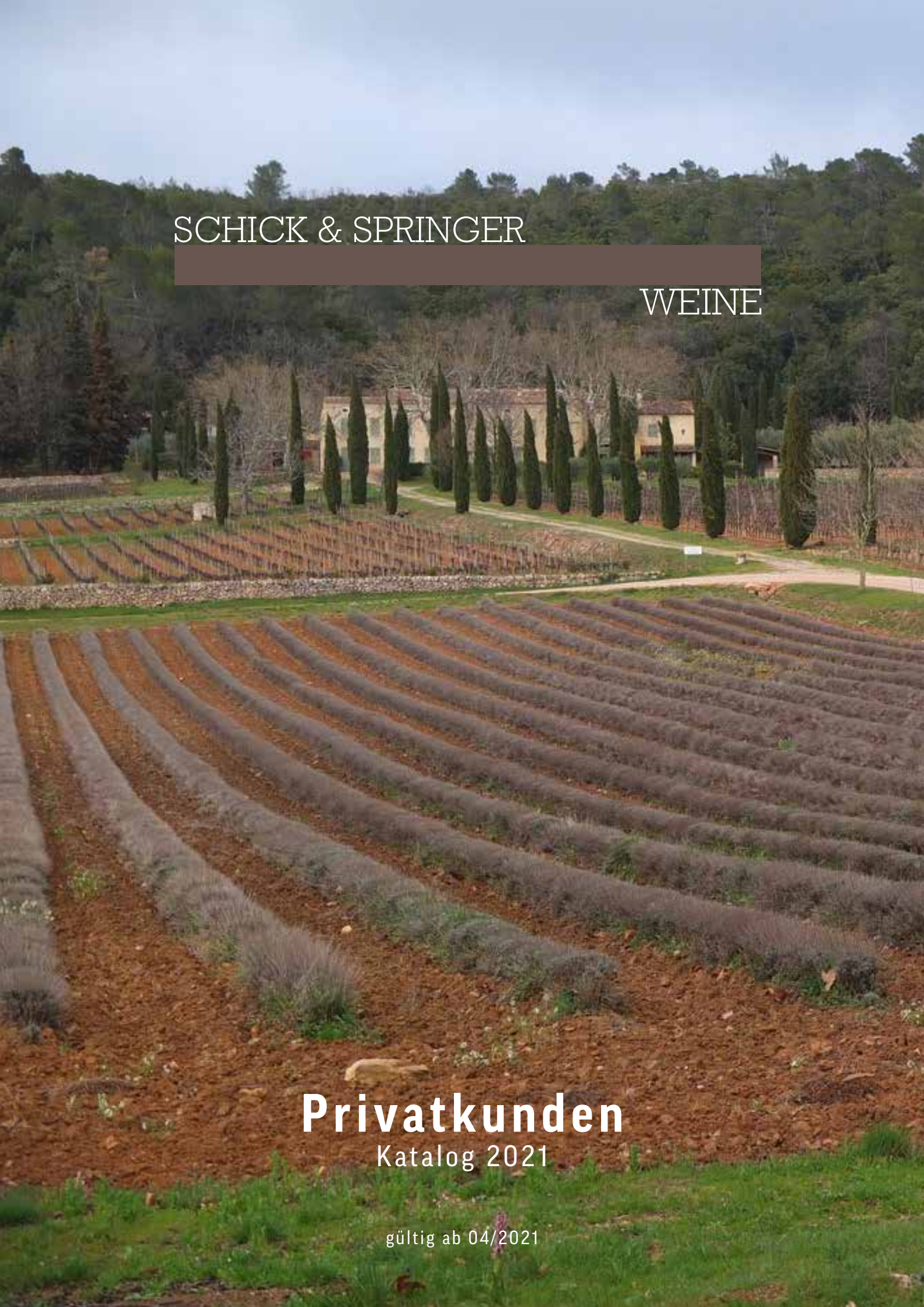




SCHICK & SPRINGER

WEINE

Privatkunden
Katalog 2021

gültig ab 04/2021

ÜBER UNS



Andreas Schick
0171 45 30 923
a.schick@schickundspringer.de

Als Winzer aus Württemberg, der immer an der großen Weinwelt interessiert war, importiere ich seit 2004 Weine aus Frankreich, Italien, Österreich, Portugal und Spanien. Einige Spitzenweingüter sowie unsere eigenen Weine, die in Kooperation mit dem VDP-Weingut Kistenmacher & Hengerer aus Heilbronn entstehen, runden das Angebot ab.

Bei der Suche nach neuen Weingütern liegt unser Augenmerk auf handwerklich arbeitenden kleineren und mittleren Betrieben. Die Winzerinnen und Winzer, mit denen wir partnerschaftlich zusammenarbeiten, erzeugen nach unserer Einschätzung dauerhaft überdurchschnittliche Qualitäten in ihrem jeweiligen Preissegment.

Für die Neugierigen unter Ihnen mit Lust am Entdecken, haben wir den ein oder anderen Leberstreichler ;-). Natürlich haben auch „easy drinking“-Weine und große Namen ihre Berechtigung, deshalb treffen Sie auch solche Weine in unserem Sortiment an.

Unsere Kunden finden wir in der engagierten Gastronomie, von der coolen Naturweinbar bis zum Sterne-Restaurant. Das zweite Standbein ist der kundige Weinfachhandel in Deutschland. Aus diesen beiden Quellen hat sich über die Jahre auch eine Privatkundschaft aufgebaut, die wir gerne bedienen und manchmal vielleicht sogar begeistern.

WERBEN SIE KUNDEN

Wenn Sie einen Neukunden werben, der für mindestens 150 € einkauft, so erhalten Sie auf Ihren nächsten Einkauf 50 € Naturalrabatt.

KAUFEN / IMPORTIEREN MIT FREUNDEN

Ab einem Bestellwert von 3000 € an eine Lieferadresse erhalten Sie ein individuelles Angebot, (bei beliebig vielen Rechnungsempfängern). Sprechen Sie uns an!

LIEFERUNG & VERSAND

Keine Versandkosten.
Wir liefern innerhalb von 1-3 Werktagen innerhalb Deutschlands.
Next Day Versand bieten wir gegen Aufpreis an (s. AGBs).

KLIMATISIERTES LAGER

Für eine perfekte Lagerung und einen reibungslosen Versand unserer Weine sorgt seit einigen Jahren die Firma HOWASPED von Familie Hochgesand.

DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

DE - Pfalz / Dr. Bürklin-Wolf

DE - Pfalz / Müller-Catoir

DE - Mosel-Saar-Ruwer / Maximin Grünhaus

DE - Mosel-Saar-Ruwer / Fritz Haag

DE - Württemberg / SCHICK

AT - Kamptal / Hiedler

AT - Carnuntum / Johannes Trapl





Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim an der Weinstraße, dessen Tradition bis ins Jahr 1597 zurückreicht, ist eines der bedeutendsten Weingüter Deutschlands. Auf einer Fläche von etwas mehr als 90 Hektar, einem Schatz von Spitzenlagen in der einzigartigen Landschaft der Mittelhaardt, werden im Einklang mit der Natur absolute Spitzenrieslinge mit zum Teil enormem Reifepotential erzeugt. Dass es sich dabei keinesfalls um ein schales Lippenbekenntnis, sondern um die konsequente Umsetzung einer qualitäts- und zukunftsorientierten Strategie handelt, zeigt die 2005 erfolgte Zertifizierung der gesamten Rebfläche für biodynamischen Weinbau. Durch die Umstellung gewannen auch die Weine der Einzellagen deutlich an Profil hinzu. Spezifische Merkmale wie das Mikroklima oder die Bodenbeschaffenheit spielten fortan eine viel größere Rolle im Geschmacksbild der fertigen Weine, als dies noch vor der Umstellung war.

PC Rieslinge entsprechen den französischen Premier Crus und vereinen auf faszinierende Weise die Charaktermerkmale der Region mit dem individuellen Ausdruck des jeweiligen Terroirs.

GC Rieslinge verstehen sich als Grand Crus der Mittelhaardt. Sie sind als herausragende Solitäre des raren Terroirs wahrhaft große Weinpersönlichkeiten, die sich der flüchtigen Betrachtung entziehen.



2020 AB MAI
RIESLING
«DR. BÜRKLIN-WOLF» BIO
0,75 ltr. 12,90€ 17,20€/ltr.
1,50 ltr. 29,80€ 19,87€/ltr.

Steinig kühler Duft mit klassischer Rieslingfrucht. Apfel, Limone, weiße Blüten und auch etwas rosa Grapefruit. Am Gaumen zeigt er sich mit einer saftigen Säure, einer feinen Mineralität, von schlanker Struktur und dennoch mit gelbfruchtigem Biss. Überdurchschnittliche Verweildauer.

Gärung im Edelstahl, Ausbau/Reifung im Edelstahl und 2.400 ltr. Doppelstück Holzfass.

2020 AB MAI
WEISSWEINCUVÉE
«VILLA BÜRKLIN» BIO
0,75 ltr. 10,50€ 14,00€/ltr.

Villa Bürklin steht für unkompliziertes Trinkvergnügen mit Anspruch. Der Weißwein duftet nach saftigen gelben Äpfeln, vollreifen Mirabellen, Melone und einem Hauch Vanilleblüte. Am Gaumen unheimlich saftig, frisch und animierend. Reife Südfrüchte, getragen von einer präzisen Säure. Knackig und unkompliziert.

Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc

Gärung im Edelstahl, Ausbau/Reifung im 2.400 ltr. Doppelstück Holzfass.

2020 AB MAI
WEISSBURGUNDER BIO
0,75 ltr. 11,90€ 15,87€/ltr.

Der Weißburgunder duftet nach exotischen Früchten wie Ananas und Maracuja, zeigt aber auch etwas Birne und eine kernige Würze im Bouquet. Die Säure ist wunderbar eingebunden und erfrischend, auf sie folgt im Finish ein feiner Schmelz.

Gärung im Edelstahl, Ausbau/Reifung im 2.400 ltr. Doppelstück Holzfass.

2018
RIESLING P.C.
«RUPPERTSBERGER HOHEBURG» BIO
0,75 ltr. 31,00€ 41,33€/ltr.

Die Ruppertsberger Toplage «Hoheburg» verfügt über eine Auflage von weißem Buntsandstein, der für einen optimalen Wärmehaushalt sorgt. Die Trauben von Hand vollreif in kleine Boxen gelesen und anschließend schonend gepresst. Der Saft wurde im Doppelstück-Holzfass spontan vergoren und blieb dort bis kurz vor der Füllung im August auf der Vollhefe. Der P.C. Riesling «Ruppertsberger Hoheburg» überzeugt durch eine kraftvolle gelbe Frucht. Er duftet nach Mandarine, Zitronenzeste, junge Aprikosen und auch etwas Granny Smith. Am Gaumen sorgt die perfekte Balance aus üppiger Cremigkeit und tiefgründiger Mineralität für ein angenehm saftiges Mundgefühl.

Gärung, Ausbau & Reifung im 2.400 ltr. Doppelstück Holzfass.

2017
RIESLING P.C.
«WACHENHEIMER GOLDBÄCHEL» BIO
0,75 ltr. 31,00€ 41,33€/ltr.

Die südliche Hangneigung bewirkt eine optimale Sonneneinstrahlung, die das rote und gelbe Sandsteingeröll erwärmt. In 1,80 m Bodentiefe befindet sich eine 1,20 m dicke Schicht aus Flussgestein. Dort werden die feinen Wurzeln sehr gut mit Wasser und Mineralien versorgt. Exotisch geprägte, reife Frucht nach Ananas gepaart mit einer feinen Würze. Weicher Schmelz, balanciert mit saftiger Säure.

Gärung im Edelstahl, Ausbau/Reifung im 2.400 ltr. Doppelstück Holzfass.

2018
RIESLING G.C.
«RUPPERTSBERGER REITERPFAD» BIO
0,75 ltr. 75,00€ 100,00€/ltr.

An einer ehemaligen Kreuzung zweier bedeutender Römerstraßen liegt der Ruppertsberger Reiterpfad. Die Reben wurzeln hier in einem sandigen Lehm Boden, der mit Buntsandstein- und Kalkgeröll durchzogen ist. Im Duft zeigt das Große Gewächs subtile gelbe Frucht- und feine steinige Noten. Am Gaumen mit einer satten Gelbfrucht, rotem Apfel und deutlichen Gewürznoten. Die Säure balanciert den Riesling wunderbar aus und mündet in eine schmeckbar salzige Mineralität.

Gärung im Edelstahl, Ausbau/Reifung im Edelstahl und 2.400 ltr. Doppelstück Holzfass.

2018
RIESLING G.C.
«RUPPERTSBERGER GAISBÖHL MONOPOL» BIO
0,75 ltr. 59,00€ 78,67€/ltr.

Die Monopollage des Weinguts besteht aus 8 ha Buntsandsteingeröll und Terrassenschotterablagerungen mit Tonflözen. Diese geländeklimatischen Vozüge verleihen dem Gaisbühl in Kombination mit der Ausrichtung nach Süden einen gewaltigen Körper mit viel Substanz. Im Duft schöne Phenolik, Limonenabrieb, Rhabarber und etwas Unterholz. Am Gaumen ein feingliedriger Säurenerv, der eine tolle Balance zum cremigen Schmelz schafft.

Gärung im Edelstahl, Ausbau/Reifung im Edelstahl und 2.400 ltr. Doppelstück Holzfass.

MÜLLER-CATOIR

PFALZ / NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE



Die älteste Urkunde seines Weinanbaus geht auf das Jahr 1744 zurück. Das über dem Rheintal gelegene stattliche Gutsanwesen wurde über Generationen als Landsitz und Kapitalanlage der traditionsreichen Hugenottenfamilie Catoir geführt, deren Haupterwerb die aus Frankreich mitgebrachte Lederfabrikation war. Erst mit der Abwendung vom Gerberhandwerk durch die aufkommende Industrialisierung Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der angegliederte Weinbau durch 3 ehrgeizige Frauen aus seinem Schattendasein geführt. Urgroßmutter, Urgroßmutter und Großmutter des jetzigen Inhabers Philipp David Catoir prägten den reizvollen Besitz als Unternehmerinnen nachhaltig. Sein Vater Jakob Heinrich Catoir und sein Kellermeister Hans-Günther Schwarz führten den Betrieb an die Spitze und verhalfen ihm zu internationaler Anerkennung.

Wenn mit dem jüngsten und neunten Generationswechsel in der lebendigen Geschichte dieses angesehenen Hauses neue und junge Gesichter die „Bühne“ betreten haben, scheint Widerspruchsgeist und Pionierarbeit ein unwiderstehliches Erbe dieses Familienclans zu sein. Denn auch die junge Mannschaft geht wie ihre Vorgänger unbeirrt einen eigenen Weg. Weinbauingenieur Martin Franzen, der als gebürtiger Moselaner unter härteren Bedingungen das „Weinmachen“ gelernt hat, erwarb sich sein Ansehen als Betriebsleiter auf Schlossgut Diel an der Nahe und Gut Nägelsforst in Baden. Als junger Star in der internationalen Weinszene schließt er an die legendäre Gutsverwalterposition bei Müller-Catoir an.

Lange vor der heutigen ökologischen Bewegung wurde ein naturnaher Anbau betrieben mit organischer Düngung, Dauerbegrünung und intensiver Lauberziehung. Strenger Rebschnitt im Winter ergänzt durch einen von Jahr zu Jahr radikaleren Fruchtschnitt (Ausdünnung) im Sommer sowie schließlich eine immer weitergehende Ernteselektion in Form von handverlesenen Beeren selbst für den „einfachsten“ Kabinettwein erbringen naturgemäß kleine Erträge mineralischer Weine mit filigraner Säurestruktur und exotischen Fruchtaromen.

Auch im Keller werden viele Schulweisheiten über Bord geworfen, alte Behandlungsmethoden wie Entsäuerung, Separierung, Schönung verworfen und mit sensiblem Gaumen einem Weg nachgespürt, der Trauben, Most und Wein die höchstmögliche Schonung gewährt und ein Sortenaroma zu Tage fördert, das bei der herkömmlichen Kellerwirtschaft häufig verschüttet ist. Kein einfaches Rezept, sondern eine Summe von zahlreichen -oftmals winzigen- Details, wie man sie nur in einem relativ kleinen Betrieb ineinander fügen kann, finden hier optimal zu einem Ganzen.

Überhaupt scheint eine bewährte Maxime des Hauses zu sein, sich mit unauffälliger Nüchternheit immer etwas abseits der Trends zu bewegen. Wen wundert's, dass sich diese Trutzburg in allen Stürmen der unruhigen Weinwirtschaft stets als ein Hort der Stabilität erwiesen hat.



2019 MUSKATELLER TROCKEN «MC» BIO

0,75 ltr. 11,50€ 15,33€/ltr.

Der Muskateller MC stammt von Gemarkungen rund um Neustadt an der Weinstraße und wurzelt in lehmigen Kiesböden sowie in mit Steinen durchzogenen Sandböden. Angelegt wurden die Weinberge zwischen 2002 und 2007. Die hocharomatische Rebsorte scheidet die Geister und nicht wenige rümpfen sich angesichts der opulenten Aromen oftmals die Nase. Hier finden wir jedoch einen - unserem empfinden nach - perfekten Vertreter der Rebsorte, der die wunderbaren Aromen in einem leichten Sommerkleid aufträgt und all das schwere, sättigende vermissen lässt. Er duftet nach frischem Traubensaft, zart nach Rosenblüten, grünem Gras und zitronigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich von enormer Saftigkeit und äußerst delikat. 7,3 g/l Säure durchziehen den Wein mit Frische, werden jedoch von sensorisch nicht wahrnehmbaren 5,8 g/l Restsüße perfekt eingegliedert. Ein knackig frischer, äußerst trinkanimierender Muskateller, der auch perfekt als Aperitif getrunken werden kann.

Edelstahl

2019 SCHEUREBE TROCKEN «MC» BIO

0,75 ltr. 11,50€ 15,33€/ltr.

Die Scheurebe MC stammt von Gemarkungen rund um Neustadt an der Weinstraße und wurzelt in lehmigen Kiesböden sowie in mit Steinen durchzogenen Sandböden. Angelegt wurden die Weinberge zwischen 2002 und 2007. Der Wein duftet nach Stachelbeere, Minze und trägt eine mineralisch steinige Kühle im Bouquet. Dahinter auch frisch gemähtes Gras und Limettenzeste. Sehr einladend und intensiv. Am Gaumen zeigt sich die Scheurebe enorm würzig, mit einer lebhaften Säure, die im Mundgefühl wie auch aromatisch an Pampelmuse erinnert.

Edelstahl

2019 SAUVIGNON BLANC TROCKEN «MC» BIO

0,75 ltr. 11,50€ 15,33€/ltr.

Der Sauvignon Blanc MC stammt von Gemarkungen rund um Neustadt an der Weinstraße und wurzelt in lehmigen Kiesböden sowie in mit Steinen durchzogenen Sandböden. Angelegt wurden die Weinberge zwischen 2002

und 2007. Rebsortentypisch steht im Vordergrund die Stachelbeere und etwas grüner Apfel. Im Gegensatz zur Stilistik der «neuen Welt», folgen dann jedoch vorwiegend gelbfruchtige Aromen wie Mango, Passionsfrucht und Zitrusfrüchte. Am Gaumen überzeugt der Sauvignon durch enormen Zug und spritzige Leichtigkeit bei voller Aromatik.

Edelstahl

2019 SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN «MC» BIO

0,75 ltr. 11,50€ 15,33€/ltr.

Der Spätburgunder Rosé MC stammt von Gemarkungen rund um Neustadt an der Weinstraße und wurzelt in lehmigen Kiesböden sowie in mit Steinen durchzogenen Sandböden. Angelegt wurden die Weinberge zwischen 2002 und 2007. Das strahlend helle Kupferrot leuchtet ansprechend und duftet nach einem wahren Potpourri von roten Beerenfrüchten, Walderdbeeren, einem ganz typischen Duft großer Spätburgunder, und Himbeeren. Am Gaumen ist die ganze Frucht in ein kompromisslos trockenes Arrangement verbaut. Das wirkt enorm frisch, saftig, animierend und mit viel Fruchtschmelz am Gaumen.

Edelstahl



FRITZ HAAG

MOSEL-SAAR-RUWER / BRAUNEBERG



Als Oliver Haag im Jahr 2005 das Weingut von seinem Vater übernahm, hatte er bereits einige namhafte Stationen bei renommierten Weingütern wie z.B. Karthäuserhof oder Helmut Dönnhoff sowie ein Geisenheim-Studium als Diplom-Oenologe hinter sich gebracht. Der Philosophie des Vaters, feinfruchtige und filigrane Moselrieslinge mit unverkennbarem Lagencharakter zu erzeugen, ist er dabei konsequent treu geblieben.

Der Großteil der Reben wurzelt im verwitterten Devonschiefer der Spitzenlagen Brauneberger Juffer und Brauneberger Juffer Sonnenuhr, deren Hangneigung komplett nach Süden ausgerichtet und von extremer Steigung geprägt ist. In diesen extremen Gefilden fühlt sich der Riesling besonders wohl und dankt es mit einer aromatisch unverkennbaren Schiefernote. Hinzu kommt das günstige Mikroklima des Moseltals, das eine späte Ernte und somit voll ausgereiftes Lesegut ermöglicht.

Wie bereits im Jahr 1605, als das Weingut zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde, geschieht bei der Lese auch heute alles von Hand und in mehreren Durchgängen. Im Keller wird nur bei den eher früh gelesenen Weinen sehr behutsam gepresst, wohingegen beim Großteil lediglich der im kühlen Keller durch Eigengewicht herauslaufende Saft gekeltert wird. Dies geschieht ausschließlich durch spontane alkoholische Gärung durch indigene Hefen von den Traubenschalen und der Kellerflora. Auf den zu bewirtschaftenden 19,5 Hektar entstehen - je nach Ausbeute in den hohen Prädikatsstufen wie Auslese, BA und TBA - zwischen 20 und 30 abgefüllte Weine.



2020

AB MAI

FRITZ HAAG RIESLING FEINHERB

0,75 ltr. **11,50€** 15,33€/ltr.

Dieser feinherbe Gutswein verbindet die feine und filigrane Frucht mit dem Herben und Würzigen eines trockenen Rieslings. Ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel und Noten vom Schiefer versprechen wahren Trinkgenuss. Vor allem die Leichtigkeit dieses Weines und seine frische, fruchtbetonte Art machen diesen feinherben Fritz Haag Riesling zu einem wahren Sommerwein.

Edelstahl und großes Holzfass

2018 BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING SPÄTLESE FRUCHTSÜSS

0,75 ltr. **17,50€** 23,33€/ltr.

Die Spätlese präsentiert sich stets leichtfüßig, schlank mit einer kühlen Aromatik. Zarte Noten von weißen Blüten, feine frische Steinfrucht und ein saftiger grüner Apfel zeigen sich in dieser klassisch-moselanischen Spätlese. Die Trauben dieses Weines stammen aus den kühleren höhergelegenen Lagen der Brauneberger Juffer, die Jahr für Jahr eine feine Säure aufweisen. Schonend gekeltert, spontan vergoren und mit einem langen Feinhefelager bereitet die fruchtige Juffer Spätlese über viele Jahre hinweg ein Höchstmaß an Freude.

Edelstahl und großes Holzfass

2018 BRAUNEBERGER JUFFER SONNENUHR RIESLING SPÄTLESE FRUCHTSÜSS

0,75 ltr. **23,50€** 31,33€/ltr.

Die Juffer Sonnenuhr besteht aus feinem, verwitterten Devonschiefer in extremsten Steillagen. Im Vergleich zur Juffer Spätlese, die eher durch kühle Frucht und Ätherik geprägt ist, wirkt die Sonnenuhr Spätlese klar wärmer in ihrer Struktur und Sensorik. Ein saftiger Körper, reife verspielte Exotik und ein

expressiv-florales Bouquet sind neben der prägnanten und würzigen Schiefermineralität die Kernelemente dieses Weines.

Edelstahl & Großes Hozfass

2019 BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING GROSSES GEWÄCHS

0,75 ltr. **25,00€** 33,33€/ltr.

Das Große Gewächs aus der Brauneberger Juffer verkörpert nach Oliver Haag die Philosophie des Weinguts. Der Handlese folgt eine Einmischung vor der Pressung. Der abgelauene Saft wird spontan in Fudern und im Edelstahl vergoren. Der trockene Vertreter aus der Brauneberger Juffer (Juffer steht für Jungfrau), zeigt ein enorm verspieltes Bouquet und gibt bereits beim ersten Riechen die prägnanten Schiefertöne frei, kurz dahinter folgen kräutrig würzige Nuancen. Am Gaumen sehr geradlinig, präzise, beinahe rassig und mit deutlich salzig mineralischen Anklängen.

Edelstahl & Großes Hozfass

2018 BRAUNEBERGER JUFFER SONNENUHR RIESLING GROSSES GEWÄCHS

0,75 ltr. **32,00€** 42,67€/ltr.

Das GG aus der Juffer Sonnenuhr wird aus den besten und ältesten Parzellen gewonnen. Die Handlese ist hier, trotz bereits stark reduzierter Erträge, nochmals deutlich selektiver. Es ist der Anspruch, beste, hochreife Trauben zu gewinnen. Die Spontangärung findet größtenteils in alten Fudern statt, der kleinere Teil wird im Edelstahl vergoren. Die peniblere Selektion macht sich dann auch gleich im Duft bemerkbar, der deutlich muskulöser ausfällt. Präzise Rieslingfrucht, florale Blütennoten, rassige Kräuterwürze und steinig mineralische Noten. Am Gaumen mit saftiger Frucht, zartem Schmelz und feingliedriger Säure. Ein GG das bereits in seiner Jugend Freude macht und dennoch mit Reife dazugewinnt.

Edelstahl & Großes Hozfass



MAXIMIN GRÜNHAUS

MOSEL-SAAR-RUWER / MERTESDORF



Das Gut liegt bei Mertesdorf an der Ruwer und verfügt über drei Monopollagen: Abtsberg, Bruderberg (bei beiden findet sich vornehmlich blauer Devonschiefer) und Herrenberg (roter Devonschiefer). An der Spitze steht hier mit Sicherheit die seit über 1.000 Jahren mit Reben bepflanzte und 14 Hektar große Lage Abtsberg der Abtei Sankt Maximin.

Durchschnittlich gewinnt das Weingut lediglich 45 hl/ha und steht in Weinbau und Kellerwirtschaft seit 2004 unter Leitung des Dipl. Weinbau-Ing. Stefan Kraml, was zu einem regelrechten Aufblühen des Weinguts führte und im Januar 2016 mit der Aufnahme in den «Grossen Ring Mosel» / VDP Mosel gipfelte. Dies ist zu einem nicht geringen Teil darauf zurückzuführen, dass die Weinberge seit dem Jahr 2004 naturnah bewirtschaftet und lediglich mit organischen Düngern mineralisiert werden. Als weiteres qualitätssteigerndes Merkmal erfolgt die Lese in mehreren Durchgängen (auch mehrmals im selben Weinberg), wodurch sich besser kontrollieren lässt, dass lediglich gesunde und mit entsprechender Reife versehene Trauben den Weg in die Kelter finden. Dort wird ausschließlich spontan und mit langen Hefestandzeiten vergoren. Der Ausbau erfolgt in alten Fudern aus Grünhäuser Eiche.

Alle Weine zeichnen sich durch eine extrem zarte und dennoch präsente Schieferwürze, ein rassiges Spiel aus Süße und Säure, glasklare, beinahe kühle Frucht und einen diesem aufrecht gegenüberstehenden Körper aus.



2018 MONOPOL RIESLING

0,75 ltr. **12,90€** 17,20€/ltr.

Im Duft klassische Rieslingfrucht: Zitrus, Mirabellen, Cassis und etwas Weinbergs Pfirsich, begleitet von feiner Schieferwürze. Am Gaumen fruchtig mit saftiger Frische und salzigem Spiel. Der Wein steht optimal in der Balance. Eine dezente Cremigkeit steht diesem Wein sehr gut!

Edelstahl & Großes Hozfass

2020 AB MAI GRÜNHÄUSER RIESLING

0,75 ltr. **17,90€** 23,87€/ltr.

In der Nase ist der Wein voluminös und geradlinig mit reifem Apfel und frischer Pfirsichfrucht. Das Bouquet ist von Frische dominiert und am Gaumen kommt ein feiner Extrakt mit einer kernigen Textur ins Spiel. Die griffige Säure wird vom dezenten Restzucker optimal ausbalanciert. Die langanhaltende Salzigkeit des Weins macht den Wein zu einem Musterbeispiel für den Begriff der Mineralität im Wein.

Edelstahl & Großes Hozfass

2020 AB SEPTEMBER ABTSBERG RIESLING SUPERIOR FEINHERB

0,75 ltr. **26,50€** 35,33€/ltr.

Unter der «Superior»-Flagge segeln die Großen Gewächse mit feinherbem Zuckerschwanz. In diesem Fall sind es ca. 15g/ltr. (6g mehr als das GG), die aufgrund der geradlinigen Grünhaus-Säure kaum wahrzunehmen sind und lediglich subtil in die Aromatik und das Mundgefühl eingreifen. Der Duft weckt Bilder eines kühlen Gebirgsbachs oder einer saftigen Wiese im Morgentau. Feinfruchtiger,

kräutriger Duft fernab der Exotik mit hellen Blüten, steinigen Noten, Zitruschale und feinem Cassis. Am Gaumen voluminös, mundfüllend und saftig zugleich. Sehr animierend, trotz RZ mit trockenem Eindruck. Im Abgang bleibt mineralische Salzigkeit und beinahe ätherische Kühle.

Edelstahl & Großes Hozfass

2018 ABTSBERG RIESLING KABINETT

0,75 ltr. **17,90€** 23,87€/ltr.

Die leicht angestaubte Bezeichnung „Kabinett“ erlebt in den so bezeichneten Weinen aus dem Hause Grünhaus eine Genuss-Aufladung die einen fast sprachlos zurücklässt. Im Duft zeigt sich ein Spiel aus Minze, Orangeneste, Eisenkraut und floralen Noten. Am Gaumen zeigt sich Saft und Kraft, eine straffe Säure mit Anklängen von Zitrus führt in ein langes Finale.

Edelstahl & Großes Hozfass

2018 ABTSBERG RIESLING SPÄTLESE

0,75 ltr. **21,50€** 28,67€/ltr.

In der Jugend ist das Bouquet deutlich von den vielschichtigen Aromen der Spontangärung geprägt. Im Duft europäische Früchte sowie Cassis. Am Gaumen enorm saftig und vielschichtig mit feiner Salzigkeit. Trotz der ausgeprägten Frucht wirkt der Wein fast schwebend. Der hohe Restzucker wird von der vibrierenden Säure optimal ausbalanciert. Im Abgang scheint der Wein nicht enden zu wollen. Es bleibt eine faszinierende Frische, die an gesalzene Zitrone erinnert.

Edelstahl & Großes Hozfass

2020 AB SEPTEMBER ABTSBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS

0,75 ltr. **35,00€** 46,67€/ltr.

Die Großen Gewächse des Weinguts nehmen eine ganz besondere Position ein. Nicht nur, weil sie sehr moderat bepreist sind, sondern auch aufgrund ihrer sensorischen Entwicklung. Denn im Gegensatz zu vielen anderen Großen Gewächsen, bereiten die Grünhäuser GGs von Beginn an Trinkfreude und entwickeln sich kontinuierlich weiter. In der Jugend zeigen sich klare Fruchtnoten wie Limettenschale, Aprikose oder weißer Pfirsich. Dazu auch frisch gemähtes Heu, steinige Noten und rotfruchtige Akzente.

Edelstahl & Großes Hozfass

2018 ABTSBERG RIESLING AUSLESE

0,75 ltr. **37,50€** 50,00€/ltr.

Grünhäuser Auslesen, insbesondere diejenigen vom Abtsberg, haben nachhaltig unter Beweis gestellt, dass sie bestens für eine langjährige Reife geeignet sind. Zwar sind sie in der Jugend noch etwas stärker von der Fruchtsüße geprägt, doch bereits in diesem Stadium treten eine kühle und präzise Säure sowie salzige Mineralität als auffrischender Gegenpol ein.

Edelstahl & Großes Hozfass



2017 HERRENBERG RIESLING SPÄTLESE

0,75 ltr. **21,50€** 28,67€/ltr.

Die Spätlese aus dem Grünhäuser Herrenberg präsentiert sich mit einem reichhaltig gefüllten Fruchtkorb und duftet nach Amalfi-Zitronen, Limettensaft, Grapefruit, Abate-Fetel und weißem Pfirsich. Der Restzucker, immerhin knapp 70g/ltr., wird von einer vibrierenden Säure extrem gut ausbalanciert. Man fragt sich, wie ein Wein gleichzeitig so kristallin-mineralisch und cremig weich sein kann und sucht vergeblich nach Vergleichbarem. Im Nachhall verbleiben insbesondere die Zitrusnoten und crisper Salzkristalle.

 Edelstahl & Großes Hozfass

2018 BRUDERBERG RIESLING KABINETT

0,75 ltr. **17,90€** 23,87€/ltr.

Der «Bruderberg» ist mit einer Fläche von einem Hektar die kleinste Lage des Weinguts. Er ist ausschließlich mit Riesling bestockt und wie der Abtsberg von bläulichem Devonschiefer dominiert. Der angrenzende Wald bietet einen starken Schutz vor der Nordwestkälte. Die frühe Morgensonne sowie ein früher Abendschatten am Fuß des Grünebergs, machen ihn zur kühlest Lage des Weinguts, wodurch hier rassig-lebendige, von Säure geprägte Rieslinge entstehen. Der Riesling Kabinett aus dem Bruderberg konnte im Jahr 2018 sein volles Potenzial entfalten. Neigt er in kühlen Jahren dazu, etwas zu stark von der Säure dominiert zu sein, hat er im warmen Jahr 2018 eindeutig die Nase vorn, wenn man seinen Blick auf die Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure richtet. So kommt schon im Duft die kühl rauchige Schiefermineralität des Bruderbergs voll zur Geltung und wird von gelbfruchtigen Aromen wie Quittensaft, Mandarinenzesten, Grapefruit und hellen Blüten begleitet. Am Gaumen zeigt er sich, wie bereits erwähnt, trotz des heißen Jahres 2018 in wunderbar saftiger, kühl-rassiger Balance. Die Säure gibt ordentlich Zug auf den Gaumen und federt die Süße des Weins hervorragend ab..

 Edelstahl & Großes Hozfass

DER VERKAUF VON RARITÄTEN ERFOLGT AUSSCHLIESSLICH GEMEINSAM MIT WEINEN, DIE KEINER BESCHRÄNKUNG UNTERLIEGEN.

2008 HERRENBERG RIESLING SPÄTLESE

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Maximin Grünhaus ist im schwierigen Jahrgang 2008 zweifelsohne ein großer Wurf gelungen. Die saftige Spätlese steht unter enormer Spannung. Angetrieben von einem packenden Duft, der die Mineralität des Schieferbodens perfekt wiedergibt, dahinter Mandarine, Zitronenöl, gesalzener Limettensaft und helle Blüten. Am Gaumen enorm salzig und frisch wirkend. Diese Spätlese befindet sich bereits jetzt in einem ersten Trinkfenster, kann jedoch auch noch weitere 10, 20 und wahrscheinlich auch 30 Jahre reifen.

 Edelstahl & Großes Hozfass

2009 ABTSBERG RIESLING SPÄT- LESE

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Die Spätlese aus dem Abtsberg reift ohne alt zu werden. Ein Widerspruch? Keinesfalls. Zitrusgelbe Farbe, glasklarer, kühler und ziselierter Duft nach Amalfi-Zitronen, weißem Pfirsich, Holunderblüte, Schiefer, Cassis und frischem Heu. Am Gaumen mit einer quicklebendigen, beinahe jung wirkenden und gleichzeitig ausgereiften Säure, die den Restzucker nur dort hervorblitzen lässt, wo er auch Spaß und Sinn macht.

 Edelstahl & Großes Hozfass

2011 ABTSBERG RIESLING SUPERIOR

JAHRGANG AUSVERKAUFT

2011 war das Weingut noch kein Mitgliedsbetrieb des VDP und führte deshalb seine «Großen Gewächse» unter der internen Klassifizierung «Superior», die heutzutage die Füllung aus den GG-Fudern kennzeichnet, bei denen die Spontangärung nicht die erforderlichen Restzuckerwerte unterschreitet. Bei 11 Vol.% Alkohol und ca. 15g RZ/ltr. verfügt der noch junge Riesling über hervorragende Reifebedingungen.

 Edelstahl & Großes Hozfass





Unsere «SCHICK-Weine» entstanden als Folge der Neuorientierung vom Traubenproduzenten zum Weinhändler und feierten mit dem Jahrgang 2008 ihre Premiere. Während damals noch alle Weine aus eigenen Weinbergen stammten und für «Weinbau Schick» abgefüllt wurden, kaufen wir mittlerweile auch Trauben vom VDP-Weingut Kistenmacher & Hengerer für unsere Weine hinzu. Diese Weine enthalten auf dem Rücketikett den Hinweis «abgefüllt für Schick & Springer Weine». Davon ausgenommen sind unsere GGG-Weine, die ausschließlich aus unseren Filetstücken stammen und nur in den besten Jahrgängen produziert werden.

Die Parzellen, die noch in unserem Besitz sind sowie die uns zugeteilten Reben des VDP-Weinguts Kistenmacher & Hengerer, bewirtschaftet Jochen Springer.

Er ist für die akkurate Arbeit im Weinberg zuständig und somit der Garant für hochreifes, gesundes Lesegut. Die Arbeit ist bereits vom Rebschnitt im Winter bis zur Ernte im Herbst auf sehr moderate Erträge und höchste Güte der Trauben angelegt.

Hans Hengerer vom Weingut Kistenmacher & Hengerer übernimmt den Ausbau der Weine in seinem Keller. Die im Vorfeld festgelegte Qualität der Trauben, die im Keller ankommen, muss jetzt «nur noch» erhalten werden, womit wir uns schon in der «Königsklasse» des Weinbaus befinden.

2018

WEISS

0,75 ltr.

13,00€

17,33€/ltr.

Unser «weiss» ist eine Cuvée aus Riesling und Grauburgunder (2018 ca. 50% Riesling und 50% Grauburgunder). Der Riesling wird spontan im Stahltank vergoren und verbleibt 6-8 Monate auf der Hefe. Der Grauburgunder wird ebenfalls im Edelstahl vergoren, dann jedoch im mehrfachbelegten Barrique ausgebaut. Auch hier ist die Idee dahinter, dass sich in Württemberg (insbesondere im Unterland) nur wenige Flächen zum Ausbau eines reinsortigen und im nationalen Vergleich ernstzunehmenden Rieslings eignen. Der Mix aus schmelzigem Grauburgunder und kernig knackigem Riesling präsentiert sich hingegen Jahr für Jahr mit einer wunderbar gelbfruchtigen Exotik.

R

Riesling, Grauburgunder

A

Edelstahl, mehrfachbelegtes Barrique

2019

WEISSAUSROT

0,75 ltr.

9,50€

12,67€/ltr.

«weissausrot» ist ein weißgekelterter Trollinger von alten Rebanlagen, bei dem wir zusätzlich noch durch Grünlese den Ertrag auf weniger als die Hälfte reduzieren. Nach der Lese findet eine Ganztraubenpressung statt. Dabei nimmt der Saft ein wenig Farbe an, weshalb wir uns hier farblich zwischen einem Weißwein und einem Rosé bewegen. Dieser Saft wird dann spontan vergoren und ca. 6-8 Monate auf der Hefe im Stahltank ausgebaut. Der Wein dankt diese Geduld mit einem Trinkfenster von mehr als drei Jahren. In die Gärung greifen wir auch dann nicht ein, wenn uns als Ergebnis ein "kleines Zuckerschwänzchen" in Form von Fructose in Aussicht gestellt wird. 2017 ist jedoch komplett durchgegoren.

R

Trollinger

A

Edelstahl

2013

ROT

0,75 ltr.

9,50€

12,67€/ltr.

«Ich bin der «ROTe» aus der SCHICK-Familie und bestehe zu 100% aus Lemberger. Das ist jedoch kein Geheimnis, denn bereits mein Duft offenbart die typische Lembergerfrucht. Pfeffrig, kräuterwürzig, etwas Schlehe, dann auch Kirschen und ein wenig Weihrauch. Mit meinem kräftigen Körper stehe ich gut im Saft, habe jedoch kein Gramm zu viel auf den Rippen.»

R

Lemberger

A

Holzfass, mehrfachbelegt



2019
GRAUBURGUNDER GGG

0,75 ltr. **26,00€** 34,67€/ltr.

Die Trauben für unseren Grauburgunder stammen von einer südwestlich exponierten Lage auf etwa 235 - 250 Meter ü.Nn und wachsen an über 20 Jahre alten Reben. Der Boden besteht in erster Linie aus Gipskeuper mit einem hohen Lehmantel und hat die Fähigkeit, Wasser in ausreichender Menge zu speichern und überschüssiges Wasser durch seine Drainage wieder abzugeben. Die Trauben werden unmittelbar nach der selektiven Handlese sanft gepresst, der Saft im Barrique vergoren und mindestens 12 Monate darin ausgebaut. Im Jahr 2016 konnten wir lediglich zwei Barriques ernten und hatten erstmals weniger als 1.000 Flaschen. Dieser komplexe Grauburgunder reifte 12 Monate im zweitbelegten Holzfass aus französischer Eiche. Im Duft finden sich Zitronenmelisse, Granny Smith, reife Birne und eine Spur Honig. Erst mit etwas Luft und Zeit gesellen sich subtile Holznoten dazu. Am Gaumen dann mit einer gelungenen Balance aus cremigem Schmelz, gelber Frucht und belebender Säure.

 Barrique, mehrfachbelegt



2015
SCHWARZ

0,75 ltr. **15,00€** 20,00€/ltr.

Die Lagen unseres «schwarz» befinden sich zwischen 250 und 280 Metern, in der unteren Hälfte im anstehenden Gipskeuper, in der oberen Hälfte im Verwitterungsboden des Schilfsandsteins. Die Grundlage für unsere hocharomatischen Lemberger liegt in dieser mineral- und nährstoffreichen Formation begründet. Der Ausbau dauert 18 Monate und findet in 20% neuen und 80% mehrfachbelegten Barriques statt. Entgegen seinem Namen ist er farblich eher im karminroten Bereich angesiedelt. Schon im Duft lässt sich erahnen, dass er seine Kraft aus burgundisch anmutender Eleganz schöpft. Aromen von getrockneter Schwarzkirsche, Cassis und Lorbeerblatt prägen sein ätherisches Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich hochelegant, mit saftiger Struktur und einem filigranen Säurespiel, das auch die kernig pfeffrige Frucht nicht zu kurz kommen lässt. Das Finish ist ätherisch kühl und kraftvoll.

 Lemberger

 Barrique, neu und mehrfachbelegt



2012
LEMBERGER GGG

0,75 ltr. **32,00€** 42,67€/ltr.

Die Reben wurzeln in einer Kessellage am Heilbronner Wartberg. Der Ertrag pro Stock wird per Grünlese auf ca. 800g beschnitten. Nach dem Entrappen laufen die Beeren über den Sortiertisch und werden anschließend für 12 Wochen im Ganzen vergoren. Nach dem Abpressen der Maische wird der Wein bis zu 36 Monate in neuen Oxhofts ausgebaut, um anschließend für mindestens ein weiteres Jahr auf der Flasche zu reifen. Das Ergebnis ist ein kraftvoller und dicht gewobener Lemberger im Stile eines Blaufränkisch. In Jahren, in denen wir die Anforderungen zur Umsetzung eines GGG nicht zu 100% erfüllt sehen, verwenden wir die Trauben zur Aufwertung unseres SCHICK «schwarz». Dieser hochelegante Lemberger reifte 24 Monate in neuen Oxhofts und verbrachte weitere 36 Monate auf der Flasche. Im Duft zeigen sich zunächst Wacholder, Piment und Pfeffer, bevor sich das Bild zu rauchigen Noten, gefolgt von Schlehe, Cassis und Tabak wandelt. Das feinmaschige Tannin und eine kühle Ätherik halten die feurige Kraft im Zaum.

 Barrique, neu



Zwischen Kremstal und dem Weinviertel, eine gute Autostunde von Wien entfernt, liegt das Weinbaugebiet Kamptal. Hier treffen pannonische und atlantische Luftströmungen aufeinander und schaffen ein ganz besonderes Mikroklima. Tagsüber spürt man die Wärme, die aus der südlichen Donauebene über die Rebhänge zieht, während nachts die kühle und würzige Luft aus den Wäldern im Norden über den Kamp einströmt und Frische bringt. Im Jahresmittel zählt das Kamptal mit einer Durchschnittstemperatur von 9,2°C zu den kühlsen Weinbaugebieten Europas.

Die geologischen Formationen des Kamptals werden von Lössböden dominiert, die bisweilen auch einen beachtenswert hohen Anteil an Kalkstein in der Auflage erkennen lassen. Toniger Lehm, Quarz, Gneis, Feldspat oder auch metamorphes Urgestein wie z.B. Amphibolit bilden weitere Auflagen bzw. Grundgesteinsformationen.

Nachdem im Jahr 2016 die Brüder Ludwig Junior und Dietmar Hiedler in das Familienunternehmen eingetreten sind, ist der Generationenwechsel mittlerweile vollzogen, die fünfte Generation bereits federführend. Das alles nach wie vor im Zeichen ihres Wappentieres, der Eule. Selbstverständlich nichts, das man zu hoch hängen sollte. Doch das Symbol für Weisheit, Ruhe und Beständigkeit lässt sich eins zu eins auf das Weingut übertragen.

Diese enorme Konstanz wird durch die Erhaltung wertvoller Rebgenetik sowie organische und nachhaltige Bewirtschaftung im Weinberg konserviert und fortgesetzt. Die Erhaltung der natürlichen Hefeflora steht dabei an vorderster Stelle, um die spätere Spontangärung im Keller, ein unverzichtbares Standbein in Hiedlers Qualitätsphilosophie, nicht zu gefährden. Denn die weinbergs- und kellereigenen Hefen sind für einen wesentlichen Teil der sensorischen Eigenschaften verantwortlich, die uns beim fertigen Wein von Terroir sprechen lassen.



2019

GRÜNER VELTLINER LÖSS

0,75 ltr. **11,50€** 15,33€/ltr.

Klassischer Duft eines Veltliners: frisch geriebener Apfel, eine Würze, die an weißen Pfeffer erinnert, etwas Birne und eine Spur Honig. Am Gaumen setzt er all diese Erwartungen um, zeigt sich trotz seines geringen Alkoholgehaltes mit einer wunderbar präsenten Frucht. Ein salziger Kern und die mineralische Säure sorgen für Spritzigkeit und leichtes Trinkvergnügen.

 *Edelstahl*

2018

GRÜNER VELTLINER MAXIMUM

0,75 ltr. **35,50€** 47,33€/ltr.

«Essenz der Ernte» (Ende Oktober). Spontangärung im Stahltank, dann 12 Monate im großen Fass aus Akazienholz. Komplexität und Konzentration in perfekter Weise vereint. Ölig, in dichtem Goldgelb, liegt der Wein im Glas. Die Nase verwöhnt mit Aromen von Quittenkompott, Kräutern, Heublumen, Bienenwachs und Winteräpfeln. Am Gaumen dann eine stoffige Opulenz, die von einer messerscharfen Zitrusssäure in Balance gehalten wird. Quitte, Anis, Estragon, Zitronengras und Feuerstein treten hervor.

 *Edelstahl, Akazienholz*

2012

GRÜNER VELTLINER FAMILIENRESERVE

0,75 ltr. **56,50€** 75,33€/ltr.

Eine alte Familientradition, die bereits von den Vorfahren gepflegt wurde. Um Platz für den kommenden Jahrgang zu schaffen, wurde der Weinkeller üblicherweise bis zur nächsten Ernte geleert. Nur das beste Fass durfte bis zum Erreichen seiner Trinkreife ruhen, ehe es gefüllt wurde. Diese schöne Tradition trägt heute den Namen Familienreserve. Für die Familienreserve 2010 wurde ein Teil des besten Jahrgangs-Veltliners zur Seite gelegt und ihm seine Zeit gegeben,

um im großen Holzfass auf der Feinhefe zu reifen. Nach 5 Jahren war er so weit. Dieser großartige Wein vereint Schmelz und Eleganz mit Tiefgang, Finesse und ätherischem Fruchtspiel.

 *5 Jahre im großen Akazienfass*

2018

CHARDONNAY TOASTED & UNFILTERED

0,75 ltr. **36,50€** 48,67€/ltr.

Der Chardonnay wächst in einer kesselförmigen Einbuchtung am Kittmannsberg (1. Lage). 14 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung in kleinen Holzfässern (40% neu, 60% gebraucht), dann 10 Monate Reifung mit regelmäßiger Bâtonnage. Unfiltriert abgefüllt. Opulenter Duft (zarte Holzwürze, weiße Johannisbeere, Ananas, Marillenkompott, Vanille). Der Gaumen wird komplett beansprucht und kleidet sich in einem gelbfruchtigen Schmelz. Fast ölig und mit enormem Druck ausgestattet, schlägt der Chardonnay einen tollen Bogen aus Extrakt, Würze und einer stets präsenten Säure. Letztere ist zusammen mit einem salzigen Kern der Garant für Balance und Spannung.

 *Kleines Holzfass*

2018

SAUVIGNON BLANC RESERVE

0,75 ltr. **34,50€** 46,00€/ltr.

12 Stunden Maischestandzeit, anschließend Spontanvergärung im Stahltank mit weinbergseigenen Hefen. Dann 12-monatiger Ausbau im kleinen Holzfass mit regelmäßiger Bâtonnage, unfiltriert gefüllt. Hochintensiver und dicht gebündelter Duft. Holunderblüte, Litschi, Pfirsich, weiße Schokolade und reife Cassis. Am Gaumen mit ähnlicher Kraft und Fülle. Sehr cremiger Schmelz, tiefgründig und druckvoll. Die Säure bildet mit ihrer Präsenz einen schönen Gegenpol.

 *Edelstahl & kleines Holzfass*

2019

RIESLING 1. LAGE KOGELBERG

0,75 ltr. **29,00€** 38,67€/ltr.

12 Stunden Maischestandzeit, dann Spontangärung, BSA und Reifung im Stahltank. Im Duft sehr fokussiert und dicht gewoben. Weißer Pfirsich, Mandarinenzeste, etwas Anis, nasser Stein und Honig. Am Gaumen unwiderstehlich saftig. Facettenreiche Säurestruktur (von weich im Antrunk bis Zitrus auf der Zunge), gelbe Tropenfrucht, mineralisch und beinahe karg. Im Finish mit herbem Einschlag und mineralischer Präzision.

 *Edelstahl*

2011

RIESLING STEINHAUS AUSLESE

0,50 ltr. **29,80€** 59,60€/ltr.

Ein paar letzte Restflaschen dieser feineren Auslese haben wir noch auf Lager. Mit ihrer zurückhaltenden Süße befindet sie sich in einem wunderbaren Trinkfenster und begleitet hervorragend Desserts, die nach nicht allzu süßen Begleitern verlangen oder klassischen Stopfleber-Zubereitungen sowie trockengereiftem und nussig mürbem Rindfleisch.

 *Edelstahl*

2013

WEISSBURGUNDER BEERENAUSLESE

0,375 ltr. **29,80€** 79,47€/ltr.

Die hochkonzentrierte BA duftet nach eingemachten Quitten, reifen Aprikosen, Honig, Zitronenzesten und auch etwas Melisse. Am Gaumen beinahe mit ölgiger Textur, dabei jedoch ungemein gut balanciert. Das Elixier haftet am Gaumen fest und führt in ein äußerst delikates Finish, das beinahe ewig nachhallt.

 *Gebrauchtes Barrique*





JOHANNES TRAPL

CARNUNTUM / ÖSTERREICH

Johannes Trapl wurde 1978 in einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb zwischen Wien und dem Neusiedlersee hineingeboren. Nach dem Abschluss der Weinbauschule hielt er sich für ein Praktikum in Kalifornien auf und hatte das Angebot, als Assistant Winemaker bei Cardinale einzusteigen. Da ihm sein Vater jedoch den Betrieb samt Verantwortung übergeben wollte, entschied er sich für die Heimat und gründete 2003 sein eigenes Weingut. Im Folgejahr gelang ihm dann auf Anhieb der Sortensieg mit seinem Blaufränkisch bei der Falstaff Rotweingala. Seit 2010 sind die Weingärten, seit 2016 auch das Weingut BIO-zertifiziert.

Im Weinberg verzichtet Johannes zu Lasten des Ertrages auf Mineraldünger und arbeitet mit intensiver Begrünung sowie eigens erzeugtem Kompost. Die feinfühligke Laubarbeit lässt die Trauben langsamer reifen, was zu intensiveren Aromen führt. Diese sind entscheidend beim Festlegen des Lesezeitpunkts, denn er verwendet seit 2006 kein Refraktometer zur Bestimmung des Zuckergehaltes. Ausschließlich der Geschmack legt den Zeitpunkt der Ernte fest. Dadurch beginnt sie relativ zeitig mit einer ersten Selektion. Entsprechend zeigen sich die Trauben des zweiten Lesedurchgangs zwar mit voller Aromatik, jedoch kühler und «ohne Babyspeck». Eine enorme Arbeit, die jedoch von extremer Wichtigkeit für den frisch-saftigen Stil des Weinguts ist.

Im Keller gibt Johannes seinen Weinen in erster Linie Zeit. Sei es die Gärung, die im kalten Winter auch einmal stehen bleiben darf oder auch die Reife in den Fässern, Tanks und Amphoren, bis der Wein die Kinderschuhe ausgezogen hat.



2018
CARNUNTUM WEISS BIO

0,75 ltr. **11,90€** 15,87€/ltr.

Alle Rebsorten gedeihen auf kalkreichen, sandigen Leimböden rund um Stixneusiedl. Handlese, Ganztraubenpressung, nach bis zu 48 Stunden Maischestandzeit in Stahltanks temperaturkontrolliert vergoren. 6 Monate Reifung im Stahltank. Im Duft Noten von Zitrusfrüchten, Waldhonig und grünen Haselnüssen. Am Gaumen crisp, saftig und - wie alle Weine des Weinguts - in verdammt guter Balance.

R Weißburgunder, Grüner Veltliner, Welschriesling

A Edelstahl

2018
GRÜNER VELTLINER
KARPATENSCHIEFER BIO

0,75 ltr. **18,50€** 24,67€/ltr.

1970 wurden die Veltliner-Reben auf einem Bodenmix aus Kalkstein und Schiefer am Spitzerberg gepflanzt. Nach der Handlese werden die Beeren vom Stielgerüst getrennt und in Amphoren vergoren. Dort erhält der Wein 60 - 90 Tage Maischekontakt und wird anschließend für 4 - 6 Monate in 50% gebrauchten Eichenfässern und 50% in Amphoren gereift. Die Füllung erfolgt ca. 7 - 10 Monate nach der Ernte an einem Blüten- und Vollmondtag ohne Filtration. Der Veltliner duftet nach getrocknetem Heu, grünem Tee, Pfeffer, Grapefruit und auch Birnenmost. Am Gaumen sehr saftig und voller Frucht. Feinster Gerbstoff und eine enorme Spannung im Finish.

A Amphore und Eichenholzfass

2017
CARNUNTUM ROT BIO

0,75 ltr. **11,90€** 15,87€/ltr.

Gewachsen auf sandigen, lehmigen Böden bei Stixneusiedl. Handgelesen und manuell sortiert. 80% werden abgebeert, 20% mit den Stielen gequetscht. Vergoren mit natürlichen Hefen, sanft gepresst und anschließend in 500-Liter Fässern, Stahltanks und Amphoren ohne Zusätze, Reinzuchthefer, Enzyme oder andere Schönungen gereift. Kräftiges Violett. Im Duft herbal, dunkle Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen sehr saftig und anmimierend, "rund", feinste Gerbstoffe und enorm aromatisch.

R Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent

A Edelstahl, Amphore, Eichenholzfass

2017
STIXNEUSIEDL
ZWEIGELT BIO

0,75 ltr. **14,50€** 19,33€/ltr.

1978 in einem sandig-lehmigen Blaufränkisch-Weingarten in Stixneusiedl gepflanzt. Handlese in kleine Kisten, 80% abgebeert und eingestampft, 20% mit den Stielen angequetscht. Spontan vergoren, sanft gepresst und dann für 14 Monate in 500-Liter Fässern gereift. Herbal würziger Duft, auch erdige Noten von Roter Bete sowie Kirschen und Orangeneste. Am Gaumen dunkelfruchtig mit reichlich saftigem Extrakt, niemals schwer oder üppig, stets balanciert. Im Anschluss mineralischer Biss und ein kühl ätherisches Finish.

A 500-Liter Eichenholzfass

2017
BLAUFRÄNKISCH
RESERVE BIO

0,75 ltr. **18,50€** 24,67€/ltr.

Der Blaufränkisch wächst an bis zu 38 Jahre alten Rebstöcken in Stixneusiedl und Prellenkirchen auf Donauschotter, Löss, Lehm und Kalksteinböden. Handlese in kleine Kisten, 80% abgebeert und eingestampft, 20% mit den Stielen angequetscht. Spontan vergoren, sanft gepresst und dann für 14 Monate in 500-Liter Fässern gereift. Blumig würziger Duft nach Brombeeren, Veilchen, Zimt und auch ein wenig Lakritz. Am Gaumen mit griffigem, jedoch feinmaschig sanftem Tannin, voller Kraft und Saft und auch hier eine Balance aus allen Komponenten, die das Können des Winzers ins Schaufenster stellt.

A 500-Liter Eichenholzfass

2017
SANKT LAURENT
RESERVE BIO

0,75 ltr. **18,50€** 24,67€/ltr.

Im Jahr 2000 auf Donauschotter, Löss und Lehm in Sarasdorf gepflanzt. Handlese in kleine Kisten, 80% abgebeert und eingestampft, 20% mit den Stielen angequetscht. Spontan vergoren, sanft gepresst und dann für 14 Monate in 500-Liter Fässern gereift. Intensiv dunkelrot. Im Duft mit schwarzen Beeren, steinigen Noten wie Graphit, herbale Tabaknoten und Blutorangenesten. Am Gaumen mit intensiver Kirschfrucht, rauchigen Noten und einer Balance, die absolut bemerkenswert ist. Besonders dann, wenn man die niedrigen Alkoholwerte in Betracht zieht. Säure, Extrakt, Saft, Komplexität, Tiefgang und easy drinking in perfekter Harmonie.

A 500-Liter Eichenholzfass



ITALIEN

Friaul / Visintini

Friaul / Radikon

Veneto / Ca'Orologio

Veneto / Tamellini

Veneto / Duca di Dolle

Lombardei / Pratello

Piemont / Elio Grasso

Emilia-Romagna / Ancarani

Toscana / San Polino

Toscana / Monte Bernardi





Die Azienda Agricola Visintini ist ein alteingesessener Familienbetrieb, dessen Geschichte sich bis ins 18. Jahrhundert zurück verfolgen lässt. Doch das Potential lag lange brach und man produzierte eben Weine für die zahlreichen Touristen - genauso wie es all die Kollegen in der näheren Umgebung taten (und viele noch bis heute tun).

Erst in den vergangenen acht bis zehn Jahren gewann das Weingut dank einer konsequenten Neuausrichtung deutlich an Profil hinzu. So wurden sämtliche Neupflanzungen in einer hohen Dichte von 5.000 - 6.000 Stock pro Hektar angelegt, um die Qualität bei gleichbleibendem Ertrag deutlich zu verbessern. Auch die Bewirtschaftung der Weinberge folgt seither im Einklang mit der Natur, weshalb eine Zertifizierung zum BIO-Weingut nicht lange auf sich warten ließ.

Der folgende Umbau des Kellers sowie hohe Investitionen in moderne Technik waren darauf ausgerichtet, die Anzahl der Eingriffe zu reduzieren (z.B. Nutzung der Schwerkraft) und die unvermeidbaren Maßnahmen so schonend wie nur möglich durchzuführen. Hinter dieser kompromisslosen und straff geplanten Qualitätsoffensive stehen die Geschwister Cinzia, Palmira und Oliveiro.

Um diese Veränderungen auch im optischen Erscheinungsbild kenntlich zu machen, wurde mit dem Jahrgang 2015 die neue Etikettenserie unter dem Motto «L' Aroma di Friuli» eingeführt, die die jeweiligen Leitaromen der Rebsorten bildlich darstellt. Die Weine der Visintinis verkörpern unserer Meinung nach die Typizität friulanischer Weißweine in einem herausragenden Preis-Genussverhältnis.

2018

SAUVIGNON BLANC DOP

COLLI ORIENTALI BIO

0,75 ltr.

13,00€

17,33€/ltr.

In der DOP Colli Orientali sind die Bedingungen gleichermaßen von Bergen und Meer beeinflusst, das Mikroklima nahezu perfekt für den Weinbau. Die Trauben werden sanft gepresst und unter kontrollierter Temperatur vergoren. Der anschließende Ausbau imahltank dauert bis zu acht Monate. Der Wein steht hellgelb im Glas. Sein Duft verrät sofort, dass es sich um Sauvignon Blanc handelt. Holunderblüte, etwas Heu und Stachelbeere. Doch was diesen Wein so besonders macht, ist diese herbe Note, die an Tamarillo oder Tomatenblätter erinnert und der Frucht eine packende Würze entgegengesetzt, ohne ins Grüne zu driften. So zeigt sich auch der Gaumen. Mundwässernd und saftig der erste Schluck, das Finish herb, kühl und animierend.

Edelstahl

2019

PINOT GRIGIO DOP

COLLI ORIENTALI BIO

0,75 ltr.

13,00€

17,33€/ltr.

Der Grauburgunder erhält vor der alkoholischen Gärung eine Maischestandzeit von 6 - 12 Stunden und nimmt dadurch einen bronze-farbenen Ton an. Anschließend wird der Most imahltank vergoren und ausgebaut. Sein Duft ist vielschichtig und weist einen soliden mineralischen Unterbau vor. Darauf bauen Honigmelone, Orangenzeste, reife Birne und weißer Pfeffer auf. Am Gaumen zeigt er sich mit einer herben Frische. Sein Körper ist gewichtig, wird jedoch von einem langen Säurenerv und einem salzig-würzigen Kern wieder regulierend verschlankt. Das Finish ist lange und von herbaler Ätherik.

Edelstahl

2019

RIBOLLA GIALLA DOP

COLLI ORIENTALI BIO

0,75 ltr.

13,00€

17,33€/ltr.

Ribolla Gialla ist eine autochthone Sorte des Friauls und Teilen Sloweniens, die sich vor allem für den Anbau in der hügeligen Grenzregion eignet, da ihr die fetten und fruchtbaren Böden der Ebene nicht liegen. Der sanft gepresste Saft der Trauben wird bei den Visintinis zu 100% imahltank vergoren und ausgebaut. Der Wein steht in hellem Gold mit silbernen Reflexen im Glas. Sein Duft zeigt sich mineralisch kühl (nasser Stein) und kristallin frisch. Etwas Birnenschale und Zitronenöl unterstreichen die Frische. Am Gaumen fällt zu allererst eine geradlinige Säure auf, die durch Sternanis und Zitronenschale beflügelt wird. Wunderbare Mineralik, etwas Kräuter, auf jeden Fall mundwässernd.

Edelstahl



RADIKON

FRIAUL / ITALIEN



Das Weingut RADIKON befindet sich gerade noch so in Italien, genauer gesagt am östlichen Ausläufer des Collio (Collio Goriziano). Eine DOC im Anbaugebiet Friaul-Julisch Venetien, die zwar an Slowenien grenzt, jedoch auch einige Weingüter jenseits der Grenze zu den Ihren zählt. Hier gab Stanko Radikon, der im September 2016 verstorbene Vater von Sasa Radikon, im Jahr 1995 seinem Ribolla erstmals sieben Tage Maischestandzeit. Dabei hielt er sich an die Überlieferungen seines Großvaters Edoardo. Er war es, der nach dem 1. Weltkrieg voranging und Ribolla in Oslavia gepflanzt und auf der Maische vergoren hat.

Diese handwerkliche Technik verfeinerte das Familienweingut über die Jahre, so dass mittlerweile Maischestandzeiten zwischen 2 und 4 Monaten möglich sind. Der alkoholischen Gärung folgt eine 4-jährige Reifezeit in 2.500 und 3.500 Liter fassenden Holzfässern, von wo aus sie unfiltriert und ungeschwefelt in die Flaschen gefüllt werden. Diese lagern nochmals zwei Jahre auf dem Weingut, bevor nach insgesamt knapp sieben Jahren ihre Jugend endet.

Während dieser Zeit haben sie das Rüstzeug erhalten, um unbeschadet das Alter eines Greises zu erreichen. Sie zeichnen sich durch eine extreme Stabilität aus und reifen deutlich langsamer, als dies ihre konventionell gekelterten weißen Artgenossen tun. Zuletzt konnten wir uns im April 2018 bei einem Besuch auf dem Weingut davon überzeugen, als Sasa zur reichhaltig gedeckten Tafel am Familientisch eine 0,50-Liter Flasche des Ribolla Gialla aus dem Jahr 2002 für uns öffnete. Eine Zeitkapsel, die die Charakteristik des Jahrgangs nahezu konserviert.

Etwas einfacher verhält es sich bei den beiden Weinen der S-Linie, welche in 0,75-Liter-Flaschen gefüllt wurden. Die Maischestandzeit beträgt hier «nur» 8 bis 12 Tage, der anschließende Ausbau im großen Holzfass 18 Monate. Während sich der Pinot Grigio in zartem Himbeerrot präsentiert, zeigt «Slatnik», eine Cuvée aus Chardonnay und Friulano, das typische Orange. Die beiden Weine eignen sich aufgrund ihres leichteren Zugangs hervorragend als Einstieg in die Welt der maischevergorenen Weißweine.

Über Orange Wine:

Der (junge/frische) Weißwein wie wir ihn kennen leuchtet blass- bis strohgelb. Damit dies der Fall ist, werden die Beeren vom Stielgerüst entfernt und entweder direkt gepresst und dann vergoren oder für einen kurzen Zeitraum (zwei bis 24 Stunden) bei niedriger Temperatur und gegebenenfalls unter Zugabe von Trockeneis einer Hülsenmaischnung unterzogen. Dabei werden aus der «Maische» zusätzliche bzw. intensivere Aromen sowie Phenole extrahiert. Als man diese Technik jedoch noch nicht zur Verfügung hatte, wurden die weißen Trauben analog zum Rotwein eingemaischt und mitsamt der Schalen und Kerne vergoren. Dieser Vorgang führt neben der Verstärkung bzw. Veränderung der Aromenstruktur insbesondere zur Extraktion von Gerbstoffen sowie zur typischen Verfärbung des Weines. An dem eigenen Charakter und der abweichenden Aromenwelt dieser Weine wird sich die Gemeinde der Weintrinker wohl für immer reiben.



2018
PINOT GRIGIO «SIVI»
IGT VENEZIA GIULIA

0,75 ltr. **35,50€** 47,33€/ltr.

Die Maischestandzeit beträgt 8 bis 14 Tage, die alkoholische Gärung startet dabei spontan. Der anschließende Ausbau dauert 18 Monate. Nach dem Füllen bekommt der Wein mindestens zwei Monate Flaschenreife. Die Nase ist - wie bei allen Weinen des Weinguts - äußerst komplex, vielschichtig und eigenständig. Himbeerblätter und -früchte, Preiselbeere, Muskatnuss, Melone und auch etwas weißer Pfeffer. Am Gaumen mit sanftem, aber griffigem Tannin, eher weicher Struktur, dafür enorm salzig mineralisch. Auch ohne die zitrusfrische Säure wäre dieser Wein im wahren Sinne des Wortes mundwässernd.

 14 Tage Maischestandzeit, 18 Monte Großes Holzfass (2.500 & 3.500 ltr.)

2017
«SLATNIK» IGT VENEZIA
GIULIA

0,75 ltr. **35,50€** 47,33€/ltr.

Mit Ausnahme einer etwas kürzeren Maischestandzeit, werden Slatnik und Sivi auf dieselbe Art und Weise hergestellt. Slatnik war der erste Orange Wine von Stanko Radikon, dem 2016 verstorbenen Vater von Sasa Radikon. Die Trauben wachsen direkt am Weingut. Der Grundidee, die Standzeit zu verkürzen, ging die Vorstellung eines Orange Wines voraus, der noch mehr über Frische und «Zugang» definiert ist und den Einstieg in die Kollektion einfach gestalten soll. So steht er in intensivem Gold mit bronzenen Tönen im Glas. Der Duft ist zunächst gelbfruchtig, zeigt besonders Steinobst wie z.B. Pfirsich und gedörrte Aprikosen. Als kongenialer Partner zeigt sich eine kräutrig minzige Ätherik. Am Gaumen dann mit enormem Zug. Superfeines Tannin, reichhaltige Aromatik, etwas weniger salzig als SIVI, durchaus mineralisch und lange am Gaumen stehend. Der knochentrockene Gaumen ist konträr zum eher fruchtbetonten Duft!

 Chardonnay und Tocai Friulano

 Großes Holzfass (2.500 & 3.500 ltr.)

2015
«JAKOT» IGT VENEZIA GIULIA BIANCO

0,50 ltr. **JAHRGANG AUSVERKAUFT**

1,00 ltr. **72,50€** 72,50€/ltr.

100% Tocai Friulano und einer der drei Weine aus der blauen Serie. Die Serie steht für Maischestandzeiten zwischen 2 und 4 Monaten, einem 4 Jahre dauernden Ausbau in 2.500 und 3.500 Liter fassenden Holzfässern sowie mindestens zwei Jahre Flaschenreife und keinerlei Zugabe von Schwefel. Der Tocai steht in dunklem Orange im Glas und offenbart ein hochintensives Bouquet. Angefangen bei gerösteten Mandeln über Rosinen, getrocknete Kräuter, kandierte Orangen, Nelke, gedörrte Aprikosen, um nur die präsentesten Aromen zu nennen. Am Gaumen enorm fordernd und zupackend. Erwachsene Tannine und eine griffige Säure halten den enormen Aromenstrahl im Zaum. Die Salzigkeit ist bemerkenswert und animiert.

 Tocai Friulano

 2-4 Monate Maischestandzeit, 4 Jahre Großes Holzfass (2.500 & 3.500 ltr.)

2015
«RIBOLLA» IGT VENEZIA
GIULIA BIANCO

0,50 ltr. **JAHRGANG AUSVERKAUFT**

1,00 ltr. **72,50€** 72,50€/ltr.

100% Ribolla Gialla - Ausbau und Reifezeit wie «JAKOT». Im Duft keinerlei Spur von Dörrobst oder oxidativen Noten. Stattdessen frisch getrocknetes Heu, Kräutertee, insgesamt sehr herbal, eher gelb- als rotfruchtig. Am Gaumen zupackend und mundwässernd, komplex und vielschichtig. Die zarten Tannine bekleiden den ganzen Mundraum, wieder zeigt sich der Mittelbau mit deutlicher Salznote und Würze. Die Aromatik bleibt sauber und klar und hallt sehr lange mit einer leicht wärmenden Ätherik nach.

 Ribolla Gialla

 2-4 Monate Maischestandzeit, 4 Jahre Großes Holzfass (2.500 & 3.500 ltr.)

2015
«OSLAVJE» IGT VENEZIA
GIULIA BIANCO

0,50 ltr. **37,80€** 75,60€/ltr.

1,00 ltr. **72,50€** 72,50€/ltr.

40% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc und 30% Pinot Grigio mit 3 Monaten Maischekontakt. Ausbau und Reifedauer wie «JAKOT» und «RIBOLLA». Tief goldfarben mit bronzenen Reflexen. Im Duft zunächst sehr nussig, dann auch Steinfrüchte (Aprikose) und Bratapfel. Dahinter etwas kandierter Ingwer, Thymian und Bohnenkraut. Am Gaumen sehr komplex und elegant zugleich. Stark mineralische Noten und aromatische Fülle, zeugen in Kombination vom großen Können von Stanko und Sasa Radikon. Die Säure und Tanninstruktur bilden beste Voraussetzungen, um Oslavje eine lange Lebenszeit zu attestieren.

 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio

 2-4 Monate Maischestandzeit, 4 Jahre Großes Holzfass (2.500 & 3.500 ltr.)

2017
«RS17» IGT VENEZIA GIULIA ROSSO

0,75 ltr. **35,50€** 71,00€/ltr.

«RS17» ist erst der zweite Jahrgang der Cuvée aus 75% Merlot und 25% Pignolo. Der Rotwein reiht sich in die S-Linie ein, in der auch die Weine aus weißen Rebsorten mit kürzerer Maischestandzeit eingeordnet sind (Slatnik & Sivi). Der natürlichen Arbeitsweise in den Weinbergen folgt die spontane Maischegärung des Leseguts über einen Zeitraum von 15 Tagen, bevor der Most über 18 Monate in alten Holzfässern aus Eiche reifen darf. Bei der Füllung wird auf Filtration und Schwefel verzichtet. RS17 ist in unseren Augen eine schizophrene Erscheinung. Denn einerseits trägt er den unverwechselbaren und polarisierenden Charakter der Radikon-Weine in sich. Er wirkt wild und ungezähmt, zeigt abstrakte Aromen erhab des Massengeschmacks, ordnet Säure und Vitalität in der Prioritätenliste über Charme und Primärf Frucht ein. Doch auf der anderen Seite präsentiert er sich in totaler Unkompliziertheit. Der dicht gewobene, violettfruchtige Extrakt und eine betörende Balsamik, dahinter Noten von Fichtenharz, Brombeergelee und etwas Tomatengrün. Die Blance aus kühler Saftigkeit, feinsten Tanninen und fruchtbetontem Schmelz sind schlichtweg begeisternd. Das Ganze wirkt im Mund sehr energiegeladen und hallt enorm lange nach.

 Merlot, Pignolo

 18 Monate im alten Holzfass

2004
MERLOT IGT VENEZIA GIULIA ROSSO MAGNUM

1,00 ltr. **137,00€** 137,00€/ltr.

Der reinsortige Merlot aus dem Jahr 2004 hatte eine enorm lange Reise (aus zeitlichen Gesichtspunkten) hinter sich, bis er den Weg in unser Lager fand. Er ordnet sich in der weingutseigenen Klassifikation in die Top-Kategorie der Selektionen ein und ist eine weltweit gefragte Rariät, die aufgrund ihres Alters bereits trinkreif ist und trotz ihres Alters mindestens noch 15 Jahre reifen kann. Der bis zu 60 Tage dauernden alkoholischen Maischegärung in den großen und alten Holzfässern, folgt ein fünfjähriger Ausbau in gebrauchten Barriquefässern. Nach dieser enormen Reifezeit wird der Merlot unfiltriert und ohne Schwefel in Flaschen gefüllt. Abhängig vom Jahrgang, beträgt die weitere Reifezeit mindestens fünf Jahre. In diesem Fall (Jahrgang 2004) waren es sage und schreibe ganze zehn Jahre, nach denen Sasa Radikon entschied, den Jahrgang für den Verkauf freizugeben. Und das Warten hat sich mehr als gelohnt. Der undurchdringlich in dunklem Violett schimmernde Merlot verträgt sogar noch einige Minuten Luft, um sein volles Bouquet zu entfalten. Alles ist hochintensiv und enorm konzentriert. Sauerkirschen, Pflaumen, Brombeeren, dann auch kaltrauchige Noten und Gewürze. Waldboden, Fichtenharz und mit etwas mehr Luft auch balsamische Würze. Der Gaumen ist ebenfalls gebündelt und konzentriert. Der fruchtbetonten Wucht steht eine packende Säure gegenüber, die für ganz viel Saftigkeit und Frische Sorge trägt. Die Tannine zeigen eine erste Phase der Reife, sind jedoch noch keinesfalls gezähmt. Aromatisch blitzen immer wieder komplexe Aromen durch, die an getrocknete Pflaumen und Trauben erinnern und eine analytisch nicht nachweisbare aber sensorisch gefühlte, leichte und delikate Süße beisteuern.

 Merlot

 60 Tage Mazeration im großen Holzfass, 5 Jahre Reifung im gebrauchten Barrique, 10 Jahre Flaschenreife



CA' OROLOGIO

VENETO / ITALIEN



Etwa 21 Kilometer südwestlich von Padua liegt Maria Gioias Weingut «Ca' Orologio». Es war Liebe auf den ersten Blick, als sie 1995 gemeinsam mit ihrem Mann Nicola zum ersten Mal das Anwesen betrat. Denn neben der wunderschönen Villa aus dem 16. Jahrhundert zählen auch 31 Hektar Land verteilt auf Wald, Olivenhaine und 12 Hektar Weinberge dazu.

Während die Villa heute als komfortables Wohn- und Gästehaus sowie Kellerei zugleich dient, gilt das Hauptaugenmerk den Weinbergen, die innerhalb der DOC Colli Euganei liegen. Die kleine DOC zählt zu den derzeit ambitioniertesten Gebieten Norditaliens. Die Landschaft ist geprägt durch kegelförmige Erhebungen, auf denen in erster Linie rote Bordeaux-Rebsorten wie Cabernet und Merlot hervorragend gedeihen. Zudem profitieren die Pflanzen von dem lockeren, mineralstoffreichen Boden, der auf unzählige Vulkanausbrüche zurückzuführen ist.

Mit diesen Voraussetzungen entstehen unter Marias Regie authentische Weine die über einen hohen Wiedererkennungswert verfügen. Besonders der Calaòne bleibt vielen im Gedächtnis, denn ein Teil der Trauben wird hierfür auf dem Dachstuhl der landwirtschaftlichen Gebäude nach Vorbild des benachbarten Valpolicellas getrocknet.



2019
«SALARÒLA»
IGT BIANCO DEL VENETO

0,75 ltr.	14,90€	19,87€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Die weiße Cuvée aus 80% Moscato, Tocai Friulano und Riesling wird für 48 - 72 Stunden eingemaischt und anschließend im Edelstahl spontan vergoren sowie ausgebaut. In früheren Jahrgängen geschah dies noch im Holz. Darauf verzichtet Maria Gioia mittlerweile zugunsten der Frische und einer kühleren Muskat-Aromatik, die gerne einmal zu laut und aufdringlich war. Salaròla besticht mit Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusblüte und einer angenehmen Kräuterwürze, die an Kamille erinnert. Am Gaumen zeigen sich zunächst tropisch reife Aromen, bevor die würzige und traubige Muskatnote zusammen mit einer limettenartigen Säure auffrischt.

R Moscato, Tocai, Riesling

A Edelstahl & Kegelstumpf Eichenfass

2018
«CALAÒNE» DOC
COLLI EUGANEI ROSSO

0,75 ltr.	21,00€	28,00€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Der Calaòne entstammt der DOC Colli Euganei Rosso, einer von vulkanischen Aktivitäten geprägten Region im Veneto. Die Spontangärung findet teils in offenen Eichenfässern, teils inahltanks statt. Ein Teil der Trauben wird - ähnlich wie beim Amarone - vor dem Pressen getrocknet. Von den 24 Monaten Reifezeit, verbringt die Cuvée 12 in französischen Eichenfässern. Anschließend wird unfiltriert abgefüllt. Der Calaòne liegt in tiefem Rubin im Glas. Die Nase zeigt eine intensive Frucht von Cassis und dunkler Waldbeere, hinterlegt von einer eleganten Schokoladenwürze. Im Mund gewinnt der Wein noch an Volumen, wieder zeigt sich eine kräftige Beerenfrucht, Bitterschokolade und eine leichte Pfefferwürze. Das körnige Tannin wirkt geschliffen und rund, es steht in völligem Einklang mit der ausgeprägten Frucht..

R Merlot, Cabernet Franc, Barbera

A Edelstahl und großes Holzfass

2019
BARBERA «LUNISÒLE»
IGT ROSSO DEL VENETO

0,75 ltr.	21,00€	28,00€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Die 1973 gepflanzten Barbera-Reben wachsen in südlicher Exposition am Monte Castello. Die Trauben werden über 18 Tage im Eichenfass spontan vergoren und reifen dort anschließend weitere 24 Monate. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt. Der reinsortige Barbera steht in dunklem und sattem Ziegelrot im Glas. Sein Duft zeigt sich außerordentlich fruchtbetont. Reife Kirsche, Brombeere, Johannisbeeren. Dahinter etwas Anis und Süßholz, auch leicht rauchige Noten. Am Gaumen dann gleich ein kräftiger Säurebiss mit fleischiger Textur, unheimlich animierend. Der gewaltige Extrakt wird gut im Zaum gehalten und ist mit rotfruchtigen Aromen, etwas Mokka und einer schönen Holzwürze lange präsent.

A Eichenfass

2019
«RELÒGIO»
IGT ROSSO DEL VENETO

0,75 ltr.	30,00€	40,00€/ltr.
1,5 ltr.	73,50€ (2015)	49,00€/ltr.
3,0 ltr.	149,00€ (2009)	49,67€/ltr.

Der Relógio entstammt der IGT Rosso del Veneto und setzt sich aus 80% Carmenere und 20% Cabernet Franc zusammen. Die Spontangärung findet ausschließlich in offenen Eichenfässern statt. Anschließend wird der Relógio 24 Monaten ausgebaut, 12 davon in französischen Eichenfässern. Gefüllt wird ohne Filtration. Aromen von Zwetschgenröster, Pflaume und kandierter Kirsche werden von gerösteten Gewürzen begleitet. Am Gaumen präsentiert sich der Wein voluminös, wieder finden sich dunkles Steinobst und eine markante Würze. Das an Bitterschokolade erinnernde Tannin führt zusammen mit frischer Kirschsäure in ein ewig anhaltendes Finish.

R Carmenere, Cabernet Franc

A Eichenfass



TAMELLINI

VENETO / SOAVE / ITALIEN



Gaetano und Pio Francesco haben die Kultivierung der Garganega-Traube immer weiter perfektioniert. Der Grundstein wurde vor 4 Generationen gelegt, doch seit mehr als 20 Jahren haben nun die Brüder das Sagen, mit dem Ergebnis einer stetig steigenden Weinqualität.

In den ersten Jahren erfolgte die mühsame Umstellung der Weinberge vom Pergola-System auf das Guyot-System. Die Reben für den Soave DOC stehen in den Tallagen auf mittelschweren Schwemmlandböden mit einem hohen Kalkanteil. Die Trauben aus der Cru-Lage „Lw Bine de Costiola“ wachsen an den sanften Hängen auf vulkanischen Böden.

Die spät reifende Sorte wird ab Anfang Oktober von Hand geerntet und im Weinberg vorselektiert. Die sanfte Pressung erfolgt mit den ganzen Trauben, im Anschluß wird der Most für 24 Stunden auf 5°C heruntergekühlt, um dann im Anschluss bei kontrollierten 15°C langsam vergoren zu werden.

Die Rarität des Weinguts, der Spumante Metodo Classico, reinsortig aus Garganega-Trauben entspringt einer Hanglage mit sehr hohem Kalkanteil.

Das Ergebnis sind Weine, die die Frische und Anmut des Soave, mit Tiefgründigkeit und Eleganz großer Weißweine verbinden.



2019 SOAVE DOC

0,75 ltr.	11,90€	15,87€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Nach der Kaltvergärung und 4 Monaten auf dem Hefelager erfasst uns im Duft ein frischer, spontaner Frühlingshauch aus zarter gelber Frucht und einem Strauß Trockenblumen. Im Geschmack setzt sich die Frische fort, ausgelöst durch dezente Zitrusnoten, Mandelaromen und ein wenig Feuerstein stellt sich eine saftige, vollmundige Harmonie ein.

R Garganega

A Edelstahl

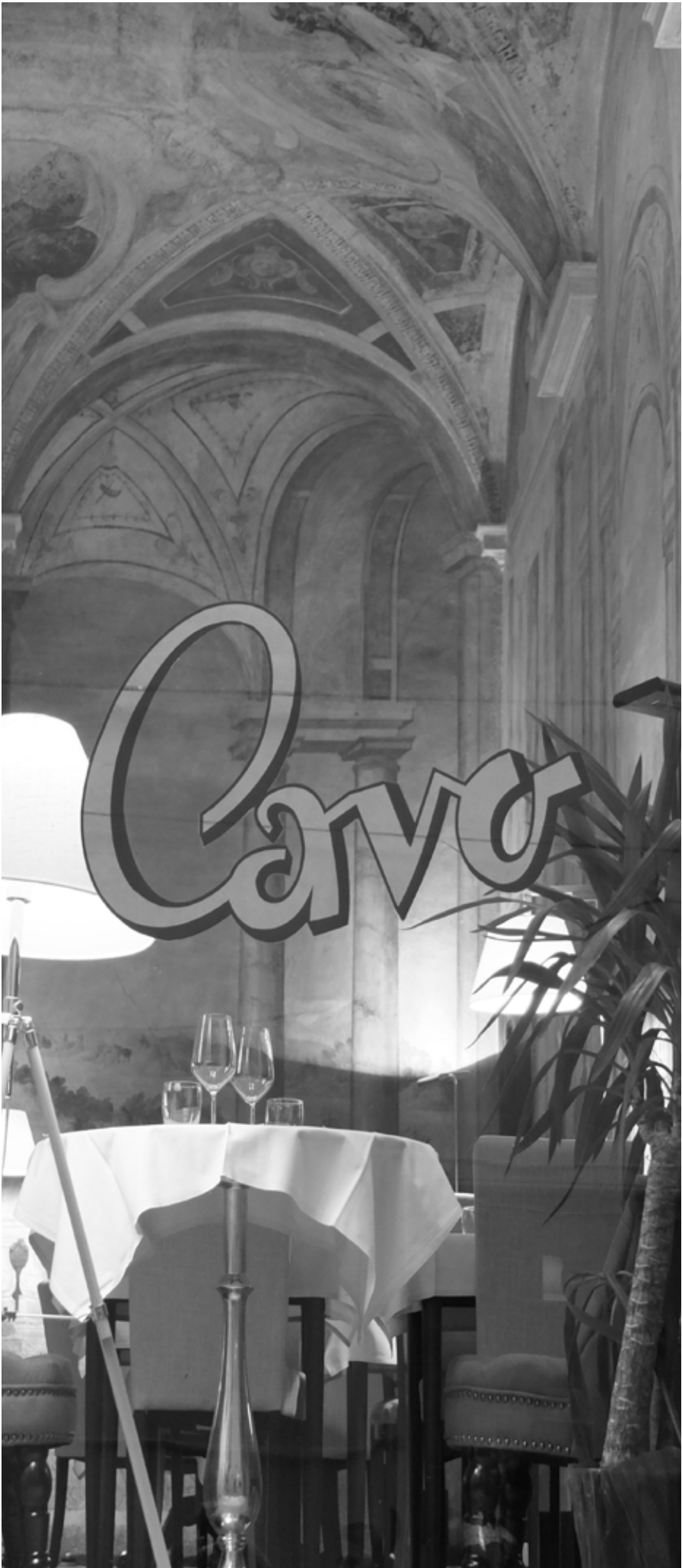
2010 TAMELLINI MILLESIMATO 2009 EXTRA BRUT

0,75 ltr.	18,50€	24,67€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Dieser Spumante ist eine echte Überraschung! Golden leuchtet er im Glas, eine feine Perlage zieht in feinen Fäden an die Oberfläche. Im Duft finden wir Apfel- und Pfirsichnoten, Brioche, Anklänge von Kreide und weiße Blüten wie Jasmin und Akazie. Am Gaumen erleben wir, getragen von den seidigen „Bubbles“, ein vielschichtiges Spiel von Mineralität, delikater Säure, Zitrusnoten und exotischen Aromen.

R Garganega

A Edelstahl





CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT D.O.C.G.

0,75 ltr. **14,90€** 19,87€/ltr.

90% Glera, 5% Verdiso und 5% Perera von ca. 30 Jahre alten Reben mit einem Restzuckerwert von 8g/l. Im leuchtend hellgelben Prosecco geht eine lebendige Perlage in mittelgroßen Perlen hervor. Im Duft finden sich Williamsbirne, reifer Apfel, florale Noten und frisch gebackenes Brot. Am Gaumen mit trockener Erscheinung. Gut strukturiertes Säureregüst, ausreichend Extrakt, leicht salzige Anklänge, mineralischer Biss und kernige Fruchtnoten.

R Glera, Perera, Verdiso

A Tankgärung



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY D.O.C.G.

0,75 ltr. **14,90€** 19,87€/ltr.

85% Glera, 10% Perera und 5% Verdiso von ca. 30 Jahre alten Reben. Hellgelbe Farbe und eine sehr feine, stets anhaltende und reichhaltige Perlage prägen das optische Erscheinungsbild. Der Prosecco duftet intensiv nach gelben Früchten (insbesondere Zitrone), dann auch etwas Melone, zart minzig und floral. Am Gaumen eine sehr gut eingetaktete Balance aus 16g/l Zucker und 5,5g/l Säure. Als Bindeglied funktioniert der Trockenextrakt von ca. 18g/l. Der weiche Schmelz und die feine Perlage transportieren die intensiven Aromen aufs Beste an den Gaumen

R Glera, Perera, Verdiso

A Tankgärung

Seit Mai 2018 arbeiten wir mit Andrea Baccinis Weingut Duca di Dolle aus Cison di Valmarino zusammen. Ein wunderschön gelegenes Anwesen, das seit dem 16. Jahrhundert in Weinbau, Forst- und Landwirtschaft tätig ist und 75 Hektar bewirtschaftet.

Davon fallen jedoch lediglich 12 Hektar auf Weinberge in der D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore und ein weiteres Hektar befindet sich in «Cartizze», dem Grand Cru des Prosecco-Gebietes.

Die Rebflächen sind hauptsächlich mit Glera bestückt, dazu noch anteilig im 5% Bereich Verdiso und Perera. Das Alter der Rebstöcke schwankt - Neupflanzungen ausgenommen - zwischen 15 und 60 Jahren, die Weinberge werden so naturnah wie möglich bewirtschaftet.

Der Keller ist mit modernster Technik ausgestattet und gewährleistet eine schonende Verarbeitung der Trauben.

Die Azienda Agricola Pratello befindet sich im südwestlich des Gardasees gelegenen Padenghe sul Garda und erstreckt sich über eine Fläche von insgesamt 100 Hektar, von denen jedoch lediglich 45 Hektar mit Weinreben bepflanzt sind. Die Erfahrung von Vincenzo Bertola und die Tradition von Dante Bertola, unterstützt durch das Know-how des Agronomen Paolo Di Francesco, ermöglichen es, großartige Produkte aus diesen Anbauflächen zu gewinnen.

Die ausgesuchten Böden sind moränischen Ursprungs, also durch Abschmelzen prähistorischer Gletscher entstanden. Durch ihre steinige, sehr lockere und mit etwas Ton ergänzte Zusammensetzung sind diese Böden ideal für den Anbau sehr niedriger Hektarerträge mit hoher Qualität. Alle roten Trauben werden in einer Senke auf 180 m ü.M. angebaut, die weißen Trauben auf einem sanften Hügel mit Südlage auf 250 m über dem Meeresspiegel.

2019
LUGANA CATULLIANO

0,75 ltr. **12,50€** 16,67€/ltr.

Helle, strohgelbe Farbe mit brillanten grünen Reflexen. In der Nase duftet er nach gelben Früchten, reifer Grapefruit und einem Hauch Zitrus. Die für Trebbiano typische, zurückhaltende Säure verleiht dem Wein einen fruchtigen Charakter, ohne aufdringlich zu wirken.

R Turbiana

A Edelstahl



2019
CHIARETTO SANT'EMILIANO

0,75 ltr. **12,50€** 16,67€/ltr.

Klarer, kühl fruchtiger Duft nach reifen Beeren, süßlichen Blüten und Sommerregen. Am Gaumen mit mundfüllender Aromatik. Dabei enorm saftig, auffrischend und voller Frucht.

R Groppello, Syrah, Barbera und Marzemino

A Edelstahl

2018
TORRAZZO DOC VALTENESI

0,75 ltr. **12,50€** 16,67€/ltr.

Im Duft zeigt er sich erdig mit Noten von Unterholz, unterstützt von reifen Kirschen. Am Gaumen sehr angenehm und schmeichelnd mit komplexer Fruchtfülle. Pflaume, Kirsche, Himbeere, dazu eine schöne Säure, die dem hohen Extrakt zusätzlich Leichtigkeit verleiht und den Wein schön saftig und fleischig erscheinen lässt.

R Groppello, Marzemino

A Edelstahl





Vom Zentrum Albas aus sind es 15 Minuten Fahrt zu Elio Grasso. Ein kleines Familienweingut, dessen Weine weltweit gefragt und mitunter auch überzeichnet sind. Das ist kein Wunder, denn die zweite Generation, die schon seit einigen Jahren die Leitung übernommen hat, liefert Jahr für Jahr herausragende Qualitäten. Die Weinberge sind rund um das Gut verteilt und erstrecken sich über 18 Hektar. Hinter dem Gebäude ist schon von Weitem eine offene Felsformation zu erkennen, die einen tiefen Einblick in die hiesigen geologischen Gegebenheiten ermöglicht: schneeweißes Kalkgestein. Hinzu kommen eisenhaltige Formationen, Mergel und Lehm, um nur die wichtigsten zu nennen.

Das Alter der Rebstocke ist größtenteils auf Ende der 70er, Anfang der 80er Jahre zurückzuführen. Sie wurden mit einer Stockdichte von 4.500 St. pro Hektar angelegt. Hinzu kommen eine ca. 10 Jahre jüngere Anlage mit Nebbiolo sowie 1986 gepflanzte Chardonnay-Reben. Am ältesten sind die unmittelbar vor dem Haus an einem steilen Abhang gepflanzten Trauben. Hier wächst in perfekten Jahren der Barolo Riserva Runcot heran. Fällt der Jahrgang einmal nicht so gut aus, wird das Material verwendet, um den Langhe Nebbiolo aufzuwerten. Die beiden Lagen-Baroli bleiben davon unberührt, damit der eigenständige Charakter von Ginestra Casa Mate und Gavarini Chiniera erhalten bleibt.

Im Ausbau bleibt Gianluca Grasso traditionell und verzichtet für die Baroli auf den Einsatz von Barriquefässern. Lediglich die Riserva wird in neuen Barriques ausgebaut.



2020 AB OKTOBER
**LANGHE CHARDONNAY
DOC «EDUCATO»**

0,75 ltr. **21,90€** 29,20€/ltr.

Die Reben wurden in den 80ern oberhalb des Ginestra angepflanzt und stehen somit an der kühleren Stelle von Grassos Rebflächen. Sein Duft zeigt für einen Chardonnay ein wahres Feuerwerk an Aromen. Angetrocknete Aprikose, gelber und grüner Apfel, junge Quitte, Sternfrucht und auch Mirabelle. Vom Holz zeigt sich nur eine feine Röst- und eine noch zartere, süßliche Vanillenote, die niemals im Vordergrund steht, sondern lediglich subtil den Duft stützt. Am Gaumen dann mit herber, saftiger Gelbfrucht und cremig weichem Schmelz. Letzteres jedoch ohne ins Ölige zu gehen. Die kühle Säure verschlankt diesen gefühlten Extrakt und sorgen für anhaltende Lust auf den nächsten Schluck. Sehr harmonisch und balanciert. Entwickelt/Öffnet sich rasch im großen Glas.

A *Edelstahl, Barrique*

2020 AB OKTOBER
LANGHE NEBBIOLO DOC

0,75 ltr. **21,90€** 29,20€/ltr.

Der Wein liegt von der Gärung (acht Tage Maischestandzeit) bis zur Reife (April/Mai des Folgejahres) ausschließlich in Stahltanks. Dem Verzicht auf Holzeinsatz verdankt der Nebbiolo auch seinen unwiderstehlich fruchtbetonten Duft. Ganz viel Kirsche vermischt sich mit etwas Lakritz, gestoßenem schwarzem Pfeffer und auch etwas Sternanis. Am Gaumen zeigt sich der Nebbiolo saftig und wieder voller Frucht. Die Tannine, die aus der Schale der Beeren extrahiert wurden, sind präsent, allerdings sehr feinmaschig und fast schon samtig weich.

A *Edelstahl*

2019 AB OKTOBER
**BARBERA D'ALBA DOC
«VIGNA MARTINA»**

0,75 ltr. **28,50€** 38,00€/ltr.

Der Barbera wird zu 25% in neuen Barriques mit mittlerem Toasting, 25% zweitbelegten Barriques sowie 50% im Stahltank ausgebaut. Sein Duft ist herrlich komplex. Eingemachte Gewürzkirschen, Mokka, etwas Bitterschokolade und Zedernholz bestimmen das Bouquet. Mit etwas Luft gewinnt die fein abgestimmte Holzwürze Raum. Am Gaumen präsentiert sich der Barbera fleischig, füllig und konzentriert. Die dunkle Frucht wird von einer präzisen Säure gestützt, der Körper ist raumgreifend und elegant zugleich. Das Finish ist ätherisch und lange.

R *Barbera*

A *Edelstahl, Barrique*

2017 AB OKTOBER
**BAROLO DOCG
«GAVARINI CHINIERA»**

0,75 ltr. **94,00€** 125,33€/ltr.

Auf Kalk und Sandsteinboden gewachsene Nebbioloreben mit einem Durchschnittsalter von ca. 30 Jahren. Nach der Lese wird die Maische 30 Tage vergoren und der Most anschließend für 36 Monate im großen Holzfass (2.000 Liter) aus slowenischer Eiche ausgebaut. Der Gavarini schimmert in einem dichten Rot mit orangenen Reflexen. Schon sein Duft ist unheimlich tief und komplex. Tabak, reife Kirsche, Hagebutte und erdige Noten. Am Gaumen mit großer Feinheit, dichtem Cassis, fein geschliffenem Tannin und einem salzig mineralischen Kern.

R *Nebbiolo*

A *Großes Holzfass*

2017 AB OKTOBER
**BAROLO DOCG
«CASA MATE»**

0,75 ltr. **94,00€** 125,33€/ltr.

Im Vergleich zum Vigna Chiniera schneidet der Casa Mate als der größere der beiden Brüder ab. Die Reben sind älter, die Böden sind fetter und die Maischestandzeit ist um 10 Tage länger. Erst die Reife im großen Holzfass vereint die beiden wieder. Entsprechend dichter fällt die Farbe des Casa Mate aus. Sein Duft ist hochintensiv und vielschichtig. Satte Kirschfrucht, Pfeifentabak, Zartbitterschokolade, Waldboden und glimmende Kohle. Am Gaumen mit geschliffener Säure, wuchtig, toll balanciert, präzise, salzig und mineralisch. Extrem gute Länge mit großer Ätherik und Kühle.

R *Nebbiolo*

A *Großes Holzfass*

ANCARANI

EMILIA-ROMAGNA / ITALIEN



2015 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC «BIAGIO ANTICO»

0,75 ltr. **13,50€** 18,00€/ltr.

Ende September gelesen, anschließend behutsam abgebeert. Die ganzen Trauben werden 12 bis 15 Tage fermentiert und danach mit sehr wenig Druck angequetscht, um Tannine, Farbe und Aromen aus der Schale besser zu extrahieren. Der Most reift anschließend drei Monate imahltank und wird danach nochmals 12 Monate im Zement eingelagert. Schwarzkirsche, etwas Lakritz, feine Anisnoten, Orangenzeste und Hagebutte. Mit etwas Luft kommen auch zarte Ledernoten durch. Am Gaumen zeigt er sich dann feinsaftig mit weichem Gerbstoff und beinahe samtiger Textur. Die kühle Frucht geht in eine wunderbare Ätherik über und hält für diesen «einfachen» Wein sehr lange nach.

Edelstahl, Zement

Gerade einmal 30.000 Flaschen verlassen jährlich den Keller von Claudio Ancarani und seiner Lebensgefährtin Rita Babini, allesamt wahre Raritäten. So verfügen sie mit ihren zwei Hektar «FAMOSO» (eine kaum bekannte Kreuzung aus Malvasia und Moscato) über ein Drittel der gerade mal sechs dafür ausgewiesenen Hektar Anbaufläche Italiens. Und auch der Centesimino, eine Rebsorte, die erst seit den 50ern kultiviert wird, weist weltweit nur acht Produzenten aus. Alle rund um Faenza. Die Kollektion bietet also einen spannenden und zudem günstigen Einstieg, wenn man sich an das Entdecken der unzähligen, autochthonen Rebsorten Italiens machen möchte.

Das sagt der Gambero Rosso: «Claudio Ancarani macht Weine, die wunderbare Zeugen der bäuerlichen Kultur sind. Der beste Wein des Weinguts ist wieder der Albana, der Kraft, Säure und die Gerbstoffe miteinander verbindet, die diese weiße Rebsorte auf originelle Weise prägen. Die Weinberge liegen rund um den Turm von Oriolo in einem kleinen Anbaugebiet, das sich als besonders geeignet für den Albana erweist. Auch seine Arbeit rund um die Centesimino-Traube, eine aromatische autochthone rote Rebsorte des Gebiets um Faenza ist interessant.»

2016 ROMAGNA SANGIOVESE DOC «ORIOLO»

0,75 ltr. **19,50€** 26,00€/ltr.

Der reinsortige Sangiovese stammt von den mittelschweren Lehm Böden der Sottozona (Unterzone) Oriolo und wird Ende September schonend per Hand gelesen. Die Trauben werden sorgfältig entrappt und für 14 bis 18 Tage möglichst unbeschädigt vergoren. Anschließend wird sanft gepresst (maximal 1,3 bar) und ca. 15 Monate im Bbetontank ausgebaut. Der Wein wird unfiltriert gefüllt. Im Duft zeigt sich der Sangiovese fruchtbetont mit einigen floralen Akzenten. Granatapfel, Weihrauch, Kirschen und Himbeere, dann auch Rosenblüte und Johannisbeere. Am Gaumen demonstriert der Oriolo dann sofort seine Kraft. Die konzentrierten Fruchtnoten werden von einer weichen Säure getragen, zarte Tannine und eine salzig herbe Würze bringen zusätzlich Spannung.

Edelstahl, Zement

2019 TREBBIANO FRIZZANTE «INDIGENO»

0,75 ltr. **17,50€** 23,33€/ltr.

Pet Nat leicht wie eine Feder. Der reinsortige Trebbiano Romagna besticht durch seine delikate Frische und Leichtigkeit. Feine Frucht im Duft unterlegt von einem Hauch Brotkruste. Animierend am Gaumen, frische Aprikosen, exotische Noten wie Litschi und Ananas unterstreichen diesen lustvollen Eindruck. Rein damit in den Picknickkorb und ab ins Grüne!

Edelstahl, Zement

2020 FAMOSO DI ROMAGNA IGT «SIGNORE»

0,75 ltr. **15,90€** 21,20€/ltr.

Nie gehört, und erst recht nicht probiert. Famoso ist eine autochthone Rebsorte, von der gerade noch 6 Hektar angebaut werden - zwei davon im Besitz des Weinguts Ancarani. Die Sorte weist eine nicht zu verbergende Verwandtschaft mit der Moscato-Traube auf. Dementsprechend zeigt sich im Duft eine feine Muskatnote, gepaart mit Anklängen von Holunderblüte. Am Gaumen kommt eine balancierte Säure zum Tragen, die mineralische Frische erzeugt einen schönen Trinkfluss.

Edelstahl, Zement

2020 ALBANA DI ROMAGNA DOCG «PERLAGIOIA»

0,75 ltr. **15,90€** 21,20€/ltr.

Eine Rebsorte, die auch die meisten Weinliebhaber noch nicht entdeckt haben. Die mit einer kräftigen Farbe ausgestattete Albana-Traube wurde 1986 in den DOCG Status erhoben. Da die zugelassenen Erträge viel zu hoch angesetzt wurden, war der Sprung in den Fokus der Weinkritik lange Zeit verbaut. Durch einige wenige Erzeuger, unter anderem „Ancarani“, wurde eine Qualitätsoffensive gestartet, die mit der Zeit Früchte trug. Der „PERLAGIOIA“ zeigt sich im goldgelben Kleid, Zitronenverbene, reifer Pfirsich und grüner Apfel zeigen sich im Duft. Im Geschmack herbe Frische, gelbfruchtige Noten von Saftigkeit und cremiger Balance getragen.

Edelstahl, Zement



SAN POLINO

TOSKANA (Montalcino) / ITALIEN



Südöstlich des für seine Rotweine berühmten Städtchens «Montalcino» liegt das Weingut «San Polino». Hier im Val d' Orcia (Orciata) fanden die beiden Inhaber Luigi Fabbro und Katia Nussbaum ideale Bedingungen vor, als sie 1991 das Anwesen mit den 6 Hektar Rebfläche erwarben. Ihr privater Traum einer toskanischen Landvilla und größtmöglicher Selbstversorgung ließ sich hier mit dem beruflichen Anspruch, allerbesten Sangiovese zu produzieren, ideal vereinen.

Auf einer Höhe von 400 - 450 Meter pflanzten sie 5.000 Stöcke je Hektar in reiner Süd- ausrichtung. Der «Galestro» , hauptsächlich blaugrauer Kalkmergel mit sandig toniger Auflage, bietet beste Bedingungen für die Sangiovese-Rebe. Ein konstanter Südwind aus Richtung des Monte Amiata sorgt für eine optimale Belüftung und verhindert die Anfälligkeit für späte Nassfäule enorm. Ideale Voraussetzungen, um sich mit Pestiziden, Funghiziden und Herbiziden in Verzicht zu üben und einen gesunden Boden voller Mikroorganismen und Nährstoffe zu kultivieren. Dies ist im Übrigen zugleich Dreh- und Angelpunkt ihrer Philosophie: «Ein echter, ursprünglicher DOCG, der die Typizität seiner Herkunft wiedergeben soll, kann nur auf natürlichem, unbehandeltem Boden wachsen». Dafür erfuhren Sie bereits mit ihrem Premierenjahrgang 2001 ausgezeichnete Bewertungen der großen Weinführer und halten seither die Qualität ihrer Jahresproduktion von ca. 30.000 Flaschen auf dem allerhöchstem Level. Dies ist nur deshalb möglich, da sie in aller Bescheidenheit niemals an Expansion gedacht, sondern konsequent an der Perfektion ihrer 6 Hektar kleinen Sangiovese-Weinberge gearbeitet haben.



2017
**ROSSO DI
MONTALCINO DOC** **BIO**
0,75 ltr. **27,50€** 36,67€/ltr.

Ziegelrot mit hell leuchtenden Reflexen. Schon in seiner Jugend zeigt sich der «kleine Brunello» auffallend rund. Sein Duft fällt intensiv würzig aus, zeigt eine auffallend frische und kühle Beerenfrucht. Am Gaumen sehr kraftvoll und warm, dabei keine Spur von Marmelade oder mastiger Fülle. Dafür sehr saftig, mit kräuteriger Würze unterlegt. Sehr feines Tannin mit Griff und Grip, steht sehr lang am Gaumen, Rosmarin in der Ätherik, dazu Schwarzkirsche, auch etwas Tabak.

- R** Sangiovese
- A** Edelstahl, Holzfass

2013
**BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG** **BIO**
0,75 ltr. **54,00€** 72,00€/ltr.

Der «einfache» Brunello di Montalcino reift über 36 Monate in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche (2.800 bis 3.600 Liter fassend). In dunklem, fast ins dichte Violett gehendem Karminrot schimmert der Sangiovese im Glas. Sein Duft ist reich und dicht, mit reifen roten Früchten, rohem Fleisch und einer feinen Kräuterwürze. Am Gaumen dann eine frische Säure hinter der sich ganz viel extrahierte Kraft verbirgt, die im Sekundentakt nach vorne dringt und viel Frucht getragen von einer dienenden Süsse freigibt. Die Tannine sind präsent aber nicht hart.

- R** Sangiovese
- A** Großes Holzfass

2009
**BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG
«HELICHRYSUM»** **BIO**
0,75 ltr. **71,50€** 95,33€/ltr.

«Helychrysum italicum» ist der lateinische Name für die italienische Strohblume, die uns auch als intensiv duftendes Currykraut bekannt ist. Der Großteil des Helychrysum liegt 36 Monate in großen Holzfässern, der Rest verbringt einen Teil seiner Reife in Barriques. Jahrgang 2009 präsentiert sich in einem perfekten ersten Trinkfenster. Hochintensiver, rotfruchtiger Duft mit etwas Lakritze, Tabak und feuchtem Waldboden. Am Gaumen mit dichter Textur, Extraktsüße und griffigem, aber butterzartem Tannin. Dem gegenüber steht eine taurische und beinahe klare Frucht, die vor Druck und Energie nur so strotzt.

- R** Sangiovese
- A** Großes Holzfass, Barrique

2011

BRUNELLO DI MONTALCINO
«HELICHRYSUM» BIO

0,75 ltr.

69,00€

92,00€/ltr.

2011 ging als heißes und trockenes Jahr in die Geschichtsbücher ein, das die Winzer der Toskana vor besondere Herausforderungen gestellt hat. «Weniger ist mehr» war die Devise und so verzichtete San Polino auf das teilweise Entblättern der Reben im August. Zudem verfügen die Böden über einen relativ hohen Lehmanteil, der das wenige Wasser bestens speichern und den Stoffwechsel der Traube gewährleisten konnte. Als Ergebnis konnte das Weingut reife, tiefdunkle Trauben mit robuster Schale und weichem Tannin einfahren. Seine Nase zeigt sich dicht mit großem Volumen und einer packenden, reduktiven Frucht. Am Gaumen dann geballte Konzentration mit festfleischiger Struktur, dichtem Extrakt und einem großen, reichhaltigen Körper. Die Tannine sind spürbar präsent, jedoch von sehr weicher, delikater Textur und sehr fein gewoben. Am Gaumen hallt der Brunello ewig nach. Einer unserer absoluten Lieblingsweine!

R

Sangiovese

A

Großes Holzfass, Barrique

2012

BRUNELLO DI MONTALCINO
«HELICHRYSUM» BIO

0,75 ltr.

67,00€

89,33€/ltr.

Die Nase des Jahrgangs 2012 zeigt vollreife Pflaumen, etwas Lakritze, reichlich getrocknete Kräuter (Thymian, Bohnenkraut) und eine erste, süßlich anmutende Balsamik. Am Gaumen sehr kraftvoll und energiegeladen mit einem üppigen Strauß an Aromen. Sehr beerig, wieder Pflaume und auch konzentrierte Trockenkirschen. Insgesamt sehr frisch wirkend mit noch jungem und robustem Tannin.

R

Sangiovese

A

Großes Holzfass, Barrique

2012

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA BIO

0,75 ltr.

105,00€

140,00€/ltr.

Die Riserva von San Polino ist ein wahrer Kraftprotz, der sich im eleganten Gewand des Sangiovese pudelwohl fühlt. Im Duft vereinen sich kühle Frische, ätherische Würze und eine klare Frucht auf der eleganten Seite mit süßlich einladenden Aromen, vollreifen Früchten und balsamischen Noten auf der «Hau-Drauf-Seite». Im Geschmacksbild handelt es sich selbstredend um einen Giganten, der noch immer Kinderschuhe trägt. Doch bei einer zu erwartenden Lebensdauer von ca. 30 Jahren war das auch nicht anders zu erwarten. So macht er im Glas nach kurzer Belüftung bereits Fortschritte und erlaubt einen kleinen Blick in die Zukunft. Der Sangiovese füllt den Gaumen mit enorm viel Kraft und Energie, gibt richtig Druck drauf. Feinstes, aber auch ziemlich griffiges Tannin streut einen herben Einschlag ein, die Säure wirkt wie auf die Kante gesetzt.

R

Sangiovese

A

Großes Holzfass

48 Schick & Springer Weine - weine@schickundspringer.de - 07131 / 64 99 800

Schick & Springer Weine - weine@schickundspringer.de - 07131 / 64 99 800

49

MONTE BERNARDI

TOSKANA (Chianti Classico) / ITALIEN



Das Weingut Monte Bernardi liegt im Süden Panzanos und wird seit 2003 vom Önologen Michael Schmelzer geführt. Dabei stand von Beginn an fest, dass die Weinberge nach der biodynamischen Lehre von Rudolph Steiner bewirtschaftet werden sollten, um das einzigartige Terroir Panzanos vollumfänglich abzubilden.

Von den 15 Hektar Weinbergen befinden sich 10 in Eigenbesitz, weitere 5 sind langfristig zugepachtet. Ein Drittel der Rebstöcke ist älter als 50 Jahre, der Durchschnittsertrag mit einer Jahresproduktion von 60.000 - 70.000 Flaschen sehr niedrig. Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe zwischen 350m und 420m ü.Nn und zeigen deutliche Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit. Schiefer, Sandstein und Kalkstein verteilen sich in unterschiedlicher Quantität auf die Lagen. Insbesondere bei den beiden Riserva-Weinen wird der Unterschied deutlich: «Monte Bernardi» stammt von einer sehr steinigen Parzelle mit lockeren Schiefersedimenten und zeigt all die Eleganz, Finesse und Mineralität, die man mit diesem Gestein verbindet. «Sa'Etta» profitiert dagegen von wärmespeicherndem Sandstein, der mit enorm viel Quarzadern durchzogen ist und zeigt sich dadurch deutlich kraftvoller, dichter und etwas lauter.

Nach der Handlese werden die Trauben in Gärbehältern auf der Maische vergoren. Dabei wird die Temperatur während der ersten 3 bis 5 Tage nach unten reguliert. Erst danach darf die Gärung Fahrt aufnehmen und auf maximal 30°C klettern. Während der insgesamt 20 bis 27 Tage dauernden Maischegärung wird täglich der Maischehut manuell untergehoben. Den biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung) durchlaufen alle Weine in Eichenfässern, bevor jeder Wein in die entsprechenden Behältnisse zum weiteren Ausbau gefüllt wird und dort 8 bis 30 Monate verbleibt.

Bei der Füllung verzichtet Michael Schmelzer auf Filtration und gibt auch nur minimal Schwefel zu (10-15mg freier Schwefel / 20-30mg total pro Liter).



2018

«RETROMARCIA»

CHIANTI CLASSICO DOC BIO

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Der Chianti Classico trägt den Namen «Retromarcia», was mit «Rückblick auf das Traditionelle» übersetzt werden darf. Die Richtung ist also (seit dem Jahrgang 2010) vorgegeben: 100% Sangiovese, der bereits in der Jugend zugänglich ist, aber auch in Würde reifen kann - und darf. Die Trauben stammen von Anlagen, die Anfang der 2000er gepflanzt wurden und werden in Tanks aus Edelstahl und Zement für ca. drei Wochen auf der Maische vergoren. Für die malolaktische Gärung wird der Most in Eichenfässer geleitet, bevor er zum weiteren Ausbau für 18 Monate in große Holzfässer, Zementtanks und gebrauchte Barriquefässer kommt. Beim Füllen wird nur minimal Schwefel zugegeben (Gesamt: 20-30mg / ltr.). Der Duft erinnert an Kirschsafft und getrocknete Cranberries. Dahinter auch ein wenig ätherische Noten, die an Rosmarin und frisches Heu erinnern. Am Gaumen dann wieder zuerst die sehr klar wirkende Kirschfrucht, ungemein saftig und animierend. Fein geschliffenes Tannin, knackige, aber keinesfalls spitze Säure, salzige Mineralik und ein ätherisch kräutriger Nachhall voll von typischer Sangiovese-Würze.

- R Sangiovese
- A Edelstahl, Zement, Großes Holzfass, Barrique

2016

«MONTE BERNARDI»

IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE BIO

0,75 ltr.	26,50€	35,33€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Auch die Trauben des «Monte Bernardi» stammen von einer alten Anlage aus Panzano in Chianti. Die Cuvée enthält jedoch noch 5% Cannaiolo. Der Ausbau ist identisch zu «Sa'Etta», wobei anstatt der Barriquefässer große Holzfässer eingesetzt werden. Im Duft zeigt sich diese abgestufte Riserva enorm feingliedrig und zart, beinahe floral und feminin und erinnert farblich wie auch aromatisch zunächst an einen Burgunder. Zwar findet sich auch hier die Kirsche als Leitaroma wieder, dieses Mal jedoch nicht in solch enormer Konzentration. Dafür tauchen Veilchen, etwas Süßholz, Walderdbeeren und auch eine leicht kaltrauchige Note auf. Dieser eher elegante Charakterzug setzt sich am Gaumen mit einer präsenten Säure und einer kühlen Frucht fort. Beinahe mineralisch karg und mit starker Ätherik ausgeprägt könnte das sensorisch ebenfalls ein junger Pinot Noir sein, der das Rüstzeug für eine lange Reise im Sattel hat.

- R 95% Sangiovese, 5% Cannaiolo
- A Großes Holzfass, Barrique

2015 & 2016

«SA'ETTA»

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG BIO

0,75 ltr.	38,90€	51,87€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Für die Riserva greift das Weingut auf die ältesten Reben (Pflanzjahr 1968) von einer Parzelle in Panzano in Chianti zurück. Hier liegt der Ertrag bei ca. 20hl/ha und die jährliche Produktion schwankt zwischen 2.500 und 5.000 Flaschen. Die alkoholische Gärung auf der Maische dauert drei bis vier Wochen und findet in großen Eichenfässern statt. Für die malolaktische Gärung kommt der Most in Barriquefässer aus deutscher und österreichischer Eiche. In denselben Fässern findet auch die weitere Reifung statt, die 18 bis 30 Monate dauern kann. Auch hier wird bei der Füllung nur minimal Schwefel zugesetzt. Die Flaschenreife dauert weitere 12 Monate, bevor der Wein in den Verkauf kommt. Der Duft ist geprägt von einer konzentrierten Kirschfrucht und einer feinen Note, die an Weihrauch erinnert. Hinzu kommt ein süßlich anmutender Duft, der mehr Fülle und Dichte als beim Chianti Classico erahnen lässt. Und so kommt es dann auch. Dicht gewobener Körper mit seidig weichem Tannin, dazu eine perfekt balancierte Säure, die - wie der ganze Wein auch - noch einige Zeit reifen kann. Insgesamt sehr saftig, griffig und besonders im Finish ausgeprägt kräutrig ätherisch.

- R Sangiovese
- A Großes Holzfass, Barrique



«FIASCO!»
VINO DI TAVOLA ROSSO ^{BIO}

1,00 ltr. **13,90€** 13,90€/ltr.

«FIASCO!» bedarf keiner weiteren Übersetzung. Blickt man auf das Etikett, wird zudem deutlich, welchen Weintypus Michael hier vor den Karren spannt. Dabei geht es doch so einfach, das Ganze besser zu machen. Wobei «einfach» in diesem Kontext nicht stimmt. Denn die 9 Rebsorten stammen aus drei Anbaugebieten und sind allesamt zertifiziert BIO. Der Jahrgang ist lediglich der AP-Nummer zu entnehmen (in diesem Fall 2016) und auch Details wie die Rebsorten oder der Ausbau stehen nicht im Vordergrund. Dieser Typus soll ein Wein sein, wie der Winzer ihn gerne selbst in authentischer, ehrlicher Gastronomie vorfinden möchte: deutlich rotfruchtig mit der Kraft des Südens, ein durch Tannin gestütztes Rückgrat, erdige Noten und eine Säure, die zwar präsent ist, dem Essen jedoch niemals im Weg steht. Nach diesen Gesichtspunkten stellt er seinen Wein gemeinsam mit befreundeten Winzern zusammen. Ein Entwicklungsprozess, der ihm Jahr für Jahr Flexibilität und Anpassungsvermögen abverlangt und deshalb keinerlei Dogmen oder Gerüste zulässt. Wir lieben ihn!

R Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nero, Montepulciano, Frapato, Nero d'Avola, Nerello Mascalese

A 80% Zement, 20% Edelstahl

«FIASCO!» ist der Gegenentwurf zu den oftmals uniform schmeckenden und todlangweiligen Tafelweinen (nicht nur) Italiens und zugleich der Albtraum eines jeden Etikettentrinkers. Mit einer klaren Idee und einer gehörigen Portion Mut, missachtet Michael Schmelzer die Dogmen der Weinwelt und schafft einen Tafelwein, wie er ihn selbst am liebsten trinken würde.

FRANKREICH

Champagne / Louis Barthélemy

Loire / Clos de l'Èlu

Beaujolais / Pierre Cotton

Burgund / Domaine du Clos

Burgund / Jean Féry & Fils

Burgund / Domaine d'Ardhuy

Burgund / Louis Chenu

Bordeaux / Château des Antonins

Rhône / Clos de la Bonnette

Rhône / Pascal Chalon

Rhône / Domaine la Barroche

Provence / Château la Calisse

Languedoc / Domaine de la Réserve d'O

Languedoc / DIVEM

Languedoc / La Traversée

Languedoc / Oinos

Sud-Ouest / Pyrene



LOUIS BARTHELEMY

CHAMPAGNE / FRANKREICH



CHAMPAGNE BRUT «AMETHYSTE»

0,375 ltr.	19,80€	52,80€/ltr.
0,75 ltr	34,50€	46,00€/ltr.
1,50 ltr	69,00€	46,00€/ltr.

Die Cuvée setzt sich aus 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier und 20% Chardonnay zusammen und wird für mindestens drei Jahre auf der Flasche gelagert, bevor sie in den Verkauf kommt. Die Farbe zeigt sich in gelbem Brillant mit goldenen Lichtreflexen. Das Mousseux ist anhaltend lebendig, mit mittelgroßer Perlage. Im Duft überwiegt eine animierende Zitrusfrische und eine Mineralität, die an einen frischen Sommerregen erinnert. Auch am Gaumen zeigt sich die kühle Frische, die durch feinen Brioche und erkennbar herbe, rotfruchtige Aromen sehr saftig und geradezu animierend wirkt.

R Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

A Flaschengärung

Im Jahr 2002 bot sich Jean Barthelemy die Gelegenheit, ein Champagner-Haus mit 80-jähriger Tradition, «Lebron & Cie.», zu erwerben und sich als damals jüngster Negociant des Anbaugebietes in die Geschichtsbücher zu schreiben. Das Haus war 1923 von einer russischen Prinzessin gegründet worden und wechselte nun den Besitzer. Neun Jahre nach dem Kauf, im Jahr 2011, drehte Jean das Weingut auf links und bezog ein leerstehendes Gebäude in Ay. Zudem änderte er den Namen in «Louis Barthelemy» und passte die Ausstattung an das 21. Jahrhundert an.

So hatte der Winzersohn aus dem Luberon genügend Zeit, sich um langfristige Traubenkaufverträge zu kümmern und ein Portfolio von knapp 40 Parzellen rund um Ay, darunter namhafte Crus, zusammenzustellen. So gelingt es ihm, auch in klimatisch eher ungünstigen Jahren nicht nur lieferfähig, sondern auch qualitativ auf konstant hohem Niveau zu bleiben.

Jeans Champagner stehen nicht für barocke Blockbuster, sondern repräsentieren einen kühlen, eleganten und filigranen Stil. Die Stillweine werden in temperaturkontrollierten Stahltanks vergoren und nach der Assemblage in Flaschen gefüllt. Dort verbringt bereits der Brut Amethyste 36 Monate auf der Hefe.

2014 CHAMPAGNE BRUT «SAPHIR»

0,75 ltr.	41,00€	54,67€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Die Cuvée aus 10% Pinot Noir und 90% Chardonnay liegt für mindestens sechs Jahre auf der Flasche, bevor sie in den Verkauf kommt. Im Glas zeigt sich der Saphir in hellem Gold mit einem klaren, bronzenen Reflex. Das sehr feinperlig angelegte Mousseux wandert voller Kraft und wild tänzelnd das Glas empor. Bereits im Duft gelingt das Kunststück, die Reife eines Jahrgangschampagners, die sich in Form von Würze und Hefe zeigt, mit absoluter Frische zu unterlegen. Am Gaumen präzisiert sich diese Aromatik dann in geröstete Mandeln, Honig, Brioche und Liebstöckel und fügt sich in einen cremigen Schmelz ein.

R Pinot Noir, Chardonnay

A Flaschengärung

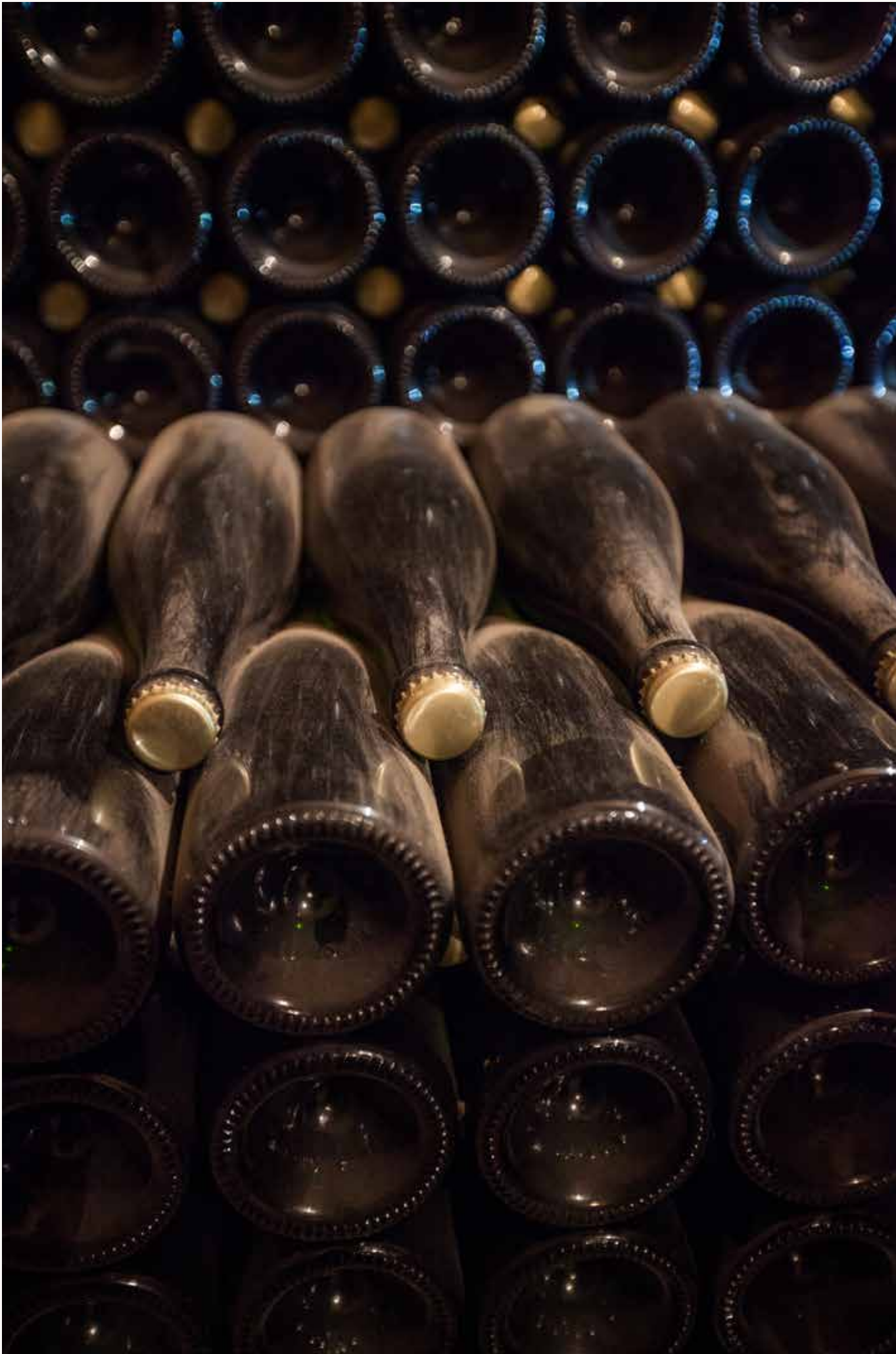
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ «RUBIS»

0,75 ltr.	41,00€	54,67€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Die Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir liegt für mindestens drei Jahre auf der Flasche, bevor sie in den Verkauf kommt. Im Glas zeigt sich der Champagner dann in einem vollen Lachston mit pinken Reflexen. Das Mousseux ist äußerst lebendig und feinperlig. Sein Duft ist geprägt von einer würzigen Frische mit floralen Untertönen und die 30% Pinot Noir sind deutlich zu erkennen. Am Gaumen zeigt er sich dann sehr delikat. Junge Kirschen, etwas Cassis und eine von Kreide geprägte, salzig anmutende Mineralität machen den Brut Rubis zu einem wunderbaren Aperitif.

R Chardonnay, Pinot Noir

A Flaschengärung



DOMAINE DU CLOS DE L'ÉLU

LOIRE / FRANKREICH



Die 20 Hektar große "Domaine du Clos de l'Élu" befindet sich in Saint Aubin de Luigné im Herzen des Layon Tal. Sie wird geführt von Charlotte & Thomas Carsin und ist eine unserer spannendsten Entdeckungen.

Die Rebstöcke wachsen am Rande des Dorfes, zwischen Chaume und Ardenay, meist auf der rechten, nach Süden gerichteten Seite des Flusses Layon. Hier ist «Anjou Noir»-Gebiet. Ein geologisches Massiv aus Schiefer mit vulkanischem Gestein, Sandstein und Quarz. Die dunkleren Töne reflektieren das Sonnenlicht und speichern viel Wärme. Wasser wird hingegen weniger gespeichert, was das Tiefenwachstum der Wurzeln fördert. Die 20 bis 50 Jahre alten Reben werden biologisch bewirtschaftet.

Im Keller werden die mechanischen Eingriffe auf ein Minimum reduziert und die Schwerkraft eingesetzt, wo immer es möglich ist. Die Trauben werden für Magellan und Esperance mit den Füßen gestampft, um die Kerne nicht zu beschädigen. Dort wo Pressen eingesetzt werden, werden sie mit sehr wenig Druck betrieben. Vergoren wird ausschließlich spontan mit indigenen Hefen aus Weinberg und Keller. Die Rotweine durchlaufen eine Ganztraubengärung (teils komplette Maceration Carbonique), werden nicht chaptalisiert und unfiltriert abgefüllt. Ein Minimum an Sulfid wird lediglich beim Füllen zugegeben, nicht jedoch auf die Maische oder den Most.

Zum Ausbau der Weine greift Thomas Carsin auf das gesamte Repertoire zurück: Tanks aus Edelstahl und Beton, kleine und große Holzfässer aus Eiche (alle mehrfachbelegt) sowie Amphoren aus Ton. Letztere lassen den ein oder anderen sicher an Orangewine denken, doch genau das findet sich in Thomas Carsins Portfolio nicht, denn die Amphoren dienen, zumindest beim Weißwein Ephata, lediglich als optimales Gefäß für die Reifung.

2016
«BASTINGAGE»
AOC ANJOU BLANC **BIO**

JAHRGANG AUSVERKAUFT

30hl/ha Ertrag, ca. 20 Jahre alte Rebstöcke, bis August des Folgejahres auf der Hefe. Unfiltriert abgefüllt. Goldgelb schimmernd. Im Duft zu Beginn etwas Apfel, Birne und Stein. Mit zunehmender Temperatur und Luftkontakt auch Safran, Fenchel, Zitronenabrieb und etwas Quitte. Am Gaumen kristallklar und mit kühlem Säurebiss. Schlank und filigran wirkender Körper, der erst nach kurzer Zeit all die Aromatik des Duftes abgibt. Dafür jedoch mit außergewöhnlicher Länge und einer hohen Intensität im Abgang.

- R** Chenin Blanc
- A** Edelstahl, großes Holzfass

2014 & 2015
«EPHATA»
AOC ANJOU BLANC **BIO**

0,75 ltr. **56,50€** 75,33€/ltr.

Chenin Blanc von 50 Jahre alten Rebstöcken, Durchschnittsertrag von 20 hl/ha. Langsamer Pressvorgang, Spontanvergärung. Zwölf Monate Stahltank, sechs Monate in 140 Liter fassenden Amphoren. Transparentes Hellgold. Sein subtiler Duft ist klar und rein und dabei so unheimlich komplex. Bienenwachs und Birne, Quitte und Esskastanien. Eine mineralische Note, die an nassen Kies erinnert. Am Gaumen ebenfalls unheimlich rein und dennoch von außergewöhnlicher Tiefe. Saftig, griffig und mit viel gelber Frucht und Bienenwachs ausgestattet steht der Chenin Blanc lange am Gaumen.

- R** Chenin Blanc
- A** Edelstahl, Amphore (kein Orange!)

2015
COTEAUX DU LAYON
1ER CRU CHAUME **BIO**

0,50 ltr. **55,50€** 111,00€/ltr.

Edelsüße Rarität, die in vier Lesedurchgängen eingebracht und im Barrique ausgebaut wurde. Honigsüßer Duft mit Zitruschale, Mango, Aprikose und Passionsfrucht. Am Gaumen in perfekter Balance aus cremiger Süße und knackig frischer Säure.

- R** Chenin Blanc
- A** Barrique



2015 & 2016
«INDIGENE» VIN DE PAYS
DU VAL DE LOIRE BIO

0,75 ltr. **16,90€** 22,53€/ltr.

50% Grolleau Noir, 50% Gamay Noir. Macération Carbonique mit 1 bis 2 mal täglichem Unterstampfen des Tresterhutes. Dann Ablassen des Saftes, sanftes Pressen des Tresters und 6 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Fässern. Unfiltriert abgefüllt, nur 11% Alkohol. Im Duft Langpfeffer, Lakritze, getrocknete Kirschen und Wildbret. Mit zunehmendem Luftkontakt verstärkt sich die Kirsche und verdrängt die animalischen Noten. Am Gaumen dann eine konsequent knackige Frucht mit animierendem Gerbstoffbiss. Eine Kombination, die für mächtig Zug sorgt und animiert.

R Grolleau Noir, Gamay Noir

A Großes Holzfass

2017
«MAUPITI» VDP BIO

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Die 20 bis 45 Jahre alten Reben wurzeln in Böden, die von Schiefer und Quarz geprägt sind und ergeben 30 hl/ha. Der manuellen Handlese folgt die Spontangärung in offenen Fässern sowie der anschließende Ausbau in Eichenfässern. Süßlich einladender und zugleich ätherisch kühlender Duft. Am Gaumen erstaunlich dicht und weich, mit reichlich rotfruchtigen Aromen und butterzartem Tannin.

R Gamay, Cabernet Franc, Grolleau Noir

A Holzfass

2016
«ESPERANCE»
VIN DE FRANCE ROUGE BIO

0,75 ltr. **38,00€** 50,67€/ltr.

Zu Beginn vinifizierte Thomas Carsin seinen Esperance ausschließlich aus Trauben der autochthonen Rebsorte Pineau d'Aunis, die extrem pfeffrig duftet und in Geschmack und Struktur ein wenig an Gamay erinnert. Mittlerweile wurde die Cuvée durch Grolleau Noir etwas abgerundet, wobei «gezähmt» an dieser Stelle die bessere und durchaus positiv besetzte Formulierung wäre. Im Keller wird eine Kohlensäuremaischegärung der ganzen Trauben durchgeführt und alle drei Tage Saft abgezogen. Der Wein reift 12 Monate in mehrfachbelegten Eichenfässern. Im Duft Pfefferblätter, frisch gemahlener Schwarzpfeffer, aber auch Salmiak und eine satte, rote Frucht. Am Gaumen von festfleischiger Textur. Feinmaschige Tannine sorgen für ordentlich Grip, die kühle und extrahierte Frucht wirkt hingegen schmeichelnd. Vom leicht gekühlten «VIN DE SOIF» bis hin zum perfekten Speisenbegleiter spielt Esperance die ganze Klaviatur.

R Pineau d'Aunis, Grolleau Noir

A Maceration Carbonique, Holzfass



2012
«MAGELLAN» MAGNUM
AOC ANJOU VILLAGE BIO

1,50 ltr. **75,50€** 50,33€/ltr.

90% Cabernet Franc, 10% Grolleau Noir. Das Alter der Rebstöcke beträgt 50 Jahre, der Ertrag liegt bei niedrigen 20 hl/ha. Dünne Lehmauflage über Schieferboden. 5 Wochen Maischestandzeit in 400-Liter-Fässern. Anschließend 20 Monate in alten Eichenfässern, unfiltriert gefüllt. Sein Duft ist animalisch, archaisch und wild. Leder, rohes Fleisch, Waldboden, konzentrierte Kirsche, Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen große Harmonie. Samtig, weich und in sich stimmig. Die Tannine sind griffig, aber butterweich. Die Frucht zeigt sich jetzt intensiver und steht auf einer weichen Säure. Nach dem langen Finish bleibt am Gaumen ein knochentrockener Eindruck mit salzigen Anklängen und lässt einen anächtig zurück.

R Cabernet Franc, Grolleau Noir

A 400 ltr. Eichenfass, Barrique



PIERRE COTTON

BEAUJOLAIS / FRANKREICH



Im Süden des Burgunds befindet sich die Appellation Beaujolais. Außer geographischen Merkmalen verbindet die beiden Weinbauregionen jedoch nichts. Öffnet man die typischen Schubladen, entstehen im aristokratischen Burgund einige der größten Gewächse der Welt, während im ländlich und rustikal geprägten Beaujolais eher dünne und kurzlebige Fruchtwässerchen im niedrigen Preissegment hergestellt werden. Zwar beruhen beide Vorurteile auch auf Tatsachen, doch wie immer bestätigt die Ausnahme die Regel.

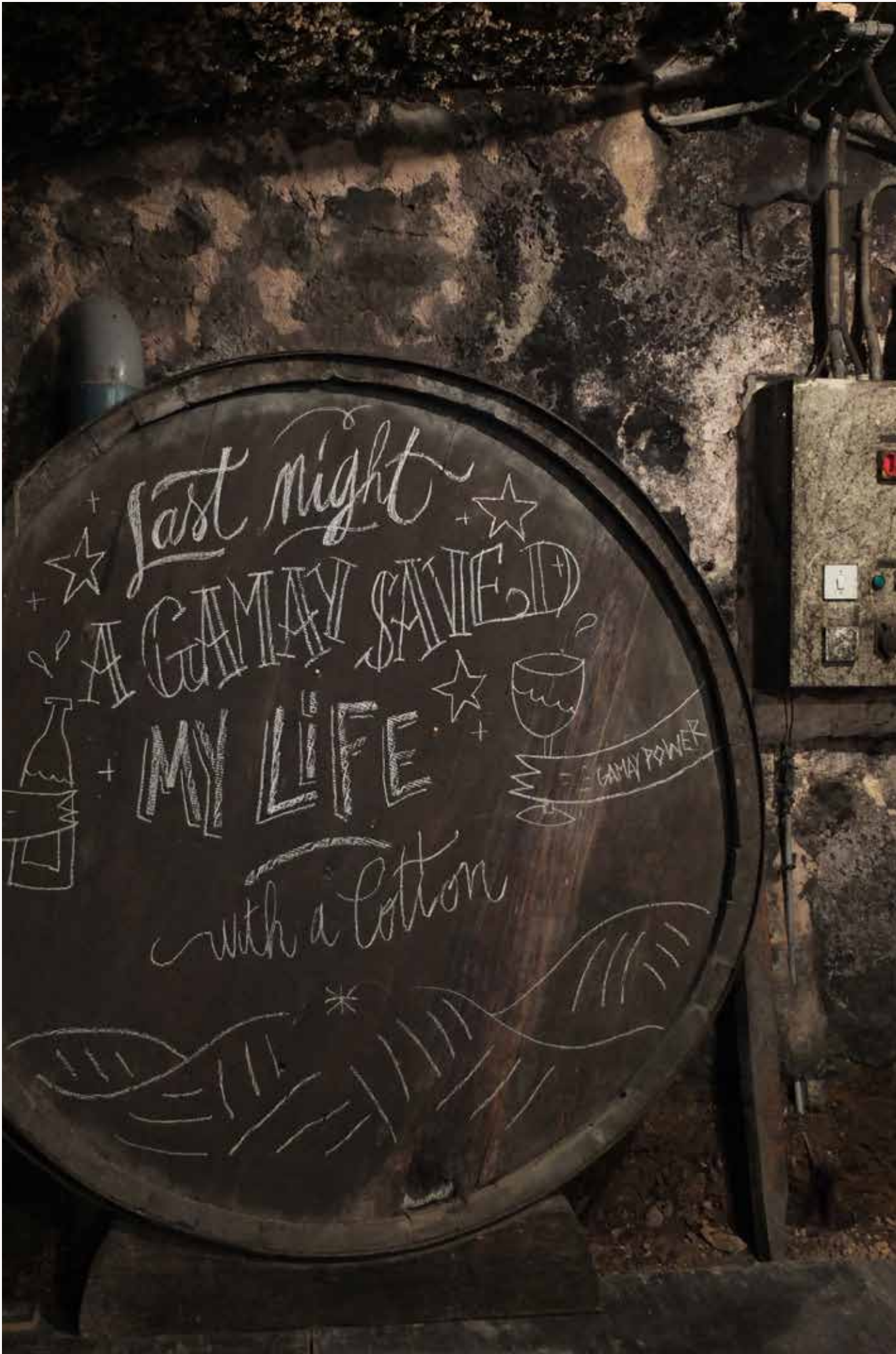
So entdeckten wir auf einer Reise durch Frankreich im Jahr 2016 den jungen Winzer Pierre Cotton. Aufgewachsen auf dem elterlichen Weingut in Odenas, direkt auf der Grenze der beiden Crus «Côte de Brouilly» und «Brouilly», absolvierte er zunächst eine Ausbildung zum Zweiradmechaniker. Schnell stand jedoch fest, dass Schrauben niemals seine Passion sein würde weshalb er sich an die Loire begab, um das Winzerhandwerk fernab der elterlichen Muster kennenzulernen. 2014 kehrte er zurück und bekam von seinem Vater eine ein Hektar großen Parzelle des Crus «Côte de Brouilly» zur Verfügung gestellt. Das Ergebnis ließ keine Fragen offen und so folgten zwei Hektar des Crus Brouilly im Jahr 2015, je ein Hektar Regnié und Beaujolais im Jahr 2016 sowie 0,3 Hektar Beaujolais Blanc im Jahr 2017.

Im Weinberg verzichtet Pierre vollständig auf chemischen Pflanzenschutz, lässt zwischen den Reihen Begrünung stehen und arbeitet mit stark reduzierten Erträgen. Da innerhalb einzelner Parzellen die Bodenformationen stark variieren, unterteilt er die Crus nach selbigen. So stammt z.B. der «Côte de Brouilly Les Grilles» von 60 Jahre alten Rebstöcken, die auf rosa Granit, Lehm und Diorit gewachsen sind. Eine einmalige Bodenformation. Am ältesten sind die Rebstöcke der Parzelle im Cru «Regnié», die 1927 gepflanzt wurden und in der Lage sind, das Terroir des gelben Granits perfekt zum Ausdruck zu bringen.

Bei der Vergärung der Weine hat Pierre die Maceration semi-carbonique als beste Methode ausgemacht. Hierzu werden die Tanks zu ca. 30% mit entrappter Maische befüllt, um die Gärung in Gang zu setzen. Dadurch füllt sich der Tank mit CO₂ und verdrängt den Sauerstoff. Nach ca. 5-7 Tagen kommen die sorgsam entrappten, unverletzten Beeren hinzu und entwickeln in weiteren ca. 20 Tagen nun auf natürliche Weise alle sensorischen und visuellen Merkmale einer klassischen Maceration Carbonique, ergänzt um ein etwas robusteres Tannengerüst und komplexere Aromen.

Der acht bis zwölf Monate dauernde, schwefelfreie Ausbau der Weine erfolgt größtenteils in alten Fudern von 1.400 - 4.200 Liter Fassungsvermögen sowie bei einigen Cuvées auch in gebrauchten Barriques. Gefüllt wird ohne Filtration und Schwefelzugabe.





2019
«YGUEULE»
VIN DE FRANCE

0,75 ltr.	17,90€	23,87€/ltr.
-----------	---------------	-------------

Der absolute Spaßwein des Weinguts besteht zu 100% aus Gamay verschiedener Parzellen. Wie alle anderen Weine des Weinguts, wird YGUEULE durch Semi-Maceration Carbonique im Zementtank vergoren. Der etwas frühere Lesezeitpunkt verleiht dem Gamay die leicht transparente Farbe und den trinkflussfördernden Alkoholgehalt von 12,50%. Er duftet herrlich nach frisch geernteten Kirschen, Sommerregen, auch ein wenig Hagebutte. Am Gaumen zeigt er sich enorm saftig, ausgestattet mit einem ganz klar definierten Säurenerv und einer mundfüllenden Fruchtfülle.

R Gamay

A Zement & Fuder

2019
BROUILLY AOP
«100% COTTON»

0,75 ltr.	26,80€	35,73€/ltr.
1,50 ltr.	56,50€	37,67€/ltr.

Der reinsortige Gamay gedeiht in organischer Bewirtschaftung an alten Rebstöcken, die in den späten 50ern gepflanzt wurden. Das Terroir der Parzelle «Les Mines» zeichnet sich durch rosa Granitformationen aus und befindet sich in der Appellation Brouilly. Der Ertrag beträgt ca. 30 hl/ha, was einer Produktion von ca. 6.000 Flaschen á 0,75 ltr. entspricht, die er aus dieser 1,5 Hektar großen Parzelle gewinnen kann. Im Keller findet die Maceration Semi-carbonique im Zementtank ohne Schwefelzugabe statt. Der Ausbau erfolgt über acht Monate in alten Fudern, gefüllt wird ebenfalls ohne Schwefelzugabe. Die Entscheidung, seine Weine mit der Maceration Semi-Carbonique zu bereiten, ist entscheidend für das Geschmacksbild. Eine bestens konservierte Frucht, untermalt von etwas rebsortentypischen Zimtblüten, dahinter Orangenzeste und auch etwas Salmiak. Am Gaumen ein wunderschöner Kontrast aus Fruchtfülle, feinsten und weichen Tanninen sowie messerscharfer Säure. Absolut lebendig, typisch untypisch für das Beaujolais und auf jeden Fall ein großer Gewinn für das Gebiet und seinen ramponierten Ruf.

R Gamay

A Zement & Fuder

2018
CÔTE DE BROUILLY AOP
«100% COTTON»

0,75 ltr.	29,50€	39,33€/ltr.
1,50 ltr.	61,80€	41,20€/ltr.

Das Terroir dieser 1 Hektar kleinen Parzelle ist laut Pierre Cotton eine einmalig vorkommende Bodenformation aus rosa Granit und Diorit. Sie befindet sich, unmittelbar an das Weingut angrenzend, am zentralen Südhang des Mont Brouilly. Extrem geringe Erträge von 27 hl/ha, das intakte Ökosystem sowie die südliche Ausrichtung der Parzelle lassen Trauben mit enormer Fruchtfülle und Konzentration gedeihen. Daraus können Weine entstehen, die durchaus zehn Jahre und mehr reifen können. Im Keller findet die Maceration Semi-carbonique im Zementtank ohne Schwefelzugabe statt. Der Ausbau erfolgt über acht Monate in alten Fudern, gefüllt wird ohne Schwefelzugabe. Er duftet hochintensiv nach schwarzen Kirschen, getrockneten Himbeeren, kaltem Rauch, etwas Mokka, dann auch frisch geriebene Zimtstange und Orangenöl. Am Gaumen zeigt er sich für einen Wein aus dem Beaujolais enorm kraftvoll und feurig. Salzig mineralische Akzente und eine ganz klare Säure weisen die Fülle jedoch genau zum richtigen Zeitpunkt in die Schranken und frischen enorm auf. Das ist hochkomplex und «Glou Glou» in Einem.

R Gamay

A Zement & Fuder



DOMAINE DES CLOS

BURGUND / FRANKREICH



Wer sich etwas ausführlicher mit Weinen aus dem Burgund beschäftigt, landet früher oder später bei einem der größten Weingüter des Anbaugebiets: Albert Bichot. Dieser weltweit bekannten Negociant- und Winzerfamilie entstammt auch Gregoire Bichot. Was die Gemeinsamkeiten angeht, war es das allerdings auch schon. Denn die von ihm im Jahr 1995 gegründete Domaine des Clos ist ein eigenständiges Weingut mit knapp 6 Hektar Rebfläche in den Appellationen Beaune, Nuits-St-Georges und Chablis. Zu Beginn entstanden die Weine noch in einem Château in Vosne-Romanée. Doch da Gregoire Bichot keinerlei Rebflächen auf der Gemarkung der Gemeinde besaß und ihm ein attraktives Kaufangebot unterbreitet wurde, entschloss er sich dazu, nach Nuits-St-Georges umzusiedeln und sein Château zu verkaufen.

Von Anfang an bewirtschaftete er die Weinberge so schonend wie möglich, setzt zum Teil bis heute Pferde ein. Auf Pestizide und Unkrautvernichter wie z.B. Glyphosat wird komplett verzichtet. Das Weingut ist BIO-zertifiziert, ein gültiges Zertifikat liegt uns vor. Es fehlt jedoch auf den Etiketten das EU-Bio-Siegel, weshalb wir die Weine als «konventionell hergestellt» kennzeichnen.

Die Stilistik der Weine folgt einem klaren Schema. Sortentypizität, Herkunft, Kraft und Frische vor dominantem Holzeinsschlag und Schwere. Zum Ausbau der Weine findet man deshalb nur einen geringen Anteil an neuen Barriques und selbst diese weisen nur ein sehr schwaches Toasting auf. Die Weine sind Abbildungen ihres Terroirs und verfügen über ein außergewöhnliches Reifepotenzial. Bei unserem letzten Besuch auf dem Weingut konnten wir bis ins Jahr 2001 zurück verkosten und waren schlichtweg begeistert, dass ein Pinot Noir aus einer Premier Cru Lage in Beaune dermaßen gut reifen kann.



2012 BEAUNE 1ER CRU «LES AVAUX»

0,75 ltr. **58,90€** 78,53€/ltr.

100% Pinot Noir aus der Premier Cru Lage «Les Avaux», die sich westlich des Stadt-zentrums von Beaune im unteren Drittel des Hügels befindet (ca. 230m ü.Nn). Die Parzelle von Gregoire Bichot umfasst 0,50 Hektar, die Reben wurden 1956 gepflanzt. Sie wurzeln in einer 60 - 80cm tiefen Tonauflage mit reichhaltig Kalkstein. Nach der Handlese werden die Trauben zur Einmischung im Fuder komplett entrappt. Die Dauer der Maischegärung beträgt zwischen 10 und 20 Tagen, wobei die Häufigkeit des Unterstoßens des Tresterhutes vom Jahrgang abhängig gemacht wird. Der anschließende Ausbau findet teils in neuen, teils in mehrfachbelegten Barriquefässern statt. Der Duft ist zunächst kaltrauchig und würzig, bevor er eine konzentriert violette Frucht freigibt. Etwas Fichte und schwarze Beeren tauchen aus dem Hintergrund auf. Am Gaumen fällt sofort ein stark ätherisch wirkender Druck auf. Eine enorm konzentrierte Kraft und Dichte, ohne auch nur den Ansatz einer aufgesetzten Schwere. Hier trifft die viel zitierte «Eleganz» hervorragend zu. Die Tannine sind griffig, die Säure ein wahrer «Freshmaker». So zeigt sich der Pinot im Mittelbau von einer sehr agilen Seite, behält die anfängliche Konzentration bei und lässt im Nachschmecken nochmals seiner hohen Ätherik freien Lauf.

R Pinot Noir

A Barrique

2009 BEAUNE 1ER CRU «CHAMPS PIMONT»

0,75 ltr. **58,90€** 78,53€/ltr.

100% Pinot Noir aus der Premier Cru Lage «Champs Pimont», die sich westlich des Stadt-zentrums von Beaune im oberen Drittel des Hügels befindet (ca. 280m ü.Nn). Die Parzelle von Gregoire Bichot umfasst 0,68 Hektar, die Reben wurden 1991 gepflanzt. Sie wurzeln in einem schweren, dunkelbraunen Lehm Boden. Nach der Handlese werden die Trauben zur Einmischung im Fuder komplett entrappt. Die Dauer der Maischegärung beträgt zwischen 10 und 20 Tagen, wobei die Häufigkeit des Unterstoßens des Tresterhutes vom Jahrgang abhängig gemacht wird. Der anschließende Ausbau findet teils in neuen, teils in mehrfachbelegten Barriquefässern statt. Im Duft finden sich bereits erste Anzeichen der Reife. Und das ist keinesfalls ein negatives Attribut, sondern bereichert die Aromenvielfalt um die sogenannten «Tertiäaromen». In diesem Fall eindeutig etwas Süßholz, feuchte Erde und leicht rauchige Akzente. Damit einhergehend trifft man aber auch eine üppig dosierte Beerenfrucht und kühl ätherische Aromen. Das Gesamtbouquet wirkt sehr vielfältig, konzentriert, kraftvoll und vielversprechend. Am Gaumen dann zunächst eine salzige Mineralik, superfeine Tannine und eine „präsent-weiche“ Säure. Ein Wechselspiel aus wärmendem und kühlendem Mundgefühl. Sehr ansprechend und mundwässernd. Im Mittelbau ist der ganze Druck zu spüren und man schmeckt den reichhaltigen Extrakt. Die Balance dieses gerade aufwachenden Riesen ist bemerkenswert.

R Pinot Noir

A Barrique

2014 NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU «LES CROTS»

0,75 ltr. **79,50€** 106,00€/ltr.

100% Pinot Noir aus der Premier Cru Lage «Les Crots», die sich südwestlich von Nuits-Saint-Georges im oberen Bereich des Hügels befindet und - für burgundische Verhältnisse - durchaus steil ist. Von den 5 Hektar Gesamtfläche besitzt Gregoire Bichot 0,60 Hektar, die Reben wurden 1982 gepflanzt. Der Boden ist sehr reich an Kalkstein und besteht aus einer Schicht aus Geröll mit scharfkantigem Kies, Schlick und Sand. Nach der Handlese wird ein Teil der Rappen mit der Maische im Fuder vergoren. Dieser Vorgang nimmt 10 bis 20 Tage in Anspruch, bevor der Spätburgunder zur weiteren Reifung in Barriquefässer mit hohem Anteil Neuholz geleitet wird. Die Farbe ist noch etwas von seinem zarten Alter geprägt und schimmert in zartem dunkelviolet. Im Duft zunächst kühl wirkend, dann mit Himbeertönen, Schwarztee, getrockneten Kirschen und auch Weihrauch. Am Gaumen mundwässernd salzig, voller Grip und innerer Dichte. Sehr geradlinige Säure, reichhaltig violettfruchtige Aromen. Mit etwas Luft scheinen auch schwarze Walnüsse und Trüffel durch.

R Pinot Noir

A Barrique

2015
CHABLIS 1ER CRU
«LES VAILLONS»

0,75 ltr. **34,50€** 46,00€/ltr.

100% Chardonnay aus der Premier Cru Lage «Les Vaillons» in Chablis. Die rotbraun gefärbte Auflage ist durchzogen mit Kalkmergel und weißem Kimmeridge-Kalk. Schöne Handlese in kleine, nur 20 kg Trauben fassende Kisten (gilt für alle Weine). Alkoholische Gärung und Reifung ausschließlich inahltanks. Sehr klassischer Chablis. Zitronenzeste, warmer Sommerregen, "flinty", kräutrige Würze, Honig. Am Gaumen mit straffer Säure, viel gelber Frucht und cremiger Textur im Mittelbau. Straff, geradlinig und mit feinsten Kalk-Mineralität ausgestattet.

R Chardonnay

A Edelstahl

2015
BEAUNE BLANC

0,75 ltr. **39,50€** 52,67€/ltr.

100% Chardonnay aus der Parzelle «Les Longes». Alkoholische Gärung und malolaktische Gärung zu 30% in neuem Holz mit sehr schwachem Toasting, 70% in Stahl. Anschließend Ausbau in mehrfach belegten Barriques. Zart aufschimmernde Holzwürze, frisch geriebene Zitronenschale und Granny Smith. Dahinter grüne Haselnuss und steinige Noten. Am Gaumen ein sehr feiner Schmelz, griffige, mineralisch geprägte Säure. Tolle Balance. Im Mittelbau Aromen von jungen Birnen, weißen Blüten und wieder Zitrone. Auch hier nur minimal Holz schmeckbar.

R Chardonnay

A mehrfachbelegtes Barrique

2014
CHOREY-LES-BEAUNE

0,75 ltr. **36,50€** 48,67€/ltr.

100% Pinot Noir aus einer Ortslage in Chorey-les-Beaune. Nach der Handlese werden die Trauben zur Einmischung im Fuder komplett entrappt. Die Dauer der Maischegärung beträgt zwischen 10 und 20 Tagen. Der anschließende Ausbau findet in mehrfachbelegten Barriquefässern statt. Im Duft zeigt sich eine stark konzentrierte Pinot-Frucht. Schwarze Beeren, etwas Schokolade, zarte Walderdbeeren und auch feuchter Waldboden. Im Antrunk sofort mundfüllend und von dichter, kräftiger Struktur. Die Tannine sind dabei sehr fein gewoben und beinahe zart, die Säure von hervorragender Frische. Im Mittelbau sehr dunkelfruchtig. Der enormen Konzentration steht eine kühle, an Fichtennadeln erinnernde Ätherik gegenüber.

R Pinot Noir

A Barrique



JEAN FÈRY & FILS

BURGUND / FRANKREICH



Gerade noch so hat es unser aktueller Neuzugang in den Katalog geschafft. Im Januar haben wir das Weingut das erste Mal besucht und waren sofort begeistert. Ende Mai folgte ein zweiter Besuch, der den ersten Eindruck mehr als bestätigen konnte.

Das Weingut, das in einem Seitental hinter dem Corton angesiedelt ist, verfügt über 14 Hektar Rebflächen von Gevrey-Chambertin im Norden bis hin zu Rully in der Côte Chalonais. Die Domaine ist mit modernster Technik ausgestattet und baut ihre Weine in Barriquefässern der Tonnellerie Ermitage aus. Während die Steinkeller zum Lagern der Schatzkammer mit ihren Spinnweben und Staubschichten die pure Romantik eines Weinguts vermitteln, herrscht im Kellergebäude strikte Ordnung und penible Sauberkeit.

Verantwortlich für all dies (und die Weinberge) zeichnet seit Ende 2016 die hochtalentierten Laurence Danel, die zuvor bei großen Namen unter Vertrag stand und auf einen reichhaltigen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann: Domaine Bouchard Père & Fils und Domaine Faiveley. 2017 war der erste Jahrgang, den sie von Beginn an nach ihren Maßstäben gestalten konnte. Und im Vergleich zu den vorigen Jahrgängen, von denen wir einige auf dem Weingut verkosten konnten, ist ein deutlicher Umbruch ins Positive festzustellen. Nicht, dass die Weine zuvor von schlechter Qualität waren, doch der eher opulente und weiche Stil wurde etwas gestrafft. Die Weißweine sind allesamt sehr klar strukturiert, geradlinig, crisp und zeigen gerade noch so viel Schmelz, dass man ihn im Hintergrund ein wenig wahrnehmen kann. Die Rotweine leben von einer enormen inneren Dichte, etwas reduzierter Frucht, robustem Tannin und einem Säuregerüst, das die Pinots bei ihrer Reife bestens begleiten wird.

2019 RULLY 1ER CRU «LA PUCELLE» BIO

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Die Premier Cru-Lage «La Pucelle» befindet sich in der Côte Chalonais, welche an die Südspitze der Côte d'Or grenzt. Hier in Rully entstehen in guten Jahren herausragende Burgunder, die zu einem äußerst attraktiven Preis angeboten werden. 2017 war dies offensichtlich der Fall, denn «La Pucelle» von Jean Fery hat beinahe die Allüren seiner nördlichen Gesinnungsgenossen aus Chassagne Montrachet. Zunächst ein weicher und gelbfruchtiger Anrunk, Steinobst wie Mirabelle und Aprikose. Weiterhin ein cremiger Schmelz, doch die griffige Säure und der mineralische Bisse verschaffen sich zunehmends Raum. Dann auch salzig und mit zarter Holznote.

R Chardonnay

A Barrique

2019 PERNAND-VERGELESSES «LES COMBOTTES» BIO

0,75 ltr. 37,50€ 50,00€/ltr.

In einem kühlen Tal hinter dem Corton befindet sich Pernand-Vergelesse und zählt gerade noch so zur Côte de Beaune. Diese Kühle bildet der Wein auch hervorragend ab: zitrusbetonter Duft, etwas steinig, dann erst etwas Birne und ganz leicht auch grüner Apfel. Am Gaumen eine sehr präzise Säure, wunderbar crisp und saftig. Geröstete Mandeln und frisches Popcorn schmecken hinter der Zitrusnote heraus, eine kalkige Mineralität zeigt lange Präsenz.

R Chardonnay

A Barrique

2017 PULIGNY-MONTRACHET «LES NOSROYES» BIO

0,75 ltr. 56,50€ 75,33€/ltr.

Die Dorflage «Les Noroyes» befindet sich etwas nördlich des Dorfes Puligny-Montrachet und grenzt an die Premier Cru-Lage «Les Perrières». Im Duft steht eine karge Würze an vorderster Stelle, die durch leichte Röstnoten unterstützt wird. Dahinter findet sich eine zarte Note, die an frisch gemähtes Heu erinnert. Am Gaumen intensiv saftig und mineralisch präzise mit einer markanten Säurelinie, dabei enorm griffig, salzig und herbfruchtig. Im Finish zeigt sich eine minzige Ätherik und die kalkige Würze schmeckt wunderbar nach.

R Chardonnay

A Barrique

2017 CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU «ABBAYE DE MORGEOT» BIO

0,75 ltr. 63,00€ 84,00€/ltr.

Der Chassagne Montrachet zeigt sich als klassischer Vertreter seiner Heimat: reduzierte Frucht, reichlich Mineralität vom kalkreichen Boden und beinahe schon salzig im Duft. Unreife Grapefruit, grüne Birne und Salzzitronen bilden den fruchtigen Teil der Nase. Gut integriertes Holz und Popcorn steuern Würze bei. Im Anrunk beinahe mit einem Hauch Extrakt süße am Gaumen, dieser Eindruck wird jedoch unmittelbar von salziger Mineralität und kristalliner Säure eingebunden. Cremigkeit und Biss in einem Wein.

R Chardonnay

A Barrique

2017 MEURSAULT 1ER CRU «LES BOUCHÈRES» IN U.A. BIO

0,75 ltr. 69,00€ 92,00€/ltr.

Auf ca. 250 Höhenmetern befindet sich südlich von «Les Gouttes d'Or» und westlich von «Le Porousot» die Premier Cru-Lage «Les Bouchères». Der Duft ist äußerst mineralisch und steinig, lässt im ersten Eindruck kaum Frucht durchblicken. Auch hier, der Stilistik des Hauses geschuldet, zunächst Würze, subtile Holznoten und kühl wirkende, an getrocknetes Heu erinnernde Ätherik. Dann etwas Bitterorange, geröstete Mandeln und auch Orangenblüten. Am Gaumen verschmelzen die prägnante Mineralität eines Meursaults und die samtige Cremigkeit sofort miteinander. Die Säure ist straff, der Körper voller Spannung.

R Chardonnay

A Barrique

2017 CÔTE DE NUITS-VILLAGE «CLOS DE MAGNY» BIO

0,75 ltr. 32,00€ 42,67€/ltr.

Der Pinot Noir stammt von einer zusammenhängenden Parzelle der Appellation «Côte de Nuits-Village». Er duftet nach einer sehr klaren und reinen Frucht, erinnert beinahe an den Geruch von frisch abgelassenem Kirschsaft. Dann auch etwas frisch gebrühter Schwarztee und Fichtenwald. Am Gaumen fällt zuerst eine salzige Mineralität auf, begleitet von Tabak, Schwarzkirschen und Teeblättern. Die Säure scheint perfekt balanciert, denn trotz ihrer soften Struktur ist sie sehr präsent und harmonisiert mit den seidigen Tanninen. So entsteht ein enorm saftiger Eindruck eines äußerst komplexen Weines für eine Village Appellation.

R Pinot Noir

A Barrique

2017 GEVREY-CHAMBERTIN BIO

0,75 ltr. 62,00€ 82,67€/ltr.

Gevrey-Chambertin ist wohl eine der berühmtesten Appellationen des Burgunds und dennoch liegen hier Licht und Schatten eng beieinander. Zwischen eher unbedeutenden Weinen von einfacher Qualität und beinahe unerschwinglichen Grand Cru-Gewächsen gibt es hier einige «Hidden Champions» zu entdecken. Der Pinot Noir von Jean Fery & Fils überzeugt bereits durch seine sehr dichte, würzige und dabei keinesfalls hochreife Nase. Trotz der Intensität wirkt das wunderbar elegant, zeigt neben Schwarzkirsche und Walderdbeere auch getrockneten Thymian und Orangenzesten. Am Gaumen ergänzen sich die durchgreifende Säure und der reichhaltige Extrakt zu einem wunderbar saftigen Körper. Dann zeigen sich eine minzig frische Ätherik und feinste Röststoffe vom Holz.

R Pinot Noir

A Barrique

DOMAINE D'ARDHUY

BURGUND / FRANKREICH



Die Domaine liegt in einem eigenen Clos auf der Grenze zwischen Côte de Beaune und Côte de Nuits und ist zugleich die gutseigene Monopollage (Clos de Langres). Insgesamt verfügt das Weingut über 38 Hektar Rebfläche. Diese verteilt sich auf zwei Appellations Régionales, zwölf Villages, 15 Premier Crus und sieben Grands Crus an der Côte de Beaune, Hautes Côte de Beaune, Côte de Nuits sowie den Hautes Côte de Nuits.

Die Stilistik der Weine lässt sich ganz allgemein als sehr präzise, mineralisch, durchtrainiert und niemals überbordend bezeichnen. Unverwechselbar, eigenständig, das Terroir als Ganzes wiedergebend, ausgestattet mit allen Voraussetzungen für ein hohes Lagerpotential. Und dennoch zeigen sich selbst die großen Weine der Domaine bereits in der Jugend zugänglich, komplex und trinkfreudig.

Durch die biodynamische Bewirtschaftung und Spontanvergärung mit weinbergseigenen Hefen, bildet die Domaine Jahr für Jahr das Terroir authentisch ab. Dies gelingt selbst in klimatisch weniger guten Jahren, was zwischen 2013 und 2016 durchgehend der Fall war. Diese Ernteausfälle sind gleichzeitig auch der Grund für konstant und aproportional steigende Preise für Weine aus dem gesamten Burgund. Traditionsreiche Weingüter kämpfen um die nackte Existenz.



2018
LADOIX BLANC BIO
0,75 ltr. **29,80€** 39,73€/ltr.

Die Trauben (25% Weißburgunder und 75% Chardonnay) für den Ladoix Blanc stammen aus den Lieu-Dits «Les Chagnots» und «Les Chaillots». Kleine Kiesel sorgen für eine optimale Entwässerung des Bodens und ermöglichen ein frühes, vollreifes Leseget an den über 35 Jahre alten Stöcken. Sein Duft zeigt sanfte Röstnöten vom gut integrierten Holz, Funkenschlag, etwas Melone, weiße Blüten und Zitrusfrucht. Im Vergleich mit seinen großen Brüdern Meursault und Puligny Mon-trachet zeigt er mehr Schmelz und Frucht, ist weniger karg, was in erster Linie auf die 25% Weißburgunder zurückzuführen ist. Der Körper ist von wunderbarer Saftigkeit, mit fleischigem Biss und kristalliner Säure.

- R Chardonnay, Pinot Blanc
- A Barrique

2017 & 2018
LADOIX 1ER CRU «LE ROG-NET» MONOPOLE BIO
0,75 ltr. **49,50€** 66,00€/ltr.

Eine der Monopollagen des Weinguts befindet sich innerhalb der AOC Ladoix und ist als Premier Cru klassifiziert. Sie thront auf ca. 340 Metern Höhe und grenzt an die nord-östlichen Grand Cru-Lagen des Corton (Le Corton, Renardes), die zu den besten Rotweinlagen der Côte de Beaune zählen. Dennoch bildet der Boden hier eher ein Spiegelbild der «gegenüber» liegenden Grand Cru Lage Corton Charlemagne ab, als seinen Nachbarn zu ähneln. Die zerkleinerten Trauben verbringen 24 Stunden in der Kühlung, um grobe Trubstoffe abzusetzen. Der vorgeklärte Most wird in Barriquefässern vergoren (25% neu) und darin 10 bis 12 Monate ausgebaut. Ganz im Stile eines Corton Charlemagne zeigt sich der Ladoix dann auch sehr kraftvoll und dicht, ohne dabei Präzision und Frische einzubüßen. Das Bouquet ist reichhaltig und bringt

von Kamillenblüten über zestig herbe Noten bis hin zu jungen Aprikosen und auch etwas Mandel ein stimmiges Geruchsbild hervor. Am Gaumen zunächst sehr griffig und fordernd, dann weicher werdend und beinahe cremig. Das Holz tritt mit zunehmender Dauer und Temperatur schon jetzt in dieser frühen Phase als gut eingebundener Begleiter empor und stützt die kreidige Mineralik.

- R Chardonnay
- A Barrique

2017
SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC «CLOS DE GODE-AUX» BIO
0,75 ltr. **32,50€** 43,33€/ltr.

Die ca. 20 Jahre alten Chardonnay-Reben gedeihen auf einem nach Süden ausgerichteten Weinberg, der Savigny-les-Beaune von Pernand-Vergelesses trennt. Die relativ dünne Ton-Auflage aus Mutterboden ist durchzogen von losem Mergel und macht den Weinberg zu einem attraktiven Gebiet für mineralisch geprägten, nicht zu fetten Chardonnay. Die handgelesenen Trauben werden gepresst und 24 Stunden gekühlt, um eine Vorklärung des Mostes durchzuführen. Dieser klare Most wird dann im Barrique (15% neu) vergoren und für 10-12 Monate ausgebaut. Analog zu den Rotweinen aus Savigny zeigt er sich als wahrer Chameur, beinahe schon mit feingliedrig femininen Zügen.

- R Chardonnay
- A Barrique

2018
MEURSAULT VILLAGES «LES PELLANS» BIO
0,75 ltr. **58,90€** 78,53€/ltr.

Reinsortiger Chardonnay aus dem lieu-dit «Les Pellans». Dieser liegt ganz im Süden der AOC Meursault und grenzt somit an die nördlichen Rebflächen von Puligny-Montrachet. Die Reben, die auf der nur 0,42 Hektar großen Parzelle von Domaine d'Ardhuy stehen, sind mehr als 60 Jahre alt und wachsen auf einem komplex zusammengesetzten Boden, dessen maßgeblicher Anteil aus Lehm und Kalk besteht. Die Vergärung findet imahltank statt. Der anschließende Ausbau wird zu 100% in Barriques vorgenommen, wovon 25% Erstbelegung mit mittelstarkem Toasting sind. Nach 10 bis 12 Monaten auf der Hefe wird ohne Schönung abgefüllt. Der goldgelbe Meursault duftet hochintensiv nach getrocknetem Heu, Kamille, frisch gerösteten Haselnüssen und Zitronenschale. Dahinter findet sich eine stark an Kalk erinnernde Note und feine, vom Holz geprägte Aromen. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay in einem spannungsge-ladenen Wechselspiel zwischen aromatischer Fülle, mineralisch geprägter Säure und Kargheit. Alles zeigt sich in Balance, der ganze Gaumen wird angesprochen. Trotz intensiver Aromatik und einem wuchtigen Körper, drif-tet der Meursault niemals in eine mollige oder cremig-fette Struktur, sondern bleibt durch-trainiert, präzise und nervig. Dabei zeigt er im Finish eine außergewöhnliche Länge und steht noch Minuten nach dem letzten Schluck auf der Zunge.

- R Chardonnay
- A Barrique

DOMAINE D'ARDHUY

BURGUND / FRANKREICH

2018
PULIGNY-MONTRACHET
1ER CRU SOUS LE PUIITS BIO

0,75 ltr. 85,50€ 114,00€/ltr.

Die Premier Cru Lage «Sous le Puits» liegt etwa 1,5 Kilometer nordwestlich von Puligny Montrachet und erstreckt sich in südöstlicher Ausrichtung zwischen 350 und 360 Meter ü. Nn. am Gipfel des Blagny. Der Boden ist durchzogen von hellem Mergel (Kalk und Ton) und Kalksteinen. Nach einer Maischestandzeit von 24 Stunden wird der Saft schonend abgepresst und in 35% neue sowie 65% mehrfach belegte Barriques aus Tronçais-Eiche vergoren und anschließend auf der Hefe zwischen 10 und 12 Monate gelagert. Das Toasting ist von mittlerer Stärke. Der Chardonnay steht in hellem Gold mit hellgelben Reflexen im Glas. Schon die Nase offenbart die Eleganz, Kraft und Größe dieses Weins. Ein in sich stimmiges Geruchsbild von getrocknetem Heu, Kamillenblüte, Zitronenzeste und zarter Holzwürze. Die nach warmem Sommerregen duftende Mineralität bereichert das Bouquet in Sachen Komplexität und kristalliner Frische. Der Puligny vibriert vor Spannung. Und am Gaumen packt er zu. Da ist zu allererst diese unbeschreibliche Kargheit, als hätte man ein Stück Kreide im Mund. Kargheit bedeutet aber keinesfalls Leere oder Langeweile. Kargheit bedeutet Grip, Spannung, Zug und Eleganz. Dafür mitverantwortlich ist die geradlinige Säure, die den komplexen Körper durchzieht. Hier ist neben dem Zitronenabrieb wenig Platz für Primärfrucht. Doch die gehört hier auch nicht hin. Denn wer Weine aus Puligny Montrachet liebt, ist auch nicht auf der Suche danach. Dieser Wein ist eine Entdeckungsreise, ein Erlebnis. Das Finish ist außergewöhnlich lang, tief und ausdauernd.

- Chardonnay
- Barrique

2016
CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU BIO

0,75 ltr. 130,00€ 173,33€/ltr.

Im Jahr 775 schenkte Karl der Große diese einzigartige Lage an der West- und Südwestseite des Corton dem Kloster von Saulieu, deren Mönche es in Folge dessen nach dem englischen und französischen Rufnamen des Kaisers benannten: Charlemagne. 1937, also 1162 Jahre später, erhielt die Lage den AOC Status und innerhalb der letzten hundert Jahre wurden dazugehörige Parzellen ausschließlich mit Chardonnay bestückt. In guten Jahren stehen die Chardonnays den berühmten (und viel kostspieligeren) Vertretern vom Montrachet in nichts nach. Der Grand Cru von Ardhuy stammt von mehr als 40 Jahre alten Reben, die sehr kleine, goldgelbe Trauben abgeben und dank der exponierten Lage auf ca. 300 Meter ü.Nn voll ausreifen können. Nach der Ganztraubenpressung setzt der Most innerhalb 24 Stunden Standzeit grobe Sedimente ab. Alkoholische Gärung, BSA und Reifung finden in Barriques mit leichtem Toasting statt, um der Mineralität der Lage Rechnung zu tragen. Der fertige Wein wird unfiltriert abgefüllt. Schon im Duft zeigt sich die sehr kühle und präzise Stilistik der Domaine in Perfektion. Ausgewogenes Verhältnis zwischen feiner Holzwürze, deutlicher Kalk-Mineralität und puren, reduzierten Zitrusnoten. Im Hintergrund herbale Noten (Kamille), die sich mit etwas Luft und Zeit zu ätherisch kühlen Noten verwandeln (Fenchel). Am Gaumen dann wie erwartet unheimlich straff und griffig. Präzise Säure in perfekter Balance zu einem herbal würzigen und cremigen Extrakt. Kein Gramm Fett, salziger Mittelbau, karg, mundwässernd und unheimlich lang anhaltend.

- Chardonnay
- Barrique

2019 AB JUNI
BOURGOGNE PINOT NOIR BIO

0,75 ltr. 19,90€ 26,53€/ltr.

Handgelesener Pinot Noir aus klassifizierten Lagen der AOC Bourgogne. Nach zwölfmonatigem Ausbau in großen Fässern zeigt der «einfache» Pinot des Weinguts bereits eine noble Fruchtsubstanz im Duft und am Gaumen. Der rassig schlanke Burgunder stellt präzise den Herkunftscharakter dar und zeigt Aromen von saftigen, jungen Kirschen, etwas Piment und klingt mit einer ätherischen Kühle hinter der sich viel Kraft freisetzt lange ab.

- Pinot Noir
- Barrique

2014
POMMARD 1ER CRU
«LES FREMIERS» BIO

0,75 ltr. 62,50€ 83,33€/ltr.

Die Premier Cru Lage «Les Premiers» liegt an der Grenze zu Volnay und ist eine warme, frühreifende Lage. Pinot Noirs, die diesem Climat entstammen, haben das Potenzial sich durch außergewöhnliche Finesse, Kraft und Eleganz von anderen Lagen aus Pommard zu unterscheiden. Der «Les Premiers» zeigt sich in mitteldunklem Rubin. Im Duft finden sich dicht gewobene Fruchtnoten, die zuerst an Cassis, Holunderbeere und Sauerkirsche erinnern, dann aber zu einem satten, roten Fruchtkern mit einer eleganten Kühle führen. Am Gaumen präsentiert er sich in einer dichten Textur, welcher die frische Frucht geradezu saftig gegenüber steht und wohl die Balance hält. Die Tannine sind körnig und präsent.

- Pinot Noir
- Barrique

LOUIS CHENU PÈRE & FILLES

BURGUND / FRANKREICH

2014
BOURGONGE PINOT NOIR

0,75 ltr. 17,50€ 23,33€/ltr.

Schon die Basis aus 100% Pinot Noir verinnerlicht die ausgeprägte Handschrift seiner Herkunft und die fein elegante Stilistik der Winzerin Carolin Chenu. Im Duft helle Kirschen, etwas Veilchen und marinierte Beeren. Im Geschmack saftig, animierende Säure und leicht rustikale Noten nach rohem Fleisch.

- Pinot Noir
- Barrique

2014
SAVIGNY-LES-BEAUNE
VIEILLES VIGNES

0,75 ltr. 26,80€ 35,73€/ltr.

Die «Alten Reben» sind eine Selektion von 30 bis 60 Jahre alten Spätburgundern aus fünf kleinen Parzellen rund um Savigny-les-Beaune. Der kraftvolle Pinot trägt trotz des betagten Alters die zart feminine Handschrift des Weinguts. Himbeeren und Himbeerblätter, etwas Jod, Veilchen und steinige Noten bilden den ansprechenden Duft. Am Gaumen sind die «Alten Reben» von saftig fleischiger Struktur, ohne dabei in dunkle Aromen oder voluminös dichte Stilistik zu verfallen. Der Körper ist getragen von Eleganz und Feinheit, zeigt etwas Salz und eine crisper Säure.

- Pinot Noir
- Barrique

2012
SAVIGNY-LES-BEAUNE
1ER CRU «HAUT JARRONS»

0,75 ltr. 30,00€ 40,00€/ltr.

«Haut Jarrons» ist eine spätreife, kühle Lage mit tiefsandigem Boden und kalkhaltigem Erosionsgestein, südöstlich von Savigny-les-Beaune. In seiner Jugend noch verschlossen, öffnet sich Haut Jarrons nach drei bis fünf Jahren. Eine konzentrierte rote Frucht, rauchige Akzente und steinige Noten im Duft. Am Gaumen salzig, schlank, mit reichlich Zug und Säure ausgestattet. Weiche und feinmaschige Tannine, präsenfrucht (Himbeere), ätherische Kühle und beachtliche Länge.

- Pinot Noir
- Barrique

2014
SAVIGNY-LES-BEAUNE
1ER CRU «LES LAVIERS»

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Die Premier Cru Lage «Les Lavières» befindet sich näher am berühmten Corton als am Zentrum der Gemeinde. In der Bodenanalyse finden sich unter der 30cm dicken Schicht aus lehmiger Erde mit hohem Kalksteinanteil deutliche Hinweise auf vulkanische Aktivitäten. Schon im Duft präsentiert sich der Les Lavières als kraftvollste Lage der Domaine. Intensive Hagebutte, rauchige Akzente, satte Sauerkirsche, Earl Grey Tee und etwas Sternanis. Am Gaumen von festfleischiger, aber zarter Struktur. Salzige Momente und jodig ätherische Eindrücke wechseln sich ab. Die rauchigen Akzente blitzen wieder auf, eine intensive Frucht hält das alles zusammen. Jedoch ohne ein Gramm Fett. Ein schlanker Gesamteindruck mit einem enormen Facettenreichtum.

- Pinot Noir
- Barrique



Im Nordwesten der Côte de Beaune befindet sich die kleine Weinbaugemeinde Savigny-les-Beaune, deren Name auch für die hiesige AOC steht. Auf etwa zwei Drittel der klassifizierten Rebflächen wächst Pinot Noir, davon sind über 20 Lagen als Premier Cru klassifiziert. Die besten Weine aus der Gegend zeichnen sich in erster Linie durch ihre wunderbare Finesse und eine puristisch anmutende, zarte Eleganz aus.

Dominieren in jungen Savignys noch fruchtige Aromen wie z.B. Sauerkirsche oder Himbeere, entwickeln sie im Verlauf ihrer Reife komplexere Aromen. In ihrem Buch «Der Weinatlas» äußern sich die berühmten Weinjournalisten Hugh Johnson und Jancis Robinson folgendermaßen: «Wenn Savigny etwas im Hintergrund steht, dann nur weil sich der Vordergrund so imposant erhebt». Dies soll zum Ausdruck bringen, dass die eher unterschätzten Weine aus Savigny sich keinesfalls hinter den in unmittelbarer Nachbarschaft liegenden Climats des Cortons verstecken müssen.

CHÂTEAU DES ANTONINS

BORDEAUX / FRANKREICH



2019
CHÂTEAU DES ANTONINS
BORDEAUX BLANC

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Der Weißwein von Antoine Roquefeuil setzt sich aus 80% Sauvignon Blanc und 20% Semillon zusammen. Beide Anlagen wurden im Jahr 2000 auf sandigem Lehm Boden gepflanzt und werden von Hand gelesen. Der Semillon wird für 12 Stunden, Sauvignon Blanc für 12 bis 36 Stunden eingemaischt und anschließend behutsam gepresst. Während der zwei- bis vierwöchigen Kaltmazeration wird täglich die Feinhefe aufgerührt (Batonnage). Der anschließende Ausbau erfolgt im Edelstahl. Der knackige Bordeaux Blanc duftet enorm steinig, zestig, grasig und gelbfruchtig tropisch. Ein enorm ansprechendes und vor Frische geradezu strotzendes Bouquet, das keinerlei Schwerfälligkeit oder auch nur den Ansatz von Fett erahnen lässt. Am Gaumen dann mit enormer Spannung, wunderbar kühler Frucht, leicht salzig animierenden Noten und einfach nur Freude bereitender Säure. Außergewöhnlich gut!

R Sauvignon Blanc, Semillon

A Edelstahl

2019
CHÂTEAU DES ANTONINS
BORDEAUX ROSÉ

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Der Bordeaux Rosé von Antoine Roquefeuil setzt sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Merlot zusammen. Beide Anlagen wurden in den 1990er Jahren auf sandigem Lehm Boden gepflanzt und umfassen insgesamt 23 Hektar, einige sogar auf der Gemarkung Médoc. Davon fallen jedoch nur ca. 18.000 Flaschen pro Jahr auf den Rosé. Nach der Lese wird der Cabernet Sauvignon direkt gepresst, wodurch ein eher heller Most abläuft. Der Merlot hingegen wird im Saignée-Verfahren gewonnen. Hierzu wird die für den Rotwein angesetzte Maische nach einigen Stunden «angezapft». Ca. 10 bis 20% des im Maischebehälter entstandenen Mosts wird dann von der Maische getrennt und ist relativ hochfarbig. Beide Parteien werden bei 16 - 18°C vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Die Kombination der beiden Herstellungsverfahren schafft eine ansprechend kräftige Farbe, die jedoch nichts mit den oftmals schon viel zu dunklen und alkoholschweren Bordeaux Clairets gemein hat. Hier sprechen wir von einem perfekt balancierten Rosé, der von einer intensiven kühlen Frucht durchzogen ist. Waldbeeren, helle Blüten, etwas Pampelmuse im Duft. Am Gaumen sehr saftig, mit Biss, Struktur und auffrischendem Säuregerüst, ohne das ein Rosé ganz schnell plump wirken würde.

R Cabernet Sauvignon, Merlot

A Edelstahl

2016
CHÂTEAU DES ANTONINS
BORDEAUX SUPÉRIEUR

0,75 ltr. **11,50€** 15,33€/ltr.

Der Bordeaux Supérieur Rouge von Antoine Roquefeuil setzt sich aus 55% Merlot und 45% Cabernet Sauvignon zusammen. Alle Anlagen wurden in den 1990er Jahren auf sandigem Lehm Boden gepflanzt und umfassen insgesamt 23 Hektar, einige sogar auf der Gemarkung Médoc. Neben den 18.000 Flaschen Rosé entstehen derzeit ca. 80.000 Flaschen des Bordeaux Supérieur pro Jahr. Die alkoholische Maischegärung findet in einem Temperaturbereich zwischen 27°C und 30°C statt und dauert zwischen drei und vier Wochen. Der rote Bordeaux Supérieur duftet angenehm rotfruchtig nach Johannisbeere, Cranberry, Kirschen, frischer Pflaume und Orangenzeste. Dabei wirkt alles sehr subtil, wohl dosiert und keinesfalls überladen. Am Gaumen folgen auf den fruchtigen Antrunk ein geschliffenes Tannin, salzige Mineralität, ätherisch kräutrige Noten und erneut Orangenzeste. Wie schon im Duft handelt es sich hierbei keinesfalls um ein wuchtiges Extraktmonster, sondern um einen durchtrainierten Rotwein, der Eleganz und Kraft gekonnt verschmelzen lässt.

R Merlot, Cabernet Sauvignon

A Edelstahl

CLOS DE LA BONNETTE

RHÔNE / FRANKREICH



Das nur zwei Hektar kleine Weingut Clos de la Bonnette befindet sich etwas mehr als einen Kilometer Luftlinie außerhalb von Condrieu und thront auf der Spitze des Hügels über den Abschnitt «Côte Bonnette». Dieses Seitental der Rhône wurde über Jahrmillionen von Zustrom «Arbuel» geformt und kann an seinen steilen Hängen ausschließlich querterrassiert bewirtschaftet werden, was seit der Römerzeit auch nachweislich geschieht.

Isabelle Guiller und Henry Montabonnet haben sich bereits 1998 beim Kauf des Weinguts dazu entschieden, die Weinberge biologisch zu bewirtschaften. Als besonders herausfordernd stellte sich heraus, dass die steilen Terrassen keinerlei Hilfe durch Mechanik oder Pferde zulassen, weshalb in Handarbeit eine Spezialanfertigung entstand.

Der Weinberg selbst ist ein wahres Biotop. Zum Einen wird der Boden bis zur großen Sommerhitze von wildem Fenchel, Fetthenne, Nesseln usw. besiedelt, bevor ihnen in der Wachstumsphase der Trauben aufgrund der Hitze «der Saft ausgeht». Zum Anderen besiedeln zahlreiche Insekten, Vögel und Reptilien die Trockenmauern, die teilweise zwischen herausstehenden Felsen angelegt sind und stets gepflegt werden müssen. Die Qualität der produzierten Trauben ist so hoch, dass kein geringerer als Marcel Guigal das Weingut unter Vertrag nehmen und die jährliche Traubenproduktion abkaufen wollte. Dieses Angebot, bei dem mit Sicherheit viele schwach geworden wären, lehnten Isabelle und Henry dankend ab.



2019
«ROCHES D'ARBUEL»
AOC CONDRIEU **BIO**
0,75 ltr. **54,50€** 72,67€/ltr.

«Roches d'Arbuel» ist einer der beiden Condrieu und stammt von den jüngeren Viognier-Reben (Pflanzjahre 2008-2010). Sie wurzeln in den steilen Querterrassen des Lieu-Dit «Côte Bonnette». Ein perfekter Ort, um einen Weinberg biologisch zu bewirtschaften. Denn auf der gegenüberliegenden Talseite (Süd-Ost) ist ein dicht bewachsener Wald, der sich auch nach Südwest ausbreitet. Nordöstlich grenzt ein brachliegender, beinahe noch steilerer Weinberg (über dessen Erwerb sich Isabelle Gedanken macht) und nordwestlich auf dem Plateau des Hügels beginnt bereits eine Aus-siedlung Condrieus. Dieser Rundum-Schutz garantiert, dass keinerlei Pestizide von be-nachbarten Weingütern die Reben beeinflus-sen und erklärt gleichzeitig die biologische Vielfalt. So gelangt allerbestes Lesegut in den kleinen Keller. Die Trauben werden sanft ge-pressert und in einem gekühlten Stahltank drei Tage gelagert, um grobe Sedimente abzusetzen. Durch die Kühlung wird die alkoholische Gärung unterbunden. Diese findet in den 3 bis 5 Jahre alten Barriquefässern statt, worin sie auch für weitere 10 Monate bei 17°C-18°C Kellertemperatur auf der Vollhefe ausgebaut werden und somit auch die malolaktische Gärung durchlaufen. Im Duft zeigen sich tra-ditionelle Condrieu-Attribute: Butter, Brioche, Pfirsich, Honig, Limettenkonfitüre. Am Gau-men dann der volle Extrakt, mit einer feinen Säure im Kern, minziger Ätherik. Spannendes «Wärme-Kälte-Spiel», enorme Tiefe, nur leicht-e Prägung vom Holz.

R Viognier
A Barrique

2019
«LÉGENDE BONNETTA»
AOC CONDRIEU **BIO**
0,75 ltr. **63,80€** 85,07€/ltr.

Légende Bonnetta gleicht in Herkunft und Herstellung «Roches d'Arbuel», hat je-doch auch zwei bedeutende Unterschiede: Zum Einen sind die Reben älter. Sie wur-den zwischen 1998 und 2006 gepflanzt. Zum Anderen kommen hier beim Ausbau

die neuen Barriquefässer zum Einsatz. Dies hat zur Folge, dass Légende Bonnetta in allem eine Spur intensiver wahrgenommen wird. Die sehr weiche Struktur wird von leichten Röstnoten des Holzes und einer deutlich spür-baren Mineralität ausbalanciert. Die Verweil-dauer am Gaumen ist unheimlich lang und spielt die volle Charakteristik eines Viogniers aus: weißer Pfirsich, Honig, Veilchen, auch ge-dörnte Aprikosen und Orangenzenen. Légen-de Bonnetta ist ein wahrer Kraftprotz, dessen Potenzial - und das ist das Schöne an Condrieu - bereits jetzt zu schmecken ist und in fünf Jahren nicht schlechter schmecken wird.

R Viognier
A Barrique

2019
SYRAH VIEILLES VIGNES
IGP «COLLINES RHODA-
NIENNES» **BIO**
0,75 ltr. **31,80€** 42,40€/ltr.

Die Trauben für den Syrah stammen von 70 Jahre alten Reben, die oberhalb von Ampuis wachsen. Nach 14 Tagen Maischestandzeit werden die Trauben sanft gepresst und an-schließend für ein Jahr in mehrfachbelegten Eichenfässern ausgebaut. Der unfiltriert ab-gefüllte Wein steht in dichtem und undurch-dringlichem Dunkelviolett im Glas. Er duftet intensiv nach Herzkirschen, schwarzem Pfeffer, reifen Pflaumen und auch etwas Blut-orange. Dahinter rohes Fleisch, Veilchen und erdige Noten. Am Gaumen ist der reichhalige Extrakt in eine kühle Säure und packendes Tannin gehüllt. Die oft so typische Würze der Rhôneweine kommt hier voll zur Geltung und blitzt insbesondere nach dem saftigen Finish nochmals voll auf.

R Pinot Noir
A Barrique



PASCAL CHALON

RHÔNE / FRANKREICH



Pascal Chalons Familie kann auf eine langjährige Weinbautradition als Traubenproduzent im Rhône-tal zurückblicken und eigentlich war auch vorgesehen, dass Pascal die Geschichte fortschreibt. Doch nach der Schule hatte er andere Vorstellungen und zog nach Marseille, um Wirtschaft zu studieren. Mitte der 90er kehrte er jedoch zurück, da ihn ein Freund aus der Studienzeit, dessen Eltern selbst ein Weingut bewirtschafteten, zu sich nach Hause eingeladen hatte, um nur mit einfachsten Mitteln Wein zu machen.

Das Fieber hatte ihn gepackt und 2001 entstand in Großmutter's Garage der erste «Grande Ourse» in Kleinstauflage. 2002 folgte dann die Lossagung von der örtlichen Kellerei und es reifte der Entschluss, die Weinberge auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Als Vorbild, das unterstützend zur Seite stand, diente Nicolas Joly. Ein Winzer von der Loire, der streng nach den Vorgaben von Rudolf Steiner arbeitet. Die Umwandlung der Weinberge begann 2004 und wurde 2008 durch das AB-Zertifikat, 2010 durch Demeter bestätigt. Mittlerweile hat er sich von beiden Kontroll-Institutionen losgesagt, um noch stärker «seinem Geist und seiner Intuition zu folgen».

Die Weinberge liegen in Tulette und Visan. In Tulette sind die Böden überwiegend steinig, öfter auch an steileren Hängen und bieten Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Cunoise und Muscardin eine Heimat. 2013 pflanzte er hier auch Grenache Blanc und Clairette Blanche.

In Visan sind die Böden mit kreidehaltigem Lehm etwas fetter als in Tulette. Stellenweise findet man auch eine Kieselauflage. Die Flächen sind eher eben. Hier wachsen Syrah und Grenache Noir. Der Erntezeitpunkt der Trauben richtet sich ausschließlich nach dem Geschmack Pascal Chalons. Die Trauben werden entrappt, eingemaischt und spontan vergoren. Während der Maischegärung wird der Tresterhut täglich manuell untergehoben und anschließend in einer alten Ratschenpresse sanft gepresst. Aus 12 Hektar Rebfläche, die Pascal zur Verfügung stehen, keltet er maximal 40.000 Flaschen pro Jahr. Ein extrem niedriger Ertrag von gerade einmal 25 Hektoliter pro Hektar.



2018 LA GRANDE OURSE BLANC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ^{BIO}

0,75 ltr. **19,50€** 26,00€/ltr.

84% Grenache Blanc, 15% Ugni Blanc, 1% Roussanne, vergoren und ausgebaut im 5 Jahre alten Barrique. Helles Strohgelb. Im Duft beinahe an Burgund erinnernd, auch bedingt durch eine leicht rauchige Holzprägung. Diese ist jedoch eher im Hintergrund Würze verleihend, als zu laut zu sein. Aromatisch eher bei Birne als bei Apfel, kräutrig und fein zestig. Am Gaumen durchaus stoffig, jedoch ohne schwer zu wirken, vitale Säurestruktur, saftige Textur, sehr feingliedrig.

R Grenache Blanc, Ugni Blanc, Roussanne

A Barrique

2017 «LA PETITE OURSE» CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ^{BIO}

0,75 ltr. **15,80€** 21,07€/ltr.

60% Syrah und 40% Grenache, im Fuder ausgebaut. «La Petite Ourse» steht in violett schimmerndem Karminrot im Glas. Er duftet intensiv nach frischen Kirschen und zeigt die typische Würze eines Côtes du Rhône. Diese Würze geht ins Pfeffrige, zeigt ebenso Garigue-Kräuter und auch etwas Veilchen. Am Gaumen rotsaftig, mit feinmaschigem Tannin und herber Würze. Sehr elegante Erscheinung, delikat und fein, nicht zu rustikal. Im Finish etwas kaltrauchig, speckig und erneut kräutrig.

R Syrah, Grenache

A Großes Holzfass

2017 LA GRANDE OURSE ROUGE CÔTES DU RHÔNE VILLAGES «SUZE LA ROUSSE» ^{BIO}

JAHRGANG AUSVERKAUFT

60% Syrah, 30% Mourvedre und 10% Grenache. Die Maischegärung fand im Edelstahl statt, der Ausbau dauerte 12 Monate im Demi-Muid (600 ltr.). Im Duft präsentiert sich La Grande Ourse deutlich stoffiger, dichter und intensiver. Die Würze steht auch hier sehr präsent im Duft, dahinter finden sich jedoch konzentriert rotfruchtige Aromen, insbesondere Beeren. Dann auch süßlich anmutende Holznoten, die ein angenehmes Geruchsbild zeichnen. Am Gaumen die Bestätigung des Duftes. Eleganz und Opulenz haben hier ihre Rollen vertauscht. Eher im Stile eines Châteauneuf du Pape finden sich hier verdichtete Aromen und eine weiche Säure, die jedoch durch griffige Tannine etwas an Gewicht gewinnt.

R Syrah, Mourvedre, Grenache

A Demi-Muid (600 ltr.)

2015 & 2017 LA GRANDE OURSE ROUGE CÔTES DU RHÔNE VILLAGES «SUZE LA ROUSSE URSA MAJOR» ^{BIO}

0,75 ltr. **22,50€** 30,00€/ltr.

Reinsortiger Grenache von 60- 100 Jahre alten Reben, der im Edelstahl vergoren und im Fuder (1.000 ltr.) ausgebaut wurde. Die Farbe schimmert Karminrot, der Duft ist süßlich einladend, mediterran kräutrig und floral. Am Gaumen zunächst eine sehr weiche Textur mit reichlich Extrakt. Die Tannine sind extrem feinmaschig und beinahe schon seidig. Erst dann kommt eine körnige Mineralität, eine Spur Salz und die typische Würze der Rhône Weine.

R Grenache

A Edelstahl, Großes Holzfass



DOMAINE LA BARROCHE

RHÔNE / FRANKREICH



Zwischen Orange und Avignon teilt sich nicht nur der südlich fließende Verkehr in die Richtungen «Provence-Alpes / Côte d'Azur» und «Languedoc-Roussillon». Hier, an der südlichen Rhône, liegt auch das für seine Weine weltberühmte Dorf Châteauneuf du Pape. Die zu 95% aus Rotwein bestehende Gesamtproduktion der AOC unterliegt einem 1923 ins Leben gerufenem Mindest-Alkoholwert von 12,5%. Beim Anbau dürfen die Winzer aus dem Vollen schöpfen, denn in der AOC Châteauneuf du Pape sind 13 Rebsorten zugelassen.

Die Domaine la Barroche war lange Zeit ein Produzent hochwertiger Weine, verkaufte ihre Jahresproduktion jedoch unter anderem Label an Aufkäufer aus den nördlichen Côtes du Rhône-Gebieten. Erst als im Jahr 2002 der heutige Inhaber Julien seinem Vater zur Seite sprang, begann die Domaine mit der eigenen Vermarktung und so konnte 2003 der erste eigene Jahrgang auf die Flasche gebracht werden. Drei Jahre später war dann Vater Christian klar, dass Julien das Weingut in Eigenverantwortung führen und ausbauen kann, weshalb er ihm fortan alle Freiheiten ließ.

Heute hat die Domaine 12,5 Hektar Rebfläche innerhalb der AOC Châteauneuf du Pape mit einem Durchschnittsalter der Weinreben von 60 Jahren. Ein Drittel dieser Flächen sind Grenache-Anlagen, die um das Jahr 1900 gepflanzt wurden. Damit gehören sie zu den ältesten des ganzen Gebiets.



2019
«LIBERTY» LA BARROCHE
VDF

JAHRGANG AUSVERKAUFT

La Barroche Liberty ist die Frucht der tiefen Freundschaft zwischen Julien Barrot von Domaine la Barroche und Yannick Alliaud. Ein Winzer mit 40 Hektar Weinbergen bei Châteauneuf de Gadagne, ca. 12 Kilometer süd-östlich von Châteauneuf du Pape. Auf einer Höhe von 125 Metern ü. Nn stehen die durchschnittlich 65 Jahre alten Reben: 55% Grenache, 18% Syrah, 12% Mourvedre, 10% Cinsault und 5% Carignan. Sie wurzeln in einer bis zu 1,5 Meter dicken Auflage aus großen Kieselsteinen. Im Weinberg werden keine Mühlen gescheut: mehrfache Grünlese und Ausdünnen der Laubwand, ausschließlich Handlese. Das erste Aussortieren findet bereits im Weinberg statt, eine zweite Sichtung wird im Keller vorgenommen. Hier wird insbesondere darauf geachtet, dass unreife Stielgerüste entbeert und entsorgt werden. Reife Stielgerüste werden mit den Trauben vergoren. Dieser Vorgang dauert mindestens vier Wochen und findet in Zementtanks statt. Nach dem sanften Pressvorgang wird der vergorene Saft mittels Schwerkraft in den Keller geleitet und in alten 600-Liter-Fässern für ca. 18 Monate ausgebaut. Bei der Füllung wird nicht filtriert. Die dunkelrote und typisch mediterrane Cu-vée duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Veilchen, frisch gemahlenem Pfeffer und getrockneten Sauerkirschen. Am Gaumen zeigt sich ein voller, gut strukturierter Körper mit feinmaschigem Tannin. Geschmacklich erinnert das sehr an einen Châteauneuf du Pape, wohingegen der Preis eher einem Côtes du Rhône entspricht.

R Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Carignan

A Zement, Demi-Muid (600 ltr.)

2016 & 2017
«SIGNATURE» AOC
CHATEAUNEUF DU PAPE

0,75 ltr. 43,50€ 58,00€/ltr.

65% Grenache, 13% Syrah, 16% Mourvedre, 5% Cinsault und 1% andere Sorten. Die durchschnittlich 70 Jahre alten Reben wachsen auf einem reichhaltigen Boden aus gelbem und rotem Sand, rotem Lehm, Kalk und Kies. Der Ausbau des Signature erfolgt nach Rebsorten getrennt, teils in Fässern und teils im Stahltank. Die Reifezeit beträgt 18 Monate, der Signature wird unfiltriert abgefüllt, schimmert in dichtem und dunklem Violett im Glas und zeigt purpurne Reflexe. Sein Duft ist betörend und vereinnahmend. Geröstete Gewürze (Piment, Zimt, Muskatblüte), Lakritz und Waldboden. Ein duftiges Konzentrat aus reifen Kirschen sorgt für eine knackige Frucht. Am Gaumen zeigt er sich samtig weich mit fein gewobenen Tanninen. Die Viskosität gleicht fast schon einem Port, nur dass hier die Süße fehlt. Dafür sorgt der Extrakt für mächtigen Druck. Die Konzentration der Aromen ist unheimlich hoch und wird durch eine ätherischen Frische perfekt im Zaum gehalten. Der Abgang ist schier unendlich, hallt mit Noten von Tabak, schwarzem Tee und getrockneten Beeren lange nach.

R Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Carignan

A Zement, Demi-Muid (600 ltr.)

2017
«PURE» AOC
CHATEAUNEUF DU PAPE

0,75 ltr. 109,00€ 145,33€/ltr.

Der Pure ist das unangefochtene Flaggschiff der Domaine. Und das nicht erst, seit Robert Parker den Pure des Jahrgangs 2005 mit der Höchstnote von 100 Punkten bewertet hat. Denn der fast reinsortiger Grenache (97%) stammt von 110 Jahre alten, wurzelechten Reben, die einen Durchschnittsertrag von lediglich 13hl/ha ergeben. Dies stellt selbst im traditionsreichen Gebiet Châteauneuf du Pape mit seinen teils uralten Rebbeständen eine absolute Besonderheit dar. Auch sensorisch zeigt er sich groß! Der Duft ist warm und konzentriert, schmückt sich mit getrockneter Himbeere, Schwarzkirsche, Süßholz und einer markanten Würze. Am Gaumen spürt man sofort die Kraft und Eleganz. Ein Extrakt, der all die genannten Aromen in sich bündelt, explosionsartig freigibt und den ganzen Mund für sich beansprucht. Mit etwas Luft bringt sich auch noch die mineralische Note des roten Bodens in Position und schafft eine perfekte Harmonie!

R Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Carignan

A Zement, Demi-Muid (600 ltr.)

2014
«PURE» AOC
CHATEAUNEUF DU PAPE
MAGNUM

1,50 ltr. 215,00€ 143,33€/ltr.



CHÂTEAU LA CALISSE

PROVENCE / FRANKREICH



In kaum einem anderen Anbaugebiet geht die Schere zwischen Preis und Leistung so weit auseinander wie in der Provence, weshalb man schon etwas genauer hinsehen muss, bevor man sich zum Kauf entscheidet. Deshalb besuchten wir in den vergangenen Jahren zahlreiche Gebietsverkostungen in Frankreich. Immer wieder ganz vorne mit dabei: Château la Calisse.

Das Weingut ist einem Seitenarm des Anbaugebiets «Coteaux Varois en Provence» verortet, welches Teil der Appellation Côtes de Provence ist. Es befindet sich seit 1991 im Besitz von Patricia Ortelli und liegt knapp 15 km nördlich von Brignoles auf etwa 380 Metern ü.Nn. Direkt nach dem Erwerb erhielt das Château eine Frischzellenkur. Der Rodung folgten Neupflanzungen in Nord-Süd Ausrichtung innerhalb exakt abgegrenzter Parzellen. Aufgrund des hohen Anteils an Kalkstein ist der rote Boden partiell deutlich aufgehellert. In der Bewirtschaftung setzte Patricia Ortelli von Beginn an auf ökologische Grundsätze und ließ sich bereits 1996 von ECOCERT zertifizieren. Von den sechs angepflanzten Rebsorten dienen drei der Weißweinbereitung (3,7 Hektar, 15.000 Flaschen, Rolle, Grenache Blanc & Clairette) und drei der Rosé- sowie Rotweinbereitung (7,5 Hektar, 20.000 Flaschen Rosé und 15.000 Flaschen Rotwein, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon).

Durch konsequente Grünlese werden die Erträge bereits frühzeitig zum Wohle der Qualität reduziert. Mit durchschnittlich 30-35 Hektoliter/Hektar liegt der Ertrag deutlich unter der vorgeschriebenen Höchstmenge von 55 Hl/Ha. Die Lese findet ausschließlich per Hand statt. Die vollreifen Trauben werden in 20 kg fassende Boxen gelesen. Der Wein wird spontan vergoren und bleibt bis zur Füllung auf der Feinhefe.

Als Referenz dienen dem Weingut namhafte Restaurants entlang der Côte d’Azur oder in Paris, wie z.B. *** «Louis XV» (Alain Ducasse, Monaco), *** «Le petit Nice» (Gérald Passadat, Marseille), das «Hôtel du Cap-Eden-Roc» aus der Oetker-Kollektion (Antibes) oder *** «Alain Ducasse au Plaza Athénée» (Paris), um nur die klingvollsten zu nennen.



2019
**CHÂTEAU LA CALISSE
BLANC AOC COTEAUX VA-
ROIS EN PROVENCE** BIO

0,75 ltr. **23,50€** 31,33€/ltr.

Rolle (Vermantino), Grenache Blanc, Clairette Blanche. Die Herstellung sowie der Ausbau erfolgen exakt nach dem Schema des Roséweins. Kurze Maischestandzeiten sind Patricia Ortelli sehr wichtig, um den Weinen Komplexität und «Terroir» mit auf den Weg zu geben. Dem Erhalt der knackigen Säure zu Liebe wird kein BSA durchgeführt. Der Duft ist ausgesprochen aromatisch. Weiße Blüten, Pfirsich und frische Trauben, dahinter auch Zitronenzeste und steinige Noten. Am Gaumen sofort knackig, animierend, unheimlich klar und geradlinig und dabei doch so «vollmundig» und dicht. Das ist Balance! Die Aromenfülle spricht den ganzen Gaumen an, die Säure reguliert und ist dennoch alles andere als spitz oder fordernd. Nach dem Schlucken verbleibt eine kühlende Ätherik mit minzigen Noten.

R Rolle, Grenache Blanc, Clairette Blanche

A Edelstahl

2018
**CHÂTEAU LA CALISSE
ROSÉ AOC COTEAUX VA-
ROIS EN PROVENCE** BIO

0,75 ltr. **23,50€** 31,33€/ltr.

Der Roséwein des Weinguts besteht aus Syrah und Grenache. Bei der Herstellung wird zweigeteilt verfahren. Ein kleiner Teil wird wie zur Rotweinbereitung eingemaischt und nach dem Saignee-Verfahren zu Rosé verarbeitet. Der überwiegende Teil erhält nur eine sehr kurze Standzeit und wird dann sanft abgepresst. Anschließend werden die beiden Chargen zusammengeführt und unter kontrollierter Temperatur im Edelstahl vergoren. Der Wein zeigt bereits in seiner Jugend ein kräftiges Lachsrosa. Sein Duft ist zunächst sehr blumig (Flieder und Veilchen) und intensiv, zeigt dann auch etwas Himbeere sowie reife Aprikose. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé mit einem weichen und zugleich ungemein saftigen Anstrich. Ein cremig weicher und intensiver Fruchtschmelz kommt zur Geltung, im Mittelbau greifen eine salzige Mineralik und eine mundwässernde Säure regulierend ein.

R Syrah, Grenache

A Edelstahl

2016
**CHÂTEAU LA CALISSE
ROUGE AOC COTEAUX VA-
ROIS EN PROVENCE** BIO

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Auch Patricia Ortellis Rotwein zeigt sich als absolut ernstzunehmender Vertreter. Mediterrane Stilistik, vereint mit kühler Eleganz. Die Cuvée besteht aus Syrah und Grenache. Die Maischegärung findet in Zementtanks statt und dauert ca. 8 Tage. Dabei wird der Tresterhut mehrfach untergestoßen. Ausbau und Reifung erfolgen im Stahltank. Im Duft mit konzentrierten Aromen von reifen Kirschen, roten Johannisbeeren und jungen Pflaumen. Dahinter auch etwas Speck und Fichtennadel. Am Gaumen sehr feinsaftig und frisch wirkend, mit feinkörnig zartem Tannin, leichter Salzigkeit und mundwässerndem Finish.

R Syrah, Grenache

A Zement, Edelstahl



LA TRAVERSÉE

LANGUEDOC / FRANKREICH

Im Hinterland von Montpeyroux liegt die kleine AOC «Terrasses du Larzac». Nachts sind es die Höhenlagen mit ihren kühlen Winden, tagsüber die winddurchfurchten Hügel mit ihrem wilden, kargen Charakter, die es dem britischen Sommelier und erfahrenen Winemaker Gavin Crisfield an dieser Stelle ermöglichen, Weine ganz nach seinem Gusto und befreit vom Dogma der Oenologen und Laborwerte herzustellen. «Konzentrierte Aromatik mit einer brillanten Expression des Terroirs und beinahe burgundischer Finesse». Deshalb erwarb er gemeinsam mit dem englischen Weinhändler Andrew Baker 4 Hektar Weinberge auf dem vielschichtigen Terroir und kultiviert heute vier Rebsorten (Cinsault, Grenache, Carignan und Syrah) auf vier biologisch bewirtschafteten Parzellen mit vier unterschiedlichen Bodenformationen (Schiefer, Lehm, Basalt und Kalk).

Beim Ausbau setzt er ausschließlich auf Zementtanks in Eiform, Holzbottiche und einen großen Fuder. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 40 und 70 Jahren, die Erträge sind verschwindend gering (10 - 25 hl/ha). Insbesondere beim La Traversée wirkt sich das auch auf die Gesamtflaschenzahl aus, denn es sind im Schnitt nicht mehr als 6.000 Flaschen pro Jahr verfügbar.



2017 LA TRAVERSÉE AOC TERRASSES DU LARZAC

JAHRGANG AUSVERKAUFT

Die Cuvée besteht aus Cinsault, Carignan, Grenache und Syrah von vier unterschiedlichen Bodenformationen. Der La Traversée steht in dichtem und undurchdringlichem Ziegelrot im Glas. Sein Duft ist süßlich und reif, man riecht förmlich den dicht gewobenen Extrakt, der einen am Gaumen erwartet. Erde, eingemachte Beeren, Trockenpflaume, vollreife Kirsche und Tabak bilden ein wuchtiges und aromatisch intensives Bouquet. Am Gaumen dann die Überraschung. Dem dichten und cremig schmelzigen Extrakt steht eine präzise mineralische Säure gegenüber, die für eine elegante Gesamterscheinung sorgt. Fruchtfülle und Tannine zeigen sich in großer Harmonie, die Gerbstoffe greifen mit Samthandschuhen zu. Eine an Garrigue-Kräuter erinnernde Ätherik bringt Wärme ins Spiel und lässt den Wein unheimlich lange am Gaumen stehen.

R Cinsault, Carignan, Grenache, Syrah

A Zement (Ei)

2019 ROCHER DE VIERGES VIEILLES VIGNES

0,75 ltr. **9,50€** 12,67€/ltr.

Grenache, Syrah und Carignan. Im Duft bereits eine stimmige Kombination von kräftiger Würze und feiner Frucht, wobei letztere die Oberhand behält. Am Gaumen dann kühle Aromatik mit ätherischen Noten von mediterranen Kräutern und gemahlenem, schwarzem Pfeffer. Im Abgang zeigt er sich saftig und frisch.

R Grenache, Syrah, Carignan

A Edelstahl

2019 LE CINSULT VDF

0,75 ltr. **21,90€** 29,20€/ltr.

Keinesfalls ein Alltagswein oder ein Wein für Zwischendurch. Denn um zu diesem Wein Zugang zu bekommen benötigt man entweder Zeit oder ein harmonisch abgestimmtes Gericht wie z.B. Gebratene Entenleber mit Castelfranco und Himbeeressig. Die investierte Zeit zahlt sich beim Genuß des Cinsault voll aus und zeigt die Vielseitigkeit. Anfänglich noch schüchtern und zurückhaltend, legt er minütlich an Kraft, Intensität und auch an Aromatik zu. Ein einmaliges Trinkerlebnis.

30

R Cinsault

A Zement (Ei)

LA RESERVE D'O

LANGUEDOC / FRANKREICH



Marie Chauffray führte lange Jahre eine erfolgreiche Weinhandlung im Speckgürtel der französischen Hauptstadt. Doch Weine nur zu verkaufen, waren ihrem Mann Frédéric, ein begnadeter Musiker, und ihr irgendwann nicht mehr genug. So begaben sie sich auf eine zehnjährige Suche nach DEM perfekten Weinberg für ihr Vorhaben. 2005 wurden die beiden auf dem Plateau von Arboras in der AOC Terrasses du Larzac fündig. Ein traumhafter Fleck Erde. Richtet man den Blick nach Norden, heben sich die Ausläufer der Cevennen langsam empor, im Süden kann man den Blick das Hérault-Tal hinab schweifen lassen und landet schließlich an der ca. 30 Kilometer entfernten Mittelmeerküste, an der man den Hügel der Hafenstadt Sète erkennt.

Nicht nur weil das mediterran trockene Klima mit den Mistral-Winden und die karge Landschaft eine biodynamische Bewirtschaftung begünstigen, sondern auch aufgrund Maries Studium der tropischen Agrarwissenschaften, gab es zu einer biodynamischen Bewirtschaftung keinerlei Alternativen. Hornmist, Kieselsäure, Brennesseltee, ausgekochter Schachtelhalm und viele weitere Präparate und Lösungen geben deshalb von Beginn an den Reben Kraft und helfen ihnen dabei, ihre Widerstandsfähigkeit zu verbessern. Die Reben wurzeln in einem überwiegend hellen Bodengemisch aus Kalkstein, Ton, Kies und Kieselsteinen und können dank des kühlen Nordwinds Mistral perfekt ausreifen. Dieser Luftstrom trocknet die Trauben nach Niederschlägen und beugt somit Fäulnis- und Pilzbefall auf natürliche Art und Weise vor.

Im Keller verfolgen Marie und Frédéric dann eine Philosophie des «Nichtstuns», um die aufwendige biodynamische Arbeit, die die Merkmale des charaktervollen Terroirs eindrucksvoll in den Wein transportiert, nicht zu Nichte zu machen.



2018 LA RÉSERVE D'O IGP ST. GUILHEM LE DÈSERT ^{BIO}

0,75 ltr. **22,90€** 30,53€/ltr.

Knapp 5 Kilometer Luftlinie von Arboras entfernt windet sich ein enges Seitental in westliche Richtung vom Hérault ab. Am Anfang des Tals liegt die namensgebende Gemeinde St.-Guilhem-le-Désert, etwas dahinter und auf mittlerer Hanghöhe beginnen die wenigen Weinberge. Mit Kalkfelsen durchzogene Böden, alte Rebstöcke mit geringen Erträgen sowie stetiger Zugwind ermöglichen einen vor Frische strotzenden Weißwein, der sich mit der Kraft des Südens vermählt. So finden sich im Duft reifer Apfel, Thymian, Feuerstein, Steinobst und Birne. Das alles erinnert an die großen Weine der südlichen Rhône und auch am Gaumen fühlt man sich zuerst dort angesiedelt. Weiche Struktur im Antrunk, sanft, aber dicht, kräftig. Doch dann folgt eine wunderbar nervige Säure, die dem Chenin Blanc und den klimatischen Bedingungen zuzuschreiben ist. Sie sorgt für eine perfekte Balance, bringt Zitrusnoten ins Spiel und verleiht dem Wein einen mineralisch kühlen Unterbau.

R Roussanne, Grenache Blanc, Chenin Blanc

A Großes Holzfass

2018 «BILBO» AOC LANGUEDOC ^{BIO}

0,75 ltr. **19,90€** 26,53€/ltr.

2018 setzt sich BilBo aus 40% Cinsault, 30% Syrah und 30% Grenache zusammen. Das warme Jahr und die leicht abgeänderte Assemblage lassen den Gutswein im Vergleich zum Vorjahr nochmals dunkelfarbiger und aromatisch dichter scheinen, ohne die steinige Eleganz zu verlieren. Blumig würziger Duft, rotfruchtige Aromen von Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen druckvoll und dicht mit herben Noten, die an schwarzen Tee erinnern.

R Grenache, Syrah, Cinsault

A Edelstahl



2017
LA RÉSERVE D'O AOC
TERRASSES DU LARZAC BIO

0,75 ltr. **22,90€** 30,53€/ltr.

Grenache, Syrah und Cinsault. Nach langer Maischestandzeit im Stahltank erfolgt der Ausbau im Beton-Tank. Der Réserve d'O steht in undurchdringlichem Purpur mit dunkelroten Reflexen im Glas. Im Duft Waldboden, feuchtes Laub und feuchte Erde. Dann auch eine konzentriert dunkle Frucht, die an Brombeeren erinnert. Nach einigen Minuten im Glas entfalten sich ätherische Noten. Frisch geriebene Orangenzeste und Fichtenharz. Insgesamt sehr vielschichtig, delikat und abwechslungsreich. Am Gaumen dasselbe. Zuerst nimmt man feinmaschige Tannine von weicher Struktur wahr. Dann folgt eine kühlende Ätherik, die dank der mitteldichten Viskosität den ganzen Mundraum auskleidet. Ein wechselndes Gefühl von Kälte und Wärme, sehr spannend. Aromatisch findet sich wieder schwarzer Trüffel, Laub und dunkle Beeren. Der Nachgeschmack wird von der Herbe eines Schwarzees und einem salzigen Crunch bestimmt.

R Grenache, Syrah, Cinsault

A Beton

2015 | 2017
«HISSEZ O»
TERRASSES DU LARZAC BIO

0,75 ltr. **32,50€** 43,33€/ltr.

55% Syrah, 35% Grenache, 10% Cinsault. Der sorgsam und auf mehrere Durchgänge verteilten Handlese folgt eine lange Maischegärung mit anschließender Reifung in mehrfach belegten Demi-Muid-Fässern aus französischer Eiche (600 Liter). Im Duft zunächst karg (nasser Stein), nach kurzer Belüftung aber eine konzentrierte, subtile und dabei glasklare Kirschfrucht. Dahinter finden sich wenig Cassis, leicht rauchige Noten, Sternanis und Feigen. Schenkt man dem Eindruck von Farbe und Duft Glauben, hat man hier einen dicken Blockbuster im Glas. Doch weit gefehlt. Hissez'O ist energiegeladen und dennoch leichtfüßig. Wie beim Réserve d'O tritt eine bärenstarke Ätherik nach vorne und zügelt all die gebündelte Kraft. Die Tannine sind noch jung und präsent, jedoch keinesfalls grün oder stark adstringierend. Die Säure steht in einem schönen Verhältnis dazu und sorgt für regen Speichelfluss. In dem beeindruckend langen Finish blitzen abwechselnd Kirschen, Oregano und Tabak auf.

R Syrah, Grenache, Cinsault

A Demi-Muid (600 ltr.)



CLOS DES NINES

LANGUEDOC / FRANKREICH



Clos des Nines ist die kleine Geschichte einer großen Leidenschaft. Isabelle und Christian wagten 2002 den Sprung in das Abenteuer Wein. Das Licht der südfranzösischen Küste und die wildromantische Landschaft der Garrigue sollten sie von nun an bei ihrer täglichen Arbeit in den Weinbergen begleiten. Wie so häufig bringen Quereinsteiger oft eine andere Sicht auf das Thema Wein - so auch hier - und lassen aus anfänglichem Enthusiasmus heraus wunderbare Weine entstehen. Das Languedoc insgesamt ist als Lieferant von billigem Massenwein bekannt, bei selektiver Betrachtung jedoch, schält sich eine Weinregion mit kleinen, hochqualitativen Inseln heraus die mühsam entdeckt werden müssen. Clos des Nines ist eine solche Insel, mit Weinbergen im Alter zwischen 10 und 80 Jahren. Die Reben stehen auf meist kargen, kalkreichen Böden die mit einer dünnen Lehmschicht bedeckt sind. Weitere Bodentypen sind fossile sowie Sandsteinverwitterungsböden. Die Weine sind mit ihrer charmanten, süßen Frucht nicht allzu kompliziert, weisen aber bei «L'Orée» oder «O du Clos» eine beachtliche Länge auf.

2016
L' ORÉE AOC COTEAUX DE LANGUEDOC BIO
0,75 ltr. **17,80€** 23,73€/ltr.

Eine überaus elegante Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault die ausschließlich imahltank ausgebaut wurde. In der Nase findet sich eine opulente Frucht nach dunklen Beeren, Brombeere und Heidelbeere, begleitet von getrockneter Pflaume, Süßholz und Veilchen. Im Mund zeigt sich ebenfalls eine präsente dunkle Frucht, ummantelt von einer subtilen Gewürzaromatik. Die Tannine sind perfekt in den reichen Fruchtkörper integriert und wirken weich und samtig.

R Grenache, Syrah, Cinsault

A Beton



DIVEM

LANGUEDOC / FRANKREICH



DIVEM ist ein relativ kleines Weingut (4,5 Hektar) und bemüht so zu bleiben. Das gesetzte Ziel ist, außergewöhnliche Weine im Hinblick auf ihre Konzentration und die Breite ihrer Aromapalette zu produzieren. DIVEM stammt aus zwei Parzellen, die sich zwischen Montpeyroux und dem Dorf Arboras befinden: Les Boissières und Les Pradels. Ein Streifen aus Felsgeröll, der Eiszeit entstammend, bildet einen steinigen Boden, einer der kargsten des Montpeyroux. Hier erbringen, nicht ohne Schwierigkeit, vorwiegend der Grenache und drei weitere mediterrane Rebsorten (Syrah, Mourvèdre und Cinsault) einige Trauben pro Rebstock. Die Erträge aller Weinstöcke des Weingutes halten sich, gewollt oder ungewollt, auf einem sehr niedrigen Niveau (10 bis 15 Hektoliter pro Hektar). In Anbetracht der natürlichen Limitierung durch die den Parzellen inhärenten Werte ist ein kurzer Rebschnitt in der Regel ausreichend: ein Gobeletschnitt, sechs Zapfen mit einem sichtbaren Auge. Das Weingut ist seit 2015 offiziell „BIO“ zertifiziert. Trotz des Bewusstseins, durch eine Monokultur, den wichtigsten Prinzipien der Ökologie zuwiderzuhandeln, wird seit vielen Jahren kein einziges Syntheseprodukt für den Weinanbau verwendet. Einmal pro Jahr wird die Unkrautvernichtung der Rebstockreihen mechanisch durch das sogenannte „décauillage“ der Rebstöcke vorgenommen. Die Ernte wird manuell durchgeführt und die Trauben entbeert. Die Trauben werden in luftdurchlässigen Kisten bis zu den Tanks transportiert, um so die Beschädigung der Trauben während des Transportes zu vermeiden und das Abfließen von Flüssigkeit (Wasser oder Traubensaft) zu ermöglichen. Die Trauben werden entbeert, aber nicht gepresst, und anschließend mechanisch in die Tanks befördert. Der Gärungsprozess wird durch natürliche Hefe in die Wege geleitet. Durch das fehlende Pressen dauert dieser Prozess länger und erlaubt eine effiziente Extraktion in allen Alkoholkonzentrationen der verschiedenen Gärungsetappen. Die alkoholische Gärung dauert in der Regel circa zehn Tage für den Grenache und kann beim Merlot länger als drei Wochen dauern. Die kleinen Tankgrößen (30 Hektoliter) erlauben es Temperaturanstiege während der Gärung zu begrenzen. Die Maischegärungszeit ist lang (acht Wochen für den Grenache und vier bis fünf Wochen für die anderen Rebsorten), um eine maximale Extraktion zu erzielen. Die Mikrooxygenation, die naturgemäß im Laufe des Ausbaus im Fass stattfindet, hat eine Milderung der Gerbsäure des Weines zur Folge. Ein weiterer Effekt des Ausbaus im Fass ist die Klärung der Weine, welche im Anschluss ohne Filterung und Schöpfung auf dem Weingut abgefüllt werden.

2017
DIVEM MONTPEYROUX LANGUEDOC AOP BIO
0,75 ltr. **39,80€** 53,07€/ltr.

R Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault

A Taransaud-Fass



OINOS VINS DE MEDITERRANÉE

LANGUEDOC / FRANKREICH

Jérôme Calmes ist ein erfahrener Önologe und betreibt im Languedoc sein eigenes Weingut unter dem altgriechischen Namen «Oinos». Nachem er viele Jahre im Auftrag großer Kellereien meist wuchtige und füllige Schwergewichte produzierte, folgt er nun seinen eigenen Vorstellungen. So möchte er in erster Linie dem vorwiegend heißen und trockenen Klima der Region lediglich die phenolische Reife und hohe Aromatik abgewinnen und dabei durch ein ausgeklügeltes Wassermanagement auch die Frische und Finesse im Wein bewahren. Zwei Komponenten, die in seiner Rebsortenserie «Les Perles» miteinander verschmelzen.

Um dem Wasserstress zu trotzen, hat Jérôme Calmes nach Flächen an den Ausläufern der Berge um Gard und Hérault Ausschau gehalten. Hier drehen sich die Winde am späten Abend und liefern kühle, feuchte Luft vom Meer ins Landesinnere. Bedingt durch die relativ hohen Temperaturunterschiede kommt es zur Taubildung und die Rebstöcke erhalten zwar keine üppige Dosis, aber immerhin gerade so ausreichend Wasser, um Stress zu vermeiden.

Das Ergebnis sind Trauben, die sich bei gleichzeitiger phenolischer Reife eine frische Säure bewahren. Somit bereichert Jérôme Calmes die mediterrane Stilistik des ausgereiften und von der Sonne verwöhnten Leseguts mit einer saftigen Frische, die ihm früher allzu oft gefehlt hat.

2018 & 2019

CHARDONNAY LES PERLES IGP PAYS D'OC

0,75 ltr. **9,50€** 12,67€/ltr.

Mittleres Gold. Feinwürziger Duft mit reifer Aprikose, Apfelschale, Zitronenzeste und süßlich scheinender Holzaromatik. Am Gaumen mit auffällig cremigem Schmelz und einer balancierenden Säure. Gute Holzwürze die gerade so wahrnehmbar, aber nicht wegzudenken ist. Im Abgang zeigt er sich wunderbar saftig und mit guter Länge.

▲ *Edelstahl, Holz*

2016

SYRAH LES PERLES IGP PAYS D'OC

0,75 ltr. **8,90€** 11,87€/ltr.

Intensives Karminrot mit leuchtender Transparenz. Süßlich schimmernder Duft, reich, aber nicht opulent. Brombeere, etwas Bierrengelée und Veilchen. Am Gaumen in toller Balance aus Volumen und Saftigkeit. Weiche Textur, im Abgang mit schöner Würze (Speck) und herbaler Ätherik.

▲ *Edelstahl*

2015

CABERNET SAUVIGNON LES PERLES IGP PAYS D'OC

0,75 ltr. **8,90€** 11,87€/ltr.

Mitteldunkles Kirschrot mit leuchtender Transparenz. Im Duft Omas frisch gemachter Johannisbeersaft, etwas Lakritz, getrocknete Garrigue-Kräuter. Am Gaumen mit weicher Tanninstruktur, elegant wirkend, auf kühler Frucht und Frische gestützter Körper. Im Abgang mit leicht würziger Komponente (getrocknetes Heu).

▲ *Edelstahl*



2016

MERLOT LES PERLES IGP PAYS D'OC

0,75 ltr. **8,90€** 11,87€/ltr.

Intensives Karminrot mit leuchtender Transparenz. Im Duft frische Pflaumen, Pfeifentabak und saftige Kirschen. Am Gaumen mit feinkörnigem Tannin, herber Frische, etwas getrockneter Himbeere und einem mittleren Körper. Auch hier kommt die einfache Eleganz gut durch.

▲ *Edelstahl*

PYRÈNE

SÜDWEST / FRANKREICH



Was die Emilia Romagna für Italien ist, ist Sud-Ouest (der Südwesten) für Frankreich. Hier findet man einen Schmelztiegel an Appelationen und autochthonen Rebsorten (ca. 140) vor, der bei Weinanfängern wie auch erfahreneren Weintrinkern mit seiner Vielfalt stets zu begeistern weiß. Das Gebiet grenzt im Süden an die Pyrenäen (Pyrène), im Westen an den Atlantik und im Norden an das Massif Central. Diese Vielfalt zwischen mediterranen Einflüssen vom Landesinneren, atlantischem Klima sowie zum Teil sehr hoch gelegenen Weinbergen sorgt für die enorme Frische und «Trinkigkeit», für die Weine aus Sud-Ouest stehen. Die eigenständige Linie «Pyrène» wurde 2015 von der Kellerei Lionel Osmin & CIE ins Leben gerufen und verkörpert all die soeben genannten Eigenschaften.

Im Stile einer Genossenschaft hat die Kellerei kleine Weinbaubetriebe, deren wirtschaftliche Zukunft ungewiss schien, an die Hand genommen, ihre hohen Qualitätsansprüche vorgegeben und durch überdurchschnittliche Kilopreise honoriert.



2019
«CUVÉE MARINE» CÔTES
DE GASCOGNE BLANC

0,75 ltr. **9,50€** 12,67€/ltr.

60% Colombard, 20% Sauvignon Blanc, 20% Gros Manseng. Die Parzellen und Weinberge, auf denen Colombard und Gros Manseng gedeihen, sind stark vom klimatischen Einfluss des Atlantiks geprägt (Gascogne). Der Sauvignon Blanc wächst im etwas wärmeren Landesinneren (Gaillac und Bergerac). Die Lese beginnt Anfang September mit der Ernte des Sauvignon Blanc und endet Mitte Oktober mit Gros Manseng. Die Trauben werden für 8 bis 18 Stunden eingemaischt, bevor der Saft sehr sanft herausgepresst wird. Der Ausbau der Rebsorten erfolgt separat und in temperierbaren Tanks. Während der alkoholischen Gärung wird die Temperatur reguliert, der biologische Säureabbau wird unterbunden. Nur so lässt sich diese wunderbare Frische mit solch ausgeprägten Fruchtaromen konservieren. Der Wein liegt fünf Monate auf der Feinhefe und wird bis zur Abfüllung ebenfalls kühl gelagert. Cuvée Marine steht glasklar mit gelbem Schimmer im Glas. Im Duft ein prall gefüllter Korb an Fruchtaromen: Pink Grapefruit, Limette, Litchis, Maracuja. Dahinter herbale Noten und auch etwas Heu. Das Mundgefühl ist äußerst lebendig und von kühler Frische geprägt. Die Spannung zwischen der enorm aromatischen Intensität und einer geradlinig kühlen Säure macht sofort Lust auf den nächsten Schluck und lässt einen von einem kühlen Gebirgsbach am Fuße der Pyrenäen träumen.

- R

Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng
- A

Edelstahl

2019
«LA VIE EN ROSE»
IGP COMTÉ TOLOSAN

0,75 ltr. **9,50€** 12,67€/ltr.

Negrette ist eine Rebsorte, die hauptsächlich nördlich von Toulouse kultiviert wird. Sie eignet sich aufgrund ihres intensiv floralen Aromas, den ausgeprägten Fruchtnoten und ihrer genialen Säurewerte hervorragend für knackig vollmundigen Rosé. Aufgrund der geografischen Nähe zu Toulouse, der «Ville Rose», ist dieser Wein eine Hommage an das Leben in Toulouse, der rosaroten Stadt: La vie ein Rose. Die tiefen Böden rund um Toulouse bieten der Rebsorte perfekte Bedingungen, um selbst die große August-Hitze ohne Trockenstress zu überstehen. Gelesen wird bereits in den ersten beiden Septemberwochen. Der Saft wird direkt gepresst und - analog zu Cuvée Marine - bei kontrollierter Temperatur vergoren. Im Duft zeigt sich der Rosé mit intensiver Beerenfrucht und Rosenblüten. Am Gaumen dann ein konzentriert fruchtiger Geschmack, den die erfrischende Säure gut zu zügeln weiß.

- R

Negrette
- A

Edelstahl

2016
«MAGIE NOIRE»
IGP COMTÉ TOLOSAN

0,75 ltr. **9,50€** 12,67€/ltr.

Der reinsortige Malbec stammt zu gleichen Teilen von den steil terrassierten Weinbergen des Lot Tals sowie von den kalksteinhaltigen Anbauflächen oberhalb der Steillagen. Die Trauben werden eingemaischt und bei 20°C - 22°C vergoren. Der Wein wird anschließend zu 80% im Edelstahl und zu 20% in Holzfässern für 10 Monate ausgebaut. Magie Noire steht in tiefdunklem, jedoch nicht undurchdringlichen Rot im Glas. Im Duft nimmt man zuerst eine reichhaltige Beerenfrucht und etwas Orangenzeste wahr. Dann auch etwas Wacholder, Pfeffer und Zedernholz. Am Gaumen kommt das volle Aroma des Duftes zur Geltung, ohne marmeladig oder schwer zu wirken. Der Wein erhält sich eine kühle Frische bei, die von einer kräutrigen Ätherik getragen wird.

- R

Negrette
- A

Edelstahl

SPANIEN & PORTUGAL

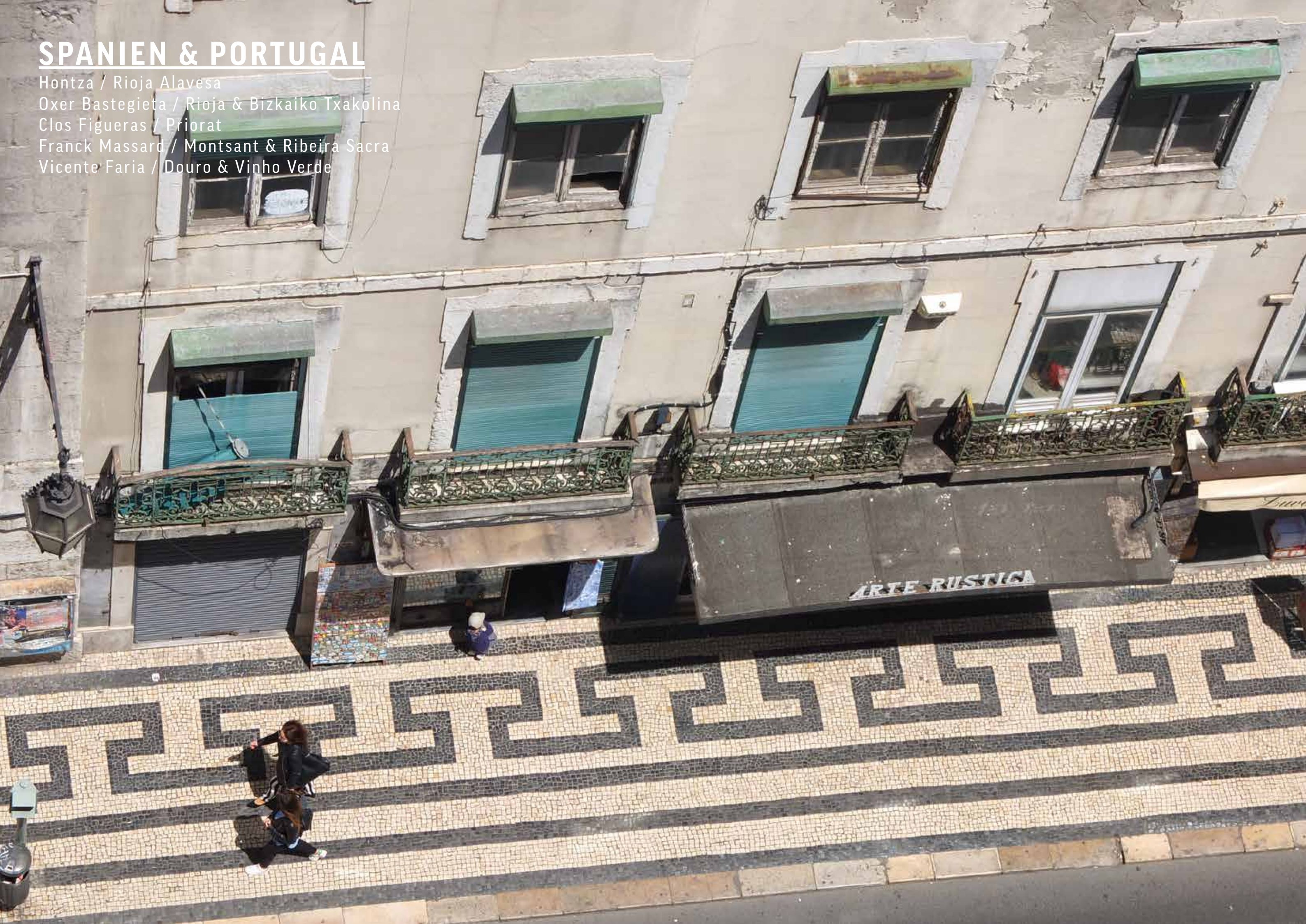
Hontza / Rioja Alavesa

Oxer Bastegieta / Rioja & Bizkaiko Txakolina

Clos Figueras / Priorat

Franck Massard / Montsant & Ribeira Sacra

Vicente Faria / Douro & Vinho Verde



VIÑEDOS HONTZA

RIOJA ALAVESA / SPANIEN



«Lebendige Weine von alten Reben!» So beschreiben Alice Bridoux und Iker García Nafria ihr 2015 ins Leben gerufene Abenteuer eines eigenen Weinguts. Aus dem tiefen Wunsch geboren den Lebenskreis zwischen Weinberg und dem gefüllten Weinglas mit einem Inhalt zu schließen, der den Ausdruck und die Reichhaltigkeit des Terroirs, auf dem die Trauben reifen, perfekt transportiert. Immer die gleichen Sprüche, das macht schon etwas müde... Auf den Naturweinfestivals, die quer durch die Welt tingeln, wurde mir an jedem Tisch sinngemäß eine ähnliche Philosophie angepriesen. Stand gehalten hat sie in den allerwenigsten Fällen.

Jetzt wissen Sie warum dieser „Fall“ in diesen Katalog Einzug gehalten hat. Alice und Iker arbeiten nach biodynamischen Richtlinien und verstehen sich zuerst als Beobachter - sowohl im Weinberg als auch im Keller. Eingriffe werden nur vorgenommen, wenn es unbedingt notwendig ist. In der Praxis bedeutet das, dass außer dem Verzicht auf alle chemischen Zusätze auch die mechanischen Eingriffe minimalinvasiv vorgenommen werden. Die Weine werden ohne jegliche Schwefelgabe unfiltriert gefüllt. Ich freue mich sehr, die ersten und einzigen Winzer des mittelalterlichen Dorfes Labraza in der östlichen Ecke des Rioja Alavesa (Baskenland), auf 650m Höhe gelegen, in Deutschland zu vertreten.

2019

AB MAI

TOO MAHATS

0,75 ltr.

11,90€

15,87€/ltr.

Beschreibung folgt.

R

90% Tempranillo, 10% Viura & Calagreira

A

Edelstahl



2020

AB MAI

HONTZA ZURIA BLANCO

0,75 ltr.

18,90€

25,20€/ltr.

R

70% Viura, 30% Calagreira

A

Edelstahl



2019

AB MAI

HONTZA

0,75 ltr.

15,50€

20,67€/ltr.

R

60% Tempranillo, 40% Garnacha

A

500 Liter Eichenfass



2019

AB MAI

VENDEDOR DE HUMO ESPUMOSA

0,75 ltr.

19,80€

26,40€/ltr.

R

Tempranillo

A

Edelstahl



2019

AB MAI

BEHERA

0,75 ltr.

25,50€

34,00€/ltr.

R

Garnacha

A

500 Liter Eichenfass



2019

AB MAI

GARAYA

0,75 ltr.

25,50€

34,00€/ltr.

R

70% rote Sorten, 30% weiße Sorten

A

500 Liter Eichenfass



2019

AB MAI

VALTIDE

0,75 ltr.

29,50€

39,33€/ltr.

R

Cariñena

A

500 Liter Eichenfass

OXER BASTEGIETA

RIOJA & BIZKAIKO TXAKOLINA / SPANIEN



Oxa Bastegieta ist stolzer Baske und ein begnadeter Entertainer. Ein Typ, der jeden gemütlichen Abend in ein rauschendes Fest verwandeln kann/wird. Jemand, der es versteht, sein Dasein zu genießen. Er sprüht vor Lebensfreude, ist dabei jedoch keineswegs unbedarft. Im Gegenteil. Der etwas ernsthafter wirkende, nachdenkliche Oxa ist introvertiert, verliert sich gern in den Komödien und Tragödien von Shakespeare oder reflektiert bei melancholischer Gitarrenmusik.

Diese zwei gegensätzlichen Charakterzüge sind auch das wesentliche Merkmal all seiner Weine: Lebensfreude und Leichtigkeit durch auffrischende, knackige Säure, klare Frucht und perfekt ausbalancierte Alkoholwerte auf der einen Seite. Tiefgang, Eleganz und Ernsthaftigkeit durch aromatische Dichte und Konzentration auf der anderen. Eine perfekte Balance und Ausgewogenheit, die die großen Weine dieser Welt auszeichnet und dem Stil eines seiner großen Vorbilder, Jean-François Ganevat, ganz nah ist.

Neben seinem Können in Weinberg und Keller, ist das Alter der Reben sein wahrscheinlich größtes Kapital. Als ältester Weinberg geht der mit Tempranillo bestockte «Artillero» voran. 1914 angelegt, haben diese Reben bereits 105 Jahre auf dem Buckel und geizen im Ertrag. Lediglich 2.800 Liter kann Oxa mit einem Hektar erwirtschaften. Im Vergleich mit unserem heimischen Trollinger (bis zu 25.000 Liter) ein nahezu verschwindend geringer Ertrag. Doch die tiefen Wurzeln versorgen die wenig verbliebenen Trauben mit allem, was sie benötigen, ihr Buffet ist reichhaltig gedeckt. Das Ergebnis sind vollaromatische, perfekt ausgereifte Trauben.

Die drei Weißweine, die wir in unserem Sortiment führen, stammen aus der D.O. Bizkaiko Txakolina. Ein Anbaugebiet nördlich des Rioja, das bis an den Atlantik ragt und deutlich von dessen Klima geprägt ist. Im Stil eines Vinho Verde werden hier in erster Linie leichtgewichtige, natürlich moussierende Weißweine hervorgebracht, die eher schnell getrunken werden sollten und von einfacher Qualität sind. Oxa interpretiert das jedoch ein wenig anders, stemmt sich mit aller Kraft gegen die Belanglosigkeit des Massenmarktes und zaubert aus den Rebsorten «Hondarribi Zuri», «Hondarribi Zuri Zerratia» und «Itzkiota Txikia» eine hochintensive, an mineralisch kühlen Chenin Blanc (MARKO GURE ARBASOAK) und Pouilly Fumé (MARKO) erinnernde Dreierkollektion, die in der absolut raren Spätlese gipfelt.

Ein Teil seines Geheimnisses liegt in der extremen Ausdünnung (Grünlese) der Trauben bei den jüngeren Reben und einem deutlich späteren Lesezeitpunkt, als dies in der Region üblich ist. Hinzu kommt die naturnahe Bewirtschaftung der Flächen. Eine Floskel, die nur zu gerne genannt wird, um den Einsatz von Herbiziden und Fungiziden schönzureden. Dass dies bei Oxa keine Floskel ist, zeigt jedoch alleine schon die aufwendige und kostenintensive Bodenbearbeitung mit Hilfe eines Mulis und das intakte Biotop.

Ohne die Wertigkeit und Qualität der Weißweine auch nur annähernd kleinzureden, sind die Rotweine des Riojas Oxa's wahre Passion. Schließlich waren es die roten Kraftprotze, denen er schon in seinen frühen Zwanzigern verfallen ist. Nach und nach verfestigte sich der Traum, eines Tages selbst einen solchen Wein zu produzieren, allerdings mit dem obersten Ziel, Kraft und Frische zu vereinen. Und so entstehen mittlerweile im dritten Jahrgang einzigartig saftige, ätherisch würzige Rotweine mit enormem Potenzial.

2019 MARKO D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

0,75 ltr. **14,90€** 19,87€/ltr.

Normalerweise sind Weine der DO Bizkaiko Txakolina leichtgewichtige Weine mit natürlicher Kohlensäure und ähneln dem portugiesischen Vinho Verde. Die autochthonen Trauben werden dafür sehr früh gelesen und tragen oftmals noch grüne, unreife Aromen in sich, die sich in einer «bitzelnden» Säure potenzieren. Um zu beweisen, dass die Weine dieser Region mehr können, hat Oxa eine Cuvée aus 40% Hondarribi Zuri Zerratia und 60% Hondarribi Zuri ins Leben gerufen. Die Trauben für den Weißwein durften deutlich länger an den Stöcken hängen und wurden - wie alle Weine des Weinguts - sorgfältig per Hand gelesen. Der Saft wurde mit indigenen Hefen spontan imahltank vergoren und drei Monate mit mehrmaliger Bâtonnage auf der Feinhefe ausgebaut. Schon im Antrunk zeigt sich die wunderbare Saftigkeit, die sich über die crisper Säure und die mundfüllende Cremigkeit des Marko definiert. Aromatisch finden sich, ganz sortentypisch, grüner Apfel, Zitrusfrüchte und herbale Noten. Dahinter jedoch auch ganz viel Stein (warmer Sommerregen) und helle Blüten.

R Hondarribi Zuri, Hondarribi Zuri Zerratia

A Edelstahl



2019 MARKO GURE ARBASOAK D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

0,75 ltr. **25,90€** 34,53€/ltr.

Der Weißwein besteht aus autochthonen Rebsorten: 45% Hondarribi, 35% Hondarribi Zuri und 20% Itzkiota Txikia. Die Reben stehen auf kalkhaltigem Tonboden in Kortezubi. Nach der Handlese werden die Trauben sanft gepresst und ohne Klärung oder Filtration spontan im Fuder vergoren. Anschließend verbringt der Wein 10 Monate in Fässern und im Tank und verbleibt dabei auf der Feinhefe. Gelegentlich wird die Hefe aufgerührt (Bâtonnage). GURE ARBASOAK 2018 ist kaum zu vergleichen mit dem vorigen Jahrgang. Während 2017 noch ein Weißwein im klassischen Stil war, treffen wir bei 2018 schon deutlich mehr auf die Einflüsse der Natur und Oxa's Inspirationen aus dem Jura. Im Duft finden sich apfelige Cidre-Töne, kühl kräuterige Akzente, dahinter etwas Grapefruitzeste, Brandung und steinige Noten. Am Gaumen fällt zunächst das feinerliche Mousseaux auf, das im Mundgefühl ein wenig an Vinho Verde erinnert. Wir empfinden dieses Element als absolut belebend. Neben dieser Besonderheit zeigt sich Gure Arbasoak sehr straff und säurebetont, lässt herbfruchtigen Aromen und kräuterlastiger Ätherik ihren Raum und zeigt durch seine Salzigkeit die geographische Nähe zum Meer auf.

R Hondarribi, Hondarribi Zuri, Itzkiota Txikia

A Fuder, Barrique, Edelstahl



2019 MARKO «SKIN» D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

0,75 ltr. **27,50€** 36,67€/ltr.

Marko SKIN wird zu 100% aus Hondarribi Zuri gewonnen und ist eine Selektion, der besten und ältesten Rebstöcke der Weinberge um Kortezubi. Nach acht Tagen Maischegärung in Amphoren wird der Most in französische 225 Liter Eichenfässer gegeben, um für acht Monate auf der Hefe zu reifen. Danach wird ohne Schönung und Filtration gefüllt. Marko SKIN duftet herrlich vollaromatisch nach Quitte, frischem Bratapfel, Safran und Fenchelgrün. Am Gaumen präsentiert sich eine sehr lebendige und auffrischende Säure. Das Geschmacksbild ergänzt sich um kandierte Orange und getrocknete Aprikose, bleibt dabei jedoch knochentrocken und mineralisch crisp.

R Hondarribi Zuri

A Barrique



2018
IRAUN DOCA RIOJA

0,75 ltr. **39,80€** 53,07€/ltr.

Auf 600 Höhenmetern besitzt Oxer einen ein Hektar großen Weinberg mit über 100 Jahre alten Reben, auf dem neben den Tempranillo- auch die Viura- und weißen Grenachereben angesiedelt sind. Die extrem niedrigen Erträge von 30 hl/ha sorgen von Natur aus schon für konzentriert kraftvolle Weine. Das handgeerntete Lesegut wird schonend abgepresst und der Saft mit den weinbergseigenen Hefen zunächst im Edelstahl alkoholisch vergoren. Für die Milchsäuregärung wird der Most dann in Amphoren und alte Holzfässer umgezogen, bevor er zum Reifen für 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche verlegt wird. Iraun schafft schon im Duft das Kunststück, barocke Opulenz und Fülle mit spritziger Leichtigkeit zu vereinen. Reife, gelbe Pfirsiche, süßlich wirkende Gewürze und gelbe Blüten werden von duftendem Saft aus Amalfi-Zitronen, Ingwer und steinigen Noten durchbrochen. Nur langsam gewinnt das Holz an Raum. Am Gaumen dominieren dann die mineralisch kühlen Aromen etwas die Oberhand und werden von einer enorm vibrierende Säure bestärkt.

R Viura, Garnacha Blanca

A Edelstahl, Amphore, Barrique



2018
SUZZANE DOCA RIOJA

0,75 ltr. **41,00€** 54,67€/ltr.

Reinsortiger Garnacha von einem 3 Hektar großen Weinberg in Cárdenas (Rioja Alta), der 1903 angelegt wurde! Der Boden setzt sich aus stark eisenhaltigem Lehm mit einem hohen Anteil (>10%) an großen Steinen zusammen. Dieses Zusammenspiel aus Boden und Alter der Reben begrenzt den Ertrag auf natürliche Weise auf weniger als 20hl/ha. Die alkoholische und malolaktische Gärung finden zu je 50% in neuen und gebrauchten Fässern aus französischer Eiche statt. Während der sechsmonatigen malolaktischen Gärung wird wöchentlich die Hefe aufgerührt (Bâtonnage). Anschließend beginnt die zwölfmonatige Reifephase in den Fässern. Heraus kommt ein wahrlich erwachsener, komplexer und ungemein eleganter Wein. Schon im Duft offenbart sich eine Vielfalt an Aromen: Sauerkirschen, reife Heidelbeeren, geröstete Mandeln, Zedernholz, Tabakblätter und Feuerstein. Am Gaumen zeigt sich Suzzane messerscharf und voller Präzision. In beinahe burgundischer Anmutung treten körnige Tannine und eine vibrierende Säure dem kühlen Fruchtkörper entgegen und erzeugen eine enorme Spannung.

R Garnacha

A Edelstahl, Barrique



2018
ARTILLERO DOCA RIOJA

0,75 ltr. **39,80€** 53,07€/ltr.

Reinsortiger Tempranillo von einem 1ha großen Weinberg in Elvillar (Rioja Alavesa), der 1914 angelegt wurde und einen verschwinden geringen Ertrag von 28hl/Hektar erlaubt. Er befindet sich auf 600 Meter ü. NN und zeigt im Boden auffällig viel Kalkstein. Die alkoholische Gärung der handgelesenen und streng selektierten Trauben geschieht im Edelstahl, während für die malolaktische Gärung sowie den zwölfmonatigen Ausbau Fässer aus französischer Eiche (225 & 500 Liter) vorgesehen sind. Der undruchdringliche Rotwein duftet nach schwarzen Kirschen, Maulbeeren, reifen Zwetschgen, etwas Tabak und gerösteten Nüssen. Am Gaumen zeigt er sich mit wuchtigem Antrunk. Weicher Gerbstoff in voller Präsenz und die stets auffrischende Säure verleihen dem fleischigen Wein einen enormen Biss und herausragenden Trinkfluss.

R Tempranillo

A Edelstahl, Barrique



2017
KALAMITY DOCA RIOJA

0,75 ltr. **110,00€** 146,67€/ltr.

Oxers Meisterstück ist eine Cuvée aus 50% Tempranillo, 47% Garnacha, 2% Viura und 1% Garnacha Blanca. Er vereint das beste Lesegut seiner beiden Rioja-Weine «Suzzane» und «Artillero» und beinhaltet zudem die nur sehr schwach vertretenen Sorten Viura und Garnacha Blanca. Die Trauben beider Plots werden separat voneinander in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche spontan vergoren und nach 12 Monaten Ausbau zusammengeführt. Darauf folgt eine weitere Reife- und Ruhephase, bevor der Wein nach zwei Jahren zum Verkauf freigegeben wird. Und in der Tat: Das ist die Essenz der beiden Rioja-Weine. Aus dem Glas strömt ein konzentrierter und gebündelter Duft voll roter Fruchtaromen, Veilchen, Trüffel und auch Leder entgegen. Im zweiten Schwung folgen getrocknete Kräuter, Eisen/Blut und Laub. Im Antrunk zunächst mit überwältigendem Tannin. In seiner jungen Phase noch auf etwas Luft angewiesen, öffnet er sich auch am Gaumen nach und nach. Die nun etwas weicheren Gerbstoffe lassen die opulente Frucht emporreten und auch die stets auffrischende und kühl ätherisch wirkende Säure ist nun perfekt eingebunden.

R Tempranillo, Garnacha, Viura, Garnacha Blanca

A 500-Liter-Fass



CLOS FIGUERAS

PRIORAT / SPANIEN



Das Weinbaugebiet Priorat liegt südwestlich von Barcelona auf katalonischem Grund und wird umgeben von der DO Montsant. Es ist berühmt für seinen dunkelbraunen, grob-steinigen Schieferboden mit glitzernden Quarzeinschlüssen. Sein Name: Llicorella. Dieses Terroir hebt die gut gemachten Weine aus dem Priorat zu einer höchst mineralischen Essenz hervor. Dazu trägt auch der jährliche Niederschlag von lediglich knapp 400mm bei, was in der Regel dazu führen würde, dass eine Bewässerung unabdingbar wäre. Da die Böden des Gebiets jedoch außerordentlich kühl und feucht sind, finden die Reben gerade genügend Wasser, um zu überleben. Dadurch, sowie durch das teils sehr hohe Alter der Rebstöcke, sind die Erträge sehr gering, dafür aber von höchster Intensität und Konzentration. Clos Figueras wird von Christopher Cannan geleitet. Neben den drei gelisteten Rotweinen produziert das Weingut einen reinsortigen Viognier sowie Olivenöl von über 300 Jahre alten Bäumen.

2017 FONT DE LA FIGUERA DOQ PRIORAT

0,75 ltr. **42,50€** 56,67€/ltr.

Die Cuvée für die etwa 9.000 abgefüllten Flaschen setzt sich aus 65% Garnacha, 20% Carignan, 5% Syrah, 5% Mourvedre und 5% Cabernet Sauvignon zusammen. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in 2500 Liter fassenden Bottichen statt, der Tresterhut wird täglich händisch untergestoßen. Der anschließende Ausbau findet über einen Zeitraum von 12 Monaten in 300 und 500 Liter Fässern aus französischer Eiche statt. In dichtem schwarzroten Rubin funkelt der Wein aus dem Glas. Die Nase ungeheuer komplex, mit süßer roter Waldfrucht, kandierte Brom- und Himbeere, Schwarztee, nussigen Holznoten und einer eleganten Wachholderwürze. Der Gaumen zeigt sich dicht und stoffig, wieder findet sich dunkle Beerenfrucht, gestützt von einer subtilen Würze. Dann setzt die Mineralität des Schieferbodens ein und führt zusammen mit einem wuchtigen Tanningerüst in ein kaum enden wollendes Finish..

R Garnacha, Carignan, Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon

A 300 & 500 Liter Eichenfass

2016 CLOS FIGUERAS DOQ PRIORAT

0,75 ltr. **73,50€** 98,00€/ltr.

Die Cuvée besteht aus 85% Garnacha und Carignan von 30 bis 60 Jahre alten Reben, 10% Syrah und 5% Mourvedre und Cabernet Sauvignon. Die Gärung findet in offenen 500-Liter-Fässern aus Eiche statt, der Tresterhut wird täglich mehrmals händisch untergestoßen. Der anschließende Ausbau findet über einen Zeitraum von 13 Monaten in 225- und 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche statt. Der Wein präsentiert ein tief dunkles Rubin mit schwarzem Kern. Schon der Duft ist ein absoluter Hochgenuss, es finden sich Aromen von Johannisbeergelee, eingeweckten Kirschen, Rosinen, Leder, Zedernholz, begleitet von einer unglaublichen Mineralik des Schieferbodens. Im Mund findet sich zum Auftakt eine intensive schwarze Beerenfrucht, umwoben von mineralischer Würze, die an nasse Steine erinnert, dahinter liegen Aromen von Tabak und Zigarrenkiste. Der körnige Tanninbau ist perfekt in den Fruchtkörper integriert und mündet in einem sehr langen Finale.

R Garnacha, Carignan, Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon

A 225 & 300 Liter Eichenfass

2020 OLIVENÖL DO SIURANA

0,50 ltr. **29,50€** 59,00€/ltr.

Das Olivenöl stammt von mehr als 300 Jahre alten Arbequina-Olivenbäumen und schimmert goldgelb mit olivgrünen Reflexen. Die Früchte werden erst Anfang November geerntet und haben dadurch ausreichend Zeit um ihre Primäraromen auszubilden. Nach der Ernte werden die Oliven gewaschen, kalt gepresst, zentrifugiert und feinmaschig gefiltert. Das fertige Öl hat weniger als 0,8% Säure und schmiegt sich wunderbar cremig an den Gaumen.



2018 FONT DE LA FIGUERA BLANCO DOQ PRIORAT

0,75 ltr. **39,80€** 53,07€/ltr.

Beschreibung folgt.

R Viognier

A 500 Liter Eichenfass





2015 LICIS DO RIBEIRA SACRA

0,75 ltr. **24,00€** 32,00€/ltr.

Licis besteht zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Mencía. Diese genießt in ihrer Heimat etwa denselben Ruf, wie es bei uns der Trollinger für sich beansprucht. Einfache Weine, die am besten jung und leicht gekühlt zu trinken sind. Doch allein der Anblick des extremen Weinbergs (siehe links) macht deutlich, dass es sich hier um eine Ausnahme handeln muss. Die Hänge sind ähnlich steil wie an der Mosel und auch der Schieferboden ist identisch. So finden wir hier einen wahren Solisten - die Mineralität des Schiefers gepaart mit burgundischer Eleganz und mediterraner Fruchtfülle. Ein Wein zum Überraschen und Begeistern.

R Mencía

A Alkoholische Gärung im 500 Liter Eichenfass, Reife im Edelstahl

2015 GODELLO «AUDACIA» DO VALDEORRAS

0,75 ltr. **18,90€** 25,20€/ltr.

Galicien befindet sich nicht nur aus geografischem Blickwinkel weit entfernt von den übrigen Weinbaugebieten Spaniens. Auch stilistisch stehen die hier produzierten Weine in einem starken Kontrast (völlig wertfrei) zum Restprogramm des Landes. Am bekanntesten dürfte im Nordwesten Spaniens die Albarino Rebe sein, die vornehmlich in den steilen Hängen der Rias Baixas gedeiht und mineralisch kühle Weine hervorbringt. Ein wenig im Schatten dieses Ruhms befindet sich das ca. 70 km weiter landeinwärts gelegene «Valdeorras». Hier gelang es den Winzern der Region, die autochthone Rebsorte «Godello» nach der Reblausplage zu reaktivieren, obwohl man bereits davon ausgegangen war, dass nichts mehr zu retten sei. Die Reben für den Godello «Audacia» wurden zwischen 1983 und 1987 gepflanzt und wurzeln in lehmsandigen Boden mit Bruchschiefer auf einer Höhe zwischen 540 und 630 Metern. Die Lese erfolgt per Hand in 18 kg fassende Kisten. Die Trauben werden entrappt und sanft pneumatisch gepresst. Die alkoholische Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Dort verbleibt der Wein 10 weitere Monate auf der Feinhefe und erhält ca. ein halbes Jahr Flaschenreife, bevor er in den Verkauf kommt. Die Farbe des Godello ist hellgold mit silbernen Reflexen. Sein Duft ist reichhaltig und unnahbar/kühl zugleich. Weiße Blüten, Steinobst, Zitrusfrüchte und grüne Walnüsse. Am Gaumen straff, klar und saftig. Die Säure zeigt sich sehr geradlinig und griffig und wird von einer dicken Spur Mineralität bestens begleitet. Im Finish zeigt sich dann ein dichter Fruchtschmelz und bleibt lange am Gaumen stehen.

R Godello

A Edelstahl

FRANCK MASSARD

MONT SANT, RIBEIRA SACRA, VALDEORRAS / SPANIEN

2018 «EL BRINDIS» DO MONT SANT

0,75 ltr. **12,50€** 16,67€/ltr.

80% Carignan und 20% Grenache. Die Maischegärung findet über einen Zeitraum von zwei Wochen unter kontrollierter Temperatur statt. Anschließend werden ca. 20% in 500-Liter-Fässern ausgebaut und die übrigen 80% reifen im Stahltank weiter. Bedingt durch diesen wohl dosierten Holzeinsatz, entsteht ein sehr saftiger und fruchtbetonter Rotwein, der auch aromatische Dichte nicht vermissen lässt. Im Duft zeigen sich konzentrierte Himbeeren, frische Pflaumen, getrocknete Kräuter und etwas schwarzer Pfeffer. Am Gaumen wieder Aromen von roten Früchten, samtig weiche Tannine und eine spürbar kühle, jedoch butterweiche Säure.

R Carignan, Grenache

A Edelstahl und 500 Liter Eichenfass

2016 VINYA CUCUT DO MONT SANT

0,75 ltr. **16,90€** 22,53€/ltr.

Nach der Lese wird die Maische aus 90% Carignan und 10% Grenache 24 Stunden gekühlt und anschließend bei 26°C für 18 Tage alkoholisch vergoren. Den biologischen Säureabbau bringt die Cuvée im Edelstahl hinter sich, die einjährige Reife in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Im Duft finden sich Pfeffer, Nelke, Kirschen, Himbeeren und auch etwas Thymian. Am Gaumen sehr komplex und ebenfalls von Kräutern und Gewürzen bestimmt. Erst danach tritt eine weiche, rote Beerenfrucht hervor und wird von einer buterzarten Säure begleitet.

R Carignan, Grenache

A Edelstahl und 300 Liter Eichenfass



Vor seiner Zeit als Winzer war der gebürtige Franzose Franck Massard als Sommelier tätig und sprach seine Empfehlungen in den besten Häusern Europas aus. 1996 erhielt er die Auszeichnung zum Sommelier des Jahres im United Kingdom, 2004 erwarb er dann seine erste Parzelle und produzierte gemeinsam mit einem befreundeten Winzer den ersten Wein im Nebenerwerb.

Mittlerweile ist Franck Weinbauer in Vollzeit und besitzt mehrere Weinberge, die er mit kleinen, befreundeten Winzern produziert. Das Augenmerk lag hierbei ganz klar auf dem Besonderen und keinesfalls auf Effizienz. Weinberge, die eigentlich nicht mehr profitabel zu bewirtschaften sind und kleine, dafür aber großartige Traubenqualitäten ermöglichen, landen in seinem Raster. Dementsprechend ist das Angebot breit gefächert. Cava, Rosado, Weiß- und Rotwein zieren das hochwertige Portfolio. Die Etiketten sind abwechslungsreich und optisch ansprechend gestaltet, die Weine sprechen eine klare Sprache ihrer Herkunft.

VICENTE FARIA VINHOS

DOURO / PORTUGAL



Vicente Faria ist Spross einer alteingesessenen Winzerfamilie, die seit Beginn des 19. Jahrhunderts im Douro-Tal angesiedelt ist. Der studentischen Ausbildung zum Agraringenieur ließ er ein Studium über Önologie und Weinbau an der Universität in Bordeaux folgen, um anschließend auf verschiedenen Châteaux praktische Erfahrungen zu sammeln. Mit seinen fünf Weinen offeriert er uns ein klar strukturiertes Sortiment mit herkunftstypischen Weinen. So entstammen die beiden Weißweine dem nördlichsten Weinbaugebiet Portugals, das den bekannten Namen «Minho» trägt. Hier ist die Niederschlagsmenge höher als in allen anderen Gebieten und somit gedeihen hier die frischesten Vertreter des Landes. Der mit Abstand bekannteste unter diesen Weißweinen ist mit Sicherheit der Vinho Verde. Verde bedeutet übersetzt „grün“ und leitet sich nicht etwa aus der Farbe des Weines ab, sondern steht sinnbildlich für die überwiegend grün bewachsene Landschaft des Gebietes. Die Rotweine hingegen stammen alle aus den Weinbergen des nach Porto abfließenden Flusses Douro und seinen Ausläufern. Diese heiße Region mit Steigungen bis zu 60° ist geprägt von längs angelegten «patamares». Das sind breiter angelegte Terrassen, die wie Höhenlinien am Hang entlanglaufen und dem Boden Stabilität verleihen. Zu Weltruhm verhalf dem Gebiet der gespritzte Portwein, doch mittlerweile ist man stolz darauf, das Terroir mit den trockenen Weinen in zwei völlig unterschiedlichen Stilen zum Ausdruck bringen zu können. Das Gebiet zählt zum UNESCO Weltkulturerbe.

2020 ANIMUS VINHO VERDE

0,75 ltr. **6,90€** 9,20€/ltr.

Cuvée aus 90% Loureiro und 10% Arinto. Schön balancierter Vinho Verde mit Noten von grünen Äpfeln, Zitruschale, weißem Pfirsich und Zitronengras. Die großartige Frische wird durch die leichte Kohlensäure nochmals verstärkt. Dieser Vinho Verde straft alle Vorurteile Lügen, denn er schmeckt auch noch zwei bis drei Jahre nach dem Abfüllen.

R Loureiro, Arinto

A Edelstahl

Zu Vicente Farias Vinho Verde haben wir einen sommerlichen Aperitif entworfen. Er besticht durch wenig Alkohol, seine minzig-zitronige Frische und einen niedrigen Wareneinsatz. Gerne stellen wir Ihnen Aufsteller im unten dargestellten Layout zur Verfügung.

2019 ANIMUS TINTO DOC DOURO

0,75 ltr. **8,90€** 11,87€/ltr.

«Animus» steht in hellem Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. Die Nase zeigt sich betont rotfruchtig mit Aromen von Kirsche, Himbeeren und Cassis. Dahinter finden sich noch Gewürze wie Sternanis und Kardamom. Am Gaumen zeigt er sich von saftiger Struktur, zugänglich für jedermann. Seine Aromatik ist auf der Frucht gebaut und wird von einem weichen, samtigen Tannin gestützt.

R Tinto Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

A Edelstahl und 300 Liter Eichenfass

2018 GLORIA RISERVA TINTO DOC DOURO

0,75 ltr. **11,90€** 15,87€/ltr.

Gloria Reserva besteht aus 40% Tinta Roriz, 30% Touriga Nacional und 30% Touriga Franca. Nach der temperaturkontrollierten Maischegärung erfolgt der Ausbau in Eichenfässern für mindestens 12 Monate. Er steht in dunklem Rubin mit schwarzem Kern im Glas. In der Nase findet sich ein kräftiges Sauerkirsch-Cassisaroma, begleitet von feiner Vanille und Eisen. Der Mund präsentiert eine druckvolle, schwarze Frucht und intensive Würze nach Mokka und Tabak, gepaart mit körnigem, trockenem Tannin und einer animierenden Säure.

R Tinto Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

A Edelstahl und 300 Liter Eichenfass



VINHO
VERDE
ROYAL

DON'T
CALL ME
SPRIZZ!

I'M ROYAL

'ANIMUS' VINHO VERDE
ZITRONE, MINZE,
SODA & EIS



§1 GÜLTIGKEIT

Unser Angebot ist freibleibend und ohne Gewähr. Zwischenverkauf, jahrgangsbedingte Änderungen der Sorten, Jahrgänge und Preise sowie Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten. Mit der Bestellung werden diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt, anderslautende Einkaufsbedingungen des Käufers sind damit nichtig. Ein Kaufvertrag kommt erst nach mündlicher oder schriftlicher Bestätigung durch uns per Telefon oder E-Mail zustande. Ansprüche auf Schadensersatz wegen Nichterfüllung oder verspäteter Lieferung schließen wir aus.

Es gelten ausschließlich diese Geschäftsbedingungen. Abweichungen von nachstehenden Bedingungen bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.

Mit dem Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit.

§2 PREISE

Alle Preise verstehen sich pro Flasche inklusive aller derzeit geltenden gesetzlichen Abgaben.

§3 BEZAHLUNG

Die Rechnungen sind netto sofort zur Zahlung fällig. Die Erstbelieferung von Neukunden erfolgt gegen Vorkasse. Bei Zahlungsverzug berechnen wir eine Mahngebühr in Höhe von 5,00€ netto je gestellter Mahnung. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

§4 LIEFERBEDINGUNGEN

Wir liefern innerhalb Deutschlands frei Haus ab einer Bestellung von 6 Flaschen sortiert. Die Lieferzeit beträgt 1-3 Werktage. Bestellungen die bei uns bis 10 Uhr eingehen, werden noch am selben Tag versendet. Fixtermine oder die Angabe von Lieferzeiten sine ohne gebuchte Services unverbindlich.

Die Liefermöglichkeit bleibt uns vorbehalten. Schadensansprüche wegen nicht rechtzeitiger Lieferung, Teil- oder Nichtlieferung werden hiermit ausgeschlossen.

§5 REKLAMATION

Transportschäden oder sonstige durch den Transport entstandene Beeinträchtigungen müssen sofort beim Empfang der beschädigten Waren vom Frachtführer bestätigt werden. Hierzu ist es notwendig, Abweichungen in Menge, Sorte und/oder Bruch festzuhalten und uns binnen zwei Werktagen mitzuteilen. Spätere Reklamationen bzw. Reklamationen ohne einen solchen Nachweis können unsererseits nicht berücksichtigt werden.

Kristalline Ausbildungen im Wein sowie Depot stellen keine Beeinträchtigung der Qualität dar und sind somit auch kein anerkannter Mangel. Die Erstattung von Flaschen mit Korkfehlern liegt in unserem Ermessen.

§6 RESERVIERUNGEN

Reservierungen werden durch eine Auftragsbestätigung durch uns für 30 Tage gültig. Für in dieser Zeit möglicherweise entstandene Bestandsdifferenzen schließen wir eine Haftung aus.

§7 PROBEFLASCHEN

Wir unterstützen Sie beim Kennenlernen neuer Weine. Sie haben die Möglichkeit 2 mal im Jahr 12 verschiedene Einzelflaschen mit 20% Probenrabatt zu beziehen. Die Lieferung erfolgt stets frei Haus.

§8 GERICHTSSTAND

Der Gerichtsstand ist in allen Fällen Heilbronn.

§9 HERAUSGEBER

Schick & Springer Weine GmbH & Co. KG
Kramstraße 1
74072 Heilbronn
Geschäftsführer: Andreas Schick

Telefon +49 (0) 7131 64 99 800
Mobil +49 (0) 171 45 30 923

Web www.schickundspringer.de
Mail a.schick@schickundspringer.de

Schick & Springer Weine GmbH & Co. KG.
Sitz Heilbronn | Amtsgericht Heilbronn | HRA 104328 | Persönlich haftende Gesellschafterin: Schick & Springer Beteiligungs GmbH
Sitz Heilbronn, Amtsgericht Heilbronn | HRB 108082 | Geschäftsführer: Andreas Schick
Steuer-Nummer: 65217/54657 | Umsatzsteuer-Id.-Nr.: DE813481869

ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

§10 COPYRIGHT

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung, sind vorbehalten. Die Inhalte dieses Kataloges dürfen nicht ohne schriftliche Genehmigung von Schick & Springer Weine GmbH & Co. KG reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright Fotos:
Titelbild: Andreas Schick | Foto Seite 2: Meli Dikta (www.blickboutique.de) | Portrait: Ulla Kühnle (www.freiraum-photos.de) | Deutschland, Schick & Flaschenfotos (alle): Sabine Baum (www.binenbaum.de) | Dr. Bürklin-Wolf: Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Müller-Catoir: Weingut Müller-Catoir | Fritz Haag: Weingut Fritz Haag | Maximin Grünhaus: Weingut Maximin Grünhaus, Andreas Schick | Hiedler: Weingut Hiedler | Johannes Trapl: Weingut Johannes Trapl | Titelbild Italien: Kai Pilger | Visintini: Adobe Stock Gianfranco Pucher, Weingut Visintini | Radikon: Weingut Radikon | Ca'Orologio: Andreas Schick | Duca di Dolle: Weingut Duca di Dolle | Pratello: Weingut Pratello | Elio Grasso: Andreas Schick | Ancarani: Gabriella Clare Marino | San Polino: Weingut San Polino | Monte Bernardi: Weingut Monte Bernardi, Andreas Schick | Tamellini: Weingut Tamellini, Andreas Schick | Frankreich Titelbid: Andreas Schick | Champagne Louis Barthelemy: Adobe Stock | Clos de l'Élu: Weingut Clos de l'Élu | Pierre Cotton: Andreas Schick | Domaine des Clos: Portrait: Domaine des Clos, Andreas Schick | Jean Féry & Fils: Andreas Schick | Domaine d'Ardhuy: Andreas Schick | Château des Antonins: Château des Antonins | Clos de la Bonnette: Weingut Clos de la Bonnette, Andreas Schick | Pascal Chalon: Weingut Pascal Chalon | Domaine la Barroche: Weingut Domaine la Barroche | Château la Calisse: Andreas Schick | La Traversée: Weingut La Traversée | La Reserve d'O: Weingut La Réserve d'O, Andreas Schick | Clos des Nines: Andreas Schick | Oinos: Andreas Schick | Pyrène: Weingut Lionel Osmin & Cie. | Titelbild Spanien & Portugal: Andreas Schick | Oxer Bastegieta: Weingut Oxer Bastegieta | Clos Figueras: Andreas Schick | Franck Massard: Franck Massard | Vicente Faria Vinhos: Adobe Stock Douro Valley, Produktfoto Vinho Verde Royal Ulla Kühnle (www.freiraum-photos.de) | Rückseite: Meli Dikta (www.blickboutique.de)

