

After-Work-Weintreff freitags um sieben 22. Mai 2015 ◦ 19-22 Uhr

Wein-Refugium Mannheim Seckenheimer Straße 29

Verkostungsliste

Flight 1: Deutsche Rieslinge Jahrgang 2014 – VDP.GUTSWEINE: Die Visitenkarte der Top-Winzer

Einfache, gut trinkbare trockene Rieslinge gibt es vor allem in der Pfalz, in Rheinhessen und an der Nahe en masse. Viele von Ihnen sind für mehr oder weniger deutlich kleineres Geld zu haben als die sogenannten VDP.GUTSRIESLINGE unserer Spitzenwinzer, die in den letzten Jahren gleich mehrere Preissprünge hinter sich gebracht haben.

Riesling Fans, die mit einer klaren Preisgrenze ihre Einkäufe tätigen wollen und sich deshalb mittlerweile - vielleicht schweren Herzens - von diesen Topwinzern abgewendet haben, bietet das Wein-Refugium sehr gute Alternativen.

Trotzdem sind wir im Jahrgang 2014 einmal mehr begeistert von diesen, aus unserer Sicht hochwertigsten Gutsrieslingen des Landes. Nicht nur ihr Preis hat sich nämlich verändert in den letzten Jahren, sondern auch ihre Qualität. Winzer und Kellermeister in den Häusern Wittmann, Christmann, Buhl, Dr.Bürklin-Wolf, Rebholz, Emrich-Schönleber, Dönnhoff, Peter Jakob Kühn und Van Volxem feilen seit Jahren aufwendig an ihren Gutsrieslingen. Und zwar in den Weinbergen und bei der Lese, nicht in den Kellern. Sie wollen keinen simplen fruchtigen Basisriesling vinifizieren, sondern liefern einen Wein mit Profil, Kontur und Charakter, der eine Visitenkarte ihres Betriebes darstellen soll. Daher ist es folgerichtig, dass sich diese Weine stilistisch erheblich unterscheiden. Hinsichtlich Struktur, Komplexität, Präzision und Länge spielen sie jedoch gemeinsam in einer eigenen Gutswein-Liga, nicht zuletzt auch innerhalb des VDP. Mit vier Verkostern haben wir im Team Wein-Refugium den Jahrgang 2014 bearbeitet, unser Ergebnis war einstimmig: Diese Weine rechtfertigen ihren Preis nachvollziehbar mit Mehrwert.

Es gilt die altbekannte Weinkäuferweisheit: „Wer wissen möchte wie gut ein Winzer ist, der beurteile seinen einfachsten Wein.“

- 1 **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN – Weingut von Buhl (Pfalz) bio**
9,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 2 **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN – Weingut Bürklin-Wolf (Pfalz) bio**
9,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 3 **2014 Riesling trocken Jakobus VDP.GUTSWEIN – Weingut Peter Jakob Kühn (Rheingau) bio**
9,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 4 **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN – Weingut Dönnhoff (Nahe)**
9,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 5 **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN – Weingut Emrich-Schönleber (Nahe)**
9,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 6 **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN – Weingut Rebholz (Pfalz) bio**
10,30 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 7 **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN – Weingut Christmann (Pfalz) bio**
10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 8 **2014 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN – Weingut Wittmann (Rheinhessen) bio**
10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 9 **2014 Riesling trocken Saar VDP.GUTSWEIN – Weingut van Volxem (Saar)**
11,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Flight 2: Deutsche Weißburgunder Jahrgang 2014 – VDP.GUTSWEINE und VDP.ORTSWEINE

- 10 **2014 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN – Weingut Kranz (Pfalz)**
NEU **7,70 Euro/FI** (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 11 **2014 Weißburgunder Lahr VDP.ORTSWEIN – Weingut Wöhrle (Baden) bio**
NEU **8,70 Euro/FI** (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 12 **2014 Weißburgunder vom Kalkmergel VDP.ORTSWEIN – Weingut Bernhart (Pfalz)**
 10,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 13 **2014 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN – Weingut Rebholz (Pfalz) bio**
 10,30 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 14 **2014 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN – Weingut Wittmann (Rheinessen) bio**
 10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 15 **2014 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN – Weingut Christmann (Pfalz) bio**
 10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 16 **2014 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN – Weingut Emrich-Schönleber (Nahe)**
 12,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 17 **2014 Weißburgunder Landschneckenkalk VDP.ORTSWEIN – Weingut Kranz (Pfalz)**
 15,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Weingut Hahnmühle – Nahe **bio**

Biodynamischer Weinbau seit 1986 aus dem zum Anbaugebiet Nahe zählenden Alsenztal. Hier, in dieser idyllischen Senke, wenige Kilometer südlich von Bad Kreuznach gelegen, erzeugt das naturverbundene Ehepaar Linxweiler ebensolche Weine. Kraftvoll und schlank zugleich, knackig und durchzogen von einer vibrierenden Mineralität, so vielseitig wie die Natur des Alsenztals.

- 18 **2014 Weißburgunder Feuersteinrossel**
 7,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 19 **2014 Weißburgunder Gäseritsch**
 10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 20 **2014 Grauburgunder**
 7,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 21 **2014 Chardoanny Gäseritsch**
 10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 22 **2014 Riesling Alter Wingert**
 8,90 Euro7FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Weingut Friedrich Becker - Pfalz

Seit vielen Jahren steht das Weingut Friedrich Becker für Pinot Noir nationaler Spitzenklasse. Kalkhaltige Böden in warmen, geschützten Lagen, direkt an der pfälzisch-elsässischen Grenze sind ideale Standortbedingungen für Burgundersorten - auch für weiße. An der Top-Qualität der Weißweine hat Fritz Junior, der vor ein paar Jahren bei den Beckers die Verantwortung für den Keller übernahm, große Verdienste. Als wir im März 2015 das Weingut besuchten, verkosteten wir von den weißen 2014er Gutsweinen derart großartige Einzelpartien (der größte Teil der weißen Burgunder eines Weines wird im Edelstahl, ein kleiner Teil im großen Holzfass, ein noch kleinerer Teil im gebrauchten Barrigue ausgebaut – vor der Abfüllung werden die Partien dann verschnitten), dass wie die Verfügbarkeit von Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay kaum erwarten konnten. Schon für ihre einfachsten Weine betreiben die Beckers in Weinberg und Keller einen immensen Aufwand, die sich in überzeugender Qualität ausdrückt.

- 23 **2014 Weißburgunder Gutswein**
 9,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 24 **2014 Grauburgunder Gutswein**
 9,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 25 **2014 Chardonnay Gutswein**
 9,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 26 **2012 Weißburgunder Halbstück**
 15,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
 Der in Eichenfässern mit einem Volumen von 600 Litern ausgebaute "Weißburgunder Halbstück" lag viele Monate auf der Hefe und besticht vom ersten Moment an durch Ernsthaftigkeit und einen überzeugend burgundischen Charakter, wie ihn nur wenige Weißburgunder mitbringen: rassig und cremig zugleich ist der Wein ein Musterbeispiel für gekonnten Holzfassausbau, der dem Wein Struktur und Eleganz verleiht ohne ihn aromatisch zu dominieren.
- 27 **2012 Spätburgunder Gutswein**
 9,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 28 **2012 Spätburgunder B**
 15,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 29 **2011 Spätburgunder Rechtenbacher**
 20,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Domaine Fondrèche - Rhône **bio**

Der Preis-Leistungs-Gigant von der Côtes du Ventoux. Die Côtes du Ventoux, diese herrliche Region wenige Kilometer östlich des Châteauneuf-du-Pape gelegen. Hier, zu Füßen des Mont Ventoux, des heiligen Berges der Provençalen, wurzeln die bis zu 100 Jahre alten Rebstöcke Nanou Barthélemy's und Sebastien Vincentis auf einem Hochplateau in lockeren Kalk- und Tonmergelböden. Genau dieses Plateau war es auch, dass dem Weingut seinen Namen gab: „Der aufrecht errichtete Brunnen“ ist wohl die wörtlichste Übersetzung des Provençal-Terms „Fondrèche“. Diese Bezeichnung verdankt er seiner einzigartigen Bodenbeschaffenheit, die den Reben einen nahezu perfekten, natürlich regulierten Wasserhaushalt beschert; gerade soviel Wasser speichert er, dass die Pflanzen keinen Trockenstreß haben. Ideale Bedingungen für den biologisch wirtschaftenden Betrieb, seiner Philosophie treu zu bleiben und die Umstellung auf Biodynamik zu vollenden.

Und so puristsich Vincenti im Weinberg auch arbeitet, im Keller findet er eine gesunde Mischung aus Tradition und Moderne: Temperaturkontrollierte Gärung; Stahltanks und Betoneier; dezenter Holzeinsatz und, vor allem, gekonntester Einsatz von Mikrooxidation. Dicht sind seine Weine deshalb, manchmal opulent, immer balanciert und geschliffen, komplex, mit exzellenter Tanninstruktur, überzeugend modern, aber dabei trotzdem herkunftsbezogen und entwicklungsfähig

- 30 **2014 Côtes du Ventoux AOC Blanc**
 Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Rolle
 8,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 31 **2014 Côtes du Ventoux AOC Rosé**
 Cinsault, Syrah, Grenache
 7,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

- 32 **2013 Côtes du Ventoux AOC Rouge**
Grenache, Syrah, Mourvèdre
8,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 33 **2012 Côtes du Ventoux AOC Nadal**
Syrah, Grenache, Mourvèdre
12,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 34 **2012 Côtes du Ventoux AOC Persia**
Syrah, Mourvèdre
15,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Fattoria Selvapiana - Toskana

Hier stimmt alles. Ein Weingut wie ein Gesamtkunstwerk. Tradition, Herkunftscharakter, Preiswürdigkeit, Langlebigkeit – wesentliche Qualitätsparameter für bewussten Weingenuss. 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. Masseti 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 Archäotyp für gereiften Chianti? Der tiefgründige Boden und das besondere Klima liefern hierfür die Erklärung. Kühllende 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.

Die 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.

- 35 **2009 Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale**
Sangiovese aus Einzellage
18,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 36 **2010 Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale**
Sangiovese aus Einzellage
19,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Masciarelli – Abruzzan (Italien) NEU

Der viel zu früh verstorbene Gianni Masciarelli und seine Frau Marina Cvetic haben in Einklang mit den Menschen, Boden, Klima und der regionalen Kultur eine höchst angesehene Weinkultur geschaffen. Für den Weinbau in den Abruzzan gilt Gianni Masciarelli bereits seit gut 30 Jahren als Pionier. Er war der erste überhaupt, der das enorme Potenzial der heimischen Sorten Montepulciano d'Abruzzo und Trebbiano d' Abruzzo zu schätzen wusste, auf geringe Erträge und alternative Weinbaumethoden setzte und schon damals, als noch niemand in Süd- und Mittelitalien von Terroir sprach, auf das für die Qualitätsentwicklung unabdingbare Zusammenspiel bodenbezogener, klimatischer und menschlicher Faktoren. Das in dem 800-Seelen-Dorf San Martino sulla Marrucina gelegene Weingut wird heute von Marina Cvetic mit dem gleichen unerschütterlichen Engagement weitergeführt. Nicht zuletzt ihre blitzsaubere Basislinie überzeugte uns mit ihrem hervorragenden Preis-Genussverhältnis.

- 37 **2014 Trebbiano d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli**
7,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 38 **2014 Cerasuolo d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli**
7,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 39 **2013 Montepulciano d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli**
8,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 40 **2010 Montepulciano DOC Marina Cvetic**
21,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Domaine de la Terre et du Temps – Languedoc NEU

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

- 41 **2014 Château des Deux Rocs Rosé Languedoc-Cabrières AOP**
Cinsault, Grenache, Syrah – Alter der Reben über 35 Jahre
8,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
steiniger Schieferboden, alte Reben, handgelesene Trauben und die ausgeprägte Handschrift eines Weinindividualisten ergaben einen delikaten, sehr feinen und eleganten Rosé – ein vortrefflicher Speisebegleiter und Sommerwein, der bei moderatem Preis auch hohen Ansprüchen genügt
- 42 **2013 Château des Deux Rocs Rouge Les Crozes Languedoc-Cabrières AOP**
Cinsault, Grenache, Syrah – Alter der Reben über 35 Jahre
10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 43 **2013 La Bergerie d'Aniane Rouge Terrasses du Larzac AOC**
Syrah, Grenache, Carignan – Alter der Reben über 35 Jahre
14,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Domaine L'Horizon – Roussillon **bio**

Die Domaine de l'Horizon, gegründet 2006 von Thomas Teibert und der Familie Christ, befindet sich in Calce am Fuße der Pyrenäen, oberhalb von Perpignan. Die 14 ha Weinberge sind mit den autochthonen Rebsorten der Region bepflanzt: Macabeau, Grenache Gris, Grenache Blanc und Muscat Petit Grain für die Weißweine, sowie Carignan, Grenache Noir und Syrah für die Rotweine. Die Rebanlagen sind zwischen 40 und 100 Jahre alt. Die einzigartigen Terroirs und die weitverbreitete duftende Garrigue verleihen den Weinen ihre ursprüngliche und natürliche Art. Von Beginn wurden die Weinberge biodynamisch bewirtschaftet, seit 2011 ist die Domaine ein zertifiziertes und kontrolliertes Mitglied von Biodyvin. Im Keller dagegen geht es puristisch zu: Naturweine ohne technischen Schnick-Schnack. Als wir die Teiberts Weine kennenlernten, waren wir sofort hellauf 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.

- 44 **2013 L'Esprit de l'Horizon Blanc Côtes Catalanes IGT (Roussillon)**
Macabeu, Muscat Petit Grain
17,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 45 **2012 L'Esprit de l'Horizon Rouge Côtes Catalanes IGT (Roussillon)**
Carignan, Syrah (zwischen 25 a 40 Jahre alte Reben)
17,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
Syrah und Carignan wachsen auf Schiefer und sehr eisenreichem Kalk Tonboden. Ganztraubenvergärung. Ein feiner reifer Trinkspaß satt, harmonisch eingebettete Tannine. Wie alle Horizonweine sehr zart und elegant fast burgundisch. Sehr delikate zu rotem Fleisch, Wildgeflügel und vielen Rotschimmelkäsen. Dekantieren !!