

Tag der 100 offenen Flaschen - Hausmesse

20. Juni 2015 ◦ 17-21 Uhr

Wein-Refugium Heidelberg Fritz-Frey-Straße 15

Verkostungsliste

Flight 1: Rosés aus 2014

- 1 **Cerasuolo d'Abruzzo DOC - Masciarelli (Abruzzen)**
7,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 2 **Languedoc AOC Rosé – Hecht&Bannier (Languedoc)**
überwiegend Syrah, etwas Cinsault und Grenache – junge Reben
5,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 3 **Château de Lardiley Rosé Bordeaux AOC – Vincent Lataste (Bordeaux) bio**
Cabernet Sauvignon, Merlot
7,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 4 **Côtes de Provence Saint Victoire AOC Rosé – Mas de Cadenet (Provence) bio**
Grenache, Cinsault, Syrah
8,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 5 **Bandol AOC Rosé - Mas de Cadenet (Provence)**
Mourvèdre, Grenache, Cinsault
13,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Flight 2: Deutsche Silvaner Jahrgang 2014

- 6 **Silvaner Just – Weingut Horst Sauer (Franken)**
7,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 7 **Silvaner Gutswein – Weingut Wittmann (Rheinhessen)**
8,20 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 8 **Ilbesheimer Silvaner vom Ton VDP.ORTSWEIN – Weingut Kranz (Pfalz)**
13,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 9 **Silvaner Escherndorfer Lump S VDP.ERSTELAGE – Weingut Horst Sauer (Franken)**
13,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Flight 3: Deutsche Weiß- und Grauburgunder Jahrgang 2014 – VDP.ORTSWEINE und VDP.ERSTELAGE

- 10 **Heidelberger Weißburgunder – Weingut Seeger (Baden)**
8,40 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 11 **Schweigener Weißburgunder Kalkmergel VDP.ORTSWEIN – Weingut Bernhart (Pfalz)**
10,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 12 **Birkweiler Weißburgunder Muschelkalk VDP.ORTSWEIN – Weingut Wehrheim (Pfalz)**
16,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 13 **Heidelberger Grauburgunder – Weingut Seeger (Baden)**
8,40 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 14 **Burrweiler Grauburgunder Muschelkalk VDP.ORTSWEIN – Weingut Messmer (Pfalz)**
8,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 15 **Schweigener Grauburgunder Kalkmergel VDP.ORTSWEIN – Weingut Bernhart (Pfalz)**
10,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

- 16 **2014 Laumersheimer Grauburgunder vom Löss VDP.ORTSWEIN – Weingut Kuhn (Pfalz)**
12,20 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 17 **2014 Ilbesheimer Weißburgunder vom Landschneckenkalk – Weingut Kranz (Pfalz)**
15,50 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 18 **2014 Weißburgunder Heidelberger Herrenberg AS – Weingut Seeger (Baden)**
12,50 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 19 **2014 Grauburgunder Heidelberger Herrenberg AS – Weingut Seeger (Baden)**
12,50 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Flight 4: Deutscher Riesling trocken Jahrgang 2014 – VDP.ORTSWEINE und VDP.ERSTELAGE aus der Pfalz

- 20 **Deidesheimer Riesling VDP.ORTSWEIN – von Buhl bio**
10,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 21 **Freinsheimer Riesling VDP.ORTSWEIN – Rings**
12,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 22 **Göcklinger Riesling VDP.ORTSWEIN – Kranz**
12,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 23 **Wachenheimer Riesling VDP.ORTSWEIN – Dr. Bürklin-Wolf bio**
13,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 24 **Gimmeldinger Riesling VDP.ORTSWEIN – Christmann bio**
14,50 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 25 **Königsbacher Riesling VDP.ORTSWEIN – Christmann bio**
17,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 26 **Riesling Deidesheimer Mäushöhle VDP.ERSTELAGE – Buhl bio**
15,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 27 **Ilbesheimer Riesling vom Landschneckenkalk – Kranz**
15,50 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 28 **Riesling Großkarlbacher Burgweg VDP.ERSTELAGE – Kuhn**
15,90 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 29 **Riesling Ungsteiner Nussriegel VDP.ERSTELAGE – Rings**
16,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 30 **Riesling Königsbacher Ölberg VDP.ERSTELAGE – Christmann bio**
22,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Flight 5: Deutscher Riesling trocken Jahrgang 2012 – Ortsweine und Lagenweine von der Nahe und aus Rheinhessen

- 31 **Siefersheimer Riesling vom Porphyrt – Wagner-Stempel (Rheinhessen) bio**
14,50 Euro/Fl
- 32 **Riesling vom Vulkangestein – Weingut Schäfer-Fröhlich (Nahe) bio**
14,30 Euro/Fl
- 33 **Westhofener Riesling – Weingut Wittmann (Rheinhessen) bio**
16,50 Euro/Fl
- 34 **Riesling Monzinger Halenberg – Weingut Emrich-Schönleber (Nahe)**
19,90 Euro/Fl

Flight 6: Preis und Spaß - Rotweine aus Frankreich, Österreich, Italien und Spanien

- 35 **2012 Beaujolais AOC L'Ancien (Beaujolais)**
10,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 36 **2012 Red – Heinrich (Burgenland)**
8,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 37 **2013 Coteaux du Languedoc AOC Les Garrigues – Pierre Clavel (Languedoc) bio**
8,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 38 **2012 Chianti Classico DOCG - Castello Monsanto (Toskana)**
11,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 39 **2011 Tinto Barrica Valencia DO – Los Pinos (Valencia)**
8,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 40 **2012 Pic Saint Loup AOC Bonne Pioche - Pierre Clavel (Languedoc) bio**
11,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 41 **2011 Montefalco Rosso DOC – Antonelli (Umbrien)**
11,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Winzerportraits

Wöhrle – Baden **NEU 2015**

Die Familie Wöhrle pachtete 1979 das Weingut der Stadt Lahr und integrierte es in den eigenen Weinbaubetrieb. 1997 wurde das Gut von der Familie gekauft und anschließend saniert. Nach dem Studium in Geisenheim und vierjähriger Tätigkeit im renommierten VDP-Betrieb Müller-Catoir bei Hans-Günter Schwarz kehrte 2002 der Sohn Markus in den elterlichen Betrieb zurück und übernahm die Leitung des Betriebs.

Bereits im Jahre 1988 wurde ein Drittel der Rebfläche auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt, seit 1990 wird die gesamte Fläche (15ha) ökologisch bewirtschaftet. Vater Hans Wöhrle ist Gründungsmitglied von ECOVIN.

Der Schwerpunkt liegt mit über 80% bei Burgundersorten. Alle Trauben werden ausschließlich per Hand gelesen. Guts- und Ortsweine zeichnen sich durch eine mineralisch angehauchte Stilistik aus, ohne asketisch-puristisch zu sein. Vor allem die Weißweine des Weinguts besitzen viel Trinkfluss und Frische, sind finessenreich und elegant, ohne auf Komplexität zu verzichten.

- 42 **2014 Lahrer Weißburgunder VDP.ORTSWEIN bio**
8,70 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 43 **2014 Lahrer Grauburgunder VDP.ORTSWEIN bio**
8,70 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 44 **2014 Lahrer Auxerrois VDP.ORTSWEIN bio**
9,20 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 45 **2014 Lahrer Riesling VDP.ORTSWEIN bio**
8,70 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 46 **2014 Muskateller VDP.GUTSWEIN bio**
9,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 47 **2014 Spätburgunder Rosé VDP.GUTSWEIN bio**
7,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Acham Magin – Pfalz **NEU 2015**

- 48 **2014 Riesling PURIST (aus Forster Lagen) – Acham Magin (Pfalz) bio**
9,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 49 **2014 Riesling ERUPTION (vom Pechstein) – Acham Magin (Pfalz) bio**
15,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Weingut Bremer - Michael Acker – Pfalz **NEU 2015**

- 50 **2014 Zellertaler Riesling**
9,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 51 **2014 Zellertaler Weißburgunder**
9,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 52 **2014 Chardonnay Königsweg**
17,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Domaine Fondrèche - Rhône

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 Barthélemys 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

- 53 **2014 Côtes du Ventoux AOC Blanc bio**
Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Rolle
8,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 54 **2014 Côtes du Ventoux AOC Rosé bio**
Cinsault, Syrah, Grenache
7,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 55 **2013 Côtes du Ventoux AOC Rouge bio**
Grenache, Syrah, Mourvèdre
8,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 56 **2012 Côtes du Ventoux AOC Nadal bio**
Syrah, Grenache, Mourvèdre
12,50 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
- 57 **2012 Côtes du Ventoux AOC Persia bio**
Syrah, Mourvèdre
15,95 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)

Domaine Chidaine – Loire **NEU 2015**

Nach Abschluss seines Önologiestudiums und einigen Jahren Mitarbeit im elterlichen Betrieb, gründete Francois Chidaine 1989 in Montlouis, direkt östlich von Tours, seine eigene Domaine. Heute bewirtschaftet er 16 ha Weinberge mit biodynamischen Methoden. Die Rebstöcke sind zwischen 30 und 90 (!) Jahre alt, die Trauben werden in 600 Liter Holzfässern spontan vergoren und ausgebaut. Seine terroirbetonten Schaumweine aus der Rebsorte Chenin Blanc zählen zu den spannendsten und charakterstärksten Gewächsen der gesamten Region. Die Trauben für die beiden Basisweine aus der AOC Touraine stammen nicht von eigenen Rebflächen, sondern werden jedes Jahr von anderen Winzern zugekauft. Trotzdem kamen wir an Ihnen nicht vorbei, denn auch sie wagen Herkunftscharakter und bieten enorm viel Qualität in der 10 Euro-Klasse.

- 58 2014 Touraine AOC Val de Loire Rosé – Domaine Chidaine (Loire)**
Pinot Noir, Grolleau
9,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
Aromatisch eine andere Welt als die südfranzösischen Rosés, ist dieser Rosé ein idealer Terrassen- und Plauderwein. Saftige Aromen von roten Beeren (Himbeere, Preiselbeere, Kirsche), dezent Zitrus, lebendige Säure und etwas strukturgebendes Tannin (Grolleau).
- 59 2014 Touraine AOC Val de Loire Sauvignon Blanc – Domaine Chidaine (Loire)**
9,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
Ein spontan vergorener Loire-Sauvignon aus dem Bilderbuch, wirklich trocken (im Vergleich zu vielen deutschen Sauvignons), gelbfruchtig, dezent mineralisch und ausgewogen. Bietet aromatisch erheblich mehr als die langweilige, Primärfrucht vieler trendy Sauvignons. Guter Essenbegleiter zu Fisch oder bestimmten Käsesorten.
- 60 Montlouis sur Loire AOC Brut Nature Méthode Traditionelle**
Chenin Blanc
19,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -10%)
Das eher kühle Klima des mittleren Loiretals, kalkhaltige Böden und die Rebsorte Chenin Blanc eignen sich natürlicherweise hervorragend für die Sektherstellung: Aromen von weißen Blüten (Holunder?) und reife Zitrusfrucht wetteifern mit einer unglaublichen Mineralität um die Vorherrschaft am Gaumen, dezent umgeben von feinsten Eiche. Schmelzig und kraftvoll, dabei gleichzeitig fein und elegant ist dieser Sekt der Extraklasse ewig lang am Gaumen präsent. Bei nur 2g Restsüße (Extra Brut) war keine Dosage (als Geschmacksverstärker) notwendig (Brut Nature). Qualität(!), von der man nicht lassen kann. Ein preiswerter Energiespender für Feinschmecker, der, trotz anderer Aromatik (Chenin Blanc), viele gängige Champagner-Etiketten das Fürchten lehrt.

Portraits von Winzern die aus der Reihe tanzen

Van Volxem – Saar

Van Volxem Weine sind überwiegend trocken ausgebaut – gedacht als harmonische Essensbegleiter, moderat im Alkohol, reif in der Säure, dicht und komplex in der Struktur. Es ist das Streben nach Harmonie und Balance im Glas, das den Stil von Van Volxem prägt. Animierende Naturweine mit einem eindeutigen Herkunftscharakter. Niedrige Stockerträge, strenge Selektion, eine Lese möglichst nicht vor Mitte Oktober, physiologische Reife, Spontanvergärung – auch für die Gutsweine.

- 61 2014 Riesling Schiefer**
Ein früh trinkbarer Wein von eher jüngeren bis zu ca. 30 Jahre alten Reben: animierend reife Säure, Schiefer-Mineralität, verführerische Frucht, moderater Alkohol.
9,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 62 2014 Riesling Saar VDP.Gutswein**
Fruchtbetonter Riesling mit seidiger Textur, Dichte, Länge und großer Finesse aus hoch reifen Trauben von gutseigenen, mindestens 30 Jahre alten Rebstöcken in Steillagen.
11,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 63 2014 Riesling Wiltinger Braunefels**
Fast meint man, in den, diese Lage prägenden, dunkelbrauner Schiefer hineinzubeißen. Zunächst wie immer: ein dezenter Duft von rauchigem Mineral und weißem Pfeffer – so riecht Schiefer! Nach einigen Minuten im großen Glas entwickelt dieser Terroir geprägte Wein erdige Aromen mit feinsten Nuancen von Heidelbeere, Wacholder und Schlehe. Mit seiner herrlich fordernden, aromatisch intensiv an Jod erinnernden Mineralität ist er ein wunderbarer Essensbegleiter.
13,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

- 64 2014 Riesling Kabinett Rotschiefer**
 Feinherber Riesling mit einzigartiger, saartypischer Stilistik, wie ihn kein anderes Weinbaugebiet dieser Welt hervorbringen kann: animierendes Spiel reifer Frucht, zarter Süße, feiner Säure, belebender Mineralität.
10,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 65 2014 Weißburgunder**
 Winzig kleine Erträge goldfarbener Burgunderbeeren lassen einen vollmundig seidigen Wein entstehen, der Aromen reifer, exotischer Früchte und Frühlingsblüten entfaltet, verpackt in feines Eichenholz.
11,90 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Hans Jörg Rebholz – Pfalz

Hans Jörg Rebholz ist ein Weltklassewinzer, der einen eigenen Wein Stil verfolgt. Er selbst nennt diesen Stil ‚Typ-Rebholz‘. Jeder, der schon einmal einige Rebholz-Weine mit ihm zusammen verkostet hat wird gemerkt haben, dass dieser Stil durchdacht ist und aus Überzeugung und mit Leidenschaft kompromisslos umgesetzt wird. Eine Arbeitsweise, die zuhörende und mitdenkende Weinliebhaber begeistern kann, bevor überhaupt das erste Glas eingeschenkt wird.

Seit drei Generationen, seit den Zeiten des Ökonomierates, steht im Hause Rebholz die Idee vom »Natur-Wein im Mittelpunkt, der weder chaptalisiert (vor der Gärung mit Zucker angereichert) noch entsäuert wird, was den individuellen, natürlichen Charakter der Weine verfälschen würde. Rebholz arbeitet zusammen mit der Natur, aber niemals gegen sie. Im Weinberg wird größter Aufwand betrieben, im Keller geht es puristisch zu.

Seit 2005 bewirtschaftet Rebholz seine Weinberge nach ökologischen Richtlinien. Ein Mehraufwand im Weinberg, der sich spürbar und nachhaltig (mit jedem Jahr mehr) auf die Individualität der Weine auswirkt. Je ausgeprägter das natürliche Bodenleben funktioniert, um so stärker prägt sich ein Terroircharakter in den Weinen aus.

Der ‚Typ-Rebholz‘ ist nicht modisch: kein Wein wird spontan vergoren, kein Riesling mit Eichenholzwürze effekthascherisch gestylt, auch wenn der Zeitgeist kurzfristig fast darauf zu bestehen scheint. Rebholz-Weine sind zeitlos, geradlinig und direkt. Hintergründige, faszinierende Naturweine, die nur so strotzen vor Ausdruck, Spannung und Energie. Ganz nebenbei liefern sie eindrucksvoll den Nachweis, dass schmeckbare Lagentypizität keineswegs zwingend mit Spontangärung verbunden sein muss.

Für alle die Lust haben, sich heute mit Ruhe und Zeit dem Typ-Rebholz zu widmen, haben wir für dieses besondere Winzerportrait 10 Weine zusammengestellt. Charakter und Qualität des Jahrgangs 2014 bei Rebholz begeistern uns: kristallklare, äußerst sortentypische Weine, mit reifer Säure, die stets perfekt eingebunden ist und feinsten Mineralität. Grandios die alkoholische Leichtigkeit vieler Weine und die Unterschiedlichkeit der Rieslinge aus dem Rotliegenden, vom Buntsandstein und vom Muschelkalk. Es macht größten Spaß diese Reihe zu verkosten. Zwischen die 2014er haben wir 2 Weine aus dem Jahrgang 2012 gestellt, um die Rebholz'sche Weinidee auch mit etwas Flaschenreife vorzustellen.

Sämtliche Beschreibungen wurden von uns bei unserer Kellerprobe im Hause Rebholz im April 2015 auf der Basis von füllfertigen Fassproben erstellt.

- 66 2014 Silvaner VDP.GUTSWEIN bio**
8,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
 glasklar, leicht rauchig, fein mineralisch, knackig trocken (0,3g Z l), tolles Preis-Genussverhältnis, unterschätzter Weinwert, passend für viele Gelegenheiten
- 67 2014 Sauvignon Blanc VDP.GUTSWEIN bio**
11,80 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
 herrlich leicht (11,5) und schlank, zurückhaltende Sauvignon Aromatik – was auch damit zu tun hat, dass er ganz trocken ist (1g Z), ganz und gar kein Limo-Sauvignon, sondern der vielleicht loiretypische aller deutschen Sauvignons aus dem Edelstahl
- 68 2014 Muskateller VDP.GUTSWEIN bio**
13,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
 ganz sicher einer der Top Muskateller Deutschlands, herrlich leicht (11,0), dabei mit prägnanter, traubiger Muskateller-Aromatik (5g Z)
- 69 2014 Weißburgunder VDP.GUTSWEIN bio**
10,30 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
 trockener Burgunderschmelz (13,0 Vol %) eingebaut in mineralische und phenolische Strukturen, gute Länge und viel Spiel am Gaumen, tolles Preis-Genussverhältnis

- 70 **2012 Weißburgunder Lösslehm VDP.ORTSWEIN bio**
17,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 71 **2014 Riesling ÖKONOMIERAT VDP.GUTSWEIN bio**
11,80 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
die Trauben für diesen extremen Riesling (nahe 0g Z) stammen jedes Jahr aus den gleichen Parzellen (Vorlese Buntsandstein), nur mit diesen Trauben ist dieser maximal puristische Stil nach Aussage von Hans Jörg Rebholz überhaupt möglich: feine Zitrusnoten, lebendige Säure, schlank und strahlend
- 72 **2014 Birkweiler Riesling VDP.ORTSWEIN bio**
14,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
ein kleiner Kastanienbusch aus dem Rotliegenden, wie er schöner nicht sein könnte: jung noch mit reichlich gelber Frucht, aber auch Kräuter, Tee und Heu, tolle Struktur, überraschende Länge, fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis, absolute Kaufempfehlung
- 73 **2014 Riesling vom Buntsandstein bio**
17,50 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
perfekte Verbindung von Buntsandstein und Typ-Rebholz; für uns der beste Buntsandstein seit dem legendären 2008er; fein und ungemein präzise am Gaumen, reif in der Säure, salzig mineralisch; große Klasse
- 74 **2012 Riesling vom Buntsandstein bio**
17,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 75 **2014 Riesling vom Muschelkalk bio**
17,50 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
rauchig, fast Räucherspeck, gelbes Obst, füllig und schmelzig bei nur 1g Z, Terroir-Riesling in den man eintauchen möchte

Mathieu Kaufmann - Weingut von Buhl – Pfalz

Buhls erster Rosé Sekt, der zu 100% die Handschrift von Mathieu Kauffmann trägt. Kauffmann leitete viele Jahre als Önologe das Champagnerhaus Bollinger und ist zu Buhl in die Pfalz gekommen, um als Elsässer endlich mit Riesling arbeiten zu können und daraus auch Top-Schaumweine zu vinifizieren.

Der neue Roséspekt aus 100% Spätburgunder entwickelte sich 15 Monate auf der Hefe: feinste Perlage (wie beim Riesling Sekt), Sauerkirsche, Hagebutte und Himbeere, feine Hefigkeit, pikanter Säurekick und – das ist ein wesentlicher Unterschied zum Riesling Sekt – feine toastige Noten im Abgang. Grandios gelungen und nur in kleiner Auflage verfügbar.

- 76 **2013 Rosé Brut**
Pinot Noir
18,90 Euro/Fl

Andreas Durst – NEU 2015

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.

Seine gerade abgefüllten 2014er Weißweine sollten Sie verkosten.

- 77 **2014 Weißburgunder&Grauburgunder**
11,00 Euro/Fl (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

- 78 **2014 Sylvaner Alte Reben**
13,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 79 **2014 Sylvaner Noch Ältere Reben**
20,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)
- 80 **2014 Riesling Großer Durst**
12,00 Euro/FI (6er Karton Messe-Aktionspreis -5%)

Domaine de la Terre et du Temps – Languedoc NEU 2015

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 dem Wein-Refugium überzeugen konnten.

- 81 **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%)
- 82 **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%)