

After-Work-Weintreff freitags um sieben

24. April 2015 ◦ 19-22 Uhr

Wein-Refugium Mannheim Seckenheimer Straße 29

Verkostungsliste

Flight 1: französische Rosés aus 2014

Auch in Deutschland hat Rosé sein verstaubtes Image als simple, sommerliche Erfrischung inzwischen hinter sich gelassen. Genau wie rund ums Mittelmeer genießen auch hierzulande immer mehr seriöse Weinliebhaber hochwertigen Rosé das ganze Jahr hindurch als idealen Begleiter leichter, aromatisch intensiver, gesunder, mediterraner oder asiatischer Küche.

Unzählige Rosés dieser Welt, auch viele bekannte Etiketten aus Deutschland, entstehen durch Saftabzug bei der Rotweinproduktion. Man erkennt diesen Typ Wein an der intensiven Farbe und den relativ hohen Alkohol- und/oder Restzuckerwerten. Vollkommen zurecht sagt man dagegen den besten französischen Rosés nach, die Feinsten der Welt zu sein. Sie sind kein „Abfallprodukt“ der Rotweinherstellung, vielmehr werden relativ früh gelesene, rote Trauben so lange in der Presse auf den Traubenschalen belassen (Maischestandzeit), bis der Most die gewünschte Farbe und Gerbstoffintensität angenommen hat. Nach dem Abpressen vergärt der Most wie ein Weißwein. Diese trockenen Rosés bestechen bei moderatem Alkohol durch eine unverwechselbare Wildlachsfarbe, noble Gerbstoffe und eine feine, nicht überladene, würzige Beerenfrucht. Ihre große Eleganz, die im Jahrgang 2014 perfekt zur Geltung kommt, macht sie unverwechselbar.

Wir haben uns mit dem gesamten Team-Weinrefugium im März 2015 diesem programmatischen Schwerpunkt mit Hingabe gewidmet. Fündig wurden wir bei wunderbaren Winzern an der Loire, in der Provence, im Languedoc und in Bordeaux. Alle Weine importieren wir direkt von den Weingütern. Freuen Sie sich auf einen vielfältigen Roséflight.

- 1** **2014 Château de Lardiley Rosé Bordeaux AOC – Vincent Lataste bio**
NEU Cabernet Sauvignon, Merlot
7,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
herrliche Lachsfarbe, feine Aromen von roten Früchten (Himbeere, Kirsche) und weißen Blüten; eleganter, nobler Stil; überraschend finessenreicher und langer Abgang; viel Qualität zu diesem Preis
- 2** **2014 Languedoc AOC Rosé – Hecht & Bannier**
überwiegend Syrah, etwas Cinsault und Grenache – junge Reben
5,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
früh gelesene Trauben, moderater Alkohol, fruchtige Frische, unkomplizierte Art
- 3** **2014 Château des Deux Rocs Languedoc-Cabrières AOP – Domaine de la Terre et du Temps**
NEU Cinsault, Grenache, Syrah – Alter der Reben über 35 Jahre
8,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
Die Revue du Vins de France bezeichnete Jean-Claude Zabalía 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 400 Metern über NN bewirtschaftet er dort, wo die Landschaft des Languedoc am wildesten ist, die wohl höchstgelegenen Weinberge der gesamten Region. 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 hohen Ansprüchen genügt. Wir freuen uns sehr, dass wir Jean-Claude Zabalía von einer Zusammenarbeit mit den Wein-Refugium überzeugen konnten. Auf einer der nächsten Veranstaltungen werden wir ihnen auch seine besonderen Rotweine vorstellen.
- 4** **2014 Côtes de Provence Saint Victoire AOC Rosé – Mas de Cadenet bio**
Grenache, Cinsault, Syrah
8,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
Seit 1813 ist die Familie Negrel in der berühmten Montagne St. Victoire im Hinterland von Aix en Provence als Winzer tätig. Tradition! Im eleganten Mas de Cadenet-Stil präsentiert sich der 2014er feinfruchtig, finessenreich und perfekt ausgewogen. Die für die Weine der Region so typische mineralische Jod Note ist zwischen feinen Tanninen, animierender Beerenfrucht und einer erfrischenden, reifen Säure eingebunden. Natürlich ist er ein perfekter Begleiter zu mediterraner Küche, aber probieren Sie ihn unbedingt auch zu asiatischen (gerne auch scharfen) Gerichten. Ideale Trinktemperatur 10-12 °C (nicht kälter).

5 2014 Côtes de Provence AOC Rosé - Hecht & Banner

NEU Grenache, Cinsault, Syrah

9,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Trauben von kühleren, kalkig-lehmigen Weinbergen der Haut Provence wurden im Moment der idealen Reife für einen Rosé (nicht für einen Rotwein!) gelesen. Perfekte 12,5 Vol % machen diesen gleichzeitig aromatisch ausdrucksstarken, eleganten und strukturierten Rosé zu einem Sommervergnügen. Feiner Duft von geöffneten Blüten am Abend, Aromen von Gewürzen (Fenchel, Anis) und hellroten Früchten (jetzt in der Jugend feine Himbeere), viel strukturgebende Mineralität und reife Säure ergänzen sich zu einem finessenreichen Ganzen. Sowohl Essensbegleiter (perfekt) als auch Terrassenwein für Anspruchsvolle.

6 2014 Touraine AOC Val de Loire Rosé – Domaine Chidaine

NEU Pinot Noir, Grolleau

9,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Francois Chidaine vinifiziert auf seinem erst 1989 gegründeten kleinen Weingut in Montlois sur Loire sagenhaft gute Weißweine aus der Rebsorte Chenin Blanc. Die Trauben für diesen Rosé stammen nicht von eigenen Rebflächen, sondern M. Chidane kauft sie jedes Jahr von speziellen anderen Winzern. Trotzdem kamen wir an diesem Wein nicht vorbei: aromatisch eine andere Welt als die südfranzösischen Rosés, ist er ein idealer Terrassen- und Plauderwein. Saftige Aromen von roten Beeren (Himbeere, Preiselbeere, Kirsche), dezent Zitrus, lebendige Säure und etwas strukturgebendes Tannin (Grolleau).

Flight 2: Sauvignon Blancs aus 2014

7 2014 Château Lardiley Blanc Bordeaux AOC – Vincent Lataste bio

NEU Sauvignon Blanc

6,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

8 2014 Touraine AOC Val de Loire – Domaine Chidaine (Loire)

NEU Sauvignon Blanc

9,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

9 2014 Sauvignon Blanc – Weingut Kranz (Pfalz)

8,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

10 2014 Sauvignon Blanc Gimmeldinger Meerspinne – Weingut Weik (Pfalz)

10,20 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

11 2014 Sauvignon Blanc – Weingut Knipser (Pfalz)

10,30 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

12 2014 Sauvignon Blanc - Oliver Zeter (Pfalz)

11,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

13 2014 Sauvignon Blanc Steingebiss - Oliver Zeter (Pfalz)

13,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Weingut Michael Andres - Pfalz

Seriöser Wein definiert sich über das Handwerk von der Traube auf die Flasche. Michael Andres lebt diese Philosophie mit Leidenschaft. Statt um Marketing kümmert er sich lieber um seine 6 ha Weinberge, die er auf ökologischen Anbau umgestellt hat. Michaels eleganten Rieslinge und weißen Burgunder begeistern uns mit ihrer klaren, fruchtbetonten Sortenaromatik und - seit der Umstellung auf Bio – spürbaren Mineralität seit mehr als 10 Jahren. Man genießt sie ganzheitlich. Auf diesen Winzer in unserem Sortiment sind wir ganz besonders stolz.

14 2014 Weißburgunder bio

7,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

15 2014 Grauburgunder bio

7,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

16 2014 Chardonnay&Auxerrois bio

7,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

17 2014 Blanc de Noir (vom Spätburgunder) bio

7,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

18 2014 Riesling trocken Deidesheimer Mäushöhle bio

8,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

19 2014 Riesling trocken Ferus bio

9,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Weingut Philipp Kuhn - Pfalz

Einer der beliebtesten Winzer im Wein-Refugium ist auch immer mal wieder für Überraschendes gut. Verkosten Sie die 2014er VDP.Gutsweine, wir sind gespannt auf ihr Urteil.

- 20 **2014 Weißburgunder Gutswein Tradition**
8,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
pendelt gekonnt zwischen schlank und breit, Plauderwein und Speisebegleiter
- 21 **2014 Riesling trocken Gutswein Tradition**
8,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
bodenständig, saftig, mit rassischer Säure und gut gebautem Körper
- 22 **2014 Cuvée Weiß Freistil**
Muskateller
7,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
makellos, Muskateller-Nase ohne zu viel Parfüm, einer der schlankeren 2014er Kuhn-Weine
- 23 **2014 Cuvée Rosé Philipps Rosé**
7,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
neuer Jahrgang – neues Glück; im Vergleich zum 2013er geht dieser Rosé einen etwas anderen Weg: Blutorange, Pampelmuse, leicht herbe rote Beeren und zum Schluss Erdbeere
- 24 **2012 Cuvée Rot Mano Negra**
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Mano Negra, die schwarze Hand, die der Winzer beim Einmaischen farbintensiver Trauben bekommt; Kirsch-, Cassis- und Dörripflaume, Kräuter und Pfeffer; vielseitig einsetzbarer typischer Kuhn
13,50/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 25 **2012 Spätburgunder Gutswein Tradition**
12,00/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Weingut Alexander Laible - Baden

2007 gründete Alexander Laible, jüngster Sohn des besten badischen Rieslingwinzers Andreas Laible, sein eigenes Weingut in Durbach. Die Vision einer weingutseigenen Stilistik und viel Ehrgeiz haben ihn schon nach wenigen Jahren zu einem gefeierten Newcomer gemacht. Laibles Weine bestechen durch konstant hohe Qualität, auch über schwierige Jahrgänge hinweg. Sowohl die Burgunder, die im ca. 30 km entfernten Lahr auf Muschelkalkböden wachsen, als auch die Rieslinge, die in den ca. 40 km nördlich Durbachs gelegenen, Kalkmergelböden Sinzheims wurzeln, zeigen durch die Bank Frische, Spannung und eine prägnante, manchmal exotisch anmutende Frucht. Badisch modern.

- 26 **2014 Weißburgunder ****
9,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 27 **2014 Weißburgunder *** Alte Reben**
13,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 28 **2014 Grauburgunder ****
9,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 29 **2014 Grauburgunder *** Alte Reben**
13,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 30 **2014 Riesling trocken *** Alte Reben**
10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Weingut Holger Koch - Baden

Ein Mann wie seine Weine! Beeindruckend ist die Zielstrebigkeit und Prinzipientreue von Holger Koch, der den familieneigenen Betrieb vom reinen Traubenlieferanten der ortsansässigen Genossenschaft zu einem unserer persönlichen Lieblingserzeuger im inneren Kaiserstuhl machte. Nachdem er sich erst bei Graf Neipperg im Bordeaux und später als Kellermeister des heute fast unmittelbaren Nachbarn Franz Keller die Hörner abgestoßen hatte, wusste er, er will etwas Eigenes machen: Er will ehrliche Weine erzeugen; frische, authentische, elegante Weine, natürlich regionstypisch fruchtig, aber nicht überladen und aufgemotzt; zurückhaltend im Alkohol und vor allem nachhaltig. Er will keine Weine machen, die sofort den Gaumen „runterrutschen“ und verpuffen, sondern Weine mit lang anhaltendem Abgang.

Mit der ihm eigenen Zielstrebigkeit plante er deshalb von Anfang an sein Vorgehen mit großem Gespür und Verständnis für die Materie. Er rodete sukzessive fast die gesamte Rebfläche des Weinguts und pflanzte ausgesuchtestes Pflanzgut: Schwachwüchsige Unterlagsreben für eine natürliche Ertragsreduktion und kleinbeerige, hochwertige, aber pflegeintensive Klone, in den besten Lagen sogar die so genannte „Selection Massale“, ein Selektionsverfahren, das der genetischen Verarmung des Rebbestands vorbeugt und Qualität und Komplexität der Weine fördert. Dass hieraus mittelfristig auch ein bodenschonender, biologischer Anbau resultieren musste, war die logische Konsequenz.

Im Keller zeigen sich erneut die klaren Vorstellungen und die Feinfühligkeit für das Erzeugnis: Damit der Boden sprechen und die intensive Weinbergsarbeit ihre Früchte tragen kann, macht er „so wenig wie möglich, doch so viel wie nötig“. Seine Weine vergären komplett spontan. Selbst der zu 90% im Edelstahl ausgebauten, unkomplizierten Kaiserstühler Linie merkt man die sorgsame Vorarbeit deutlich an. Sie sind für eine Einstiegslinie ungewöhnlich nachhaltig und lassen sogar schon eine gewisse Mineralität erahnen.

Je höher wir in der Kochschen Qualitätspyramide klettern, desto deutlicher wird die Philosophie des Kaiserstühler Puristen. Ab der Herrenstück-Linie lässt er allen Weinen die gleiche Behandlung angedeihen. Sie werden alle in Holzfässern vergoren (weiße im Halbstück, rote im Barrique), wodurch er ihnen ein langes Hefelager mit regelmäßiger Batonnâge (Manuelles Aufrühren des Hefesatzes) gönnen kann. Dies steigert die Komplexität des Weins deutlich und fördert Schmelz, Cremigkeit und Mineralität. Außerdem bleibt die Frische besser erhalten und die Weine wirken eleganter. Der Unterschied zwischen Herrenstück- und Selektionslinie (***) definiert sich dann ausschließlich über die Lage. Die Selektionen stammen aus den besten Parzellen des Herrenstücks. Sie wachsen in exponierten Südhängen in bis zu 350 m Höhe. Die Lössauflage ist hier dünner als im Rest des Herrenbergs, die Reben wurzeln sozusagen auf purem Fels. Die Weine sind konzentrierter, die Frucht kompakter, die Mineralität prägnanter.

- 31 **2012 Spätburgunder Kaiserstuhl**
8,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 32 **2012 Pinot Noir Herrenstück**
11,30 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 33 **2012 Pinot Noir ***
16,75 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 34 **2012 Pinot Noir *** Selection**
24,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Vietti - Piemont

Der „Stil Vietti“ ist eine Mischung aus alt und neu, aus traditionell und modern. Entsprechend groß ist die Gruppe der Bewunderer und Liebhaber dieser Weine. Akribische Weinbergsarbeit und moderne Kellertechnik sind Eckpfeiler bei ihrer Entstehung.

- 35 **2013 Roero Arneis DOCG**
16,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
leichte, frische Art, in der sich Zitrus- und Melonenaromen in eine ausgewogene Säurestruktur einbetten
- 36 **2012 Dolcetto d'Alba DOC Tre Vigne**
14,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

- 37 **2013 Barbera d'Alba DOC Tre Vigne**
16,75 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
 ein interessanter Umstand an Viettis Philosophie ist die Wertschätzung der Rebsorte 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) Der "Tre Vigne" setzt Maßstäbe in seiner Preisklasse und ist heute ein Markenzeichen des Weinguts wie der ganzen Rebsorte.
- 38 **2011 Nebbiolo Langhe DOC Perbacco**
16,90 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
 zeigt mustergültig eine Mischung aus Kraft und Eleganz, aus üppiger Frucht, Würze und einer Nebbiolo typischen, prägnanten Tanninstruktur

Andreas Durst – Pfalz **NEU**

Andreas Durst („ein Name, kein Programm“) ist Fotograf. Auf einer Motorradtour an die Mosel lernte er ein altes, verstaubtes Weingut und dessen Rieslinge kennen. Bald darauf kehrte er dahin zurück um zu fotografieren. Vor allem Menschen, die für besondere Weine verantwortlich waren, interessierten ihn fortan und wurden Gegenstand seiner fotografischen Arbeit. Weinautoren wurden auf diese Bilder aufmerksam und verarbeiteten sie in ihren Büchern und Publikationen. Heute ist Andreas Durst einer der gefragtesten Weinfotografen des Landes, der nahezu jeden, nennenswert guten Winzer in Deutschland (und darüber hinaus) schon einmal besucht und dessen Weine verkostet hat.

Eines Tages begann er selbst Wein zu machen, als Garagenwinzer hinten im Garten, ohne eigene Weinberge, nur mit wenigen Dingen notdürftig ausgestattet, die zum Weinmachen unverzichtbar sind. Das ist bis heute so geblieben. Wohnhaft in einer fast vergessenen Weinregion der Nordpfalz bei Bockenheim, kauft er anderen Winzern Trauben ab, die von unglaublich kalksteinigen Weinbergen des kühlen Zellertals, mit unglaublich alten, zum Teil wurzelechten Rebbeständen stammen. Daraus macht er wenige Flaschen Wein - besondere Weine, die in der Weinszene Aufsehen erregen.

Jeder Wein von Andreas Durst verdient eine inhaltsreiche Darstellung in einem Verkostungsprogramm. Seine Weine zu beschreiben macht großen Spaß, ihr ausgeprägter Charakter und ihre Alleinstellungsmerkmale machen Texte möglich, die einem weinerfahrenen Autor leicht von der Hand gehen. Trotzdem wählen wir hier einen an sich unlauteren Weg der Beschreibung: wir zitieren bekannte und weniger bekannter Persönlichkeiten der Online-Weinszene, Zitate, die Andreas Durst selbst auf seiner Homepage zusammengestellt hat. Warum? Weil es inhaltsreicher und prägnanter kaum möglich ist, diese außergewöhnlichen Weine zu beschreiben.

- 39 **2013 Weißburgunder&Grauburgunder**
11,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
Manfred Klimek / Die Welt
 "sein absolut vergnüglichster Wein, eine reine Trinkfreude, die den stets grübelnden Winzer Durst mitunter verzweifeln lässt. Er wollte keinen Wein wie einen Pop-Song machen. Pech gehabt: leider geil."
- 40 **2013 Silvaner**
13,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
Manfred Klimek / Die Welt
 "Lieber Andreas Durst, Du wirst ohnehin oft genug über den grünen Klee gelobt, aber das hier ist der beste Silvaner, den ich je getrunken habe. Ein Wein von mineralischer Strenge, zugeschnitten wie die Kleidung eines Turnierreiters. Jedes Detail passt."
Leo Quarda / Weinquellen.at
 "Meilenweit abseits des Mainstreams. Die pure Rasse, salzig, erdig und vollgepackt mit weißer Mineralik. Eine bezaubernde, in Gleitcreme verpackte Erdwürze mit feiner Karamellstruktur. Das hier ist Silvaner mit Charakter."
- 41 **2011 Spätburgunder Dorf**
11,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
Dirk Würtz / Stern.de
 „Rotweinentdeckung des Jahres! Ein aberwitziger Wein. Der ‚Dorf‘ ist restlos unkonventionell. Ruppig, zickig, eckig, kantig, natürlich, fest, frisch, klar. Ganz ungewöhnlich, aber auch ganz ungewöhnlich gut. Extrem pur und ehrlich - auch wenn "ehrllich" ein merkwürdiges Wort für Wein ist. Einen Fehler hat der Wein: er ist viel zu billig!“

Daniel Aßmuth – Pfalz **NEU**

- 42 **2013 Weißwein bio**
Rieslaner, Gewürztraminer, Riesling
10,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)