

AKTIONSPREISE

FÜR BESTELLUNGEN VOM 21. BIS 30. NOVEMBER

10 % Messe-Rabatt für 6er Kartons internationaler Weine

5 % Messe-Rabatt für 6er Kartons deutscher Weine

36. Hausmesse

ERSTKLASSIGE ALLTAGSWEINE – HOCHDOTIERTE SPITZENGEWÄCHSE
CHARAKTERWEINE, INDIVIDUELL ANDERS

IN MANNHEIM

Freitag, 21. November 2014 · 16 bis 23 Uhr

Turley-Areal (Reithalle) · Mannheim Neckarstadt-Ost · Grenadierstraße

RNV Linien 4 und 5, Haltestelle Grenadierstraße – von der Haltestelle die Grenadierstraße ca. 50 Meter entlang laufen, dann am ehemaligen Wachhäuschen vorbei noch ca. 80 Meter bis zur Halle weiter gehen

Anfahrtsplan unter www.weinrefugium.de

IN HEIDELBERG


Samstag, 29. November 2014 · 16 bis 23 Uhr

Wein-Refugium Heidelberg

Heidelberg-Handschuhsheim · Fritz-Frey-Straße 15

Straßenbahn Linien 21 und 23 oder Linie 5, Haltestelle Handschuhsheim - Burgstraße

Telefon Büro 06221 707001 · www.weinrefugium.de


Wein Refugium

Große November-Degustation

NEUENTDECKUNGEN

Ein Fachhandels-Sortiment gelebter Weinkultur sollte nicht statisch, sondern offen für Neues sein, das ist selbstverständlich. Was aber bedeutet neu?

Nicht selten werden in der Presse Weine als Neuentdeckung gefeiert, die bei näherer Betrachtung und Verkostung nur einen wirklich neuen Aspekt aufweisen, nämlich den Weinmacher-Namen auf dem Etikett. Der Flascheninhalt bezogen auf seine Herkunft gibt nichts Neues her und bestückt, von gekonnter Hand vinifiziert, bereits vielfach die Regale im Wein-Refugium. Für kurze Zeit manchmal tatsächlich en vogue, sind die meisten dieser Neuentdeckungen weder günstig (oft sogar teuer), noch über die Jahrgänge hinweg stabil gut. Bevor es das zu verifizieren gilt, zieht die Karawane aber weiter und der Fokus medialer Aufmerksamkeit verschiebt sich zum Nächsten.

Tatsächliche Veränderungen in den Flaschen vollziehen sich leiser, wie seit geraumer Zeit an den verschiedensten Stellen Europas (wenn auch noch längst nicht auf breiter Front) beobachtet werden können.

Nach den önologischen Exzessen der 1990er und frühen 2000er Jahre, in denen Kraft, Konzentration und Tannin als höchste Weintugenden galten, wird das Wesen eines Weins heute nicht mehr nur daran festgemacht, wie er bereitet wird, sondern auch daran unter welchen natürlichen Bedingungen er wächst. Es ist der jeweils spezifische Charakter seiner Herkunft, der im Wein möglichst unverfälscht zum Ausdruck kommen soll und weniger das technische Geschick des Kellermeisters.

Manch ein Winzer fühlt sich der Natur und dem Prinzip der Authentizität verbunden und wählt aus Überzeugung und mit Leidenschaft den oft steinigen Weg der handwerklichen, herkunftsbezogenen Weinbereitung. Dieser Ansatz, viel Arbeit in besondere Weinberge und in die Traubenqualität zu investieren, im Keller jedoch so zurückhaltend wie möglich zu agieren, führt vermehrt zu Weinen, die sich durch Transparenz, Feinheit, Eleganz und innere Balance auszeichnen. Einer klaren Frucht und trinkanimerenden Säure kommt dabei eine weitaus größere Bedeutung zu, als den oft mit Gewalt und viel Neuholz extrahierten Gerbstoffen. Weine ohne Turbo, die darauf verzichten, beim Degustieren Eindruck zu schinden. Ihr Anspruch ist vielmehr mit Spaß und großem Genuss getrunken zu werden.

Freuen Sie sich bei unserer Hausmesse auf eine Weinauswahl, die Bewährtes fortführt und – noch ein bisschen mutiger als früher – auf ausgeprägte Individualität und Herkunftscharakter setzt!

ITALIEN

JAHRGANGS-SPUMANTE DER EXTRAKLASSE

Bortolomiol (Venetien)

1		2013	Valdobiadene Prosecco Superiore DCG Brut Millesimato Prior	13,50 Fl.	6er Karton -10 %
---	-------------------------------------------------------------------------------------	------	-------------------------------------------------------------------	-----------	------------------

NEUENTDECKUNG VOM GARDASEE

Olivini (Lombardei)

Als echter 'Luganisti' beherrscht Antonio Crescini den Umgang mit der Rebsorte Trebbiano di Lugana und schafft es, mit eigenen Rebflächen auf steinigen Hanglagen entlang des Sees, ihr wahres Potential herauszukitzeln. Preiswerte, handwerklich vinifizierte Weine, jenseits belangloser Massenware. Zu italienisch leichter Küche.

2		2013	Lugana DOC (Trebbiano di Lugana)	9,90 Fl.	6er Karton -10 %
3		2011	Lugana DOC Demesse Vecchie (Trebbiano di Lugana)	13,90 Fl.	6er Karton -10 %
4		2013	Garda Classico Chiaretto DOC (Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera)	10,50 Fl.	6er Karton -10 %

DER LUGANA-KLASSIKER

Ca dei Frati (Lombardei)





Als Luigi Veronelli (Philosoph, Autor und Kämpfer für das önologische und gastronomische Erbe Italiens) über den Lugana sinnierte, vielleicht hatte er da einen Wein von Cà dei Frati im Glas: „Trinke den Lugana jung und du schmeckst seine Frische. Trinke den Lugana nach zwei oder drei Jahren und du genießt seine Fülle. Trinke ihn nach zehn Jahren und du wirst überrascht sein, dass er immer noch jugendliche Züge trägt.“

5		2013	Lugana DOC I Frati (Trebbiano di Lugana)	11,90 Fl.	6er Karton -10 %
6		2011	Lugana DOC Brolettino (Trebbiano di Lugana) <i>3/3 Gläser (Gambero Rosso 2014)</i>	15,90 Fl.	6er Karton -10 %
7		2013	Rivera del Garda Bresciano DOC Rosa dei Frati (Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera)	11,90 Fl.	6er Karton -10 %

PIEMONTESSISCHE SYMBIOSE AUS TRADITION UND MODERNE

Vietti (Piemont)

eines der Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 18 mal Tre Bicchieri und 2015 bester Rotwein Italiens)

- | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------|-----------|------------------|
| 8 |  | 2013 | Roero Arneis DOCG | 16,50 Fl. | 6er Karton -10 % |
| Die Familie Vietti gilt als Pionier im Ausbau der Rebsorte Arneis, die sie vor vielen Jahren als erste rebsortenrein abfüllte. Der schlanke, frische und rassige 2013er zeigt fruchtige Aromen von Zitronenschale und Birne, dazu super feine, rebsortentypische Bitterstoffe und dezente Anflüge von exotischer Frucht. Interessant, verspielt, eigenständig! | | | | | |
| 9 |  | 2012 | Dolcetto d'Alba DOC Tre Vigne | 14,95 Fl. | 6er Karton -10 % |
| 10 |  | 2011 | Barbera d'Alba DOC Tre Vigne | 16,90 Fl. | 6er Karton -10 % |
| 90/100 (Antonio Gailloni – Vino US)
2/3 Gläser (Gambero Rosso 2014) | | | | | |
| 11 |  | 2011 | Langhe DOC Nebbiolo Perbacco | 16,90 Fl. | 6er Karton -10 % |
| Der Langhe Nebbiolo Perbacco ist ein deklassifizierter Barolo – bestes Traubenmaterial aus den eigenen Weinbergen der Familie Vietti wurde hier verwendet. Reifes Tannin, Säure und Frucht, florale Noten und ein rebsortentypischer, aromatisch süßer Kern ergänzen sich zu einem überzeugenden, kleinen Barolo. Super Preis-Leistung! | | | | | |





BAROLO-TRAUMJAHRGANG 2010

Massolino (Piemont)

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

„Der Jahrgang 2010 ist für die Barolo außergewöhnlich und einmalig. Die Weine besitzen Eleganz, Kraft, Farbe und Komplexität wie wenig andere Jahrgänge davor. Es ist einer der größten Jahrgänge, an die sich unsere Familie erinnern kann!“ (Franco Massolino)

Um Serralunga befinden sich einige der heute am höchsten eingeschätzten Barololagen überhaupt. Die Weine dieser kalkreichen Hänge reifen langsamer als die schon früh zugänglichen Gewächse aus La Morra und Barolo. 2010 ist ein kühlerer, im besten Sinne klassischer Jahrgang. Als uns Franco Massolino, vom gleichnamigen Familienweingut in Serralunga im März diesen Jahres seine 2010er Baroli verkosten ließ, kannte unsere Begeisterung kaum Grenzen.

- | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| 12 |  | 2010 | Barolo DOCG Classico (Nebbiolo) PROBE
2 EURO | 29,90 Fl. | 6er Karton -10 % |
| 94/100 (Wine Enthusiast Magazine 9/2014)
“This elegant wine boasts a floral and spice fragrance of crushed violets and clove. The bright palate offers juicy dark cherry with cinnamon and cake spices. Supple tannins reveal a surprisingly accessible side to Serralunga, home to the most structured Barolos. Drink 2015–2025.” | | | | | |
| 13 |  | 2010 | Barolo DOCG Margheria (Nebbiolo) PROBE
4 EURO | 53,00 Fl. | 6er Karton -10 % |
| 97/100 (Wine Enthusiast Magazine 9/2014)
“Underbrush, rose, violet, black cherry, balsamic notes, cinnamon, mint, leather and Mediterranean herbs are just some of the sensations that emerge. The juicy fruit is balanced with energy and velvety tannins. It's loaded with energy and finesse, and give it time to develop even more complexity. Drink 2020–2040.” | | | | | |
| 14 |  | 2010 | Barolo DOCG Parussi (Nebbiolo) PROBE
4 EURO | 53,00 Fl. | 6er Karton -10 % |
| 98/100 (Wine Enthusiast Magazine 9/2014)
“Powerfully structured, it delivers succulent black cherry flavors layered with black pepper, sage, tobacco, licorice, balsamic notes and grilled herbs. It's superbly balanced but has youthful tension and an abundance of energy so give it time to fully develop. Drink 2020–2050.” | | | | | |
| 15 |  | 2010 | Barolo DOCG Parafreda (Nebbiolo) PROBE
4 EURO | 53,00 Fl. | 6er Karton -10 % |
| 99/100 (Wine Enthusiast Magazine 9/2014)
“Powerfully structured yet surprisingly graceful, this is one of the stars of the vintage. It seamlessly weaves together tobacco, underbrush, leather and intense balsamic sensations with succulent black cherry, raspberry and licorice flavors. It's all supported by a backbone of lively acidity and noble tannins. This will age and evolve for decades. Drink 2020–2050.” | | | | | |

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.

ZEITLOSE CHIANTI

Monsanto (Toskana)

Die Kellerei gehört wohl zu den faszinierendsten im Chianti Classico. Monsanto ist ein innovativer Betrieb, der Erneuerung in Tradition und Klassik verwandeln konnte.“ (Gambero Rosso)

16		2012	Chianti DOCG Monrosso (Sangiovese, Canaiolo, Merlot) <i>88/100 Top-Value (Wine Spectator 10/2014)</i>	7,90 Fl.	6er Karton -10 %
17		2012	Chianti Classico DOCG (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) <i>Top 10 Best Value Italiens (L'Espresso 7/2014)</i>	11,90 Fl.	6er Karton -10 %
18		2011	Chianti Classico DOCG Riserva (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) <i>3/3 Gläser (Gambero Rosso 2015)</i> <i>92/100 (Wine Spectator 10/2014)</i> <i>93/100 (James Suckling)</i>	16,90 Fl.	6er Karton -10 %

UNVERGLEICHLICH CHARAKTERVOLLER RUFINA



Selvapiana (Toskana)

Hier stimmt alles. Ein Weingut wie ein Gesamtkunstwerk. Tradition, Herkunftscharakter, Preiswürdigkeit, Langlebigkeit – wesentliche Qualitätsparameter für bewussten Weingenuss lassen sich an diesen beiden Rotweinen aufzeigen.

Seit fünf Generationen im Familienbesitz, wird die typisch toskanische Fattoria mit Keller, Ölmühle und Herrenhaus im Nordosten von Florenz heute von Silvia und Frederico G. Masetti geleitet. Im Raritätenkeller reicht die Auswahl an großen Riserva Jahrgängen mehrere Jahrzehnte zurück. Toskanische Weinbaugeschichte kann hier verkostet werden. Aber warum ist gerade Selvapiana der Archetyp für gereiften Chianti? Der tiefgründige Boden und das besondere Klima liefern hierfür die Erklärung. Kühnende Nordwinde bewirken große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Nach einem traditionellen Ausbau im großen, gebrauchten Holzfass (keine Barriques!) entwickeln die Weine ein optimales Säure-Tannin-Gerüst – die entscheidende Voraussetzung für Langlebigkeit.

Auch der Chianti Rufina, eine Cuvée traditioneller Rebsorten (ohne Merlot!) ist ein Produkt dieses Terroirs. Ein saftiger Wein mit beeriger Frucht, reifem Tannin, einer mustergültigen Struktur und einem erstaunlich langem Finale. Nach kleinen Schwächen im letzten Jahrgang (zu reifes Lesegut) ist der 2012er nun wieder ein Selvapiana der Extraklasse. Mehr Toskana, mehr Rufina, mehr Charakter geht kaum. Ein überaus preiswerter Wein, der schon jung ganz viel Spass macht und während der nächsten 5 Jahre weiter Freude bereiten wird.

Die 2010er Riserva aus der Sangiovese-Einzellage Bucerchiale ist ein wahres Weinmonument: Beerenfrucht, Würze, Unterholz, reife Säure und ein dichtes, mundfüllendes, im großen Holzfass perfekt abgerundetes Tannin. Herkunftscharakter pur! Über mindestens 15 Jahre wird sich dieser wilde, ungezähmte, authentische Sangiovese weiter entfalten.

19		2012	Chianti Rufina DOCG (Sangiovese, Canaiolo)	11,50 Fl.	6er Karton -10 %
20		2010	Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale (Sangiovese aus Einzellage) <i>2,5/3 Gläser (Gambero Rosso 2014)</i> <i>5/5 Trauben (Guide L'Espresso 2014)</i>	19,90 Fl.	6er Karton -10 %

CLASSICO MIT BURGUNDISCHER ELEGANZ, FEINHEIT UND FINESSE

Ama (Toskana)

eines der Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 24 mal Tre Bicchieri)



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

21		2011	Chianti classico DOCG (Sangiovese, Merlot) <i>3/3 Gläser (Gambero Rosso 2015)</i>	17,50 Fl.	6er Karton -10 %
----	-------------------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------------------

DIE QUALITÄTSKONSTANTE AUS MONTEPULCIANO

Poliziano (Toskana)


eines der Top-Weingüter Italiens (im Gambero Rosso 24 mal Tre Bicchieri)

23		2012	Rosso di Montepulciano DOC (Prugnolo Gentile, Merlot)	9,95 Fl.	6er Karton -10 %
24		2011	Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Prugnolo Gentile, Merlot) <i>92/100 (James Suckling)</i> <i>4/5 Trauben (AIS)</i>	19,50 Fl.	6er Karton -10 %

NEUENTDECKUNG AUS DER MAREMMA

Michele Russo (Toskana)


Eine typische Azienda Agricola, die man in den gängigen Weinführen noch nicht findet. An den Hängen des Val di Cornia, in der Nähe von Suvereto, erstrecken sich über eine Fläche von 14 Hektar die Weinberge der Russos, welche zum größten Teil mit Sangiovese, aber auch mit einer kleinen Auswahl internationaler Rebsorten bestockt sind. Preis & Spaß pur!



25  2013 **Rosso Toskana IGT Ceppitajo** (Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon) 8,95 Fl. 6er Karton -10 %

EINE FRAU, EIN WEINBERG, ZWEI WEINE, MINIMALE JAHRESPRODUKTION

Esther Hauser (Marken)

„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 Tanningeüst. Handwerklich gemachte Kostbarkeiten eben.“ (Gambero Rosso)

26  2010 **Marche Rosso IGT Il Ceppo** (Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon) 17,90 Fl. 6er Karton -10 %

27  2009 **Marche Rosso IGT Il Cupo** (Montepulciano, Cabernet Sauvignon)  29,90 Fl. 6er Karton -10 %

2,5/3 Gläser (Gambero Rosso 2013) – bester Rotwein der Region Marken (Guide L'Espresso)


„... mit seinem dichten, integren Fruchtbukett, 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)

DER SAGRANTINO-SPEZIALIST

Antonelli (Umbrien)

„Antonelli gelingt die heikle Gratwanderung zwischen Sortentypizität und einer modernen Neuholzprägung.“ (Merum)

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

28  2011 **Montefalco Rosso DOC** (Sangiovese, Sagrantino, Merlot) 11,90 Fl. 6er Karton -10 %

29  2007 **Montefalco Rosso Riserva DOC** (Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon) 19,90 Fl. 6er Karton -10 %

besten Rotwein der Region Umbrien (Merum)

30  2008 **Sagrantino di Montefalco DOCG** (Sagrantino)  29,90 Fl. 6er Karton -10 %

3/3 Gläser (Gambero Rosso 2013)

DER GAGLIOPPO-SPEZIALIST

Scala (Kalabrien)

Dieses kleine, familiengeführte Weingut war unsere italienische Entdeckung des Jahres 2012. Aus autochthonen Rebsorten entstehen spannende Weine mit eigenständiger Aromatik. Minimale Jahresproduktion.

31  2012 **Cirò DOC Rosso Classico Superiore** (Gaglioppo) 7,90 Fl. 6er Karton -10 %


32  2010 **Calabria DOC Rosso Briseo** (Magliocco, Gaglioppo) 12,50 Fl. 6er Karton -10 %

NEUENTDECKUNG AUS APULIEN: SPANNENDE WEINE AUS ANTIKER REBSORTE NERO DI TROIA

Cefalicchio (Apulien)

Biodynamische (Demeter, seit 1992!) Charakterweine aus einem familiengeführten Weingut mit langer Tradition im Norden Apuliens. Die nur noch selten anzutreffende, schwierig zu kultivierende autochthone Rebsorte Nero di Troia ist Grundlage beider Rotweine mit einem außergewöhnlichen Aromaprofil jenseits der üblichen Marmeladenweine Apuliens.

33  2010 **Rosso Canosa DOP Cefalicchio** (Nero di Troia, Morellone) 8,50 Fl. 6er Karton -10 %

34  2009 **Rosso Canosa Reserva DOC Romanico** (Nero di Troia) 11,90 Fl. 6er Karton -10 %

DER APULISCHE KLASSIKER

Rubino (Apulien)

35  2011 **Primitivo IGT Salento Punta Aquila** 8,95 Fl. 6er Karton -10 %

Gold (Mundus Vini 2014)

FRANKREICH



CRÉMANT AUS EINER DER KLEINSTEN COOPERATIVEN DES ALSACE

Vieil Armans (Alsace)

36 Sekt	Crémant d'Alsace AOC Chardonnay	8,90 Fl.	6er Karton -10 %
37 Sekt	Crémant d'Alsace AOC Rosé	8,90 Fl.	6er Karton -10 %




WINZER-CHAMPAGNER MIT HERKUNFTSCHARAKTER: CHARDONNAY VON DER CÔTE DE BLANCS

Champagne Pierre Gimonnet & Fils

38 Sekt	Champagne AOC Brut Blanc de Blanc 1er Cru Cuis (Chardonnay) 	29,90 Fl.	6er Karton -10 %
<p>„Ein aussergewöhnliches Preis-/Leistungsverhältnis“ (Enrico Bernardo - Gala 12/2013) „Intensive und sehr frische Nase, das Mineralische ist gut präsent, der Ausdruck basiert auf frischen Zitrusfrüchten. Hinter einem fließenden, leichten Auftritt verbirgt sich ein kraftvoller Körper. Er ist intensiv und von bemerkenswerter Länge.“ (J.M. Garnier - Exclusif Champagne 2012)</p>			
39 Sekt	Champagne AOC Brut Gastronome (Chardonnay) 	32,90 Fl.	6er Karton -10 %
<p>17/20 „Besondere Empfehlung (Bettane & Desseauve Le Guide des Vins de France 2015) „Ultrafeine Mousse, eleganter und nachhaltiger Gaumen, ganz im delikaten Stil des Hauses.“</p>			

WINZER-CHAMPAGNER MIT HERKUNFTSCHARAKTER: PINOT NOIR AUS DER AUBE

Champagne Serge Mathieu

<p>„zählt zu den Top-10 der Winzerchampagner“ (World of fine Wine 09/2012)</p>			
40 Sekt	Champagne AOC Brut Tradition (Pinot Noir) 	29,90 Fl.	6er Karton -10 %
<p>94+/100 (Champagner Buyers Guide 2013, Richard Jennings)</p>			
41 Sekt	Champagne AOC Brut Prestige (Pinot Noir, Chardonnay) 	34,90 Fl.	6er Karton -10 %
<p>95/100 (Champagner Buyers Guide 2013, Richard Jennings)</p>			
42 Sekt	Champagne AOC Brut Rosé (Pinot Noir, Chardonnay) 	37,90 Fl.	6er Karton -10 %

ELEGANTE CHARAKTER-PINOTS

Chanson Père et Fils (Burgund)

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

Einer der großen, alten Namen des Burgunds. Seit ihrer Gründung im Jahr 1750 ist die Domaine Chanson Père et Fils Burgunderliebhabern in aller Welt ein Garant für authentische Weine bester Lagen. Eine, gemessen an der über 200 Jahre alten Geschichte des Hauses, kurze Schwächeperiode Ende des letzten Jahrhunderts fand im Jahr 1999 ein Ende, als das Weingut, mitsamt seinen 45 ha Rebfläche vom prestigeträchtigen Champagnerhaus Bollinger gekauft wurde. Auch bei Chanson führte das bedingungslose Qualitätsstreben Bollingers zur Wiedererlangung alter Größe.


Im Jahr 2001 wurde Jean Pierre Confuron, der seit Jahren in seiner eigenen Domaine hochwertigste Charakterweine produziert, als Kellermeister verpflichtet. Das vielleicht außergewöhnlichste an Monsieur Confurons Arbeit ist, dass er nicht nur aus den berühmten Grand Cru und Premier Cru Lagen herausragende Weine vinifiziert, sondern großes Augenmerk auch den „einfachen“ Appellationen wie Bourgogne Rouge, Marsannay und Mercurey (Côte Chalonnaise) widmet. Die 2012er Weine dieser Appellationen sind – im Vergleich zu manch deutschem Pendant – durchweg wirklich trocken, brillant klar in der Frucht, auffallend gut strukturiert mit reifen, bestens eingebundenen Tanninen bei gleichzeitig minimalistischen Holznoten. Ein erfrischender, kühler Abgang macht große Lust auf einen nächsten Schluck. Elegante kleine (gemessen an Grand Cru und Premier Cru) Charakter-Pinots, mit einem Burgunderfans glücklich machenden Preis-Genussverhältnis.

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




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

43 	2012	Bourgogne AOC Pinot Noir (Pinot Noir)	13,50 Fl.	6er Karton -10 %
44 	2012	Mercurey AOC (Pinot Noir) 	21,50 Fl.	6er Karton -10 %
45 	2012	Marsannay AOC (Pinot Noir) 	24,90 Fl.	6er Karton -10 %
46 	2010	Beaune AOC Bastion 1er Cru (Pinot Noir) 	38,50 Fl.	6er Karton -10 %

KLASSISCHER CHARDONNAY AUS DEM JURASSIC PARK IM NORDEN BURGUNDS

		Alain Geoffroy (Burgund)			
47		2012	Chablis AOC (Chardonnay)	12,50 Fl.	6er Karton -10 %
49		2011	Chablis 1er Cru AOC Beauroy (Chardonnay) <i>17,5/20 Top-10 Grand Cru/Premier Cru (Vinum September 2013) „Superbe Nase von Beeren, Zitrusfrüchten, Blumen und Kräutern. Am Gaumen herrlich frisch und saftig, von ausgesprochener Rasse, langes Finale. Großer Wein.“</i>	18,90 Fl.	6er Karton -10 %
50		2013	Chablis 1er Cru AOC Fourchaume (Chardonnay)	19,90 Fl.	6er Karton -10 %

CHARAKTERVOLLE CABERNET FRANC AUS MEISTERHAND

		La Cotelleraie (Loire)			
51		2012	Saint Nicolas de Bourgueil AOC Les Montils (Cabernet Franc)	8,95 Fl.	6er Karton -10 %
52		2010	Saint Nicolas de Bourgueil AOC Le Vau Jaumier (Cabernet Franc) <i>18/20 (Bettane & Desseauve 2013)</i>	18,90 Fl.	6er Karton -10 %

ST. EMILIONS JÜNGSTE STARWINZERIN

Cathérine Papon-Nouvel (Bordeaux)








Cathérine Papon-Nouvel schloss bereits im Alter von 24 Jahren ihr Önologie-Studium mit Diplom ab. Als Tochter eines alteingesessenen Weinbauern aus St. Émilion mit besten Weinberglagen, wollte sie so schnell wie möglich ihren eigenen Wein machen. Im benachbarten Côtes de Castillon erwarb sie 1989 das nur 5 ha große **Château Peyrou**, mit 60–70-jährigen Merlot- und Cabernet Franc-Reben auf Lehmböden und vinifizierte ihren Wein nach biodynamischen Richtlinien. Der wunderbar saftige, beerenfruchtige 2011er Castillon wirkt edel und charaktervoll, hat Persönlichkeit und Reifepotential. Ein ausgezeichnetes Preis-Genussverhältnis und ein perfekter Einstieg in die Kollektion von Cathérine Papon-Nouvel.

Auf Château Peyrou erarbeitete sich die talentierte und engagierte Önologin binnen kürzester Zeit große Anerkennung in der bordelaiser Weinszene. Ihr gelangen derart überzeugende Weine, dass die Fachpresse diese höher bewertete als die ihres Vaters im noblen St. Émilion. Daraufhin holte der Vater die erfolgreiche Tochter zurück auf den Familienbesitz, wo er Cathérine für ihre Arbeit völlig freie Hand ließ. Heute leitet sie auch die drei Weingüter in St. Émilion.

In das 25 ha große **Château Gaillard**, seit 1778 im Nouvel'schen Besitz, wurde in den letzten Jahren viel investiert und vor allem bei der Weinbergsarbeit sehr viel verbessert. Der überragende 2009er, im Wein-Refugium nach kurzer Zeit ausverkauft, zeigte das Resultat dieser Bemühungen eindrucksvoll. Der 2010er, ein besonders in St. Émilion mächtiger Jahrgang mit üppiger, reifer Frucht, wurde mehrfach hoch dotiert und ausgezeichnet. Als jahrgangsstilistisches Gegenstück präsentieren wir zusätzlich zum 2010er den schlankeren, feinen und eleganten 2011er als unseren persönlichen Favoriten. Ein interessanter Vergleich, ohne richtig und falsch.

Auf **Château Petit Gravet Aîné**, direkt neben Canon la Gaffelière gelegen, vinifiziert Papon-Nouvel auf einer Fläche von knapp 2,5 ha von 80 Jahre alten Cabernet Franc und Merlot Reben bei niedrigsten Erträgen gerade mal 7.000 Flaschen eines allerdings bemerkenswerten St. Émilion. René Gabriel traut dem 2002er Jahrgang des Petit Gravet Aîné sogar zu, den legendären Cheval Blanc zu schlagen! Es wird interessant sein, die beiden Weine über die nächsten Jahrzehnte zu vergleichen; es kann durchaus sein, dass Catherine Papon-Nouvels wesentlich günstigerer Wein das Rennen machen wird.

Chateau Clos Saint Julien liegt direkt am Ortsausgang von St. Émilion in Richtung Pomerol und umfasst gerade mal einen Hektar Rebfläche. Dieses Mini-Weingut, seit Generationen im Besitz derselben Familie, ist jeweils zur Hälfte mit uralten Merlot- und Cabernet Franc-Reben bestockt. Reiner, massiver Kalkstein mit leichter Lehm-Kiesel-Auflage. Der Ertrag liegt entsprechend bei minimalen 2.000 Litern, was eine Kleinmenge von 2.500 Flaschen pro Jahr ermöglicht.

53		2011	Château Peyroux Côtes de Castillon AOC (90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc) BIO	14,50 Fl.	6er Karton -10 %
54		2011	Château Gaillard Saint-Emilion AOC Grand Cru (Merlot, Cabernet Franc) BIO	18,90 Fl.	6er Karton -10 %
55		2010	Château Gaillard Saint-Emilion AOC Grand Cru (Merlot, Cabernet Franc) BIO	19,90 Fl.	6er Karton -10 %
56		2011	Chateau Petit Gravet Aine Grand Cru (80 % Cabernet Franc, 20 % Merlot) BIO 	41,90 Fl.	6er Karton -10 %
57		2011	Chateau Clos Saint Julien Grand Cru (50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc) BIO 	59,00 Fl.	6er Karton -10 %

BEEINFLUSST VOM LEGENDÄREN CHATEAU LAFLEUR

Château Grand Village (Bordeaux)

Das Weingut liegt in der kleinen Gemeinde Mouillac zwischen der Côtes de Bourg und der Côtes de Fronsac. Sylvie und Jacques Guinaudeau, berühmt durch ihren legendären Château Lafleur (Pomerol), sind seit 1980 die Besitzer. Seit 2002 werden Sie durch ihren Sohn Jean-Baptiste unterstützt. Grand Village wird im gleichen Geiste und vom gleichen Team bewirtschaftet wie Château Lafleur. Auf 16 ha stehen die Reben für den eleganten Château Grand Village Rouge, eine Cuvée aus 70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc und 5 % Cabernet Sauvignon.

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

58  2010 **Bordeaux Superior AOC** 18,90 Fl. 6er Karton -10 %

NATURWEINE MIT EINZIGARTIGER STILISTIK

Mas de Libian (Rhône)

59  2012 **Côtes du Rhône AOC Bout d'Zan** (Grenache, Syrah) **BIO** 8,50 Fl. 6er Karton -10 %


60  2012 **Côtes du Rhône AOC Khayyâm** (Grenache, Syrah, Mourvedre) **BIO** 11,90 Fl. 6er Karton -10 %

61  2012 **Côtes du Rhône AOC La Calade** **BIO**  22,50 Fl. 6er Karton -10 %

GESCHMEIDIGE BEERENFRUCHT

Roche-Audran (Rhône)

62  2012 **Côtes du Rhône AOC** (Grenache, Syrah, Carignan) **BIO** 7,90 Fl. 6er Karton -10 %

63  2010 **Côtes du Rhône Villages AOC Visan Père Mayeux** (Grenache, Syrah) **BIO** 11,90 Fl. 6er Karton -10 %

KÜHLE FRISCHE IN MEDITERRANER ÜPPIGKEIT

Chaume-Arnaud (Rhône)

64  2010 **Vinsobres AOC** (Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan, Cinsault) **BIO** 11,90 Fl. 6er Karton -10 %

DER KLASSIKER VOM MONT VENTOUX

Fondrèche (Rhône)

65  2013 **Côtes du Ventoux AOC L'Eclat** **BIO** 8,50 Fl. 6er Karton -10 %

66  2013 **Côtes du Ventoux AOC Persia** **BIO** 16,50 Fl. 6er Karton -10 %

67  2013 **Côtes du Ventoux AOC Fayard** **BIO** 7,95 Fl. 6er Karton -10 %

68  2012 **Côtes du Ventoux AOC Nadal** **BIO** 12,90 Fl. 6er Karton -10 %

90-93/100 (Jeb Dunnock für Wine Advocate)

69  2012 **Côtes du Ventoux AOC Persia** **BIO** 15,95 Fl. 6er Karton -10 %

91-93/100 (Jeb Dunnock für Wine Advocate)

TOP-JAHRGANG 2012


Pierre Clavel (Languedoc)

70  2012 **Languedoc AOP Le Mas** (Grenache, Carignan, Syrah) **BIO** 8,95 Fl. 6er Karton -10 %

71  2012 **Coteaux du Languedoc AOP Les Garrigues** (Syrah, Mourvèdre, Grenache) **BIO** 8,90 Fl. 6er Karton -10 %

Höchstbewertung Coup de coeur (Guide Hachette 2015)


72  2012 **Coteaux du Languedoc AOP Pic Saint Loup Bonne Pioche** (Syrah, Grenache, Mourvèdre) **BIO** 11,90 Fl. 6er Karton -10 %

73  2012 **Coteaux du Languedoc AOP La Copa Santa** **BIO** 15,50 Fl. 6er Karton -10 %

PREIS & SPASS AUS SÜDFRANKREICH

Saint Antonin (Languedoc)

74  2013 **Languedoc AOP Les Jardins** (Grenache, Syrah, Carignan) 6,95 Fl. 6er Karton -10 %

75  2012 **Faugères AOC Lou Cazalet** (Grenache, Carignan, Syrah, Cinsaut, Mourvèdre) 9,80 Fl. 6er Karton -10 %



Aires Hautes (Languedoc)

76  2012 **Minervois AOC Tradition** (Grenache, Carignan, Syrah, Cinsaut) 6,95 Fl. 6er Karton -10 %

DIE NEUEN JAHRGÄNGE SIND DA

		Hecht und Bannier (Languedoc)			
77		2012	Languedoc AOC (Syrah, Grenache, Carignan) BIO	8,90 Fl.	6er Karton -10 %
78		2011	Faugères AOC (Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan)	19,90 Fl.	6er Karton -10 %

SCHIEFER UND MEDITERRANE REBSORTEN

		Domaine des Schistes (Roussillon)			
79		2012	Le Rouge des Schistes IGP Côtes Catalanes (Marselan, Merlot)	6,50 Fl.	6er Karton -10 %
80		2011	Côtes du Roussillon Villages AOC Les Terrasses (Carignan, Syrah, Lladoner Pelut)	13,90 Fl.	6er Karton -10 %

CALCE – DAS DORF DER GIGANTEN

Ein kleiner Ort, fünf außergewöhnliche Winzer: in Calce, nahe Perpignan, kelttern Gérard Gauby und vier seiner Schüler überwältigend authentische Weine von wilder Schönheit. Das kleine, unscheinbare, für den Weinbau aber höchst bedeutsame südfranzösische Dorf liegt auf einem Felsplateau in prächtiger Lage: am Horizont die Gipfelkette der Pyrenäen, auf der anderen Seite die Ebene des Roussillon, dahinter das Mittelmeer. Auf den kargen Kalk-, Schiefer- und Mergelböden der Region wachsen vor allem Grenache, Syrah und Carignan. Die Rebstöcke sind teilweise so alt, dass heute keiner weiß, wann sie gepflanzt wurden. Bis zu 80 Meter tief bohren sie ihre Wurzeln zwischen den Felsen in den Boden, um sich mit Wasser und Mineralstoffen zu versorgen. Motor der Erfolgsgeschichte von Calce ist mit Gérard Gauby einer der Winzerlegenden Frankreichs. Als er 1985 das Familienweingut übernahm, stellte er auf Biodynamie um. Auch seine Schüler Tom Lubbe (Domaine Matassa) und Thomas Teibert (Domaine de l'Horizon) arbeiten heute nach diesen Grundsätzen. Anfangs ging es Gérard Gauby um Kraft und Konzentration. Seine Weine wurden bald zu den besten Frankreichs gezählt. Aber Lob und Ruhm haben ihn nicht daran hindern können seinen eigenen Weg weiter zu gehen. „Als wir den Eindruck hatten, dass unsere Weine etwas schwer waren, haben wir begonnen, Finesse, Eleganz und Trinkigkeit zu suchen“, berichtet er in *Vinum* (3/2014). Und weiter: „Wir lieben Wein dermaßen, dass wir ein Ideal im Kopf haben und versuchen es zu erreichen. Dabei haben wir mehr oder weniger chaotische Wege zurückgelegt. Aber du erneuerst unentwegt, weil du nie zufrieden bist. Und irgendwann kommst Du dem perfekten Licht näher.“

„Es gibt nur wenige Weine auf der Welt, die einen solch vibrierenden und reinen Ausdruck ihres Terroirs vermitteln. Und das zu einem Bruchteil des Preises, den man für eher langweilige Berühmtheiten bezahlen muss.“ (*Vinum* 3/2014) Ein Urteil, welches sich völlig zurecht in erster Linie auf Gaubys Spitzenweine ‚Muntada‘, ‚La Roque‘ und ‚La Foun‘ bezieht. Ein grandios günstiger Spitzenwein ist jedoch der ‚Vieilles Vignes‘ und auch der Einstiegswein ‚Les Calcinaires‘ bietet sagenhaft viel Qualität für seinen Preis.

Tom Lubbe, einer der besten Önologen Südafrikas, war 1998 auf der Wine-Fair in London so überwältigt von Gaubys Weinen, dass er bei ihm im Keller anheuerte. Zusammen mit Gaubys Schwester Nathalie und einem neuseeländischen Master of Wine kaufte er bald darauf den mit uralten Carignan-Reben bestockten Weinberg Clos Matassa und gründete die Domaine Matassa. Die Erträge der alten Reben sind extrem niedrig, im Durchschnitt minimale 1.200 Liter pro Hektar. Die Klarheit und Präzision des puristischen 2011er Matassa Rouge und seine beinahe unglaubliche Mineralität sind überwältigend.

Letzter Neuankömmling in Calce war Thomas Teibert aus Ulm. Der studierte Önologe lernte 2005 die Tochter des großen Gérard Gaubys kennen, heiratete sie und gründete zusammen mit Partnern die Domaine de l'Horizon: 17 ha Weinberge, alles uralte Reben, die viel Arbeit machen bei gleichzeitig niedrigen Erträgen. Im Keller dagegen geht es puristisch zu: Naturweine ohne technischen Schnick-Schnack.

Als wir Teiberts Weine 2013 kennenlernten, waren wir begeistert: frisch und animierend am Gaumen, wild (spontan vergoren) in der Nase, seidenweich in den Gerbstoffen, tief in der Mineralität, lang im Abgang, voller Spannung und Energie. Absolut ungewöhnliche, burgundisch inspirierte mediterrane Weine, die dem Verkoster einige Aufmerksamkeit und einen bewussten zweiten oder dritten Schluck abverlangen. Neue Wein-Horizonte für Ambitionierte. „Die Weine der Domaine de l'Horizon sind alle hervorragend und zugleich herausragend individuell.“ (Manfred Klimek (Captain Cork), *Welt* am Sonntag, Juni 2012)

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




		Domaine Gauby (Roussillon)			
81		2013	Vin de Pays des Côtes Catalanes Les Calcinaires Rouge (Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan) BIO	14,90 Fl.	
82		2011	Vin de Pays des Côtes Catalanes Vieille Vigne Rouge (Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre) BIO 	29,00 Fl.	

„ausgebaut in Beton und Fuder. Intensive, kräuterwürzige Nase. Feiner, weicher, saftiger Ansatz, rote Beeren, pfeffrige Tannine, anregend frisch, langanhaltend 17,5/20“ (*Vinum* 3/2014)

Domaine Matassa (Roussillon)

83		2011	Vin de Pays des Côtes Catalanes Rouge (Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon) BIO 	29,90 Fl.	6er Karton -10 %
----	-----------------------------------------------------------------------------------	------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------------------


Domaine L'Horizon (Roussillon)

84		2011	Vin de Pays des Côtes Catalanes Le Esprit de l'Horizon Rouge (Syrah, Carignan) BIO	19,90 Fl.	6er Karton -10 %
85		2011	Vin de Pays des Côtes Catalanes Domaine de l'Horizon Rouge (Carignan, Grenache Noir) BIO 	32,90 Fl.	6er Karton -10 %

ÖSTERREICH

CHARAKTERVOLLE NATURWEINE OHNE TURBO

Gernot Heinrich (Burgenland)








86		2012	Cuvée Rot trocken Red	8,50 Fl.	6er Karton -5 %
87		2013	Blaufränkisch trocken BIO	12,50 Fl.	6er Karton -5 %
88		2012	Zweigelt trocken	11,90 Fl.	6er Karton -5 %
89		2012	Cuvée Rot trocken Pannobile	25,90 Fl.	6er Karton -5 %
90		2012	Cuvée Rot trocken Gabarinza BIO	39,80 Fl.	6er Karton -5 %

SPANIEN

„2012 IS MY BEST VINTAGE IN THE 22 YEARS OF AFFAIR IN PRIORAT“ (ALVARO)






Alvaro Palacios (Priorat)

Die Bodega Álvaro Palacios wurde vom spanischen Weinführer ‚vivir el vino 2015‘ zur Bodega mit der besten Entwicklung gekürt.

91		2013	Priorat DOC Camins (Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah) 91/100 (Penin) 90/100 (Wine Spectator)	14,90 Fl.	6er Karton -10 %
92		2012	Priorat DOC Les Terrasses  92/100 (Penin)	28,90 Fl.	6er Karton -10 %
93		2012	Priorat DOC Finca Dofi  95/100 (Penin)	54,90 Fl.	6er Karton -10 %
94		2012	Gratallops Vi de Vila 	39,90 Fl.	6er Karton -10 %


IM BESTEN SINNE TRADITIONELL UND VINUM-VERKOSTUNGSSIEGER

Perez Pascuas (Ribera del Duero)

95		2011	Ribera del Duero DO Vina Pedrosa Cepa Gavilan Crianza (Tinta del Pais) 90/100 (Penin)	11,90 Fl.	6er Karton -10 %
96		2010	Ribera del Duero DO Vina Pedrosa Crianza (Tinta del Pais) 	20,90 Fl.	6er Karton -10 %
97		2009	Ribera del Duero DO Vina Pedrosa Reserva (Tinta del Pais, Cabernet Sauvignon) 	35,50 Fl.	6er Karton -10 %

17/20 und Verkostungssieger (Vinum1/2014): „Frisches Bouquet mit dezenten Röstaromen, Cassis und feiner Erdbeernote. Am Gaumen weich, elegant, säurebetont und noch jugendlich. Im Abgang wieder Röstaromen und Schmelz. Lang! Schade, dass es nicht mehr Weine wie dieses gab. Ein Ribera del Duero, der über Identität verfügt und jene Werte verkörpert, die diese DO über Jahrzehnte hinweg zum Flaggschiff-Weingebiet der Iberischen Halbinsel machten.“

PREIS & SPASS AUS SPANIEN

		Vinos de Arganza (Bierzo)			
98		2011	Bierzo DO La Mano Roble (Mencia)	5,50 Fl.	6er Karton -10 %
		Finca el Carpio (Ribera del Duero)			
99		2013	Ribera del Duero DO Zumaja (Tempranillo)	6,90 Fl.	6er Karton -10 %

KLEINE BIO-MEISTERWERKE VON RAFAEL CAMBRA

		Los Pinos (Valencia)			
100		2011	Valencia DO Tinto Barrica (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon) BIO	8,90 Fl.	6er Karton -10 %
101		2010	Valencia DO Tinto Brote (Monastrell, Garnacha, Merlot) BIO	12,90 Fl.	6er Karton -10 %



CHARAKTERWEIN VON ALTEN REBEN DER AUTOCHTHONEN SORTE MENCIA

		Descendientes de J. Palacios (Bierzo)			
102		2012	Bierzo DO Petalos (Mencia) <i>93/100 (Penin)</i>	15,90 Fl.	6er Karton -10 %




EINES DER KLEINSTEN WEINGÜTER SPANIENS UND EINER DER 10 BESTEN RIOJA ÜBERHAUPT (THE NEW YORK TIMES)

		Miguel Merino (Rioja)			
103		2010	Rioja DOC Vinas Jóvenes (Tempranillo)	12,90 Fl.	6er Karton -10 %
104		2006	Rioja DOC Reserva Vitola M.M. (Tempranillo, Graciano)	18,90 Fl.	6er Karton -10 %

LEGENDÄRE RIOJA-BODEGA

		Remelluri (Rioja)			
105		2010	Rioja DOCa Lindes de Remelluri San Vicente (Tempranillo, Garnacha, Graciano) BIO <i>91/100 (Luis Gutierrez für Wine Advocate)</i>	14,50 Fl.	6er Karton -10 %
106		2010	Rioja DOCa Lindes de Remelluri Labastida (Tempranillo, Garnacha, Graciano) BIO <i>93/100 (Penin)</i> <i>93/100 (Luis Gutierrez für Wine Advocate)</i>	14,50 Fl.	6er Karton -10 %

100 JAHRE TRADITION

		Muga (Rioja)			
107		2010	Rioja DOCa Reserva (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	18,90 Fl.	6er Karton -10 %
108		2009	Rioja DOCa Reserva Especial (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)  <i>95/100 (Wine Spectator)</i>	29,90 Fl.	6er Karton -10 %

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.

WINZERSEKT VOM ANDEREN STERN

Raumland (Rheinhessen)

Volker Raumland macht nicht nur den besten deutschen Winzersekt, er hat schon legendäre Champagner auf die Plätze verwiesen. „Vor zwei Jahren etwa, hat sein 1997er Chardonnay Brut den zehnfach so teuren Spitzenchampagner Salon des gleichen Jahrgangs in einer Blindprobe geschlagen. Und der aktuelle 2007er hätte wohl alle Chancen diesen Triumph zu wiederholen“ (Der Feinschmecker 7/2014). Sogar in den Élysée-Palast des französischen Staatspräsidenten haben es die besten Schaumweine von Raumland, dank eines kleinen Händlers in Paris schon geschafft (Lampertheimer Zeitung 07.01.2014).

Das vielleicht größte Kompliment an die Adresse des akribischen Winzers aus Rheinhessen ist aber die Würdigung seiner herausragenden und dabei preiswerten Winzersekte unterhalb der qualitativen Spitze. Faszinierend spannende Gewächse, bei deren Entstehung der Faktor Zeit bereits eine wesentliche Rolle spielt. Drei Jahre mindestens, durchschnittlich aber 5 Jahre liegen die Grundweine auf der Hefe. Der grandiose Blanc de Noir Brut Prestige aus dem Jahrgang 2007 beispielsweise, wurde im August 2014, nach fast 7 Jahren Hefelager degorgiert. In der großen Vinum Brut Nature (ohne Dosage) Verkostung (u.a. mit 11 Top-Champagnern) wurde dieser Sekt als „Best Buy“ ausgezeichnet und dem Verkostungssieger VIII. Triumvirat als absolute Kaufempfehlung an die Seite gestellt. Doppelsieg für Volker Raumland also, oder anders gesagt: Raumland vor Champagner, einmal mehr.

Ausgewogene, komplexe Schaumweine ohne Dosage wie der Blanc de Noir Brut Prestige oder das Triumvirat erfordern hervorragende Grundweine, ein langes Hefelager und viel Fingerspitzengefühl des Kellermeisters. Die Grundweine müssen intensiver, mineralischer und aromatischer sein, dürfen aber trotzdem nicht mehr Alkohol aufweisen. Die Vinum-Probe zeigte, dass insbesondere Volker Raumland diese schwierige Aufgabe perfekt meistert. Seine Schaumweine wachsen auf Muschelkalkböden und sind von ihren auf Kreideböden gewachsenen hochklassigen Vorbildern aus der Champagne nicht mehr zu unterscheiden.

109	Sekt		Riesling Brut <i>87/100 (Gault Millau 2015)</i>	13,00 Fl.	6er Karton -5 %
110	Sekt		Cuvée Katharina Brut <i>87/100 (Gault Millau 2015)</i>	14,00 Fl.	6er Karton -5 %
111	Sekt		Rosé Prestige Brut <i>88/100 (Gault Millau 2015)</i>	17,00 Fl.	6er Karton -5 %
112	Sekt	2007	Blanc de Noir Prestige Brut <i>91/100 (Gault Millau 2015)</i>	19,00 Fl.	6er Karton -5 %
113	Sekt	2008	VIII Triumvirat Brut  <i>92/100 Top 10 Deutschland (Gault Millau 2015)</i>	36,00 Fl.	6er Karton -5 %

DIE VIELLEICHT BESTE GUTSWEIN-KOLLEKTION DEUTSCHLANDS

Wittmann (Rheinhessen)

„frappierend ist die Qualität der Gutsweine“ (Gault Millau 2015)

114		2013	Silvaner trocken Gutswein	8,20 Fl.	6er Karton -5 %
115		2013	Weißburgunder trocken Gutswein <i>86/100 „Trinktip“ (Gault Millau 2015)</i>	10,50 Fl.	6er Karton -5 %
116		2013	Grauburgunder trocken Gutswein	10,50 Fl.	6er Karton -5 %
117		2013	Riesling trocken Gutswein <i>85/100 (Gault Millau 2015)</i>	10,50 Fl.	6er Karton -5 %

BESTER GUTSWEIN DEUTSCHLANDS IM GAULT MILLAU

Peter Jakob Kühn (Rheingau)

118		2013	Riesling trocken Gutswein Jakobus <i>87/100 Platz 1 bei den Gutsweinen (Gault Millau 2015)</i>	9,50 Fl.	6er Karton -5 %
-----	-------------------------------------------------------------------------------------	------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-----------------

REVOLUTION IM TRADITIONSHAUS








von Buhl (Pfalz)

Lange Jahre war von Buhl eine Marke mit unklarer Identität und inhomogenen Qualitäten. Jetzt gab es einen beeindruckenden Neustart.

Mathieu Kauffmann, ehemaliger Kellermeister und Technischer Leiter des Champagnerhauses Bollinger in Ay, ist neuer Kellermeister bei von Buhl, der Jahrgang 2013 sein erster in der Pfalz. Keine einfachen Startbedingungen und trotzdem gibt es bemerkenswerte Rieslinge zu bewundern:

Die Weine sind trocken, nicht nur auf dem Etikett, sondern tatsächlich. Bei den Säurewerten wurde kellertechnisch keine Veränderung vorgenommen, sondern die spürbare Säurepräsenz als Teil der Jahrgangscharakteristik verstanden. Diese Kombination wird vielleicht nicht jedem sofort gefallen, wer sich aber darauf einlässt, dem öffnen sich Türen hinaus aus der zunehmend langweiligen Welt der „Fruchtsalat-Rieslinge“.

Die Charakteristik bester Parzellen der Mittelhaardter Toplagen, die von Buhl so zahlreich besitzt wie kaum ein anderes Weingut in Deutschland, galt es 2013 unter großem Arbeitseinsatz in den neuen Buhl'schen Rieslingen zu entwickeln. Ohne die verbreitete „trockene Restsüße“ ist der Blick in diese ausgeprägte „Riesling-Seele“ nicht vernebelt: Mineralität, Struktur, Spannung und Energie sind zu spüren und machen Lust auf einen nächsten Schluck. Seit Mai verkosteten wir die 2013er Kollektion mehrmals, ihre positive Entwicklung und Harmonisierung ist beeindruckend. Der Deidesheimer Kieselberg ist für uns schon jetzt einer der überzeugendsten Rieslinge des Jahrgangs in der ganzen Pfalz, der Forster Musenhang (Weine aus dieser Lage brauchen immer Zeit) wird sich die nächsten Monate weiter öffnen und seine Frucht entwickeln. Bei den zu 30 % im Holz ausgebauten Großen Gewächsen ist noch mehr Geduld gefragt, doch lässt sich schon jetzt erahnen, dass Großes daraus werden könnte. Stuart Pigott (WEINHIER) platziert das Ungeheuer unter den besten Großen Gewächsen Deutschlands. Eine Revolution im Hause von Buhl hat unter der Regie Mathieu Kauffmanns einen bemerkenswerten Anfang genommen.



119		2013	Riesling trocken Gutswein	9,00 Fl.	6er Karton -5 %
120		2013	Riesling Forster Musenhang 1. Lage	13,50 Fl.	6er Karton -5 %
121		2013	Riesling Deidesheimer Kieselberg 1. Lage <i>88/100 (Gault Millau 2015)</i>	16,00 Fl.	6er Karton -5 %
122		2013	Riesling Ungeheuer GG  <i>91/100 (Gault Millau 2015)</i>	30,00 Fl.	6er Karton -5 %
123		2013	Riesling Pechstein GG  <i>93/100 (Gault Millau 2015)</i>	36,00 Fl.	6er Karton -5 %

PREIS & SPASS AUS DER PFALZ

Borell-Diehl (Pfalz)

124		2013	Chardonnay trocken Muschelkalk <i>88/100 „Schnäppchen“ (Gault Millau 2015)</i>	9,00 Fl.	6er Karton -5 %
125		2013	Grauburgunder trocken Alte Reben Hainfelder Kapelle <i>87/100 „Schnäppchen“ (Gault Millau 2015)</i>	8,50 Fl.	6er Karton -5 %
126		2013	Riesling trocken Kupperwolf Edesheimer Rosengarten <i>88/100 „Schnäppchen“ (Gault Millau 2015)</i>	9,00 Fl.	6er Karton -5 %
127		2012	Spätburgunder trocken Kupperwolf Edesheimer Rosengarten <i>89/100 „Schnäppchen“ (Gault Millau 2015)</i>	12,80 Fl.	6er Karton -5 %

Gies-Düppel (Pfalz)

128		2013	Riesling trocken Buntsandstein Quarzsandstein <i>86/100 (Gault Millau 2015)</i>	8,50 Fl.	6er Karton -5 %
129		2013	Riesling trocken Rotliegendes Granit <i>85/100 (Gault Millau 2015)</i>	8,50 Fl.	6er Karton -5 %

DIE KLINGENDEN SCHIEFER

Markus Molitor (Mosel)

130		2011	Pinot Blanc Wehlener Klosterberg*	14,90 Fl.	6er Karton -5 %
131		2012	Riesling Schiefersteil	10,90 Fl.	6er Karton -5 %
132		2012	Riesling Alte Reben Saar	16,90 Fl.	6er Karton -5 %

Heymann-Löwenstein (Mosel)

133		2013	Riesling Schieferterrassen <i>87/100 (Gault Millau 2015)</i>	14,50 Fl.	6er Karton -5 %
134		2013	Riesling Kirchberg <i>89/100 (Gault Millau 2015)</i>	19,00 Fl.	6er Karton -5 %
135		2013	Riesling Röttgen PROBE 1 EURO <i>90/100 (Gault Millau 2015)</i>	22,00 Fl.	6er Karton -5 %

BADISCH GANZ ANDERS

Ziereisen (Baden)

„Kollektion des Jahres“ (Gault Millau 2015)

136		2013	Grauburgunder trocken <i>87/100 (Gault Millau 2015)</i>	9,30 Fl.	6er Karton -5 %
137		2012	Weißburgunder trocken <i>86/100 (Gault Millau 2015)</i>	9,00 Fl.	6er Karton -5 %
138		2011	Gutedel trocken Steingrube <i>87/100 (Gault Millau 2014)</i>	12,50 Fl.	6er Karton -5 %
139	rot	2012	Blauer Spätburgunder trocken	9,60 Fl.	6er Karton -5 %




REBSORTENWEINE IM INTERNATIONALEN STIL

Zeter (Pfalz)

140		2013	Sauvignon Blanc trocken	11,50 Fl.	6er Karton -5 %
141		2013	Blanc Fumé trocken (Sauvignon Blanc)	15,00 Fl.	6er Karton -5 %
142		2012	Viognier trocken	15,00 Fl.	6er Karton -5 %
143		2011	Cuvée-Rot trocken Z	14,90 Fl.	6er Karton -5 %
144		2011	Pinot Noir Reserve <i>17/20 und Platz 3 beim Deutschen Rotweinpreis 2014</i> <i>„Duft nach Waldbeeren, saftig, lebhaft, schönes Fruchtspiel, angenehme, zarte Säure, ein Wein mit Pfiff“</i>	18,00 Fl.	6er Karton -5 %





NEUES VOM AUFSTEIGER


Bernhard Koch (Pfalz)

145		2013	Chardonnay trocken Reserve Hainfelder Letter <i>92/100 Top 10 (Gault Millau 2015)</i>	15,00 Fl.	6er Karton -5 %
146		2012	Pinot Noir trocken Hainfelder Kapelle <i>88/100 Schnäppchen (Gault Millau 2015)</i>	14,00 Fl.	6er Karton -5 %
147		2012	Pinot Noir trocken HE PROBE 2 EURO <i>93/100 Top 10 (Gault Millau 2015)</i>	28,00 Fl.	6er Karton -5 %

DIE BESTE GESAMTKOLLEKTION BEIM DEUTSCHEN ROTWEINPREIS 2014

Rings (Pfalz)

148		2013	Spätburgunder trocken Gutswein	9,00 Fl.	6er Karton -5 %
149		2013	Spätburgunder trocken Freinsheim	16,00 Fl.	6er Karton -5 %
150		2012	Spätburgunder trocken Steinacker PROBE 1 EURO <i>88/100 (Gault Millau 2015)</i>	22,00 Fl.	6er Karton -5 %
151		2009	Spätburgunder trocken Réserve PROBE 3 EURO <i>17,5/20 und Platz 2 beim Deutschen Rotweinpreis 2014</i> <i>„delikater, kühler Beerenduft, elegant, sehr ausgewogen, reife Gerbstoffe, weiche Fülle, lang im Abgang“ (Vinum 11/2014)</i>	40,00 Fl.	6er Karton -5 %
152		2011	St. Laurent trocken Réserve PROBE 2 EURO <i>17/20 und Platz 2 beim Deutschen Rotweinpreis 2014</i> <i>„Ein Hauch Kaffee, Schokolade und feine Frucht stimmen gut ein, auf der Zunge präsentiert sich der Zweitplatzierte der überaus erfolgreichen Brüder Rings sehr saftig und elegant, mit fruchtiger Fortsetzung und stattlicher Länge.“ (Vinum 11/2014)</i>	28,00 Fl.	6er Karton -5 %

153		2013	Cuvée-Rot trocken Roter Satz	9,00 Fl.	6er Karton -5 %
154		2012	Cuvée-Rot trocken Das kleine Kreuz <i>86/100 (Gault Millau 2015)</i>	18,00 Fl.	6er Karton -5 %
155		2012	Cuvée-Rot trocken Das Kreuz PROBE 3 EURO <i>88/100 (Gault Millau 2015)</i> <i>17/20 und Platz 3 beim Deutschen Rotweinpreis 2014</i> <i>„feiner Waldbeerenduft, komplex, saftig und vielschichtig im Geschmack, entfaltet viel Druck auf der Zunge, bleibt im Abgang lange präsent“ (Vinum 11/2014)</i>	38,00 Fl.	6er Karton -5 %

UNGLAUBLICH GUTE SPÄTBURGUNDER AUS DEUTSCHLAND

„nie zuvor habe ich bessere deutsche Spätburgunder probiert als die 2012er von Huber und Fürst“ (Stuart Pigott)

Huber (Baden)

„Die Spätburgunder GG sind eine Klasse für sich, obwohl sie sich stark voneinander unterscheiden“ – Allen Huber-Weinen ist eine sehr verführerische Seidigkeit und Eleganz eigen, die über die Jahre zum Markenzeichen dieses großartigen Erzeugers wurde. (Stuart Pigott)

156		2011	Spätburgunder trocken Malterdinger	16,80 Fl.	6er Karton -5 %
157		2012	Spätburgunder trocken Alte Reben PROBE 2 EURO <i>90/100 (Gault Millau 2015)</i>	27,00 Fl.	6er Karton -5 %
158		2012	Spätburgunder trocken Bienenberg GG PROBE 3 EURO <i>92/100 (Gault Millau 2015)</i> <i>„ungemein lebendig mit roten und schwarzen Johannisbeernoten, mit Erde und vielem mehr“ (Stuart Pigott)</i>	40,00 Fl.	6er Karton -5 %
159		2012	Spätburgunder trocken Hecklinger Schlossberg GG PROBE 5 EURO <i>96/100 „Bester deutscher Spätburgunder“ (Gault Millau 2015)</i> <i>„Riecht nach nassem Rauch und nasser Erde, hat viele Frucht im Hintergrund und schwarzen Pfeffer ohne Schärfe. Der Wein strömt nur so dahin.“ (Stuart Pigott)</i>	55,00 Fl.	6er Karton -5 %

Fürst (Franken)

„Und doch gibt es einen Winzer, dessen vorgestellte Kollektion den Weinen Hubers mindestens gleichkommt, ja sie vielleicht sogar ein wenig übertrifft: Es ist das Weingut Rudolf Fürst, dessen Spitzen-Pinots nicht nur die verführerische Eleganz Hubers erreichen, sondern noch einen Tick ausdrucksstärker wirken“ (Stuart Pigott)

„Der Jahrgang 2012 brachte Pinots von ganz besonderer Feinheit und und Präzision hervor. Unserer Auffassung nach sind Feinheit und Eleganz nicht mehr wesentlich steigerungsfähig. Weitere qualitative Steigerungen in den nächsten Jahren sind nur unter glücklichen Umständen mit fortschreitendem Alter der Reben denkbar.“ (Paul Fürst im Gespräch mit Wein-Refugium)

Paul Fürsts Spätburgunder faszinieren uns seit vielen Jahren. Im 2012er Jahrgang sind sie grandios gelungen und um Ihnen, liebe Kunden beides plausibel zu machen, haben wir uns einmal mehr dazu hinreisen lassen zu versuchen, Wein-Qualität mit Punkten, mit Zahlen auszudrücken. Wir führen die Bewertungen des Gault Millau an, wir zitieren Jancis Robinson, Stuart Pigott und Vinum. Letztlich geht es im ganzen Hausmesse Programm darum, die Qualität eines insgesamt tatsächlich hervorragenden Weinangebotes mit Bewertungen von bekannten Punkteschmeckern plakativ zu untermauern.

Paul Fürst definiert Weinqualität anders: Kultur muss das Thema sein, sagt er, nicht Punkte! Seine Weinbibel ist R. Normans ‚Côte d’Or‘, ein Buch in dem die meisten Weine und Winzer der Côte de Nuits und Côte de Beaune vorgestellt werden, ein jeder Betrieb mit seiner eigenen Philosophie, seinen eigenen Methoden und Weininterpretationen. Es gibt in diesem Buch zahlreiche Weinbeschreibungen, aber nicht einen einzigen Bewertungspunkt. Er sei froh, sagt Paul Fürst, dass sein Sohn Sebastian ebenso von der Kultur der Burgunderweine beeindruckt sei wie er. Und das sich das Neue, Junge und Wilde bei ihm nicht in modernistischer Weinbereitung oder übertriebener Marktorientierung ausdrücke, sondern in den extremen Anforderungen an das Winzerhandwerk im Weinberg wie im Keller.

Angefangen hat Paul Fürst mit 1,5 ha Weinbergen verteilt auf viele Parzellen. Doch dann ab den 80er Jahren: Arrondierung, Anpflanzung von hochwertigsten Pinot Klonen aus Dijon auf ertragsschwachen Unterlagen, Dichtpflanzung, Bodenarbeiten, eigene Kompostbereitung, penible Laub- und Stockpflege, strenge Handlese kleinbeeriger Trauben, schonende Traubenverarbeitung, klassischer Ausbau der Weine im Stahl und edlen Holz. Der Familienbetrieb bewirtschaftet heute 18 ha in den besten Lagen von Bürgstadt und Klingenberg nach weitgehend ökologischen Prinzipien. Es wird nicht gespart, wenn es um die Weinberge geht. Doch die Weinbereitung bleibt lowtech. Neben den teuren französischen Barriques ist allein eine neue automatische Korbpresse zu erwähnen, eine Investition für mindestens zwei Generationen.

Schon der einfache Spätburgunder Tradition ist reines Trinkvergnügen. An ihm offenbart sich bereits der Fürst’sche Burgunderstil, der sich über die noch deutlich präziseren Ortsweine bis zu den überragenden „Grand Crus“ wie einen Linie felsenfester Überzeugung durchzieht: nicht groß, dick und mächtig wollen die Weine sein, vielmehr sind sie schlank, sehr elegant, finessenreich und überaus bekömmlich. Es sind trockene, französisch anmutende Pinots, erdverbundene Naturweine, ein Abbild der Weinberge und des Jahrgangs. „Für die Feinheit unserer Burgunder sind die steinigten und gut drainierten Bunt-

sandsteinböden um Bürgstadt und Klingenberg ein ganz großer Vorteil. Wenn die Weine auf der Zunge tanzen und wenn sie dann ihre Kraft im Mund aufbauen und lange nachklingen, dann hat das sehr viel mit dem Terroir zu tun“, sagt Paul Fürst.

Das nächste Mal verzichten wir auf Punktebewertungen. Ganz bestimmt! Zumindest bei den Weinen von Sebastian und Paul Fürst.

160		2012	Spätburgunder trocken Gutswein Tradition		13,90 Fl.	6er Karton -5 %
161		2012	Spätburgunder trocken Bürgstadter		19,90 Fl.	6er Karton -5 %
			<i>87/100 (Gault Millau 2015)</i>			
162		2012	Frühburgunder Centgrafenberg		26,00 Fl.	6er Karton -5 %
163		2012	Spätburgunder trocken Centgrafenberg GG		48,00 Fl.	6er Karton -5 %
			<i>92/100 (Gault Millau 2015)</i>			
			<i>„Eine verführerische, an Orangen, Mirabellen und manches mehr erinnernde Frucht verbindet sich mit einer wunderbaren Struktur und Finesse. Hier fügt sich alles graziös.“ (Stuart Pigott)</i>			
			<i>19/20 (Michael Schmitt für Jancis Robinson)</i>			
			<i>“Medium depth, cherry red with watery salmon-pink rim. Just on the nose alone the R does not only show a perfect coordination of fruit, wood and minerality, but simply exudes the air of the finest of Indian summer days. A long list will give an idea of individual constituents, but it is how berry and orchard fruit, meadow herbs, forest floor, cigar and bonfire smoke, pepper and spices have been harnessed into a masterpiece of complexity that makes the Centgrafenberg R such an exquisite rendition of Pinot Noir. A quick sniff and spit can never bring you close to the soul of this wine. The elegant one. (MS) Drink 2015–2027”</i>			
164		2012	Spätburgunder trocken Klingenger Schlossberg GG		64,00 Fl.	6er Karton -5 %
			<i>96/100 punktgleich mit dem besten deutschen Spätburgunder (Gault Millau 2015)</i>			
			<i>Ein wahrer Knüller an Finesse und Ausdrucksstärke. Kaum beschreibbare Fruchtnoten kleiden sich in Samt und Seide und jeder Augenblick entschleiert neue Aromen. (Stuart Pigott)</i>			
			<i>18/20 (Michael Schmitt für Jancis Robinson)</i>			
			<i>“Raspberry colour of medium depth, pink rim. The subtle composition of smoky and spicy aromas, the fragrance of autumnal forest, the gentle scent of berry fruit are all part and parcel of the Schlossberg character. Smoky bacon here does not mean Walkers’ crisps, but finest Danish with the most tasteful of juicy salty flavourings. Add a smidgeon of roasted hazelnuts, mouthwatering fruits of the forest and a dainty notion of wild herbs and you have a very nice flavour profile indeed. The charmer among Fürst’s Große Gewächse. (MS) Drink 2015–2025”</i>			

Wein-Refugium Mannheim	Seckenheimer Straße 29	68165 Mannheim	Telefon 0621 449539	mannheim@weinrefugium.de
Wein-Refugium Heidelberg	Fritz-Frey-Straße 15	69121 Heidelberg	Telefon 06221 136161	heidelberg@weinrefugium.de