône)

Die Puristen von der Rhône! Seit 1670 bestimmt die Familie Thibon die Geschicke des ehemaligen Jagdschlusses Libian. Erst brachten sie Landwirtschaft und später Weinbau; und bis heute schreckt niemand des deutlich Frauen dominierten Clans davor zurück neue Wege abseits der ausgetretenen Pfade zu beschreiten: Biodynamischer Anbau, Spontangärung und nur minimale Schwefelung, natürlicher geht es nicht.

Die Weine der Thibons zeugen für unser Bestreben, Weingüter zu fördern, die ehrliche, authentische Weine erzeugen und sich von der Schwemme, aufgemotzter, für die Verkostung konzipierter Allerweltstropfen abheben. Verglichen mit dem Archetyp „Rhône-Wein“ (allerdings wirklich mit diesem oder vergleichbarem) kann man von den Thibonschen Weinen fast als frisch und leicht sprechen.



Zwei dieser bemerkenswerten Tropfen finden sich in unserem Sortiment:

Der „einfache“ Côtes du Rhône mit der klingenden Bezeichnung „Bout d’Zan“, eine auf Kalk- und Tonmergel gewachsene Cuvée aus Grenache und Syrah, leicht erkennbar an der super feinen Lakritznote, die auch ihr Namensgeber war; denn „Zan“ ist eine traditionelle, französische Lakritz-Süßigkeit, die in kleinen Stückchen („Bouts“) genossen wird. „Bout d’Zan“ (also ein Stückchen „Zan“) war der Kinderspitzenname Jean-Pierre Thibons, des Vaters der heutigen Weingutsverantwortlichen Helene und Catherine. Dieser Spitzname, der sich früher auf seine kleine Statur bezog, steht heute für eben diese Lakritznote des Weins.

Auch bei der Namensgebung für ihre anderen Weine zeigten die Thibons Kreativität.




So trägt der zweite ihrer Weine in unserem Sortiment den nicht minder schallenden Namen „Khayyâm“, eine Hommage an Omar Khayyâm, ein persischer Poet und Mathematiker des elften Jahrhunderts, der in Hunderten von Texten die Schönheit des Weins und der Frauen pries. Diese, auf, für die Region nicht untypischen Kieseln gewachsene Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre präsentiert sich strukturierter und komplexer als ihr „kleiner Bruder“.

Am schönsten traf es eine geschätzte Stammkundin, die mich, nach der ersten Verkostung des ersten Jahrgangs der Weine in unserem Sortiment mit verklärtem Blick anschaute und sagte: „Weine mit Seele!“

57		2012	<b>Côtes du Rhône AOC Bout D’Zan BIO-Demeter</b> (Grenache, Syrah)	8,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
58		2012	<b>Côtes du Rhône AOC Khayyâm BIO-Demeter</b> (Grenache, Syrah, Mourvedre)	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## Domaine Pierre Clavel (Languedoc)

Fl

59		2011	<b>Coteaux du Languedoc AOC Mas Clavel BIO</b> (Grenache, Carignan, Syrah)	6,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
60		2011	<b>Coteaux du Languedoc AOC Les Garrigues BIO</b> (Syrah, Mourvèdre, Grenache)	8,95	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
61		2011	<b>Pic Saint Loup AOC Bonne Pioche BIO</b> (Syrah, Grenache, Mourvèdre)	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## Hecht & Bannier (Languedoc)

Fl

62		2010	<b>Languedoc AOC BIO</b> (Syrah, Grenache, Carignan)	8,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
63		2010	<b>Saint Chinian AOC</b> (Syrah, Grenache, Mourvèdre)	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt



### 92–93+/100 (David Schildkecht - Wine Advocate)

“Hecht & Bannier’s 2010 Saint-Chinian represents a felicitous marriage of virtually all of their sources (which are far fewer for this appellation than for their Minervois) of dominant Syrah – on both schist and chalk-clay – with Grenache and small amounts of Mourvedre and Carignan. High-toned kirsch, framboise, and cassis distillates seem to shadow the ripe fresh berries from the nose all the way through a soppily-concentrated, subtly silken mid-palate to an effusively juicy, uplifting finish. Along the way, inflections of crushed stone, smoky black tea, resinous herbs, licorice, and juniper better contribute to a rivetingly dynamic interplay whose finish will leave your tongue fluttering and your salivary glands pumping overtime.

I’ve noted on several occasions this talented team’s ability to meet expectations set by the finest estates in each appellation with which they work, but in all fairness to the finest bottling growers in Saint-Chinian (whose numbers could use boosting), who makes any more complex or convincing wine from this appellation today than the wine I have in my glass? What’s more, here’s betting this will remain glorious for the better part of a decade, if not beyond.”



## Domaines des Schistes (Roussillon)

Fl

64		2010	<b>Côtes de Roussillon Villages AOC Les Bruyeres</b> (Carignan, Syrah, Lladoner Pelut)	7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
65		2010	<b>Côtes de Roussillon Villages AOC Les Terrasses</b> (Carignan, Syrah, Lladoner Pelut)	13,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## Château Penin (Bordeaux)

Fl

66		2010	<b>Bordeaux Superieur AOC Grande Selection</b> (Merlot) <i>Coup de Coeur Guide Hachette</i>	10,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
67		2010	<b>Bordeaux Superieur AOC Les Cailloux</b> (Merlot)	15,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Château Gaillard (Bordeaux)

Cathérine Papon-Nouvel, Saint-Emilions jüngste Starwinzerin, schloss bereits im Alter von 24 Jahren ihr Önologiestudium mit Diplom ab. Als Tochter eines alteingesessenen St. Emilioner Weinbauern mit besten Weinberglagen, wollte sie so schnell wie möglich ihren eigenen Wein machen. Im benachbarten Côtes de Castillon erwarb sie 1989 das Château Peyrou. Hier konnte sie binnen kürzester Zeit durch Ihre Arbeit die Anerkennung der gesamten Weinszene ernten. Ihr gelangen derart feine Weine, dass auch die Fachpresse diese höher bewertete als die ihres Vaters. Daraufhin holte der Vater die talentierte Tochter zurück in das noblere St. Emilion, wo er Cathérine für ihre Arbeit völlig freie Hand garantierte. Inzwischen leitet die junge Winzerin auch die drei Weingüter ihrer Familie in St. Emilion mit großem Erfolg. Die Weine werden nach biologischen und biodynamischen Richtlinien hergestellt. Das 25 ha große Weingut Château Gaillard gehört seit 1778 der Familie Nouvel. Das Terroir ist mit Lehm und Sand durchmischt und bildet eine hervorragende Basis für anspruchsvolle Weine. Zu richtigem Glanz kam es aber erst durch Cathérine Papon-Nouvel: „Ich habe in den letzten Jahren viel in dieses Weingut investiert und vor allem bei der Weinbergarbeit sehr viel verbessert.“ Ihr sensationeller 2009er, im Wein-Refugium nach wenigen Monaten restlos ausverkauft, zeigte das Resultat dieser Bemühungen eindrucksvoll. Freuen Sie sich jetzt auf den wunderbaren 2010er. Die Ernte erfolgte in reiner Handarbeit, die Gärung ausschließlich mit eigenen Hefen, der Ausbau in größtenteils gebrauchten Barriques.

68  2010 **St. Emilion Grand Cru BIO** (Merlot, Cabernet Franc) 18,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt


### Domaine Martin (Loire)

Fl


69  2012 **Sancerre AOC Chavignol BIO** (Sauvignon Blanc) 14,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Domaine Carême (Loire)

Fl

70  2012 **Vouvray AOC Sec BIO** (Chenin Blanc) 13,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

71  2008 **Vouvray AOC demi sec Le Clos BIO** (Chenin Blanc) 19,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

72  2009 **Vouvray AOC Pétillant Ancestrale BIO** (Chenin Blanc) 16,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Domaine de la Cotelleraie (Loire)

Fl

73  2012 **Saint Nicolas de Bourgueil AOC Les Montils** (Cabernet Franc) 8,95 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

74  2010 **Saint Nicolas de Bourgueil AOC Le Vau Jaumier** (Cabernet Franc) 18,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Château Ivonne (Loire)

Fl

75  2010 **Saumur Champigny AOC La Folie BIO** (Cabernet Franc) 13,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## SPANIEN

### 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 Rebstücken 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 Wein-Refugium.

76  2012 **Via Terra DO** (Garnacha Peluda) 8,80 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

### Celler de Capcanes (Montsant)

Fl

77  2012 **Montsant DO Mas Donis Negre** (Garnacha, Syrah) 6,50 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

78  2011 **Montsant DO Lasendal** (Garnacha, Syrah) 8,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

79  2010 **Montsant DO Costers del Gravet** (Cabernet Sauvignon, Garnacha, Samsó) 13,50 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt  
*92/100 (GuiaPenin 2013)*

## Alvaro Palacios (Priorat)

### *“The best vintage in the twenty-four years of affair in Priorat.” (Alvaro Palacios)*

“The year 2012 was the driest in the history of our region. If we compared the rainfall in the last three years from January until late August, we could see that the rain obtained in 2012 implied a third of the usual yearly amount: 135 litres. On the other hand, winter was extremely dry, as it has been in the last four years: only 6.8 litres between November 2011 and early March 2012.

The reason why this vintage is extraordinary as regards aromatic concentration and expression lies, in our opinion, on the lack of rainy days and months during the vine vegetative cycle. In the hottest vineyards, sprouting started on the 2nd April in the middle of the typical springtime rainfall after a tremendously dry winter. The blooming was perfect at the Grenache variety, with a complete berry setting which is not typical of the old clones of such variety. Afterwards, the growing of the berries developed slowly and peacefully due to the scarce water support — just 17 litres from May to June. The veraison, which usually takes place in mid July, implies the plant’s extraordinary effort and it is the time when it needs more rainfall; well, there was only 13 litre rainfall in the whole month. And no clouds were seen in August.

Therefore, once again, the local varieties Grenache and Samsó have vindicated their temperamental status in the Mediterranean by assimilating the drought and the heat as well as preserving their vegetation and photosynthesis, while boasting about their freshness and fortitude in their leaf mass. All those many small bunches reached their final phenolic ripening after enjoying very fresh and surprisingly rainy September and October (when most of our crop is harvested). Such rainfall tempered the atmosphere and washed the fruit until it was purified without further drinking after the closure of its vessels due to the lignification and the withering of the vegetal structure of both the vine shoot and the stem.

So strong and consistent, it results in an impulsive interest to enjoy immediately its voluptuous and vibrant charm. A long-living wine which will make us love with the passing of time the indescribable and peculiar convergence of nature and tradition, so scarce and occasional in history. 2012: a year born for glory intended to fill our days with delight, pleasure and the emotion of beautiful mysteries. Stimulating and spiritual, it flows mightily and richly with magical touches. A year brimming with thrill.” (Alvaro Palacios)

80  2012 **Priorat DO Camins del Priorat** (Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah) 14,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## Bodegas Palacios Remondo (Rioja)

81  2012 **Rioja DOC La Vendimia** (Tempranillo, Garnacha) 8,50 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

82  2010 **Rioja DOC La Montesa** (Garnacha, Tempranillo, Mazuelo) 12,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## Bodegas Tobia (Rioja)

83  2009 **Rioja Crianza DOC Seleccion** (Tempranillo, Garnacha, Graciano) 9,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt  
*World Wine Awards Gold 2013 (Decanter)*

## NEU


## Bodegas Remelluri (Rioja)


Die legendäre Rioja-Bodega. Die Ursprünge unseres Rioja-Neuzugangs verlaufen sich im Sand der Geschichte. Die ältesten schriftlichen Überlieferungen von 1596 besagen, dass die Granja Nuestra Señora de Remelluri bis Ende des 15. Jahrhunderts 30 „cantaras“ (alte lokale Maßeinheit, ca. 16,13 l) Wein als Zehnten ans örtliche Kloster ablieferte. Damit zählt Remelluri zu den ältesten, noch existierenden Weingütern ganz Spaniens.



















Die Geschichte des ganz eigenen Remelluri-Stils beginnt jedoch erst 1967, als Jaime Rodriguez Salis und Amaya Hernandez das Gut erwarben. Seitdem werden die Weine nach dem von einigen Rioja-Weinexperten „Château-Prinzip“ genannten Konzept ausgebaut, nur Trauben aus eigenem Rebbestand zu verwerten. Wir finden sie passend, diese frankophile Wortschöpfung, wurde das Gut doch lange von Jaimes, in Bordeaux ausgebildetem Sohn Telmo geleitet und produziert Weine, die die Eleganz und Struktur eines guten Margaux’ aufweisen. Ja, Sie haben richtig gelesen — aufmerksamen Stammkunden unter den Lesern dieser Zeilen wird es vielleicht selbst aufgefallen sein — Jaime Rodriguez’ Sohn Telmo, die Rede ist von Telmo Rodriguez, einem der berühmtesten Winemaker Spaniens, der im Jahr 2000 das elterliche Gut verließ, um mit seiner nahezu auf der ganzen iberischen Halbinsel aktiven „Compania de Vinos Telmo Rodriguez“ einen weltweiten Siegeszug anzutreten. Seine Weine aus Toro, Alicante und Rueda sind auch in unserem Sortiment zu absoluten Klassikern geworden. Doch sind die traditionell anmutenden Weine Remelluris zweifelsfrei nur bedingt mit der eher gefälligen Stilistik der „Compania-Produktion“ zu vergleichen.

Bereits die „Einstiegslinie“, „Lindes de Remelluri“ (wörtlich ungefähr „Grenzen Remelluris“) zeigt eindrücklich das Potential des Weinguts, unterscheiden sich doch die „Lindes“ aus La Bastida deutlich von denen aus San Vicente. Natürlich repräsentieren beide den weingutseigenen, fast burgundischen Stil des Hauses, mit seiner geschliffenen Gerbstoffstruktur, seiner eleganten Frucht und seinem subtilen Aromenspiel, aber dennoch unterscheiden sie sich in ihrer Herkunftsausprägung deutlich. Probieren Sie einfach selbst.





84  2010 **Rioja DOCa Lindes de Remelluri Labastida** (Tempranillo, Garnacha, Graciano) 14,50 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

85  2010 **Rioja DOCa Lindes de Remelluri San Vicente** (Tempranillo, Garnacha, Graciano) 14,50 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt


86  2008 **Rioja DOCa Reserva** (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura, Malvasia) 19,90 im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

		<b>Bodegas Miguel Merino (Rioja)</b>	FI	
		<i>"best old world red" (Decanter Magazine)</i>		
		<i>„einer der 10 besten Riojas überhaupt" (The New York Times)</i>		
87		2010 <b>Rioja DOC Vinas Jóvenes</b> (Tempranillo)	12,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
88		2006 <b>Rioja DOC Reserva Vitola M.M.</b> (Tempranillo, Graciano)	18,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		<b>Bodegas Inurrieta (Navarra)</b>	FI	
89		2010 <b>Navarra DO Tinto Sur</b> (Garnacha, Syrah, Graciano)	6,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
90		2010 <b>Navarra DO Crianza Cuatrocientos</b> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Graciano)	8,50	
		<b>Bodegas O. Fournier (Ribera del Duero und Mendoza-Argentinien)</b>	FI	
91		2011 <b>Ribera del Duero DO Blason Joven</b> (Tinta del Pais)	7,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
92		2012 <b>Malbec Urban Uco – Mendoza</b>	9,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		<i>Selected "Wine of the week" (Jancis Robinson)</i>		
		<i>"This producer is making a wide range of exciting wines. But best value seemed to me to be this seriously charming young 2012er Malbec. It was grown at 1,100 metres and aged in French oak barrels for just three months so it has a little structure but the sheer purity and exuberance of the fruit far outweighs any tannin at this point. There's even a little grace note of something that reminds me of the savoury tobacco-leaf scent of Tempranillo, for which O. Fournier are famous in Mendoza but I think it is described as 100 % Malbec. Although there has been a general move towards refinement of late, there is no shortage of Mendoza Malbec that strikes my palate as a bit too alcoholic or sweet. This wine is billed as 14.5 % alcohol but doesn't taste that potent. It also finishes admirably dry and has far more grunt and real personality than made-to-order Argentine Malbec."</i>		
93		2008 <b>Red Blend B-Crux – Mendoza</b> (Tempranillo, Malbec)	16,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		<b>Vizcarra (Ribera del Duero)</b>		
		Viele der heutzutage angesagten Rotweine repräsentieren den eigentlich Ribera typischen, tiefdunklen, intensiv fruchtigen Weinstil, der in anderen Regionen nur durch den 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!		
94		2012 <b>Ribera del Duero DO Roble Senda del Oro</b> (Tinto fino)	11,90	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
95		2010 <b>Ribera del Duero DO 15 Meses</b> (Tinto fino)	18,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		<b>Compania de Vinos Telmo Rodriguez (Toro)</b>	FI	
96		2012 <b>Toro DO Dehasa Gago</b> (Tinta de Toro)	8,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
97		2008 <b>Toro DO Gago</b> (Tinta de Toro)	16,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
		<b>Bodegas Descendientes de J. Palacios (Bierzo)</b>	FI	
98		2011 <b>Bierzo DO Petalos</b> (Mencia)	15,90	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.

	<b>Huerta de Albalá (Andalusien)</b>		FI	
99 	2011 <b>Vino de la Tierra de Cádiz Barbazul</b> (Tintilla de Rota, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon) <b>99/100 Preisleistung (michael-liebert.de)</b> „Das Etikett zielt ein Wildpferd. Pferde und Sherry, das waren die Aushängeschilder dieser Region ganz im Süden Spaniens. Weit weg von der Küste, im Hinterland von Jerez hat ein Mann sich seinen Traum erfüllt. Den Traum von einem eigenen Weingut und den Traum von einem richtig guten, absolut eigenständigen Wein. Der 2011 hat jetzt wieder das Muskelspiel, die Kraft und die innere Spannung eines Wildpferdes. Tolle Frucht schon im Bouquet. Ein Spiel aus dunklen Kirschen, Granatapfel und Brombeeren. Am Gaumen ein kraftvoller Rotwein. Auch hier sind es wieder die saftigen Fruchtaromen von Kirschen und Granatapfel, die für eine saftige Struktur und eine angenehme Süffigkeit sorgen. Der 2011er hat wieder die innere Spannung, das Vibrieren, wie man es an den Flanken eines Wildpferdes beobachten kann. Ruhig etwas kühler servieren, damit die Frucht schön zur Geltung kommt. Toller Solist, aber auch in Kombination mit einer kräftigen, mediterranen Küche.“		9,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt
100 	2008 <b>Vino de la Tierra de Cádiz Taberner</b> 		24,50	im 6er Karton 10 % Messe-Rabatt

## DEUTSCHLAND

	<b>Winzersekt: traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</b>		FI	
101 	2010 <b>Sekt Brut Riesling</b>	Weingut Michael Andres (Pfalz)	9,90	im 6er Karton 5 % Messe-Rabatt
102 	2011 <b>Sekt Brut Weißburgunder</b>	Sektkellerei Andres & Mugler (Pfalz)	12,00	im 6er Karton 5 % Messe-Rabatt
103 	2010 <b>Sekt Brut Chardonnay&amp;Auxerrois</b>	Sektkellerei Andres & Mugler (Pfalz)	14,50	im 6er Karton 5 % Messe-Rabatt
104 	<b>Sekt Brut Blanc de Noir Katharina</b> (Pinot Noir, Pinot Meunier)	Sekthaus Raumland (Rhein Hessen)	13,00	im 6er Karton 5 % Messe-Rabatt
105 	<b>Sekt Brut Rosé Prestige</b> (Pinot Noir)	Sekthaus Raumland (Rhein Hessen)	17,00	im 6er Karton 5 % Messe-Rabatt

	<b>Riesling trocken: individuelle Klasse, die besondere Aufmerksamkeit verdient</b>		FI	
106 	2012 <b>Riesling trocken Kalkmergel</b>	Weingut Rings (Pfalz)	7,20	
107 	2012 <b>Riesling trocken Schiefer</b>	Weingut Van Volxem (Saar)	9,80	
108 	2012 <b>Riesling trocken *** Alte Reben</b>	Weingut Alexander Laible (Baden)	10,00	
109 	2012 <b>Riesling trocken Gutswein BIO</b> <b>16/20 (Jancis Robinson)</b>	Weingut Wittmann (Rhein Hessen)	10,20	
110 	2012 <b>Riesling trocken Gutswein</b>	Weingut Schäfer-Fröhlich (Nahe)	10,45	
111 	2012 <b>Riesling Kabinett trocken</b> <b>Escherndorfer Lump</b>	Weingut Sauer (Franken)	10,50	
112 	2012 <b>Riesling trocken Saar</b> <b>17/20 a very great value (Jancis Robinson)</b>	Weingut Van Volxem (Saar)	11,60	
113 	2012 <b>Riesling trocken Tonschiefer</b>	Weingut Dönnhoff (Nahe)	12,50	
114 	2012 <b>Riesling trocken Birkweiler</b> <b>(Rotliegendes) BIO</b>	Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz)	13,00	
115 	2012 <b>Riesling trocken Vulkangestein</b> Champion, Weltmeister... ach was! Superlativen nutzen sich ab und ihr inflationären Gebrauch langweilt. Tim Fröhlich hat in den letzten Jahren zahlreiche Auszeichnungen und hohe bis höchste Bewertungen für seine Steillagen-Rieslinge erhalten. Viel wichtiger ist jedoch die sachliche Beschreibung seines mutigen, individuellen Weinstils, der so ausgeprägt ist, dass man erst einmal verstehen muß bevor man schmecken kann: keine vordergründige Frucht, sondern steinige Mineralität (Salzigkeit) und Kräuterwürze stehen an erster Stelle. Da ohne Zugabe von Reinzuchthefen vergoren wird, kommen im wahrsten Sinne des Wortes „wilde“ Aromen natürlicher Hefen hinzu, die vollendet in den kristallklaren Rieslingtyp integriert sind. Fröhlichs Rieslinge fordern Nase und Gaumen in jedem Augenblick, sind voller Spannung und Energie und gerade deswegen keine „lecker Weinchen“ für nebenbei. Schäfer-Fröhlich geht nur richtig (mit allen Sinnen) oder gar nicht! Terroirweine ersten Ranges, die in ihrer genialen Komplexität zur Zeit einmalig sind.	Weingut Schäfer-Fröhlich (Nahe)	14,30	
116 	2012 <b>Riesling trocken Mineral</b>	Weingut Emrich-Schönleber (Nahe)	14,50	
117 	2012 <b>Riesling trocken</b> <b>vom Landschneckenkalk Ilbesheim</b>	Weingut Kranz (Pfalz)	15,00	
118 	2012 <b>Riesling trocken Alte Reben</b> <b>17,5/20 (Jancis Robinson)</b>	Weingut Van Volxem (Saar)	15,90	

119  2012 **Riesling trocken Steinacker** Weingut Rings (Pfalz) 16,00

120  2011 **Riesling (trocken)**  
**Zeltinger Sonnenuhr (Spätlese)** Weingut Markus Molitor (Mosel) 16,90

**18/20 „Pflichtkauf“ (Stephan Reinhardt - Vinum)**

Hochpreisige fruchtsüße Weltklasserieslinge findet man bei Markus Molitor reichlich, aber man sollte ihnen 20 und mehr Jahre Flaschenreife gönnen. Diese Zeit lässt sich wunderbar mit seinen günstigen, trocken schmeckenden oder feinherben Weinen überbrücken, die in ihrer unverwechselbaren Art und verblüffenden Entwicklungsfähigkeit überaus beeindruckend sind. Ein hervorragendes Beispiel für diese These ist dieser trocken schmeckende Riesling von der Zeltinger Sonnenuhr den Stephan Reinhardt wie folgt beschreibt:

„Kräftiges Gelb. Kühl und präzise im Glas liegend und doch so reif in der Frucht, dass man fasst meint Honignoten zu riechen, zartes Fuder, Mosel eben und natürlich die Zeltinger Sonnenuhr: entschieden! Am Gaumen mit Schmelz und hoher Reife, aber noch mehr Spiel und Finesse. Ein nahezu vollendeter Riesling, der als trockener Wein trocken genug ist, als feinherber ausbalanciert genug und als fruchtsüßer sinnlich genug wäre. Riesling in Bestform, hinten animierend salzig!“

121  2012 **Riesling trocken Schiefergestein** Weingut Schäfer-Fröhlich (Nahe) 19,25

122  2012 **Riesling trocken Birkweiler**  
**vom Rotliegenden BIO** PROBE 1 EURO Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz) 21,00


Ein Ausnahmewein vom Ausnahmewinzer. Erneut bewies uns Hans-Jörg Rebholz in 2012 sein außerordentliches Können. Insbesondere der Riesling „Vom Rotliegenden“ 2012 setzt, nicht nur in seiner Preisklasse Maßstäbe. Manch Winzer wäre sicherlich froh, sein fast doppelt so teures Großes Gewächs hätte die selbe Klasse wie dieser Wein.

Bereits in der Nase zeigt sich die immense Vielschichtigkeit: Kräuter, Mineralität, man möchte meinen eine leichte Seebrise, und, und, und...

Auch im Mund setzt sich das Spiel von (noch) dezenter gelber Steinfrucht, Kräutern und Gewürzen fort, unterlegt von einer regelrecht salzigen, mineralischen Struktur, einem Hauch Feuerstein und einer bereits jetzt schon fast perfekt eingebundenen Säure. Unglaublich lang bleibt er im Mund! Herausragend! Vielleicht das Beste, was wir in dieser Preislage jemals verkosten durften.

123  2012 **Riesling GG Kalmit VDP.GROSSE LAGE** Weingut Kranz (Pfalz) 27,00

**91/100 (Fallstaff)** PROBE 2 EURO

124  2012 **Riesling GG Halenberg**  
**VDP.GROSSE LAGE** PROBE 3 EURO Weingut Emrich-Schönleber (Nahe) 36,50

**95/100 Top-10 Deutschland (Fallstaff)**

„Helles Grüngelb. Reife Steinobstnoten nach Aprikosen und Pfirsich, angenehme Schieferwürze, ein Hauch von Blütenhonig. Kraftvoll und stoffig, wieder gelbe Frucht, deutliche mineralische Komponente, finessenreich und lange anhaltend, salziger Touch im Abgang, sicheres Entwicklungspotenzial.“

125  2012 **Riesling GG Morstein**  
**VDP.GROSSE LAGE BIO** PROBE 3 EURO Weingut Wittmann (Rheinhausen) 40,00

**96/100 (jamesuckling.com)**

**95/100 (Fallstaff)**


„Helles Grün. Einladende weiße Steinobstanklänge, ein Hauch von Wiesenkräutern, Orangenzenen, facettenreiches Bukett. Kompakt, engmaschig, feine gelbe Pfirsichfrucht, zarte Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, elegant und anhaltend, ein wunderbar balancierter Wein mit sicherem Entwicklungspotenzial.“

**19/20 (Vinum)**

---

**Riesling feinherb: 3 Ausrufezeichen einer unterschätzten Kategorie** FI

126  2012 **Riesling Lenz** Weingut Emrich-Schönleber (Nahe) 10,50

127  2011 **Riesling Kabinett feinherb** Weingut Markus Molitor (Mosel) 11,90

**17/20 „Kauf Tipp – ein grandioser, waschechter Kabinett“ (Stephan Reinhardt - Vinum)**

Klare, stark floral geprägte Nase, delikat und frisch, noch mit leichter Reduktion und Spontinote. Am Gaumen herrlich saftig und pikant, leichtfüßig und tänzerisch. Spass machend mit pikanter, salziger Länge.

128  2012 **Riesling Laisser Faire** Weingut Friedrich Becker (Pfalz) 12,00

---



**trocken, weiß, kein Riesling: Qualität, die Spaß macht!** FI












129  2012 **Silvaner trocken Gutswein BIO** Weingut Wittmann (Rheinhausen) 8,20


130  2012 **Silvaner S. trocken Escherndorfer Lump** Weingut Horst Sauer (Franken) 12,80

131  2011 **Gutedel trocken Steingruble** Weingut Ziereisen (Baden) 12,50

132  2012 **Weißburgunder trocken** Weingut Ziereisen (Baden) 9,00

133		2012	<b>Weißburgunder trocken</b>	Weingut Seeger (Baden)	8,10
134		2012	<b>Weißburgunder trocken **</b>	Weingut Alexander Laible (Baden)	9,50
135		2012	<b>Weißburgunder trocken Gutswein BIO</b>	Weingut Wittmann (Rheinessen)	10,20
136		2012	<b>Weißburgunder trocken vom Landschneckenkalk Ilbesheim</b>	Weingut Kranz (Pfalz)	15,00
137		2012	<b>Weißburgunder trocken Birkweiler aus dem Muschelkalk S BIO</b>	Weingut Dr. Wehrheim (Pfalz)	16,90
138		2012	<b>Weißburgunder trocken Schweigener Wormberg 1. Lage</b> <small>PROBE 1 EURO</small>	Weingut Friedrich Becker (Pfalz)	19,50
139		2012	<b>Weißburgunder GG Kalmit VDP.GROSSE LAGE</b> <small>PROBE 2 EURO</small> <b>93/100 Platz 1 Deutschland (Weinwirtschaft)</b>	Weingut Kranz (Pfalz)	27,00
140		2012	<b>Grauburgunder trocken Gutswein</b>	Weingut Friedrich Becker (Pfalz)	8,00
141		2012	<b>Grauburgunder trocken</b>	Weingut Ziereisen (Baden)	9,00
142		2012	<b>Grauburgunder trocken *** SL</b>	Weingut Alexander Laible (Baden)	11,00
143		2012	<b>Grauburgunder trocken</b>	Weingut Knipser (Pfalz)	12,40
144		2012	<b>Grauburgunder GG Herrenberg-Oberklamm</b> <small>PROBE 1 EURO</small> <b>91/100 Platz 2 Deutschland (Weinwirtschaft)</b>	Weingut Seeger (Baden)	19,50
145		2012	<b>1.3 Cuvée weiß trocken</b> (Chardonnay & Weißburgunder)	Weingut Kranz (Pfalz)	8,50
146		2012	<b>Chardonnay trocken Gutswein</b>	Weingut Friedrich Becker (Pfalz)	9,00
147		2012	<b>Chardonnay trocken</b> <small>PROBE 1 EURO</small> <b>Birkweiler Rosenberg 1. Lage BIO</b>	Weingut Dr. Wehrheim (Pfalz)	23,90
148		2012	<b>Sauvignon Blanc trocken</b>	Weingut Oliver Zeter (Pfalz)	10,90
149		2012	<b>Sauvignon Blanc Fumé trocken</b>	Weingut Oliver Zeter (Pfalz)	15,00

			<b>Spätburgunder: Variationen des Themas</b>		Fl
150		2011	<b>Spätburgunder trocken Gutswein</b>	Weingut Rings (Pfalz)	9,00
151		2010	<b>Spätburgunder trocken Gutswein</b>	Weingut Knipser (Pfalz)	10,30
152		2011	<b>Spätburgunder trocken Edition Wein-Refugium</b>	Weingut Seeger (Baden)	9,90
153		2010	<b>Spätburgunder Landwein trocken Tschuppen</b> <b>88/100 Rotes Schnäppchen (Gault Millau 2013)</b>	Weingut Ziereisen (Baden)	12,00
154		2011	<b>Spätburgunder trocken Ilbesheimer</b>	Weingut Kranz (Pfalz)	11,50
155		2011	<b>Spätburgunder trocken B</b>	Weingut Friedrich Becker (Pfalz)	15,00
156		2011	<b>Spätburgunder trocken Malterdinger</b>	Weingut Huber (Baden)	16,80
157		2012	<b>Spätburgunder trocken G</b>	Weingut Meyer-Näkel (Ahr)	17,90
158		2009	<b>Pinot Noir trocken</b> <small>PROBE 2 EURO</small> <b>Brauneberger Mandelgraben *</b> <b>17/20 (Stephan Reinhardt - Vinum)</b> „Vor einem Jahr hat dieser Wein – eine Art Mosel-Echézeau – in einer Expertenrunde teure französische Burgunder hinter sich gelassen. Mittleres Rubinrot. Superfeine und präzise Nase von eingelegten roten Beeren, dazu floral-würzige Schieferaromen. Am Gaumen körperreich, intensiv und fleischig, zugleich delikater und transparent, mit Eleganz und sehr feinen Tanninen, nachhaltig nach schwarzen Kirschen.“	Weingut Molitor (Mosel)	25,50
159		2009	<b>Spätburgunder GG Kirschgarten VDP.GROSSE LAGE</b> <small>PROBE 3 EURO</small> <b>93/100 (Gault Millau 2012)</b> „Obwohl von nicht mal 10-jährigen Reben stammend (50 % Burgunderklone), ein eindrucksvoller Pinot vom Kalksteinfelsen: straff und saftig, mit feiner Fruchttintensität, guter Säure, kühler Transparenz. Langstreckenläufer.“ (Vinum)	Weingut Knipser (Pfalz)	39,00

160		2010	<b>Pinot Noir Landwein trocken Jaspis</b> <b>93/100 Top-10 Deutschland</b> <b>(Gault Millau 2013)</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">PROBE 3 EURO</span>	Weingut Ziereisen (Baden)	45,00
<p>„tiefgründiger Duft nach Unterholz und Herbstlaub, schwarze Schokolade, Schwarzkirschen und frischer Tabak sowie Wildkräuter, große Dichte, unverfälschter Stil“</p> <p>„Für uns mit die eindrucksvollsten Pinots in Deutschland, die Finesse und spielerische Fruchtleganz im seidigen Gewand mit kraftvoller Konzentration und animierender Frische verbinden.“ (Vinum)</p>					

		<b>Rotwein-Cuvée: international oder regionaltypisch</b>	Fl
161		2009	<b>Cuvée-Rot trocken Gaudenz</b> (Cabernet Sauvignon, Dornfelder) Weingut Knipser (Pfalz) 8,60
162		2010	<b>Cuvée-Rot trocken 2.1</b> (Dunkelfelder, Portugieser, Dornfelder) Weingut Kranz (Pfalz) 10,00
163		2011	<b>Cuvée-Rot trocken Z</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah) Oliver Zeter (Pfalz) 14,90
164		2011	<b>Cuvée-Rot trocken Anna</b> (Schwarzriesling, Lemberger, Spätburgunder, Portugieser) Weingut Seeger (Baden) 14,80
165		2012	<b>Cuvée-Rot trocken Das kleine Kreuz</b> (Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Weingut Rings (Pfalz) 18,00
166		2011	<b>Cuvée-Rot trocken Das Kreuz</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">PROBE 3 EURO</span> (Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Weingut Rings (Pfalz) 38,00

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